



Quick-Therm Salamander QTS-1 Series

Installation & Operating Manual

For **CE** Models

I&W #07.05.191.00

Quick-Therm Salamander der
Serie QTS-1
Installations- und Bedienungshandbuch

Modell: Quick-Therm

Estufa Quick-Therm Salamander
Serie QTS-1
Manual de Instalación y Operación

Modelo: Quick-Therm

Quick-Therm Salamander
Série QTS-1
Manuel d'installation et d'utilisation

Modèle: Quick-Therm

Salamandra Quick-Therm
Serie QTS-1
Manuale per l'installazione e l'uso

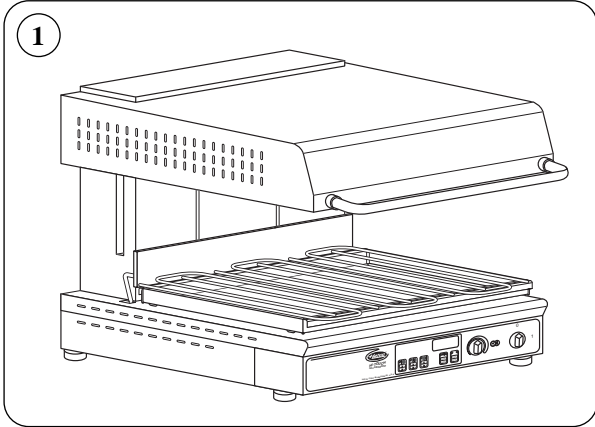
Modello: Quick-Therm

Quick-Therm Salamander
Serie QTS-1
Handleiding voor Installatie en Bediening

Model: Quick-Therm

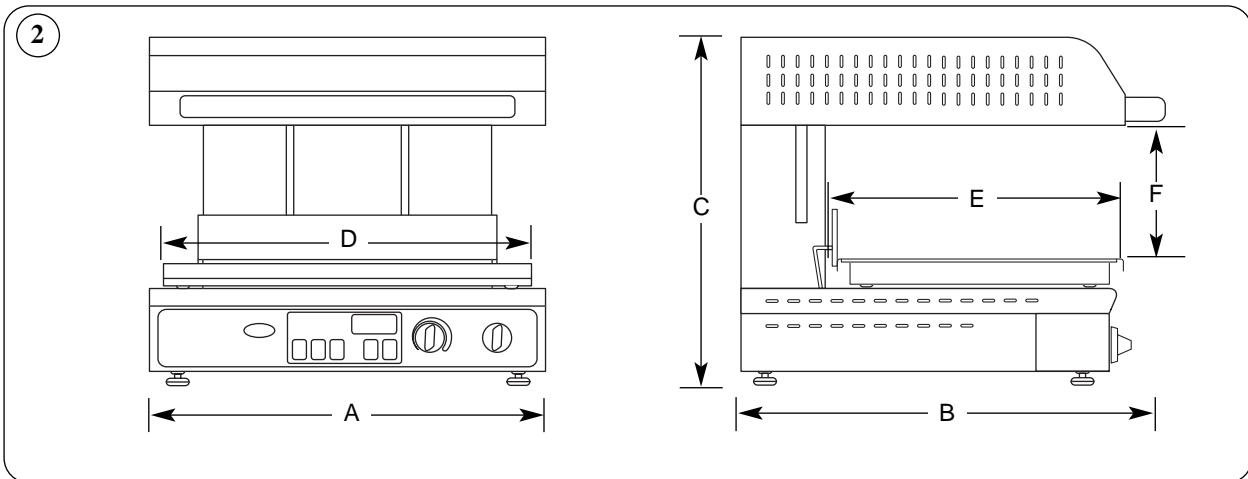
ILLUSTRATIONS

The instructions in English begin on page.....	5
Deutsche Anweisungen beginnen auf Seite	11
Las instrucciones en Espanol comienzan en la pagina.....	19
Les instructions en Francais commencent a la page	27
Le istruzioni in Italiano iniziano dalla pagina	35
Nederlandse instructies beginnen op bladzijde.....	43



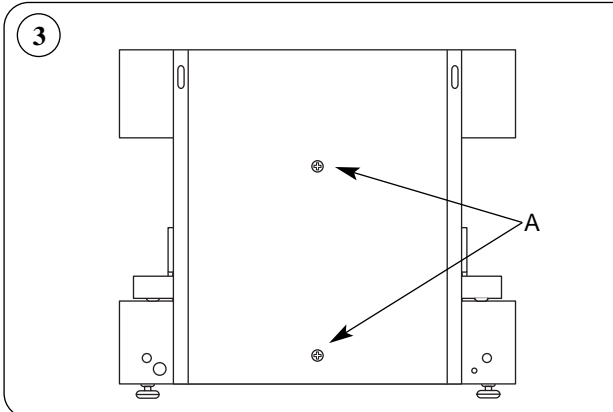
Model QTS-1
Modelo QTS-1
Modello QTS-1

Modell QTS-1
Modèle QTS-1
Model QTS-1



Dimensions QTS-1 Model
Dimensiones del Modelo QTS-1
Dimensioni del Modello QTS-1

Abmessungen Modell QTS-1
Dimensions du Modèle QTS-1
Afmetingen Model QTS-1

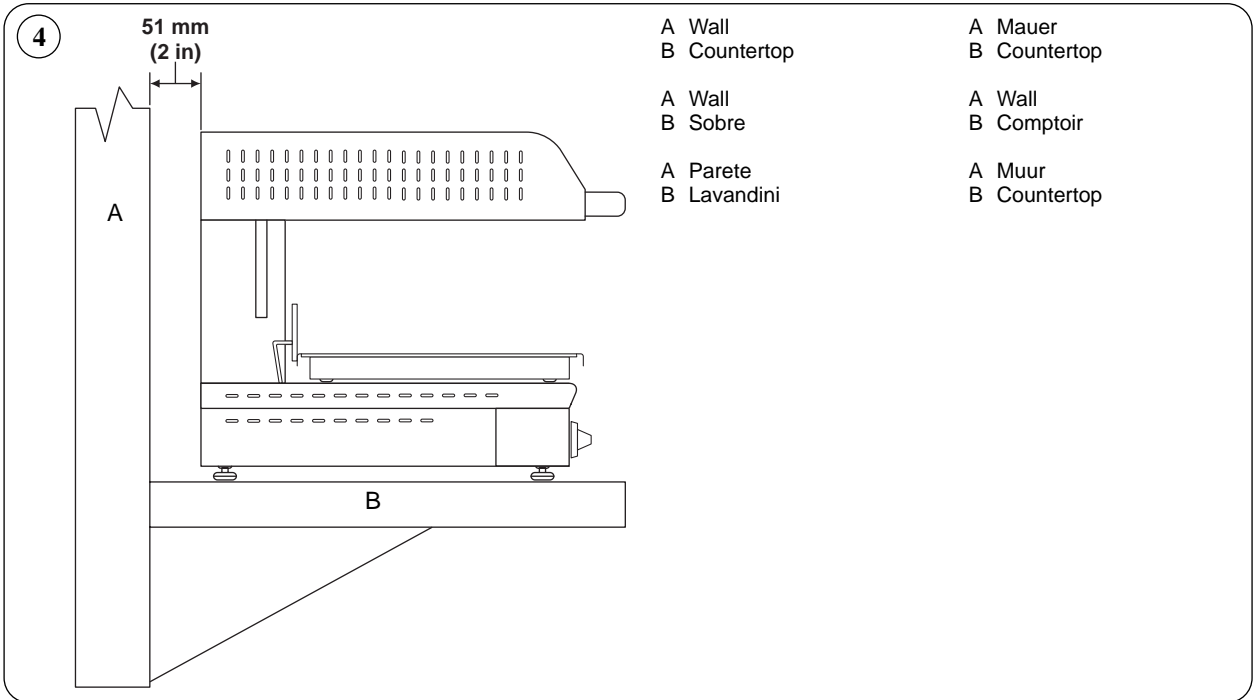


Transport Locking Screws
Tornillos de Fijación para el Transporte
Viti di Bloccaggio per il Trasporto

- | | |
|-------------------------|-----------------------|
| A Locking Screws | A Sicherungsschrauben |
| A Tornillos de fijación | A Vis de Blocage |
| A Viti di Bloccaggio | A Borgschroeven |

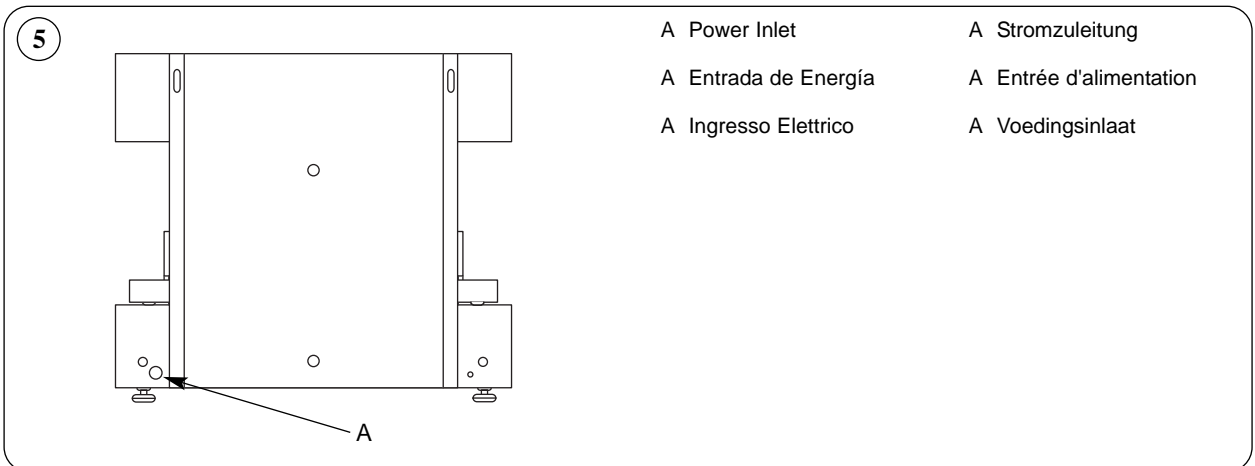
Transportsicherungsschrauben
Vis de Blocage pour le Transport
Borgschroeven voor Vervoer

ILLUSTRATIONS



Minimum Distance Requirements
 Distancia Mínima Requerida
 Requisiti di Distanza Minima

Erforderliche Mindestabstände
 Exigences de Distance Minimum
 Vereiste Minimale Afstanden



Location of Cover
 Tornillos de Fijación para el Transporte
 Posizione del Coperchio

Abdeckung
 Emplacement du Couvercle
 Plaats van Deksel

ILLUSTRATIONS

6

English:
 A On/Off Button For Left Heating Element
 B On/Off Button For Center Heating Element
 C On/Off Button For Right Heating Element
 D Digital Display
 E Timer/Temperature Encoder Knob
 F On/Off Power Knob
 G Cook/Hold Function Button
 H Timer/Temperature Encoder Knob

German:
 A Taste On/Off (Ein/Aus) für Linkes Heizelement
 B Taste On/Off (Ein/Aus) für Mittleres Heizelement
 C Taste On/Off (Ein/Aus) für Rechtes Heizelement
 D Digitaldisplay
 E Zeitgeber-/Temperatur-Drehschalter
 F Ein/Aus-Netzschalter
 G Taste Cook/Hold für Koch-/Warmhaltefunktion
 H Start/Stop-Taste

Spanish:
 A Pulsador de Encendido/Apagado del Elemento de Calentamiento Izquierdo
 B Pulsador de Encendido/Apagado del Elemento de Calentamiento Central
 C Pulsador de Encendido/Apagado del Elemento de Calentamiento Derecho
 D Pantalla Digital
 E Perilla del Codificador de Temperatura/Temporizador
 F Perilla de Encendido/Apagado
 G Pulsador de Función Cocinado/Retención
 H Pulsador Iniciar/Detener

French:
 A Bouton de Marche/Arrêt de l'élément Chauffant Gauche
 B Bouton de Marche/Arrêt de l'élément Chauffant Central
 C Bouton de Marche/Arrêt de l'élément Chauffant Droit
 D Affichage Numérique
 E Bouton du Codeur de Température/Minuterie
 F Bouton de Mise Sous/hors Tension
 G Bouton de la Fonction Cuisson/Maintien au Chaud
 H Bouton de Marche/Arrêt

Italian:
 A Pulsante di Accensione/Spengimento (ON/OFF) dell'elemento Riscaldante Sinistro
 B Pulsante di Accensione/Spengimento (ON/OFF) dell'elemento Riscaldante Centrale
 C Pulsante di Accensione/Spengimento (ON/OFF) dell'elemento Riscaldante Destro
 D Display Digitale
 E Manopola di Codifica Timer/Temperatura
 F Manopola di Accensione/Spengimento (ON/OFF)
 G Pulsante della Funzione Cuoci/Mantieni (COOK/HOLD)
 H Pulsante di Avviamento/Arresto

Dutch:
 A Aan/uit-knop voor Linker Verwarmingselement
 B Aan/uit-knop voor Middelste Verwarmingselement
 C Aan/uit-knop voor Rechter verwarmingselement
 D Digitaal Display
 E Timer/temperatuurcodeknop
 F Voedingsknop
 G Functieknop Koken/Houden
 H Start/stop-knop

Salamander Control Panel
 Panel de Control de la Estufa Salamander
 Pannelo dei Comandi della Salamandra

Bedienfeld des Salamander
 Panneau de Commande du Salamander
 Bedieningspaneel van Salamander

7

English:
 A Deactivate
 B Activate

German:
 A Deaktivieren
 B Aktivieren

Spanish:
 A Desactivar
 B Activar

French:
 A Désactivation
 B Activation

Italian:
 A Disattiva
 B Attiva

Dutch:
 A Deactiveren
 B Activeren

Plate Detection Mechanism
 Mecanismo de Detección de Platos
 Meccanismo di Rilevamento Piatto




Tellererkennungsmechanismus
 Mécanisme de Détection d'assiette
 Schaaldetectiemechanisme

Illustrationsi Introduction3 Important Safety Information3 Model Description5 Specifications5 Electrical Rating Chart.....5 Dimensions5 Installation6 Unpacking.....6 Location6 Electrical Connections6	Operation7 General.....7 Control Panel.....7 Cook Function.....8 Hold Function8 Maintenance8 General.....9 Cleaning.....9 Hatco Limited Warranty10 Important Owner InformationBack Page
---	--

INTRODUCTION

Hatco's Quick-Therm Salamander is specially designed for cooking, grilling, reheating, and keeping foods hot. The unparalleled start up speed is a direct result of Hatco's patented "instant on" heating elements located in the top housing of the Salamander. The three independently controlled heating elements provides for the benefits of flexibility and energy conservation. The plate detection feature, a versatile hold function, and the reduced transfer of heat to the surrounding area, makes the Quick-Therm Salamander energy efficient and easy to operate.

This manual provides the installation, safety and operating instructions for the Quick-Therm Salamander. We recommend all installation, safety and operating instructions appearing in this manual be read prior to installation or operation of your






Quick-Therm Salamander. Safety information that appear in this manual after a warning symbol  and the words **WARNING** or **CAUTION** printed in bold face are very important.  **WARNING** means there is the possibility of serious personal injury or death to yourself or others.  **CAUTION** means there is the possibility of minor or moderate injury. **NOTICE** signifies the possibility of equipment or property damage only.

Hatco Quick-Therm Salamander's are a product of extensive research and field testing. The materials used were selected for maximum durability, attractive appearance and optimum performance. Every unit is thoroughly inspected and tested prior to shipment.





IMPORTANT SAFETY INFORMATION

IMPORTANT! Read the following important safety instructions to avoid personal injury or death, and to avoid damage to the equipment or property.

WARNINGS










-  To avoid any injury turn the power OFF to the unit and allow to cool before performing any maintenance or cleaning.
-  To prevent any injury or damage to the unit, the QTS-1 model must be installed by a qualified electrician.
-  For safe and proper operation, the unit must be located a reasonable distance from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.
-  To avoid the risk of fire or unit malfunction do not obstruct the air intake openings or the air exhaust openings located on the outer housing of the unit.
-  To avoid any injury or damage to the unit, when wall mounting, only use the special bracket provided with the appropriate hardware suitable for a cement or brick and unit weight.

CAUTIONS




-  Some exterior surfaces on the unit will get hot. Use caution when touching these areas to avoid injury.
-  To avoid any injury or damage, locate the unit at the proper counter height, in an area that is convenient for use. The location should be level to prevent the unit or its contents from accidentally falling, and strong enough to support the weight of the unit and food.
-  Unit should be cleaned daily for sanitary reasons and to avoid unit malfunctions.
-  To assure safe and proper operation the supply voltage must not differ from the rated voltage value by $\pm 10\%$ and must be connected to a system and uniform potential.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

WARNINGS

-  The unit is not waterproof. DO NOT submerge in water. To prevent any injury or damage, do not operate if unit has been submerged in water.
-  This appliance is not jet-proof construction. Do not use jet-clean-spray to clean this appliance.
-  To reduce the risk of fire, the QTS-1 appliance is to be mounted on a countertop of noncombustible material and surface finish with no combustible material against the underside, or on noncombustible slabs or arches, and have no combustible material against the underside. Such construction shall in all cases extend not less than 305 mm (12") beyond the equipment on all sides.
-  To assure safe and proper operation, when connecting unit direct to main terminal block, a 4-pole switch must be installed between the unit and the main supply. The switch must be rated properly and have contacts with a minimum opening distance of 3 mm.
-  Units supplied with power cord require field installation of proper electrical plug. For safe and proper operation the plug must be proper for the electrical specifications of the unit, power supply and be grounded.
-  If the power supply cord is damaged, it must be replaced by Hatco, an Authorized Service Agent, or a person with similar qualifications to avoid a hazard.
-  If service is required on this unit, contact your Authorized Hatco Service Agent, or contact the Hatco Service Department at 414-671-6350; International fax 414-671-3976.
-  This product has no "user" serviceable parts. To avoid damage to the unit or injury to personnel, use only Authorized Hatco Service Agents and Genuine Hatco Replacement Parts when service is required.
-  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. It is essential to use Hatco Replacement Parts when repairing Hatco equipment. Failure to use Hatco Replacement Parts may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn.

NOTICES

-  Use only non-abrasive cleaners and pads. Abrasive cleaners and scouring pads could scratch the finish of your unit, marring its appearance and making it susceptible to dirt accumulation.
-  Do not clean unit with high pressure water or direct jets. Damage to the unit or malfunctions in operation may occur.
-  To avoid any damage to the unit, make sure the electrical supply matches the voltage and frequency rating on the specification plate.

MODEL DESCRIPTION

QUICK-THERM SALAMANDER MODEL (SEE ①)

Hatco's Quick-Therm Salamander is specially designed for versatility in the kitchen with the capabilities to cook, grill, reheat, and keep foods hot. The Salamander is constructed out of stainless steel for easy cleaning and durability. The high powered heating elements are ready for use within 8 seconds. The unparalleled start up speed is a direct result of the Plate Detection feature. This feature automatically activates the heating elements when a food plate comes into contact with the plate detection mechanism. Removal of the food plate turns off the heating elements. The three heating elements can also be independently controlled from individual ON/OFF push

buttons located on the front control panel. The heating elements are strategically positioned inside the moveable top housing to reduce the transfer of heat to the surrounding area. The Hold Feature has eight temperature settings that range from 40°C (104°F) to 70°C (158°F) and is ideal for keeping foods hot or reheating foods. The unique features and flexibility of the Quick-Therm Salamander make it easy to operate, energy efficient, and highly functional in any kitchen. This model must be electrically hard wire connected by a qualified electrician.

SPECIFICATIONS

ELECTRICAL RATING CHART—QUICK-THERM SALAMANDER MODELS

Model	Voltage	Hertz	Phase	Watts	Amps	Shipping Weights
QTS-1	230 (CE)	50/60	1	4500	19.6	58 kg (128 lbs.)
	230/400 (CE)	50/60	3	4500	6.5	58 kg (128 lbs.)

DIMENSIONS (SEE ②)

EXTERIOR DIMENSIONS

Models	Width (A)	Depth (B)	Height (C)
QTS-1	570 mm (22-1/2")	533 mm (21")	518 mm (20-3/8")

COOKING AREA

Models	Width (D)	Depth (E)	Height (F)
QTS-1	546 mm (21-1/2")	362 mm (14-1/4")	70-184 mm (2-3/4" to 7-1/4")

INSTALLATION

UNPACKING

The Quick-Therm Salamander is shipped with most components installed and ready for operation. The following installation instructions must be performed before plugging in and operating the Salamander.

1. Remove unit from box.
2. Remove information packet.
3. Remove tape or protective film from all surfaces of unit.
4. Remove locking screws used to secure upper housing during shipping and discard. (See ③)

LOCATION

The Salamander can be wall mounted to a cement or brick wall or stand alone on a countertop. Position of the unit must meet the specified requirements listed in the following procedures and safety precautions.

WARNING

For safe and proper operation, the unit must be located a reasonable distance from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.

WARNING

The unit is not waterproof. DO NOT submerge in water. To prevent any injury or damage, do not operate if unit has been submerged in water.

WARNING

To avoid the risk of fire or unit malfunction do not obstruct the air intake openings or the air exhaust openings located on the outer housing of the unit.

WARNING

To avoid any injury or damage to the unit, when wall mounting only use the special bracket provided with the appropriate hardware suitable for a cement or brick and unit weight.

WARNING

To reduce the risk of fire, the QTS-1 appliance is to be mounted on a countertop of noncombustible material and surface finish with no combustible material against the underside, or on noncombustible slabs or arches, and have no combustible material against the underside. Such construction shall in all cases extend not less than 305 mm (12") beyond the equipment on all sides.

CAUTION

To avoid any injury or damage, locate the unit at the proper counter height, in an area that is convenient for use. The location should be level to prevent the unit or its contents from accidentally falling, and strong enough to support the weight of the unit and food.

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

Countertop Location

The ideal placement for the Salamander is directly underneath an exhaust hood to guarantee total suction of steam produced when cooking.

1. Place the unit in a suitable location based on a minimum of 51 mm (2") distance from any wall. (See ④)
2. Adjust leveling feet until Salamander is level front to back and side to side.
3. Connect unit to the proper electrical supply line.

ELECTRICAL CONNECTIONS

WARNING

To prevent injury or damage to the unit, QTS-1 model must be installed by a qualified electrician.

WARNING

To assure safe and proper operation, when connecting unit direct to main terminal block, a 4-pole switch must be installed between the unit and the main supply. The switch must be rated properly and have contacts with a minimum opening distance of 3 mm.

CAUTION

To assure safe and proper operation the supply voltage must not differ from the rated voltage value by $\pm 10\%$ and must be connected to a system and uniform potential.

NOTICE

To avoid any damage to the unit, make sure the electrical supply matches the voltage and frequency rating on the specification plate.

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

Hard Wire Connection

1. Remove wire inspection cover located on the right rear side of the unit when facing the controls. (See ⑤)
2. Locate the terminal block inside the unit.
3. Bring power leads from a properly sized circuit breaker or disconnect switch through the knockout provided on the unit.
4. Use copper wire only. Tighten connections properly to a minimum of 4.25 newton meters (40 inch pounds).
5. A grounding screw is provided near the electrical terminals. An equipment grounding conductor must be properly connected to it.
6. Replace and secure wire inspection cover.

Cord and Plug Connection



WARNING

Units supplied with power cord require field installation of proper electrical plug. For safe and proper operation the plug must be proper for the electrical specifications of the unit, power supply and be grounded.



WARNING

If the power supply cord is damaged, it must be replaced by Hatco, an Authorized Service Agent, or a person with similar qualifications to avoid a hazard.

- On units supplied with power cord, connect the proper plug to the cord, making sure the plug is rated for the specific load and the plug matches a suitable receptacle.
- Plug and receptacle must be grounded in accordance with current standards.

OPERATION

GENERAL

The Quick-Therm Salamander is equipped with two main functions COOK or HOLD. The COOK function uses the intensity of all three heating elements, or any desired combination of the heating elements. The HOLD function only activates the two side heating elements to maintain the cooking temperature reached during the previous cooking cycle.



WARNING

The unit is not waterproof. DO NOT submerge in water. To prevent any injury or damage, do not operate if unit has been submerged in water.



CAUTION

Some exterior surfaces on the unit will get hot. Use caution when touching these areas to avoid injury.



CAUTION

Unit should be cleaned daily for sanitary reasons and to avoid unit malfunctions.

Set-Up

Before turning the Salamander on for the first time, remove all the packaging material and clean the unit thoroughly, removing all the protective industrial grease.

NOTICE

Use only non-abrasive cleaners and pads. Abrasive cleaners and scouring pads could scratch the finish of your unit, marring its appearance and making it susceptible to dirt accumulation.

1. Clean unit with a sponge or soft cloth dampened with water and a mild detergent.
2. Wipe the grill with a sponge or soft cloth dampened with water only.

CONTROL PANEL

The control panel on the Salamander has a main POWER knob that turns the power On or Off. Three ON/OFF push buttons with individual LED displays, allow the user to visually see operational status of the three heating elements. The COOK and HOLD functions of the Salamander are operated from one push button that toggles between the two functions. A lit LED will identify which function is in operation. The ENCODER knob is used for the timer setting that is digitally displayed during cooking operations. The ENCODER knob is used for setting one of eight preset temperature settings and is digitally displayed during the Hold function. The timer and the temperature settings share the same digital display on the control panel. The Cook or Hold function is controlled by the START/STOP button which also has individual LED displays allowing the user to visually see the operating mode. (See ⑥)

OPERATION

COOK FUNCTION

During the Cook function the center heating element modulates automatically at regular intervals to assure heat is evenly dispersed over the tray surface. The temperature intensity is adjusted by raising or lowering the top housing, or using one or two heating elements instead of all three. The intensity of the heat that penetrates the food diminishes as the distance between the food and the heating elements increases.

1. To turn the unit on, turn the POWER knob to position 1. The Digital display will flash showing the last setting.

NOTE: The operator can stop or start the unit, turn the heating elements on or off, or adjust the time setting at any time during the operation of the unit.

2. Start the Cook function by pressing the COOK button. The COOK LED will be on during this operation.
3. Set cooking time by turning the ENCODER knob to the desired time shown on the digital display.
4. Turn on the heating elements to be used. Press the ON/OFF button of the individual heating element to be turned on. The corresponding LED of the heating element will be on.
5. There are two ways to turn the cook cycle on:
 - A. Press the START button to activate the programmed settings. The START LED will be on after activation.
 - B. Place the food plate to be cooked on the cooking grate, up against the Plate Detection mechanism located above the cooking grate grill level. This will trigger the Plate Detection feature and the unit will automatically activate the programmed settings. The START LED will be on after activation. (See ⑦)
6. When time expires on the digital display a beep signal will notify the user of a completed cycle.

NOTE: The unit will stay in operation until the food plate is removed from the cooking grate or the STOP button is pressed. The STOP LED will turn on once the unit is stopped.

7. Repeat STEPS 1-6 to continue cooking other foods.
8. Turn the POWER knob to the 0 position. Digital display will go out indicating the power to the unit is now off.

HOLD FUNCTION

When using the Hold function the two side heating elements are operational. The center heating element is off and the side elements can be turned off if desired.

1. Set the top housing of the Salamander at the **maximum height level** above the cooking grate.
2. Turn the POWER knob to position 1 to turn unit on. The Digital display will flash showing the last setting.

NOTE: The operator can stop or start the unit, turn the side heating elements On or Off, or adjust the temperature setting at any time during the operation of the unit.

3. Start the Hold function by pressing the HOLD button. The HOLD LED will be on during this operation.
4. Select a holding temperature by turning the ENCODER knob to one of the 8 temperature settings (level 1=least intense heat; level 8=most intense heat). Temperature intensity levels average between 40°C (104°F) to 70°C (158°F).
5. Turn on the side heating elements by pressing the corresponding ON/OFF button. The LED of the heating element will be on.
6. There are two ways to turn the hold cycle on:
 - A. Press the START button to activate the programmed settings. The START LED will be on after activation.
 - B. Place the food plate on the cooking grate, up against the Plate Detection mechanism located above the cooking grate grill level. This will trigger the Plate Detection feature, and the unit will automatically activate the programmed settings. The START LED will be on after activation. (See ⑦)

NOTE: The unit will stay in operation until the food plate is removed from the cooking grate or the STOP button is pressed. The STOP LED will turn on once the unit has been stopped.

7. Turn the POWER knob to the 0 position. Digital display will go out indicating the power is now off.

GENERAL

The Hatco Quick-Therm Salamander is designed for maximum durability and performance, with minimum maintenance.

CLEANING

WARNING

To avoid any injury turn the power OFF to the unit and allow to cool before performing any maintenance.

WARNING

The unit is not waterproof. DO NOT submerge in water. To prevent any injury or damage, do not operate if unit has been submerged in water.

CAUTION

Unit should be cleaned daily for sanitary reasons and to avoid unit malfunctions.

WARNING

This appliance is not jet-proof-construction. Do not use jet-clean-spray to clean this appliance.

NOTICE

Do not clean unit with high pressure water or direct jets. Damage to the unit or malfunctions in operation may occur.

NOTICE

Use only non-abrasive cleaners and pads. Abrasive cleaners and scouring pads could scratch the finish of your unit, marring its appearance and making it susceptible to dirt accumulation.

1. Disconnect the unit from the electrical supply.
2. Clean all stainless steel parts with warm water and a mild detergent.
3. Rinse thoroughly, and dry with a soft cloth.

NOTE: For more stubborn stains use stainless steel wool, rubbing in the direction of the satin finish.

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 premises where it is installed must be cleaned regularly as well.

WARNING

If service is required on this unit, contact your Authorized Hatco Service Agent, or contact the Hatco Service Department at 414-671-6350; International fax 414-671-3976.

WARNING

This product has no "user" serviceable parts. To avoid damage to the unit or injury to personnel, use only Authorized Hatco Service Agents and Genuine Hatco Replacement Parts when service is required.

WARNING

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. It is essential to use Hatco Replacement Parts when repairing Hatco equipment. Failure to use Hatco Replacement Parts may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn.

HATCO LIMITED WARRANTY

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 returning Hatco's Warranty Registration Card 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) **One (1) Year Parts and Labor PLUS One (1) Additional Year Parts-Only Warranty:**
 - Toaster Elements (metal sheathed)
 - Drawer Warmer Elements (metal sheathed)
 - Drawer Warmer Drawer Rollers and Slides
 - Food Warmer Elements (metal sheathed)
 - Display Warmer Elements (metal sheathed air heating)
 - Holding Cabinet Elements (metal sheathed air heating)

- b) **One (1) Year Parts and Labor PLUS Four (4) Additional Years Parts-Only Warranty on pro-rated terms that Hatco will explain at Buyer's Request:**
 - 3CS and FR Tanks

- c) **One (1) Year Parts and Labor PLUS Nine (9) Years Parts-Only Warranty on:**
 - Electric Booster Heater Tanks
 - Gas Booster Heater Tanks

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, lamp warmer heat bulbs, glass components, Product failure in booster tank, fin tube heat exchanger, or other water heating equipment, caused by liming, sediment buildup, chemical attack or freezing, 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, at Hatco's option, to repair or replacement by a Hatco-authorized service agency (other than where Buyer is located outside of the United States, Canada, United Kingdom or Australia in which case Hatco's liability and Buyer's exclusive remedy hereunder will be limited solely to replacement of part under warranty) 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. 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.

Illustrationsi Einleitung11 Wichtige Sicherheitshinweise11 Modellbeschreibung13 Technische Daten13 Tabelle der elektrischen Anschlüsse.....13 Abmessungen13 Installation14 Auspacken14 Aufstellungsort14 Elektrische Anschlüsse14	Betrieb15 Allgemeines15 Bedienfeld15 Kochfunktion16 Warmhaliefunktion16 Wartung17 Allgemeines17 Reinigung17 Eingeschränkte Garantie durch Hatco18 Wichtige Informationen für den BenutzerRückseite
---	---

EINLEITUNG

Das Quick-Therm Salamander von Hatco wurde speziell für das Kochen, Grillen, Aufwärmen und Warmhalten von Speisen konstruiert. Seine beispiellose Anlaufgeschwindigkeit verdankt das Salamander den patentierten Hatco-Heizelementen mit "Turbofunktion", die sich in seinem oberen Gehäuse befinden. Die drei unabhängig voneinander gesteuerten Heizelemente bieten den Vorteil von Flexibilität und Energieeinsparung. Die Tellererkennungsfunktion, eine vielseitige Warmhaltefunktion und die verringerte Wärmeübertragung in den umgebenden Bereich machen das Quick-Therm Salamander zu einem energieeffizienten und benutzerfreundlichen Gerät.

Dieses Handbuch enthält Anweisungen für die Installation, die Sicherheit und die Bedienung des Quick-Therm Salamander. Wir empfehlen, alle in diesem Handbuch enthaltenen Installations-, Sicherheits- und Bedienungsanweisungen für das Quick-Therm Salamander vor der Installation und der Inbetriebnahme zu lesen. Sicherheitshinweise, die in diesem

Handbuch nach einem Warnsymbol und den fett gedruckten Worten **WARNUNG** oder **VORSICHT** stehen, sind sehr wichtig. **WARNUNG** bedeutet, dass die Möglichkeit ernster oder sogar tödlicher Verletzungen für Sie und andere besteht. **VORSICHT** bedeutet, dass die Möglichkeit leichter oder mittelschwerer Verletzungen besteht. **HINWEIS** bedeutet, dass die Möglichkeit der Beschädigung des Geräts oder anderer Sachschäden besteht.

Das Hatco Quick-Therm Salamander ist ein Produkt umfassender Entwicklungsarbeiten und Betriebserprobung. Die verwendeten Materialien wurden ausgewählt, um lange Lebensdauer, attraktives Aussehen und optimale Leistung zu erzielen. Jedes Gerät wurde vor der Auslieferung ausführlich überprüft und getestet.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIG! Um Verletzungs- oder Todesgefahr sowie Schäden am Gerät oder Sachschäden zu verhindern, lesen Sie die folgenden wichtigen Sicherheitshinweise.

WARNUNGEN










- Zur Vermeidung von Verletzungen schalten Sie das Gerät AUS und lassen Sie das Gerät vor jeglichen Wartungs- oder Reinigungsarbeiten abkühlen.
- Um Verletzungen oder Geräteschäden zu vermeiden, muss das QTS-1-Modell von einem qualifizierten Elektriker installiert werden.
- Für einen sicheren und ordnungsgemäßen Betrieb muss das Gerät in einer angemessenen Entfernung von entflammenden Wänden oder Materialien aufgestellt werden. Wenn diese sichere Entfernung nicht eingehalten wird, können Verfärbungen entstehen oder brennbare Stoffe können sich entzünden.
- Um Brandgefahren oder Gerätestörungen zu vermeiden, achten Sie darauf, dass die Luftansaug- und -abzugsöffnungen am äußeren Gerätegehäuse nicht blockiert werden.
- Um bei einer Wandmontage des Geräts Verletzungen oder Geräteschäden zu vermeiden, verwenden Sie nur die mit den geeigneten Befestigungsteilen gelieferte Spezialhalterung, die für Beton- oder Ziegelsteinwände und das Gewicht des Geräts geeignet ist.

VORSICHTSHINWEISE

- Einige der Außenflächen des Geräts werden heiß. Um Verletzungen zu vermeiden, seien Sie beim Berühren dieser Flächen vorsichtig.
- Um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden, stellen Sie das Gerät unter Einhaltung der richtigen Thekenhöhe an einer geeigneten Stelle auf. Der Aufstellungsort sollte eben sein, um ein versehentliches Umkippen des Geräts bzw. das Herausfallen seines Inhalts zu verhindern, und standfest genug, um das Gewicht von Gerät und Speisen zu tragen.
- Das Gerät muss aus Hygienegründen und zur Verhinderung von Störungen täglich gereinigt werden.
- Um den sicheren und ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten, darf die Speisespannung um nicht mehr als $\pm 10\%$ vom Nennspannungswert abweichen und muss an ein System mit gleich bleibendem Potenzial angeschlossen sein.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WARNUNGEN

-  Das Gerät ist nicht wasserdicht. Das Gerät darf NICHT in Wasser getaucht werden. Um Verletzungen oder Schäden zu verhindern, darf das Gerät nicht betrieben werden, falls es in Wasser getaucht wurde.
-  Dieses Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen.
-  Zur Vermeidung von Brandgefahr ist das QTS-1-Gerät auf einer Theke aus feuerfestem Material und feuerfester Beschichtung bzw. auf feuerfesten Platten oder Stützbögen zu montieren, wobei sich kein brennbares Material an der Unterseite befinden darf. Bei dieser Art der Montage muss an jeder Seite des Geräts eine Fläche von mindestens 305 mm vorhanden sein.
-  Zur Gewährleistung des ordnungsgemäßen und sicheren Betriebs muss beim direkten Anschluss des Geräts am Hauptklemmenblock ein 4-poliger Schalter zwischen dem Gerät und der Netzstromversorgung installiert werden. Der Schalter muss vorschriftsmäßig ausgelegt sein und über Kontakte mit einem Mindestöffnungsabstand von 3 mm verfügen.
-  Bei Geräten, die mit Netzkabel geliefert werden, muss kundenseitig der vorschriftsmäßige Stecker angebracht werden. Zur Gewährleistung des sicheren und ordnungsgemäßen Betriebs muss der Stecker geerdet sein und den elektrischen Spezifikationen des Geräts und der jeweiligen Stromversorgung entsprechen.
-  Wenn die Macht liefert, wird Schnur beschädigt, es muss von Hatco ersetzt werden, ein Befugter Dienstagent oder eine Person mit ähnlichen Qualifikationen, um eine Gefahr zu vermeiden.
-  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 oder +1 414-671-3976 (internationale Faxnummer).
-  Dieses Gerät besitzt keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Um Schäden am Gerät oder Verletzungsgefahr zu vermeiden, wenden Sie sich bei Reparaturbedarf ausschließlich an einen zugelassenen Hatco-Servicebetrieb, und verwenden Sie ausschließlich Original-Hatco-Ersatzteile.
-  Original-Hatco-Ersatzteile sind für den sicheren Betrieb unter den gegebenen Einsatzbedingungen ausgelegt. Manche Ersatzteile anderer Hersteller oder Nachbauteile haben nicht die geforderten Eigenschaften, um in Hatco-Geräten sicher zu funktionieren. Verwenden Sie bei der Reparatur von Hatco-Geräten ausschließlich Hatco-Ersatzteile. Wenn Sie keine Original-Hatco-Ersatzteile verwenden, setzen Sie die Bediener der Geräte möglicherweise gefährlichen elektrischen Spannungen aus, welche zu Stromschlag oder Verbrennungen führen können.

HINWEIS

Verwenden Sie nur nichtscheuernde Reinigungsmittel und Reinigungspads. Scheuernde Reinigungsmittel und Scheuerpads können die Oberfläche des Geräts verkratzen und es damit unansehnlich und anfällig für Schmutzansammlung machen.

Reinigen Sie das Gerät nicht mit Hochdruckwasserstrahl oder direktem Düsenstrahl. Dadurch kann das Gerät beschädigt werden, und es kann zu Betriebsstörungen kommen.

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

MODELL QUICK-THERM SALAMANDER

(SIEHE ①)

Das Quick-Therm Salamander von Hatco wurde speziell für vielseitige Küchenanwendungen konzipiert: es bietet die Möglichkeit, Speisen zu kochen, zu grillen, aufzuwärmen und warm zu halten. Das Salamander ist für die leichte Reinigung und lange Lebensdauer aus rostfreiem Stahl hergestellt. Die Hochleistungs-Heizelemente sind innerhalb von 8 Sekunden einsatzbereit. Seine beispiellose Anlaufgeschwindigkeit verdankt das Gerät der Tellererkennungsfunktion. Durch diese Funktion werden die Heizelemente automatisch aktiviert, wenn ein Speisenteller in Kontakt mit dem Tellererkennungsmechanismus kommt. Wenn der Speisenteller entfernt wird, werden die Heizelemente abgeschaltet. Die drei Heizelemente können auch mithilfe einzelner Ein/Aus (ON/OFF)-Druckknopftasten auf dem

vorderen Bedienfeld separat ein- und ausgeschaltet werden. Die Heizelemente sind strategisch im beweglichen oberen Gehäuse angeordnet, um die Wärmeübertragung in den umgebenden Bereich zu reduzieren. Die Warmhaltefunktion verfügt über acht Temperatureinstellungen im Bereich von 40 bis 70 °C. Sie eignet sich ideal zum Warmhalten oder Wiederaufwärmen von Speisen. Die einzigartigen Merkmale und die Flexibilität des Quick-Therm Salamander machen es zu einem benutzerfreundlichen, energiesparenden und äußerst funktionellen Gerät. Dieses Modell muss von einem qualifizierten Elektriker festverdrahtet angeschlossen werden.

TECHNISCHE DATEN

TABELLE DER ELEKTRISCHEN NENNWERTE - MODELLE QUICK-THERM SALAMANDER

Modell	Spannung	Hertz	Phase	Watts	Ampere	Versandgewichte
QTS-1	230 (CE)	50/60	1	4500	19.6	58 kg (128 lbs.)
	230/400 (CE)	50/60	3	4500	6.5	58 kg (128 lbs.)

ABMESSUNGEN (SIEHE ②)

AUSSENABMESSUNGEN

Modelle	Breite (A)	Tiefe (B)	Höhe (C)
QTS-1	570 mm (22-1/2")	533 mm (21")	518 mm (20-3/8")

KOCHBEREICH

Modelle	Breite (D)	Tiefe (E)	Höhe (F)
QTS-1	546 mm (21-1/2")	362 mm (14-1/4")	70-184 mm (2-3/4" to 7-1/4")

INSTALLATION

AUSPACKEN

Bei dem Quick-Therm Salamander sind die meisten Komponenten bei Anlieferung bereits installiert, d. h. das Gerät ist sofort einsatzbereit. Die folgenden Installationsanweisungen müssen vor dem Anschließen des Netzkabels und der Inbetriebnahme des Salamanders ausgeführt werden.

1. Nehmen Sie das Gerät aus dem Versandbehälter.
2. Entnehmen Sie das Informationspaket.
3. Entfernen Sie Klebeband und Schutzfolien von allen Oberflächen des Geräts.
4. Entfernen Sie die Sicherungsschrauben, mit denen das obere Gehäuse während des Transports befestigt ist, und werfen Sie sie weg. (Siehe ③)

AUFSTELLUNGORT

Das Salamander-Gerät kann an einer Beton- oder Ziegelwand montiert oder als Tischmodell auf einer Theke aufgestellt werden. Die Aufstellung des Geräts muss den in den folgenden Verfahren und Sicherheitshinweisen aufgeführten Anforderungen entsprechen.

WARNUNG

Für einen sicheren und ordnungsgemäßen Betrieb muss das Gerät in einer angemessenen Entfernung von entflammaren Wänden oder Materialien aufgestellt werden. Wenn diese sichere Entfernung nicht eingehalten wird, können Verfärbungen entstehen oder brennbare Stoffe können sich entzünden.

WARNUNG

Das Gerät ist nicht wasserdicht. Das Gerät darf NICHT in Wasser getaucht werden. Um Verletzungen oder Schäden zu verhindern, darf das Gerät nicht betrieben werden, falls es in Wasser getaucht wurde.

WARNUNG

Um Brandgefahren oder Gerätestörungen zu vermeiden, achten Sie darauf, dass die Luftansaug- und -abzugsöffnungen am äußeren Gerätegehäuse nicht blockiert werden.

WARNUNG

Um bei einer Wandmontage des Geräts Verletzungen oder Geräteschäden zu vermeiden, verwenden Sie nur die mit den geeigneten Befestigungsteilen gelieferte Spezialhalterung, die für Beton- oder Ziegelsteinwände und das Gewicht des Geräts geeignet ist.

WARNUNG

Zur Vermeidung von Brandgefahr ist das QTS-1-Gerät auf einer Theke aus feuerfestem Material und feuerfester Beschichtung bzw. auf feuerfesten Platten oder Stützbögen zu montieren, wobei sich kein brennbares Material an der Unterseite befinden darf. Bei dieser Art der Montage muss an jeder Seite des Geräts eine Fläche von mindestens 305 mm vorhanden sein.

VORSICHT

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

HINWEIS: Eine qualifizierte Person muss die möglichen Aufstellungsorte für das Salamander-Gerät prüfen, um sicherzustellen, dass die vorschriftsmäßige Stromversorgungsleitung zur Verfügung steht.

Aufstellung auf der Theke

Der ideale Aufstellungsort für das Salamander-Gerät ist direkt unter einer Dunstabzugshaube, um zu gewährleisten, dass beim Kochen erzeugte Dämpfe ganz abgesaugt werden.

1. Stellen Sie das Gerät an einem geeigneten Ort bei einem Abstand von mindestens 51 mm zur Wand auf. (Siehe ④)
2. Stellen Sie die Nivellierfüße ein, bis das Salamander in Längs- und Querrichtung nivelliert ist.
3. Schließen Sie das Gerät an die vorschriftsmäßige Stromversorgungsleitung an.

ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE

WARNUNG

Um Verletzungen oder Geräteschäden zu vermeiden, muss das QTS-1-Modell von einem qualifizierten Elektriker installiert werden.

WARNUNG

Zur Gewährleistung des ordnungsgemäßen und sicheren Betriebs muss beim direkten Anschluss des Geräts am Hauptklemmenblock ein 4-poliger Schalter zwischen dem Gerät und der Netzstromversorgung installiert werden. Der Schalter muss vorschriftsmäßig ausgelegt sein und über Kontakte mit einem Mindestöffnungsabstand von 3 mm verfügen.

VORSICHT

Um den sicheren und ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten, darf die Speisespannung um nicht mehr als $\pm 10\%$ vom Nennspannungswert abweichen und muss an ein System mit gleich bleibendem Potenzial angeschlossen sein.

HINWEIS

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

HINWEIS: Eine qualifizierte Person muss die möglichen Aufstellungsorte für das Salamander-Gerät prüfen, um sicherzustellen, dass die vorschriftsmäßige Stromversorgungsleitung zur Verfügung steht.

Festverdrahteter Anschluss

1. Entfernen Sie die Verdrahtungskontrollabdeckung, die sich (mit Blickrichtung auf die Bedienungselemente) an der hinteren rechten Seite des Geräts befindet. (Siehe ⑤)
2. Machen Sie den Klemmenblock im Gerät ausfindig.
3. Führen Sie die Stromzuleitungen eines vorschriftsmäßig ausgelegten Leistungsschalters bzw. Unterbrecherschalters durch die am Gerät vorgesehene Aussparung.
4. Verwenden Sie nur Kupferdraht. Ziehen Sie die Anschlüsse vorschriftsmäßig mit mindestens 4,25 Nm fest.
5. In der Nähe der Anschlussklemmen befindet sich eine Erdungsschraube. An diese Schraube muss ein Schutzleiter vorschriftsmäßig angeschlossen werden.
6. Bringen Sie die Verdrahtungskontrollabdeckung wieder an und befestigen Sie sie.

Anschluss mit Netzkabel und Stecker

WARNUNG

Bei Geräten, die mit Netzkabel geliefert werden, muss kundenseitig der vorschriftsmäßige Stecker angebracht werden. Zur Gewährleistung des sicheren und ordnungsgemäßen Betriebs muss der Stecker geerdet sein und den elektrischen Spezifikationen des Geräts und der jeweiligen Stromversorgung entsprechen.

WARNUNG

Wenn die Macht liefert, wird Schnur beschädigt, es muss von Hatco ersetzt werden, ein Befugter Dienstagent oder eine Person mit ähnlichen Qualifikationen, um eine Gefahr zu vermeiden.

- Schließen Sie bei Geräten mit Netzkabel den vorschriftsmäßigen Stecker an das Kabel an. Achten Sie dabei darauf, dass der Stecker für die jeweilige Last und eine geeignete Steckdose ausgelegt ist.
- Stecker und Steckdose müssen gemäß den geltenden Vorschriften geerdet sein.

BETRIEB

ALLGEMEIN

Das Quick-Therm Salamander verfügt über zwei Hauptfunktionen: COOK (Kochen) und HOLD (Warmhalten). Bei der Funktion COOK wird die Intensität aller drei Heizelemente oder eine gewünschte Kombination der Heizelemente verwendet. Bei der Funktion HOLD werden nur die beiden seitlichen Heizelemente aktiviert, damit die während des vorhergehenden Kochzyklus erreichte Kochtemperatur aufrechterhalten wird.

WARNUNG

Das Gerät ist nicht wasserdicht. Das Gerät darf NICHT in Wasser getaucht werden. Um Verletzungen oder Schäden zu verhindern, darf das Gerät nicht betrieben werden, falls es in Wasser getaucht wurde.

VORSICHT

Einige der Außenflächen des Geräts werden heiß. Um Verletzungen zu vermeiden, seien Sie beim Berühren dieser Flächen vorsichtig.

VORSICHT

Das Gerät muss aus Hygienegründen und zur Verhinderung von Störungen täglich gereinigt werden.

Aufstellung

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und reinigen Sie das Salamander-Gerät gründlich unter Entfernung sämtlichen Schutzfetts, bevor Sie es zum ersten Mal einschalten.

HINWEIS

Verwenden Sie nur nichtscheuernde Reinigungsmittel und Reinigungspads. Scheuernde Reinigungsmittel und Scheuerpads können die Oberfläche des Geräts verkratzen und es damit unansehnlich und anfällig für Schmutzansammlung machen.

1. Reinigen Sie das Gerät mit einem mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel befeuchteten Schwamm oder weichen Tuch.
2. Wischen Sie den Grill mit einem lediglich mit Wasser befeuchteten Schwamm oder weichen Tuch ab.

BEDIENFELD

Das Bedienfeld des Salamander-Geräts verfügt über einen Hauptnetzschalter, mit dem die Stromversorgung ein- und ausgeschaltet wird. Drei ON/OFF (Ein/Aus)-Druckknopftasten mit individuellen LED-Anzeigen ermöglichen es dem Benutzer, den Betriebsstatus der drei Heizelemente auf einen Blick zu sehen. Die Funktionen COOK (Kochen) und HOLD (Warmhalten) des Salamander-Geräts werden mit einer Druckknopftaste betätigt, die das Umschalten zwischen den beiden Funktionen ermöglicht. Eine aufleuchtende LED zeigt die jeweils eingeschaltete Funktion an. Der Drehschalter dient der Zeitgebereinstellung, die während des Kochbetriebs digital angezeigt wird. Mit dem Drehschalter wird einer von acht vorgegebenen Temperaturwerten eingestellt, der während der Funktion Hold (Warmhalten) digital angezeigt wird. Auf dem Digitaldisplay des Bedienfelds werden sowohl die Zeitgeber- als auch die Temperatureinstellungen angezeigt. Die Funktionen Cook (Kochen) und Hold (Warmhalten) werden mit der START/STOPP-Taste gesteuert. Sie verfügt außerdem über individuelle LED-Anzeigen, die dem Benutzer den Betriebsmodus anzeigen. (Siehe ⑥)

BETRIEB

KOCHFUNKTION

Während des Kochens wird das mittlere Heizelement in regelmäßigen Abständen automatisch moduliert, um sicherzustellen, dass die Wärme gleichmäßig über die Abstellfläche verteilt wird. Das Temperaturniveau wird durch Anheben oder Absenken des oberen Gehäuses oder durch Verwenden von nur einem oder zwei Heizelementen geregelt. Die Intensität der Wärme, die die Speisen durchdringt, nimmt mit zunehmendem Abstand zwischen Speise und Heizelementen ab.

1. Zum Einschalten des Geräts drehen Sie den Netzschalter in die Stellung 1. Das Digitaldisplay blinkt auf und zeigt die letzte Einstellung an.

HINWEIS: Der Bediener kann während des Betriebs jederzeit das Gerät und die Heizelemente ein- und ausschalten und die Zeiteinstellung ändern.

2. Starten Sie Kochfunktion durch Drücken der Taste COOK (Kochen). Die LED für COOK leuchtet während dieses Vorgangs auf.
3. Stellen Sie mit dem Drehschalter die gewünschte Kochzeit ein, die auf dem Digitaldisplay angezeigt wird.
4. Schalten Sie die zu verwendenden Heizelemente ein. Drücken Sie die ON/OFF (Ein/Aus)-Taste des Heizelements, das sie einschalten wollen. Die LED des entsprechenden Heizelements leuchtet auf.
5. Der Kochzyklus kann auf zwei Weisen eingeschaltet werden:
 - A. Drücken Sie die Taste START, um die programmierten Einstellungen zu aktivieren. Die START-LED leuchtet nach der Aktivierung auf.
 - B. Stellen Sie den Teller mit den zu kochenden Speisen derart auf das Kochgitter, dass er direkt in Kontakt mit dem Tellererkennungsmechanismus kommt, der sich oberhalb der Kochgitter-Grillebene befindet. Hierdurch wird die Tellererkennungsfunktion ausgelöst, und das Gerät aktiviert automatisch die programmierten Einstellungen. Die START-LED leuchtet nach der Aktivierung auf. (Siehe ⑦)
6. Wenn die auf dem Digitaldisplay angezeigte Zeit abläuft, wird der Benutzer mit einem Piepsignal auf den abgeschlossenen Zyklus hingewiesen.

HINWEIS: Das Gerät bleibt solange aktiviert, bis der Speisenteller vom Kochgitter entfernt oder die STOPP-Taste gedrückt wird. Nach der Deaktivierung des Geräts leuchtet die STOPP-LED auf.

7. Wiederholen Sie die Schritte 1-6, um mit dem Kochen anderer Speisen fortzufahren.
8. Drehen Sie den Netzschalter in die Stellung 0. Das Digitaldisplay erlischt und zeigt damit an, dass die Stromversorgung des Geräts ausgeschaltet ist.

WARMHALTEFUNKTION

Wenn die Warmhaltefunktion (Hold) verwendet wird, sind die beiden seitlichen Heizelemente aktiviert. Das mittlere Heizelement ist ausgeschaltet, und die seitlichen Elemente können auf Wunsch ausgeschaltet werden.

1. Stellen Sie das obere Gehäuse des Salamander-Geräts auf die **maximale Höhe** über dem Kochgitter ein.
2. Drehen Sie den Netzschalter in die Stellung 1, um das Gerät einzuschalten. Das Digitaldisplay blinkt auf und zeigt die letzte Einstellung an.

HINWEIS: Der Bediener kann während des Betriebs jederzeit das Gerät und die seitlichen Heizelemente ein- und ausschalten und die Temperatur ändern.

3. Starten Sie Warmhaltefunktion durch Drücken der Taste HOLD (Warmhalten). Die LED für HOLD leuchtet während dieses Vorgangs auf.
4. Wählen Sie eine Warmhaltetemperatur, indem Sie den Drehschalter auf eine der 8 Temperatureinstellungen drehen (Stufe 1=geringste Wärme; Stufe 8=höchste Wärme). Die Temperatur liegt im Durchschnitt zwischen 40 und 70 °C.
5. Schalten Sie die seitlichen Heizelemente durch Drücken der entsprechenden ON/OFF (Ein/Aus)-Taste ein. Die LED des jeweiligen Heizelements leuchtet auf.
6. Der Warmhaltezyklus kann auf zwei Weisen eingeschaltet werden:
 - A. Drücken Sie die Taste START, um die programmierten Einstellungen zu aktivieren. Die START-LED leuchtet nach der Aktivierung auf.
 - B. Stellen Sie den Teller derart auf das Kochgitter, dass er direkt in Kontakt mit dem Tellererkennungsmechanismus kommt, der sich oberhalb der Kochgitter-Grillebene befindet. Hierdurch wird die Tellererkennungsfunktion ausgelöst, und das Gerät aktiviert automatisch die programmierten Einstellungen. Die START-LED leuchtet nach der Aktivierung auf. (Siehe ⑦)

HINWEIS: Das Gerät bleibt solange aktiviert, bis der Speisenteller vom Kochgitter entfernt oder die STOPP-Taste gedrückt wird. Nach der Deaktivierung des Geräts leuchtet die STOPP-LED auf.

7. Drehen Sie den Netzschalter in die Stellung 0. Das Digitaldisplay erlischt und zeigt damit an, dass die Stromversorgung ausgeschaltet ist.

ALLGEMEINES

Das Quick-Therm Salamander von Hatco ist bei minimalem Wartungsbedarf für lange Lebensdauer und maximale Leistung konstruiert.

REINIGUNG

WARNUNG

Zur Vermeidung von Verletzungen schalten Sie das Gerät AUS und lassen Sie das Gerät vor jeglichen Wartungsarbeiten abkühlen.

WARNUNG

Das Gerät ist nicht wasserdicht. Das Gerät darf NICHT in Wasser getaucht werden. Um Verletzungen oder Schäden zu verhindern, darf das Gerät nicht betrieben werden, falls es in Wasser getaucht wurde.

VORSICHT

Das Gerät muss aus Hygienegründen und zur Verhinderung von Störungen täglich gereinigt werden.

WARNUNG

Dieses Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen.

HINWEIS

Reinigen Sie das Gerät nicht mit Hochdruckwasser oder direktem Düsenstrahl. Dadurch kann das Gerät beschädigt werden, und es kann zu Betriebsstörungen kommen.

HINWEIS

Verwenden Sie nur nichtscheuernde Reinigungsmittel und Reinigungspads. Scheuernde Reinigungsmittel und Scheuerpads können die Oberfläche des Geräts verkratzen und es damit unansehnlich und anfällig für Schmutzansammlung machen.

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
2. Reinigen Sie alle Teile aus rostfreiem Stahl mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
3. Spülen Sie sie gründlich ab und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch.

HINWEIS: Hartnäckige Flecken können mit Edelstahlwolle bearbeitet werden, wobei in Richtung des seidenmatten Schliffs gerieben wird.

Wenn das Gerät über längere Zeit nicht verwendet wird, tragen Sie mit einem Tuch eine dünne Schutzschicht Vaselineöl auf alle Teile aus rostfreiem Stahl auf. Der Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist, muss ebenfalls regelmäßig gereinigt werden.

WARNUNG

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 oder +1 414-671-3976 (internationale Faxnummer).

WARNUNG

Dieses Gerät besitzt keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Um Schäden am Gerät oder Verletzungsgefahr zu vermeiden, wenden Sie sich bei Reparaturbedarf ausschließlich an einen zugelassenen Hatco-Servicebetrieb, und verwenden Sie ausschließlich Original-Hatco-Ersatzteile.

WARNUNG

Original-Hatco-Ersatzteile sind für den sicheren Betrieb unter den gegebenen Einsatzbedingungen ausgelegt. Manche Ersatzteile anderer Hersteller oder Nachbauteile haben nicht die geforderten Eigenschaften, um in Hatco-Geräten sicher zu funktionieren. Verwenden Sie bei der Reparatur von Hatco-Geräten ausschließlich Hatco-Ersatzteile. Wenn Sie keine Original-Hatco-Ersatzteile verwenden, setzen Sie die Bediener der Geräte möglicherweise gefährlichen elektrischen Spannungen aus, welche zu Stromschlag oder Verbrennungen führen können.

INGESCHRÄNKTE GARANTIE DURCH HATCO

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 durch Einsendung der Hatco-Garantiekarte oder auf eine andere Weise nachweisen, die von Hatco in deren alleinigem Ermessen als ausreichend erachtet wird.

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) Ein (1) Jahr Teile- PLUS ein (1) zusätzliches Jahr Nur-Teile-Garantie:

Metall-ummantelte Toaster-Elemente
Metall-ummantelte Wärme-Elemente der Lade
Ladenrollen und -bahnen der Wärme-Lade
Metall-ummantelte Wärme-Elemente für Nahrungsmittel
Metall-ummantelte Luft-Wärme-Elemente für Schaukästen
Metall-ummantelte Luft-Wärme-Elemente für
Aufbewahrungskästen

b) Ein (1) Jahr Teile- PLUS vier (4) zusätzliche Jahre Nur-Teile-Garantie zu anteilmäßigen Bedingungen, welche Hatco gerne auf Käuferanfrage mitteilt:

3CS- und FR-Tanks

c) Ein (1) Jahr Garantie auf Teile und Verarbeitung PLUS neun (9) Jahre Garantie nur auf Teile für:

Elektrische Booster-Heiztanks
Booster-Gasheiztanks

DIE OBIEN 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 GARANTIEN NICHT FÜR: Beschichtete Glühlampen, Leuchtstoffröhren, Wärmelampen, Teile aus Glas oder Produktfehler im Booster-Tank bzw. Lamellen-Wärmetauscher, welche durch Kalk- und andere Ablagerungen, chemische Korrosion oder Frieren des Tanks verursacht wurden, missbräuchliche Verwendung oder Veränderung des Produkts, falsche Installation oder Anwendung falscher Spannung.

2. EINSCHRÄNKUNG DER ERSATZLEISTUNG UND DES SCHADENERSATZES

Hatcos Haftungsverpflichtung und der alleinige Rechtsbehelf des Käufers gemäß dieser Garantie im Hinblick auf jeden während der anwendbaren und oben erwähnten Garantiezeit geltend gemachten Anspruch sind ausschließlich, im Ermessen von Hatco, auf Reparatur oder Ersatz durch einen von Hatco autorisierten Servicebetrieb beschränkt (außer wenn der Käufer außerhalb der Vereinigten Staaten, Kanadas, Großbritanniens oder Australiens wohnhaft ist; in diesem Fall sind Hatcos Haftungsverpflichtung und der alleinige Rechtsbehelf des Käufers gemäß dieser Garantie ausschließlich auf den Ersatz des von der Garantie gedeckten Teiles beschränkt).. Hatco nimmt ohne vorherige schriftliche Zustimmung keine Rücksendung irgendeines Produkts an. 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.

Illustrations	i	Operación.....	23
Introducción.....	19	General	23
Información Importante de Seguridad	19	Panel de Control.....	23
Descripción del Modelo.....	21	Función de Cocinado.....	24
Especificaciones	21	Función de Conservación.....	24
Tabla de Valores Eléctricos	21	Mantenimiento	25
Dimensiones	21	General	25
Instalación.....	22	Limpieza	25
Desembalaje.....	22	Garantía Limitada de Hatco.....	26
Ubicación	22	Información Importante para el Propietario.....	Back página
Conexiones Eléctricas	22		

INTRODUCCIÓN

La estufa Quick-Therm Salamander de Hatco está especialmente diseñada para cocinar, asar a la parrilla, recalentar y mantener caliente la comida. La incomparable velocidad de encendido es el resultado directo de los elementos de calentamiento de "encendido instantáneo" patentados de Hatco, que se localizan en la cubierta superior de la estufa Salamander. Los tres elementos de calentamiento de control independiente proporcionan beneficios de flexibilidad y conservación de energía. La característica de detección del plato, la versátil función de conservación y la reducida transferencia de calor a las áreas circundantes hacen que la estufa Quick-Therm Salamander sea una unidad eficiente en el consumo de energía y fácil de operar.

Este manual contiene las instrucciones de instalación, seguridad y operación de la estufa Quick-Therm. Recomendamos que lea todas las instrucciones de instalación, operación y seguridad que aparecen en este manual antes de

instalar u operar su estufa Quick-Therm Salamander. La información de seguridad que aparece en este manual después de un símbolo de advertencia ⚠ y las palabras **ADVERTENCIA** o **PRECAUCIÓN** impresas en negrita son muy importantes. ⚠ **ADVERTENCIA** significa que existe la posibilidad de que usted u otras personas sufran una lesión personal grave o la muerte. ⚠ **PRECAUCIÓN** significa la posibilidad de sufrir lesiones leves o moderadas. **AVISO** significa la posibilidad de causar daños solamente al equipo o a la propiedad.

Las estufas Quick-Therm Salamander de Hatco son producto de una extensa investigación y pruebas de campo. Los materiales utilizados se seleccionaron por su máxima durabilidad, apariencia atractiva y rendimiento óptimo. Cada unidad se inspecciona y prueba minuciosamente antes de salir al mercado.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

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

⚠ ADVERTENCIAS

- ⚠ Para evitar lesiones **APAGUE** la unidad y permita que se enfríe antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o limpieza.










La instalación del modelo QTS-1 debe estar a cargo de un electricista calificado a fin de evitar cualquier lesión o daño a la unidad.
- ⚠ La unidad debe estar ubicada a una distancia razonable de paredes y materiales combustibles para que funcione segura y adecuadamente. Si la distancia no es la adecuada, la operación de la unidad puede producir la decoloración o combustión de estos materiales.
- ⚠ No obstruya la aberturas de entrada y de salida de aire que se encuentran en la cubierta exterior de la unidad a fin de evitar el riesgo de incendio o el mal funcionamiento de la unidad.
- ⚠ Cuando el montaje sea en la pared, evite lesiones o daños a la unidad usando sólo el soporte especial provisto, y herraje que sea apropiado para cemento o tabique y para el peso de la unidad.

⚠ PRECAUCIONES

- ⚠ Algunas superficies exteriores de la unidad se calentarán. Tenga cuidado al tocar estas áreas para evitar lesiones.
- ⚠ Para evitar lesiones o daños ubique la unidad en un gabinete de altura adecuada, en un área en la que se pueda usar convenientemente. El área debe estar nivelada para evitar que la unidad o su contenido se caiga accidentalmente, y debe ser suficientemente resistente para soportar el peso de la unidad y la comida.
- ⚠ La unidad debe limpiarse diariamente por razones sanitarias y para evitar su mal funcionamiento.
- ⚠ Para asegurar la operación segura y apropiada de la unidad, el voltaje de alimentación no debe diferir del voltaje nominal por más de aproximadamente un 10 por ciento y debe estar conectado a un sistema de suministro con potencial uniforme.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

ADVERTENCIAS

-  La unidad no es a prueba de agua. NO la sumerja en ella. Para evitar cualquier daño o lesión, no opere la unidad si la ha sumergido en agua.
-  Este electrodoméstico no está construido a prueba de chorros a presión. No utilice rociadores de limpieza con chorro a presión para limpiarlo.
-  Para reducir el riesgo de incendio, el electrodoméstico QTS-1 se debe montar en un gabinete que no sea combustible y que el acabado de la superficie que entra en contacto con la estufa no sea combustible, o sobre una losa o bóveda de material que no sea combustible y que el acabado de la superficie que entra en contacto con la estufa no sea combustible. En todos los casos tal base se debe extender no menos que 305 mm (12 pulgadas) del equipo por todos sus lados.
-  Para garantizar una operación segura y adecuada, cuando se conecte la unidad directamente en el panel principal de terminales, se debe instalar un conmutador de cuatro polos entre la unidad y el suministro principal. El conmutador debe tener un valor nominal apropiado y contactos con una distancia de abertura mínima de 3 mm.
-  Las unidades que vienen con un cable de alimentación requieren la instalación de un enchufe eléctrico adecuado. Para que la unidad opere segura y adecuadamente, el enchufe debe corresponder a las especificaciones eléctricas de la unidad, al suministro eléctrico y debe tener conexión a tierra.
-  Si el suministro de energía cable está dañado, debe ser sustituido por Hatco, un agente Servicios autorizados, o una persona con calificaciones similares para evitar un peligro.
-  Si esta unidad requiere servicio, comuníquese con su agente de servicio autorizado Hatco o comuníquese al Departamento de Servicio Hatco al teléfono 414-671-6350; o al número internacional de fax 414-671-3976.
-  Este producto no contiene piezas a las que el usuario pueda dar servicio. Cuando la unidad requiera servicio, utilice solamente agentes de servicio autorizado Hatco y piezas de repuesto originales Hatco a fin de evitar daños a la unidad o lesiones al personal.
-  Las piezas de repuesto originales Hatco están especificadas para funcionar con seguridad en los medios en los que se utilicen. Algunas piezas de repuesto de otras marcas o del mercado de posventa no tienen las características necesarias para funcionar con seguridad en el equipo Hatco. Es esencial utilizar piezas de repuesto Hatco al reparar el equipo Hatco. Cuando no se utilizan piezas de repuesto Hatco los operadores del equipo pueden quedar expuestos a un voltaje eléctrico peligroso que podría producir una descarga eléctrica o quemaduras.

AVISO

Use solamente limpiadores y almohadillas no abrasivos. Los limpiadores abrasivos y las almohadillas para restregar pueden raspar el acabado de su unidad, estropear su apariencia y favorecer que acumule suciedad.

No limpie la unidad con un chorro de agua de alta presión ni con un chorro directo ya que puede dañar la unidad o causar que funcione mal.

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.

DESCRIPCIÓN DEL MODELO

MODELO QUICK-THERM SALAMANDER

(VEA ①)

El modelo Quick-Therm Salamander de Hatco está especialmente diseñado para aumentar la versatilidad en la cocina con las capacidades de cocinar, asar a la parrilla, recalentar y mantener la comida caliente. La estufa Salamander esta construida de acero inoxidable para mayor durabilidad y facilidad de limpieza. Los elementos de calentamiento de alta potencia están listos para usarse en ocho segundos. La inigualable velocidad de encendido es el resultado directo de la característica de detección de platos. Esta característica activa automáticamente los elementos de calentamiento cuando el plato de comida entra en contacto con el mecanismo de detección de platos. Cuando se retira el plato de comida, los elementos de calentamiento se apagan. Los tres elementos de calentamiento también se pueden

controlar con pulsadores de ENCENDIDO/APAGADO individuales que se encuentran en el panel de control frontal. Los elementos de calentamiento están estratégicamente colocados en el interior de la cubierta superior móvil para reducir la transferencia de calor a las áreas circundantes. La característica de conservación tiene ocho ajustes de temperatura que varían de 40 °C (104 °F) a 70 °C (158 °F) y es ideal para mantener caliente la comida o recalentarla. Las características y flexibilidad exclusivas de la estufa Quick-Therm Salamander la hacen fácil de operar, eficiente en el consumo de energía y altamente funcional en la cocina. Este modelo debe ser conectado eléctricamente por un electricista calificado.

ESPECIFICACIONES

TABLA DE VALORES ELÉCTRICOS NOMINALES-MODELOS QUICK-THERM SALAMANDER

Modelo	Voltaje	Hertzios	Fases	Vatios	Amperios	Peso de Envío
QTS-1	230 (CE)	50/60	1	4500	19.6	58 kg (128 lbs.)
	230/400 (CE)	50/60	3	4500	6.5	58 kg (128 lbs.)

DIMENSIONES (VEA ②)

DIMENSIONES EXTERIORES

Modelo	Ancho (A)	Profundidad (B)	Altura (C)
QTS-1	570 mm (22-1/2")	533 mm (21")	518 mm (20-3/8")

ÁREA DE COCINADO

Modelo	Ancho (D)	Profundidad (E)	Altura (F)
QTS-1	546 mm (21-1/2")	362 mm (14-1/4")	70-184 mm (2-3/4" to 7-1/4")

INSTALACIÓN

DESEMBALAJE

La estufa Quick-Therm Salamander se envía con la mayoría de los componentes instalados y lista para su operación. Se deben seguir las siguientes instrucciones de instalación antes de enchufar y hacer funcionar la estufa Salamander.

1. Saque la unidad de la caja.
2. Saque el paquete de información.
3. Quite la cinta o la película protectora de todas las superficies de la unidad.
4. Quite los tornillos de fijación que se usan para asegurar la cubierta superior durante el transporte y deséchelos. (Vea ③)

UBICACIÓN

La estufa Salamander se puede montar en una pared de cemento o de ladrillo o instalarse sobre un gabinete. La ubicación de la unidad debe cumplir con los requisitos especificados que se incluyen en los siguientes procedimientos y precauciones de seguridad.



ADVERTENCIA

La unidad debe estar ubicada a una distancia razonable de paredes y materiales combustibles para que funcione segura y adecuadamente. Si la distancia no es la adecuada, la operación de la unidad puede producir la decoloración o combustión de estos materiales.



ADVERTENCIA

La unidad no es a prueba de agua. NO la sumerja en ella. Para evitar cualquier daño o lesión, no opere la unidad si la ha sumergido en agua.



ADVERTENCIA

No obstruya la aberturas de entrada y de salida de aire que se encuentran en la cubierta exterior de la unidad a fin de evitar el riesgo de incendio o el mal funcionamiento de la unidad.



ADVERTENCIA

Cuando el montaje sea en la pared, evite lesiones o daños a la unidad usando sólo el soporte especial provisto, y herraje que sea apropiado para cemento o tabique y para el peso de la unidad.



ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, el electrodoméstico QTS-1 se debe montar en un gabinete que no sea combustible y que el acabado de la superficie que entra en contacto con la estufa no sea combustible, o sobre una losa o bóveda de material que no sea combustible y que el acabado de la superficie que entra en contacto con la estufa no sea combustible. En todos los casos tal base se debe extender no menos que 305 mm (12 pulgadas) del equipo por todos sus lados.



PRECAUCIÓN

Para evitar lesiones o daños ubique la unidad en un gabinete de altura adecuada, en un área en la que se pueda usar convenientemente. El área debe estar nivelada para evitar que la unidad o su contenido se caiga accidentalmente, y debe ser suficientemente resistente para soportar el peso de la unidad y la comida.

NOTA: Una persona calificada debe determinar las posibles ubicaciones de la estufa Salamander a fin de asegurarse de la disponibilidad de una línea eléctrica apropiada.

Colocación Sobre un Gabinete

La ubicación ideal de la estufa Salamander es directamente debajo de una campana de extracción para asegurarse de que haya una succión total del vapor cuando se cocine.

1. Coloque la unidad en un lugar adecuado a una distancia mínima de 51 mm (2 pulgadas) de la pared. (Vea ④)
2. Ajuste las patas de nivelación hasta que la estufa Salamander quede nivelada del frente hacia atrás y de lado a lado.
3. Conecte la unidad a la línea de suministro eléctrico adecuada.

CONEXIONES ELÉCTRICAS



ADVERTENCIA

La instalación del modelo QTS-1 debe estar a cargo de un electricista calificado a fin de evitar lesiones o daños a la unidad.



ADVERTENCIA

Para garantizar una operación segura y adecuada, cuando se conecte la unidad directamente en el panel principal de terminales, se debe instalar un conmutador de cuatro polos entre la unidad y el suministro principal. El conmutador debe tener un valor nominal apropiado y contactos con una distancia de abertura mínima de 3 mm.



PRECAUCIÓN

Para asegurar la operación segura y apropiada de la unidad, el voltaje de alimentación no debe diferir del voltaje nominal por más de aproximadamente un 10 por ciento y debe estar conectado a un sistema de suministro con potencial uniforme.

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.

NOTA: Una persona calificada debe determinar las posibles ubicaciones de la estufa Salamander a fin de asegurarse de la disponibilidad de una línea eléctrica apropiada.

Conexiones Eléctricas

1. Retire la cubierta de inspección de cables que se encuentra en el lado posterior derecho de la unidad cuando uno se coloca de frente a los controles. (Vea ⑤)
2. Encuentre el bloque de terminales en el interior de la unidad.
3. Traiga los cables eléctricos desde un disyuntor del tamaño adecuado o desde un conmutador de desconexión a través del agujero ciego que se encuentra en la unidad.
4. Use solamente cables de cobre. Apriete adecuadamente las conexiones a mínimo de 4.25 newtons/metro (40 libras/pulgada).
5. Cerca de los terminales eléctricos se encuentra un tornillo de conexión a tierra, que debe conectarse apropiadamente a un conductor de conexión a tierra.
6. Vuelva a colocar y fije la cubierta de inspección de cables,

Conexión del Cable y del Enchufe

ADVERTENCIA

Las unidades que vienen con un cable de alimentación requieren la instalación de un enchufe eléctrico adecuado. Para que la unidad opere segura y adecuadamente, el enchufe debe corresponder a las especificaciones eléctricas de la unidad, al suministro eléctrico y debe tener conexión a tierra.

ADVERTENCIA

Si el suministro de energía cable está dañado, debe ser sustituido por Hatco, un agente Servicios autorizados, o una persona con calificaciones similares para evitar un peligro

- En las unidades que vienen con un cable de alimentación, conecte el enchufe adecuado al cable, asegurándose de que el enchufe sea del valor nominal adecuado para la carga específica y que corresponda al receptáculo.
- El enchufe y el receptáculo deben estar conectados a tierra de acuerdo con las normas vigentes.

OPERACIÓN

GENERAL

La estufa Quick-Therm Salamander está equipada con dos funciones principales: COCINADO Y CONSERVACIÓN. La función de COCINADO usa la intensidad de los tres elementos de calentamiento, o cualquier combinación deseada de los mismos. La función de CONSERVACIÓN sólo activa los dos elementos de calentamiento laterales para mantener la temperatura que se utilizó en el ciclo de cocinado previo.

ADVERTENCIA

La unidad no es a prueba de agua. NO la sumerja en ella. Para evitar cualquier daño o lesión, no opere la unidad si la ha sumergido en agua.

PRECAUCIÓN

Algunas superficies exteriores de la unidad se calentarán. Tenga cuidado al tocar estas áreas para evitar lesiones.

PRECAUCIÓN

La unidad debe limpiarse diariamente por razones sanitarias y para evitar su mal funcionamiento.

Ajuste

Antes de encender la estufa Salamander por primera vez, quite todo el material de embalaje y limpie minuciosamente la unidad, quitándole toda la grasa industrial de protección.

AVISO

Use solamente limpiadores y almohadillas no abrasivos. Los limpiadores abrasivos y las almohadillas para restregar pueden raspar el acabado de su unidad, estropear su apariencia y favorecer que acumule suciedad.

1. Limpie la unidad con una esponja o paño suave humedecido con agua y un detergente suave.
2. Limpie la parrilla con una esponja o paño suave humedecido sólo con agua.

PANEL DE CONTROL

El panel de control de la estufa Salamander tiene una perilla de ENERGÍA principal que enciende o apaga la unidad. Tres pulsadores de ENCENDIDO/APAGADO con indicadores luminosos (LED) individuales que permiten al usuario ver el estado operacional de los tres elementos de calentamiento. Las funciones de COCINADO y CONSERVACIÓN de la estufa Salamander son operadas con un pulsador que alterna entre las dos funciones. Un indicador luminoso (LED) encendido identificará la función que se encuentra operando. La perilla del CODIFICADOR se usa para ajustar el temporizador que aparece digitalmente durante las operaciones de cocinado. La perilla del CODIFICADOR se usa para establecer uno de ocho ajustes de temperatura preestablecidos, y aparece digitalmente durante la función de conservación. El temporizador y los ajustes de temperatura comparten la misma pantalla digital en el panel de control. Las funciones de Cocinado y Conservación son controladas por el pulsador INICIAR/DETENER que también tiene un indicador luminoso (LED) individual que permite al usuario ver el modo de operación. (Vea ⑥)

OPERACIÓN

FUNCIÓN DE COCINADO

Durante la función de cocinado el elemento de calentamiento central modula automáticamente a intervalos regulares para asegurarse de que el calor se disperse uniformemente sobre la superficie de la bandeja. La intensidad de la temperatura se ajusta elevando o bajando la cubierta superior, o usando uno o dos elementos de calentamiento en lugar de los tres. La intensidad del calor que penetra en la comida se reduce conforme aumenta la distancia entre la comida y los elementos de calentamiento.

1. Para encender la unidad, coloque la perilla de ENERGÍA en la posición 1. La pantalla digital destella mostrando el último ajuste.

NOTA: El operador puede detener o iniciar el funcionamiento de la unidad, encender o apagar los elementos de calentamiento, o ajustar el tiempo en cualquier momento durante la operación de la unidad.

2. Inicie la función de cocinado presionando el pulsador COCINADO. El LED de COCINADO estará encendido durante esta operación.
3. Ajuste el tiempo de cocinado girando la perilla del CODIFICADOR al tiempo deseado que aparece en la pantalla digital.
4. Encienda los elementos de calefacción que va a usar. Presione el pulsador de ENCENDIDO/APAGADO del elemento de calentamiento que se va a encender. El LED correspondiente del elemento de calentamiento se encenderá.
5. Hay dos maneras de iniciar el ciclo de cocinado:
 - A. Presione el pulsador INICIAR para activar los ajustes programados. El LED INICIAR se encenderá después de la activación.
 - B. Coloque el plato de comida que se va a cocinar en la rejilla de cocinado, contra el mecanismo de detección de platos que se encuentra sobre el nivel de la parrilla de cocinado. Esto activará la característica de detección de plato y la unidad activará automáticamente los ajustes programados. El LED INICIAR se encenderá después de la activación. (Vea ⑦)
6. Cuando transcurra el tiempo en la pantalla digital, una señal audible notificará al usuario que se ha completado el ciclo.

NOTA: La unidad funcionará hasta que el plato de comida se retire de la parrilla de cocinado o hasta que se presione el pulsador DETENER. El LED DETENER se encenderá una vez que la unidad deje de funcionar.

7. Repita los PASOS 1 a 6 para continuar cocinando otros alimentos.
8. Coloque la perilla de ENERGÍA en la posición 0. La pantalla digital se apagará indicando que el poder de la unidad está apagado.

FUNCIÓN DE CONSERVACIÓN

Cuando se usa la función de conservación, los dos elementos de calentamiento laterales funcionan. El elemento de calefacción central está apagado y los elementos laterales se pueden apagar si se desea.

1. Ajuste la cubierta superior de la estufa Salamander al nivel **máximo de altura** sobre la rejilla de cocinado.
2. Coloque la perilla de ENERGÍA en la posición 1 para encender la unidad. La pantalla digital destella mostrando el último ajuste.

NOTA: El operador puede detener o iniciar el funcionamiento de la unidad, encender o apagar los elementos de calentamiento laterales o ajustar la temperatura en cualquier momento durante la operación de la unidad.

3. Inicie la función de conservación presionando el pulsador CONSERVACIÓN. El LED de CONSERVACIÓN estará encendido durante esta operación.
4. Seleccione una temperatura de conservación girando la perilla del CODIFICADOR hasta uno de los ocho ajustes de temperatura (nivel 1=calor menos intenso; nivel 8=calor más intenso.) Los niveles de intensidad de temperatura varían de 40 °C (104 °F) a 70 °C (158 °F).
5. Encienda los elementos de calentamiento laterales presionando el pulsador de ENCENDIDO/APAGADO correspondiente. El LED del elemento de calentamiento se encenderá.
6. Hay dos maneras de iniciar el ciclo de conservación:
 - A. Presione el pulsador INICIAR para activar los ajustes programados. El LED INICIAR se encenderá después de la activación.
 - B. Coloque el plato de comida en la rejilla de cocinado, contra el mecanismo de detección de plato que se encuentra sobre el nivel de la parrilla de cocinado. Esto activará la característica de detección de plato y la unidad activará automáticamente los ajustes programados. El LED INICIAR se encenderá después de la activación. (Vea ⑦)

NOTA: La unidad funcionará hasta que el plato de comida se retire de la parrilla de cocinado o hasta que se presione el pulsador DETENER. El LED DETENER se encenderá una vez que la unidad deje de funcionar.

7. Coloque la perilla de ENERGÍA en la posición 0. La pantalla digital se apagará indicando que la energía de la unidad está apagada.

GENERAL

La estufa Quick-Therm Salamander de Hatco está diseñada para proporcionar máximo rendimiento y durabilidad, con mantenimiento mínimo.

LIMPIEZA

ADVERTENCIA

Para evitar lesiones **APAGUE** la unidad y permita que se enfríe antes de realizar cualquier operación de mantenimiento.

ADVERTENCIA

La unidad no es a prueba de agua. **NO** la sumerja en ella. Para evitar cualquier daño o lesión, no opere la unidad si la ha sumergido en agua.

PRECAUCIÓN

La unidad debe limpiarse diariamente por razones sanitarias y para evitar su mal funcionamiento.

ADVERTENCIA

Este electrodoméstico no está construido a prueba de chorros a presión. No utilice rociadores de limpieza con chorro a presión para limpiarlo.

AVISO

No limpie la unidad con un chorro de agua de alta presión ni con un chorro directo ya que puede dañar la unidad o causar que funcione mal.

AVISO

Use solamente limpiadores y almohadillas no abrasivos. Los limpiadores abrasivos y las almohadillas para restregar pueden raspar el acabado de su unidad, estropear su apariencia y favorecer que acumule suciedad.

1. Desconecte la unidad del suministro eléctrico.
2. Limpie todas las piezas de acero inoxidable con agua tibia y un detergente suave.
3. Enjuáguelas minuciosamente con un paño seco y suave.

NOTA: Para manchas difíciles use fibra de acero inoxidable, frotando en dirección del acabado satinado.

Si la unidad se deja sin usar por un periodo extenso de tiempo, aplique una delgada capa protectora de aceite de vaselina sobre todas las piezas de acero inoxidable usando un paño; el área en la que se instale la estufa también se debe limpiar regularmente.

ADVERTENCIA

Si esta unidad requiere servicio, comuníquese con su agente de servicio autorizado Hatco o comuníquese al Departamento de Servicio Hatco al teléfono 414-671-6350; o al número internacional de fax 414-671-3976.

ADVERTENCIA

Este producto no contiene piezas a las que el usuario pueda dar servicio. Cuando la unidad requiera servicio, utilice solamente agentes de servicio autorizado Hatco y piezas de repuesto originales Hatco a fin de evitar daños a la unidad o lesiones al personal.

ADVERTENCIA

Las piezas de repuesto originales Hatco están especificadas para funcionar con seguridad en los medios en los que se utilicen. Algunas piezas de repuesto de otras marcas o del mercado de posventa no tienen las características necesarias para funcionar con seguridad en el equipo Hatco. Es esencial utilizar piezas de repuesto Hatco al reparar el equipo Hatco. Cuando no se utilizan piezas de repuesto Hatco los operadores del equipo pueden quedar expuestos a un voltaje eléctrico peligroso que podría producir una descarga eléctrica o quemaduras.

GARANTÍA LIMITADA DE HATCO

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 comprobar la fecha de la compra del producto devolviendo la tarjeta de registro de la garantía de Hatco, o por otros medios que sean satisfactorios de acuerdo con el criterio de Hatco.

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 un (1) año para piezas y mano de obra, MAS un (1) año adicional solamente para piezas:

Resistencias de la tostadora (fornados de metal)
Resistencias de los Cajones Térmicos (fornados de metal)
Cajones Térmicos, rodillos del cajón y piezas deslizantes
Resistencias de calentadores de alimentos (fornados de metal)
Resistencias del vitrinas expositoras
(humidificadoras con forro de metal)
Resistencias de vitrinas mantenedoras
(calor por aire con forro de metal)

b) Un (1) año en piezas y mano de obra MÁS cuatro (4) años adicionales de garantía de piezas solamente en términos prorrateado que Hatco explicará a petición del comprador:

Depósitos 3DS y FR

c) Garantía de un (1) año en piezas y mano de obra MÁS nueve (9) años solo en piezas de:

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

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, lámparas fluorescentes, bombillas de lámparas calentadoras, componentes de vidrio o fallo del producto en el tanque reforzador e intercambiador de calor del tubo de la aleta causado por cal, acumulación de sedimentos, ataque de sustancias químicas o congelación en los depósitos, uso inadecuado del producto, alteraciones o aplicación errónea, instalación inadecuada o aplicación del voltaje incorrecto .

2. LIMITACIÓN DE REMEDIOS Y DAÑOS




De acuerdo con este documento, la responsabilidad de Hatco y el recurso exclusivo del comprador se limitará únicamente, a opción de Hatco, a la reparación o reemplazo por una agencia de servicio autorizada por Hatco (excepto cuando el comprador resida fuera de Estados Unidos, Canadá, el Reino Unido o Australia, en cuyo caso de acuerdo con este documento la responsabilidad de Hatco y el recurso exclusivo del comprador se limitará únicamente al reemplazo de la pieza bajo garantía) respecto a cualquier reclamación que se haga dentro del período de garantía aplicable mencionado arriba. Hatco se reserva el derecho de aceptar o rechazar cualquier reclamación en parte o en su totalidad. 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.

Illustrations	i	Mode D'emploi	31
Introduction	27	General	31
Consignes de Sécurité Importantes	27	Panneau de Commande	31
Description du Modèle	29	Fonction Cuisson	32
Caractéristiques Techniques	29	Fonction Maintien au Chaud.....	32
Tableau des Valeurs Nominales	29	Entretien	33
Électriques	29	General	33
Dimensions	29	Limpieza	33
Installation	30	Garantie Limitée de Hatco	34
Déballage.....	30	Informations Importantes pour le Propriétaire	
Emplacement.....	30	Dos du Manuel
Branchements Électriques.....	30		

INTRODUCTION

Le Quick-Therm Salamander de Hatco a été spécialement conçu pour faire cuire, griller, réchauffer et garder les aliments au chaud. Sa vitesse de démarrage exceptionnelle est le résultat direct des éléments chauffants à allumage instantané brevetés de Hatco situés dans le boîtier supérieur du Salamander. Les trois éléments chauffants à commande indépendante sont un gage de flexibilité et d'économie d'énergie. La fonction de détection d'assiette - une fonction de maintien au chaud polyvalente - et le transfert réduit de chaleur à la zone avoisinante, font du Quick-Therm Salamander un appareil écoénergétique et facile à utiliser.

Ce manuel contient les instructions d'installation, de sécurité et d'utilisation du Quick-Therm Salamander. Il est vivement recommandé à l'utilisateur de lire toutes les instructions d'installation, consignes de sécurité et instructions d'utilisation contenues dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser le






Quick-Therm Salamander. Les consignes de sécurité qui apparaissent dans ce manuel après un symbole d'avertissement  et les mots **AVERTISSEMENT** ou **ATTENTION** imprimés en caractères gras sont très importants.  **AVERTISSEMENT** signale le risque de blessures graves voire mortelles pour l'utilisateur ou un tiers.  **ATTENTION** signale le risque de blessures légères ou moyennes. **AVIS** signale uniquement le risque de dégâts matériels.

Le Quick-Therm Salamander de Hatco est un produit qui a fait l'objet de recherches et d'essais poussés. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour une durabilité maximale, un aspect esthétique et une performance optimale. Chaque appareil est soigneusement inspecté et testé avant expédition.





CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

IMPORTANT ! Lire et suivre les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout risque de blessure corporelle éventuellement mortelle et de dégâts matériels.

AVERTISSEMENTS










-  Afin d'éviter tout risque de blessure, débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant la maintenance ou le nettoyage.
-  Pour éviter tout risque de blessure et de dégâts matériels, le modèle QTS-1 doit être installé par un électricien qualifié.
-  Pour un fonctionnement correct en toute sécurité, l'appareil doit être placé à une distance raisonnable de substances inflammables et des murs. Si une distance de sécurité suffisante n'est pas maintenue, une décoloration ou une combustion risque de se produire.
-  Pour éviter tout risque d'incendie ou de dysfonctionnement de l'appareil, ne pas bloquer les bouches d'admission d'air ou d'aération sur l'extérieur de l'appareil.
-  Pour éviter tout risque de blessure ou d'endommagement de l'appareil, lors d'une fixation murale, utiliser uniquement le support spécial fourni, avec la visserie adaptée à un mur en ciment ou en brique et au poids de l'appareil.

ATTENTION

-  Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviendront brûlantes en cours de fonctionnement. User de prudence en cas de contact avec ces zones pour éviter toute blessure.
-  Pour écarter tout risque de blessure ou de dégâts matériels, placer l'appareil à la hauteur désirée, à un endroit pratique pour l'utilisation prévue. Cet emplacement doit être une surface horizontale pour empêcher la chute accidentelle de l'appareil et de son contenu et assez solide pour supporter le poids de l'appareil et des aliments.
-  L'appareil doit être nettoyé quotidiennement pour des raisons d'hygiène et éviter les dysfonctionnements.
-  Pour garantir le fonctionnement sûr et correct de l'appareil, la tension d'alimentation ne doit pas s'écarter de la valeur de tension nominale de plus de $\pm 10\%$ et doit être reliée à un système qui présente un potentiel uniforme.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENTS

-  L'appareil n'est pas étanche. NE PAS le plonger dans l'eau. Pour éviter tout risque de blessures et de dégâts matériels, ne pas utiliser si l'appareil a été plongé dans l'eau.
-  Cet appareil ménager n'a pas été conçu pour être nettoyé par pulvérisation ou aspersion. Ne pas utiliser de pulvérisateur pour nettoyer cet appareil ménager.
-  Pour réduire le risque d'incendie, le QTS-1 doit être monté sur un comptoir fait de matériau et d'une finition de surface non combustibles, sans matériau combustible en contact avec le dessous, ou sur des plaques ou arches non combustibles, là encore sans matériau combustible en contact avec le dessous. Cette construction ne devra en aucun cas dépasser l'appareil de moins de 305 mm, de tous les côtés.
-  Pour garantir un fonctionnement sûr et correct, lors du branchement direct de l'appareil sur le bornier principal, installer un interrupteur quadripolaire entre l'appareil et l'alimentation secteur. L'interrupteur doit présenter les valeurs nominales correctes et avoir des contacts présentant une distance minimum d'ouverture de 3 mm.
-  Les appareils fournis avec un cordon d'alimentation exigent l'installation sur site de la fiche électrique adéquate. Pour un fonctionnement sûr et correct, la fiche doit être adaptée aux caractéristiques électriques de l'appareil et à l'alimentation et elle doit être mise à la terre.
-  Si le câble d'alimentation est endommagé, elle doit être remplacé par Hatco, une Autorisation publique Agent, ou une personne avec des titres analogues à éviter un danger.
-  Si une réparation s'avère nécessaire sur cet appareil, contacter un agent agréé Hatco ou le service de réparation Hatco au 414-671-6350 ou par fax au 414-671-3976.
-  Ce produit ne comporte aucune pièce réparable par l'utilisateur. Pour éviter d'endommager l'appareil ou de blesser le personnel, confier toute réparation à un agent agréé Hatco et n'utiliser que des pièces détachées Hatco.
-  Les pièces détachées Hatco sont certifiées pour fonctionner en toute sécurité dans leur environnement d'utilisation. Certaines pièces détachées d'occasion ou génériques ne possèdent pas les caractéristiques requises pour fonctionner en toute sécurité avec des produits Hatco. Utiliser impérativement des pièces Hatco lors de la réparation de produits Hatco sous peine d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures.

AVIS

Utiliser uniquement des nettoyeurs et des tampons non abrasifs. Les nettoyeurs et les tampons abrasifs risquent de rayer la finition de l'appareil, d'en détériorer l'aspect et de le rendre susceptible d'accumuler les saletés.

Ne pas nettoyer l'appareil au jet d'eau à haute pression ou par projection d'eau directe sous peine d'endommager l'appareil ou d'en fausser le fonctionnement.

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.

DESCRIPTION DU MODÈLE

MODÈLE QUICK-THERM SALAMANDER (VOIR ①)

Le Quick-Therm Salamander de Hatco a été spécialement conçu pour une grande flexibilité dans la cuisine, étant capable de faire cuire, griller, réchauffer et garder les aliments au chaud. Le Salamander est fait d'acier inoxydable pour un nettoyage facile et plus de durabilité. Les éléments chauffants à haute puissance sont prêts à l'utilisation en 8 secondes. La vitesse de démarrage inégalée de l'appareil est le résultat direct de la fonction de détection d'assiette. Cette fonction active automatiquement les éléments chauffants quand une assiette contenant des aliments entre en contact avec le mécanisme de détection d'assiette. Le retrait de l'assiette entraîne la désactivation des éléments chauffants. Les trois éléments chauffants peuvent également être indépendamment commandés via des boutons-poussoirs de marche/arrêt

individuels situés sur le panneau de commande avant. Ils sont stratégiquement positionnés dans le boîtier supérieur amovible pour réduire le transfert de chaleur à la zone avoisinante. La fonction Maintien au chaud compte huit réglages de température allant de 40 à 70 °C et elle est idéale pour maintenir les aliments au chaud ou pour les réchauffer. Les fonctions et la flexibilité uniques du Quick-Therm Salamander en facilitent l'utilisation et en font un appareil écoénergétique et ultra-fonctionnel dans toute cuisine. Ce modèle doit être électriquement câblé par un électricien qualifié.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

TABLEAU DES VALEURS NOMINALES ÉLECTRIQUES-MODÈLES QUICK-THERM SALAMANDER

Modèle	Tension	Fréquence	Phases	Puissance	Intensité	Poids d'embarquement
QTS-1	230 (CE)	50/60	1	4500	19.6	58 kg (128 lbs.)
	230/400 (CE)	50/60	3	4500	6.5	58 kg (128 lbs.)

DIMENSIONS (VOIR ②)

DIMENSIONS EXTÉRIEURES

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)
QTS-1	570 mm (22-1/2")	533 mm (21")	518 mm (20-3/8")

ZONE DE CUISSON

Modèle	Largeur (D)	Profondeur (E)	Hauteur (F)
QTS-1	546 mm (21-1/2")	362 mm (14-1/4")	70-184 mm (2-3/4" to 7-1/4")

INSTALLATION

DÉBALLAGE

Le Quick-Therm Salamander est expédié avec l'essentiel des composants installés et prêts à l'emploi. Les instructions d'installation suivantes doivent être respectées avant de brancher et de faire fonctionner l'appareil.

1. Retirer l'appareil de sa boîte.
2. Retirer la pochette d'informations.
3. Retirer le ruban ou le film de protection de toutes les surfaces de l'appareil.
4. Retirer les vis de blocage utilisés pour fixer le boîtier supérieur en cours d'expédition et les jeter. (Voir ③)

EMPLACEMENT

Le Salamander peut être installé sur un mur en ciment ou en brique ou être simplement posé sur un comptoir. La position de l'appareil doit être conforme aux exigences spécifiquement indiquées dans les procédures et consignes de sécurité suivantes.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour un fonctionnement correct en toute sécurité, l'appareil doit être placé à une distance raisonnable de substances inflammables et des murs. Si une distance de sécurité suffisante n'est pas maintenue, une décoloration ou une combustion est possible.

⚠ AVERTISSEMENT

L'appareil n'est pas étanche. NE PAS le plonger dans l'eau. Pour éviter tout risque de blessure et de dégâts matériels, ne pas utiliser si l'appareil a été plongé dans l'eau.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque d'incendie ou de dysfonctionnement de l'appareil, ne pas bloquer les bouches d'admission d'air ou d'aération sur l'extérieur de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de blessure ou d'endommagement de l'appareil, lors d'une fixation murale, utiliser uniquement le support spécial fourni avec la visserie appropriée pour un mur en ciment ou en brique et pour le poids de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, le QTS-1 doit être monté sur un comptoir fait de matériau et d'une finition de surface non combustibles, sans matériau combustible en contact avec le dessous, ou sur des plaques ou arches non combustibles, là encore sans matériau combustible en contact avec le dessous. Cette construction ne devra en aucun cas dépasser l'appareil de moins de 305 mm, sur tous les côtés.

⚠ ATTENTION

Pour écarter tout risque de blessure ou de dégâts matériels, placer l'appareil à la hauteur désirée, à un endroit pratique pour l'utilisation prévue. Cet emplacement doit être une surface horizontale pour empêcher la chute accidentelle de l'appareil et de son contenu et assez solide pour supporter le poids de l'appareil et des aliments.

REMARQUE: Une personne qualifiée doit vérifier les positions possibles du Salamander pour s'assurer que l'alimentation électrique adéquate est disponible.

Position sur comptoir

La position idéale du Salamander est juste sous une hotte aspirante pour garantir l'aspiration totale de vapeur produite en cours de cuisson.

1. Placer l'appareil à un endroit adapté en se basant sur une distance minimum de 51 mm de tout mur. (Voir ④)
2. Ajuster les pieds de calage jusqu'à ce que le Salamander soit à niveau de l'avant à l'arrière et d'un côté à l'autre.
3. Brancher l'appareil sur la ligne d'alimentation électrique adéquate.

BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de blessure et de dégâts matériels, le modèle QTS-1 doit être installé par un électricien qualifié.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour garantir un fonctionnement sûr et correct, lors du branchement direct de l'appareil sur le bornier principal, installer un interrupteur quadripolaire entre l'appareil et l'alimentation secteur. L'interrupteur doit présenter les valeurs nominales correctes et avoir des contacts présentant une distance minimum d'ouverture de 3 mm..

⚠ ATTENTION

Pour garantir le fonctionnement sûr et correct de l'appareil, la tension d'alimentation ne doit pas s'écarter de la valeur de tension nominale de plus de $\pm 10\%$ et doit être branchée sur un système qui présente un potentiel uniforme.

AVISO

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.

REMARQUE: Une personne qualifiée doit vérifier les positions possibles du Salamander pour s'assurer que l'alimentation électrique adéquate est disponible.

Câblage

1. Retirer le couvercle d'inspection des fils situé à l'arrière droite de l'appareil quand l'utilisateur est face aux commandes. (Voir ⑤)
2. Situer le bornier à l'intérieur de l'appareil.
3. Enfiler les fils d'alimentation d'un disjoncteur ou d'un interrupteur général de calibre approprié dans la découpe de l'appareil.
4. Utiliser uniquement des fils en cuivre. Serrer les branchements à 4,25 Nm minimum.
5. Une vis de terre est fournie près des bornes électriques. Un conducteur de terre doit y être correctement connecté.
6. Remettre et fixer en place le couvercle d'inspection des fils.

Branchement du Cordon et de la Fiche

AVERTISSEMENT

Les appareils fournis avec le cordon d'alimentation exigent l'installation sur site de la fiche électrique adéquate. Pour un fonctionnement sûr et correct, la fiche doit être adaptée aux caractéristiques électriques de l'appareil et à l'alimentation et elle doit être mise à la terre.

AVERTISSEMENT

Si le câble d'alimentation est endommagé, elle doit être remplacé par Hatco, une Autorisation publique Agent, ou une personne avec des titres analogues à éviter un danger.

- Sur les appareils fournis avec un cordon d'alimentation, connecter la fiche adéquate au cordon, en veillant à ce que les valeurs nominales de cette fiche soient adaptées à la charge spécifique et que la fiche corresponde à la prise adaptée.
- La fiche et la prise doivent être mises à la terre conformément aux normes en vigueur.

MODE D'EMPLOI

GENERAL

Le Quick-Therm Salamander est équipé de deux fonctions principales - COOK (cuisson) et HOLD (maintien au chaud). La fonction Cuisson utilise l'intensité thermique des trois éléments chauffants ou toute combinaison souhaitée des éléments chauffants. La fonction Maintien au chaud active uniquement les deux éléments chauffants latéraux pour maintenir la température de cuisson atteinte lors du cycle de cuisson précédent.

AVERTISSEMENT

L'appareil n'est pas étanche. **NE PAS le plonger dans l'eau. Pour éviter tout risque de blessure et de dégâts matériels, ne pas utiliser si l'appareil a été plongé dans l'eau.**

ATTENTION

Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviendront brûlantes en cours de fonctionnement. User de prudence en cas de contact avec ces zones pour éviter toute blessure.

ATTENTION

L'appareil doit être nettoyé quotidiennement pour des raisons d'hygiène et éviter les dysfonctionnements.

Configuration

Avant la première mise sous tension du Salamander, retirer tout son emballage et nettoyer minutieusement l'appareil, en éliminant toute la graisse industrielle de protection.

AVIS

Utiliser uniquement des nettoyants et des tampons non abrasifs. Les nettoyants et les tampons abrasifs risquent de rayer la finition de l'appareil, d'en détériorer l'aspect et de le rendre susceptible d'accumuler les saletés.

1. Nettoyer l'appareil avec une éponge ou un chiffon humecté d'eau et de détergent doux.
2. Nettoyer la grille avec une éponge ou un chiffon humecté d'eau seulement.

PANNEAU DE COMMANDE

Le panneau de commande du Salamander a un bouton POWER principal pour la mise sous/hors tension de l'appareil. Trois boutons-poussoirs de marche/arrêt à voyant individuel permettent à l'utilisateur de voir l'état opérationnel des trois éléments chauffants. Les fonctions Cuisson et Maintien au chaud du Salamander sont activées par l'intermédiaire d'un bouton-poussoir (COOK/HOLD) qui bascule entre les deux fonctions. Un voyant allumé identifie la fonction utilisée. Le bouton ENCODER permet de régler la minuterie qui s'affiche numériquement durant les opérations de cuisson. Le bouton ENCODER permet de sélectionner l'un des huit pré-réglages de température, affiché numériquement durant l'activation de la fonction Maintien au chaud. La minuterie et les réglages de température partagent le même affichage numérique sur le panneau de commande. La fonction Cuisson ou Maintien au chaud est commandée par le bouton START/STOP qui comporte lui aussi un voyant individuel permettant à l'utilisateur de voir le mode d'exploitation (Voir ⑥)

MODE D'EMPLOI

FONCTION CUISSON

Durant l'utilisation de la fonction Cuisson, l'élément chauffant central effectue une modulation automatique à intervalles réguliers pour garantir la répartition uniforme de chaleur sur la surface du plateau. L'intensité thermique est réglée en relevant ou abaissant le boîtier supérieur ou en utilisant un ou deux éléments chauffants au lieu des trois. L'intensité thermique qui pénètre dans les aliments diminue à mesure qu'augmente la distance entre les aliments et les éléments chauffants.

1. Pour mettre l'appareil sous tension, tourner le bouton POWER sur la position 1. L'affichage numérique clignote en indiquant le dernier réglage.

REMARQUE: L'opérateur peut démarrer ou arrêter l'appareil, mettre les éléments chauffants sous ou hors tension ou régler l'heure à tout moment durant le fonctionnement de l'appareil.

2. Activer la fonction Cuisson en appuyant sur le bouton COOK. Le voyant COOK s'allume durant cette opération.
3. Pour définir le temps de cuisson, tourner le bouton ENCODER à l'heure souhaitée, qui apparaît sur l'affichage numérique.
4. Mettre sous tension les éléments chauffants à utiliser. Appuyer sur le bouton de marche/arrêt de l'élément chauffant individuel à allumer. Le voyant correspondant à l'élément chauffant s'allume.
5. Il existe deux manières d'activer le cycle de cuisson :
 - A. Appuyer sur le bouton START pour activer les réglages programmés. Le voyant START s'allume après l'activation.
 - B. Placer l'assiette contenant les aliments à cuire sur la grille de cuisson, contre le mécanisme de détection d'assiette situé au-dessus de la grille de cuisson. La fonction de détection d'assiette s'active et l'appareil utilise automatiquement les réglages programmés. Le voyant START s'allume après l'activation. (Voir ⑦)
6. Lorsque le temps expire sur l'affichage numérique, un bip sonore signale à l'utilisateur la fin du cycle.

REMARQUE: L'appareil continue à fonctionner jusqu'au retrait de l'assiette de la grille de cuisson et une pression sur le bouton STOP. Le voyant STOP s'allume une fois l'appareil arrêté.

7. Reprendre les étapes 1 à 6 pour faire cuire d'autres aliments.
8. Tourner le bouton POWER sur la position 0. L'affichage numérique s'éteint, indiquant que l'appareil n'est plus alimenté.

FONCTION MAINTIEN AU CHAUD

Lorsque la fonction Maintien au chaud est activée, les deux éléments chauffants sont opérationnels. L'élément chauffant central est éteint et les éléments latéraux peuvent être mis hors tension au besoin.

1. Placer le boîtier supérieur du Salamander à la **hauteur maximum** au-dessus de la grille de cuisson.
2. Pour mettre l'appareil sous tension, tourner le bouton POWER sur la position 1. L'affichage numérique clignote en indiquant le dernier réglage.

REMARQUE: L'opérateur peut démarrer ou arrêter l'appareil, mettre les éléments chauffants latéraux sous ou hors tension ou régler la température à tout moment durant le fonctionnement de l'appareil.

3. Activer la fonction Maintien au chaud en appuyant sur le bouton HOLD. Le voyant HOLD s'allume durant cette opération.
4. Sélectionner une température de maintien au chaud en tournant le bouton ENCODER sur l'un des huit réglages de température proposés (niveau 1=chaleur la moins intense ; niveau 8=chaleur la plus intense). Les niveaux d'intensité thermique sont compris en moyenne entre 40 et 70 °C.
5. Mettre les éléments chauffants latéraux sous tension en appuyant sur le bouton de marche/arrêt correspondant. Le voyant de l'élément chauffant s'allume.
6. Il existe deux manières d'activer le cycle de maintien au chaud :
 - A. Appuyer sur le bouton START pour activer les réglages programmés. Le voyant START s'allume après l'activation.
 - B. Placer l'assiette contenant les aliments à tenir au chaud sur la grille de cuisson, contre le mécanisme de détection d'assiette situé au-dessus de la grille de cuisson. La fonction de détection d'assiette s'active et l'appareil utilise automatiquement les réglages programmés. Le voyant START s'allume après l'activation. (Voir ⑦)

REMARQUE: L'appareil continue à fonctionner jusqu'au retrait de l'assiette de la grille de cuisson et une pression sur le bouton STOP. Le voyant STOP s'allume une fois l'appareil arrêté.

7. Tourner le bouton POWER sur la position 0. L'affichage numérique s'éteint, indiquant que l'appareil est désormais éteint.

GENERAL

Le Quick-Therm Salamander de Hatco a été conçu pour une durabilité et une performance maximum et un minimum d'entretien.

NETTOYAGE

AVERTISSEMENT

Afin d'éviter tout risque de blessure, débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant la maintenance.

AVERTISSEMENT

L'appareil n'est pas étanche. **NE PAS** le plonger dans l'eau. Pour éviter tout risque de blessure et de dégâts matériels, ne pas utiliser si l'appareil a été plongé dans l'eau.

ATTENTION

L'appareil doit être nettoyé quotidiennement pour des raisons d'hygiène et éviter les dysfonctionnements.

AVERTISSEMENT

Cet appareil ménager n'a pas été conçu pour être nettoyé par pulvérisation ou aspersion. Ne pas utiliser de pulvérisateur pour nettoyer cet appareil ménager.

AVIS

Ne pas nettoyer l'appareil au jet d'eau à haute pression ou par projection d'eau directe. Risque d'endommagement de l'appareil ou de dysfonctionnement.

AVIS

Utiliser uniquement des nettoyants et des tampons non abrasifs. Les nettoyants et les tampons abrasifs risquent de rayer la finition de l'appareil, d'en détériorer l'aspect et de le rendre susceptible d'accumuler les saletés.

1. Débrancher l'appareil du secteur.
2. Nettoyer toutes les pièces en acier inoxydable avec de l'eau chaude et un détergent doux.
3. Rincer minutieusement et essuyer avec un chiffon doux.

REMARQUE: Pour les taches plus tenaces, utiliser de la laine d'acier inoxydable, en frottant dans la direction de la finition satinée.

Si l'appareil reste inutilisé pendant un certain temps, appliquer une fine couche protectrice de Vaseline sur toutes les pièces en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon et nettoyer régulièrement le lieu dans lequel il est installé.

AVERTISSEMENT

Si une réparation s'avère nécessaire sur cet appareil, contacter un agent agréé Hatco ou le service de réparation Hatco au 414-671-6350 ou par fax au 414-671-3976.

AVERTISSEMENT

Ce produit ne comporte aucune pièce réparable par l'utilisateur. Pour éviter d'endommager l'appareil ou de blesser le personnel, confier toute réparation à un agent agréé Hatco et n'utiliser que des pièces détachées Hatco.

AVERTISSEMENT

Les pièces détachées Hatco sont certifiées pour fonctionner en toute sécurité dans leur environnement d'utilisation. Certaines pièces détachées d'occasion ou génériques ne possèdent pas les caractéristiques requises pour fonctionner en toute sécurité avec des produits Hatco. Utiliser impérativement des pièces Hatco lors de la réparation de produits Hatco sous peine d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner électrocution ou brûlures.

GARANTIE LIMITÉE DE HATCO

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 en renvoyant la carte d'enregistrement de garantie ou par tout autre moyen jugé acceptable par 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) **Un (1) an pour les pièce PLUS un (1) an supplémentaire pour les pièces uniquement:**
Éléments du grille-pain (pièces métalliques)
Éléments de tiroir chauffant (pièces métalliques)
Tiroir chauffant Rouleaux chauffants et Glissières
Éléments de réchauffeur d'aliments (pièces métalliques)
Vitrine chauffante (éléments métalliques, chauffage par air)
Éléments d'armoire de stockage (éléments métalliques, chauffage par air)
- b) **Un (1) an pour les pièces PLUS quatre (4) ans supplémentaires de garantie pour les pièces uniquement sur les équipements professionnels soumis aux conditions spéciales que Hatco expliquera à la demande de l'acheteur:**
Réservoirs 3CS et FR
- c) **Garantie un (1) an (pièces et main-d'oeuvre) PLUS garantie neuf (9) ans (pièces seulement) sur:**
Chauffe-eau d'appoint électriques
Chauffe-eau d'appoint au gaz

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, les ampoules à fluorescence, les ampoules des lampes de réchauffage, les composants en verre ou des produits défectueux dans le réservoir d'amplification et l'échangeur de chaleur entraîné par des dépôts calcaires, des amas de sédiments, une détérioration entraînée par des produits chimiques ou un gel du réservoir, un usage impropre du produit, une modification ou mauvaise application ou installation impropre application de voltage impropre.

2. LIMITATION DES REMÈDES ET DOMMAGES




La responsabilité de Hatco et le recours exclusif de l'acheteur se limitent uniquement, au choix de Hatco, à une réparation ou un remplacement par un centre de réparation agréé par Hatco (exception : acheteur se trouvant hors des États-Unis, du Canada, du Royaume-Uni ou de l'Australie, auquel cas la responsabilité de Hatco et le recours exclusif de l'acheteur en ceci se limiteront uniquement au remplacement de la pièce sous garantie) pour toute demande effectuée dans le cadre de la période de garantie en vigueur indiquée plus haut. Hatco se réserve le droit d'accepter ou de rejeter toute demande en partie ou en intégralité. 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.

Illustrations	i	Funzionamento	39
Introduzione	35	Informazioni Generali	39
Misure di Sicurezza Importanti	35	Pannello dei Comandi	39
Descrizione del Modello	37	Funzione Cook (cuoci)	40
Dati Tecnici	37	Funzione Hold (mantieni)	40
Valori Elettrici Nominali	37	Manutenzione	41
Dimensioni	37	Informazioni Generali	41
Installazione	38	Pulizia	41
Disimballaggio	38	Garanzia Limitata Hatco	42
Punto di Installazione	38	Informazioni Importanti per il Proprietario	
Collegamenti Elettrici	38Retro di Copertina	

INTRODUZIONE

La salamandra Quick-Therm Hatco è realizzata appositamente per cucinare, grigliare, riscaldare e tenere in caldo i cibi. L'inimitabile velocità di avviamento si deve agli elementi riscaldanti "subito accesi" brevettati Hatco, che si trovano nell'alloggiamento superiore della salamandra. I tre elementi riscaldanti, regolabili indipendentemente, offrono flessibilità e risparmio di energia. Qualità come la funzione di rilevamento piatto, una versatile funzione di mantenimento ed il ridotto trasferimento di calore all'area circostante rendono la salamandra Quick-Therm facile da usare ed efficiente dal punto energetico.

Questo manuale fornisce le istruzioni di installazione, sicurezza e funzionamento delle salamandre Quick-Therm. Si raccomanda che tutte le istruzioni di installazione, funzionamento e sicurezza contenute in questo manuale vengano lette prima di procedere all'installazione o all'uso della






salamandra Quick-Therm. Le informazioni sulla sicurezza che compaiono nel presente manuale dopo un simbolo di avvertenza  e le parole **AVVERTENZA** o **ATTENZIONE** stampate in grassetto sono importantissime.  **AVVERTENZA** significa che sussiste la possibilità di infortuni gravi o anche mortali all'operatore o a terzi.  **ATTENZIONE** indica che c'è la possibilità di infortuni di entità lieve o moderata. **AVVISO** indica la possibilità di danni solo alle attrezzature o alle cose.

La salamandra Quick-Therm Hatco è frutto di anni di ricerche e prove sul campo. I materiali impiegati sono stati selezionati per ottimizzare la durevolezza, l'estetica e le prestazioni dell'unità. Ogni scaldavivande viene ispezionato e collaudato a fondo prima di essere spedito.





IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

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

AVVERTENZE










-  Per evitare infortuni, disattivare l'alimentazione (posizione OFF) e attendere che l'unità si raffreddi prima di eseguire interventi di manutenzione o pulizia.
-  Per evitare infortuni o danni all'unità, il modello QTS-1 va installato da un elettricista qualificato.
-  Per un funzionamento sicuro ed idoneo, l'unità deve essere ubicata ad una distanza ragionevole da materiali e pareti combustibili. Se non si mantengono le distanze di sicurezza, si possono verificare scolorimento o combustione.
-  Per evitare il rischio di incendio o di malfunzionamento dell'unità, non ostruire le aperture di ingresso e di scarico dell'aria situate sull'alloggiamento esterno.
-  Per evitare infortuni o danni al dispositivo, quando lo si monta a muro usare esclusivamente la speciale staffa fornita, con elementi di fissaggio appropriati, idonei alla superficie (cemento o laterizi) ed al peso dell'unità.

RICHIAMI DI ATTENZIONE

-  Alcune superfici esterne dell'unità si riscaldano fino a scottare. Per evitare infortuni, fare attenzione quando si toccano queste aree.
-  Per evitare infortuni e danni, ubicare la salamandra su un banco di altezza idonea, in un'area adatta all'uso. L'unità deve essere collocata in modo da restare in piano, onde evitare che essa o quanto contiene possano scivolare o cadere, e su una superficie atta a sopportare il peso sia dell'apparecchio sia delle vivande.
-  L'unità va pulita giornalmente per motivi di igiene e per evitare malfunzionamento.
-  Per assicurare il debito funzionamento dell'unità, la tensione di alimentazione non deve differire da quella nominale di $\pm 10\%$ e deve essere collegata ad un impianto elettrico con potenziale uniforme.

IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

AVVERTENZE

-  L'unità non è impermeabile. **NON** immergerla in acqua. Per evitare infortuni o danni, non usare l'unità se è stata immersa nell'acqua.
-  Questo apparecchio non è di costruzione a prova di getto d'acqua. Non usare attrezzature di lavaggio ad idrogetto per pulire questa unità.
-  Per ridurre il rischio d'incendio, la salamandra QTS-1 va montata su un banco di materiale incombustibile con finitura incombustibile, senza materiali combustibili contro il lato inferiore, oppure su archi o ripiani di materiale incombustibile e senza materiali combustibili contro il lato inferiore. In tutti i casi, tali materiali incombustibili devono estendersi non meno di 305 mm (12") oltre l'unità su tutti i lati.
-  Per assicurare il debito funzionamento dell'unità, quando la si collega direttamente al blocchetto terminali principale, occorre installare un interruttore quadripolare tra il dispositivo e l'alimentazione di rete. L'interruttore deve essere del giusto valore nominale ed avere contatti con un'apertura minima di 3 mm.
-  Le unità fornite con cavo di alimentazione richiedono l'installazione in loco di una spina elettrica idonea. Per un funzionamento sicuro ed idoneo, la spina deve conformarsi ai dati tecnici elettrici dell'unità e dell'alimentazione, ed essere messa a terra.
-  Se il gruppo di alimentazione Cord è danneggiato, esso deve essere sostituito da Hatco, un agente di servizio autorizzata, o una persona con analoghe qualifiche per evitare un rischio.
-  Se si richiede assistenza per questa unità, contattare il proprio rappresentante autorizzato all'assistenza Hatco o rivolgersi al reparto assistenza Hatco al numero 414-671-6350; fax internazionale 414-671-3976.
-  Questo prodotto non presenta parti riparabili dall'utente. Per evitare infortuni o danni all'unità, quando si ricorre all'assistenza servirsi esclusivamente di rappresentanti autorizzati all'assistenza Hatco e di ricambi originali Hatco.
-  Ricambi e componenti originali Hatco funzionano in modo sicuro negli ambienti nei quali vengono impiegati. Alcuni ricambi generici o aftermarket non presentano le caratteristiche che consentono loro di funzionare in modo sicuro nelle apparecchiature Hatco. È essenziale usare ricambi e componenti Hatco quando si riparano apparecchiature Hatco. La mancata osservanza di tale accorgimento può sottoporre gli operatori delle apparecchiature a tensioni pericolose, con conseguente possibilità di folgorazione o ustioni.

AVVISO

Usare esclusivamente spugnette e detersivi non abrasivi. Spugnette e detersivi abrasivi possono graffiare la finitura dell'unità danneggiandola esteticamente e rendendone la superficie più ricettiva all'accumulo di sporco.

Non pulire l'unità con acqua ad alta pressione o a getto diretto, pena il danneggiamento o il malfunzionamento della salamandra.

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

DESCRIZIONE DEI MODELLI

SALAMANDRA QUICK-THERM (VEDERE ①)

La salamandra Quick-Therm Hatco è concepita appositamente per offrire versatilità in cucina: per cucinare, grigliare, riscaldare e tenere in caldo i cibi. Realizzato in acciaio inox, per agevolarne la pulizia, il dispositivo prevede elementi riscaldanti ad alta energia, pronti all'uso in appena 8 secondi. L'inimitabile velocità di avviamento è direttamente attribuibile alla funzione di rilevamento piatto, che attiva automaticamente gli elementi riscaldanti quando un piatto viene a contatto con il meccanismo di rilevamento. La rimozione del piatto disattiva gli elementi. I tre elementi riscaldanti possono anche essere comandati indipendentemente tramite pulsanti di accensione/spengimento (ON/OFF) individuali situati sul pannello anteriore dei comandi. Gli elementi sono posizionati strategicamente all'interno dell'alloggiamento superiore

amovibile, in modo da ridurre il trasferimento di calore all'area circostante. La funzione di mantenimento, che prevede otto impostazioni della temperatura, tra 40 e 70 °C (tra 104 e 158 °F), è ideale per tenere cibi in caldo o riscaldare pietanze. Le sue esclusive funzioni e la grande versatilità fanno della salamandra Quick-Therm un dispositivo facile da usare, economico dal punto di vista energetico e altamente funzionale in qualsiasi cucina. Questo modello deve essere allacciato permanentemente all'alimentazione elettrica da un elettricista qualificato.

DATI TECNICI

TABELLA DEI VALORI ELETTRICI NOMINALI-MODELLI DI SALAMANDRA QUICK-THERM

Modello	Tensione	Hertz	Fase	Watt	Ampere	Pesi di Spedizione
QTS-1	230 (CE)	50/60	1	4500	19.6	58 kg (128 lbs.)
	230/400 (CE)	50/60	3	4500	6.5	58 kg (128 lbs.)

DIMENSIONI (VEDERE ②)

DIMENSIONI ESTERNE

Modello	Larghezza (A)	Profondità (B)	Altezza (C)
QTS-1	570 mm (22-1/2")	533 mm (21")	518 mm (20-3/8")

AREA DI COTTURA

Modello	Larghezza (D)	Profondità (E)	Altezza (F)
QTS-1	546 mm (21-1/2")	362 mm (14-1/4")	70-184 mm (2-3/4" to 7-1/4")

INSTALLAZIONE

DISIMBALLAGGIO

Le salamandre Quick-Therm® vengono spedite con la maggior parte dei componenti già installati e pronti al funzionamento. Le seguenti istruzioni di installazione vanno eseguite prima di collegare l'armadio alla presa di alimentazione ed usare la salamandra.

1. Rimuovere l'unità dalla scatola.
2. Rimuovere il pacchetto informativo.
3. Rimuovere il nastro o la pellicola protettiva da tutte le superfici dell'unità.
4. Rimuovere e gettare le viti di bloccaggio che immobilizzano l'alloggiamento superiore durante la spedizione. (Vedere ③)

PUNTO DI INSTALLAZIONE

La salamandra può essere montata a muro ad una parete di cemento o in laterizio o essere installata autonomamente a banco. La posizione dell'unità deve soddisfare gli specifici requisiti elencati nelle seguenti procedure (rispettando tutti i richiami di sicurezza).

⚠ AVVERTENZA

Per un funzionamento sicuro ed idoneo, l'unità deve essere ubicata ad una distanza ragionevole da materiali e pareti combustibili. Se non si mantengono le distanze di sicurezza, si possono verificare scoloramento o combustione.

⚠ AVVERTENZA

L'unità non è impermeabile. **NON immergerla in acqua.** Per evitare infortuni o danni, non usare l'unità se è stata immersa nell'acqua.

⚠ AVVERTENZA

Per evitare il rischio di incendio o di malfunzionamento dell'unità, non ostruire le aperture di ingresso e di scarico dell'aria situate sull'alloggiamento esterno.

⚠ AVVERTENZA

Per evitare infortuni o danni al dispositivo, quando lo si monta a muro usare esclusivamente la speciale staffa fornita, con elementi di fissaggio appropriati, idonei alla superficie (cemento o laterizi) ed al peso dell'unità.

⚠ AVVERTENZA

Per ridurre il rischio d'incendio, la salamandra QTS-1 va montata su un banco di materiale incombustibile con finitura incombustibile, senza materiali combustibili contro il lato inferiore, oppure su archi o ripiani di materiale incombustibile e senza materiali combustibili contro il lato inferiore. In tutti i casi, tali materiali incombustibili devono estendersi non meno di 305 mm (12") oltre l'unità su tutti i lati.

⚠ ATTENZIONE

Per evitare infortuni e danni, ubicare la salamandra su un banco di altezza idonea, in un'area adatta all'uso. L'unità deve essere collocata in modo da restare in piano, onde evitare che essa o quanto contiene possano scivolare o cadere, e su una superficie atta a sopportare il peso sia dell'apparecchio sia delle vivande.

NOTA - I possibili punti di installazione della salamandra devono essere controllati da personale qualificato, per verificare che sia disponibile una linea di alimentazione elettrica idonea.

Installazione a Banco

La posizione ideale per l'installazione a banco della salamandra è direttamente sotto una cappa di scarico, per garantire l'aspirazione completa del vapore generato durante la cottura.

1. Situare l'unità in un punto adatto rispettando la distanza minima di 51 mm (2") da qualsiasi parete. (Vedere ④)
2. Regolare i piedini di livellamento finché la salamandra non è perfettamente in piano sia in orizzontale che nel senso della larghezza.
3. Collegare l'unità ad una linea di alimentazione elettrica idonea.

COLLEGAMENTI ELETTRICI

⚠ AVVERTENZA

Per evitare infortuni o danni all'unità, il modello QTS-1 va installato da un elettricista qualificato.

⚠ AVVERTENZA

Per assicurare il debito funzionamento dell'unità, quando la si collega direttamente al blocchetto terminali principale, occorre installare un interruttore quadripolare tra il dispositivo e l'alimentazione di rete. L'interruttore deve essere del giusto valore nominale ed avere contatti con un'apertura minima di 3 mm.

⚠ ATTENZIONE

Per assicurare il debito funzionamento dell'unità, la tensione di alimentazione non deve differire da quella nominale di $\pm 10\%$ e deve essere collegata ad un impianto elettrico con potenziale uniforme.

AVVISO

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

NOTA - I possibili punti di installazione della salamandra devono essere controllati da personale qualificato, per verificare che sia disponibile una linea di alimentazione elettrica idonea.

Collegamento Elettrico Permanente

1. Rimuovere il coperchio di ispezione dei fili che si trova sul lato posteriore destro dell'unità (guardando i comandi). (Vedere ⑤)
2. Nell'unità, individuare il blocchetto terminali.
3. Instradare i conduttori elettrici da un interruttore di circuito di potenza adeguata o scollegare l'interruttore attraverso la sezione pretagliata predisposta sull'unità.
4. Usare esclusivamente filo di rame. Serrare bene i collegamenti ad un minimo di 4,25 Nom (40 psi).
5. La vite di messa a terra si trova in prossimità dei terminali elettrici. Collegarvi debitamente un conduttore di messa a terra dell'apparecchio.
6. Rimettere a posto il coperchio di ispezione dei fili fissandolo bene.

Collegamento del Cavo di Alimentazione e della Spina

AVVERTENZA

Le unità fornite con cavo di alimentazione richiedono l'installazione in loco di una spina elettrica idonea. Per un funzionamento sicuro ed idoneo, la spina deve conformarsi ai dati tecnici elettrici dell'unità e dell'alimentazione, ed essere messa a terra.

AVVERTENZA

Se il gruppo di alimentazione Cord è danneggiato, esso deve essere sostituito da hatco, un agente di servizio autorizzata, o una persona con analoghe qualifiche per evitare un rischio.

- Sulle unità fornite con cavo di alimentazione, collegare al cavo l'opportuna spina, accertando che la spina corrisponda alla presa disponibile e che abbia valori nominali sufficienti al carico specifico.
- Spina e presa devono essere messe a terra in conformità alle norme correntemente vigenti.

FUNZIONAMENTO

INFORMAZIONI GENERALI

La salamandra Quick-Therm è dotata di due funzioni principali COOK (cuoci) o HOLD (mantieni). La funzione COOK sfrutta l'intensità di tutti gli elementi riscaldanti assieme o di qualsiasi combinazione desiderata dei tre. La funzione HOLD attiva solo i due elementi riscaldanti laterali per mantenere la temperatura di cottura raggiunta durante il ciclo di cottura precedente.

AVVERTENZA

L'unità non è impermeabile. **NON immergerla in acqua. Per evitare infortuni o danni, non usare l'unità se è stata immersa nell'acqua.**

ATTENZIONE

Alcune superfici esterne dell'unità si riscaldano fino a scottare. **Per evitare infortuni, fare attenzione quando si toccano queste aree.**

ATTENZIONE

L'unità va pulita giornalmente per motivi di igiene e per evitare malfunzionamento.

Allestimento

Prima di accendere la salamandra per la prima volta, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e pulire a fondo l'unità, asportando tutto il grasso protettivo di qualità industriale.

AVVISO

Usare esclusivamente spugnette e detersivi non abrasivi. Spugnette e detersivi abrasivi possono graffiare la finitura dell'unità danneggiandola esteticamente e rendendone la superficie più ricettiva all'accumulo di sporco.

1. Pulire l'unità con una spugna o un panno morbido inumiditi con acqua e detersivo neutro.
2. Pulire il grill con una spugna o un panno morbido inumiditi con sola acqua.

PANNELLO DEI COMANDI

Il pannello dei comandi della salamandra prevede una manopola di accensione principale, che attiva e disattiva (ON/OFF) l'alimentazione. I tre pulsanti di accensione/spegnimento (ON/OFF) con display a LED individuali consentono all'utente di prendere visione dello stato di funzionamento dei tre elementi riscaldanti. Le funzioni COOK (cuoci) e HOLD (mantieni) della salamandra funzionano al tocco di un pulsante che passa alternatamente da una funzione all'altra. Un LED si accende per identificare quale funzione sia in operazione. La manopola ENCODER (di codifica) serve ad impostare il timer digitale che si visualizza durante le operazioni di cottura. La manopola permette anche di selezionare una delle otto temperature predeterminate, che si visualizza in forma digitale durante le operazioni di mantenimento. Le impostazioni del timer e della temperatura condividono lo stesso display digitale sul pannello dei comandi. La funzione COOK/HOLD (cuoci/mantieni) è comandata dal pulsante di avviamento/arresto (START/STOP), anch'esso dotato di display individuali a LED che permettono all'utente di prendere visione della modalità di funzionamento. (Vedere ⑥)

FUNZIONAMENTO

FUNZIONE COOK (CUOCI)

Quando si è in modalità COOK, la potenza dell'elemento riscaldante centrale viene modulata automaticamente ad intervalli regolari, per garantire che il calore venga disperso uniformemente sulla superficie del vassoio. L'intensità della temperatura si regola sollevando o abbassando l'alloggiamento superiore, oppure usando uno o due elementi riscaldanti, invece di tre. L'intensità del calore che penetra nei cibi è inversamente proporzionale alla distanza tra le pietanze e gli elementi riscaldanti.

1. Per accendere l'unità, portare la manopola di accensione sulla posizione 1. Il display digitale lampeggia mostrando l'ultima impostazione.

NOTA - L'operatore può spegnere o accendere l'unità, attivare o disattivare gli elementi riscaldanti o impostare il timer in qualsiasi momento durante l'uso dell'apparecchio.

2. Avviare la funzione cuoci premendo il pulsante COOK. Durante questa operazione, il LED COOK risulterà acceso.
3. Impostare il tempo di cottura ruotando la manopola ENCODER fino a visualizzare sul display digitale il periodo di tempo desiderato.
4. Accendere gli elementi riscaldanti da usare. Per accenderlo, premere il pulsante di accensione/spegnimento (ON/OFF) di ciascun elemento. Il LED corrispondente si illuminerà.

5. Ci sono due modi di attivare il ciclo di cottura.

A. Premere il pulsante di avviamento (START) per attivare le impostazioni programmate. Dopo l'attivazione, il LED START risulterà acceso.

B. Mettere il piatto da cucinare sulla grata di cottura, contro il meccanismo di rilevamento piatto situato sopra il livello di grigliatura della grata. Ciò attiva automaticamente la funzione di rilevamento piatto; l'unità si accende automaticamente attivando le impostazioni programmate. Dopo l'attivazione, il LED START risulterà acceso. (Vedere ⑦)

6. Una volta scaduto il periodo di tempo impostato sul display digitale, un segnale acustico (bip) segnala il completamento del ciclo.

NOTA - L'unità resta funzionante finché non si rimuove il piatto dalla grata di cottura o non si preme il pulsante di arresto (STOP). Una volta spenta l'unità, il LED STOP si accende.

7. Ripetere i PASSAGGI 1-6 per continuare a cuocere altre pietanze.

8. Portare la manopola di accensione sulla posizione 0. Il display digitale si spegne, ad indicare che ora l'unità è spenta.

FUNZIONE HOLD (MANTIENI)

Per la funzione HOLD, si usano i due elementi riscaldanti laterali. Quello centrale resta spento e, se lo si desidera, si possono spegnere anche quelli laterali.

1. Impostare l'alloggiamento superiore della salamandra **all'altezza massima** sopra la grata di cottura.
2. Per accendere l'unità, portare la manopola di accensione sulla posizione 1. Il display digitale lampeggia mostrando l'ultima impostazione.

NOTA - L'operatore può spegnere o accendere l'unità, attivare o disattivare gli elementi riscaldanti laterali o impostare la temperatura in qualsiasi momento durante l'uso dell'apparecchio.

3. Avviare la funzione mantieni premendo il pulsante HOLD. Durante questa operazione, il LED HOLD risulterà acceso.
4. Selezionare la temperatura di mantenimento ruotando la manopola ENCODER su una delle 8 impostazioni (livello 1=calore minimo; livello 8=calore massimo). In media, i livelli di intensità della temperatura variano tra 40 e 70 °C (104 e 158 °F).
5. Accendere gli elementi riscaldanti laterali premendone il corrispondente pulsante di accensione/spegnimento (ON/OFF). Il LED di ciascun elemento attivato risulterà acceso.
6. Ci sono due modi di attivare il ciclo di mantenimento.

A. Premere il pulsante di avviamento (START) per attivare le impostazioni programmate. Dopo l'attivazione, il LED START risulterà acceso.

B. Mettere il piatto sulla grata di cottura, contro il meccanismo di rilevamento piatto situato sopra il livello di grigliatura della grata. Ciò attiva automaticamente la funzione di rilevamento piatto; l'unità si accende automaticamente attivando le impostazioni programmate. Dopo l'attivazione, il LED START risulterà acceso. (Vedere ⑦)

NOTA - L'unità resta funzionante finché non si rimuove il piatto dalla grata di cottura o non si preme il pulsante di arresto (STOP). Una volta spenta l'unità, il LED STOP si accende.

7. Portare la manopola di accensione sulla posizione 0. Il display digitale si spegne, ad indicare che ora l'unità è spenta.

INFORMAZIONI GENERALI

Le salamandre Quick-Therm Hatco sono state concepite in modo da offrire il massimo in termini di durevolezza e prestazioni con manutenzione minima.

PULIZIA

AVVERTENZA

Per evitare infortuni, disattivare l'alimentazione (posizione OFF) e attendere che l'unità si raffreddi prima di eseguire interventi di manutenzione.

AVVERTENZA

L'unità non è impermeabile. **NON immergerla in acqua.** Per evitare infortuni o danni, non usare l'unità se è stata immersa nell'acqua.

ATTENZIONE

L'unità va pulita giornalmente per motivi di igiene e per evitare malfunzionamento.

AVVERTENZA

Questo apparecchio non è di costruzione a prova di getto d'acqua. Non usare attrezzature di lavaggio ad idrogetto per pulire questa unità.

AVVISO

Non pulire l'unità con acqua ad alta pressione o a getto diretto, pena il danneggiamento o il malfunzionamento della salamandra.

AVVISO

Usare esclusivamente spugnette e detersivi non abrasivi. Spugnette e detersivi abrasivi possono graffiare la finitura dell'unità danneggiandola esteticamente e rendendone la superficie più ricettiva all'accumulo di sporco.

1. Scollegare l'unità dall'alimentazione elettrica.
2. Pulire tutti i componenti in acciaio inox con acqua tiepida e detersivo neutro.
3. Risciacquare bene ed asciugare con un panno morbido.

NOTA - Per le macchie più tenaci usare pagliette di acciaio, strofinando nel senso della satinatura.

Se si lascia la salamandra fuori servizio per un lungo periodo di tempo, applicare con un panno un velo protettivo di olio di vaselina su tutte le superfici in acciaio inox; pulire inoltre regolarmente il locale nel quale è installato l'apparecchio.

AVVERTENZA

Se si richiede assistenza per questa unità, contattare il proprio rappresentante autorizzato all'assistenza Hatco o rivolgersi al reparto assistenza Hatco al numero 414-671-6350; fax internazionale 414-671-3976.

AVVERTENZA

Questo prodotto non presenta parti riparabili dall'utente. Per evitare infortuni o danni all'unità, quando si ricorre all'assistenza servirsi esclusivamente di rappresentanti autorizzati all'assistenza Hatco e di ricambi originali Hatco.

AVVERTENZA

Ricambi e componenti originali Hatco funzionano in modo sicuro negli ambienti nei quali vengono impiegati. Alcuni ricambi generici o aftermarket non presentano le caratteristiche che consentono loro di funzionare in modo sicuro nelle apparecchiature Hatco. È essenziale usare ricambi e componenti Hatco quando si riparano apparecchiature Hatco. La mancata osservanza di tale accorgimento può sottoporre gli operatori delle apparecchiature a tensioni pericolose, con conseguente possibilità di folgorazione o ustioni.

GARANZIA LIMITATA HATCO

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 stabilire la data di acquisto del prodotto mediante invio della scheda di registrazione della garanzia Hatco oppure in altro modo ritenuto soddisfacente ad esclusiva discrezione della Hatco.

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

a) Garanzia di un (1) anno sui componenti PIÙ un (1) anno supplementare soltanto sui componenti:

Componenti del tostapane (rivestiti in metallo)
Componenti scorrevoli del riscaldatore (rivestiti in metallo)
Riscaldatore, rulli del riscaldatore e scivoli del Riscaldatore
Componenti del riscaldatore (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)

b) Garanzia di un (1) anno sui componenti PIÙ quattro (4) anni supplementari solo sui componenti secondo le condizioni prestabilite che la Hatco spiegherà su richiesta dell'Acquirente:

Serbatoi 3CS e FR

c) Garanzia di un (1) anno su ricambi e manodopera PIÙ nove (9) sui soli ricambi per:

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

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 di illuminazione ad incandescenza antiriflettenti, lampade fluorescenti, lampadine del riscaldatore a lampada, gli elementi in vetro o eventuali anomalie del Prodotto riscontrate nel serbatoio del riscaldatore o nello scambiatore di calore del tubo ad alette causate da calcare, sedimenti, prodotti chimici o congelamento nei serbatoi, dall'impiego inadeguato del Prodotto, dalla manipolazione o applicazione non corretta, dall'installazione impropria o dall'applicazione della tensione non corretta o dalla ritaratura.

2. LIMITI DEGLI OBBLIGHI DI RIPARAZIONE E DI RISARCIMENTO DANNI


In risposta a qualsiasi richiesta di servizio in garanzia, avanzata durante il periodo di validità della stessa, indicato sopra, l'esclusiva responsabilità della Hatco e l'unico rimedio a disposizione dell'acquirente ai sensi di questa garanzia si limitano, a discrezione della Hatco, alla sostituzione o alla riparazione da parte di un ente di assistenza autorizzato dalla Hatco (sempre che l'acquirente non si trovi negli Stati Uniti, in Canada, nel Regno Unito o in Australia, nei quali casi l'esclusiva responsabilità della Hatco e l'unico rimedio a disposizione dell'acquirente ai sensi di questa garanzia saranno la sola sostituzione del componente in garanzia). La Hatco si riserva il diritto di accettare o respingere parzialmente o completamente il reclamo. 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.


Illustrations	i	Werking	47
Inleiding	43	Algemeen	47
Belangrijke Veiligheidsinformatie	43	Bedieningspaneel	47
Modelbeschrijving	45	Kookfunctie	48
Specificaties	45	Houdfunctie	48
Tabel met Elektrische Gegevens	45	Onderhoud	49
Afmetingen	45	Algemeen	49
Installatie	46	Pulizia	49
Uitpakken	46	Bepaalde Garantie van Hatco	50
Locatie	46	Belangrijke Informatie Voor De Eigenaar	
Elektrische Aansluitingen	46Achteromslag	


INLEIDING

De Quick-Therm Salamander van Hatco is speciaal ontworpen voor het koken, roosteren, opwarmen en warm houden van voedsel. De ongeëvenaarde opstartnelheid is het directe resultaat van Hatco's gepatenteerde 'instant on' verwarmingselementen die zich in de bovenste behuizing van de Salamander bevinden. De drie onafhankelijk geregelde verwarmingselementen bieden de voordelen van flexibiliteit en energiebesparing. Door de schaaldetectiefunctie, een veelzijdige houdfunctie en de lagere warmteoverdracht naar de omgeving is de Quick-Therm Salamander energiezuinig en gebruiksvriendelijk.

Deze handleiding bevat de installatie-, veiligheids- en bedieningsinstructies voor de Quick-Therm Salamander. Wij raden u aan alle installatie-, veiligheids- en bedieningsinstructies in deze handleiding te lezen voordat u de Quick-Therm Salamander installeert of ermee begint te

werken. De veiligheidsinformatie die in deze handleiding wordt vermeld na het waarschuwingssymbool  en de vetgedrukte woorden **WAARSCHUWING** of **LET OP** is uiterst belangrijk.

 **WAARSCHUWING** betekent dat de kans bestaat op ernstig of dodelijk lichamelijk letsel voor uzelf of anderen.






 **LET OP** betekent kans op licht tot matig letsel. **ATTENTIE** duidt op de mogelijkheid van alleen beschadiging van apparatuur of materiaal.

Hatco Quick-Therm Salamanders zijn het resultaat van uitvoerig onderzoek en praktijktesten. De gebruikte materialen zijn gekozen voor maximale duurzaamheid, aantrekkelijk uiterlijk en optimale prestaties. Ieder apparaat wordt voor verzending grondig geïnspecteerd en getest.





BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

WAARSCHUWINGEN










-  Om letsel te voorkomen, de stroom uitschakelen en het apparaat laten afkoelen voordat u onderhoud of reiniging uitvoert.
-  Om letsel of beschadiging van het apparaat te voorkomen, moet model QTS-1 geïnstalleerd worden door een bevoegd elektricien.
-  Voor een veilige en juiste werking moet het apparaat op een redelijke afstand van brandbare muren en materialen worden geplaatst. Indien veilige afstanden niet in acht worden genomen, kan verkleuring of ontbranding optreden.
-  Om het risico van brand of defecten van het apparaat te voorkomen, mogen de luchtinlaat- en uitlaatopeningen in de buitenbehuizing van het apparaat niet worden geblokkeerd.
-  Om letsel of beschadiging van het apparaat te voorkomen, mag bij wandmontage uitsluitend de bijgeleverde speciale beugel worden gebruikt met de juiste bevestigingsmiddelen die geschikt zijn voor cementen of bakstenen muur en het gewicht van het apparaat.

LET OP

-  Sommige oppervlakken aan de buitenkant van het apparaat worden heet. Wees voorzichtig als u deze oppervlakken aanraakt.
-  Om letsel of beschadiging te voorkomen, het apparaat op de juiste tafelhoogte plaatsen in een omgeving waar u er gemakkelijk mee kunt werken. Het oppervlak moet waterpas zijn, om te voorkomen dat het apparaat of de inhoud valt, en sterk genoeg om het gewicht van het apparaat en het voedsel te dragen.
-  Het apparaat moet dagelijks worden gereinigd om hygiënische redenen en om defecten van het apparaat te voorkomen.
-  Om veilige en goede werking te verzekeren, mag de voedingsspanning niet meer dan +/-10% van de nominale spanning afwijken, aangesloten zijn op een systeem en gelijk potentiaal hebben.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE

WAARSCHUWINGEN

-  Het apparaat is niet waterdicht. NIET in water onderdompelen. Om letsel of schade te voorkomen, het apparaat niet gebruiken als het in water ondergedompeld is geweest.
-  De constructie van dit apparaat is niet bestand tegen hogedruksputten. Gebruik geen hogedruksproeier om dit apparaat te reinigen.
-  Om brandgevaar te verminderen, moet de QTS-1 worden gemonteerd op een toonbank van onbrandbaar materiaal en onbrandbare oppervlaktefinish, zonder brandbaar materiaal tegen de onderkant, of op onbrandbare tegels of bogen, zonder brandbaar materiaal tegen de onderkant. Een dergelijke constructie mag in alle gevallen aan alle kanten niet meer dan 305 mm buiten de apparatuur uitsteken.
-  Om veilige en goede werking te verzekeren moet, wanneer het apparaat rechtstreeks op het hoofdklemmenblok wordt aangesloten, een 4-polige schakelaar tussen het apparaat en de hoofdvoeding worden aangebracht. De schakelaar moet de juiste capaciteit hebben en de contacten moeten een minimale openingsafstand van 3 mm hebben.
-  Apparaten die een snoer hebben, moeten ter plaatse van een geschikte stekker worden voorzien. Voor veilige en goede werking moet de stekker voldoen aan de elektrische specificaties van het apparaat en de voeding en moet hij geaard zijn.
-  Als de elektriciteitsvoorziening koord wordt geschaad, het moeten worden door Hatco vervangen, een Authorized Service Agent, of een persoon met gelijkaardige bevoegdheid om een toevalligheid te ontwijken.
-  Als onderhoud of reparaties aan dit apparaat moeten worden uitgevoerd, neem dan contact op met de erkende Hatco servicevertegenwoordiger, of met de serviceafdeling van Hatco, tel. +1 414-671-6350; internationaal faxnummer +1 414-671-3976.
-  Dit product bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Om schade aan het apparaat of letsel aan het personeel te voorkomen, dient u alleen erkende Hatco servicevertegenwoordigers en authentieke Hatco vervangingsonderdelen te gebruiken voor onderhoud en reparaties.
-  Authentieke Hatco vervangingsonderdelen zijn specifiek ontworpen om veilig te werken in de omgevingen waarin ze worden gebruikt. Sommige generieke of niet-authentieke vervangingsonderdelen hebben niet de benodigde eigenschappen om veilig in Hatco-apparaten te worden gebruikt. Het is belangrijk dat u Hatco-vervangingsonderdelen gebruikt bij het repareren van Hatco-apparaten. Indien er geen Hatco-vervangingsonderdelen worden gebruikt, kunnen gebruikers van het apparaat worden blootgesteld aan gevaarlijke elektrische spanning, wat elektrische schok of brandwonden tot gevolg kan hebben.

ATTENTIE

Uitsluitend niet-schurende reinigingsmiddelen en sponsjes gebruiken. Schurende reinigingsmiddelen en schuursponsjes kunnen krassen op de finish van het apparaat veroorzaken, die ontsierend zijn en tot vuilophoping leiden.

Het apparaat niet met hogedruksputten reinigen. Dit kan tot beschadiging van het apparaat of verstoring van de werking leiden.

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.

MODEL QUICK-THERM SALAMANDER

(ZIE ①)

Hatco's Quick-Therm Salamander is speciaal ontwikkeld voor veelzijdige bruikbaarheid in de keuken: koken, roosteren, opwarmen en warm houden van voedsel. De Salamander is vervaardigd van roestvrij staal voor reinigingsgemak en duurzaamheid. De zeer krachtige verwarmingselementen zijn binnen 8 seconden klaar voor gebruik. De ongeëvenaarde opstartsnelheid is een direct gevolg van de schaaldetectiefunctie. Deze functie activeert de verwarmingselementen automatisch wanneer een voedselschaal in contact komt met het schaaldetectiemechanisme. Wanneer de schaal met voedsel wordt verwijderd, gaan de verwarmingselementen uit. De drie verwarmingselementen kunnen ook onafhankelijk worden bediend via afzonderlijke aan/uit-drukknoppen op het

bedieningspaneel aan de voorkant. De verwarmingselementen zijn strategisch geplaatst in de beweegbare bovenste behuizing om de overdracht van warmte naar de omgeving te verminderen. De houdfunctie heeft acht temperatuurinstellingen tussen 40 °C en 70 °C; dit is ideaal om voedsel warm te houden of op te warmen. Door deze unieke functies en flexibiliteit is de Quick-Therm Salamander gebruiksvriendelijk, energiezuinig en uiterst functioneel in iedere keuken. Dit model moet door een bevoegd elektricien worden aangesloten met vaste bedrading.

SPECIFICATIES

TABEL MET ELEKTRISCHE GEGEVENS - QUICK-THERM SALAMANDER MODELLEN

Model	Spanning	Hertz	Fase	Watt	Ampere	Verzendgewicht
QTS-1	230 (CE)	50/60	1	4500	19.6	58 kg (128 lbs.)
	230/400 (CE)	50/60	3	4500	6.5	58 kg (128 lbs.)

DIMENSIONI (ZIE ②)

BUITENAFMETINGEN

Model	Breedte (A)	Diepte (B)	Hoogte (C)
QTS-1	570 mm (22-1/2")	533 mm (21")	518 mm (20-3/8")

BEREIDINGSPLAATS

Model	Breedte (D)	Diepte (E)	Hoogte (F)
QTS-1	546 mm (21-1/2")	362 mm (14-1/4")	70-184 mm (2-3/4" to 7-1/4")

INSTALLATIE

UITPAKKEN

De Quick-Therm Salamander wordt geleverd met de meeste onderdelen geïnstalleerd en gebruiksklaar. De volgende installatie-instructies moeten worden gevolgd voordat u de Salamander op een stopcontact aansluit en gaat gebruiken.

1. Haal het apparaat uit de doos.
2. Haal het informatiepakket eruit.
3. Haal de tape of bescherm laag van alle oppervlakken van het apparaat.
4. Verwijder de borgschroeven waarmee de bovenste behuizing tijdens vervoer is vastgezet en gooi ze weg. (Zie ③)

LOCATIE

De Salamander kan aan een cementen of bakstenen muur worden gemonteerd of onafhankelijk op een toonbank staan. De plaats van het apparaat moet voldoen aan de opgegeven vereisten die in de volgende procedures en veiligheidsvoorzorgen worden genoemd.

⚠ WAARSCHUWING

Voor een veilige en juiste werking moet het apparaat op een redelijke afstand van brandbare muren en materialen worden geplaatst. Indien veilige afstanden niet in acht worden genomen, kan verkleuring of ontbranding optreden.

⚠ WAARSCHUWING

Het apparaat is niet waterdicht. NIET in water onderdompelen. Om letsel of schade te voorkomen, het apparaat niet gebruiken als het in water ondergedompeld is geweest.

⚠ WAARSCHUWING

Om het risico van brand of defect van het apparaat te voorkomen, mogen de luchtinlaat- en uitlaatopeningen in de buitenbehuizing van het apparaat niet worden geblokkeerd.

⚠ WAARSCHUWING

Om letsel of beschadiging van het apparaat te voorkomen, mag bij wandmontage uitsluitend de bijgeleverde speciale beugel worden gebruikt met de juiste bevestigingsmiddelen die geschikt zijn voor een cementen of bakstenen muur en het gewicht van het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING

Om brandgevaar te verminderen, moet de QTS-1 worden gemonteerd op een toonbank van onbrandbaar materiaal en onbrandbare oppervlaktefinish zonder brandbaar materiaal tegen de onderkant, of op onbrandbare tegels of bogen, en mag er geen brandbaar materiaal tegen de onderkant zijn. Een dergelijke constructie mag in alle gevallen aan alle kanten niet meer dan 305 mm buiten de apparatuur uitsteken.

⚠ LET OP

Om letsel of beschadiging te voorkomen, de kast op de juiste tafelhoogte plaatsen in een omgeving waar u er gemakkelijk mee kunt werken. Het oppervlak moet waterpas zijn, om te voorkomen dat het apparaat of de inhoud valt, en sterk genoeg om het gewicht van het apparaat en het voedsel te dragen.

OPMERKING: Een bevoegd persoon moet de plaatsingsmogelijkheden van de Salamander controleren en verzekeren dat de juiste elektrische leiding beschikbaar is.

Plaatsing op een Toonbank

De ideale plaatsing voor de Salamander is recht onder een afzuigkap om te garanderen dat alle bij het koken ontstane stoom wordt afgezogen.

1. Plaats het apparaat op een geschikte plaats op minimaal 51 mm afstand van alle muren. (Zie ④)
2. Stel de poten bij totdat de Salamander in voor-achterwaartse en zijwaartse richting horizontaal staat.
3. Sluit het apparaat aan op de juiste elektrische leiding.

ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN

⚠ WAARSCHUWING

Om letsel of beschadiging van het apparaat te voorkomen, moet model QTS-1 geïnstalleerd worden door een bevoegd elektricien.

⚠ WAARSCHUWING

Om veilige en goede werking te verzekeren moet, wanneer het apparaat rechtstreeks op het hoofdklemmenblok wordt aangesloten, een 4-polige schakelaar tussen het apparaat en de hoofdvoeding worden aangebracht. De schakelaar moet de juiste capaciteit hebben en de contacten moeten een minimale openingsafstand van 3 mm hebben.

⚠ LET OP

Om veilige en goede werking te verzekeren, mag de voedingsspanning niet meer dan +/-10% van de nominale spanning afwijken, aangesloten zijn op een systeem en gelijk potentiaal hebben.

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.

OPMERKING: Een bevoegd persoon moet de plaatsingsmogelijkheden van de Salamander controleren en verzekeren dat de juiste elektrische leiding beschikbaar is.

Aansluiting met vaste Bedrading

1. Verwijder het inspectiedeksel voor de bedrading rechtsachter op het apparaat gezien naar de bedieningselementen toe. (Zie ⑤)
2. Zoek het klemmenblok binnen het apparaat op.
3. Leid elektrische draden van een uitschakelaar of scheidingschakelaar van de juiste afmetingen door de uitbreekopening op het apparaat.
4. Uitsluitend koperdraad gebruiken. Draai de verbindingen goed vast met een aandraaimoment van minstens 4,25 newtonmeter.
5. Er bevindt zich een aardingsschroef bij de elektrische klemmen. Een aardingsgeleider van het apparaat moet er goed aan bevestigd zijn.
6. Plaats het inspectiedeksel voor de bedrading terug en zet het vast.

Snoer en Stekker Aansluiten

WAARSCHUWING

Apparaten die een snoer hebben, moeten ter plaatse van een geschikte stekker worden voorzien. Voor veilige en goede werking moet de stekker voldoen aan de elektrische specificaties van het apparaat en de voeding en moet hij geaard zijn.

WAARSCHUWING

Als de elektriciteitsvoorziening koord wordt geschaad, het moeten worden door Hatco vervangen, een Authorized Service Agent, of een persoon met gelijkaardige bevoegdheid om een toevalligheid te ontwijken.

- Bij apparaten die een snoer hebben, sluit u de juiste stekker aan op het snoer. Zorg ervoor dat de stekker geschikt is voor de betreffende belasting en dat de stekker in een geschikte contactdoos past.
- De stekker en de contactdoos moeten geaard zijn conform de huidige normen.

WERKING

INFORMAZIONI GENERALI

De Quick-Therm Salamander heeft twee hoofdfuncties: KOKEN en HOUDEN. De kookfunctie gebruikt de intensiteit van alle drie de verwarmingselementen, of iedere gewenste combinatie van de verwarmingselementen. De houdfunctie activeert alleen de twee verwarmingselementen aan de zijkanten om de tijdens de voorafgaande kookcyclus bereikte kooktemperatuur in stand te houden.

WAARSCHUWING

Het apparaat is niet waterdicht. NIET in water onderdompelen. Om letsel of schade te voorkomen, het apparaat niet gebruiken als het in water ondergedompeld is geweest.

LET OP

Sommige oppervlakken aan de buitenkant van het apparaat worden heet. Wees voorzichtig als u deze oppervlakken aanraakt.

LET OP

Het apparaat moet dagelijks worden gereinigd om hygiënische redenen en om defecten van het apparaat te voorkomen.

Opstellen

Voordat u de Salamander voor het eerst inschakelt, moet al het verpakkingsmateriaal worden verwijderd en het apparaat grondig worden gereinigd, waarbij al het beschermende industriële vet wordt verwijderd.

ATTENTIE

Uitsluitend niet-schurende reinigingsmiddelen en sponsjes gebruiken. Schurende reinigingsmiddelen en schuurponsjes kunnen krassen op de finish van het apparaat veroorzaken, die ontsierend zijn en tot vuilophoping leiden.

1. Reinig het apparaat met een met water en een zacht reinigingsmiddel bevochtigde spons of zachte doek.
2. Veeg de grill af met een alleen met water bevochtigde spons of zachte doek.

BEDIENINGSPANEEL

Het bedieningspaneel van de Salamander heeft een voedingsschakelaar waarmee de voeding aan of uit wordt gezet. Via drie aan/uit-drukknoppen met afzonderlijke LED-displays kan de gebruiker de werkingsstatus van de drie verwarmingselementen zien. De functies KOKEN en HOUDEN van de Salamander worden bediend via één drukknop die tussen de twee functies omschakelt. Een brandende LED geeft aan welke functie in werking is. De codeknop wordt gebruikt voor de timerinstelling die digitaal wordt weergegeven tijdens kookwerkzaamheden. Met de codeknop wordt een van de acht voorinstelde temperatuurinstellingen ingesteld; dit wordt digitaal weergegeven tijdens de houdfunctie. De timer en de temperatuurinstellingen hebben hetzelfde digitale display op het bedieningspaneel. De kook- of houdfunctie wordt bediend via de start/stop-knop die ook afzonderlijke LED-displays heeft waarop de gebruiker de bedrijfsmodus kan zien. (Zie ⑥)

WERKING

KOOKFUNCTIE

Tijdens de kookfunctie wordt het middelste verwarmingselement automatisch met regelmatige tussenpozen gemoduleerd om ervoor te zorgen dat de warmte gelijkmatig over het oppervlak van de bak wordt verspreid. De temperatuurintensiteit wordt bijgesteld door de bovenste behuizing omhoog of omlaag te brengen, of door één of twee verwarmingselementen te gebruiken in plaats van alle drie. De intensiteit van de warmte die in het voedsel doordringt wordt minder naarmate de afstand tussen het voedsel en de verwarmingselementen groter wordt.

1. Om het apparaat in te schakelen, zet u de voedingsknop op stand 1. Het digitale display knippert en geeft de laatste instelling weer.

OPMERKING: De gebruiker kan op ieder moment tijdens het bedrijf het apparaat stoppen of starten, de verwarmingselementen aan- of uitzetten of de tijdsinstelling bijstellen.

2. Start de kookfunctie door op de knop COOK te drukken. De COOK-LED brandt tijdens deze bewerking.
3. Stel de kooktijd in door de codeknop op de gewenste tijd te zetten, die op het digitale display wordt weergegeven.
4. Schakel de te gebruiken verwarmingselementen in. Druk op de aan/uit-knop van het afzonderlijke verwarmingselement dat u wilt aanzetten. De LED van het betreffende verwarmingselement gaat branden.
5. Er zijn twee manieren om de kookcyclus in te schakelen:
 - A. Druk op de knop START om de geprogrammeerde instellingen te activeren. De START-LED brandt na de activering.
 - B. Plaats de te koken schaal met voedsel op het kookrooster, tegen het schaaldetectiemechanisme dat zich boven het grillniveau van het kookrooster bevindt. Hierdoor wordt de schaaldetectiefunctie geactiveerd en schakelt het apparaat automatisch de geprogrammeerde instellingen in. De START-LED brandt na de activering. (Zie ⑦)
6. Wanneer de tijd op het digitale display is verstreken, klinkt een piepsignaal om de gebruiker te waarschuwen dat een cyclus is voltooid.

OPMERKING: Het apparaat blijft werken totdat de schaal met voedsel van het kookrooster wordt verwijderd of op de Stop-knop wordt gedrukt. De STOP-LED gaat branden wanneer het apparaat wordt gestopt.

7. Herhaal stap 1-6 om verder te gaan met het bereiden van ander voedsel.
8. Zet de voedingsknop in de stand 0. Het digitale display gaat uit, wat aangeeft dat de voeding naar het apparaat nu is uitgeschakeld.

HOUDFUNCTIE

Wanneer de houdfunctie wordt gebruikt, werken de twee verwarmingselementen aan de zijanten. Het middelste verwarmingselement is uit en de elementen aan de zijanten kunnen desgewenst worden uitgezet.

1. Zet de bovenste behuizing van de Salamander op de **maximale hoogte** boven het kookrooster.
2. Zet de voedingsknop in stand 1 om het apparaat aan te zetten. Het digitale display knippert en geeft de laatste instelling weer.

OPMERKING: De gebruiker kan op ieder moment tijdens het bedrijf het apparaat stoppen of starten, de verwarmingselementen aan de zijanten aan- of uitzetten of de temperatuurinstelling bijstellen.

3. Start de houdfunctie door op de knop HOLD te drukken. De HOLD-LED brandt tijdens deze bewerking.
4. Kies een houdtemperatuur door de codeknop naar een van de 8 temperatuurinstellingen te draaien (niveau 1 = minst intense warmte; niveau 8 = meest intense warmte). De gemiddelde temperatuurintensiteit is tussen 40 °C en 70 °C.
5. Zet de verwarmingselementen aan de zijanten aan door op de bijbehorende aan/uit-knop te drukken. De LED van het verwarmingselement gaat branden.
6. Er zijn twee manieren om de houdcyclus in te schakelen:
 - A. Druk op de knop START om de geprogrammeerde instellingen te activeren. De START-LED brandt na de activering.
 - B. Plaats de schaal met voedsel op het kookrooster, tegen het schaaldetectiemechanisme dat zich boven het grillniveau van het kookrooster bevindt. Hierdoor wordt de schaaldetectiefunctie geactiveerd en schakelt het apparaat automatisch de geprogrammeerde instellingen in. De START-LED brandt na de activering. (Zie ⑦)

OPMERKING: Het apparaat blijft werken totdat de schaal met voedsel van het kookrooster wordt verwijderd of op de Stop-knop wordt gedrukt. De STOP-LED gaat branden wanneer het apparaat is gestopt.

7. Zet de voedingsknop in de stand 0. Het digitale display gaat uit, wat aangeeft dat de voeding nu is uitgeschakeld.

INFORMAZIONI GENERALI

De Hatco Quick-Therm Salamander is ontworpen voor maximale duurzaamheid en prestaties, met minimaal onderhoud.

REINIGEN

WAARSCHUWING

Om letsel te voorkomen, de stroom uitschakelen en het apparaat laten afkoelen voordat u onderhoud uitvoert.

WAARSCHUWING

Het apparaat is niet waterdicht. NIET in water onderdompelen. Om letsel of schade te voorkomen, het apparaat niet gebruiken als het in water ondergedompeld is geweest.

LET OP

Het apparaat moet dagelijks worden gereinigd om hygiënische redenen en om defecten van het apparaat te voorkomen.

WAARSCHUWING

De constructie van dit apparaat is niet bestand tegen hogedrukspuiten. Gebruik geen hogedruksproeier om dit apparaat te reinigen.

ATTENTIE

Het apparaat niet met hogedrukspuiten reinigen. Dit kan tot beschadiging van het apparaat of verstoring van de werking leiden.

ATTENTIE

Uitsluitend niet-schurende reinigingsmiddelen en sponsjes gebruiken. Schurende reinigingsmiddelen en schuursponsjes kunnen krassen op de finish van het apparaat veroorzaken, die ontsierend zijn en tot vuilophoping leiden.

1. Koppel het apparaat los van de elektrische voeding.
2. Reinig alle roestvrijstalen onderdelen met warm water en een zacht reinigingsmiddel.
3. Grondig spoelen en met een zachte doek afdrogen.

OPMERKING: Voor hardnekkige vlekken een roestvrijstalen sponsje gebruiken, waarbij u in de richting van de matte finish wrijft.

Als het apparaat geruime tijd niet wordt gebruikt, met een doek een dunne beschermlaag van vaseline over alle roestvrijstalen onderdelen aanbrengen; de plaats waar het geïnstalleerd is moet ook regelmatig worden schoongemaakt.

WAARSCHUWING

Als onderhoud of reparaties aan dit apparaat moeten worden uitgevoerd, neem dan contact op met de erkende Hatco servicevertegenwoordiger, of met de serviceafdeling van Hatco, tel. +1 414-671-6350; internationaal faxnummer +1 414-671-3976.

WAARSCHUWING

Dit product bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Om schade aan het apparaat of letsel aan het personeel te voorkomen, dient u alleen erkende Hatco servicevertegenwoordigers en authentieke Hatco vervangingsonderdelen te gebruiken voor onderhoud en reparaties.

WAARSCHUWING

Authentieke Hatco vervangingsonderdelen zijn specifiek ontworpen om veilig te werken in de omgevingen waarin ze worden gebruikt. Sommige generieke of niet-authentieke vervangingsonderdelen hebben niet de benodigde eigenschappen om veilig in Hatco-apparaten te worden gebruikt. Het is belangrijk dat u Hatco-vervangingsonderdelen gebruikt bij het repareren van Hatco-apparaten. Indien er geen Hatco-vervangingsonderdelen worden gebruikt, kunnen gebruikers van het apparaat worden blootgesteld aan gevaarlijke elektrische spanning, wat elektrische schok of brandwonden tot gevolg kan hebben.

BEPERKTE GARANTIE VAN HATCO

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 moet de aankoopdatum van het product registreren door de Garantieregistratiekaart te retourneren aan Hatco, of deze datum op een andere wijze aan Hatco mededelen, naar goeddunken van Hatco.

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) **Eén (1) jaar op onderdelen PLUS een bijkomende garantie van één (1) jaar uitsluitend op onderdelen:**
 - Toasterelementen (metalen bekleding)
 - Schuifverwarmingselementen (metalen bekleding)
 - Schuifverwarmer schuifrollers en glijdingen
 - Voedselverwarmingselementen (metalen bekleding)
 - Uitstalverwarmingselementen (luchtverwarming met metalen bekleding)
 - Elementen van het wachtcabinet (luchtverwarming met metalen bekleding)
- b) **Eén (1) jaar op onderdelen PLUS een garantie van vier (4) bijkomende jaren uitsluitend op onderdelen op basis van pro rata voorwaarden die Hatco zal uitleggen op verzoek van de Koper:**
3CS- en FR-tanks
- c) **Eén (1) jaar garantie op onderdelen en arbeid PLUS negen (9) jaar garantie op alleen onderdelen voor:**
 - Extra elektrische boilers
 - Extra gasboilers

DE VOORAFGAANDE GARANTIES ZIJN EXCLUSIEF EN VERVANGEN ALLE ANDERE GARANTIES, OFWEL UITDRUKKELIJK OF GEÏMPliceerd, MET INBEGRIp VAN, MAAR NIET BEPERKT TOT, ENIGE GEÏMPliceerde GARANTIE VAN VERKOOPBAARHEID, OF GESCHIKTHEID VOOR EEN BEPAALD DOEL, OF OCTROOI, OF ANDERE INBREUK OP INTELLECTUELE EIGENDOMSRECHTEN. Zonder de algemeenheid van het voorafgaande te beperken DEKKEN ZULKE GARANTIES NIET HET VOLGENDE: Gecoate gloeilampen, fluorescentielampen, gloeilampen voor lampverwarmers, glazen onderdelen of het falen van het Product in de omlooptank en in de lamellenbuis van de warmtewisselaar veroorzaakt door kalkafzetting, sedimentafzettingen, chemische invreting of bevroren in de tanks, misbruik van het Product, knoeien of verkeerde toepassing, onjuiste installatie, toepassen van de verkeerde spanning.

2. BEPERKING VAN REMEDIES EN SCHADE

De aansprakelijkheid van Hatco en het uitsluitend verhaal van de Koper ingevolge hiervan zijn beperkt, naar uitsluitende keuze van Hatco, tot reparatie of vervanging door een door Hatco bevoegd servicebedrijf (behalve wanneer de Koper zich buiten de Verenigde Staten, Canada, het Verenigd Koninkrijk of Australië bevindt, in welk geval de aansprakelijkheid van Hatco en het uitsluitend verhaal van de Koper ingevolge hiervan uitsluitend beperkt zijn tot vervanging van een deel onder garantie) met betrekking tot iedere claim die binnen de hierboven genoemde toepasselijke garantieperiode is ingediend. Hatco behoudt zich het recht voor om vorderingen in hun geheel of gedeeltelijk te aanvaarden of af te wijzen. Hatco aanvaardt geen geretoureerde Producten zonder voorafgaandelijk verkregen schriftelijke toestemming van Hatco, en alle onkosten voor goedgekeurde geretoureerde producten zijn ten laste van de Koper. ONDER GEEN ENKELE OMSTANDIGHEDEN ZAL HATCO AANSPRAKELIJK GESTELD WORDEN VOOR GEVOLGSCHADE OF BIJKOMENDE SCHADE, MET INBEGRIp VAN, MAAR NIET BEPERKT TOT, ARBEIDSONKOSTEN OF WINSTDERVING 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.

IMPORTANT OWNER INFORMATION

Record the model number, serial number, voltage and purchase date of your unit in the spaces below. Please have this information available when calling Hatco for service assistance.

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

Schreiben Sie die Modellbezeichnung, die Seriennummer, die Spannung und das Kaufdatum in die folgenden Zeilen. Haben Sie bitte dies Information zur Hand, wenn Sie Hatco wegen einer Service-Unterstützung anrufen.

Modellbezeichnung _____

Seriennummer _____

Spannung _____

Kaufdatum _____

Anote el número de modelo, número de serie, voltaje y fecha de compra de su unidad en los espacios a continuación. Por favor, tenga esta información disponible cuando llame a Hatco para recibir asistencia técnica.

Modelo No. _____

Serie No. _____

Voltaje _____

Fecha de compra _____

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

Modèle No. _____

Numéro de série _____

Voltage _____

Date d'achat _____

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. 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 _____

Noteer het modelnummer, serienummer, de spanning en de aankoopdatum van uw apparaat in de ruimte onderaan. Zorg ervoor dat u deze informatie ter beschikking hebt als u Hatco voor service belt.

Modelnr. _____

Serienr. _____

Spanning _____

Aankoopdatum _____

HATCO CORPORATION

P.O. Box 340500, Milwaukee, WI 53234-0500 U.S.A.

(414) 671-6350

Int'l. Fax (414) 671-3976

www.hatcocorp.com