



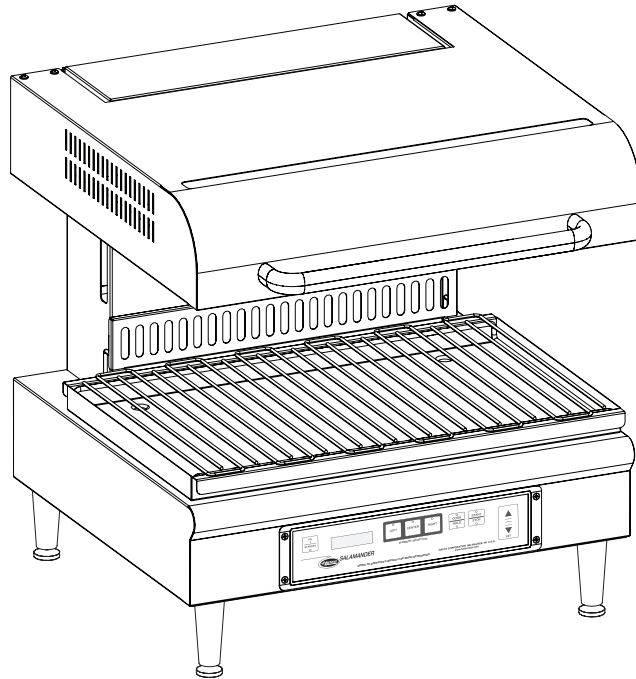
Original Instructions
التعليمات الأصلية

Salamander Salamander

SAL Series/السلسلة

Installation and Operating Manual

دليل التركيب والتشغيل



⚠ 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

⚠ تحذير

لا تشغيل هذا الجهاز إلا بعد قراءة وفهم محتويات هذا الدليل! عدم اتباع التعليمات الواردة في هذا الدليل قد يؤدي إلى حدوث إصابة خطيرة أو وفاة. يشتمل هذا الدليل على معلومات سلامة مهمة متعلقة بصيانة واستخدام وتشغيل المنتج. إذا تعذر عليك فهم محتويات هذا الدليل، فيرجى إخطار المشرف الخاص بك. احتفظ بهذا الدليل في مكان آمن للرجوع إليه في المستقبل.

اللغة العربية = الصفحة 14

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

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: +1-414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

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



Correct Disposal of this Product

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

INTRODUCTION

Hatco'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.



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 3 mm (1/8").
- Turn OFF power switch, unplug power cord/turn off power at circuit breaker, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.
- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 21°C (70°F) and a maximum of 45°C (113°F).
- Do not steam clean or use excessive water on unit.
- This unit is not "jet-proof" construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- Do not pull unit by power cord.
- Discontinue use if power cord is frayed or worn.
- Do not attempt to repair or replace a damaged power cord. 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 46 cm (18") of the sides, front, or rear of the appliance or within 102 cm (40") 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 30 cm (12") beyond the equipment on all sides.
- Locate unit a minimum of 51 mm (2") from any walls. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.
- Do not obstruct air intake openings or air exhaust openings on outer housing of unit. Unit combustion or malfunction may occur.
- Do not place anything on top of unit.

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 +1-414-671-6350.

**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.

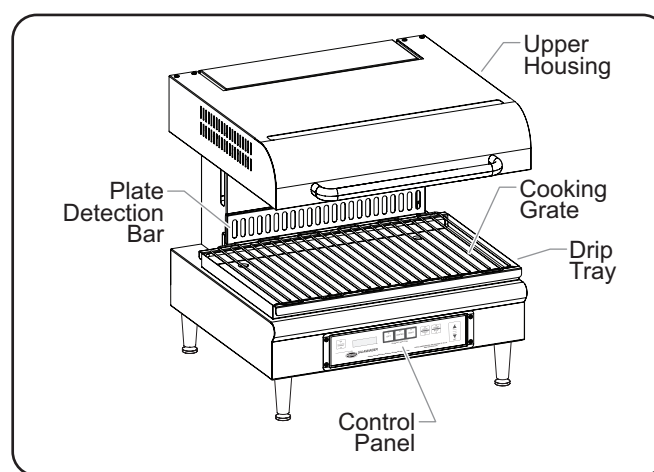
Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

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

SAL - 1

Salamander ——— Capacity = Quantity of Full Size Pans

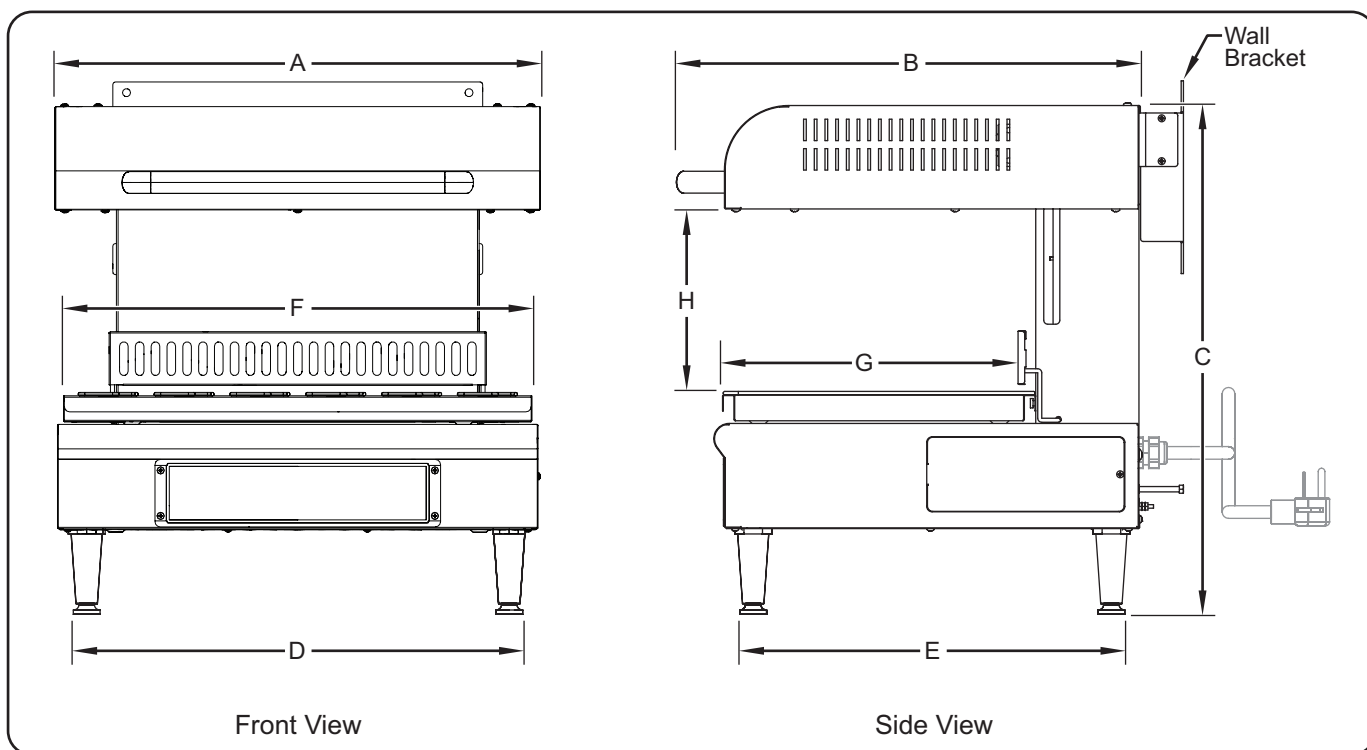
Electrical Rating Chart

Model	Voltage	Watts	Amps	Phase	Hertz	Plug Configuration	Unit Weight	Shipping Weight
SAL-1	220 V	4117 W	18.7 A	1	50/60 Hz	Hardwired	52 kg (113 lbs.)	65 kg (144 lbs.)
	230 V	4500 W	19.6 A					
	240 V		18.7 A					
	220/380Y V	4094 W	6.3 A	3				
	230/400Y V	4536 W	6.5 A					
	240/415 V	4485 W	6.3 A					

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

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	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")



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

† For units equipped with the optional 25 mm (1") legs, Height (C) = 527 mm (20-3/4").

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 21°C (70°F) and a maximum of 45°C (113°F).

FIRE HAZARD:

- To reduce the risk of fire, the appliance is to be installed in non-combustible surroundings only, with no combustible material within 46 cm (18") of the sides, front, or rear of the appliance or within 102 cm (40") 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 30 cm (12") beyond the equipment on all sides.
- Locate unit a minimum of 51 mm (2") from any walls. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.
- Do not obstruct air intake openings or air exhaust openings on outer housing of unit. Unit combustion or malfunction may occur.

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.

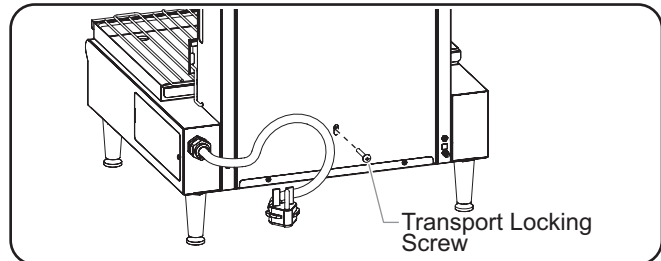
Do not place anything on top of unit; doing so may subject personnel to injury or damage unit.

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.

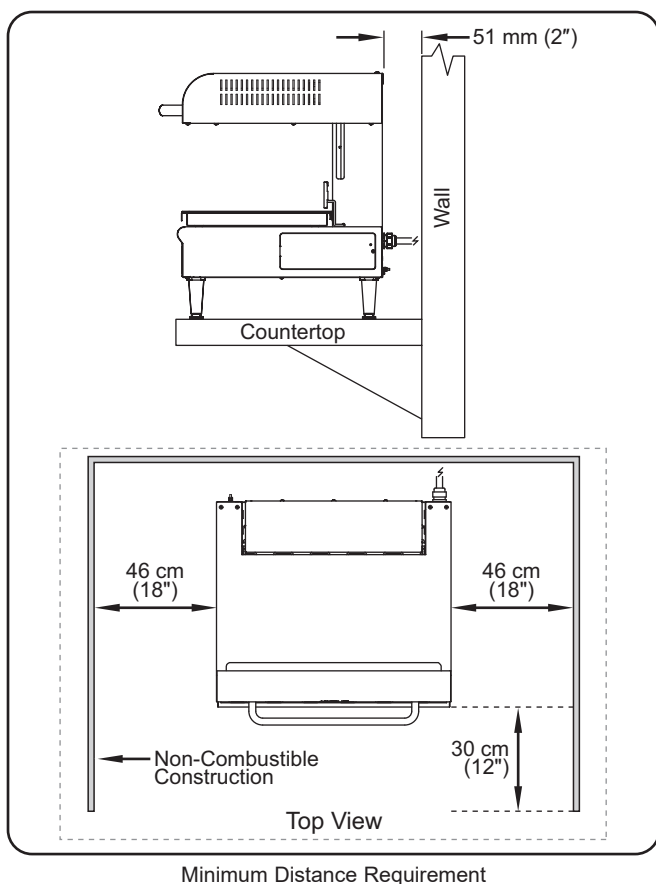
6. For countertop installation, install the 4" legs.

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 45°C (113°F) 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).



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 45°C (113°F) 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

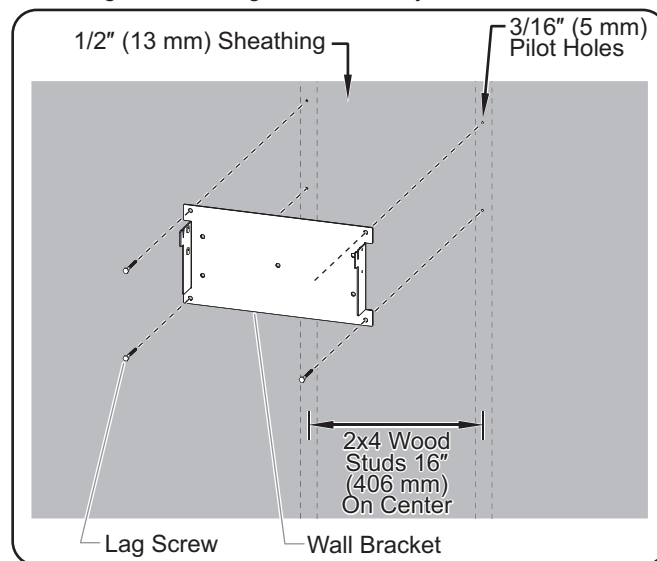
Installation Procedure

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 38 mm (1-1/2") inches above the top of the unit after installation.

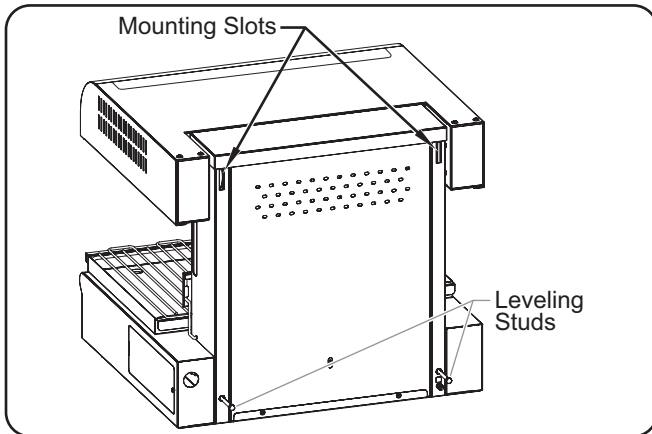
3. Locate the wood stud positions in the wall.
 - Determine which studs to use for installation. The studs used must allow the wall bracket to be installed with the mounting holes a distance of 16" (406 mm) on center from each other.
4. Install the wall bracket onto the wall.
 - a. Center and level the 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

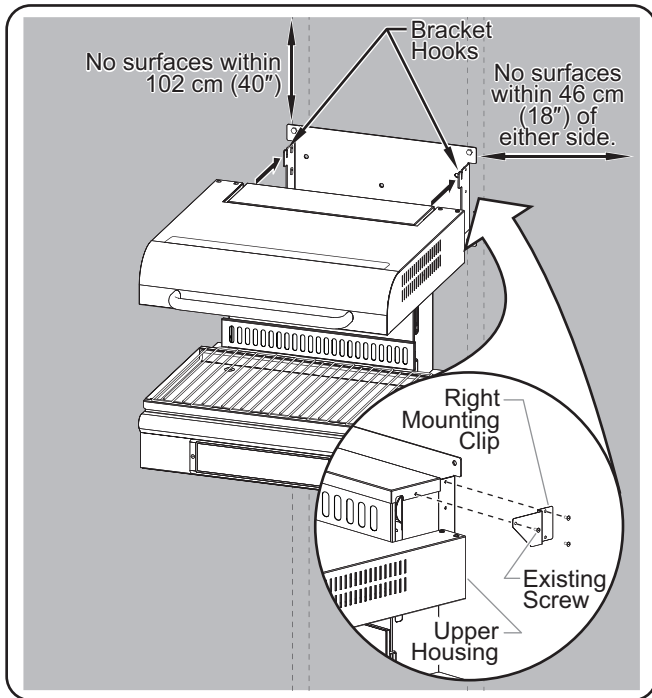
continued...

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:

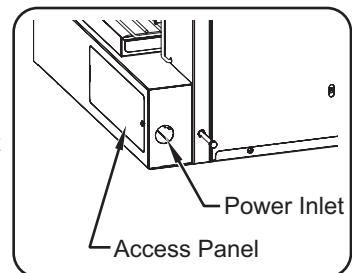
- Units supplied without an electrical cord and plug require a hardwired connection to on-site electrical system. Connection must be properly grounded and of correct voltage, size, and configuration for electrical specifications of unit. Contact a qualified electrician to determine and install proper 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 3 mm (1/8").

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 4.25 newton meters (40 inch pounds).
 - A grounding screw is provided near the electrical terminals. An equipment grounding conductor must be properly connected to it.
5. Replace and secure the access panel.



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.

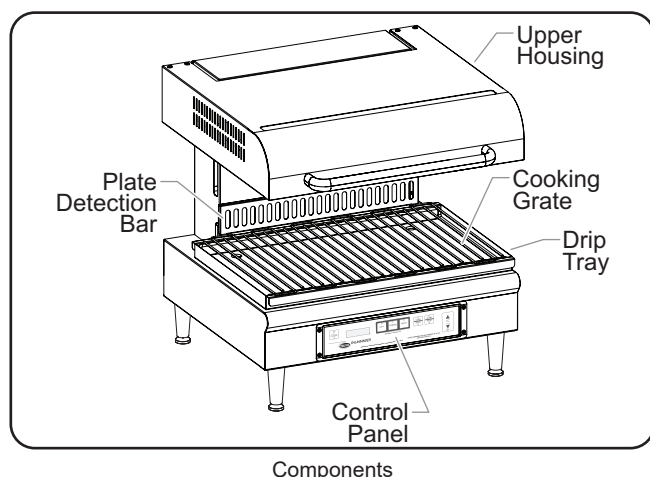
Use the following information and procedures to operate Hatco Salamanders.

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.



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

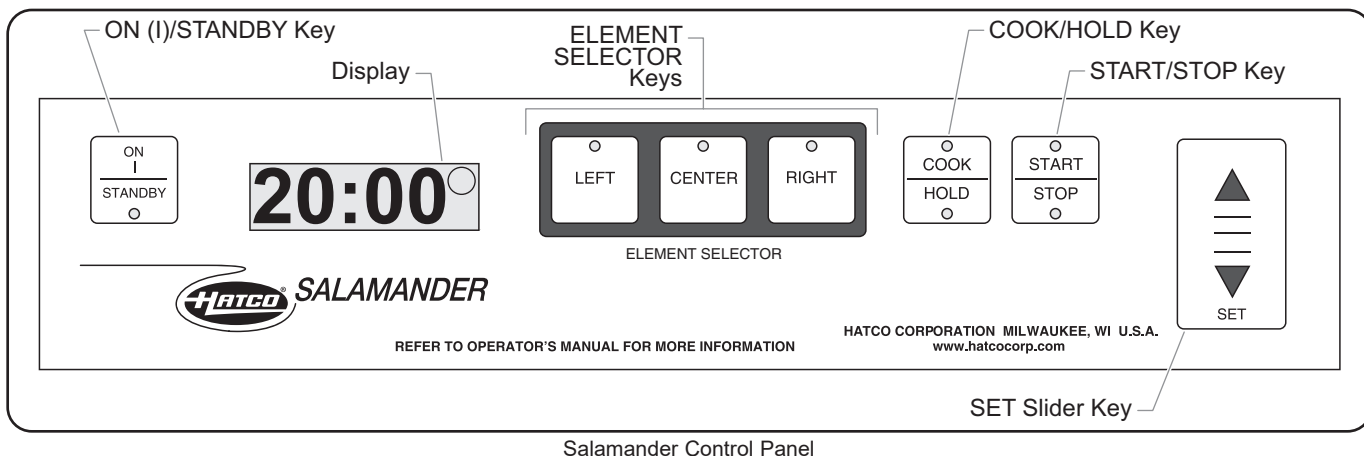
The function of the SET slider key is determined by which function is selected by the COOK/HOLD key. When the COOK function is active, the SET slider key is used to set the timer for the desired cook time. When the HOLD function is active, the SET slider key is used to select the desired holding temperature 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.



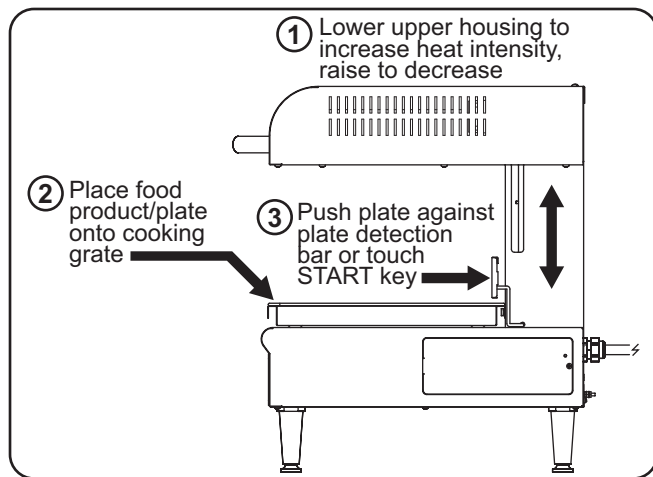
Operating the Salamander

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.



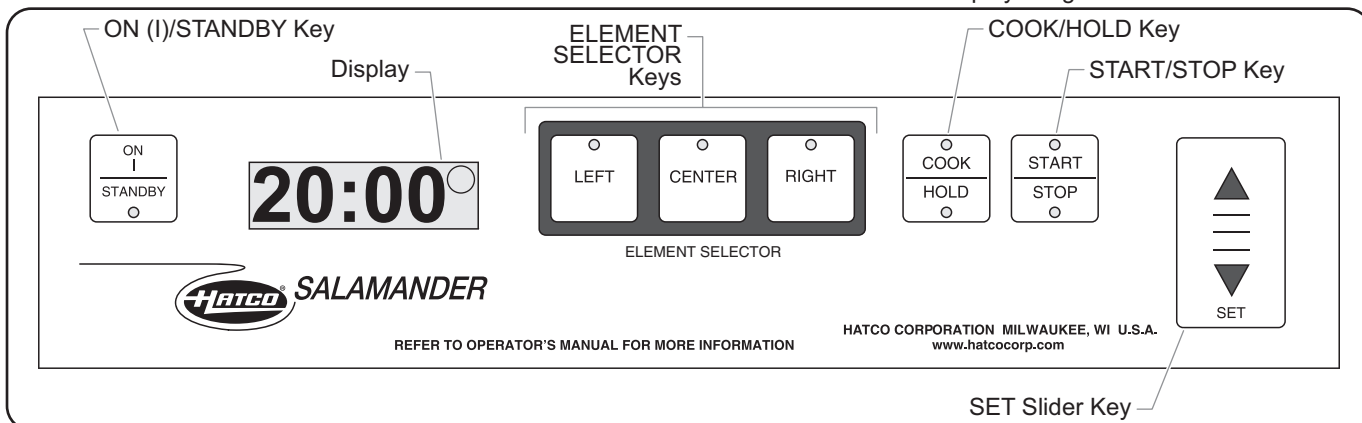
Using the Plate Detection Bar

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

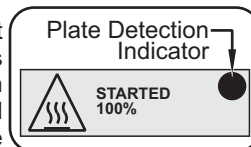
When using the HOLD function the two side heating elements are operational. The center heating element is off and the outside elements can be activated together or separately.

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.

90%

 - 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 +1-414-671-6350.

Daily Cleaning

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

NOTICE

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

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

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

⚠ 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.	
	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: +1-414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

SERVICE INFORMATION

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

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

Contact Local Hatco Dealer

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

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

The Hatco dealer will do the following:

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

Non-Warranty Problems

If you experience a non-warranty problem that requires assistance, please contact the nearest Authorized Hatco Service Agency.

To locate the nearest Service Agency:

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

WARRANTY, EXCLUSIVE REMEDY:

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

Two (2) Year Parts Warranty:

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

Five (5) Year Parts Warranty:

3CS and FR Tanks

Ten (10) Year Parts Warranty:

Electric Booster Heater Tanks
 Gas Booster Heater Tanks

Ninety (90) Day Parts-Only Warranty:

Replacement Parts

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

WARRANTY REGISTRATION INSTRUCTIONS:

Product registration must be submitted within 90 days from the date of shipment from our factory to qualify for additional coverage. Registration may be submitted through the form on Seller's website, through the form accessible through the QR code on the Product (where available), or by calling Customer Service with the required information at: **+1-414-671-6350**.

LIMITATION OF LIABILITY:

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

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

التشغيل.....	معلومات مهمة للمالك.....
21.....	مقدمة.....
21.....	معلومات مهمة للسلامة.....
21.....	وصف الطراز.....
22.....	تسمية الطراز.....
23.....	المواصفات.....
23.....	مخطط التصنيف الكهربائي.....
23.....	الأبعاد.....
24.....	التركيب.....
24.....	عام.....
25.....	تثبيت وحدة مركبة على الجدار.....
25.....	وصلة السلك الثابت.....

معلومات مهمة للمالك

ساعات العمل:
7:00 صباحًا إلى 5:00 مساءً الإثنين – الجمعة
التوقيت المركزي (CT)
(ساعات العمل بالضيف: من يونيو إلى سبتمبر –)
7:00 صباحًا إلى 5:00 مساءً CT الإثنين – الخميس
7:00 صباحًا إلى 4:00 مساءً CT الجمعة
الهاتف: 1-414-671-6350
البريد الإلكتروني: support@hatcocorp.com
يمكن العثور على مزيد من المعلومات عن طريق زيارة موقع الويب على www.hatcocorp.com

سجل رقم الطراز، والرقم المسلسل، والجهد، وتاريخ شراء الوحدة في الأماكن المتاحة أدناه (يقع ملصق المواصفات على جانب الوحدة بالقرب من منطقة مدخل الطاقة). يُرجى أن تكون هذه المعلومات متاحة عند الاتصال بشركة Hatco® للمساعدة في تلقي الخدمة.

رقم الطراز _____
الرقم المسلسل _____
الفولطية _____
تاريخ الشراء _____

تسجيل وحدتك!

سيؤدي إكمال تسجيل الضمان عبر الإنترنت إلى منع حدوث تأخير في الحصول على تغطية الضمان. اذهب إلى موقع الويب الخاص بـ Hatco على www.hatcocorp.com، وحدد القائمة المنسدلة Support (الدعم)، وانقر فوق "Warranty" (الضمان).

مقدمة

تُحدد معلومات السلامة الواردة في هذا الدليل بلوحات الكلمات الدلالية التالية:



تحذير

تشير كلمة «تحذير» إلى وجود موقف خطر، والذي قد يتسبب في حدوث وفاة أو إصابة خطيرة إذا لم يتم تجنبه.



تنبيه

تشير كلمة «تنبيه» إلى وجود موقف خطر، والذي قد يتسبب في حدوث إصابة بسيطة أو متوسطة إذا لم يتم تجنبه.

ملاحظة

تستخدم كلمة «ملاحظة» للإشارة إلى الممارسات غير المرتبطة بحدوث إصابة شخصية.

تم تصميم وحدات Salamander من Hatco خصيصًا للطهي والشوي وإعادة التسخين والحفاظ على الأطعمة ساخنة. سرعة بدء التشغيل التي لا مثيل لها هي نتيجة مباشرة لعناصر التسخين «فورية التشغيل» من Hatco والموجودة في المبيت العلوي لكل salamander. توفر عناصر التسخين الثلاثة التي يتم التحكم فيها بشكل مستقل فائدتي المرونة وترشيد الطاقة. ميزة اكتشاف الطبق ووظيفة الحفظ متعددة الاستخدامات، وتقليل نقل الحرارة إلى المنطقة المحيطة يجعل Salamander من Hatco فعالاً في استخدام الطاقة وسهل التشغيل.

وحدات Salamander من إنتاج شركة Hatco هي منتجات تم إخضاعها لاختبارات بحثية وميدانية شاملة. وقد تم اختيار المواد المستخدمة لتوفير أقصى معدلات المتانة، والمظهر الجذاب، والأداء الأمثل. كما خضعت كل وحدة للفحص والاختبار الشاملين قبل عملية الشحن.

يقدم هذا الدليل تعليمات التثبيت والسلامة والتشغيل لوحدات Salamander من إنتاج Hatco. وتوصي شركة Hatco بقراءة كل إرشادات التثبيت والتشغيل والسلامة الواردة في هذا الدليل قبل تثبيت الوحدة أو تشغيلها.

اقرأ المعلومات المهمة للسلامة هذه قبل استخدام هذا الجهاز لتجنب حدوث إصابة خطيرة أو وفاة ولتجنب تلف الجهاز أو الممتلكات.

⚠ تحذير

خطر نشوب حريق:

- لتقليل خطر الحريق، يجب تثبيت الجهاز في محيط غير سريع الاشتعال فقط، مع عدم وجود مادة سريعة الاشتعال على مسافة 46 سم (18 بوصة) من جوانب الجهاز أو أمامه أو خلفه أو في حدود 102 سم (40 بوصة) فوق الجهاز. يتم تركيب الجهاز على أسطح بنية غير سريعة الاشتعال بأرضيات وتشطيبات سطحية غير سريعة الاشتعال ومن دون وجود مادة سريعة الاشتعال على الجانب السفلي، أو يتم تثبيته على ألواح أو أزرع غير سريعة الاشتعال ولا تحتوي على مواد سريعة الاشتعال على الجانب السفلي. يجب أن يمتد هذا البناء في جميع الحالات لمسافة لا تقل عن 30 سم (12 بوصة) خارج الجهاز من جميع الجوانب.
- حدد موقع الوحدة على مسافة لا تقل عن 51 ملم (بوصتين) من أي جدران. إذا لم يتم الحفاظ على المسافات الآمنة، فقد يحدث تغير في اللون أو احتراق.
- لا تسد فتحات سحب الهواء أو فتحات عادم الهواء الموجودة على المبيت الخارجي للوحدة. حيث يمكن أن يحدث احتراق أو خلل في الوحدة.
- لا تضع أي شيء فوق الوحدة.

خطر وقوع انفجار: يجب عدم تخزين البنزين أو غيره من الأبخرة أو السوائل السريعة الاشتعال أو استخدامها بالقرب من هذا الجهاز أو أي جهاز آخر.

للتثبيت على الجدار، استخدم الحامل الخاص للتركيب على الجدار والمتوفر مع الوحدة فقط. ثبت حامل التركيب على الجدار على سطح صلب غير سريع الاشتعال باستخدام الأجهزة المناسبة لسطح التركيب ووزن الوحدة.

تأكد من تلقي جميع المشغلين للتعليمات المتعلقة بالاستخدام الآمن والصحيح للوحدة.

هذه الوحدة غير مصممة للاستخدام بواسطة الأطفال أو الأشخاص الذين يعانون من إعاقات بدنية أو حسية أو ذهنية. تأكد من توفير الرقابة المناسبة على الأطفال وأبعدهم عن الوحدة.

لا تشتمل هذه الوحدة على قطع «يمكن صيانتها بواسطة المستخدم». عند الحاجة إلى صيانة هذه الوحدة، اتصل بوكيل صيانة معتمد من Hatco أو اتصل بقسم الصيانة في Hatco على الرقم +1-414-671-6350.

⚠ تنبيه

خطر التعرض للحرق:

- بعض الأسطح الخارجية للوحدة ستصبح ساخنة. توخ الحذر عند ملامسة تلك المناطق.
- سيكون الطبق/الصينية ساخنة للغاية عند إخراجهما - استخدم قفاز الفرن أو قطعة قماش واقية أو أداة مسك الأوعية لإخراجهما.
- ضع الوحدة على طاولة بارتفاع مناسب في منطقة مناسبة للاستخدام. يجب أن يكون الموقع مستويًا لمنع سقوط الوحدة أو محتوياتها بصورة غير متعمدة، كما يجب أن يكون قويًا بصورة كافية لحمل وزن الوحدة ومحتوياتها.
- لا تضع أي شيء فوق الوحدة؛ فقد يؤدي ذلك إلى تعريض الموظفين للإصابة وقد يؤدي إلى تلف الوحدة.
- لا تستخدم الأطباق أو قطع التقديم من زجاج Pyrex® في الوحدة. قد ينكسر زجاج Pyrex مما يتسبب في إصابة شخصية و/أو تلوث الطعام.

⚠ تحذير

خطر الصدمة الكهربائية:

- قم بتوصيل الوحدة في مقبس كهربائي مؤرض بطريقة صحيحة وله قيم صحيحة للجهد والحجم وشكل المقابس. إذا لم يكن القابس والمقبس متوافقين، فاتصل بفني كهرباء مؤهل لتحديد وتركيب مقبس كهربائي بقولطية وحجم صحيحين.
- تحتاج الوحدات التي يتم توريدها دون سلك كهربائي وقابس إلى وصلة سلك ثابت بالنظام الكهربائي في الموقع. ويجب تأريض الوصلة بطريقة صحيحة، كما يجب أن تكون قيمة الجهد والحجم وعملية التكوين صحيحة وفقًا للمواصفات الكهربائية للوحدة. اتصل بفني كهرباء مؤهل لتحديد الوصلة الكهربائية المناسبة وتركيبها.
- يجب تثبيت الوحدة بواسطة فني كهرباء مؤهل. يجب أن يتوافق التثبيت مع جميع القوانين الكهربائية المعمول بها محليًا. يؤدي تثبيت الوحدة بواسطة فني غير مؤهل إلى إلغاء الضمان على الوحدة، وقد يؤدي إلى التعرض لصدمة كهربائية أو حروق، فضلاً عن تعرض الوحدة و/أو الأشياء المحيطة بها للتلف.
- عند تركيب وحدة بسلك ثابت، يجب تركيب مفتاح فصل بين الوحدة ومصدر الإمداد الكهربائي الرئيسي. يجب أن يتم تصنيف المفتاح بشكل صحيح وأن يكون به جهات اتصال بمسافة فتح لا تقل عن 3 ملم (8/1 بوصة).
- أدر مفتاح الطاقة إلى وضع إيقاف التشغيل، وافصل سلك الطاقة/أوقف تشغيل الطاقة من قاطع الدائرة الكهربائي، واترك الوحدة لكي تبرد قبل تنفيذ أي عمليات تنظيف أو صيانة.
- يجب عدم غمر الوحدة في الماء أو نقعها فيه. فالوحدة ليست مقاومة للماء. لا تشغل الوحدة إذا تم غمرها في الماء أو نقعها به.
- الوحدة ليست مقاومة لظروف الطقس. ضع الوحدة في أماكن داخلية مغلقة لا تقل فيها درجة حرارة الهواء المحيط عن 21 درجة مئوية (70 درجة فهرنهايت) ولا تزيد عن 45 درجة مئوية (113 درجة فهرنهايت).
- يجب عدم تنظيف الوحدة بالبخار ولا تستخدم الماء بصورة زائدة عليها.
- بنية هذه الوحدة «غير مقاومة لنفث الماء». لا تستخدم رشاش نفث الماء لتنظيف هذه الوحدة.
- يجب عدم سحب الوحدة من سلك الطاقة.
- توقف عن الاستخدام إذا كان سلك الطاقة مهترئًا أو باليًا.
- لا تحاول إصلاح سلك الطاقة التالف أو استبداله. يجب استبدال السلك بواسطة Hatco، أو وكيل خدمة معتمد من Hatco، أو بواسطة شخص يمتلك نفس المؤهلات.
- يجب عدم تنظيف الوحدة عندما تكون موصلة بالطاقة أو ساخنة.
- يجب صيانة هذه الوحدة بواسطة الموظفين المؤهلين فقط. قد تؤدي الصيانة بواسطة موظف غير مؤهل إلى التعرض لصدمة كهربائية أو حرق.
- لا تستخدم سوى قطع غيار Hatco الأصلية فقط عند الحاجة إلى الصيانة. سيؤدي عدم استخدام قطع غيار Hatco الأصلية إلى إبطال كل الضمانات وإمكانية تعرض مشغلي الجهاز إلى جهد كهربائي خطير، قد ينتج عنه التعرض لصدمة كهربائية أو الإصابة بحروق. تم تحديد أن قطع غيار Hatco الأصلية يمكن أن تعمل بصورة آمنة في البيئات التي يتم استخدامها فيها. لا تتمتع بعض قطع الغيار العامة أو المتوفرة في سوق قطع الغيار بالخصائص التي تتيح لها العمل بأمان في أجهزة Hatco.

ملاحظة

لا تَقم بتشغيل الوحدة دون تركيب صينية التنقيط وشبكة الطهي. فقد يحدث تلف في الوحدة.

هذه الوحدة مصممة للاستخدام التجاري فقط، وليس للاستخدام المنزلي.

قم بتنظيف الوحدة يوميًا لتجنب حدوث أعطال وللحفاظ على التشغيل الصحي لها.

لا تضع الوحدة على جانبها الذي يشتمل على لوحة التحكم وإلا فقد يحدث تلف في الوحدة.

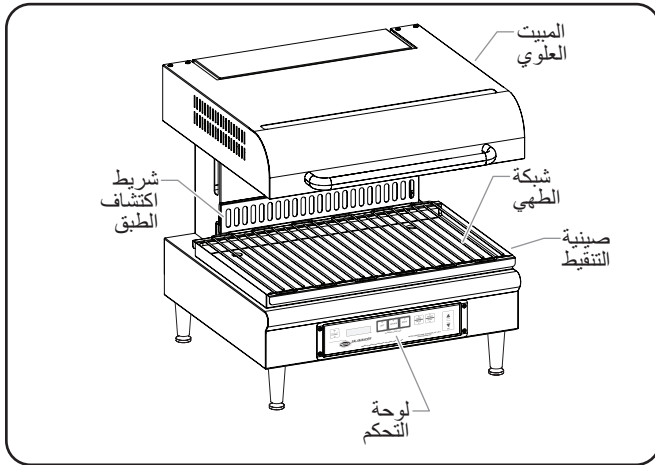
ملاحظة

تتميز هذه الوحدات بأنها ذات فولطية محددة. راجع ملصق المواصفات للتعرف على المتطلبات الكهربائية قبل بدء التثبيت.

لا تقم بتركيب الوحدة فوق شوايات أو قلايات أو أجهزة أخرى شأنها أن تعرض الوحدة لدرجة حرارة عالية أو رطوبة زائدة أو هواء مليء بالشحوم. التثبيت غير السليم سوف يبطل الضمان.

استخدم قطع القماش والمنظفات غير الكاشطة فقط. يمكن أن تتسبب المنظفات وقطع القماش الكاشطة في خدش الطلاء الخارجي للوحدة وإتلاف مظهره وجعله عرضة لتراكم الأوساخ.

وصف الطراز



الطراز SAL-1

جميع الطرازات

تم تصميم Salamander من Hatco® خصيصًا لتعدد الاستخدامات في المطبخ مع إمكانيات الطهي والشوي وإعادة التسخين والحفاظ على سخونة الأطعمة. salamander مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ لتحقيق سهولة التنظيف والمتانة. عناصر التسخين عالية الطاقة جاهزة للاستخدام في غضون 8 ثوان. تعمل ميزة اكتشاف الطبق على تنشيط عناصر التسخين تلقائيًا عندما يتلامس طبق طعام مع شريط اكتشاف الطبق. تؤدي إزالة طبق الطعام إلى إيقاف تشغيل عناصر التسخين تلقائيًا. يمكن التحكم في عناصر التسخين الثلاثة بشكل مستقل باستخدام مفاتيح محددات العناصر المنفردة الموجودة على لوحة التحكم. تم وضع عناصر التسخين بشكل استراتيجي داخل المببب العلوي المتحرك لتقليل انتقال الحرارة إلى المنطقة المحيطة. تحتوي وظيفة الحفظ على ثمانية مستويات لدرجة الحرارة وهي مثالية للحفاظ على الأطعمة ساخنة أو إعادة تسخين الأطعمة. شبكة الطهي وصينية التنقيط سريعًا الإزالة تسمحان بالتنظيف بسهولة. الميزات الفريدة والمرونة في Salamander من Hatco تجعله سهل التشغيل، وموفرًا للطاقة، وعمليًا للغاية في أي مطبخ.

تسمية الطراز

SAL - 1

Salamander السعة = كمية الأحواض بالحجم الكامل

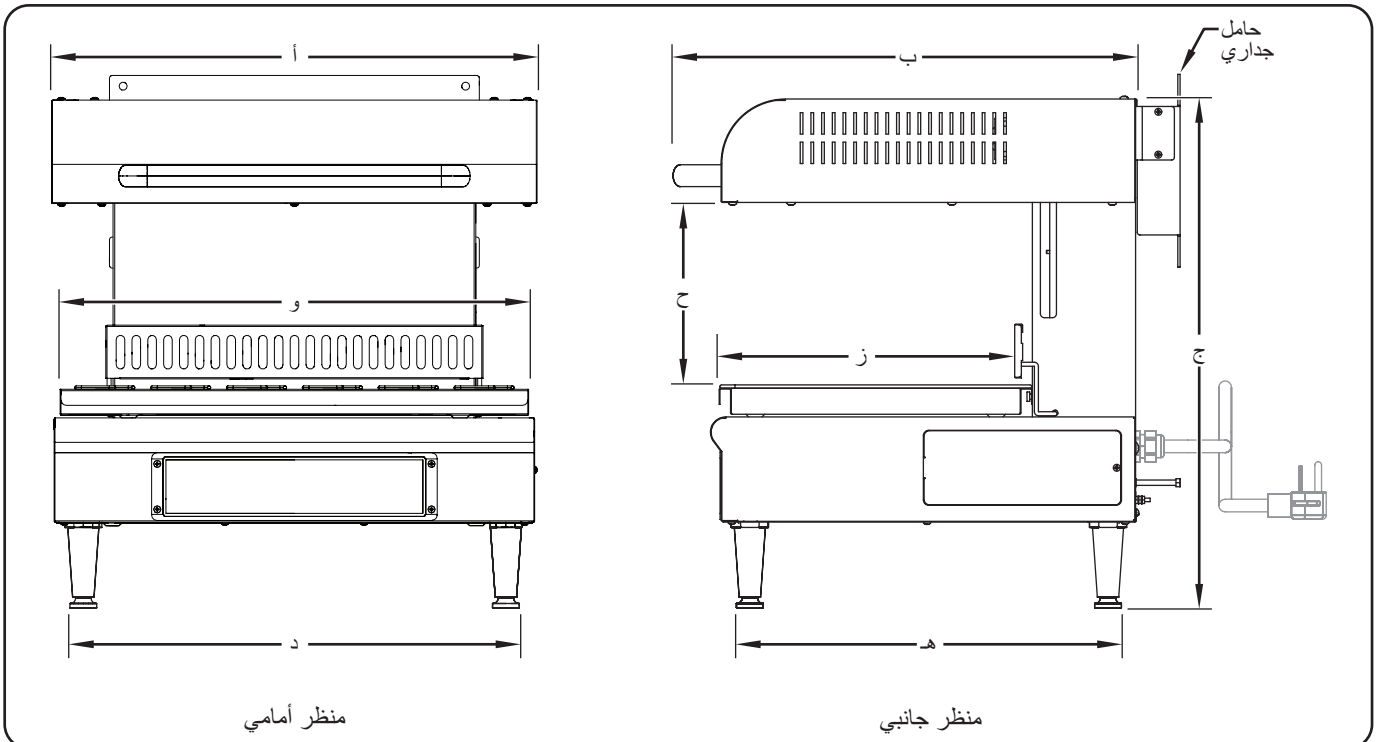
مخطط التصنيف الكهربائي

الطراز	الجهد	وات	أمبير	الطور	هرتز	شكل القابس	وزن الجهاز	وزن الشحن
SAL-1	220 V	4117 W	18.7 A	1	50/60 Hz	التوصيل بسلك ثابت	كجم 52 (رطل 113)	كجم 65 (رطل 144)
	230 V	4500 W	19.6 A					
	240V		18.7 A					
	220/380Y V	4094 W	6.3 A	3				
	230/400Y V	4536 W	6.5 A					
	240/415 V	4485 W	6.3 A					

ملاحظة: يقع ملصق المواصفات في جانب الجهاز. طالع الملصق للتعرف على الرقم المسلسل وللتحقق من المعلومات الكهربائية للوحدة.

الأبعاد

الطراز	العرض (أ)	العمق* (ب)	الارتفاع † (ج)	عرض المساحة المشغولة (د)	عمق المساحة المشغولة (هـ)	عرض الطهي (و)	عمق الطهي (ز)	ارتفاع الطهي (ح)
SAL-1	576 ملم (بوصة 22-11/16)	576 ملم (بوصة 22-11/16)	603 ملم (بوصة 23-13/16)	520 ملم (بوصة 20-1/2)	443 ملم (بوصة 17-1/2)	556 ملم (بوصة 21-7/8)	350 ملم (بوصة 13-3/4)	102 إلى 216 ملم (4 بوصة إلى 8-1/2 بوصة)



* أضيف 51 ملم (بوصة 2-16/1) إلى العمق (ب) لوحدات التركيب على الجدار.

† بالنسبة إلى الوحدات المجهزة بأجل بقياس 25 ملم (1 بوصة)، يبلغ الارتفاع (ج) = 527 ملم (20-3/4 بوصة).

عام

يتم شحن وحدات Salamander من Hatco® بتجميع مسبق لغالبية مكوناتها. يجب توخي الحذر عند التفريغ من صندوق الشحن الكرتوني لتجنب تلف الجهاز والمكونات المرفقة. يمكن وضع salamander على سطح عمل أو تركيبه على سطح جدار مناسب. يجب تنفيذ تعليمات التنبيه التالية قبل تشغيل salamander.

تحذير

خطر الصدمة الكهربائية:

- قم بتوصيل الوحدة في مقبس كهربائي مؤرض بطريقة صحيحة وله قيم صحيحة للجهد والحجم وشكل القابس. إذا لم يكن القابس والمقبس متوافقين، فاقطع بفني كهرباء مؤهل لتحديد وتركيب مقبس كهربائي بفولطية وحجم صحيحين.
- يجب تثبيت الوحدة بواسطة فني كهرباء مؤهل. يجب أن يتوافق التثبيت مع جميع القوانين الكهربائية المعمول بها محلياً. يؤدي تثبيت الوحدة بواسطة فني غير مؤهل إلى إلغاء الضمان على الوحدة، وقد يؤدي إلى التعرض لصدمة كهربائية أو حروق، فضلاً عن تعرض الوحدة و/أو الأشياء المحيطة بها للتلف.
- الوحدة ليست مقاومة لظروف الطقس. ضع الوحدة في أماكن داخلية مغلقة لا تقل فيها درجة حرارة الهواء المحيط عن 21 درجة مئوية (70 درجة فهرنهايت) ولا تزيد عن 45 درجة مئوية (113 درجة فهرنهايت).

خطر نشوب حريق:

- لتقليل خطر الحريق، يجب تثبيت الجهاز في محيط غير سريع الاشتعال فقط، مع عدم وجود مادة سريعة الاشتعال على مسافة 46 سم (18 بوصة) من جوانب الجهاز أو أمامه أو خلفه أو في حدود 102 سم (40 بوصة) فوق الجهاز. يتم تركيب الجهاز على أسطح بنية غير سريعة الاشتعال بأرضيات وتشطيبات سطحية غير سريعة الاشتعال ومن دون وجود مادة سريعة الاشتعال على الجانب السفلي، أو يتم تثبيته على ألواح أو أذرع غير سريعة الاشتعال ولا تحتوي على مواد سريعة الاشتعال على الجانب السفلي. يجب أن يمتد هذا البناء في جميع الحالات لمسافة لا تقل عن 30 سم (12 بوصة) خارج الجهاز من جميع الجوانب.
- حدد موقع الوحدة على مسافة لا تقل عن 51 ملم (بوصتين) من أي جدران. إذا لم يتم الحفاظ على المسافات الآمنة، فقد يحدث تغير في اللون أو احتراق.
- لا تسد فتحات سحب الهواء أو فتحات عادم الهواء الموجودة على المبيت الخارجي للوحدة. حيث يُمكن أن يحدث احتراق أو خلل في الوحدة.

للتثبيت على الجدار، استخدم الحامل الخاص للتثبيت على الجدار والمتوفر مع الوحدة فقط. ثبت حامل التركيب على الجدار على سطح صلب غير سريع الاشتعال باستخدام الأجهزة المناسبة لسطح التركيب ووزن الوحدة.

تنبيه

ضع الوحدة على طاولة بارتفاع مناسب في منطقة مناسبة للاستخدام. يجب أن يكون الموقع مستويًا لمنع سقوط الوحدة أو محتوياتها بصورة غير متعمدة، كما يجب أن يكون قويًا بصورة كافية لحمل وزن الوحدة ومحتوياتها.

لا تضع أي شيء فوق الوحدة؛ فقد يؤدي ذلك إلى تعريض الموظفين للإصابة وقد يؤدي إلى تلف الوحدة.

ملاحظة: يجب أن يتحقق شخص مؤهل من المواضع المحتملة لوحدة salamander للتأكد من توفر خط الإمداد الكهربائي المناسب.

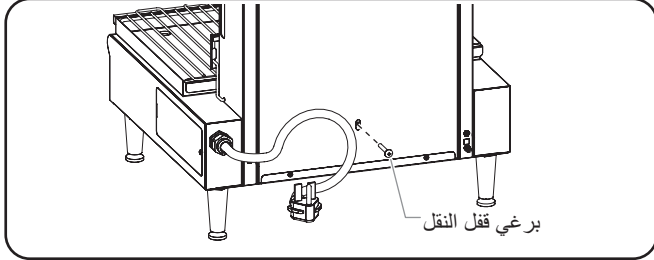
1. أخرج الوحدة من الصندوق الكرتوني.

ملاحظة: لمنع حدوث تأخير في الحصول على تغطية الضمان، أكمل تسجيل الضمان عبر الإنترنت. طالع قسم «معلومات مهمة للمالك» لمعرفة التفاصيل.

2. انزع الشريط ومواد التغليف الواقية من على كل أسطح الوحدة.

3. نظّف الوحدة جيدًا لإزالة جميع الشحوم الصناعية الواقية. ملاحظة: استخدم قطع القماش والمنظفات غير الكاشطة فقط.

4. قم بفك برغي قفل النقل المستخدم لتأمين المبيت العلوي أثناء الشحن. تخلص من البرغي.



برغي قفل النقل

ملاحظة: لا تقم بتوصيل الوحدة بالكهرباء أو بسلك ثابت قبل أن يكتمل التثبيت على سطح العمل أو التركيب على الجدار.

ملاحظة

لا تقم بتركيب الوحدة فوق شوايات أو قلايات أو أجهزة أخرى شأنها أن تعرض الوحدة لدرجة حرارة عالية أو رطوبة زائدة أو هواء مليء بالشحوم. التثبيت غير السليم سوف يبطل الضمان.

5. للتركيب على الجدار، راجع إجراء «تثبيت وحدة مركبة على الجدار» في هذا القسم.

ملاحظة

لا تضع الوحدة على جانبها الذي يشتمل على لوحة التحكم وإلا فقد يحدث تلف في الوحدة.

6. للتثبيت على سطح عمل، قم بتثبيت الأرجل بقياس 4 بوصات إذا لزم الأمر. ملاحظة: قد تحتاج إلى مساعدة إضافية لتحريك الوحدة إلى الوضع الصحيح لتركيب الأرجل.

أ. ضع الجهاز برفق بحيث تتجه لوحة التحكم إلى أعلى.

ب. قم بتركيب الأرجل الأربع عن طريق تدويرها في اتجاه عقارب الساعة في واحدة من الفتحات الملونة في كل ركن من الأركان الأربعة السفلية للوحدة. اربط الأرجل بإحكام.

ج. أعد الجهاز إلى الوضع المستقيم.

7. ضع الوحدة في المكان المطلوب.

• ضع الوحدة أسفل غطاء عادم مباشر إن أمكن. سيضمن هذا الشفط الكامل للبخار الناتج أثناء الطهي.

• تأكد من تركيب الوحدة في مكان لن ترتفع فيه درجة حرارة الهواء المحيط عن 45 درجة مئوية (113 درجة فهرنهايت) وحيث لن تتعرض للرطوبة الزائدة أو للهواء المحمل بالشحوم.

• تأكد من وضع الوحدة على ارتفاع مناسب في منطقة ملائمة للاستخدام.

• تأكد من أن سطح الطاولة مستوي وقوي بدرجة كافية لحمل وزن الوحدة ومنتجات الطعام.

• تأكد من أن جميع الأرجل الموجودة في الجزء السفلي من الوحدة موضوعة بشكل آمن على سطح العمل بحد أدنى بوصتين (51 ملم) بين الوحدة وأي جدار.

الأجزاء المدرجة

يتم إدراج الأجزاء التالية مع وحدات التركيب الجداري.

الكمية

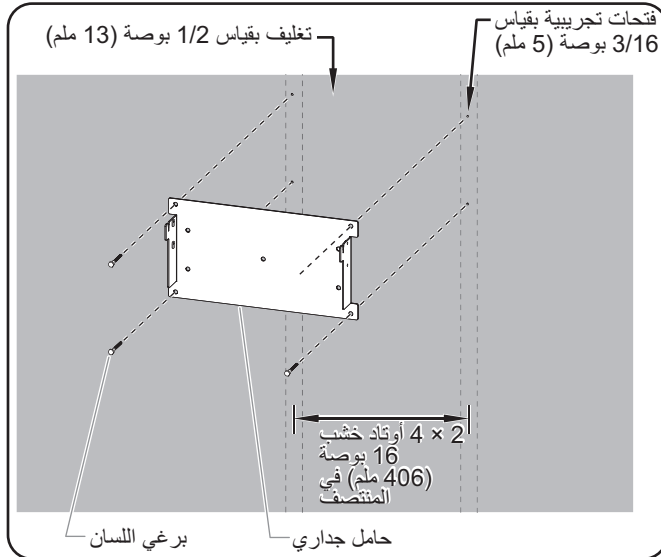
- العنصر
- 1 حامل جداري
- 2 مشبك تركيب
- 4/1 بوصة × 2/1-2 بوصة (6 × 64 ملم)
- 4 براغي اللسان
- 4 البرغي المداسي

إجراء التثبيت

استخدم الإجراء التالي لتثبيت وحدة تركيب جداري.

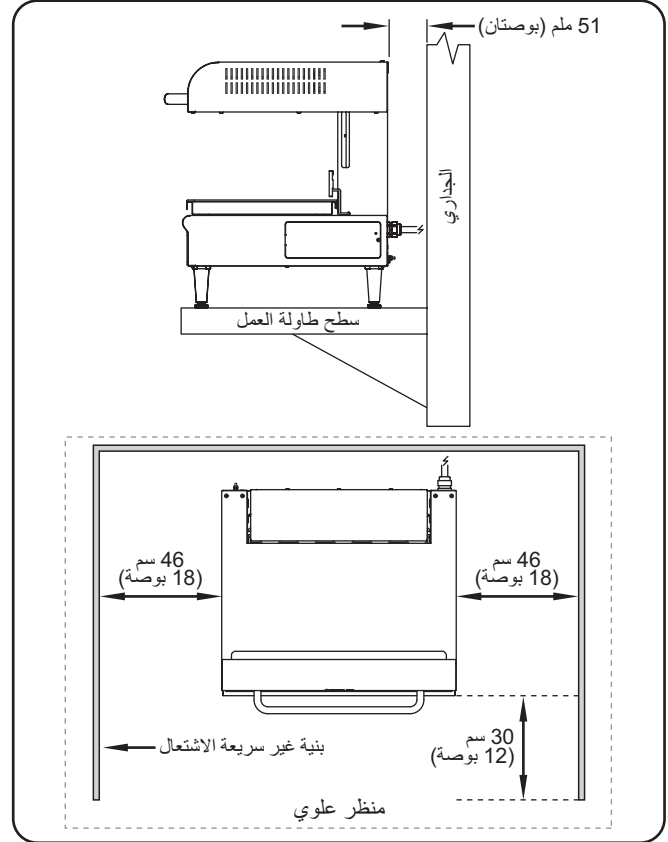
1. تأكد من أن موقع التركيب يفي بالمتطلبات المذكورة سابقاً في هذا الإجراء.
2. حدد ارتفاع تثبيت الوحدة.
 - ضع علامة على الجدار عند الارتفاع المطلوب لأعلى الوحدة.

ملاحظة: يقع أعلى الحامل الجداري على مسافة 38 ملم (2/1-1 بوصة) تقريباً فوق أعلى الوحدة بعد التثبيت.
3. حدد مواقع الأوتاد الخشبية في الجدار.
 - حدد الأوتاد المقرر استخدامها في التثبيت. يجب أن تسمح الأوتاد المستخدمة بتركيب حامل جداري بحيث تكون فتحات التركيب على مسافة 16 بوصة (406 ملم) من المنتصف عن بعضها البعض.
4. قم بتركيب حامل جداري على الجدار.
 - أ. قم بتوسيط الحامل الجداري وضبط مستواه على الأوتاد المطلوبة. ضع علامة على مواقع براغي اللسان الأربعة من خلال الفتحات الموجودة في كل جانب من الحامل.
 - ب. قم بعمل أربعة ثقوب إرشادية 16/3 بوصة (5 ملم) في الجدار في كل موقع محدد لبراغي اللسان. يبلغ قطر براغي اللسان 4/1 بوصة (6 ملم) وطولها 2/1-2 بوصة (64 ملم).
 - ج. أدخل براغي اللسان الأربعة من خلال الحامل الجداري وفي الفتحات التجريبية مسبقاً الحفر في الجدار.
 - د. اربط كل برغي لسان بإحكام.



يتبع...

8. قم بضبط مستوى الجهاز عن طريق لف أقدام ضبط المستوى في كل ساق، عند الحاجة.
9. قم بتركيب صينية التنقيط وشبكة الطهي.
10. بالنسبة للوحدات السلكية، ركب الوحدة في مقبس كهربائي مؤرض بطريقة مناسبة ويتميز بقمم صحيحة للفولتية والحجم وتكوين القابس. انظر قسم «المواصفات» للحصول على تفاصيل.
11. بالنسبة للوحدات غير المزودة بسلك، اطلب من كهربائي مؤهل تركيب وصلة بسلك ثابت بين الوحدة والنظام الكهربائي في الموقع (راجع «التوصيل الثابت» في هذا القسم للحصول على معلومات إضافية).



الحد الأدنى لمتطلبات الخلو

تثبيت وحدة مركبة على الجدار

- يتطلب تركيب الوحدة على جدار اعتبارات وإجراءات خاصة بسبب وزن الوحدة. اتبع الإرشادات الواردة أدناه عند تحديد مكان التركيب على الجدار وكذلك أثناء التثبيت.
- يجب تثبيت دعائم الجدار على الجدار بسمك 16 بوصة (406 ملم) في المنتصف، وبنية وتد من الخشب الصلب 2 × 4 مغطاة بكساء بسُمك لا يقل عن 2/1 بوصة (13 ملم).
 - يجب تثبيت الحامل الجداري بأربعة براغي لسان بقياس 4/1 بوصة × 2/1-2 بوصة (6 × 64 ملم) المغروسة بثبات في الأوتاد الخشبية في الجدار.
 - ضع الوحدة أسفل غطاء عادم مباشرة إن أمكن. سيضمن هذا الشفط الكامل للبخار الناتج أثناء الطهي.
 - تأكد من تركيب الوحدة في مكان لن ترتفع فيه درجة حرارة الهواء المحيط عن 45 درجة مئوية (113 درجة فهرنهايت) وحيث لن تتعرض للرطوبة الزائدة أو للهواء المحمل بالشحوم.
 - تأكد من وضع الوحدة على ارتفاع مناسب في منطقة ملائمة للاستخدام.

9. قم بتركيب صينية التنقيط وشبكة الطهي.
10. بالنسبة للوحدات السلكية، ركب الوحدة في مقبس كهربائي مؤرّض بطريقة مناسبة ويتميز بقيم صحيحة للفولطية والحجم وتكوين القابس. انظر قسم «المواصفات» للحصول على تفاصيل.
11. بالنسبة للوحدات غير المزودة بسلك، اطلب من كهربائي مؤهل تركيب وصلة بسلك ثابت بين الوحدة والنظام الكهربائي في الموقع (راجع «التوصيل الثابت» في هذا القسم للحصول على معلومات إضافية).

وصلة السلك الثابت

يمكن توصيل Salamander من Hatcos بالإمداد الكهربائي باستخدام سلك ثابت.



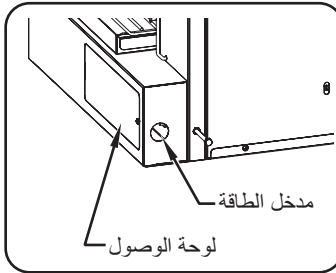
خطر الصدمة الكهربائية:

- تحتاج الوحدات التي يتم توريدها دون سلك كهربائي وقابس إلى وصلة سلك ثابت بالنظام الكهربائي في الموقع. ويجب تأريض الوصلة بطريقة صحيحة، كما يجب أن تكون قيمة الجهد والحجم وعملية التكوين صحيحة وفقاً للمواصفات الكهربائية للوحدة. اتصل بفني كهرباء مؤهل لتحديد الوصلة الكهربائية المناسبة وتركيبها.
- يجب تثبيت الوحدة بواسطة فني كهرباء مؤهل. يجب أن يتوافق التثبيت مع جميع القوانين الكهربائية المعمول بها محلياً. يؤدي تثبيت الوحدة بواسطة فني غير مؤهل إلى إلغاء الضمان على الوحدة، وقد يؤدي إلى التعرض لصدمة كهربائية أو حروق، فضلاً عن تعرض الوحدة و/أو الأشياء المحيطة بها للتلف.
- عند تركيب وحدة بسلك ثابت، يجب تركيب مفتاح فصل بين الوحدة ومصدر الإمداد الكهربائي الرئيسي. يجب أن يتم تصنيف المفتاح بشكل صحيح وأن يكون به جهات اتصال بمسافة فتح لا تقل عن 3 ملم (8/1 بوصة).

ملاحظة

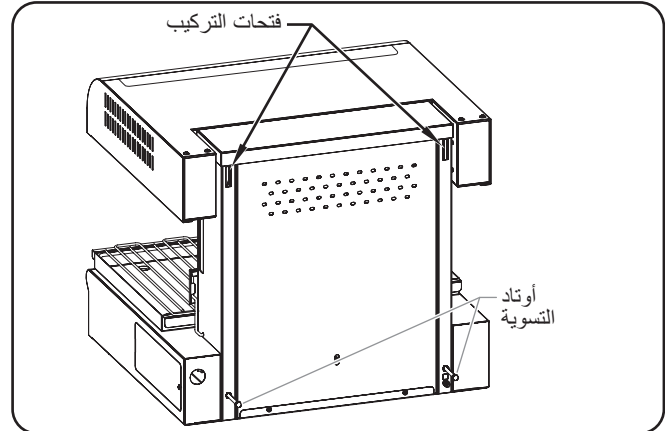
تأكد من تطابق الإمداد الكهربائي مع تصنيف الجهد والتردد على ملصق المواصفات. قد يؤدي الإمداد الكهربائي غير الصحيح إلى تلف الوحدة.

ملاحظة: ملصق المواصفات موجود على جانب الوحدة بالقرب من مدخل الطاقة. انظر الملصق للتحقق من معلومات الوحدة الكهربائية.



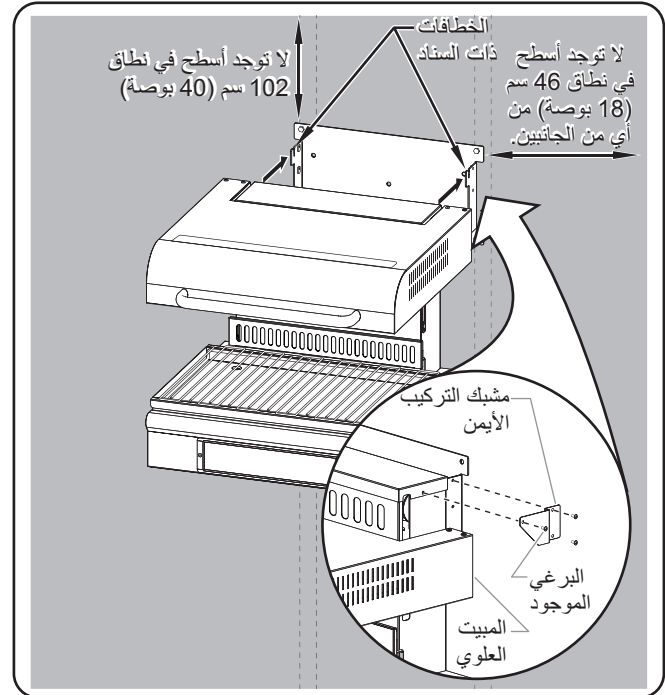
1. قم بفك لوحة الوصول لكشف منطقة مدخل الطاقة للوحدة. توجد على الجانب الخلفي الأيمن من الوحدة بمواجهة عناصر التحكم.
2. حدد موضع الكتلة الطرفية داخل الوحدة.
3. قم بإحضار أسلاك الطاقة من قاطع الدائرة أو مفتاح الفصل ذي الحجم المناسب عبر مدخل الطاقة في الوحدة.
4. قم بعمل التوصيلات المناسبة.
 - استخدم أسلاك من النحاس فقط.
 - شد الوصلات بحد أدنى للعرض يبلغ 4.25 نيوتن متر (40 بوصة للرطل).
 - يتوفر برغي تأريض بالقرب من الأطراف الكهربائية. يجب أن يتم توصيل موصل تأريض أجهزة بشكل صحيح بها.
5. أعد تركيب لوحة الوصول وتثبيتها.

5. قم بتثبيت أوتاد ضبط المستوى (المدرجة مع الوحدة) في الفتحتين المولبتين في الجزء الخلفي من الوحدة.



فتحات التركيب في الجزء الخلفي من الوحدة

6. ارفع الوحدة، وقم بمحاذاة فتحات التركيب الموجودة في الجزء الخلفي من الوحدة باستخدام الخطافات الموجودة على الحامل الجداري. ضع الوحدة على الخطافات بإحكام. ستطلب هذه الخطوة شخصين على الأقل.
7. تحقق من أن الوحدة مستوية من الأمام إلى الخلف. اضبط المستوى عن طريق تدوير أوتاد ضبط المستوى الموجودة في الجزء الخلفي من الوحدة إذا لزم الأمر.



تعلق الجهاز

8. قم بتثبيت مشابك التركيب في الجزء الخلفي من الوحدة لتأمين الوحدة على الحامل الجداري. يوجد مشبك أيمن ومشبك أيسر.
- أ. قم بتحريك المبيت العلوي لأسفل لكشف البرغيين الموجودين على كل جانب من جانبي الوحدة والذي سيتم استخدامه لربط مشبكي التركيب. قم بفك البرغيين.
- ب. باستخدام مشبك التركيب الصحيح على كل جانب من جانبي الوحدة:
1. قم بتوصيل حافة مشبك التركيب ذات الزاوية بالوحدة باستخدام البرغي الذي تم فكّه.
 2. قم بتوصيل حافة مشبك التركيب المستقيمة بالحامل الجداري باستخدام البراغي المتوفرة.

عام

تم تصميم وحدات Salamander من Hatco®s بوظيفتين رئيسيتين، الطهي والحفظ. تستخدم وظيفة الطهي الكثافة الكاملة لعناصر التسخين العلوية «فورية التشغيل» لطهي الطعام. تقوم وظيفة الحفظ بتنشيط عنصر التسخين العلويين الخارجيين فقط بكثافة أقل للحفاظ على درجة الحرارة التي تم الوصول إليها أثناء دورة الطهي.

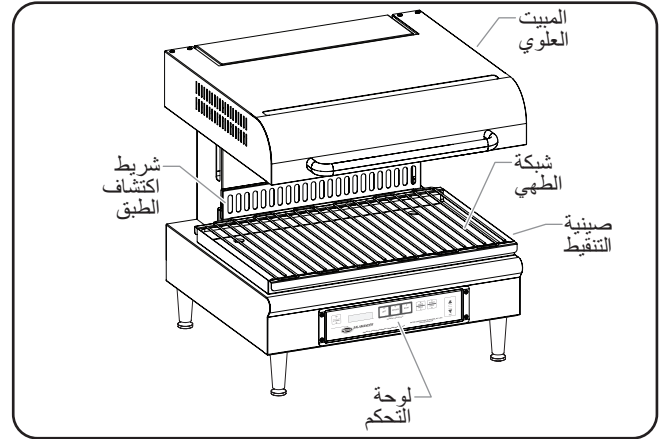
استخدم المعلومات والإجراءات التالية لتشغيل وحدات Salamander من Hatco.

تحذير

اقرأ جميع رسائل السلامة الواردة في قسم معلومات مهمة للسلامة قبل تشغيل هذا الجهاز.

ملاحظة

لا تقم بتشغيل الوحدة دون تركيب صينية التنقيط وشبكة الطهي. فقد يحدث تلف في الوحدة.



المكونات

لوحة التحكم

فيما يلي وصف عناصر التحكم المستخدمة لتشغيل وحدات Salamander من Hatco. وتقع جميع عناصر التحكم على لوحة التحكم في الجزء الأمامي من الوحدة.

مفتاح التشغيل (I)/(II) الاستعداد

يتحكم مفتاح التشغيل (I)/(II) الاستعداد في طاقة الوحدة. يؤدي لمس مفتاح التشغيل (I)/(II) الاستعداد إلى تبديل وضع الوحدة بين «التشغيل» و«الاستعداد» (الإيقاف). عندما تكون الوحدة في وضع الاستعداد، يضيء مصباح المؤشر. عندما تكون الوحدة قيد التشغيل، ينطفئ ضوء المؤشر.

مفاتيح محددات العناصر

تتحكم مفاتيح محددات العناصر في تشغيل كل عنصر من عناصر التسخين العلوية الثلاثة. يؤدي لمس مفتاح محدد العنصر الأيسر أو الأوسط أو الأيمن إلى تبديل العنصر المقابل بين وضعي «التشغيل» و«الإيقاف». يحتوي كل مفتاح على مصباح مؤشر يضيء عند تنشيط العنصر المقابل.

مفتاح الطهي/الحفظ

يحدد مفتاح الطهي/الحفظ طريقة تشغيل salamander. يؤدي لمس مفتاح الطهي/الحفظ إلى تبديل salamander بين وظيفة الطهي ووظيفة الحفظ. تحتوي كل وظيفة على مصباح مؤشر يضيء عند تنشيط الوظيفة المقابلة.

مفتاح البدء/الإيقاف

يتحكم مفتاح البدء/الإيقاف في دورة وظيفتي الطهي والحفظ. سيؤدي لمس مفتاح البدء/الإيقاف إما إلى بدء أو إيقاف دورة الطهي أو الحفظ. يحتوي كل وضع تشغيل على مصباح مؤشر يضيء عند تنشيط الوضع المقابل.

مفتاح الضبط بالتمرير

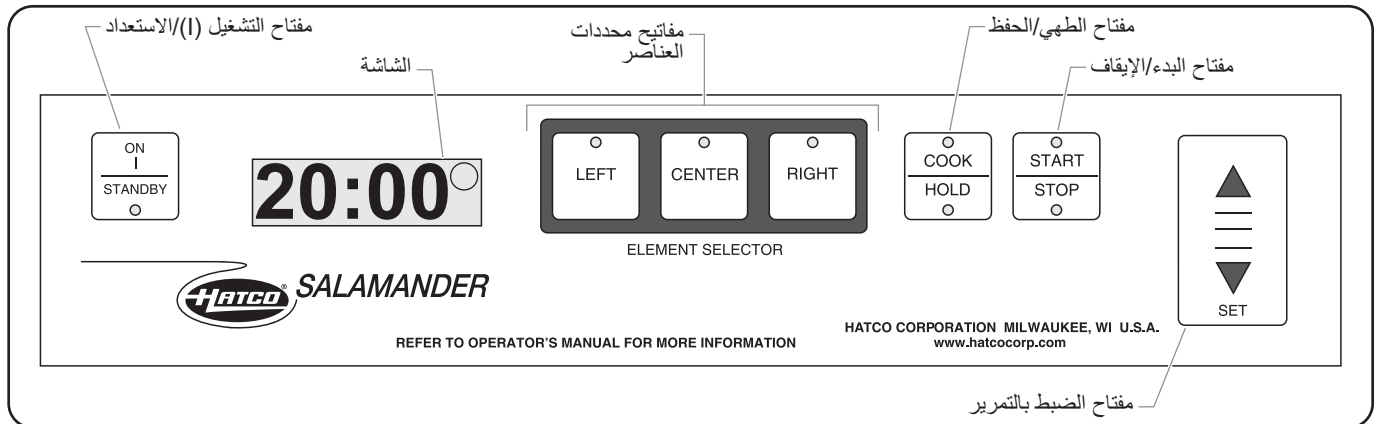
يتم تحديد وظيفة مفتاح الضبط بالتمرير على أساس الوظيفة التي يحددها مفتاح الطهي/الحفظ. عندما تكون وظيفة الطهي نشطة، يتم استخدام مفتاح الضبط بالتمرير لضبط المؤقت على وقت الطهي المطلوب. عندما تكون وظيفة الحفظ نشطة، يتم استخدام مفتاح الضبط بالتمرير لتحديد درجة حرارة الحفظ المطلوبة من واحد من ثمانية (8) مستويات لدرجات الحرارة المحددة مسبقاً. يمكن تشغيل مفتاح الضبط بالتمرير بطريقتين، اللمس أو التمرير:

اللمس: يؤدي لمس السهم لأعلى إلى زيادة إعداد المؤقت أو تحديد الضبط على درجة حرارة أعلى. يؤدي لمس السهم لأسفل إلى تقليل إعداد المؤقت أو تحديد الضبط على درجة حرارة أقل.

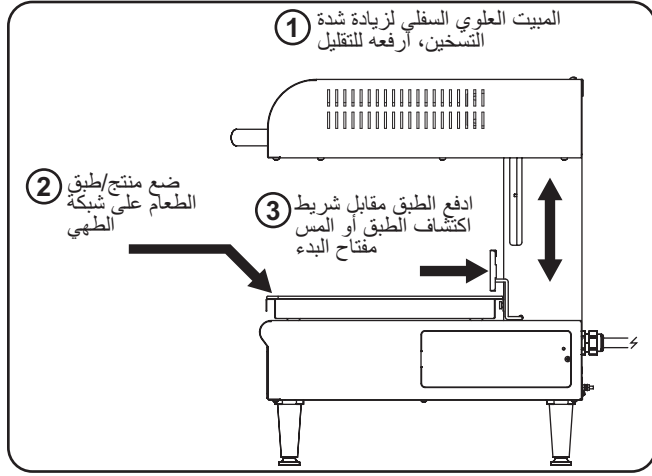
التمرير: يؤدي تمرير إصبع من أسفل لأعلى مفتاح الضبط بالتمرير إلى زيادة إعداد المؤقت أو اختيار الإعداد على درجة حرارة أعلى. يؤدي تمرير إصبع من أعلى لأسفل مفتاح الضبط بالتمرير إلى تقليل إعداد المؤقت أو اختيار الإعداد على درجة حرارة أقل.

الشاشة

تعرض الشاشة إعدادات المؤقت أو إعدادات درجة الحرارة على حسب الوظيفة المحددة بواسطة مفتاح الطهي/الحفظ. عندما يتم تنشيط دورة طهي أو حفظ بواسطة مفتاح البدء/الإيقاف، ستومض الإعدادات على الشاشة.



لوحة التحكم في Salamander



باستخدام شريط اكتشاف الطبق

ملاحظة: يمكن للمشغل ضبط إعداد المؤقت وتشغيل عنصر (عناصر) التسخين أو إيقاف تشغيلها في أي وقت أثناء تشغيل الوحدة.

8. أوقف دورة الطهي. تتوقف دورة الطهي تلقائيًا عند انتهاء الوقت أو يمكن إيقافها يدويًا بإحدى طريقتين مختلفتين:

أ. عند انتهاء الوقت، سيشير صوت ثلاث صافرات إلى أن دورة الطهي قد اكتملت. سيتوقف تشغيل العنصر (العناصر) وسيضيء مصباح مؤشر الإيقاف.

ب. المس مفتاح البدء/الإيقاف لإيقاف الدورة. سيتوقف تشغيل العنصر (العناصر)، وسيضيء مصباح مؤشر الإيقاف، وستنتقل ثلاثة أصوات صغرى.

ج. ارفع طبق الطعام عن شبكة الطهي مما يحرر شريط اكتشاف الطبق. سيتوقف تشغيل العنصر (العناصر)، وسيضيء مصباح مؤشر الإيقاف، وستنتقل ثلاثة أصوات تنبيه، وسيطفئ مؤشر اكتشاف الطبق في الشاشة.

ملاحظة: لا تعطل تشغيل شريط كشف الطبق عن طريق حجبها في الوضع «النشط». سيحدث تلف للوحدة.

9. للاستمرار في طهي الأطعمة الأخرى، المس مفتاح البدء/الإيقاف لإعادة ضبط الوحدة وكرر الخطوات المذكورة أعلاه.

10. عند اكتمال الطهي، المس مفتاح التشغيل (I)/الاستعداد لإيقاف تشغيل الوحدة. سيضيء مصباح مؤشر الاستعداد وستنتقل الشاشة.

تشغيل Salamander

وظيفة الطهي

أثناء تشغيل وظيفة الطهي يعمل عنصر التسخين العلوي المركزي بطاقة 75% ويعمل عنصر التسخين العلويان الخارجيان بكامل طاقتهما. يمكن ضبط شدة درجة الحرارة عن طريق رفع المبيت العلوي أو خفضه أو عن طريق استخدام عنصر واحد أو عنصرين فقط من عناصر التسخين بدلاً من الثلاثة كلهم. تقل شدة الحرارة التي تخترق الطعام مع زيادة المسافة بين الطعام وعناصر التسخين. استخدم الإجراء التالي لتشغيل salamander على وظيفة الطهي.

1. انقل المبيت العلوي إلى ارتفاع الطهي المطلوب.
2. المس مفتاح التشغيل (I)/الاستعداد لتشغيل الوحدة.
 - سينطفئ مصباح مؤشر الاستعداد.
 - ستومض الشاشة لتعرض إعداد الطهي الأخير.

20:00

3. المس مفتاح الطهي/الحفظ لتحديد وظيفة الطهي. سيضيء مصباح مؤشر الطهي.

4. اضبط وقت الطهي المطلوب باستخدام مفتاح الضبط بالتمرير.

• يمكن ضبط وقت الطهي من ثانية واحدة إلى 20 دقيقة.

5. قم بتشغيل عنصر (عناصر) التسخين المطلوبة.

• المس مفتاح محدد العنصر المقابل لتنشيط العنصر (عناصر) التسخين المطلوبة. يكون العنصر نشطًا عندما يضيء مصباح المؤشر الخاص به.

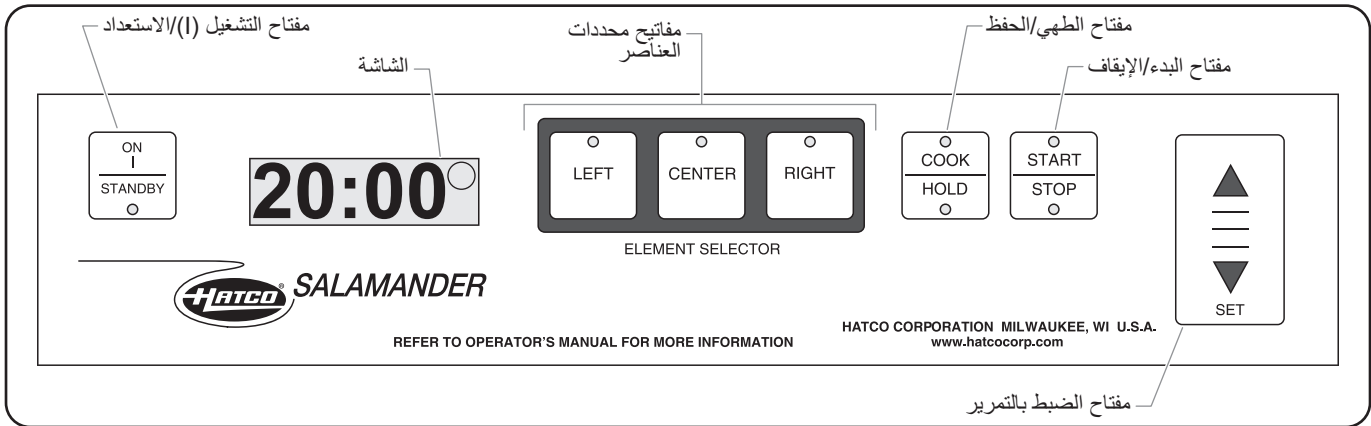
6. ضع منتج الطعام على شبكة الطهي.

7. ابدأ دورة الطهي. يمكن بدء دورة الطهي بإحدى طريقتين مختلفتين:

أ. اضغط على مفتاح البدء/الإيقاف لتنشيط العنصر المحددة وبدء إعداد المؤقت المبرمج. سيضيء مصباح مؤشر البدء وسيطلق صوت صغرى للإشارة إلى أن دورة الطهي قيد التقدم. ستعرض الشاشة وقت الدورة المتبقي.



ب. ادفع طبق الطعام أمام شريط اكتشاف الطبق. سيؤدي ذلك إلى تشغيل ميزة اكتشاف الطبق، وستقوم الوحدة تلقائيًا بتنشيط إعداد المؤقت المبرمج. سيضيء مصباح مؤشر البدء للإشارة إلى أن دورة الطهي قيد التقدم، وسيطلق صوت صغرى، وسيصبح مؤشر اكتشاف الطبق معتمًا في الشاشة.



لوحة التحكم في Salamander

وظيفة الحفظ

عند استخدام وظيفة الحفظ يعمل عنصر التسخين الجانبيين. لا يعمل عنصر التسخين المركزي ويمكن تنشيط العنصران الخارجيان معاً أو بشكل منفصل.

1. حرك المبيت العلوي إلى أقصى مستوى ارتفاع فوق شبكة الطهي.

2. المس مفتاح التشغيل (I)/الاستعداد لتشغيل الوحدة.

• سينطفئ مصباح مؤشر الاستعداد.

• ستومض الشاشة لتعرض إعداد الطهي الأخير.

3. اضغط على مفتاح الطهي/الحفظ لتحديد وظيفة الحفظ. سيضيء مصباح مؤشر الحفظ.

4. اضبط درجة حرارة الحفظ المطلوبة على واحد من ثمانية (8) مستويات درجة حرارة محددة مسبقاً باستخدام مفتاح الضبط بالتمريز.

• 30% = أقل شدة حرارة؛ 100% = أقصى شدة حرارة.

5. قم بتشغيل عنصر (عناصر) التسخين المطلوبة.

• المس مفتاح محدد العنصر المقابل لتنشيط أحد عنصري التسخين الخارجيين أو كليهما. يكون العنصر نشطاً عندما يضيء مصباح المؤشر الخاص به.

6. ضع منتج الطعام على شبكة الطهي.

7. ابدأ دورة الحفظ. يمكن بدء دورة الحفظ بإحدى طريقتين مختلفتين:

أ. المس مفتاح البدء/الإيقاف لتنشيط العناصر المحددة عند مستوى درجة الحرارة المحدد مسبقاً. سيضيء مصباح مؤشر البدء وسيطلق صوت صغير للإشارة إلى أن دورة الحفظ قيد التقدم. ستعرض الشاشة إعداد درجة الحرارة النشط.



ب. ادفع طبق الطعام أمام شريط اكتشاف الطبق. سيؤدي ذلك إلى تشغيل ميزة اكتشاف الطبق، وستقوم الوحدة تلقائياً بتنشيط العناصر المحددة عند مستوى درجة الحرارة المحدد مسبقاً. سيضيء مصباح مؤشر البدء للإشارة إلى أن دورة الحفظ قيد التقدم، وسيطلق صوت صغير، وسيصبح مؤشر اكتشاف الطبق معتماً في الشاشة.

ستظل الوحدة قيد التشغيل حتى يتم الضغط على مفتاح البدء/الإيقاف أو إزالة طبق الطعام من شبكة الطهي، مما يؤدي إلى تحرير شريط اكتشاف الطبق.

ملاحظة: يمكن للمشغل إيقاف الدورة أو بدؤها، أو تشغيل عنصري التسخين الخارجيين أو إيقاف تشغيلهما، أو ضبط إعداد درجة الحرارة في أي وقت أثناء تشغيل الوحدة.

8. أوقف دورة الحفظ. يمكن إيقاف دورة الحفظ بإحدى طريقتين مختلفتين:



أ. المس مفتاح البدء/الإيقاف لإيقاف الدورة. سيتوقف تشغيل العنصر (العناصر)، وسيضيء مصباح مؤشر الإيقاف، وستنتقل ثلاثة أصوات صغيرة.

ب. ارفع طبق الطعام عن شبكة الطهي مما يحرك شريط اكتشاف الطبق. سيتوقف تشغيل العنصر (العناصر)، وسيضيء مصباح مؤشر الإيقاف، وستنتقل ثلاثة أصوات تنبيه، وسيطفئ مؤشر اكتشاف الطبق في الشاشة.

9. للاستمرار في حفظ الأطعمة الأخرى، المس مفتاح البدء/الإيقاف لإعادة ضبط الوحدة وكرر الخطوات المذكورة أعلاه.

10. عند اكتمال الحفظ، المس مفتاح التشغيل (I)/الاستعداد لإيقاف تشغيل الوحدة. سيضيء مصباح مؤشر الاستعداد وستطفئ الشاشة.



الصيانة

عام

تم تصميم وحدات Salamander من إنتاج Hatco® لتوفير أقصى حد من المتانة والأداء، مع الحد الأدنى من الصيانة.

تحذير

خطر الصدمة الكهربائية:

• أدر مفتاح الطاقة إلى وضع إيقاف التشغيل، وافصل سلك الطاقة/أوقف تشغيل الطاقة من قاطع الدائرة الكهربائية، واترك الوحدة لكي تبرد قبل تنفيذ أي عمليات تنظيف أو صيانة.

• يجب عدم غمر الوحدة في الماء أو نقعها فيه. فالوحدة ليست مقاومة للماء. لا تشغل الوحدة إذا تم غمرها في الماء أو نقعها به.

• يجب عدم تنظيف الوحدة بالبخار ولا تستخدم الماء بصورة زائدة عليها.

• بنية هذه الوحدة «غير مقاومة لنفث الماء». لا تستخدم رشاش نفث الماء لتنظيف هذه الوحدة.

• يجب عدم تنظيف الوحدة عندما تكون موصلة بالطاقة أو ساخنة.

لا تشتمل هذه الوحدة على قطع «يمكن صيانتها بواسطة المستخدم». إذا استدعى الأمر صيانة هذه الوحدة، فاتصل بوكيل خدمة شركة Hatco المعتمد أو اتصل بقسم خدمة شركة Hatco على الرقم 1-414-671-6350.

التنظيف اليومي

للحفاظ على طلاء الوحدة والأداء أيضاً، يُوصى بتنظيف الوحدة يومياً.

ملاحظة

استخدم قطع القماش والمنظفات غير الكاشطة فقط. يمكن أن تتسبب المنظفات وقطع القماش الكاشطة في خدش الطلاء الخارجي للوحدة وإتلاف مظهره وجعله عرضة لتراكم الأوساخ.

قم بتنظيف الوحدة يومياً لتجنب حدوث أعطال وللحفاظ على التشغيل الصحي لها.

1. أوقف تشغيل الوحدة، وافصلها عن مصدر الكهرباء، واتركها لتبرد.

2. قم بإزالة شبكة الطهي وصينية التثقيط، ونظفهما جيداً.

3. امسح جميع الأسطح المعدنية باستخدام ماء دافئ ومنظف معتدل وقطعة قماش غير كاشطة. يمكن إزالة البقع المستعصية باستخدام ليفة من الفولاذ المقاوم للصدأ والفرك في اتجاه تشطيب الصقل.

4. امسح الوحدة جيداً باستخدام قطعة قماش مبللة بالماء الدافئ فقط.

5. جفف الوحدة باستخدام قطعة قماش نظيفة وجافة وغير كاشطة.

دليل استكشاف الأعطال وإصلاحها



تحذير

خطر الصدمة الكهربائية: أدر مفتاح الطاقة إلى وضع إيقاف التشغيل، وافصل سلك الطاقة/أوقف تشغيل الطاقة من قاطع الدائرة الكهربائية، واترك الوحدة لكي تبرد قبل تنفيذ أي عمليات تنظيف أو ضبط أو صيانة.



تحذير

يجب صيانة هذا الجهاز بواسطة الموظف المؤهل فقط. قد تؤدي الصيانة بواسطة موظف غير مؤهل إلى التعرض لصدمة كهربية أو حرق.

العَرَض	السبب المحتمل	الإجراء التصحيحي
تم "تشغيل" الوحدة، ولكن لا توجد حرارة.	عنصر (عناصر) التسخين بها عيب.	اتصل بوكيل خدمة معتمد من Hatco® أو بشركة Hatco للحصول على المساعدة.
	المؤقت أو مفتاح وضع التسخين معيب.	
	لم يتم تشغيل شريط اكتشاف الطبق.	انقل منتج الطعام ليلاصق شريط اكتشاف الطبق.
الوحدة غير ساخنة بشكل كافٍ.	عنصر (عناصر) التسخين بها عيب.	اتصل بوكيل خدمة معتمد من Hatco أو بشركة Hatco للحصول على المساعدة.
	المبيت العلوي بعيد جدًا عن الهدف.	المبيت العلوي السفلي أقرب إلى الهدف.
الوحدة لا تعمل على الإطلاق.	لم يتم توصيل الوحدة بالكهرباء.	قم بتوصيل الوحدة بمصدر فعال للإمداد بالطاقة.
	لم يتم تشغيل الوحدة.	راجع "تشغيل Salamander" في قسم التشغيل في هذا الدليل.
	تم تنشيط قاطع الدائرة.	أعد ضبط قاطع الدائرة. إذا استمر قاطع الدائرة في فصل التيار، فاتصل بأحد وكلاء خدمة Hatco المعتمدين أو بشركة Hatco للمساعدة.
	المؤقت أو مفتاح وضع التسخين معيب.	اتصل بوكيل خدمة معتمد من Hatco أو بشركة Hatco للحصول على المساعدة.

هل لديك أسئلة بخصوص استكشاف الأعطال وإصلاحها؟

إذا استمرّ ظهور عيوب في حل إحدى المشكلات، فيرجى الاتصال بأقرب وكالة خدمة معتمدة من Hatco أو الاتصال بشركة Hatco للحصول على المساعدة. لتحديد مكان أقرب وكالة خدمة، قم بتسجيل الدخول إلى موقع الويب الخاص بـ Hatco على www.hatcocorp.com، وحدد القائمة المنسدلة Support (الدعم) وانقر فوق Find Service Agent (البحث عن وكيل خدمة)؛ أو اتصل بـ فريق الخدمة وقطع الغيار من Hatco عبر:

الهاتف: +1-414-671-6350

البريد الإلكتروني: support@hatcocorp.com

معلومات الخدمة

يسري الضمان على هذا الجهاز من Hatco لمدة عام واحد من تاريخ الشراء أو لمدة ثمانية عشر شهرًا من تاريخ الشحن من Hatco، أيهما أقرب.	سيقوم موزع Hatco بما يلي:
إذا واجهت مشكلة مع هذا الجهاز أثناء فترة الضمان، فيرجى القيام بما يلي:	• توفير قطعة (قطع) الغيار حسب الحاجة
الاتصال بموزع Hatco المحلي	• إرسال المطالبة بالضمان إلى Hatco لتقوم بالتعامل معها
عند الاتصال بموزع Hatco للحصول على المساعدة في الخدمة، يُرجى إمداد الموزع بالمعلومات التالية لضمان سرعة إتمام العملية:	مشاكل غير متعلقة بالضمان
• طراز الجهاز	إذا واجهت مشكلة غير متعلقة بالضمان تتطلب المساعدة، فيرجى الاتصال بأقرب وكالة خدمة معتمدة من Hatco.
• الرقم المسلسل (يوجد على الجهاز)	تحديد مكان أقرب وكالة خدمة:
• مشكلة محددة مع الجهاز	• اذهب إلى موقع الويب الخاص بنا على www.hatcocorp.com ، وحدد Support (الدعم) وحدد القائمة المنسدلة، ثم انقر فوق "Find Service Agent/Distributor" (البحث عن وكيل/موزع خدمة)
• تاريخ الشراء	• اتصل بخدمة Hatco على +1-414-671-6350
• اسم الشركة	• إرسال بريد إلكتروني إلى خدمة Hatco على support@hatcocorp.com
• عنوان الشحن	
• اسم ورقم هاتف جهة الاتصال	

بصرف النظر عن أي شيء هنا يتعارض مع ذلك، لن يغطي الضمان المحدود هذا المكونات وفقاً لتقدير البائع وحده، مثل، على سبيل المثال لا الحصر، ما يلي: المصابيح المتوهجة المطلوبة، مصابيح الفلوريسنت، لمبات المصباح الحراري، لمبات الإضاءة الهالوجينية المطلوبة، لمبات مصابيح الهالوجين الحرارية، مصابيح إضاءة الزينون، أنابيب إضاءة LED، المكونات الزجاجية والمنصهرات؛ فشل المنتج في الخزان المعزز أو المبادل الحراري لأنبوب ريشة التوربين أو معدات تسخين المياه الأخرى والتي تنجم عن التجبير أو تراكم الرواسب أو الهجوم الكيميائي أو التجميد.

تعليمات تسجيل الضمان:

يجب تقديم تسجيل المنتج في غضون 90 يوماً من تاريخ الشحن من المصنع للتأهل للحصول على تغطية إضافية. يمكن تقديم التسجيل من خلال النموذج الموجود على موقع البائع على الويب، أو من خلال النموذج الذي يمكن الوصول إليه من خلال رمز الاستجابة السريعة الموجود على المنتج (إن وجد)، أو عن طريق الاتصال بخدمة العملاء لتوفير المعلومات المطلوبة على: **+1-414-671-6350**

تقييد المسؤولية:

لن يكون البائع مسؤولاً عن أي أضرار غير مباشرة أو عرضية أو تبعية أو عقابية أو نموذجية أو خاصة، بما في ذلك على سبيل المثال لا الحصر، أي أرباح مفقودة أو تكاليف منتجات بديلة أو تكاليف عمالة ناجمة عن بيع أو استخدام أو تركيب المنتجات أو بفعل تضمين المنتجات في منتجات أخرى أو بفعل كون المنتجات جزءاً من منتج آخر، أو من أي سبب آخر مهما كان، سواء كان مستنداً إلى الضمان (صريحاً كان أو ضمنياً) أو بناءً على عقد أو ضرر أو أي نظرية أخرى فيما يتعلق بالمسؤولية، وبغض النظر عن أي توجيهات أو إقرارات قد يتم تقديمها من قبل البائع فيما يتعلق ببيع المنتجات أو استخدامها أو تركيبها، حتى إذا كان البائع على دراية بإمكانية حدوث مثل هذه الأضرار. لن تتجاوز مسؤولية البائع الإجمالية الناشئة عن هذه الاتفاقية أو المتعلقة بها بأي حال من الأحوال إجمالي المبالغ المدفوعة للبائع من قبل العميل مقابل المنتجات خلال فترة الثلاثة (3) أشهر التي تسبق ظهور الحدث الذي أدى إلى تقديم العميل للمطالبة. تكون القيود المنصوص عليها هنا فيما يتعلق بمسؤولية البائع سارية وقابلة للتنفيذ بغض النظر عن فشل الغرض الأساسي من العلاج المحدود المحدد في هذه الشروط.

يحتفظ البائع بالحق في تحديث هذه الشروط في أي وقت، وفقاً لتقديره الخاص، حيث تصبح ملزمة من تاريخ نشرها. للحصول على أحدث إصدار من شروط البيع الكاملة الخاصة بنا، راجع موقعنا على الويب التالي:

<https://www.hatcocorp.com/terms-of-sale>

الضمان، التعويض الحصري:

تضمن شركة Hatco Corporation (البائع) أن المنتجات التي تصنعها (المنتجات) تكون خالية من عيوب المواد والتصنيع في ظل الاستخدام والخدمة العاديين وعند تخزينها وصيانتها وتركيبها بدقة وفقاً لتوصيات المصنع. التزام البائع الوحيد تجاه الشخص أو الكيان الذي يشتري المنتجات مباشرة من البائع (العميل) بموجب هذا الضمان هو الإصلاح أو الاستبدال بواسطة البائع أو وكالة خدمة معتمدة من البائع، حسبما يترأى للبائع، لأي منتج أو أي جزء منه يعتبر معيباً عند إجراء البائع للفحص طوال المدة التالية: (1) مدة الضمان من تاريخ الشحن بواسطة البائع أو (2) مدة الضمان من تاريخ تسجيل المنتج وفقاً لتعليمات البائع المكتوبة، أيهما أبعد. "مدة الضمان" تعني ثمانية عشر شهراً (18) شهراً، أو الفترات الموضحة أدناه لمكونات معينة في المنتج. سيخضع رصيد المنتجات أو الأجزاء التي تم إرجاعها بإذن كتابي مسبق من البائع للشروط الموضحة في نموذج تفويض إرجاع المواد للبائع. لن يتم قبول المنتجات أو الأجزاء المعادة بدون إذن كتابي مسبق من البائع للحصول على الأموال. لن يسدد البائع المصاريف التي تكبدتها العميل في إعادة المنتجات أو استبدالها أو إزالتها. إذا كان العيب يخضع لشروط الضمان المحدود، فسيتم إصلاح المنتجات أو استبدالها وإعادةها إلى العميل وسيدفع البائع تكلفة الشحن للإرجاع. إن علاج الإصلاح أو الاستبدال المنصوص عليه هنا هو العلاج الحصري للعميل. أي استخدام غير لائق، أو تغيير، أو إصلاح، أو عبث، أو سوء استخدام، أو تركيب غير صحيح، أو تطبيق جهد غير صحيح، أو أي إجراء آخر أو تقاعس عن اتخاذ إجراء من قبل العميل أو الآخرين (بما في ذلك استخدام أي وكالة صيانة غير مصرح بها) بما يؤثر سلباً وفقاً لحكم البائع وحده على المنتج يؤدي إلى إبطال هذا الضمان. لا يجوز الاستفادة من الضمان المنصوص عليه صراحة في هذا المستند إلا من قبل العميل ولا يجوز الاستفادة منه من قبل عملاء العميل أو المستخدمين الآخرين للمنتجات؛ ومع ذلك، شريطة أنه إذا كان العميل تاجر معدات معتمدة من البائع، يجوز للعميل التنازل عن الضمان الوارد في هذه الاتفاقية لعملاء العميل، مع مراعاة جميع قيود هذه الشروط، وفي هذه الحالة، يجب أن يتحكم البائع حصرياً في الضمان وفقاً لهذه الشروط. يعتبر هذا الضمان المحدود حصرياً ويحل محل أي ضمان آخر، صريحاً كان أو ضمنياً، بما في ذلك على سبيل المثال لا الحصر أي ضمان ضمني بعدم الانتهاك، أو القابلية للتسويق، أو الملاءمة لغرض معين، حيث يخلي البائع مسؤوليته عن ذلك بشكل صريح.

ضمان لمدة عامين (2) على قطع الغيار:

عناصر المحمصة المزودة بسير ناقل (مغلقة بالمعدن)
عناصر تدفئة الدرج (مغلقة بالمعدن)
شرائح وأسطوانات الدرج لتدفئة الدرج
عناصر التدفئة (مغلقة بالمعدن)
عناصر تدفئة الشاشة (تدفئة بالهواء ومغلقة بالمعدن)
عناصر تثبيت الكابينة (تدفئة بالهواء ومغلقة بالمعدن)
عناصر وعاء التدفئة - السلسلة HW و HWB و HWB1 (مغلقة بالمعدن)
نطاقات الحث
سخانات الحث

ضمان لمدة خمسة أعوام (5) على قطع الغيار:

خزانات FR و 3CS

ضمان لمدة عشرة أعوام (10) على قطع الغيار:

خزانات السخان بالمعزز الكهربائي
خزانات السخان بمعزز الغاز

ضمان على قطع الغيار فقط لمدة تسعين (90) يوماً:

قطع الغيار

[illegible]

GB Symbol Identification

SA تعريف الرموز



Safety Alert
تنبيه السلامة



Read Operator's Manual
اقرأ دليل المشغل



Caution — Hot Surface
تنبيه — سطح ساخن



Power ON
التشغيل



Power OFF
إيقاف التشغيل



Standby
وضع الاستعداد



Protective Earth Ground
تأريض وقائي



Earth Ground
تأريض



Equipotential Ground
أرض متساوية الجهد



Alternating Current
تيار متردد



Phase
الطور



Water Fill, Low Water
ملء المياه، المياه منخفضة



Humidity, Humidity Cycle
الرطوبة، دورة الرطوبة

Register your unit online!

See IMPORTANT OWNER INFORMATION
section for details.

تسجيل وحدتك عبر الإنترنت!

انظر قسم "معلومات مهمة للمالك"
للاطلاع على التفاصيل.

HATCO CORPORATION

P.O. Box 340500

Milwaukee, WI 53234-0500 U.S.A.

Telephone +1-414-671-6350

support@hatcocorp.com

www.hatcocorp.com

®