hatcocorp.com

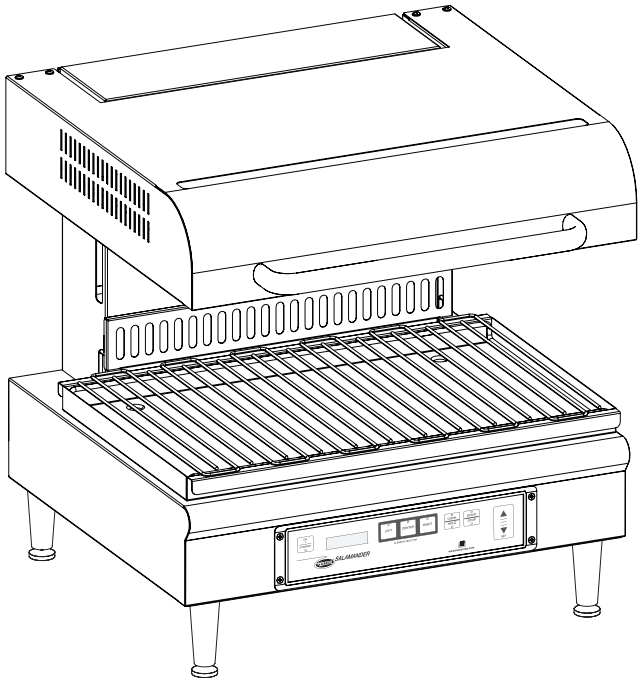
Register Online!
(see page 2)

S'inscrire en ligne!
(voir page 14)

Salamander

SAL Series • Série SAL

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



⚠ WARNING

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

English = p 2

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Français = p 14

P/N 07.04.616.00

© 2025 Hatco Corporation

CONTENTS

English

Important Owner Information **2**
Introduction **2**
Important Safety Information **3**
Model Description **4**
Model Designation **4**
Specifications **4**
Plug Configuration 4
Electrical Rating Chart 5
Dimensions 5
Installation **6**
General 6
Installing a Wall-Mounted Unit 7
Hardwired Connection 8
Operation **9**
General 9
Control Panel 9
Operating the Salamander 10
Maintenance **11**
General 11
Daily Cleaning 11
Troubleshooting Guide **12**
Limited Warranty **13**
Authorized Parts Distributors ..... **Back Cover**

IMPORTANT OWNER INFORMATION

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

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

Register your unit!

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

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

Telephone: 414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

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

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

INTRODUCTION

Hatco's Salamanders are specially-designed for cooking, grilling, reheating, and keeping foods hot. Their unparalleled startup speed is a direct result of Hatco's "instant on" heating elements located in the upper housing of each salamander. The three independently-controlled heating elements provide 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 make the Hatco Salamander energy efficient and easy to operate.

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

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

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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

NOTICE

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

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

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

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install the proper voltage and size electrical receptacle.
- Units supplied without an electrical cord and plug require a hardwired connection to on-site electrical system. Connection must be properly grounded and of correct voltage, size, and configuration for electrical specifications of unit. Contact a qualified electrician to determine and install proper electrical connection.
- Unit must be installed by a qualified electrician. Installation must conform to all local electrical codes. Installation by unqualified personnel will void unit warranty and may lead to electric shock or burn, as well as damage to unit and/or its surroundings.
- When installing a hardwired unit, a disconnect switch must be installed between unit and main electrical supply. The switch must be rated properly and have contacts with a minimum opening distance of 1/8″ (3 mm).
- Turn OFF power switch, unplug power cord/turn off power at circuit breaker, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.
- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C) and a maximum of 113°F (45°C).
- Do not steam clean or use excessive water on unit.
- This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- Do not pull unit by power cord.
- Discontinue use if power cord is frayed or worn.
- Do not attempt to repair or replace a damaged power cord. The cord must be replaced by Hatco, an Authorized Hatco Service Agent, or a person with similar qualifications.
- Do not clean unit when it is energized or hot.
- This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.
- Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.

⚠ WARNING

FIRE HAZARD:

- To reduce the risk of fire, the appliance is to be installed in non-combustible surroundings only, with no combustible material within 18″ (46 cm) of the sides, front, or rear of the appliance or within 40″ (102 cm) above the appliance. The appliance is to be mounted on floors of non-combustible construction with non-combustible flooring and surface finish and with no combustible material against the underside, or on non-combustible slabs or arches that have no combustible material against the underside. Such construction shall in all cases extend not less than 12″ (30 cm) beyond the equipment on all sides.
- Locate unit a minimum of 2″ (51 mm) from any walls. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.
- Do not obstruct air intake openings or air exhaust openings on outer housing of unit. Unit combustion or malfunction may occur.
- Do not place anything on top of unit.

EXPLOSION HAZARD: Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.

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

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

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

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

⚠ CAUTION

BURN HAZARD:

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

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

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

Do not use Pyrex® glass plates or serving pieces in unit. Pyrex glass may break causing personal injury and/or food contamination.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

NOTICE

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

Do not install unit above grills, fryers, or other appliances that will expose unit to high temperature, excessive moisture, or grease-laden air. Improper installation will void warranty.

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

NOTICE

Do not operate unit without drip tray and cooking grate installed. Damage to unit could occur.

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

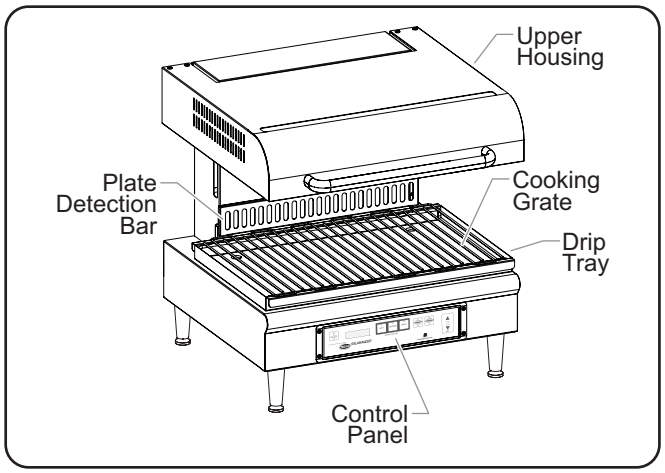
Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

Do not lay unit on the side with the control panel or damage to unit could occur.

MODEL DESCRIPTION

All Models

The Hatco® Salamander is specially-designed for versatility in the kitchen with the capabilities to cook, grill, reheat, and keep foods hot. The salamander is constructed of stainless steel for easy cleaning and durability. The high-powered heating elements are ready for use within 8 seconds. The plate detection feature activates the heating elements automatically when a food plate comes into contact with the plate detection bar. Removal of the food plate turns off the heating elements automatically. The three heating elements can be controlled independently using the individual ELEMENT SELECTOR keys located on the control panel. The heating elements are strategically positioned inside the moveable upper housing to reduce the transfer of heat to the surrounding area. The HOLD function has eight temperature levels and is ideal for keeping foods hot or reheating foods. The removable cooking grate and drip tray allow for easy cleanup. The unique features and flexibility of the Hatco Salamander make it easy to operate, energy efficient, and highly functional in any kitchen.



Model SAL-1

MODEL DESIGNATION

S A L - 1

Salamander — Capacity = Quantity of Full Size Pans

SPECIFICATIONS

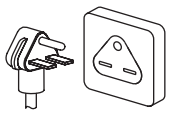
Plug Configuration

Some units are supplied from the factory with an electrical cord and plug installed.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- **Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install the proper voltage and size electrical receptacle.**
- **Units supplied without an electrical cord and plug require a hardwired connection to on-site electrical system. Connection must be properly grounded and of correct voltage, size, and configuration for electrical specifications of unit. Contact a qualified electrician to determine and install proper electrical connection.**



NEMA 6-30P

Plug Configuration

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.

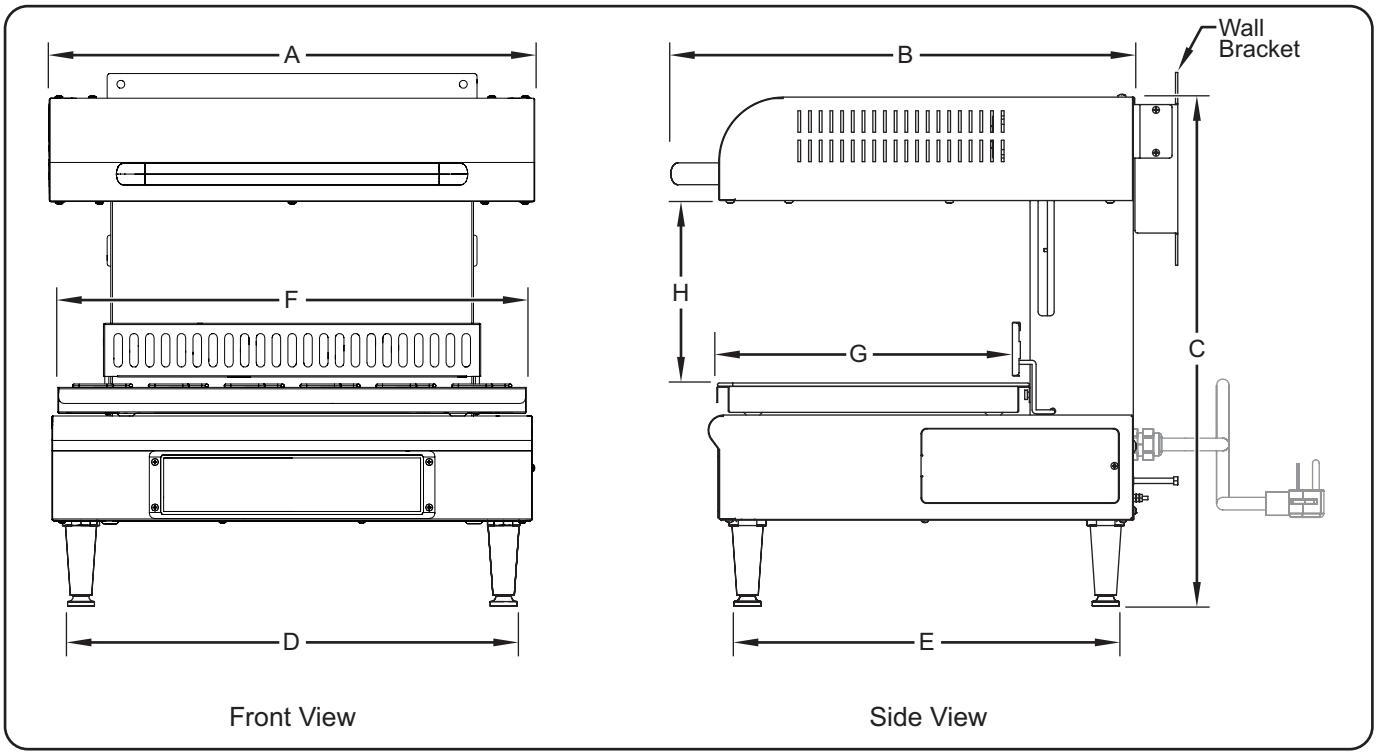
NOTE: Specification label located on the side of the unit. See label for serial number and verification of unit electrical information.

Electrical Rating Chart

Model	Voltage	Watts	Amps	Phase	Hertz	Plug Configuration	Unit Weight	Shipping Weight
SAL-1	208 V	4500 W	21.6 A	1	50/60 Hz	NEMA 6-30P or Hardwired	113 lbs. (52 kg)	144 lbs. (65 kg)
	240 V		18.8 A			NEMA 6-30P or Hardwired		
	230 V	4500 W	19.6 A	1	50/60 Hz	Hardwired	113 lbs. (52 kg)	144 lbs. (65 kg)
	230/400Y V		6.5 A	3				
	230 V	4133 W	17.2 A	1				
	230/400Y V		5.7 A	3				

Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)*	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)	Cooking Width (F)	Cooking Depth (G)	Cooking Height (H)
SAL-1	22-11/16″ (576 mm)	22-11/16″ (576 mm)	23-13/16″ (603 mm)	20-1/2″ (520 mm)	17-1/2″ (443 mm)	21-7/8″ (556 mm)	13-3/4″ (350 mm)	4″ to 8-1/2″ (102 to 216 mm)



Front View

Side View

* Add 2-1/16″ (51 mm) to Depth (B) for wall-mounted units.

General

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

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- **Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install the proper voltage and size electrical receptacle.**
- **Unit must be installed by a qualified electrician. Installation must conform to all local electrical codes. Installation by unqualified personnel will void unit warranty and may lead to electric shock or burn, as well as damage to unit and/or its surroundings.**
- **Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C) and a maximum of 113°F (45°C).**

FIRE HAZARD:

- **To reduce the risk of fire, the appliance is to be installed in non-combustible surroundings only, with no combustible material within 18″ (46 cm) of the sides, front, or rear of the appliance or within 40″ (102 cm) above the appliance. The appliance is to be mounted on floors of non-combustible construction with non-combustible flooring and surface finish and with no combustible material against the underside, or on non-combustible slabs or arches that have no combustible material against the underside. Such construction shall in all cases extend not less than 12″ (30 cm) beyond the equipment on all sides.**
- **Locate unit a minimum of 2″ (51 mm) from any walls. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.**
- **Do not obstruct air intake openings or air exhaust openings on outer housing of unit. Unit combustion or malfunction may occur.**

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

⚠ CAUTION

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

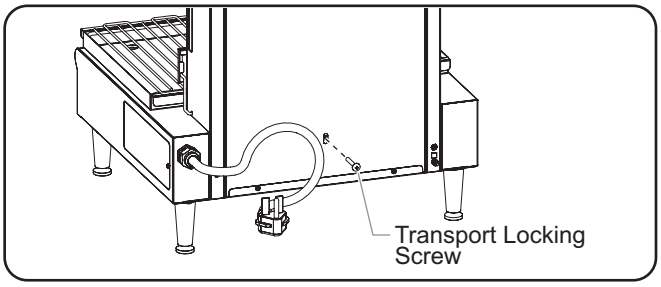
Do not place anything on top of unit; doing so may subject personnel to injury or damage unit.

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

1. Remove the unit from the shipping carton.

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

2. Remove tape and protective packaging from all surfaces of unit.
3. Clean the unit thoroughly to remove all protective industrial grease. ***NOTICE:*** **Use non-abrasive cleaners and cloths only.**
4. Remove the transport locking screw used to secure the upper housing during shipping. Discard the screw.



Transport Locking Screw

NOTE: Do not plug in or hardwire the unit until either countertop installation or wall mounting is complete.

NOTICE

Do not install unit above grills, fryers, or other appliances that will expose unit to high temperature, excessive moisture, or grease-laden air. Improper installation will void warranty.

5. For wall mounting, refer to the “Installing a Wall-Mounted Unit” procedure in this section.

NOTICE

Do not lay unit on the side with the control panel or damage to unit could occur.

6. For countertop installation, install the 4″ legs.

NOTE: Additional help may be needed to maneuver the unit to the proper position for installing legs.

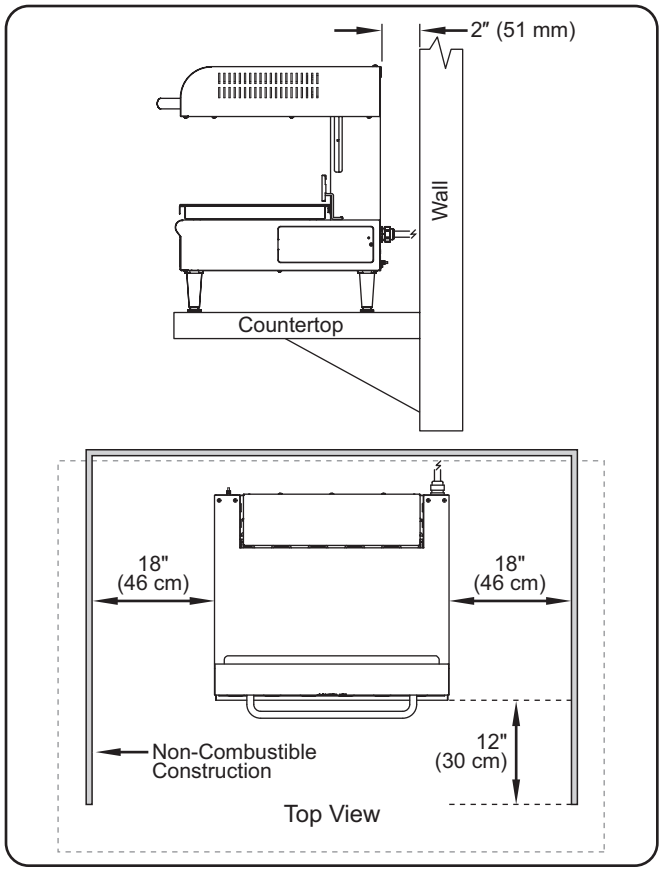
   a. Carefully position the unit with the control panel facing up.

   b. Attach the four legs by turning the legs clockwise into one of the threaded holes in each of the four corners on the bottom of the unit. Tighten the legs securely.

   c. Return the unit to the upright position.

7. Place the unit in the desired location.
   - Locate the unit directly underneath an exhaust hood if possible. This will ensure total suction of steam produced during cooking.
   - Make sure the unit is installed where the ambient air temperature will not rise above 113°F (45°C) and where it will not be exposed to excessive moisture or grease-laden air.
   - Make sure the unit is at the proper height in an area convenient for use.
   - Make sure the countertop is level and strong enough to support the weight of the unit and food product.
   - Make sure all the feet on the bottom of the unit are positioned securely on the countertop with a minimum of 2″ (51 mm) between the unit and any wall.

8. Level the unit by turning the leveling feet on each leg, if necessary.
9. Install the drip tray and cooking grate.
10. For corded units, plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
11. For non-corded units, have a qualified electrician install a hardwired connection between the unit and the on-site electrical system (refer to “Hardwired Connection” in this section for additional information).



Minimum Distance Requirement

Installing a Wall-Mounted Unit

Mounting the unit on a wall requires special considerations and procedures due to the weight of the unit. Follow the guidelines below when determining the location for wall mounting as well as during installation.

- The wall brackets must be fastened to a wall with 16″ (406 mm) on center, solid wood 2x4 stud construction covered by a minimum of 1/2″ (13 mm) thick sheathing.
- The wall bracket must be installed with four 1/4″ x 2-1/2″ (6 x 64 mm) lag screws that solidly hit the wood studs in the wall.
- Locate the unit directly underneath an exhaust hood if possible. This will ensure total suction of steam produced during cooking.
- Make sure the unit is installed where the ambient air temperature will not rise above 113°F (45°C) and where it will not be exposed to excessive moisture or grease-laden air.
- Make sure the unit is at the proper height in an area convenient for use.

Parts Included

The following parts are included with wall-mounted units.

Item	Quantity
Wall Bracket	1
Mounting Clip	2
1/4″ x 2-1/2″ (6 x 64 mm) Lag Screw	4
Hex Screw	4

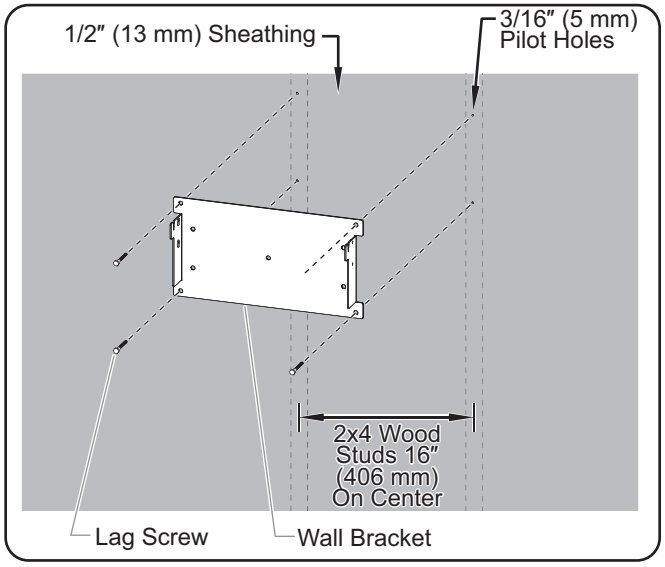
Installation Procedure

Use the following procedure to install a wall-mounted unit.

1. Make sure the mounting location meets the requirements listed previously in this procedure.
2. Determine the height for the unit installation.
   - Mark the wall at the desired height for the top of the unit.

NOTE: The top of the wall bracket is approximately 1-1/2" (38 mm) inches above the top of the unit after installation.

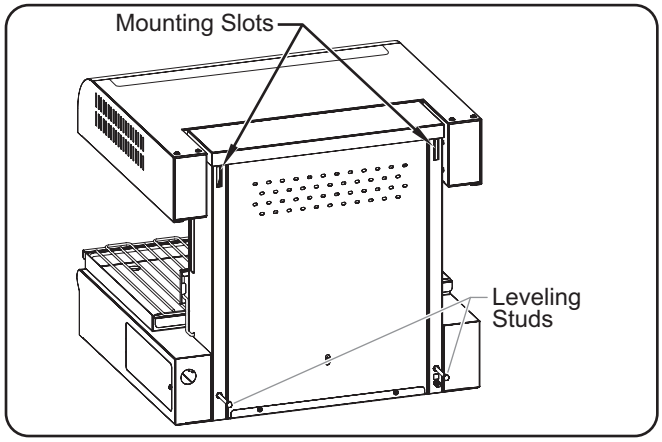
3. Locate the wood stud positions in the wall.
   - Determine which studs to use for installation. The studs used must allow the wall bracket to be installed with the mounting holes a distance of 16″ (406 mm) on center from each other.
4. Install the wall bracket onto the wall.
   a. Center and level the wall bracket on the desired studs. Mark the locations for the four lag screws through the holes in each side of the bracket.
   b. Drill four 3/16″ (5 mm) pilot holes in the wall at each marked location for the lag screws. The lag screws are 1/4″ (6 mm) in diameter and 2-1/2″ (64 mm) long.
   c. Insert four lag screws through the wall bracket and into the pre-drilled pilot holes in the wall.
   d. Tighten each lag screw securely.



Attaching the Wall Bracket

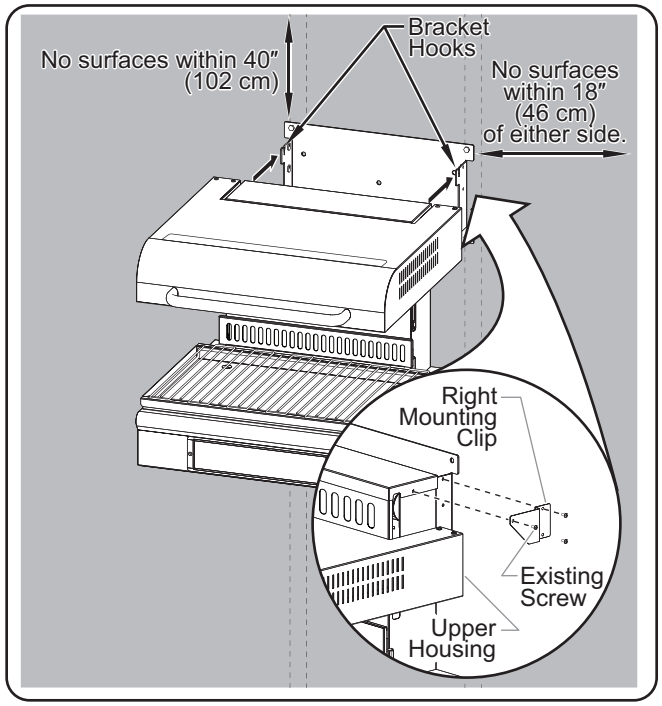
continued...

5. Install the two leveling studs (included with unit) into the two threaded holes on the back of the unit.



Mounting Slots on Back of Unit

6. Lift the unit, and align the mounting slots on the back of the unit with the hooks on the wall bracket. Set the unit securely on the hooks. This step will require at least two people.
7. Check that the unit is level from front to back. Adjust the level by turning the leveling studs on the back of the unit, if necessary.



Hanging the Unit

8. Install the mounting clips onto the back of the unit to secure the unit to the wall bracket. There is a right clip and a left clip.
   a. Move the upper housing down to expose the screw on each side of the unit that will be used to attach the mounting clips. Remove the screws.
   b. Using the correct mounting clip on each side of the unit:
      i. Attach the angled edge of the mounting clip to the unit using the removed screw.
      ii. Attach the straight edge of the mounting clip to the wall bracket using the screws provided.
9. Install the drip tray and cooking grate.
10. For corded units, plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
11. For non-corded units, have a qualified electrician install a hardwired connection between the unit and the on-site electrical system (refer to “Hardwired Connection” in this section for additional information).

Hardwired Connection

Hatco® Salamanders can be hardwired to the electrical supply.

⚠ WARNING

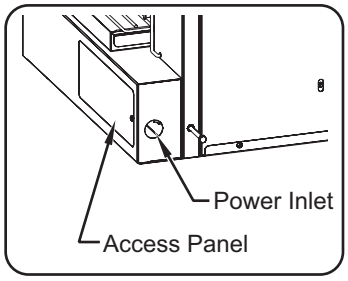
ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- **Units supplied without an electrical cord and plug require a hardwired connection to on-site electrical system. Connection must be properly grounded and of correct voltage, size, and configuration for electrical specifications of unit. Contact a qualified electrician to determine and install proper electrical connection.**
- **Unit must be installed by a qualified electrician. Installation must conform to all local electrical codes. Installation by unqualified personnel will void unit warranty and may lead to electric shock or burn, as well as damage to unit and/or its surroundings.**
- **When installing a hardwired unit, a disconnect switch must be installed between unit and main electrical supply. The switch must be rated properly and have contacts with a minimum opening distance of 1/8″ (3 mm).**

NOTICE

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

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



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

General

Hatco Salamanders are designed with two main functions, COOK and HOLD. The COOK function uses the full intensity of the overhead, “instant on” heating elements to cook food. The HOLD function activates only the two outside overhead heating elements at a lower intensity to maintain the temperature reached during the cooking cycle.

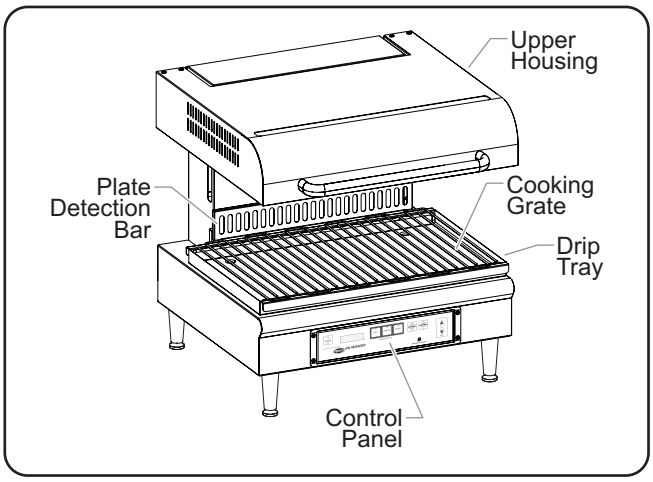
Use the following information and procedures to operate Hatco Salamanders.

⚠ WARNING

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

NOTICE

Do not operate unit without drip tray and cooking grate installed. Damage to unit could occur.



Components

Control Panel

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

ON (I)/STANDBY Key

The ON (I)/STANDBY key controls the power to the unit. Touching the ON (I)/STANDBY key toggles the unit between “On” and “Standby” (off). When the unit is in Standby, the indicator light is illuminated. When the unit is On, the indicator light is off.

ELEMENT SELECTOR Keys

The ELEMENT SELECTOR keys control the operation of each of the three overhead heating elements. Touching the LEFT, CENTER, or RIGHT ELEMENT SELECTOR key toggles the corresponding element between “On” and “Off”. Each key has an indicator light that illuminates when the corresponding element is activated.

COOK/HOLD Key

The COOK/HOLD key determines the function of the salamander. Touching the COOK/HOLD key toggles the salamander between the COOK function and the HOLD function. Each function has an indicator light that illuminates when the corresponding function is active.

START/STOP Key

The START/STOP key controls the cycle of the COOK and HOLD functions. Touching the START/STOP key will either start or stop a COOK or HOLD cycle. Each operating mode has an indicator light that illuminates when the corresponding mode is active.

SET Slider Key

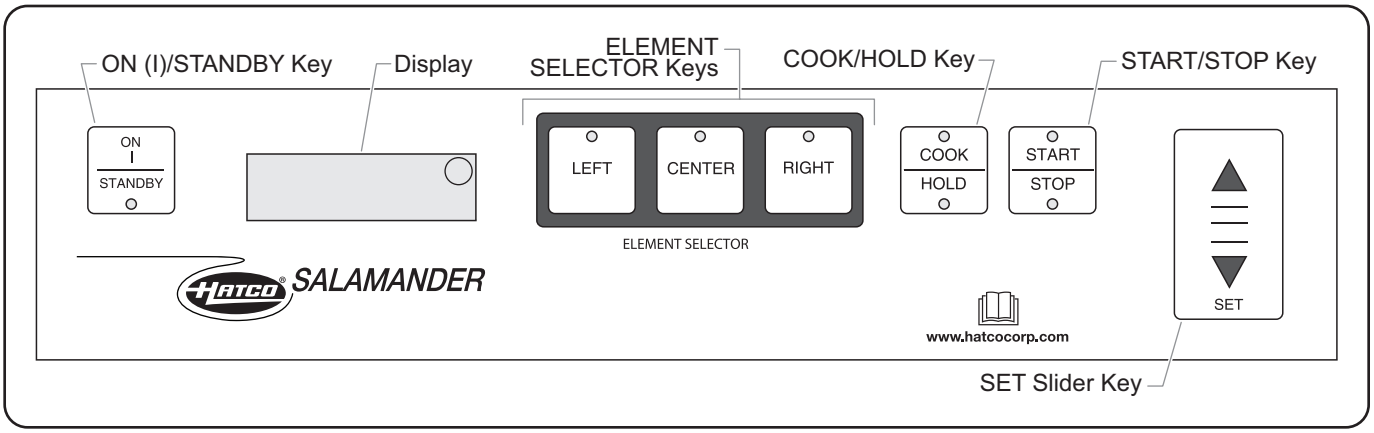
The function of the SET slider key is determined by which function is selected by the COOK/HOLD key. When the COOK function is active, the SET slider key is used to set the timer for the desired cook time. When the HOLD function is active, the SET slider key is used to select the desired holding temperature from one of eight (8) preset temperature levels. The SET slider key can be operated in two ways, *touching* or *sliding*:

Touching: Touching the Up Arrow increases the timer setting or selects a higher temperature setting. Touching the Down Arrow decreases the timer setting or selects a lower temperature setting.

Sliding: Sliding a finger from the bottom to the top of the SET slider key increases the timer setting or selects a higher temperature setting. Sliding a finger from the top to the bottom of the SET slider key decreases the timer setting or selects a lower temperature setting.

Display

The display shows the timer settings or temperature settings, depending on the function selected by the COOK/HOLD key. When a COOK or HOLD cycle is activated by the START/STOP key, the settings will flash in the display.



Salamander Control Panel

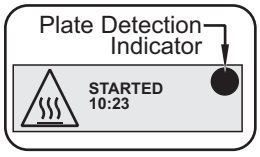
Operating the Salamander

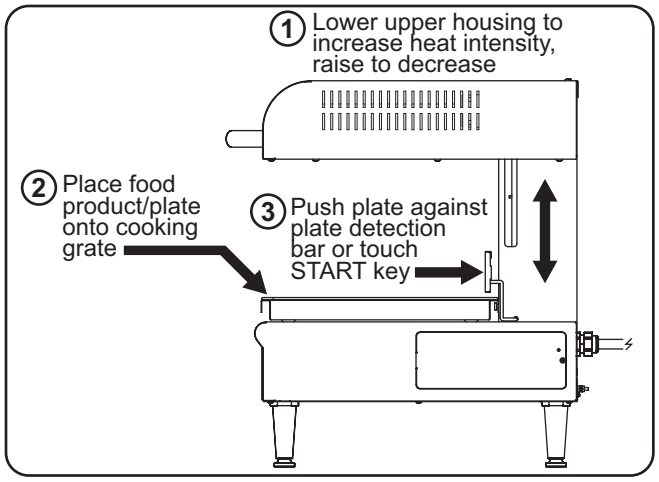
COOK Function

During the COOK function, the center overhead heating element operate at 75% power and the two outside overhead heating elements operate at full power. The intensity of the temperature can be adjusted by raising or lowering the upper housing or by using only one or two of the heating elements instead of all three. The intensity of the heat that penetrates the food decreases as the distance between the food and the heating elements increases. Use the following procedure to operate the salamander in the COOK function.

1. Move the upper housing to the desired cooking height.
2. Touch the ON (I)/STANDBY key to turn on the unit.
   - The STANDBY indicator light will go out.
   - The display will flash showing the last COOK setting.
3. Touch the COOK/HOLD key to select the COOK function. The COOK indicator light will illuminate.
4. Set the desired cooking time using the SET slider key.
   - Cooking time can be set from 1 second to 20 minutes.

5. Turn on the desired heating element(s).
   - Touch the corresponding ELEMENT SELECTOR key to activate the desired heating element(s). An element is activated when its indicator light is illuminated.
6. Place food product onto the cooking grate.
7. Start the COOK cycle. The COOK cycle can be started one of two different ways:
   a. Press the START/STOP key to energize the selected elements and start the programmed timer setting. The START indicator light will illuminate and an audible “beep” will sound to indicate the COOK cycle is in progress. The display will show the remaining cycle time.
   b. Push the food plate against the plate detection bar. This will trigger the plate detection feature, and the unit will automatically activate the programmed timer setting. The START indicator light will illuminate to indicate the COOK cycle is in progress, an audible “beep” will sound, and the plate detection indicator will darken in the display.





Using the Plate Detection Bar

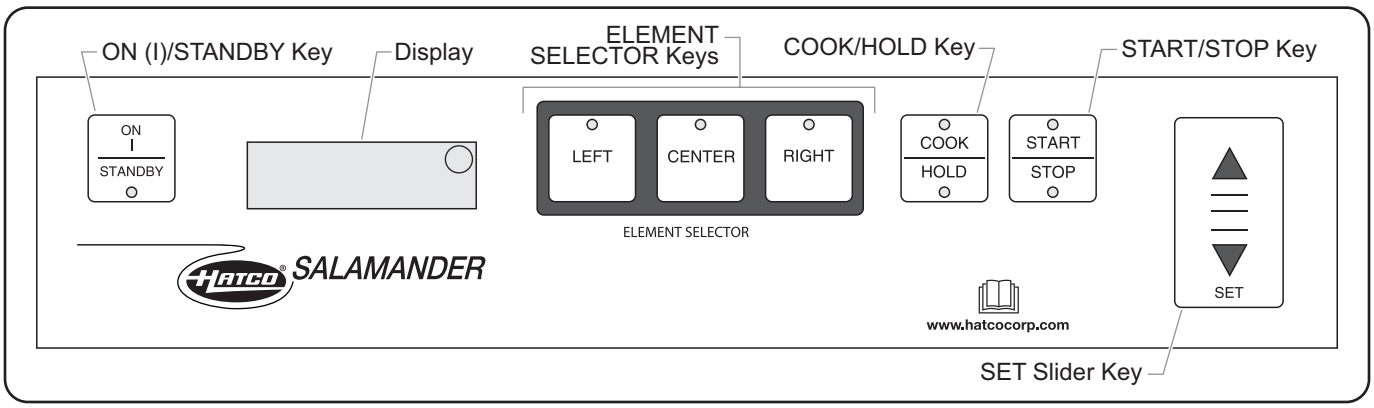
NOTE: The operator can adjust the timer setting and turn the heating element(s) on or off at any time during operation of the unit.

8. Stop the COOK cycle. The COOK cycle stops automatically when time expires or can be stopped manually in one of two different ways:
   a. When time expires, three audible “beeps” will indicate that the COOK cycle is complete. The element(s) will turn off and the STOP indicator light will illuminate.
   b. Touch the START/STOP key to stop the cycle. The element(s) will turn off, the STOP indicator light will illuminate, and three audible “beeps” will sound.

   c. Remove the food plate from the cooking grate, releasing the plate detection bar. The element(s) will turn off, the STOP indicator light will illuminate, three audible “beeps” will sound, and the plate detection indicator in the display will go out.

NOTE: Do not disable the operation of the plate detection bar by blocking it in the “activated” position. Damage to the unit will occur.

9. To continue to cook other foods, touch the START/STOP key to reset the unit and repeat the above steps.
10. When cooking is complete, touch the ON (I)/STANDBY key to turn off the unit. The STANDBY indicator light will illuminate and the display will go dark.



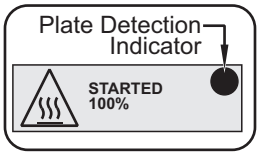
Salamander Control Panel

HOLD Function

When using the HOLD function the two side heating elements are operational. The center heating element is off and the outside elements can be activated together or separately.

1. Move the upper housing to the maximum height level above the cooking grate.
2. Touch the ON (I)/STANDBY key to turn on the unit.
   - The STANDBY indicator light will go out.
   - The display will flash showing the last COOK setting.
3. Press the COOK/HOLD key to select the HOLD function. The HOLD indicator light will illuminate.
4. Set the desired holding temperature to one of eight (8) preset temperature levels using the SET slider key.

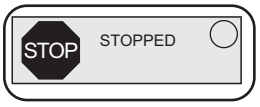
   - 30% = least intense heat; 100% = most intense heat.
5. Turn on the desired heating element(s).
   - Touch the corresponding ELEMENT SELECTOR key to activate one or both of the outside heating element(s). An element is activated when its indicator light is illuminated.
6. Place food product onto the cooking grate.
7. Start the HOLD cycle. The HOLD cycle can be started one of two different ways:
   a. Touch the START/STOP key to energize the selected elements at the preset temperature level. The START indicator light will illuminate and an audible “beep” will sound to indicate the HOLD cycle is in progress. The display will show the active temperature setting.
   b. Push the food plate against the plate detection bar. This will trigger the plate detection feature, and the unit will automatically energize the selected elements at the preset temperature level. The START indicator light will illuminate to indicate the HOLD cycle is in progress, an audible “beep” will sound, and the plate detection indicator will darken in the display.



   The unit will stay in operation until the START/STOP key is pressed or the food plate is removed from the cooking grate, releasing the plate detection bar.

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

8. Stop the HOLD cycle. The HOLD cycle can be stopped one of two different ways:
   a. Touch the START/STOP key to stop the cycle. The element(s) will turn off, the STOP indicator light will illuminate, and three audible “beeps” will sound.



   b. Remove the food plate from the cooking grate, releasing the plate detection bar. The element(s) will turn off, the STOP indicator light will illuminate, three audible “beeps” will sound, and the plate detection indicator in the display will go out.
9. To continue to hold other foods, touch the START/STOP key to reset the unit and repeat the above steps.
10. When holding is complete, touch the ON (I)/STANDBY key to turn off the unit. The STANDBY indicator light will illuminate and the display will go dark.

MAINTENANCE

General

Hatco Salamanders are designed for maximum durability and performance with minimum maintenance.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- **Turn OFF power switch, unplug power cord/turn off power at circuit breaker, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.**
- **DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.**
- **Do not steam clean or use excessive water on unit.**
- **This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.**
- **Do not clean unit when it is energized or hot.**

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

Daily Cleaning

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

NOTICE

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

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

English

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Turn OFF power switch, unplug power cord/turn off power at circuit breaker, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Unit turned “On”, but no heat.	Heating element(s) defective.	Contact an Authorized Hatco® Service Agent or Hatco for assistance.
	Timer or Heat Mode switch defective.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
	Plate detection bar not engaged.	Move food product to contact plate detection bar.
Unit not hot enough.	Heating element(s) defective.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
	Upper housing too far from target.	Lower upper housing closer to target.
Unit not working at all.	Unit not plugged in.	Plug unit into proper power supply.
	Unit not turned on.	Review “Operating the Salamander” in the OPERATION section of this manual.
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker. If circuit breaker continues to trip, contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
	Timer or Heat Mode switch defective.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.

Troubleshooting Questions?

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

Telephone: 414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

LIMITED WARRANTY

WARRANTY, EXCLUSIVE REMEDY:

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

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

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

Two (2) Year Parts and Labor Warranty:

Induction Ranges
Induction Warmers

One (1) Year Replacement Warranty:

TPT Pop-Up Toasters

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

3CS and FR Tanks

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

Electric Booster Heater Tanks
Gas Booster Heater Tanks

Ninety (90) Day Parts-Only Warranty:

Replacement Parts

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

WARRANTY REGISTRATION INSTRUCTIONS:

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

LIMITATION OF LIABILITY:

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

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

SOMMAIRE

Français

Informations Importantes pour le Propriétaire 14
Introduction 14
Consignes de Sécurité Importantes 15
Description du Modèle 16
Désignation du Modèle 16
Caractéristiques Techniques 17
Configuration des fiches 17
Tableau des valeurs nominales électriques 17
Dimensions 17
Installation 18
Généralités 18
Installation d'un appareil qui se fixe sur un mur 19
Branchement des câbles 21
Mode d'emploi 22
Généralités 22
Panneau de commande 22
Fonctionnement de l'appareil Salamander 23
Maintenance 25
Généralités 25
Nettoyage quotidien 25
Guide de Dépannage 26
Garantie Limitée 27
Autorisés Distributeurs de Pièces ..... Couverture Arrière

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Notez le numéro de modèle, le numéro de série, la tension et la date d'achat de l'appareil dans les espaces ci-dessous (étiquette des caractéristiques située sur le côté de l'appareil, près de l'entrée d'alimentation). Veuillez avoir cette information à portée de la main si vous appelez Hatco® pour assistance.

Modèle No. _____

Enregistrez votre appareil!

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

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

Téléphone: +1-414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com

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

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

INTRODUCTION

Les appareils Salamander d'Hatco sont spécialement conçus pour cuire, griller, réchauffer et conserver au chaud les aliments. Équipés d'éléments chauffants « à activation instantanée » d'Hatco dans la partie supérieure de chaque appareil, ils bénéficient d'une vitesse de mise en marche incomparable. Les trois éléments chauffants contrôlés indépendamment garantissent une grande flexibilité et une faible consommation d'énergie. Grâce à sa fonctionnalité de détection des plaques, à sa fonction polyvalente de conservation et à un faible transfert de chaleur vers les zones environnantes, l'appareil Salamander d'Hatco est économe en énergie et facile à utiliser.

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

AVIS

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- **Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.**
- **Les appareils fournis sans cordon ni prise électrique nécessitent un branchement câblé au système électrique sur place. Le câblage doit être mis à la terre de manière appropriée. Son voltage, sa dimension et sa configuration doivent également correspondre aux spécifications de l'unité. Contactez un électricien qualifié pour procéder au choix et à l'installation des branchements électriques adaptés.**
- **L'unité doit être installée par un électricien qualifié. L'installation doit être conforme à l'ensemble des réglementations électriques locales. Une installation par un personnel non qualifié provoquera une annulation de la garantie de l'appareil. Cela peut également entraîner un choc électrique ou une brûlure, et endommager l'unité et/ou les zones environnantes.**
- **Lors de l'installation d'un appareil câblé, un sectionneur doit être installé entre l'appareil et l'alimentation électrique principale. La puissance du sectionneur doit être adaptée et il doit disposer de contacts dotés d'une distance d'ouverture minimale de 3 mm (1/8″).**
- **Mettez l'interrupteur sur « ARRÊT », débranchez le cordon d'alimentation/coupez le courant au disjoncteur, et laissez refroidir l'unité avant d'effectuer toute opération de nettoyage, de réglage ou d'entretien.**
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.**
- **L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placez l'unité à l'intérieur d'un local dont la température ambiante se situe entre 21 °C (70 °F) et 113°F (45°C).**
- **Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.**
- **Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.**
- **Ne tirez pas l'unité par le cordon d'alimentation.**
- **Interrompez l'utilisation de l'unité si le cordon d'alimentation est effiloché ou usé.**
- **N'essayez jamais de réparer ou de remplacer un cordon d'alimentation. Celui-ci devra être remplacé par Hatco, un agent de service agréé par Hatco ou une personne possédant des qualifications similaires.**
- **Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension.**
- **Cet appareil doit uniquement être réparé par un personnel qualifié. Toute réparation par un personnel non qualifié peut entraîner une électrocution et des brûlures.**

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.

DANGER D'INCENDIE :

- **Pour réduire les risques d'incendie, l'appareil doit être installé dans un environnement non combustibles seulement. Il devrait y avoir aucun matériau combustible à l'intérieur de 46 cm (18″) sur les côtés, à l'avant ou à l'arrière de l'appareil, ou dans les 102 cm (40″) au-dessus de l'appareil. L'appareil doit être monté sur des surfaces de matériaux non combustibles, avec des finitions de surface non combustibles et non des matières combustibles sur la face inférieure: ou sur la non-combustibles dalles ou des arcs qui n'ont pas de matières combustibles sur la face inférieure. Une telle construction doit dans tous les cas dépasser d'au moins 30 cm (12″) au-delà de l'équipement de tous les côtés.**
- **Placez l'unité à une distance minimale de 51 mm (2″) de chaque mur. Si les distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou combustion peut avoir lieu.**
- **Veillez à ne pas obstruer les orifices d'entrée ou de sortie d'air situés sur la partie externe de l'unité. Cela pourrait provoquer une combustion ou une défaillance de l'unité.**
- **Ne posez rien sur l'unité.**

RISQUE D'EXPLOSION: Ne conservez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de ces plaques ou de tout autre appareil.

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

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

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE :

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

Placez l'unité à une hauteur adaptée au comptoir, à un emplacement pratique à utiliser. L'emplacement doit être plan pour éviter que l'unité ou son contenu ne tombe accidentellement, et suffisamment solide pour supporter le poids de l'unité et de son contenu.

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

N'utilisez pas de plaques ou de plats de service en verre Pyrex® dans l'appareil. Le verre Pyrex risque de se briser et de causer des blessures et/ou de contaminer les aliments.

AVIS

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

Ne montez pas l'appareil au-dessus de grils, friteuses ou autres équipements qui pourraient l'exposer à de fortes températures, à une humidité excessive ou à un air chargé en graisse. Une installation inappropriée annulera la garantie.

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

Ne faites pas fonctionner l'appareil sans qu'une cuvette d'égouttage et une grille de cuisson ne soient installées. L'unité pourrait être endommagée.

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

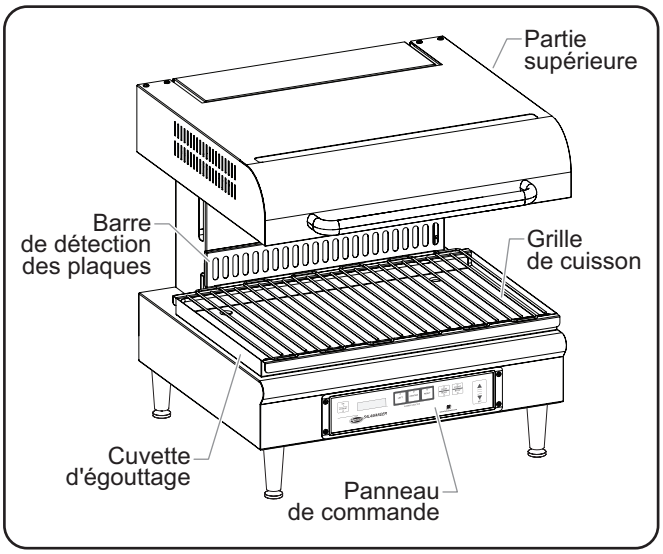
Nettoyez l'unité quotidiennement pour éviter les dysfonctionnements et assurer un fonctionnement sain.

Ne posez pas l'appareil sur le côté comportant le panneau de commande, cela risquerait de l'endommager.

DESCRIPTION DU MODÈLE

Tous les Modèles

Véritable outil de cuisine polyvalent, l'appareil Salamander d'Hatco® est spécialement conçu pour vous permettre de cuire, griller, réchauffer et maintenir au chaud les aliments. Il est composé d'acier inoxydable, ce qui facilite son nettoyage et prolonge sa durée de vie. Ses éléments chauffants haute puissance sont prêts à l'usage en 8 secondes. La fonctionnalit é de détection des plaques active automatiquement les éléments chauffants dès qu'une plaque d'aliments entre en contact avec la barre de détection des plaques. Le retrait de la plaque d'aliments éteint automatiquement les éléments chauffants. Les trois éléments chauffants peuvent être contrôlés indépendamment à l'aide des touches individuelles Element Selector (Sélection d'élément) situées sur le panneau de commande. La position stratégique des éléments chauffants dans la partie supérieure mobile limite le transfert de chaleur vers les zones environnantes. La fonction Conservation présente huit niveaux de température et est idéale pour maintenir la nourriture au chaud ou pour la réchauffer. La grille de cuisson et la cuvette d'égouttage amovibles facilitent le nettoyage de l'appareil. Les fonctionnalités et la flexibilité uniques de l'appareil Salamander d'Hatco le rendent facile à utiliser, économe en énergie et très fonctionnel dans n'importe quelle cuisine.



Modèle SAL-1

DÉSIGNATION DU MODÈLE

S A L - 1

Salamander

Capacité = quantité de récipients de cuisson de grande capacité

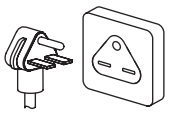
Configuration des fiches

Certaines unités sont initialement fournies par l'usine avec un câble et une fiche électriques préinstallés.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE:

- **Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.**
- **Les appareils fournis sans cordon ni prise électrique nécessitent un branchement câblé au système électrique sur place. Le câblage doit être mis à la terre de manière appropriée. Son voltage, sa dimension et sa configuration doivent également correspondre aux spécifications de l'unité. Contactez un électricien qualifié pour procéder au choix et à l'installation des branchements électriques adaptés.**



NEMA 6-30P

Configuration des fiches

NOTA: Prise non fournie par Hatco.

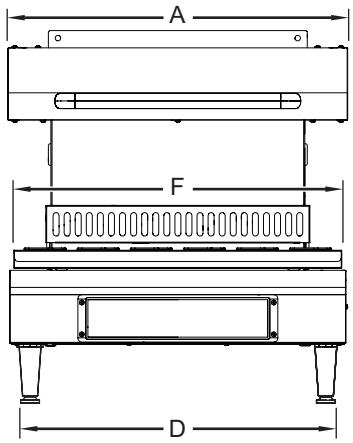
NOTA: Étiquette de caractéristiques techniques située sur le côté de l'appareil. Consultez l'étiquette pour connaître le numéro de série et vérifier les caractéristiques électriques de l'appareil.

Tableau des valeurs nominales électriques

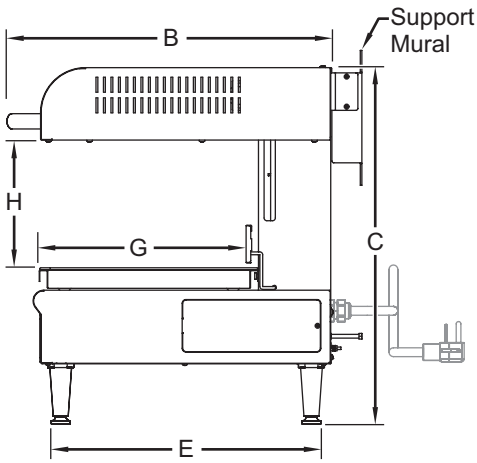
Modéle	Tension	Intensité	Amps	Phase	Hertz	Configuration de Fiches	Poids de l'appareil	Shipping Weight
SAL-1	208 V	4500 W	21.6 A	1	50/60 Hz	NEMA 6-30P or Câblé	113 lbs. (52 kg)	144 lbs. (65 kg)
	240 V		18.8 A			NEMA 6-30P or Câblé		
	230 V	4500 W	19.6 A	1	50/60 Hz	Câblé	113 lbs. (52 kg)	144 lbs. (65 kg)
	230/400Y V		6.5 A	3				
	230 V	4133 W	17.2 A	1				
	230/400Y V		5.7 A	3				

Dimensions

Modéle	Largeur (A)	Profondeur (B)*	Hauteur (C)	Empattement Largeur (D)	Empattement Profondeur (E)	Largeur de cuisson (F)	Profondeur de cuisson (G)	Hauteur de cuisson (H)
SAL-1	576 mm (22-11/16″)	576 mm (22-11/16″)	603 mm (23-13/16″)	520 mm (20-1/2″)	443 mm (17-1/2″)	556 mm (21-7/8″)	350 mm (13-3/4″)	102 to 216 mm (4″ to 8-1/2″)



Vue de face



Vue de côté

***** Ajoutez 51 mm (2-1/16″) pour la profondeur (B) des appareils qui se fixent sur un mur.

Généralités

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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE:

- **Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.**
- **L'unité doit être installée par un électricien qualifié. L'installation doit être conforme à l'ensemble des réglementations électriques locales. Une installation par un personnel non qualifié provoquera une annulation de la garantie de l'appareil. Cela peut également entraîner un choc électrique ou une brûlure, et endommager l'unité et/ou les zones environnantes.**
- **L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placez l'unité à l'intérieur d'un local dont la température ambiante se situe entre 21°C (70°F) et 113°F (45°C).**

DANGER D'INCENDIE:

- **Pour réduire les risques d'incendie, l'appareil doit être installé dans un environnement non combustibles seulement. Il devrait y avoir aucun matériau combustible à l'intérieur de 46 cm (18″) sur les côtés, à l'avant ou à l'arrière de l'appareil, ou dans les 102 cm (40″) au-dessus de l'appareil. L'appareil doit être monté sur des surfaces de matériaux non combustibles, avec des finitions de surface non combustibles et non des matières combustibles sur la face inférieure: ou sur la non-combustibles dalles ou des arcs qui n'ont pas de matières combustibles sur la face inférieure. Une telle construction doit dans tous les cas dépasser d'au moins 30 cm (12″) au-delà de l'équipement de tous les côtés.**
- **Placez l'unité à une distance minimale de 51 mm (2″) de chaque mur. Si les distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou combustion peut avoir lieu.**
- **Veillez à ne pas obstruer les orifices d'entrée ou de sortie d'air situés sur la partie externe de l'unité. Cela pourrait provoquer une combustion ou une défaillance de l'unité.**

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

⚠ ATTENTION

Placez l'unité à une hauteur adaptée au comptoir, à un emplacement pratique à utiliser. L'emplacement doit être plan pour éviter que l'unité ou son contenu ne tombe accidentellement, et suffisamment solide pour supporter le poids de l'unité et de son contenu.

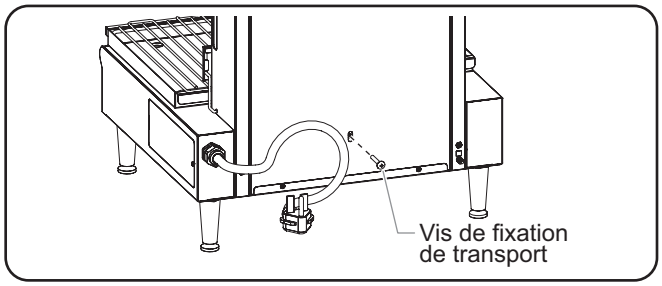
Aucun élément ne doit être posé sur l'unité. Le non-respect de cette consigne pourrait causer des dommages sur le personnel et l'équipement.

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

1. Sortir l'appareil de sa boite.

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

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



Vis de fixation de transport

NOTA: Ne branchez pas ni ne câblez l'appareil tant que l'installation sur le comptoir ou la fixation sur le mur n'est pas achevée.

AVIS

Ne montez pas l'appareil au-dessus de grils, friteuses ou autres équipements qui pourraient l'exposer à de fortes températures, à une humidité excessive ou à un air chargé en graisse. Une installation inappropriée annulera la garantie.

5. Pour la fixation sur un mur, veuillez vous référer à la procédure « Installation d'un appareil qui se fixe sur un mur » dans cette section.

AVIS

Ne posez pas l'appareil sur le côté comportant le panneau de commande, cela risquerait de l'endommager.

6. Pour une installation sur un comptoir, montez les pieds de 102 mm (4″).

NOTA: Une aide supplémentaire risque d'être nécessaire pour déplacer l'appareil dans une position adaptée à l'installation des pieds.

   a. Positionnez soigneusement l'appareil avec le panneau de commande tourné vers le haut.

   b. Fixez les quatre pieds en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre à l'intérieur de chacun des orifices filetés positionnés aux quatre coins du dessous de l'appareil. Serrez fermement les pieds.

   c. Replacez l'appareil à l'endroit.

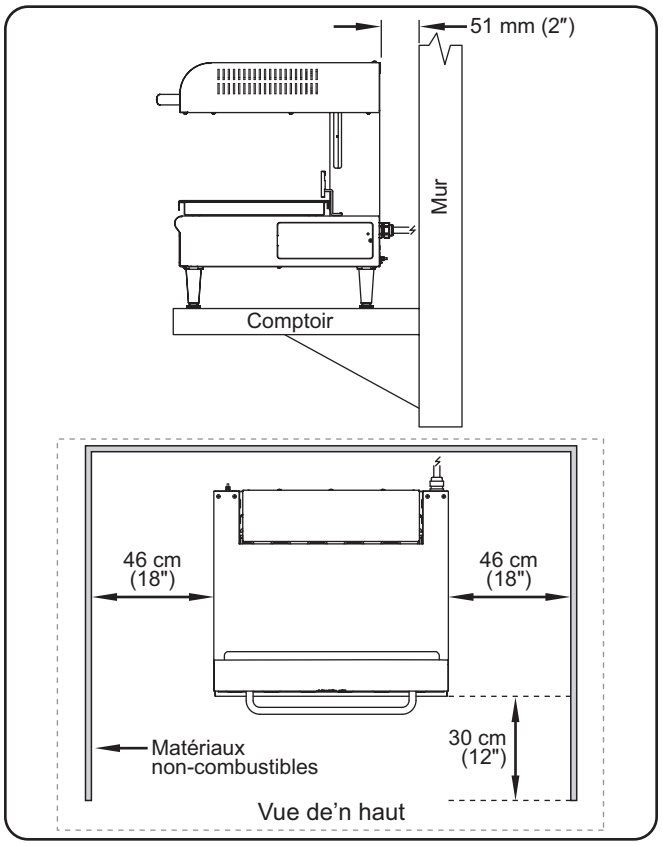
7. Placez l'unité à l'emplacement souhaité.
   - Dans la mesure du possible, placez l'unité directement sous la hotte aspirante. Cela permettra une aspiration totale de la vapeur générée durant la cuisson.
   - Assurez-vous que l'appareil est installé dans un endroit dont la température de l'air ambiant ne dépassera pas les 45 °C (113 °F) et où il ne sera pas exposé à une humidité excessive ou à un air chargé en graisse.
   - Assurez-vous que l'unité est placée à une hauteur appropriée dans une zone facilitant son utilisation.
   - Veillez à ce que le comptoir soit plat et assez résistant pour supporter le poids de l'unité et des produits alimentaires.
   - Assurez-vous que tous les pieds situés sous l'unité sont parfaitement positionnés sur le comptoir, en laissant un écart minimal de 51 mm (2") entre l'unité et le mur.

8. Si nécessaire, mettez l'unité à niveau en tournant les pieds de mise à niveau sur chaque patte.

9. Montez la cuvette d'égouttage et la grille de cuisson.

10. Pour les appareils câblés, branchez l'appareil à une prise correctement reliée à la terre et possédant la tension, la dimension et la configuration adéquates. Consultez la section CARACTÉRISTIQUES pour obtenir plus de détails.

11. Pour les appareils non-câblés, demandez à un électricien qualifié d'installer un branchement câblé entre l'appareil et le système électrique sur place (veuillez vous référer à « Branchement des câbles » dans cette section pour obtenir des informations supplémentaires).



Distance minimale requise

Installation d'un appareil qui se fixe sur un mur

La fixation de l'appareil sur un mur requiert des considérations et des procédures spéciales en raison du poids de l'appareil. Suivez les instructions ci-dessous pour déterminer l'emplacement de la fixation sur le mur ainsi que pour installer l'appareil.

- Les supports muraux doivent être fixés à un mur doté d'une ossature en bois 2x4 solide avec 406 mm (16″) au centre et recouverte d'un minimum d'13 mm (1/2″) de revêtement épais.
- Le support mural doit être monté à l'aide de quatre vis tire-fond 6 mm x 64 mm (1/4″ x 2-1/2″) qui s'enfoncent solidement dans les montants en bois du mur.
- Dans la mesure du possible, placez l'unité directement sous la hotte aspirante. Cela permettra une aspiration totale de la vapeur générée durant la cuisson.
- Assurez-vous que l'appareil est installé dans un endroit dont la température de l'air ambiant ne dépassera pas les 45 °C (113 °F) et où il ne sera pas exposé à une humidité excessive ou à un air chargé en graisse.
- Assurez-vous que l'unité est placée à une hauteur appropriée dans une zone facilitant son utilisation.

Pièces incluses

Les pièces suivantes sont incluses dans les appareils qui se fixent sur un mur.

Pièce	Quantité
Support mural	1
Clip de montage	2
Vis tire-fond 6 mm x 64 mm (1/4″ x 2-1/2″)	4
Vis à six pans	4

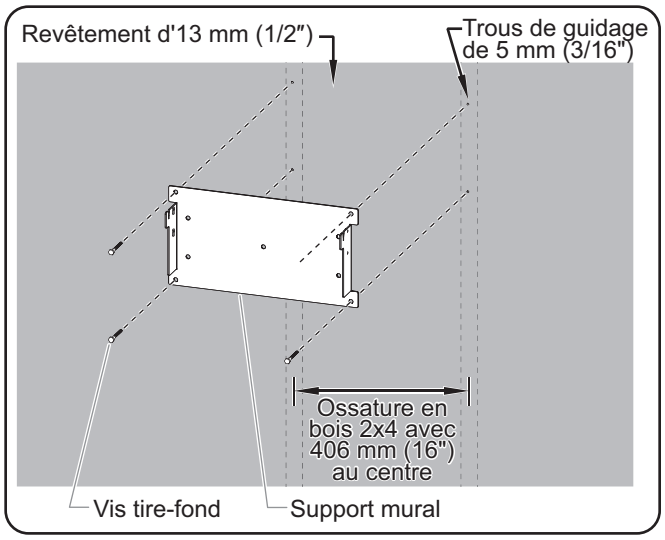
Procédure d'installation

Suivez la procédure suivante pour installer un appareil qui se fixe sur un mur.

1. Assurez-vous que l'emplacement du montage répond aux exigences listées précédemment dans cette partie.
2. Déterminez la hauteur de l'installation de l'appareil.
   - Marquez le mur au niveau de la hauteur désirée pour le bord supérieur de l'appareil.

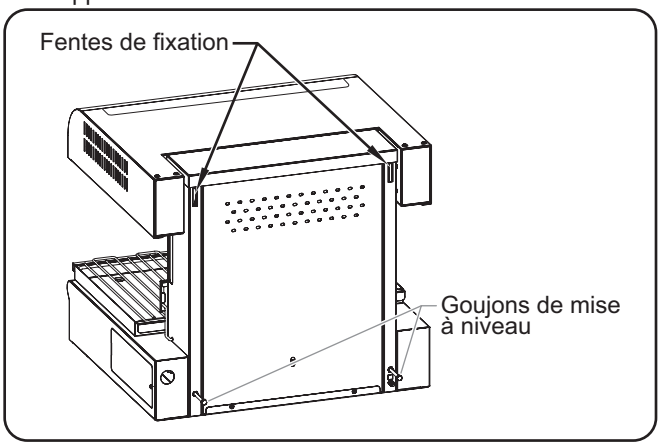
NOTA: Le haut du support mural dépassera de 38 mm (1-1/2") environ du bord supérieur de l'appareil après l'installation.

3. Localisez la position des montants en bois dans le mur.
   - Déterminez quels montants en bois vous allez utiliser pour l'installation. Les montants utilisés doivent permettre une installation du support mural avec une distance de 406 mm (16″) au centre entre les orifices de montage.
4. Installez le support mural sur le mur.
   a. Centrez et mettez à niveau le support mural sur les montants souhaités. Marquez l'emplacement des quatre vis tire-fond à travers les orifices de chaque côté du support.
   b. Percez quatre trous de guidage de 5 mm (3/16″) dans le mur au niveau de chacun des emplacements marqués pour les vis tire-fond. Les vis tire-fond ont un diamètre de 6 mm (1/4″) et une longueur de 64 mm (2-1/2″).
   c. Insérez les quatre vis tire-fond à travers le support mural et dans les trous de guidage pré-percés dans le mur.
   d. Serrez chaque vis tire-fond fermement.



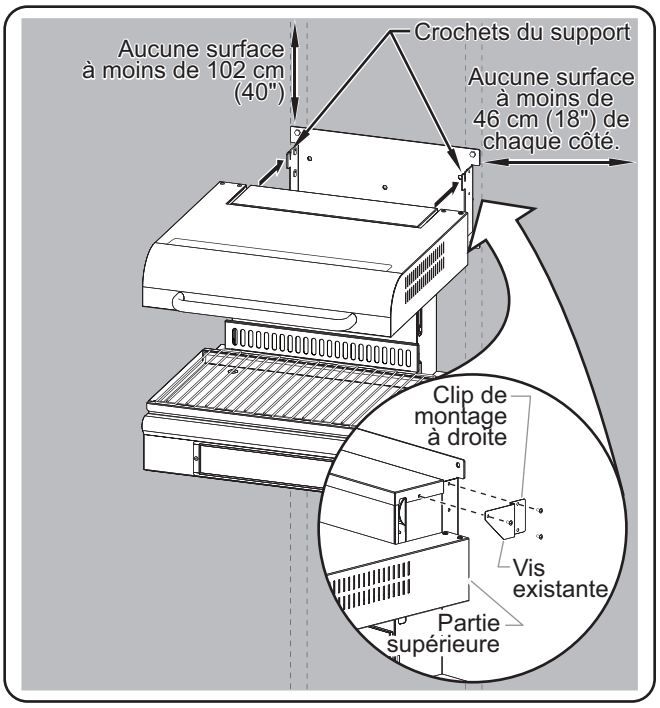
Fixation du support mural

5. Mettez en place les deux goujons de mise à niveau (inclus avec l'appareil) dans les deux orifices filetés à l'arrière de l'appareil.



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

6. Soulevez l'appareil et alignez les fentes de fixation à l'arrière de l'appareil avec les crochets du support mural. Placez l'appareil solidement sur les crochets. Cette étape nécessite au minimum deux personnes.
7. Vérifiez que l'avant et l'arrière de l'appareil sont au même niveau. Réglez la mise à niveau en tournant les goujons de mise à niveau à l'arrière de l'appareil, le cas échéant.



Accrochage de l'appareil

8. Installez les clips de montage à l'arrière de l'appareil pour le fixer au support mural. Il existe un clip à droite et un autre à gauche.
   a. Enlevez la partie supérieure pour découvrir les vis de chaque côté de l'appareil qui serviront à fixer les clips de montage. Retirez les vis.
   b. En utilisant le clip de montage adapté de chaque côté de l'appareil :
      i. Fixez le bord biseauté du clip de montage sur l'appareil à l'aide de la vis retirée.
      ii. Fixez la partie droite du clip de montage sur le support mural à l'aide des vis fournies.
9. Montez la cuvette d'égouttage et la grille de cuisson.
10. Pour les appareils câblés, branchez l'appareil à une prise correctement reliée à la terre et possédant la tension, la dimension et la configuration adéquates. Consultez la section CARACTÉRISTIQUES pour obtenir plus de détails.
11. Pour les appareils non-câblés, demandez à un électricien qualifié d'installer un branchement câblé entre l'appareil et le système électrique sur place (veuillez vous référer à « Branchement des câbles » dans cette section pour obtenir des informations supplémentaires).

Branchement des câbles

Les appareils Salamander d'Hatco® peuvent être câblés à une alimentation électrique.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE:

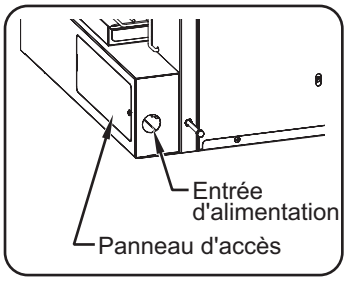
- **Les appareils fournis sans cordon ni prise électrique nécessitent un branchement câblé au système électrique sur place. Le câblage doit être mis à la terre de manière appropriée. Son voltage, sa dimension et sa configuration doivent également correspondre aux spécifications de l'unité. Contactez un électricien qualifié pour procéder au choix et à l'installation des branchements électriques adaptés.**
- **L'unité doit être installée par un électricien qualifié. L'installation doit être conforme à l'ensemble des réglementations électriques locales. Une installation par un personnel non qualifié provoquera une annulation de la garantie de l'appareil. Cela peut également entraîner un choc électrique ou une brûlure, et endommager l'unité et/ou les zones environnantes.**
- **Lors de l'installation d'un appareil câblé, un sectionneur doit être installé entre l'appareil et l'alimentation électrique principale. La puissance du sectionneur doit être adaptée et il doit disposer de contacts dotés d'une distance d'ouverture minimale de 3 mm (1/8″).**

AVIS

Vérifiez que l'alimentation électrique correspond à la tension et à la fréquence indiquées sur l'étiquette des caractéristiques techniques. Une alimentation électrique inadéquate peut endommager l'appareil.

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

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



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

Généralités

Les appareils Salamander d'Hatco® sont conçus pour avoir deux fonctions principales, CUISSON et CONSERVATION. La fonction CUISSON exploite l'intensité maximale des éléments chauffants supérieurs « à activation instantanée » pour faire cuire les aliments. La fonction CONSERVATION n'active que les deux éléments chauffants supérieurs extérieurs à une plus faible intensité pour maintenir la température atteinte durant le cycle de cuisson.

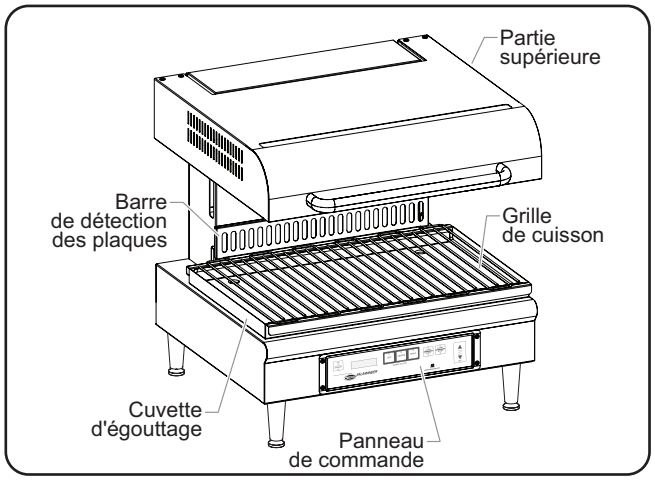
Utilisez les informations suivantes et les procédures à utiliser Salamander d'Hatco.

⚠ AVERTISSEMENT

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

AVIS

Ne faites pas fonctionner l'appareil sans qu'une cuvette d'égouttage et une grille de cuisson ne soient installées. L'unité pourrait être endommagée.



Composants

Panneau de commande

Voici la description des commandes utilisées pour faire fonctionner les appareils Salamander d'Hatco. Toutes les commandes se trouvent sur le panneau de commande à l'avant de l'unité.

Touche ON (I)/STANDBY (MARCHE (I)/VEILLE)

Cette touche contrôle l'alimentation de l'appareil. En la manipulant, vous pouvez faire basculer l'appareil en position de « Marche » ou de « Veille » (arrêt). Quand l'appareil est en Veille, le voyant indicateur est allumé. Quand l'appareil est en Marche, le voyant indicateur est éteint.

Touches ELEMENT SELECTOR (SÉLECTION D'ÉLÉMENT)

Les touches de sélection d'élément permettent de contrôler le fonctionnement de chacun des trois éléments chauffants supérieurs. En manipulant la touche de sélection d'élément Left, Center ou Right (Gauche, Centre ou Droite), vous pouvez faire basculer l'élément correspondant en position de « Marche » ou d'« Arrêt ». À chaque touche correspond un voyant indicateur qui s'allume lorsque l'élément correspondant est activé.

Touche COOK/HOLD (CUISSON/CONSERVATION)

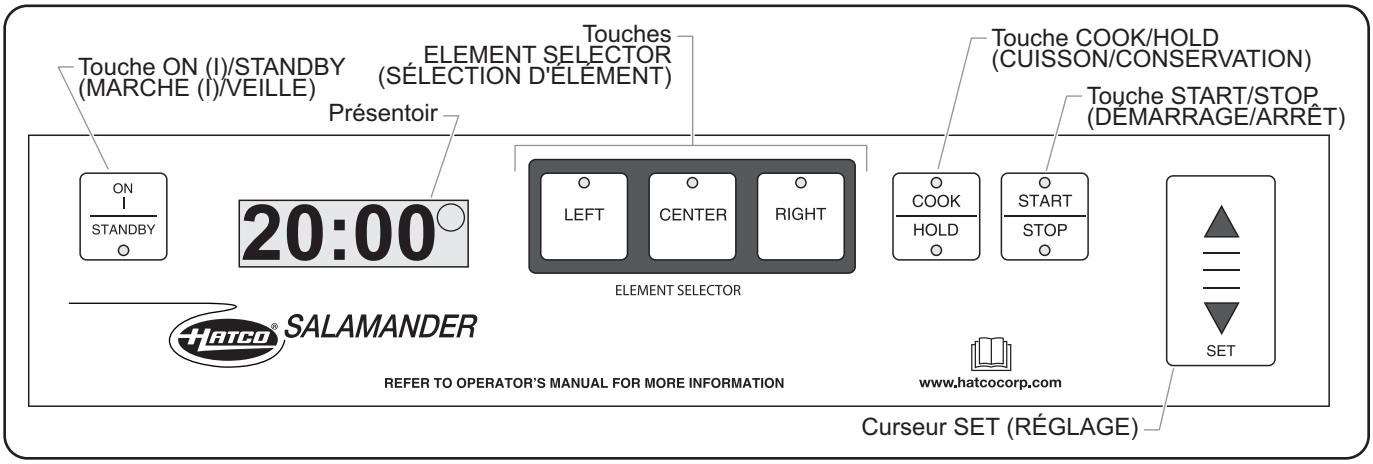
Cette touche détermine la fonction de l'appareil Salamander. En manipulant cette touche, vous pouvez faire basculer l'appareil en fonction CUISSON ou CONSERVATION. À chaque fonction correspond un voyant indicateur qui s'allume lorsque la fonction correspondante est activée.

Touche START/STOP (DÉMARRAGE/ARRÊT)

Cette touche contrôle les cycles des fonctions CUISSON et CONSERVATION. En manipulant cette touche, vous pouvez soit démarrer soit arrêter le cycle de CUISSON ou de CONSERVATION. À chaque mode de fonctionnement correspond un voyant indicateur qui s'allume lorsque le mode correspondant est activé.

Curseur SET (RÉGLAGE)

La fonction de ce curseur est déterminée par la fonction choisie à l'aide de la touche COOK/HOLD (CUISSON/CONSERVATION). Lorsque la fonction CUISSON est activée, le curseur sert à régler le minuteur sur le temps de cuisson désiré. Lorsque la fonction CONSERVATION est activée, le curseur sert à sélectionner la température de conservation souhaitée parmi les huit (8) niveaux de température préréglés. Le curseur SET (RÉGLAGE) peut être utilisé de deux façons, *en appuyant dessus* ou *en le faisant glisser* :



Panneau de commande de l'appareil Salamander

En appuyant dessus: En appuyant sur la flèche dirigée vers le haut, vous augmentez le réglage du minuteur ou choisissez un réglage de température plus élevé. En appuyant sur la flèche dirigée vers le bas, vous diminuez le réglage du minuteur ou choisissez un réglage de température moins élevé.

En le faisant glisser: En faisant glisser un doigt du bas vers le haut du curseur, vous augmentez le réglage du minuteur ou choisissez un réglage de température plus élevé. En faisant glisser un doigt du haut vers le bas du curseur, vous diminuez le réglage du minuteur ou choisissez un réglage de température moins élevé.

Présentoir

L'affichage indique les réglages du minuteur ou de la température, selon la fonction choisie à l'aide de la touche COOK/HOLD (CUISSON/CONSERVATION). Quand un cycle de CUISSON ou de CONSERVATION est activé à l'aide de la touche START/STOP (DÉMARRAGE/ARRÊT), les réglages clignotent sur l'affichage.

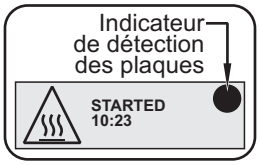
Fonctionnement de l'appareil Salamander

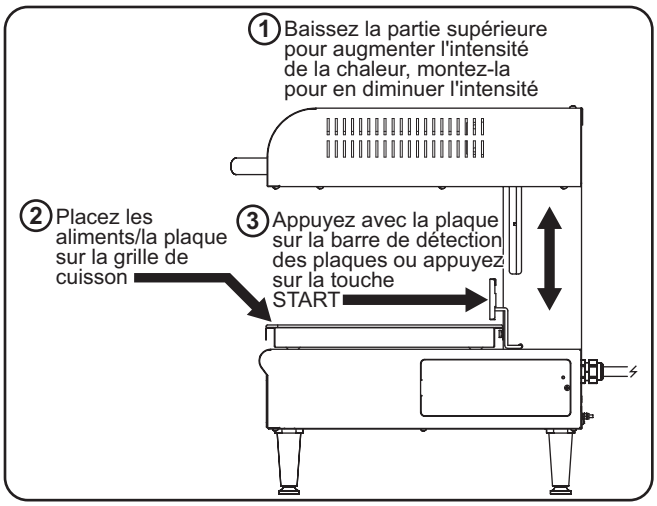
Fonction CUISSON

Durant l'activation de la fonction Cuisson, l'élément chauffant supérieur central fonctionne à 75 % de sa puissance et les deux éléments chauffants supérieurs extérieurs fonctionnent à pleine puissance. L'intensité de la température peut être réglée en montant ou en baissant la partie supérieure ou en utilisant uniquement un ou deux éléments chauffants au lieu des trois. L'intensité de la chaleur qui pénètre dans les aliments diminue à mesure que la distance entre les aliments et les éléments chauffants augmente. Observez la procédure suivante pour utiliser la fonction CUISSON de l'appareil Salamander.

1. Déplacez la partie supérieure pour obtenir la hauteur de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur la touche ON (I)/STANDBY (MARCHE (I)/VEILLE) pour allumer l'appareil.
   - Le voyant indicateur du mode VEILLE s'éteint.
   - L'affichage clignote en montrant le dernier réglage de la fonction CUISSON.
3. Appuyez sur la touche COOK/HOLD (CUISSON/CONSERVATION) pour choisir la fonction CUISSON. Le voyant indicateur de la fonction Cuisson s'allume.
4. Paramétrez le temps de cuisson désiré en utilisant le curseur SET (RÉGLAGE).

   - Le temps de cuisson peut être réglé entre 1 seconde et 20 minutes.
5. Allumez le ou les éléments chauffants souhaités.
   - Appuyez sur la touche ELEMENT SELECTOR (SÉLECTION D'ÉLÉMENT) correspondante pour activer le ou les éléments chauffants désirés. Un élément est activé lorsque son voyant indicateur est allumé.
6. Placez les aliments sur la grille de cuisson.
7. Commencez le cycle de cuisson. Le cycle de CUISSON peut être démarré de deux façons différentes :
   a. Appuyez sur la touche START/STOP (DÉMARRAGE/ARRÊT) pour mettre sous tension les éléments sélectionnés et commencer le décompte du minuteur programmé. Le voyant indicateur de DÉMARRAGE s'allume et vous entendez un bip sonore qui signale la mise en route du cycle de CUISSON. L'affichage indique le temps restant du cycle.
   b. Appuyez à l'aide de la plaque d'aliments sur la barre de détection des plaques. Cette action enclenche la fonctionnalité de détection des plaques et l'appareil active automatiquement le décompte du minuteur programmé. Le voyant indicateur de DÉMARRAGE s'allume pour signaler la mise en route du cycle de CUISSON, vous entendez un bip sonore et l'indicateur de détection des plaques s'assombrit sur l'affichage.





Utilisation de la barre de détection des plaques

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

8. Arrêtez le cycle de CUISSON. Le cycle de CUISSON s'arrête automatiquement à l'expiration du temps imparti ou peut être arrêté manuellement de deux façons différentes :
   a. À l'expiration du temps imparti, vous entendez trois bips sonores qui signalent la fin du cycle de CUISSON. Le ou les éléments chauffants s'éteignent et le voyant indicateur d'ARRÊT s'allume.
   b. Appuyez sur la touche START/STOP (DÉMARRAGE/ARRÊT) pour arrêter le cycle. Le ou les éléments chauffants s'éteignent, le voyant indicateur d'ARRÊT s'allume et vous entendez trois bips sonores.

   c. Retirez la plaque d'aliments de la grille de cuisson, en relâchant la pression sur la barre de détection des plaques. Le ou les éléments s'éteignent, le voyant indicateur d'ARRÊT s'allume, vous entendez trois bips sonores et l'indicateur de détection des plaques disparaît de l'affichage.

NOTA: Ne désactivez pas le fonctionnement de la barre de détection des plaques en la bloquant en position d'activation. Cela risquerait d'endommager l'appareil.

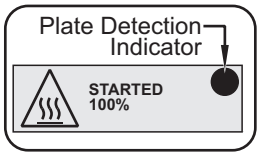
9. Pour continuer et cuire d'autres aliments, appuyez sur la touche START/STOP (DÉMARRAGE/ARRÊT) pour redémarrer l'appareil et répétez les étapes ci-dessus.
10. Quand vous avez fini les cuissons, appuyez sur la touche ON (I)/STANDBY (MARCHE (I)/VEILLE) pour éteindre l'appareil. Le voyant indicateur du mode VEILLE s'allume et l'affichage s'assombrit.

Fonction CONSERVATION

En cas d'utilisation de la fonction Conservation, les deux éléments chauffants situés aux extrémités fonctionnent. L'élément chauffant central est éteint et les éléments extérieurs peuvent être activés ensemble ou séparément.

1. Déplacez la partie supérieure pour obtenir la hauteur de cuisson maximale au-dessus de la grille de cuisson.
2. Appuyez sur la touche ON (I)/STANDBY (MARCHE (I)/VEILLE) pour allumer l'appareil.
   - Le voyant indicateur du mode VEILLE s'éteint.
   - L'affichage clignote en montrant le dernier réglage de la fonction CUISSON.
3. Appuyez sur la touche COOK/HOLD (CUISSON/CONSERVATION) pour sélectionner la fonction CONSERVATION. Le voyant indicateur de la fonction CONSERVATION s'allume.
4. Choisissez la température de conservation souhaitée parmi les huit (8) niveaux de température préréglés à l'aide du curseur SET (RÉGLAGE).

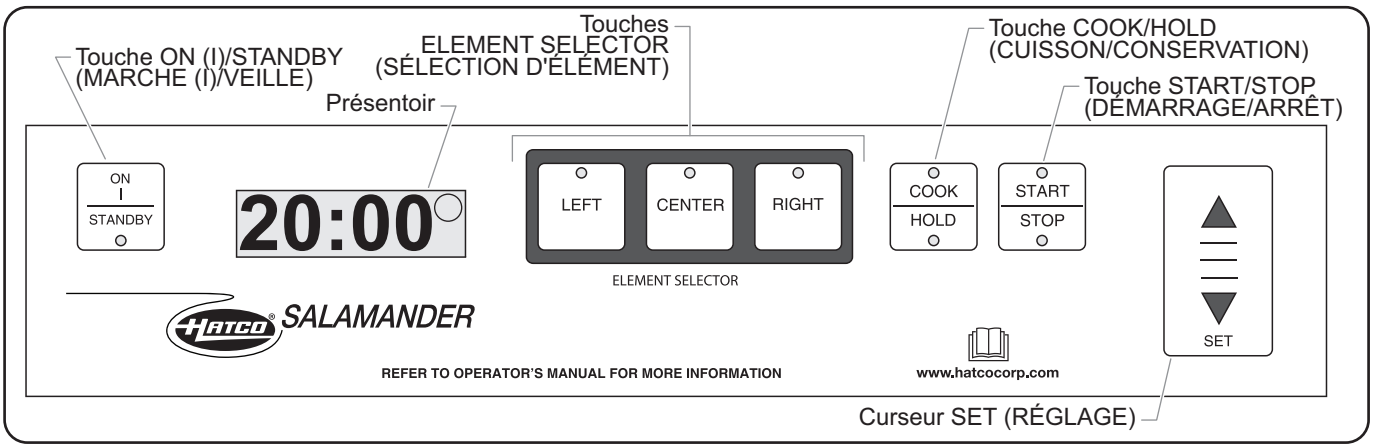
   - 30 % = plus faible intensité de chaleur ; 100 % = plus forte intensité de chaleur.
5. Allumez le ou les éléments chauffants souhaités.
   - Appuyez sur la touche ELEMENT SELECTOR (SÉLECTION D'ÉLÉMENT) correspondante pour activer un des deux ou les deux éléments chauffants extérieurs. Un élément est activé lorsque son voyant indicateur est allumé.
6. Placez les aliments sur la grille de cuisson.
7. Commencez le cycle de CONSERVATION. Le cycle de CONSERVATION peut être démarré de deux façons différentes:
   a. Appuyez sur la touche START/STOP (DÉMARRAGE/ARRÊT) pour mettre sous tension les éléments sélectionnés au niveau de température préprogrammé. Le voyant indicateur de DÉMARRAGE s'allume et vous entendez un bip sonore qui signale la mise en route du cycle de CONSERVATION. L'affichage montre le réglage de température actif.
   b. L'appareil reste en marche jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche START/STOP (DÉMARRAGE/ARRÊT) ou jusqu'au retrait de la plaque d'aliments de la grille de cuisson, en relâchant la pression sur la barre de détection des plaques.



NOTA: Vous pouvez arrêter ou démarrer le cycle, allumer ou éteindre les éléments chauffants extérieurs ou ajuster le réglage de température à tout moment durant le fonctionnement de l'appareil.

8. Arrêter le cycle de CONSERVATION. Le cycle de CONSERVATION peut être arrêté de deux différentes façons:
   a. Appuyez sur la touche START/STOP (DÉMARRAGE/ARRÊT) pour arrêter le cycle. Le ou les éléments s'éteignent, le voyant indicateur d'ARRÊT s'allume et vous entendez trois bips sonores.

   b. Retirez la plaque d'aliments de la grille de cuisson, en relâchant la pression sur la barre de détection des plaques. Le ou les éléments s'éteignent, le voyant indicateur d'ARRÊT s'allume, vous entendez trois bips sonores et l'indicateur de détection des plaques disparaît de l'affichage.
9. Pour continuer et conserver d'autres aliments au chaud, appuyez sur la touche START/STOP (DÉMARRAGE/ARRÊT) pour redémarrer l'appareil et répétez les étapes ci-dessus.
10. Quand vous avez fini de maintenir des aliments au chaud, appuyez sur la touche ON (I)/STANDBY (MARCHE (I)/VEILLE) pour éteindre l'appareil. Le voyant indicateur du mode VEILLE s'allume et l'affichage s'assombrit.



Panneau de commande de l'appareil Salamander

MAINTENANCE

Généralités

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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

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

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

Nettoyage quotidien

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

AVIS

Utilisez uniquement des nettoyants non abrasifs et des chiffons doux. Les chiffons et nettoyants abrasifs risquent de rayer la finition de l'appareil, d'altérer son apparence et de le rendre vulnérable à l'accumulation de saleté.

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

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

GUIDE DE DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Symptômes	Causes Probables	Action Correctrice
L'unité est allumée mais ne produit pas de chaleur.	L'élément chauffant est défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco® pour toute demande d'assistance.
	Le minuteur ou l'interrupteur du mode de chauffage est défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
	La barre de détection de la plaque n'est pas engagée.	Déplacez le produit pour faire contact avec la barre de détection de la plaque.
L'appareil n'est pas suffisamment chaud.	L'élément chauffant est défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
	Le logement supérieur est trop loin de la cible.	La partie inférieure du logement supérieur est plus proche de la cible.
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil sur une source d'alimentation adaptée.
	L'appareil n'est pas allumé.	Reportez-vous à la partie « Fonctionnement de l'appareil Salamander » de la section FONCTIONNEMENT.
	Le coupe-circuit a disjoncté.	Redémarrez le coupe-circuit. Si le coupe-circuit continue de disjoncter, contactez un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir une assistance.
	Panneau de commande électronique défaillant.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes?

Si le problème persiste, veuillez contacter l'agence d'entretien agréée Hatco® la plus proche ou Hatco pour obtenir une assistance. Pour trouver l'agence d'entretien la plus proche, rendez-vous sur le site Internet de Hatco (www.hatcocorp.com) et cliquez sur Find Service Agent (trouver un agent d'entretien), ou contactez l'**équipe chargée de l'entretien et des pièces de Hatco** :

Téléphone : 414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

GARANTIE LIMITÉE

GARANTIE, RECOURS EXCLUSIF :

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

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

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

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

Gammes à induction
Réchauds à induction

Garantie de remplacement d'un (1) an :

Grille-pain à éjection TPT

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

Cuves 3CS et FR

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

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

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

Pièces de rechange

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

INSTRUCTIONS D'ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE:

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

CLAUSE LIMITATIVE DE RESPONSABILITÉ :

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

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

AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • DISTRIBUTEURS DE PIÈCES AUTORISÉS

ALABAMA

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

ARIZONA

Tech 24
Phoenix 602-234-2443

Byassee Equipment Co.
Phoenix 602-252-0402

CALIFORNIA

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

Chapman Appl. Service
San Diego 619-298-7106

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

COLORADO

Hawkins Commercial Appliance
Englewood 303-781-5548

FLORIDA

Whaley Foodservice Repair
Jacksonville 904-725-7800

Whaley Foodservice Repair
Orlando 407-757-0851

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

Comm. Appliance Service
Tampa 813-663-0313

GEORGIA

Heritage Service Group
Norcross 866-388-9837

HAWAII

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

Food Equip Parts & Service
Honolulu 808-847-4871

ILLINOIS

Parts Town
Addison 708-865-7278

Eichenauer Elec. Service
Decatur 217-429-4229

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

Cone's Repair Service
Moline 309-797-5323

IOWA

Goodwin Tucker Group
Des Moines 515-262-9308

KENTUCKY

Tech 24
Lexington 859-254-8854

Tech 24
Louisville 502-451-5411

LOUISIANA

Chandlers Parts & Service
Baton Rouge 225-272-6620

MARYLAND

Electric Motor Service
Baltimore 410-467-8080

MASSACHUSETTS

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

MICHIGAN

Bildons Appliance Service
Detroit 248-478-3320

Commercial Kitchen Service
Bay City 989-893-4561

Midwest Food Equip. Service
Grandville 616-261-2000

MISSOURI

General Parts
Kansas City 816-421-5400

Commercial Kitchen Services
St. Louis 314-890-0700

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

NEBRASKA

Anderson Electric
Omaha 402-341-1414

NEVADA

Burney's Commercial
Las Vegas 702-736-0006

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

NEW JERSEY

Jay Hill Repair
Fairfield 973-575-9145

Service Plus
Flanders 973-691-6300

NEW YORK

Alpro Service Co.
Maspeth 718-386-2515

Duffy's - AIS
Buffalo 716-884-7425

3Wire
Plattsburgh 800-634-5005

Duffy's - AIS
Sauquoit 800-836-1014

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

NORTH CAROLINA

Authorized Appliance
Charlotte 704-377-4501

OHIO

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

Tech 24
Cincinnati 513-772-6600

Commercial Parts and Service
Columbus 614-221-0057

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

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

OKLAHOMA

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

OREGON

General Parts Group
Portland 503-624-0890

PENNSYLVANIA

Elmer Schultz Services
Philadelphia 215-627-5401

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

AIS Commercial Parts and Service
Pittsburgh 412-809-0244

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

Electric Repair Co.
Reading 610-376-5444

RHODE ISLAND

Marshall Electric Co.
Providence 401-331-1163

SOUTH CAROLINA

Whaley Foodservice Repair
Lexington 803-996-9900

Tennessee

Camp Electric
Memphis 901-527-7543

TEXAS

Armstrong Repair Service
Houston 713-666-7100

Cooking Equipment Specialist
Mesquite 972-686-6666

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

UTAH

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

VIRGINIA

Daubers
Norfolk 757-855-4097

Daubers
Springfield 703-866-3600

WASHINGTON

3Wire
Seattle 800-207-3146

WISCONSIN

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

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

CANADA

ALBERTA

Key Food Equipment Service
Edmonton 780-438-1690

BRITISH COLUMBIA

Key Food Equipment Service
Vancouver 604-433-4484

Key Food Equipment Service
Victoria 250-920-4888

MANITOBA

Air Rite, Inc.
Winnipeg 204-895-2300

New Brunswick

EMR Services, Ltd.
Moncton 506-855-4228

ONTARIO

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

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

QuÉbec

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

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

UNITED KINGDOM

Marren Group
Northants +44(0)1933 665313

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

Register your unit online!
See IMPORTANT OWNER INFORMATION section for details.

Enregistrez votre appareil en ligne !
Lisez la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIETAIRE *pour plus d'informations*.