hatcocorp.com

Register Online!
(see page 2)

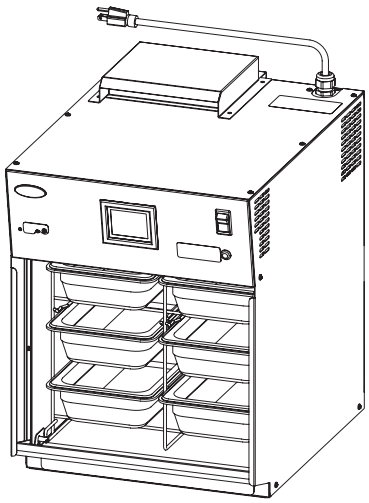
S'inscrire en ligne!
(voir page 12)

Flav-R-Savor®

Heated Air Curtain Cabinets
Armoires à Rideau d'air Chauffé

Model/Modèle FS2HAC-15

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 12

P/N 07.04.900.00

© 2020 Hatco Corporation

CONTENTS

English

Important Owner Information **2**
Introduction **2**
Important Safety Information **3**
Model Description **4**
Model Designation **4**
Specifications **5**
Plug Configurations 5
Electrical Rating Chart 5
Dimensions 5
Installation **6**
General 6
Operation **7**
General 7
Using the Timers 7
Changing the Temperature Settings 7
Changing the Timer Settings 8
Changing Between Fahrenheit and Celsius 8
Updating the Firmware 8
Maintenance **9**
General 9
Daily Cleaning 9
Troubleshooting Guide **10**
Options and Accessories **11**
Limited Warranty **11**
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 top of the unit). Please have this information available when calling Hatco for service assistance.

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

Register your unit!

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

Business Hours: 7:00 AM to 5:00 PM Central Time (CT)

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

Telephone: 800-558-0607; 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 800-558-0607.

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

INTRODUCTION

The patented Hatco Flav-R-Savor® Heated Air Curtain Cabinets are designed to hold prepared foods for prolonged periods of time while maintaining that "just-made" quality. Warm air is forced downward through ducts in front of the cabinet opening, creating and maintaining ideal holding temperatures without the use of doors. The heated air is slowly drawn to the center and sides of the cabinet, warming the food as it flows to the perforations on the cabinet walls. The Heated Air Curtain cabinet allows for immediate access to food products and provides the best environment for wrapped or unwrapped sheet pan foods.

Hatco Flav-R-Savor Heated Air Curtain Cabinets 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 Flav-R-Savor Heated Air Curtain Cabinets. 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 proper voltage and size electrical receptacle.**
- **Turn OFF power switch, unplug power cord, 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).**
- **Do not steam clean or use excessive water on unit.**
- **This unit is not "jet-proof" construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.**
- **Do not pull unit by power cord.**
- **Discontinue use if power cord is frayed or worn.**
- **Do not attempt to repair or replace a damaged power cord. Cord must be replaced by an Authorized Hatco Service Agent or a person with similar qualifications.**
- **Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.**

FIRE HAZARD: Locate unit a minimum of 1″ (25 mm) from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.

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.

Make sure all operators have been instructed on the safe and proper use of 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 800-558-0607 or 414-671-6350.

⚠ CAUTION

BURN HAZARD:

- **Some exterior surfaces on unit will get hot. Use caution when touching these areas.**
- **Allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.**
- **Pan/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 weight of unit and contents.

If warning light comes on, unit is malfunctioning. Turn off or disconnect unit from power supply and have unit serviced by a qualified technician.

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.

Do not locate unit in area with excessive air movement around unit. Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exhaust fans/hoods, air conditioning ducts, and exterior doors).

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

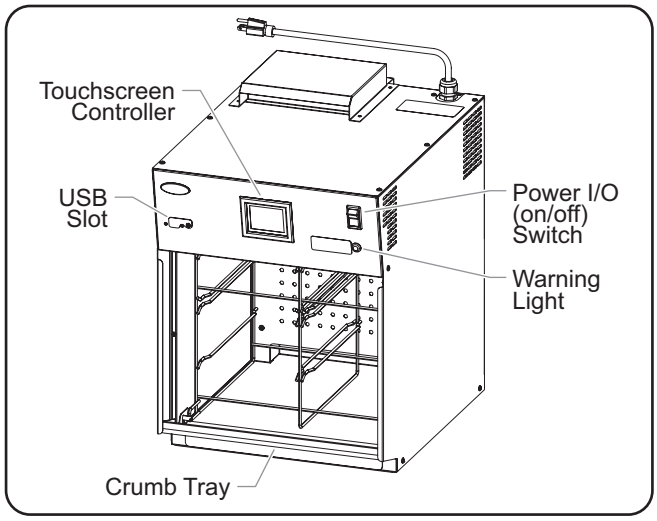
Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

MODEL DESCRIPTION

FS2HAC-15 Model

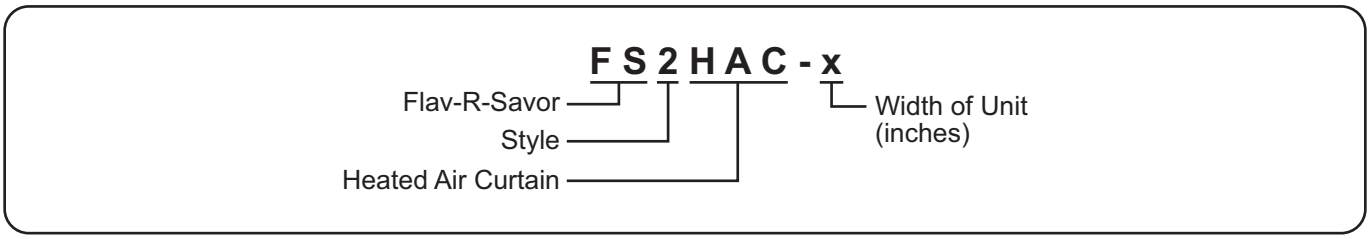
Flav-R-Savor® Heated Air Curtain Cabinets consist of an easy to clean stainless steel interior and exterior. Features include an easy-to-use touchscreen controller, a Power I/O (on/off) switch, removable crumb tray, metal sheathed heating elements, an over-temperature warning light, and a 6' (1829 mm) power cord with plug. The setpoint temperature of the Flav-R-Savor Heated Air Curtain Cabinet is 175°F (79°C).

The FS2HAC-15 is capable of holding six cambro-style 2-1/2″ (64 mm) deep pans.



Model FS2HAC-15

MODEL DESIGNATION



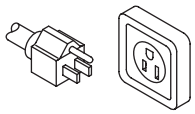
Plug Configurations

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 proper voltage and size electrical receptacle.

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



NEMA 5-15P

Plug Configurations

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.

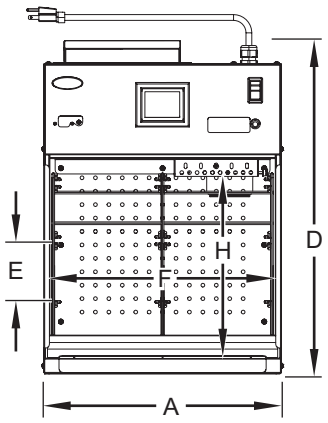
Electrical Rating Chart

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
FS2HAC-15	120	1105	9.2	NEMA 5-15P	83 lbs. (38 kg)

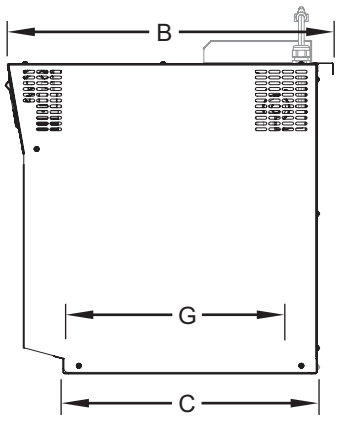
NOTE: Shipping weight includes packaging.

Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Depth (C)	Height (D)	Shelf Height (E)	Chamber Width (F)	Chamber Depth (G)	Chamber Height (H)
FS2HAC-15	15-1/2″ (394 mm)	21-1/4″ (538 mm)	16-9/16″ (421 mm)	21-3/4″ (552 mm)	3-3/4″ (95 mm)	14-3/4″ (375 mm)	13″ (330 mm)	13″ (330 mm)



Front View



Side View

General

Flav-R-Savor® Heated Air Curtain Cabinets are shipped with most components installed and ready for operation. The following installation instructions must be performed before plugging in and operating the cabinet.

⚠ 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 proper voltage and size electrical receptacle.**
- **Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C).**

FIRE HAZARD: Locate unit a minimum of 1″ (25 mm) from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.

⚠ 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 weight of unit and contents.

NOTICE

Do not locate unit in area with excessive air movement around unit. Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exhaust fans/hoods, air conditioning ducts, and exterior doors).

1. Remove the unit from the 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 film from all surfaces of unit.
3. Place the unit in the desired location.
   - Locate the unit in an area where the ambient air temperature is constant and a minimum of 70°F (21°C). Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exhaust fans/hoods, air conditioning ducts, and exterior doors).
   - Make sure the unit is at the proper counter 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.
4. Seal the unit to the countertop using an NSF-approved sealant or install legs. Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section for details.
5. Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.

General

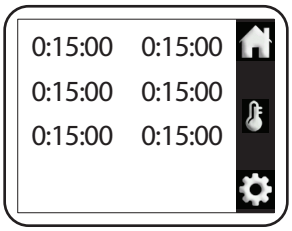
Use the following procedures to turn on, prepare, and shut down a Heated Air Curtain Cabinet.

⚠ WARNING

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

Startup

1. Make sure the unit is plugged into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. Refer to the SPECIFICATIONS section for details.
2. Move the Power I/O (on/off) switch to the **I** (on) position.
   - The heating elements and blowers will energize.
   - The touchscreen controller will energize and show the Home Screen. The Home Screen shows the available timers that correspond with each product position inside the air curtain.



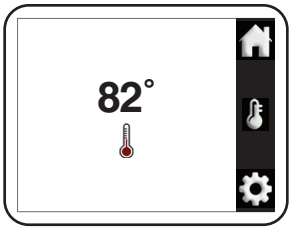
NOTE: The [home] and [thermometer] icons will appear in red during preheating. Once the air curtain reaches the operating setpoints, the icons will change to green.

⚠ CAUTION

BURN HAZARD:

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

3. Allow the unit 60 minutes to reach operating temperature before loading the air curtain with pre-heated food product.
   - Touch the [thermometer] key to show the current air temperature inside the air curtain. Touch the [home] key to return to the timers on the Home Screen.



NOTE: The controller is pre-set at the factory to an air temperature of 175°F (79°C).

4. Refer to the "Changing the Temperature Settings" procedure in this section to change the air temperature, if necessary.

NOTE: If the warning light on the control panel comes on, the unit may be overheating due to fan failure. Turn off and unplug the unit. Contact an Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

Shutdown

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the **O** (off) position and allow the unit to cool.

NOTE: A cooling fan inside the unit will run for a short time after the unit is turned off.

2. Perform the "Daily Cleaning" procedure in the MAINTENANCE section of this manual.

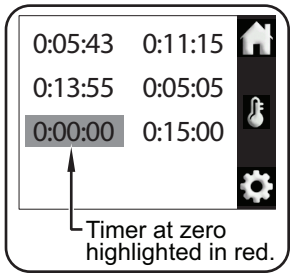
Using the Timers

Use the following procedure to use timers for the product in the air curtain.

1. Make sure the Home Screen with the available timers is shown on the display. If not, touch the [home] key.

NOTE: The position of the timers on the screen corresponds with the position of the product in the air curtain, when viewing from the operator side.

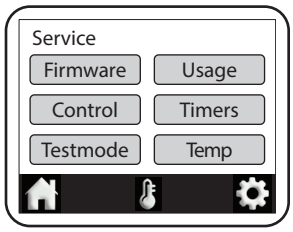
2. Start the desired timer(s).
   - Touch a timer to start a countdown from the pre-set time setting.
   - Touch and hold a timer for three seconds to turn off and reset the timer.
   - When a timer has ten seconds remaining, it will be highlighted in flashing red. When a timer reaches zero, the red highlight on the timer will remain solid until it is reset by the operator.



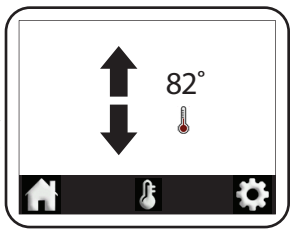
Changing the Temperature Settings

Use the following procedure to set or change the air temperature of the unit. The touchscreen controller is pre-set at the factory to an air temperature of 175°F (79°C).

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the **I** (on) position.
   - The unit will turn on and the touchscreen controller will energize and show the Home Screen.
2. Touch the [gear] key.
   - Enter the password [2 4 8] using the number icons that appear.
   - The Service screen will appear on the display.



3. Touch the TEMP key on the Service screen to access the air temperature.
4. Adjust the air temperature.
   - Touch the red [up] or [down] key on the display to set the desired air temperature.



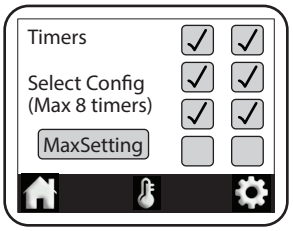
NOTE: Air temperature may vary depending upon product make-up and consistency.

5. Touch the [home] key to save the settings and return to the Home Screen.

Changing the Timer Settings

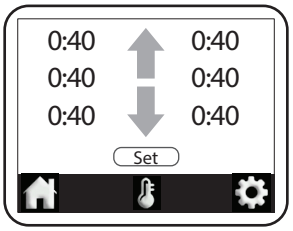
Use the following procedure to change the time setting on each of the product timers.

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the **I** (on) position.
   - The unit will turn on and the touchscreen controller will energize and show the Home Screen.
2. Touch the ⚙ key.
   - Enter the password [2 4 8] using the number icons that appear.
   - The Service screen will appear on the display.
3. Touch the TIMERS key on the Service screen to access the Timers screen.



NOTE: The check boxes on the Timers screen correspond with each available product timer, when viewing unit from the operator side. Touch the appropriate check box to toggle the timer between visible and invisible on the Home screen.

4. Touch the MAXSETTING key on the Timers screen to access the timer settings.

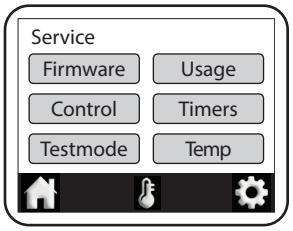


   a. Touch the SET key to highlight the first timer setting.
   b. Touch the red ⬆ or ⬇ key on the display to change the timer setting.
   c. Touch the next desired timer setting to make it active for change, and repeat the previous step to change the setting.
   d. Touch the DONE key when timer setting changes are complete.
5. Touch the 🏠 key to save the settings and return to the Home Screen.

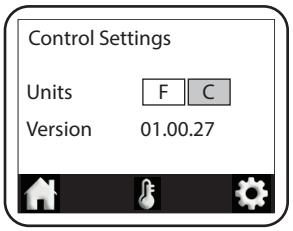
Changing Between Fahrenheit and Celsius

Use the following procedure to change the air temperature unit of measure between celsius and fahrenheit.

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the **I** (on) position.
   - The unit will turn on and the touchscreen controller will energize and show the Home Screen.
2. Touch the ⚙ key.
   - Enter the password [2 4 8] using the number icons that appear.
   - The Service screen will appear on the display.



3. Touch the CONTROL key on the Service screen to access the Control Settings screen.
4. Choose the desired unit of measure on the “Units” line:
   - Touch the ”F” box to select fahrenheit.
   - Touch the ”C” box to select celsius.



NOTE: The box for the active unit of measure is highlighted in green.

5. Touch the 🏠 key to save the settings and return to the Home Screen.

Updating the Firmware

Use the following procedure to perform a firmware update on the touchscreen controller.

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the **I** (on) position.
   - The unit will turn on and the touchscreen controller will energize and show the Home Screen.
2. Touch the ⚙ key.
   - Enter the password [2 4 8] using the number icons that appear.
   - The Service screen will appear on the display.
3. Touch the FIRMWARE key on the Service screen to access the Firmware Update screen.
4. Insert the USB drive into the USB port next to the controller, and touch the UPDATE key on the Firmware Update screen.
   - The update will begin. When complete, the touchscreen controller will restart and show the Home screen.



General

Flav-R-Savor® Air Curtain Cabinets are designed for maximum durability and performance, with minimum maintenance.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- **Turn OFF power switch, unplug power cord, 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 the unit.**
- **This unit is not "jet-proof" construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.**
- **Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.**

This unit has no "user-serviceable" parts. If service is required on this unit, contact an Authorized Hatco Service Agent or contact the Hatco Service Department at 800-558-0607 or 414-671-6350.

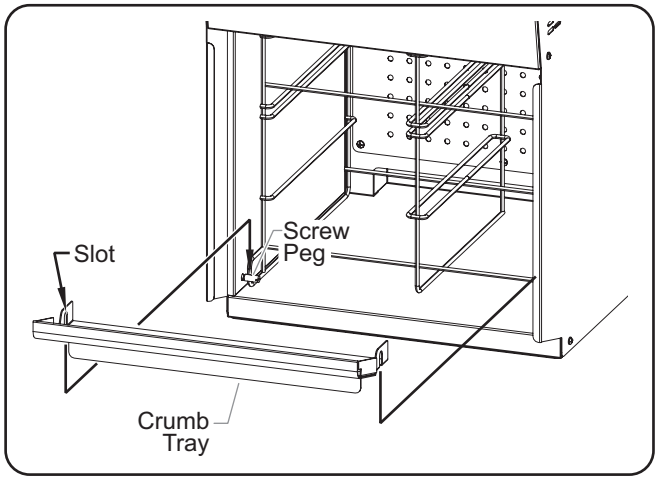
Daily Cleaning

To preserve the finish of the unit, it is recommended that the exterior and interior surfaces 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.

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the **O** (off) position and allow the unit to cool.
2. Remove and wash all food pans.
3. Remove and wash the wire rack.
4. Wipe all crumbs onto the floor of the cabinet and into the crumb tray at the front of the unit.
5. Remove, empty, and wash the crumb tray. To remove the crumb tray:
   - Lift the tray up until the two slots on the tray are clear of the two screw pegs (one on each side at the front of the unit).
   - Angle the tray slightly, and pull the tray out of the unit.



Removing the Crumb Tray

6. Wipe the exterior and interior of the unit with a clean, sanitized cloth.
   - Hard to reach areas may be cleaned using a small brush and mild soap.
   - Stubborn stains may be removed with a good stainless steel cleaner or a non-abrasive cleaner.

TROUBLESHOOTING GUIDE

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

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

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
The touchscreen controller is not on and no heat.	Power I/O (on/off) switch in the **O** (off) position.	Move the Power I/O (on/off) switch to the **I** (on) position.
	Unit not plugged in.	Plug unit into the proper power supply.
	Circuit breaker tripped.	Reset the circuit breaker.
	Touchscreen controller is defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Defective component.	
The touchscreen controller is on but unit has no heat.	Setpoint temperature is too low.	Adjust setpoint temperature to the proper setting.
	Defective component.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
The touchscreen controller is on but unit does not maintain setpoint temperature.	Food pans not positioned properly inside cabinet and are blocking air curtain(s).	Set food pans into wire rack without blocking air curtain(s).
	Unit not allowed to reach setpoint temperature.	Allow unit 30 to 60 minutes to reach setpoint temperature.
	Imbalanced/improper air flow in building.	Identify air flow sources and make necessary changes: • Move any portable fans. • Close all windows and doors. • Close drive-thru window. • Check ceiling vents and redirect, if necessary. • Install flip-up panel accessory onto cabinet.
	Defective component.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

Troubleshooting Questions?

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

Telephone: 800-558-0607 or 414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

2-1/2″ (64 mm) Legs

2-1/2″ (64 mm) legs are available as accessories to add height to the unit. Use the following procedure to install 2-1/2″ (64 mm) legs.

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the **O** (off) position, unplug power cord, and allow the unit to cool.
2. Lay the unit on its side. ***NOTICE*: Do not lay unit on side with control panel.**
3. Screw the 2-1/2″ (64 mm) legs into the holes in each corner on the bottom of the unit. After all the legs are tightened, return the unit to its upright position.

LIMITED WARRANTY

1. PRODUCT WARRANTY

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

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

a) 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
Strip Heater Elements (metal sheathed)
Display Warmer Elements (metal sheathed air heating)
Holding Cabinet Elements (metal sheathed air heating)
Heated Well Elements — HW and HWB Series (metal sheathed)

b) Two (2) Year Parts and Labor Warranty:

Induction Ranges
Induction Warmers

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

3CS and FR Tanks

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

Electric Booster Heater Tanks
Gas Booster Heater Tanks

e) Ninety (90) Day Parts-Only Warranty:

Replacement Parts

THE FOREGOING WARRANTIES ARE EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, EXPRESSED OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR PATENT OR OTHER INTELLECTUAL PROPERTY RIGHT INFRINGEMENT. Without limiting the generality of the foregoing, SUCH WARRANTIES DO NOT COVER: Coated incandescent light bulbs, fluorescent lights, heat lamp bulbs, coated halogen light bulbs, halogen heat lamp bulbs, xenon light bulbs, LED light tubes, glass components, and fuses; Product failure in booster tank, fin tube heat exchanger, or other water heating equipment caused by liming, sediment buildup, chemical attack, or freezing; or Product misuse, tampering or misapplication, improper installation, or application of improper voltage.

2. LIMITATION OF REMEDIES AND DAMAGES

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

SOMMAIRE

Français

Informations Importantes pour le Propriétaire.....12
Introduction.....12
Consignes de Sécurité Importantes.....13
Description du Modèle.....14
Désignation du Modèle.....14
Caractéristiques Techniques 15
Configuration des Fiches.....15
Tableau des valeurs nominales électriques 15
Dimensions.....15
Installation.....16
Généralités 16
Mode d'emploi 17
Généralités 17
Utilisation des minuteurs 17
Modifier les réglages de température.....17
Modifier les réglages du minuteur 18
Passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius et inversement.....18
Mettre à jour le micrologiciel 18
Maintenance.....19
Généralités 19
Nettoyage quotidien.....19
Guide de Dépannage.....20
Options et accessoires.....21
Garantie Limitée 21
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 (l'étiquette des spécifications est située sur le dessus de l'appareil). Veuillez avoir cette information à portée de la main si vous appelez Hatco pour assistance.

Modèle No. _____

Numéro de série _____

Voltage _____

Date d'achat _____

Enregistrez votre appareil!

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

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

Téléphone: 800-558-0607; 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 800-558-0607.

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

INTRODUCTION

Les armoires à rideau d'air chauffé Flav-R-Savor® brevetées de Hatco sont conçues pour conserver des plats préparés pendant des périodes relativement longues, tout en maintenant leur fraîcheur intacte. L'air chaud est propulsé par des conduites sur l'avant de l'ouverture de l'armoire, créant et maintenant des températures idéales de maintien au chaud sans l'utilisation de portes. L'air chauffé est progressivement attiré vers le centre et les côtés de l'armoire, chauffant les aliments durant son déplacement via les perforations sur les parois de l'armoire. L'armoire à rideau d'air chauffé donne immédiatement accès aux aliments et offre le meilleur environnement pour les aliments sur plaque emballés ou non.

Les armoires à rideau d'air chauffé Flav-R-Savor sont le fruit de recherches et d'essais sur le terrain poussés. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour une durabilité maximale, un aspect esthétique et une performance optimale. Chaque appareil est soigneusement inspecté et testé avant expédition.

Ce manuel fournit les instructions d'installation, les consignes de sécurité et le mode d'emploi du armoires à rideau d'air chauffé Flav-R-Savor. 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 l'information de securite importante suivante avant d'utiliser cet équipement pour éviter des dommages ou la mort sérieux et pour éviter d'endommager l'équipement ou la propriété.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- **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 fiche électrique demandent l'installation de la fiche correcte. La fiche doit être correctement mise à la terre et de tension, taille et configuration correctes pour les spécifications électriques de l'appareil. Contactez un électricien qualifié pour déterminer et installer la fiche électrique correcte.**
- **Éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur et laissez refroidir avant une maintenance ou un nettoyage.**
- **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. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C minimum.**
- **Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.**
- **Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.**
- **Ne pas tirer l'appareil par son cordon électrique.**
- **Ne pas utiliser l'appareil si le cordon est endommagé ou usé.**
- **Ne pas tenter de réparer ni de changer un cordon électrique endommagé. Ce cordon doit être changé par Hatco, par un réparateur Hatco agréé ou par une personnes de qualifications comparables.**
- **Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine Hatco lorsque l'entretien est nécessaire. 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 authentiques Hatco sont spécifiées pour fonctionner en toute sécurité dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou d'après-vente n'ont pas les caractéristiques qui leur permettent d'opérer en toute sécurité dans les équipements Hatco.**

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER D'INCENDIE : Placer l'appareil à un minimum de 25 mm des parois et matières combustibles. Si une distance sûre n'est pas maintenue, la chaleur peut provoquer une combustion ou une altération de couleur.

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.

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

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE :

- **Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.**
- **Laissez l'appareil refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, réglage ou entretien.**
- **Les plaques/bacs seront très chauds lorsqu'il faudra les retirer — utilisez une manique, un torchon ou une pince pour leur retrait.**

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

Si le témoin s'allume, l'appareil présente un dysfonctionnement. Arrêtez l'appareil ou débranchez-le et faites-le contrôler par un technicien qualifié.

AVIS

Ne pas poser l'appareil sur le côté du panneau de commande sous peine de l'endommager.

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.

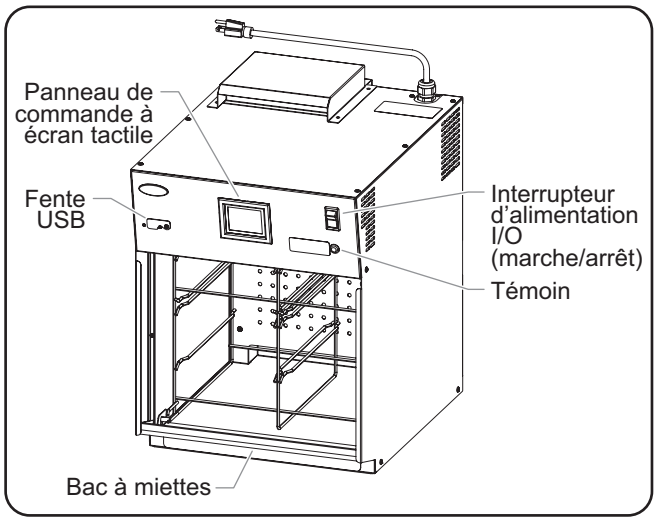
Nettoyez l'unité quotidiennement pour éviter les dysfonctionnements et assurer un fonctionnement sain.

DESCRIPTION DU MODÈLE

Modèle FS2HAC-15

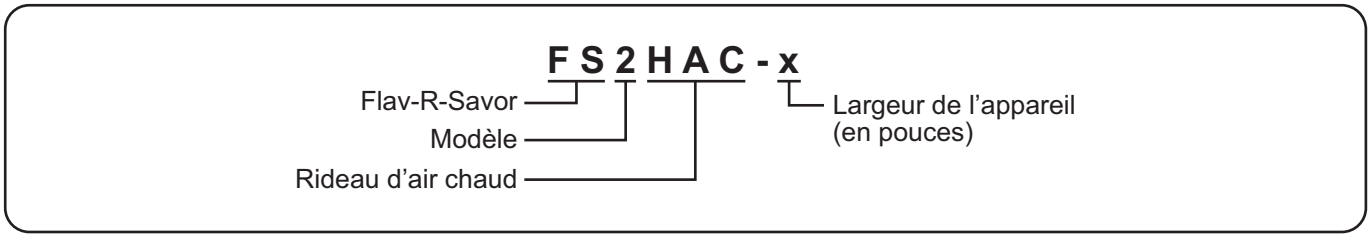
Les armoires à rideau d'air chaud Flav-R-Savor® se composent d'un intérieur et d'un extérieur en acier inoxydable facile à nettoyer. Les caractéristiques comprennent un panneau de commande à écran tactile facile à utiliser, un interrupteur I/O (marche/arrêt), un bac à miettes amovible, des éléments chauffants à gaine métallique, un témoin de surchauffe et un cordon d'alimentation de 1829 mm avec fiche. Le point de consigne de température des armoires à rideau d'air chauffé Flav-R-Savor est de 79°C (175°F).

Le FS2HAC-15 est capable de contenir six bacs alimentaires profonds de type cambro- 64 mm (2-1/2″).



Modèle FS2HAC-15

DÉSIGNATION DU MODÈLE

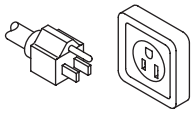


Configuration des fiches

Les appareils sont livrés avec un cordon électrique avec fiche (différentes fiches sont fournies selon les applications). Certains appareils pour l'exportation pourront exiger l'installation sur site de la fiche correcte.

⚠ 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.



NEMA 5-15P

Configuration des fiches

NOTA: Prise non fournie par Hatco.

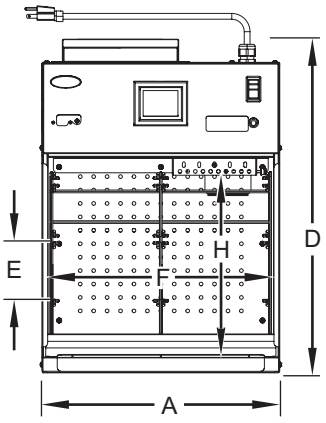
Tableau des valeurs nominales électriques

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
FS2HAC-15	120	1105	9.2	NEMA 5-15P	38 kg (83 lbs.)

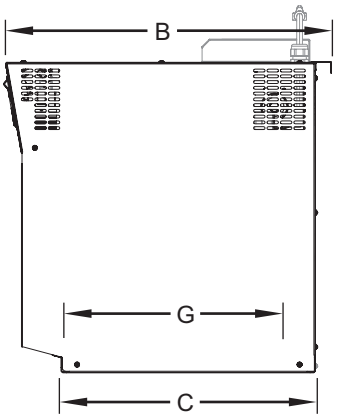
NOTA: Le poids d'embarquement comprend l'emballage.

Dimensions

Modèle	Largeur (A)	Profonduer (B)	Depth (C)	Hauteur (D)	Hauteur du rayonnage (E)	Largeur de la chambre (F)	Profondeur de la chambre (G)	Hauteur de la chambre (H)
FS2HAC-15	394 mm (15-1/2″)	538 mm (21-1/4″)	421 mm (16-9/16″)	552 mm (21-3/4″)	95 mm (3-3/4″)	375 mm (14-3/4″)	330 mm (13″)	330 mm (13″)



Vue de face



Vue de côté

Généralités

Les armoires à rideau d'air chaud Flav-R-Savor® sont livrées avec la plupart des composants déjà installés et prêts à l'emploi. Les instructions d'installation suivantes doivent être exécutées avant le branchement et l'utilisation de l'armoire.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- **Branchez l'appareil à une prise correctement reliée à la terre et possédant le voltage, la dimension et la configuration adéquats. Si la fiche et la prise ne correspondent pas, contactez un électricien qualifié afin de déterminer et d'installer une prise électrique possédant la taille et la tension adéquate.**
- **L'appareil n'est pas résistant aux intempéries. Placez l'appareil à l'intérieur dans une zone dont la température ambiante est au minimum de 21°C (70°F).**

RISQUE D'INCENDIE: Placez l'appareil à au moins 25 mm (1″) des murs et produits combustibles. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.

⚠ ATTENTION

Placez l'appareil sur un plan de travail dont la hauteur est appropriée, à un emplacement pratique à utiliser. L'emplacement doit être plat pour éviter que l'appareil ou son contenu ne tombent accidentellement, et suffisamment solide pour supporter le poids de l'appareil et de son contenu.

AVIS

N'installez pas l'appareil dans un endroit présentant des déplacements d'air excessifs. Évitez les zones pouvant être soumises à des déplacements d'air ou à des courants d'air actifs (c'est-à-dire à proximité de ventilateurs d'extraction/ de hottes d'aspiration, de conduites de climatisation et de portes extérieures).

1. Retirez l'appareil du carton.

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

2. Retirez le ruban et l'emballage de protection de toutes les surfaces de l'appareil.
3. Placez l'appareil à l'emplacement souhaité.
   - Placez l'appareil dans une zone dont la température ambiante est constante (21°C [70°F] minimum). Évitez les zones pouvant être soumises à des déplacements d'air ou à des courants d'air actifs (c'est-à-dire à proximité de ventilateurs d'extraction/de hottes d'aspiration, de conduites de climatisation et de portes extérieures).
   - Assurez-vous que l'appareil est placé à une hauteur appropriée dans une zone facilitant son utilisation.
   - Veillez à ce que le plan de travail soit plat et suffisamment solide pour supporter le poids de l'appareil et des aliments.
4. Fixez l'appareil au plan de travail avec une pâte étanchéifiante approuvée NSF ou installez des pieds. Reportez-vous à la section OPTIONS ET ACCESSOIRES pour plus de détails.
5. Branchez l'appareil à une prise de courant reliée à la terre de tension, de taille et de configuration de fiche correctes. Consultez la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour plus d'informations.

Généralités

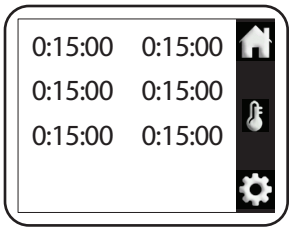
Suivez les procédures ci-dessous pour allumer, préparer et éteindre les armoires à rideau d'air chaud.

⚠ AVERTISSEMENT

Veuillez lire tous les messages de sécurité dans la partie CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES avant d'utiliser cet équipement.

Mise en service

1. Veillez à ce que l'appareil soit branché sur une prise électrique correctement reliée à la terre et présentant une tension, une taille et une configuration de fiche correctes. Reportez-vous à la section Caractéristiques pour plus de détails.
2. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « **I** » (marche).
   - Les éléments chauffants et les souffleurs se mettent en marche.
   - Le panneau de commande à écran tactile s'allume et affiche l'écran d'accueil. L'écran d'accueil affiche les minuteries disponibles qui correspondent à chaque position du produit à l'intérieur du rideau d'air.



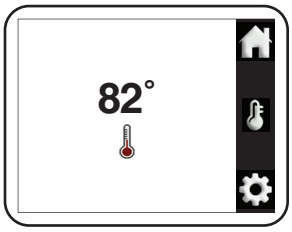
NOTA: Les icônes et apparaissent en rouge pendant le préchauffage. Une fois que le rideau d'air aura atteint les points de consigne de fonctionnement, les icônes passeront au vert.

⚠ ATTENTION

RISQUE DE BRÛLURES :

- **Certaines surfaces extérieures de l'appareil seront chaudes. Soyez prudent lorsque vous touchez ces surfaces.**
- **Les plaques/plateaux seront très chauds lorsqu'il faudra les retirer — utilisez une manique, un torchon ou une pince pour leur retrait.**

3. Laissez 60 minutes à l'appareil pour atteindre sa température de fonctionnement avant de remplir l'armoire à rideau d'air chaud avec des produits alimentaires préchauffés.
   - Touchez le bouton pour indiquer la température actuelle de l'air à l'intérieur du rideau d'air. Touchez le bouton pour revenir aux minuteries de l'écran d'accueil.



NOTA: Le panneau de commande est préréglé à la sortie de l'usine à une température nominale de 79 °C (175 °F).

4. Reportez-vous à la procédure « Modifier les réglages de température » dans cette section pour changer la température, le cas échéant.

NOTA: Si le témoin d'avertissement s'allume sur le panneau de commande, l'appareil est peut-être en surchauffe en raison d'une défaillance du ventilateur. Arrêtez l'appareil et débranchez-le. Contactez un réparateur agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.

Arrêt

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position« **O** »(arrêt) et laissez l'appareil refroidir.

NOTA: Un ventilateur de refroidissement à l'intérieur de l'appareil continuera à fonctionner pendant un court moment après l'arrêt de l'appareil.

2. Effectuez la procédure de « Nettoyage quotidien » décrite dans la section MAINTENANCE de ce manuel.

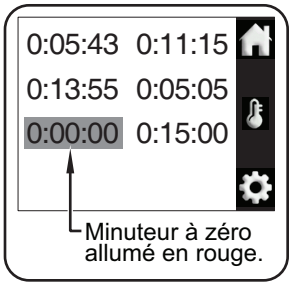
Utilisation des minuteurs

Respectez la procédure suivante pour utiliser les minuteurs pour les produits placés dans le rideau d'air.

1. Assurez-vous que l'écran d'accueil avec les minuteries disponibles s'affiche à l'écran. Si ce n'est pas le cas, touchez le bouton .

NOTA: La position des minuteurs sur l'écran correspond à celle du produit dans le rideau d'air, tel que celui-ci est vu par l'opérateur.

2. Démarrez le(s) minuteur(s) souhaité(s).
   - Touchez un minuteur pour démarrer un compte à rebours à partir de la durée présélectionnée.
   - Maintenez le doigt sur un minuteur pendant trois secondes pour l'éteindre et le réinitialiser.

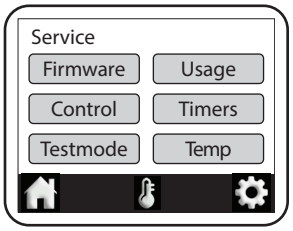


   - Lorsqu'il ne reste que dix secondes avant le terme d'un minuteur, il clignote en rouge. Lorsqu'un minuteur atteint zéro, la lumière rouge reste allumée jusqu'à ce que l'opérateur réinitialise le minuteur.

Modifier les réglages de température

Utilisez la procédure suivante pour régler ou modifier la température de l'appareil. Le panneau de commande à écran tactile est préréglé à la sortie de l'usine à une température de l'air de 79°C (175°F).

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position **« I »** (marche).
   - L'appareil et le panneau de commande à écran tactile s'allument et l'écran d'accueil s'affiche.
2. Touchez le bouton .
   - Saisissez le mot de passe [2 4 8] au moyen des icônes numériques qui apparaissent.
   - Le menu Service apparaît sur l'écran.

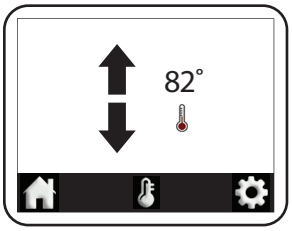


3. Touchez le bouton TEMP sur l'écran Service pour accéder à la température de l'air.

continué...

4. Ajustez la température de l'air.

   • Touchez le bouton rouge ⬆ ou ⬇ celui situé sur l'écran pour sélectionner la température de l'air souhaitée.



NOTA: La température de l'air peut varier selon la consistance et la composition des produits.

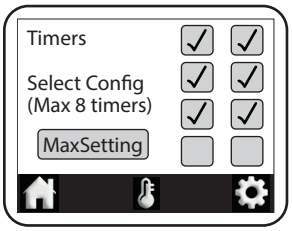
5. Touchez le bouton 🏠 pour enregistrer ces réglages et retourner à l'écran d'accueil.

Modifier les réglages du minuteur

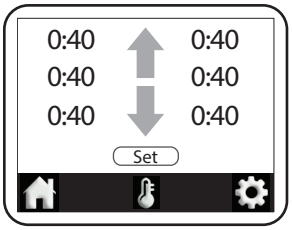
Suivez la procédure suivante pour modifier la programmation de chacun des minuteurs correspondant aux produits.

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position **« I »** (marche).
   • L'appareil et le panneau de commande à écran tactile s'allument et l'écran d'accueil s'affiche.
2. Touchez le bouton ⚙ .
   • Saisissez le mot de passe [2 4 8] au moyen des icônes numériques qui apparaissent.
   • Le menu Service apparaît sur l'écran.
3. Touchez le bouton TIMERS sur l'écran Service pour accéder à l'écran.

NOTA: Les cases sur l'écran Minuteries correspondent à chacune des minuteries des produits disponibles, lorsque vous faites face à l'appareil. Pressez la case appropriée pour faire passer le minuteur de visible à invisible sur l'écran d'accueil.



4. Pressez la touche MAXSETTING sur l'écran Minuteries pour accéder au réglage de l'heure.
   a. Touchez le bouton Set pour mettre en surbrillance le premier réglage de l'heure.
   b. Touchez le bouton rouge ⬆ ou ⬇ celui sur l'écran pour changer l'heure du minuteur.
   c. Touchez le réglage souhaité suivant du minuteur pour l'activer et répétez l'étape précédente pour modifier le réglage.
   d. Touchez le bouton DONE quand tous les changements sont terminés.

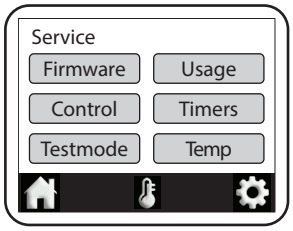


5. Touchez le bouton 🏠 pour enregistrer ces réglages et retourner à l'écran d'accueil.

Passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius et inversement

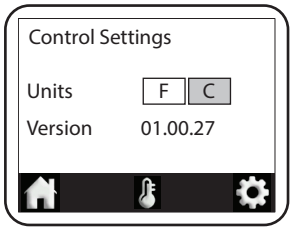
Suivez la procédure suivante pour changer l'unité de mesure de la température en Celsius ou en Fahrenheit.

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position **« I »** (marche).
   • L'appareil et le panneau de commande à écran tactile s'allument et l'écran d'accueil s'affiche.
2. Touchez le bouton ⚙ .
   • Saisissez le mot de passe [2 4 8] au moyen des icônes numériques qui apparaissent.
   • Le menu Service apparaît sur l'écran.



3. Touchez le bouton CONTROL sur l'écran Service pour accéder à l'écran Commande des paramètres.
4. Sélectionnez l'unité de mesure souhaitée sur la ligne « Units » (unités) :
   • Touchez le champ « F » pour sélectionner Fahrenheit.
   • Touchez le champ « C » pour sélectionner Celsius.

NOTA: Le champ de l'unité de mesure activée est sélectionné en vert.



5. Touchez le bouton 🏠 pour enregistrer ces réglages et retourner à l'écran d'accueil.

Mettre à jour le micrologiciel

Suivez la procédure suivante pour réaliser une actualisation du micrologiciel sur le panneau de commande à écran tactile.

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position **« I »** (marche).
   • L'appareil et le panneau de commande à écran tactile s'allument et l'écran d'accueil s'affiche.
2. Touchez le bouton ⚙ .
   • Saisissez le mot de passe [2 4 8] au moyen des icônes numériques qui apparaissent.
   • Le menu Service apparaît sur l'écran.
3. Touchez le bouton FIRMWARE sur l'écran Service pour accéder à l'écran de mise à jour du micrologiciel.
4. Insérez le périphérique USB dans le port USB à côté du contrôleur et touchez le bouton UPDATE sur l'écran de mise à jour du micrologiciel.
   • La mise à jour démarre. Une fois terminée, le panneau de commande à écran tactile va redémarrer et afficher l'écran d'accueil.



Généralités

Les armoires à rideau d'air chauffé Flav-R-Savor® de Hatco ont été conçues pour une durabilité et une performance maximum et un minimum d'entretien.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- **Débrancher le cordon électrique et laisser l'appareil refroidir avant d'effectuer son entretien ou son nettoyage ou d'essayer de le décoincer**
- **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.**

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.

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.

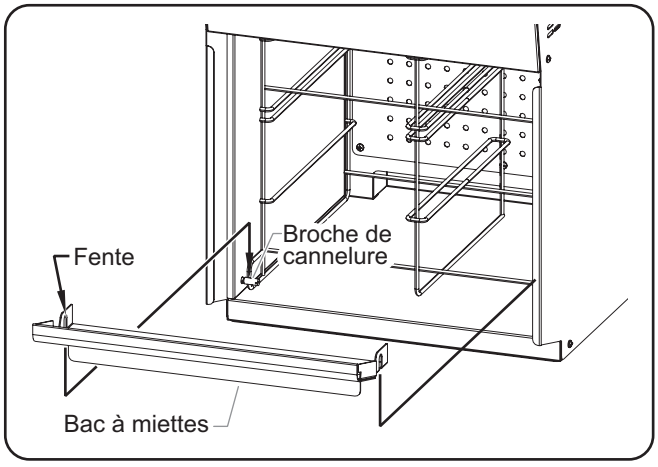
Nettoyage quotidien

Pour préserver la finition de l'appareil, il est recommandé de nettoyer quotidiennement les surfaces intérieures et extérieures.

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.

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position **« O »** (arrêt) et laissez l'appareil refroidir.
2. Retirez et nettoyez tous les bacs alimentaires.
3. Retirez et lavez la grille.
4. Enlevez toutes les miettes du plancher de l'armoire en les essuyant vers le bac à miettes à l'avant de l'appareil.
5. Retirez, videz et lavez le bac à miettes. Pour retirer le bac à miettes :
   - Soulevez le bac jusqu'à ce que les deux fentes du bac soient dégagées des deux broches de cannelure (une de chaque côté à l'avant de l'appareil).
   - Inclinez légèrement le bac et tirez le bac hors de l'appareil.



Enlever le bac à miettes

6. Nettoyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon propre et désinfecté.
   - Les recoins difficiles d'accès doivent être nettoyés à l'aide d'une petite brosse et d'un savon doux.
   - Les taches tenaces peuvent être retirées avec un bon nettoyant pour acier inoxydable ou un nettoyant 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: Débrancher le cordon électrique et laisser l'appareil refroidir avant d'effectuer son entretien ou son nettoyage ou d'essayer de le décoincer.

Symptôme	Cause Probable	Solution
Le panneau de commande à écran tactile n'est pas allumé et n'est pas chaud.	Interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) sur « O » (arrêt).	Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « I » (marche).
	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil sur une source d'alimentation adaptée.
	Le disjoncteur s'est déclenché.	Redémarrez le disjoncteur.
	Le panneau de commande à écran tactile est défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	Composant défectueux.	
Le panneau de commande à écran tactile est allumé mais l'appareil ne chauffe pas.	La température de consigne est trop basse.	Ajustez le point de consigne à la bonne température.
	Composant défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
Le panneau de commande à écran tactile est allumé mais l'appareil ne maintient pas la température de consigne.	Les bacs alimentaires ne sont pas placés correctement dans l'armoire et empêchent le(s) rideau(x) d'air de circuler.	Placez les bacs alimentaires sur la grille sans bloquer le(s) rideau(x) d'air.
	L'appareil n'a pas atteint la température de consigne.	Attendez entre 30 et 60 minutes pour que l'appareil atteigne la température de consigne.
	La circulation d'air dans l'armoire est inégale/ inadaptée.	Identifiez les sources d'écoulement d'air et opérez les modifications nécessaires : • Éloignez les ventilateurs portatifs. • Fermez toutes les fenêtres et portes. • Fermez la fenêtre du guichet de vente à emporter. • vérifiez les trappes d'aération au plafond et réorientez-les si nécessaire. • Installez un plateau rabattable dans l'armoire.
	Composant défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour 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 sélectionnez le menu déroulant *Support* (*Assistance*), puis cliquez sur « Find A Service Agent » (trouver un agent d'entretien); ou contactez **l'équipe d'entretien et de pièces détachées de Hatco** :

Numéro de téléphone: 800-558-0607 ou 414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com

Pieds de 64 mm (2-1/2")

Des pieds de 64 mm (2-1/2") sont disponibles comme accessoires pour ajouter de la hauteur à l'appareil. Suivez la procédure suivante pour installer les pieds de 64 mm (2-1/2").

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position **« O »** (arrêt), débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir.
2. Couchez l'appareil sur le côté. ***AVIS*: Ne couchez pas l'appareil sur le côté comportant le panneau de commande.**
3. Vissez les pieds de 64 mm (2-1/2") dans les orifices positionnés aux quatre coins du dessous de l'appareil. Une fois tous les pieds serrés, remettez l'appareil en position debout.

GARANTIE LIMITÉE

1. GARANTIE DU PRODUIT

Hatco garantit que les produits qu'il fabrique (les « Produits ») sont exempts de défauts de matériel et de fabrication, dans des conditions normales d'utilisation et de maintenance, pour une période d'un (1) an à partir de la date d'achat à condition que l'appareil soit installé et entretenu conformément aux instructions écrites de Hatco ou 18 mois après la date de l'expédition par Hatco. L'acheteur doit prouver la date d'achat du Produit par l'enregistrement de ce dernier auprès de Hatco ou par d'autres moyens satisfaisants pour Hatco, à sa seule discrétion.

Hatco garantit que les composants du Produit suivants sont exempts de défauts de matériel et de fabrication à partir de la date d'achat (sous réserve des conditions précédentes) pour la ou les périodes de temps et en fonction des conditions listées ci-dessous :

a) Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS 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 des rampes chauffantes (enveloppe métallique)
Éléments des vitrines chauffantes (enveloppe métallique, air chauffant)
Éléments des armoires de stockage (enveloppe métallique, air chauffant)
Éléments des compartiments chauffants — série HW et HWB (enveloppe métallique)

b) Garantie de deux (2) ans pour les pièces et la main-d'œuvre :
Gammes à induction
Réchauds à induction

c) Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS quatre (4) ans pour les pièces uniquement :
Cuves 3CS et FR

d) Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS neuf (9) ans pour les pièces uniquement :
Cuves des appareils de chauffage d'appoint électriques
Cuves des appareils de chauffage d'appoint à gaz

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

LES GARANTIES PRÉCÉDENTES SONT EXCLUSIVES ET REMPLACENT TOUTES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES, COMPRENANT, MAIS NE SE LIMITANT PAS, À TOUTES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE FINALITÉ PARTICULIÈRE OU TOUS BREVETS OU TOUTES AUTRES ATTEINTES AUX DROITS DE LA PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE. Sans restreindre la portée générale des énoncés précédents, CES GARANTIES NE COUVRENT PAS LES ÉLÉMENTS SUIVANTS : ampoules d'éclairage à incandescence enduites, lumières fluorescentes, ampoules de lampes chauffantes, ampoules d'éclairage à halogène enduites, ampoules de lampes chauffantes au xénon, tubes d'éclairage DEL, composants en verre et fusibles ; défaut de produit dans la cuve d'un appareil de chauffage d'appoint, dans un échangeur de chaleur à tubes à ailettes ou tout autre équipement de chauffage d'eau causé par la calcification, l'accumulation de sédiments, la réaction d'un produit chimique ou le gel ; ou une mauvaise utilisation, une manipulation ou une mauvaise application, une installation inappropriée du Produit ou l'utilisation d'une tension inappropriée.

2. LIMITES DES RECOURS ET DES DOMMAGES

La responsabilité de Hatco et la seule voie de recours de l'Acheteur prévues par les présentes seront limitées exclusivement, au gré de Hatco, à la réparation ou au remplacement à l'aide de pièces ou de Produits nouveaux ou remis à neuf par Hatco ou un centre de réparation agréé par Hatco (sauf si l'Acheteur se situe hors des États-Unis, du Canada, du Royaume-Uni ou de l'Australie, auquel cas la responsabilité de Hatco et la seule voie de recours de l'Acheteur seront limitées exclusivement au remplacement des pièces concernées par la garantie) à l'égard de toute revendication effectuée dans les délais de garantie applicables mentionnés ci-dessus. Hatco se réserve le droit d'accepter ou de rejeter toute réclamation en partie ou dans son intégralité. Dans le cadre de cette Garantie limitée, « remis à neuf » signifie une pièce ou un Produit dont les caractéristiques techniques d'origine ont été restaurées par Hatco ou un centre de réparation agréé par Hatco. Hatco n'acceptera aucun retour de Produits sans qu'il n'ait auparavant donné son accord écrit, et tous ces retours approuvés doivent être effectués aux seuls frais de l'Acheteur. HATCO NE SERA PAS TENU RESPONSABLE, DANS AUCUNE CIRCONSTANCE, DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INDIRECTS, COMPRENANT, MAIS NE SE LIMITANT PAS, AUX COÛTS DE MAIN-D'ŒUVRE OU PERTES DE PROFITS DUS À UNE UTILISATION OU À UNE IMPOSSIBILITÉ D'UTILISER LES PRODUITS OU DUS AU FAIT QUE LES PRODUITS ONT ÉTÉ INTÉGRÉS DANS OU QU'ILS SONT DEVENUS UN COMPOSANT DE TOUT AUTRE PRODUIT OU BIEN.

NOTES

NOTES

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.
800-558-0607 414-671-6350
support@hatcocorp.com
www.hatcocorp.com

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

S'inscrire en ligne!
Lisez la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIETAIRE pour plus de informations.