hatcocorp.com

Register Online!
(see page 2)

S'inscrire en ligne!
(voir page 18)

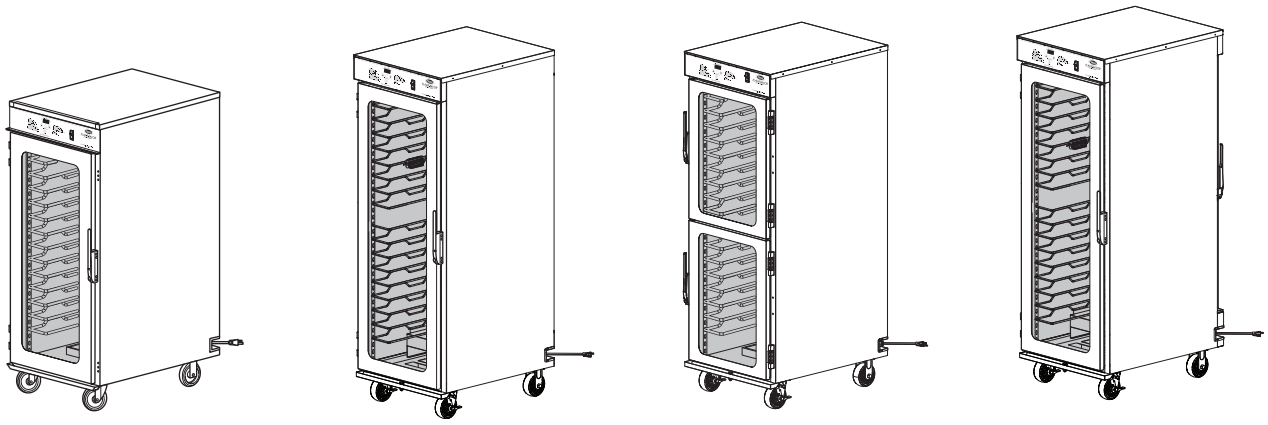
FLAV-R-SAVOR®

Tall Humidified Holding Cabinets
Grandes armoires de conservation avec ajout d'humidité

FSHC-12W1, FSHC-12W2, FSHC-17W1, and FSHC-17W2 Series/Série

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

I&W #07.05.169.00



⚠ 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 18

© 2015 Hatco Corporation

CONTENTS

English

Important Owner Information 2
Introduction 2
Important Safety Information 3
Model Description 4
Model Designation 5
Specifications 5
Plug Configuration 5
Electrical Rating Chart 5
Dimensions 6
Installation 8
General 8
Reversing the Access Door 9
Operation 10
General 10
Setting the Air Temperature 11
Setting the Humidity Level 11
Food Holding Guide 11
Maintenance 12
General 12
Daily Cleaning 12
Cleaning/Draining the Water Pan 13
Removing Lime and Mineral Deposits 13
Troubleshooting Guide 14
Options and Accessories 15
Limited Warranty 17
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 right side of the unit when facing controls). 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 *Parts & Service* pull-down menu, and click on "Warranty Registration".

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

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

E-mail: partsandservice@hatcocorp.com

Fax: 800-690-2966 (Parts and Service)
414-671-3976 (International)

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

Hatco Flav-R-Savor® Tall Humidified Holding Cabinets are designed to hold prepared foods for prolonged periods of time while maintaining that "just-made" quality. Hatco Holding Cabinets provide the best environment for food products by regulating the air temperature while at the same time balancing the humidity level.

Flav-R-Savor air flow pattern is designed to maintain consistent cabinet temperature without drying out foods. The precise combination of heat and humidity creates a "blanket" effect around the food. The air flow rate enables the cabinet to rapidly recover temperature after opening and closing the door.

The use of controlled, moisturized heat maintains serving temperature and texture longer than conventional dry holding equipment.

Flav-R-Savor Tall Humidified Holding 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 a Flav-R-Savor Tall Humidified Holding Cabinet. Hatco recommends all installation, operating, and safety instructions appearing in this manual be read prior to installation or operation of the 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).**
- **This unit is not "jet-proof" construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.**
- **Do not steam clean or use excessive water on unit.**
- **Turn power switch OFF and allow unit to cool before draining water pan.**
- **Do not pull unit by power cord.**
- **Discontinue use if power cord is frayed or worn.**
- **Do not attempt to repair or replace a damaged power cord. Cord must be replaced by Hatco, an Authorized Hatco Service Agent, or a person with similar qualifications.**
- **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.**

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

Make sure food product has been heated to the proper food-safe temperature before placing in unit. Failure to heat food product properly may result in serious health risks. This unit is for holding pre-heated food product only.

Hatco Corporation is not responsible for actual food product serving temperature. It is the responsibility of the user to ensure that food product is held and served at a safe temperature.

⚠ WARNING

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 800-558-0607 or 414-671-6350; fax 800-690-2966; or International fax 414-671-3976.

⚠ CAUTION

BURN HAZARD:

- **Some exterior surfaces on unit will get hot. Use caution when touching these areas.**
- **Turn off unit and allow it to cool before draining water from water pan.**

Locate unit in an area that is convenient for use. The 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 overfill water pan. Overfilling can cause water to leak onto floor and create a slipping hazard.

Transport unit in upright position only. Make sure all water is drained prior to transport.

NOTICE

Do not lay unit on side with control panel or damage to unit could occur. Make sure all water is drained prior to laying unit on its side.

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.

Use of distilled water in water reservoir of humidified units is recommended. If non-distilled water is used, reservoir will require periodic cleaning and deliming (refer to MAINTENANCE section for cleaning procedure). Damage to unit caused by liming or sediment buildup is not covered under warranty.

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

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).

MODEL DESCRIPTION

All Models

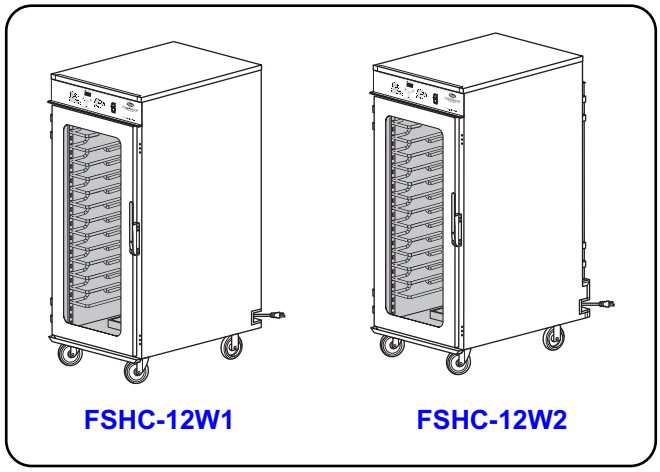
Flav-R-Savor® Tall Humidified Holding Cabinets are made from sturdy stainless steel with tubular frame welded construction. Features include a digital temperature controller and Lexan® door(s) or insulated stainless steel door(s). The door(s) can be hinged left or right. Electrical components, controls, and the water pan are easily accessible. Units are equipped with locking swivel casters for easy portability. An attached 10′ (3048 mm) power cord and plug is standard.

Model FSHC-12W1

The FSHC-12W1 is a single door, upright model. Universal tray slides are included that will accommodate twelve 18″ x 26″ (457 x 660 mm) sheet pans or twenty-four 12″ x 20″ x 2-1/2″ (305 x 508 x 64 mm) hotel steam pans on 3″ (76 mm) centers.

Model FSHC-12W2

The FSHC-12W2 has all the features of the FSHC-12W1 but is equipped with two (2) full doors, one on each side of the unit for pass-through operation.



FSHC-12W Series

Model FSHC-17W1

The FSHC-17W1 is a single door, upright model. Universal tray slides are included that will accommodate seventeen 18″ x 26″ (457 x 660 mm) sheet pans or thirty-four 12″ x 20″ x 2-1/2″ (305 x 508 x 64 mm) hotel steam pans on 3″ (76 mm) centers.

Model FSHC-17W1D

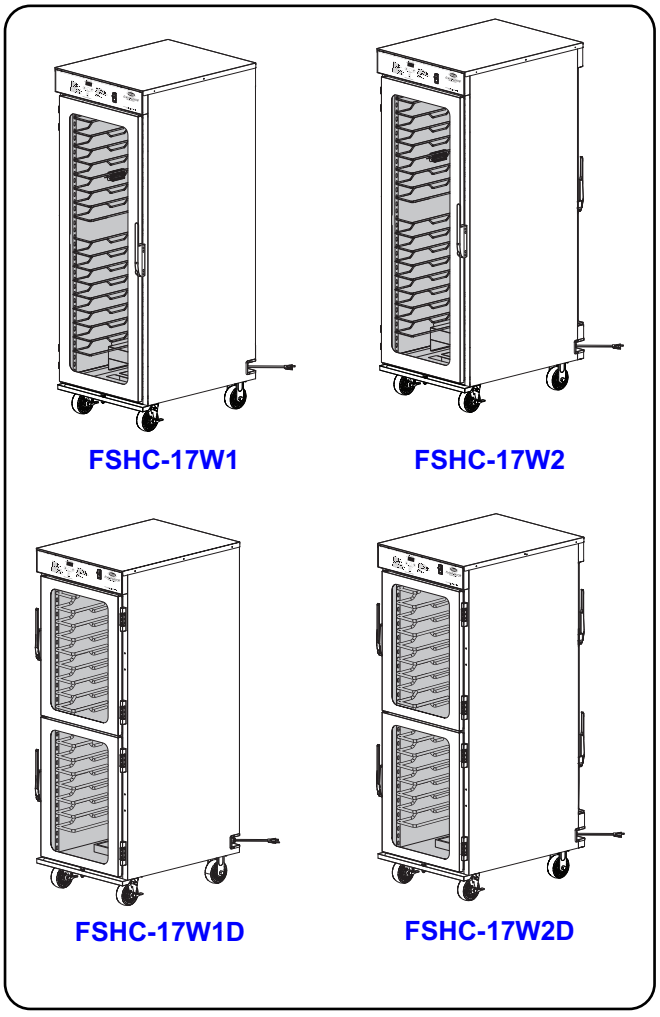
The FSHC-17W1D has all the features of the FSHC-17W1 but is equipped with two (2) 1/2 size doors for enhanced performance characteristics.

Model FSHC-17W2

The FSHC-17W2 has all the features of the FSHC-17W1 but is equipped with two (2) full doors, one on each side of the unit for pass-through operation.

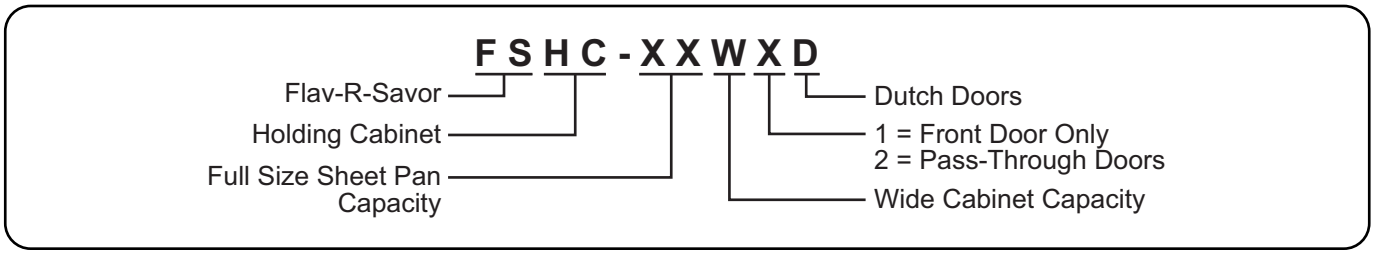
Model FSHC-17W2D

The FSHC-17W2D has all the features of the FSHC-17W2 but is equipped with a total of four (4) doors — two (2) 1/2 sized doors on both the front and back side of the unit for pass-through operation and enhanced performance characteristics.



FSHC-17W Series

MODEL DESIGNATION



SPECIFICATIONS

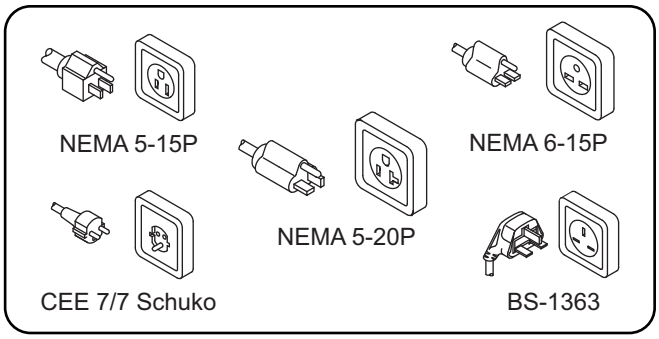
Plug Configuration

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 the plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install the proper voltage and size electrical receptacle.

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



Plug Configurations

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.

Electrical Rating Chart

Model	Voltage	Watts	Amps	Hertz	Plug Configuration	Shipping Weight
FSHC-12W1	120	1650	13.8	60	NEMA 5-15P *	288 lbs. (130 kg)
	208–240	1608–2133	7.7–8.9	60	NEMA 6-15	288 lbs. (130 kg)
	220–240	1800–2142	8.2–8.9	50	CEE Schuko, BS-1363, or No Plug	288 lbs. (130 kg)
FSHC-12W2	120	1650	13.8	60	NEMA 5-15P *	318 lbs. (144 kg)
	208–240	1608–2133	7.7–8.9	60	NEMA 6-15	318 lbs. (144 kg)
	220–240	1800–2142	8.2–8.9	50	CEE Schuko, BS-1363, or No Plug	318 lbs. (144 kg)
FSHC-17W1	120	1650	13.8	60	NEMA 5-15P *	340 lbs. (154 kg)
	208–240	1608–2133	7.7–8.9	60	NEMA 6-15	340 lbs. (154 kg)
	220–240	1800–2142	8.2–8.9	50	CEE Schuko, BS-1363, or No Plug	340 lbs. (154 kg)
FSHC-17W1D	120	1650	13.8	60	NEMA 5-15P *	340 lbs. (154 kg)
	208–240	1608–2133	7.7–8.9	60	NEMA 6-15	340 lbs. (154 kg)
	220–240	1800–2142	8.2–8.9	50	CEE Schuko, BS-1363, or No Plug	340 lbs. (154 kg)
FSHC-17W2	120	1650	13.8	60	NEMA 5-15P *	340 lbs. (154 kg)
	208–240	1608–2133	7.7–8.9	60	NEMA 6-15	340 lbs. (154 kg)
	220–240	1800–2142	8.2–8.9	50	CEE Schuko, BS-1363, or No Plug	340 lbs. (154 kg)
FSHC-17W2D	120	1650	13.8	60	NEMA 5-15P *	340 lbs. (154 kg)
	208–240	1608–2133	7.7–8.9	60	NEMA 6-15	340 lbs. (154 kg)
	220–240	1800–2142	8.2–8.9	50	CEE Schuko, BS-1363, or No Plug	340 lbs. (154 kg)

The shaded areas contain electrical information for **International models only.**

* NEMA 5-20P for Canada

Dimensions — FSHC-12W and FSHC-17W Series

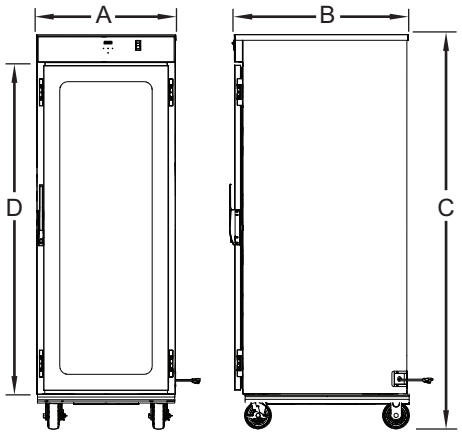
Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Door Height (D)
FSHC-12W1	26″ (659 mm)	34-3/4″ (883 mm)	57-5/16″ (1455 mm)	44-3/16″ (1122 mm)
FSHC-12W2	26″ (659 mm)	35-1/8″ (892 mm)	57-5/16″ (1455 mm)	44-3/16″ (1122 mm)
FSHC-17W1	26″ (659 mm)	34-3/4″ (883 mm)	73-5/8″ (1869 mm)	60-1/2″ (1534 mm)
FSHC-17W1D	26″ (659 mm)	34-3/4″ (883 mm)	73-5/8″ (1869 mm)	30″ (761 mm)
FSHC-17W2	26″ (659 mm)	35-1/8″ (892 mm)	73-5/8″ (1869 mm)	60-1/2″ (1534 mm)
FSHC-17W2D	26″ (659 mm)	35-1/8″ (892 mm)	73-5/8″ (1869 mm)	30″ (761 mm)

Cabinet Opening:

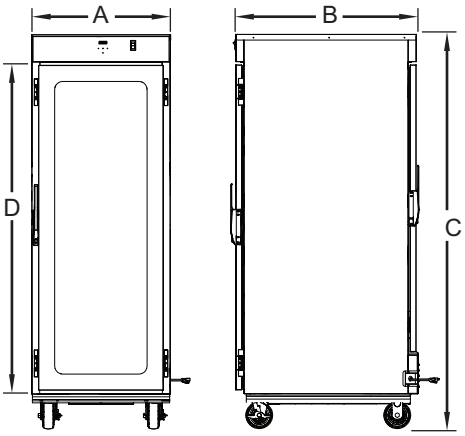
FSHC-12W Series: 22″W x 43-1/2″H (559 x 1105 mm)

FSHC-17W Series: 22″W x 59-3/4″H (559 x 1518 mm)

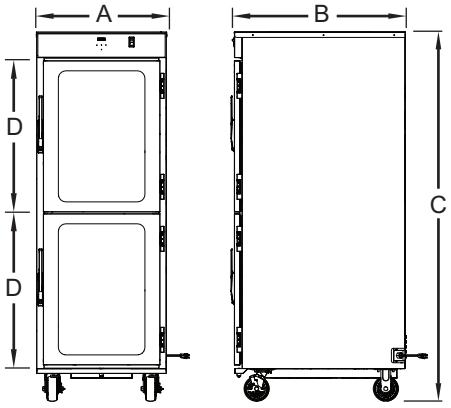
Dimensions for units with Transport Package, Bumpers, and Handles:
FSHC-17W Series: 31-1/2″W x 36-1/2″D (800 x 927 mm).



1 Door Models

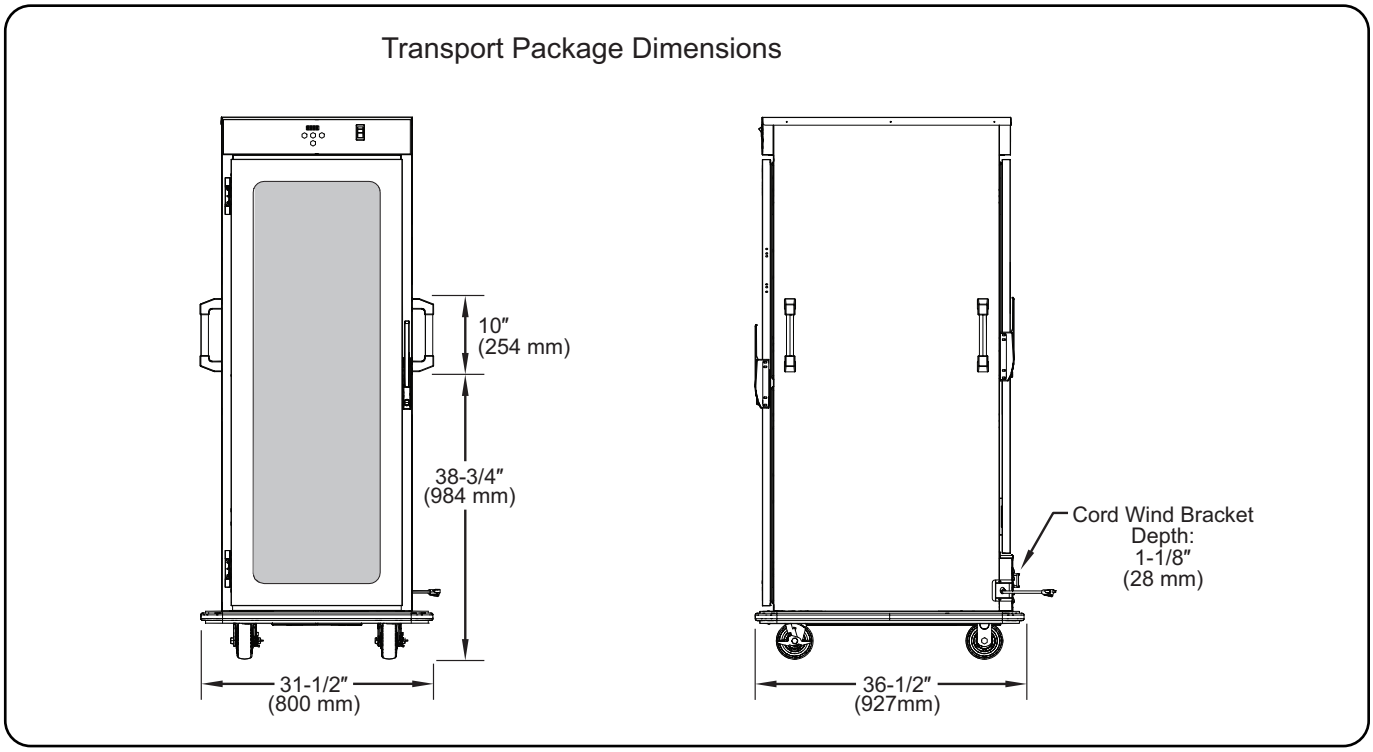


2 Door Models



Dutch Door Models

Dimensions — Transport Package Option



Transport Package Dimensions

General

The Flav-R-Savor® Tall Humidified Holding 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: Unit is not weatherproof. Locate the unit indoors where the 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, combustion or discoloration could occur.

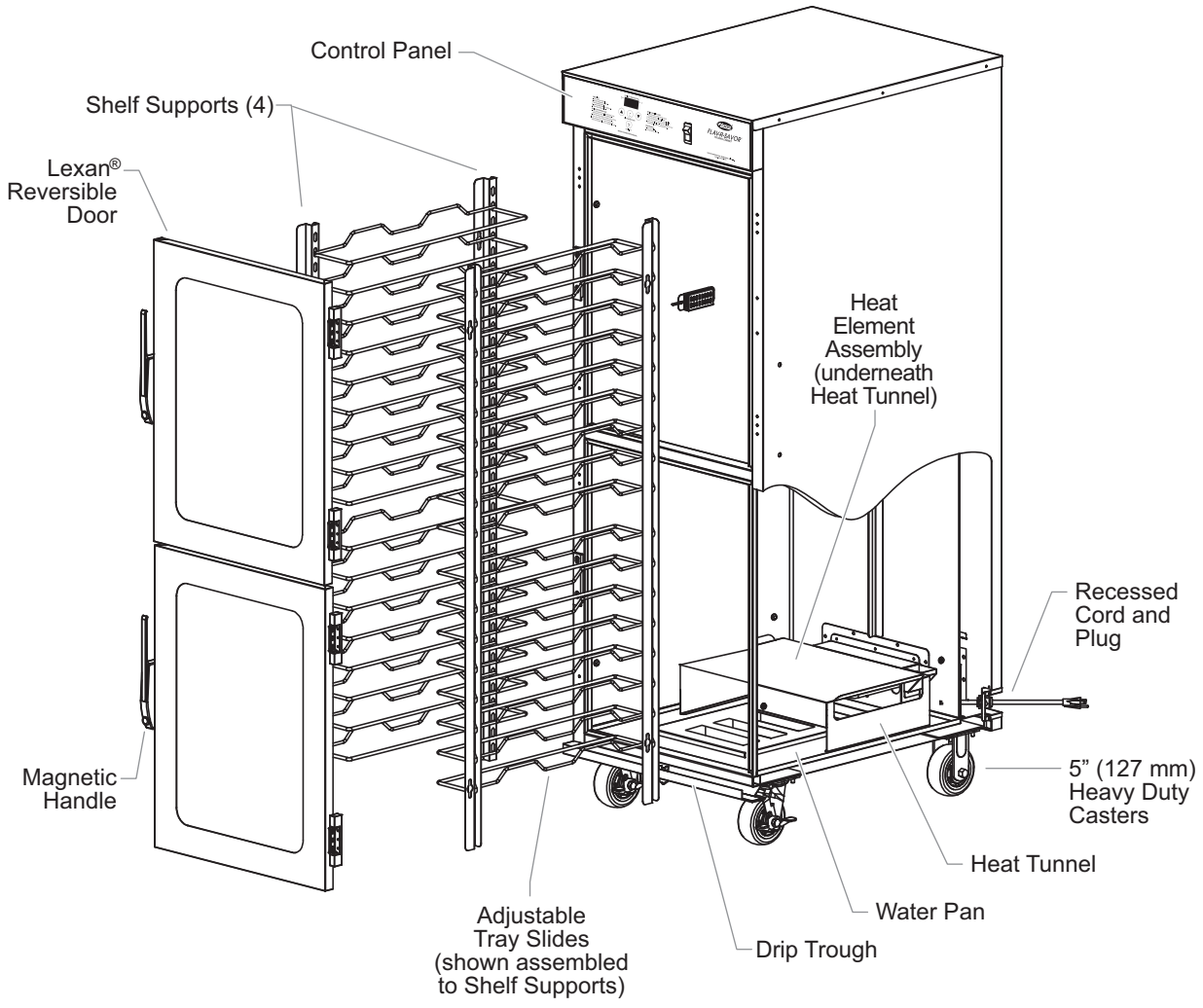
⚠ CAUTION

Locate unit in an area that is convenient for use. The 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.

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.
2. Remove all loose items shipped inside the cabinet such as the box containing the adjustable tray slides, the casters/legs, etc...



NOTE: FSHC-12 Series: Quantity 24 Tray Slides
FSHC-17 Series: Quantity 34 Tray Slides

Cabinet Components Exploded View

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

3. Remove tape and protective packaging from all surfaces of the unit.

NOTE: Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES *section in this manual for options and accessories instructions.*

4. Install the 5″ (127 mm) casters onto the bottom of the cabinet.

NOTICE

Do not lay unit on side with control panel or damage to unit could occur. Make sure all water is drained prior to laying unit on its side.

a. Remove all shelf supports, tray slides, heat tunnel, and water pan.

b. Carefully lay the unit on its back side. This step requires two people.

NOTE: Place a piece of cardboard between the cabinet and the floor to prevent marring the cabinet finish.

c. Install the two swivel casters to the front of the unit using four mounting screws (provided). Tighten securely.

d. Install the two stationary casters to the back of the unit using four mounting screws (provided). Tighten securely.

e. Return the unit to its upright position. This step requires two people.

5. Install the heat tunnel and water pan.

6. Unpack the adjustable tray slides from the box and install them inside the cabinet. There are 12 or 17 adjustable tray slides for each side of the cabinet. Four shelf supports, two on each side of the cabinet, support the tray slides.

   To install each tray slide:

   a. Align the hooks at each end of the tray slide with the desired slots on the front and rear shelf supports.

   b. Angle the tray slide hooks into the slots and let the tray slide rotate down into position.

7. 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 and air conditioning ducts).
   - Make sure the unit is located on solid, level flooring.
   - Make sure the unit is at the proper height in an area convenient for use.

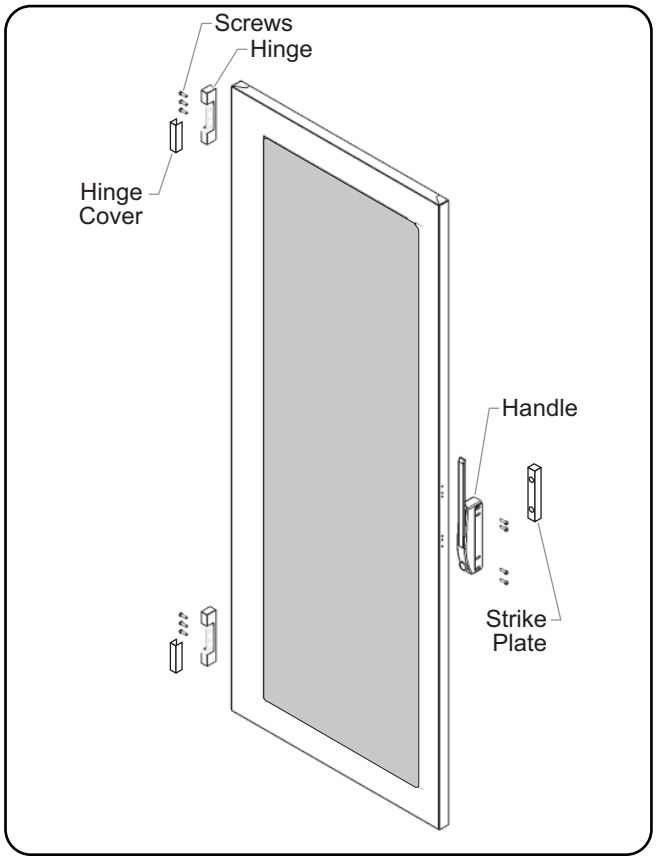
Reversing the Access Door

The access door is field reversible to allow it to be hinged on either the right or left side. Use the following procedure to reverse the door.

1. Remove the four handle screws securing the handle to the door. Remove the handle.
2. Slide the hinge covers off of the door hinges.
3. At each door hinge, remove the three hinge screws that secure the hinges to the cabinet frame. Remove the access door.

NOTE: The hinges remain mounted to the access door.

4. Transfer the screw plugs from the hinge screw holes on the opposite side of the cabinet to the open holes where the hinges were just removed.
5. Remove the two strike plate screws that secure the strike plate to the cabinet.
6. Transfer the screw plugs from the strike plate holes on the opposite side of the cabinet to the open holes where the strike plate was just removed.
7. Install the strike plate on the opposite side of the cabinet using the original hardware.
8. Rotate the door 180° and install on the opposite side of cabinet using the original hardware.
9. Install the handle to the door in the upright position using the original hardware.
10. Slide the hinge covers back into place on the door hinges.



Reversing the Access Door

General

Use the following procedures to operate a Flav-R-Savor® Tall Humidified Holding Cabinet.

⚠ WARNING

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

Startup

1. Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.

NOTICE

Use of distilled water in water reservoir of humidified units is recommended. If non-distilled water is used, reservoir will require periodic cleaning and deliming (refer to MAINTENANCE section for cleaning procedure). Damage to unit caused by liming or sediment buildup is not covered under warranty.

2. Fill the water pan with clean water. To fill the water pan:
   a. Open the access door.
   b. Slowly pour water into the water pan until the water level reaches the fill line on the back of the pan. Do not fill water above this line.
   c. Close the access door.

NOTE: Clean the water pan daily to extend the life of the electrical and mechanical components and to keep cleaning easy. If "hard" water is used, the pan will require periodic cleaning and de-liming. Refer to the MAINTENANCE *section for de-liming instructions.*

⚠ CAUTION

Do not overfill water pan. Overfilling can cause water to leak onto floor and create a slipping hazard.

NOTE: On the initial fill, the capacity of the water pan is approximately two (2) gallons (7.6 liters).

3. Move the POWER ON/OFF (I/O) switch to the ON (I) position. The heating system will start up.

⚠ CAUTION

BURN HAZARD: Some exterior surfaces on the unit will get hot. Use caution when touching these areas.

4. Set the air temperature to the desired temperature (refer to the "Setting the Air Temperature" procedure in this section). See the "Food Holding Guide" for recommendations.
5. On humidified units, set the humidity to the desired level (refer to the "Setting the Humidity Level" procedure in this section). See the "Food Holding Guide" for recommendations.

NOTE: Temperature and humidity settings may vary depending upon product make-up and consistency. The CABINET TEMPERATURE *display shows the lowest temperature point inside the cabinet, not the product temperature.*

Allow 30-45 minutes to preheat the cabinet with a full pan of water before loading preheated food product.

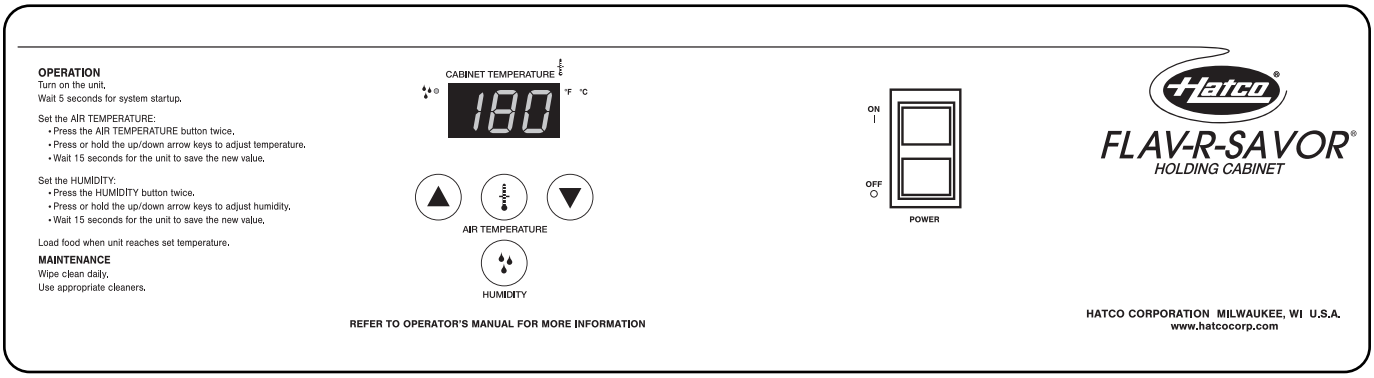
NOTE: Operating at a high humidity setting for extended periods of time may require the drip trough(s) to be emptied periodically (located at the bottom of the door).

⚠ WARNING

Make sure food product has been heated to the proper food-safe temperature before placing in unit. Failure to heat food product properly may result in serious health risks. This unit is for holding pre-heated food product only.

Shutdown

1. Move the POWER ON/OFF (I/O) Switch to the OFF (O) position and allow the unit to cool.
2. Perform the "Daily Cleaning" procedure in the MAINTENANCE section of this manual.

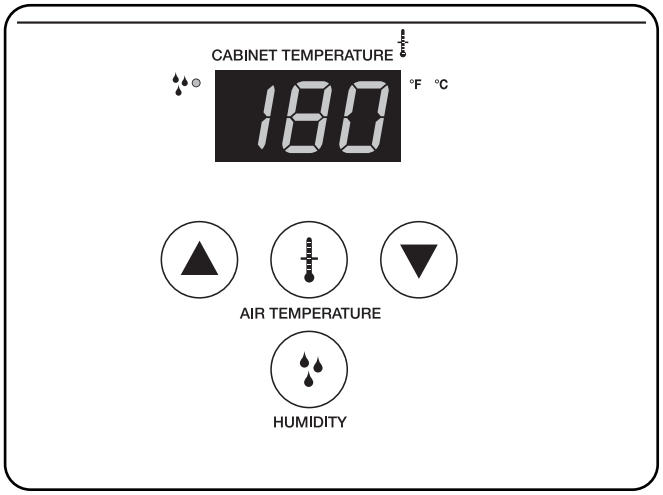


Control Panel

Setting the Air Temperature

Use the following procedure to set or change the air temperature.

1. Press the key to enter temperature mode ("tSP" will appear on the CABINET TEMPERATURE display).
2. Press the key again to show the current temperature setting.
3. Press the ▲ key or ▼ key to reach the desired temperature. The temperature range is 80°–200°F (27°–93°C) in single degree increments. See the "Food Holding Guide" in this section for recommendations.
4. After the desired temperature is set, wait 15 seconds without pushing any keys for the cabinet temperature display to return automatically to operational mode.



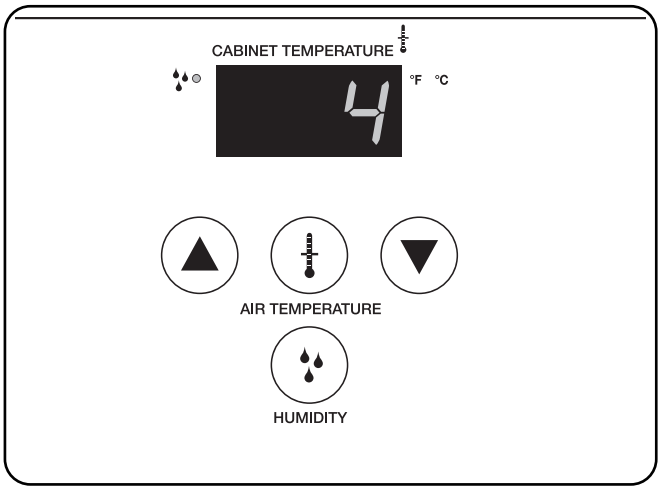
Setting the Air Temperature

NOTE: Temperature and humidity settings may vary depending upon product make-up and consistency. The CABINET TEMPERATURE *display shows the lowest temperature point inside the cabinet, not the product temperature.*

Setting the Humidity Level

Use the following procedure to set the humidity level on humidified units.

1. Press the key to enter humidity mode ("hSP" will appear on the CABINET TEMPERATURE display).
2. Press the key again to show the current humidity level.
3. Press the ▲ key or ▼ key to reach the desired humidity level. Humidity range is 0 through 5 (1 is the lowest amount of humidity and 5 is the highest, 0 is no humidity). See the "Food Holding Guide" in this section for recommendations.
4. After the desired humidity level is set, wait 15 seconds without pushing any keys for the cabinet temperature display to return automatically to operational mode.



Setting the Humidity Level

The water pan capacity permits uninterrupted operation for approximately 4-8 hours, depending on the humidity and temperature settings as well as how frequently the door is opened. **WARNING! Electric Shock Hazard — Do not overfill water reservoir.**

Food Holding Guide

Type of Food	Maximum Holding Time	Humidity Setting	Air Temperature Setting	
			°F	°C
Biscuits	4 Hours	3	140	60
Chicken Pieces (Fried)	4 Hours	1	170	77
Croissants	4 Hours	1	140	60
Fruit Pies	3-1/2 Hours	3	140	60
Onion Rings	1/2 to 2 Hours	1	180	82
Pizza — Thick Crust	1 Hour	1	185	85
Thin Crust	1 Hour	2	180	82
Pretzels	3 Hours	3	140	60
Wrapped Sandwiches	2 Hours	3	170	77

NOTE: All times and settings are recommendations only and may vary depending on product preparation, cooking time, internal food temperature, location of unit in operation, geographic region of particular operation, and frequency of door openings.

General

Hatco Flav-R-Savor® Tall Humidified Holding 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.**
- **Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C).**
- **This unit is not "jet-proof" construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.**
- **Do not steam clean or use excessive water on unit.**
- **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.**

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; fax 800-690-2966; or International fax 414-671-3976.

NOTE: The internal blower motor is permanently lubricated and requires no maintenance.

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. Move the POWER ON/OFF (I/O) switch to the OFF (O) position and unplug the power cord. Allow the unit to cool.
2. Remove and wash all food pans.
3. Wipe down all the interior and the exterior surfaces using a clean, damp cloth. Stubborn stains may be removed with a good non-abrasive cleaner. Hard to reach areas should be cleaned with a small brush and mild soap.
4. Wipe dry with a clean, non-abrasive cloth.
5. Clean the Lexan® polycarbonate doors with mild, soapy water solution and a non-abrasive, damp cloth. **NOTICE: DO NOT use paper towel or glass cleaner.**
6. Drain and clean the water pan. Refer to the "Cleaning/Draining the Water Pan" procedure in this section.

Cleaning/Draining the Water Pan

The water pan must be drained for daily cleaning, before moving the cabinet, and during the "Removing Lime and Mineral Deposits" procedure.

⚠ WARNING

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

1. Move the POWER ON/OFF (I/O) switch to the OFF (O) position and unplug the power cord. Allow the unit to cool.
2. Lift the heat tunnel (located on bottom of the cabinet) straight up until the two tabs clear the slots. Pull towards the front of the cabinet to remove.
3. Remove baffle plate and life water pan out of the well on the bottom of the unit.
4. Discard the water and clean the water pan and baffle plate.
5. Re-install the water pan with the baffle plate and heat tunnel into the unit.

*NOTE: If the water used has an excessive amount of lime or mineral content, follow the "*Removing Lime and Mineral Deposits" *procedure for periodic cleaning and deliming of the water pan. Unit failure caused by liming or sediment buildup is not covered under warranty.*

Removing Lime and Mineral Deposits

Use the following procedure for periodic cleaning and deliming of the water pan.

NOTE: The lime and mineral content of the water used for daily operation will determine how often the deliming procedure must be performed.

NOTE: Perform this procedure when the unit will not be used for a period of time, such as the end of the day.

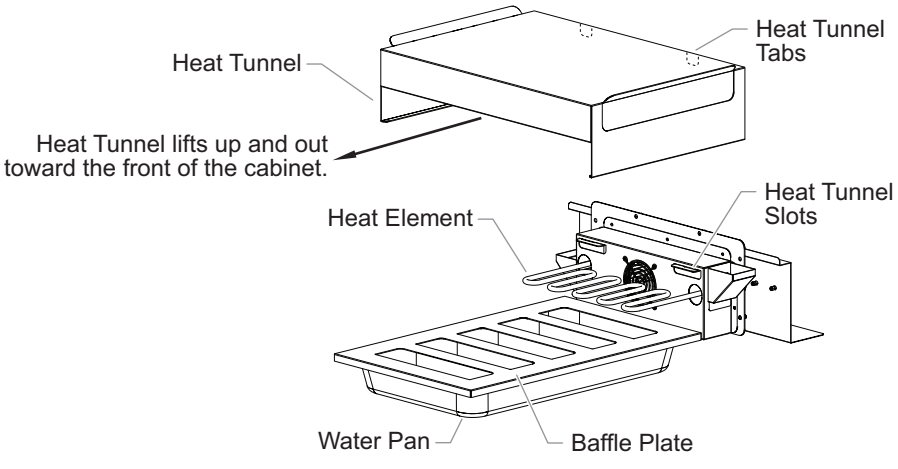
NOTICE

Use of distilled water in water reservoir of humidified units is recommended. If non-distilled water is used, reservoir will require periodic cleaning and deliming (refer to MAINTENANCE section for cleaning procedure). Damage to unit caused by liming or sediment buildup is not covered under warranty.

1. Move the POWER ON/OFF (I/O) switch to the OFF (O) position and unplug the power cord. Allow the unit to cool.
2. After the unit has cooled down, perform the "Draining the Water Pan" procedure in this section.
3. Remove the water pan and baffle plate and fill the water pan with a mixture of 75% water and 25% white vinegar. Do not use flavored vinegar.
4. Allow the water pan and baffle plate to stand with the de-liming mixture. (The time required will vary depending on the amount of deposits in the pan.)
5. After the de-liming period, drain the solution from the water pan, and wash the water pan and baffle plate thoroughly.
6. Re-install the water pan with the baffle plate into the bottom of unit.

NOTE: When installing the water pan, ensure the humidity element is laying flat in the water pan between the water baffles and is not tilted upward.

7. Plug the unit into its power source and fill the water pan as usual for daily operation. Refer to the procedure in the OPERATION section of this manual.



Cleaning/Draining the Water Pan

TROUBLESHOOTING GUIDE

⚠ 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, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Unit is plugged in, but isn't working.	Unit not turned on.	Move POWER ON/OFF (I/O) switch to the ON (I) position.
	No power to unit.	Check electrical receptacle and verify that power supply matches specifications on unit. If receptacle is not working, check circuit breaker and reset, or plug unit into a different known working receptacle.
	Power cord connections are loose or disconnected.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Power cord is damaged.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Fuse blown or circuit breaker tripped, no power to outlet.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Defective POWER ON/OFF (I/O) switch or TEMPERATURE control.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Unit operates, but is not circulating air inside cabinet.	Blower motor defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Incorrect voltage supplied to blower motor.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Temperature is too hot.	TEMPERATURE control set too high.	Set TEMPERATURE control to a lower setting.
	TEMPERATURE control needs replacement.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Unit is not hot enough.	Safety high-limit is tripped or open.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Incorrect voltage supplied to heating element.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Blower motor not working.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Opening door(s) unnecessarily.	Keep door(s) closed as much as possible.
	TEMPERATURE control set too low.	Set TEMPERATURE control to a higher setting.
	Air heating element(s) defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Unit is heating, but is not producing humidity inside cabinet.	Water pan is empty.	Fill water pan with clean water.
	Humidity is set too low.	Increase humidity level. Refer to "Setting the Humidity Level" in the OPERATION section.
	Water element defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Incorrect voltage supplied to water heating element or heating element defective.	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** and click on *Find Service Agent*, or contact the **Hatco Parts and Service Team** at:

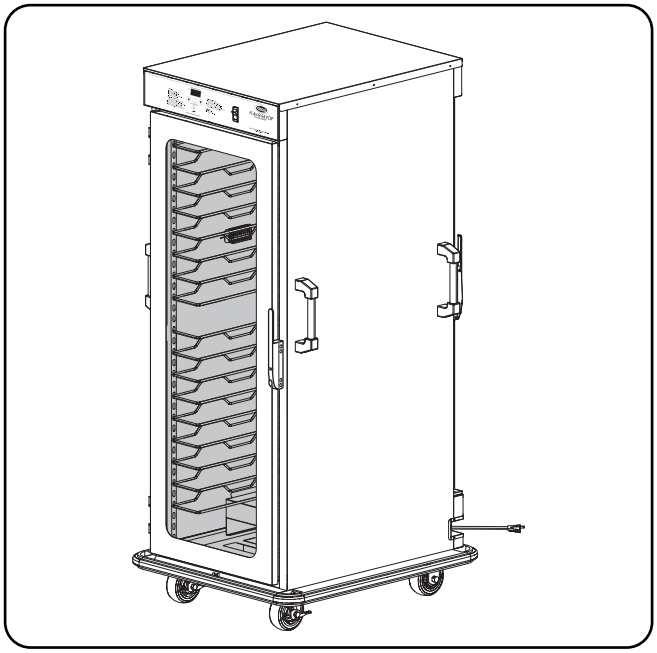
Telephone: 800-558-0607 or 414-671-6350

e-mail: partsandservice@hatcocorp.com

Fax: 800-690-2966 or 414-671-3976

Full Perimeter Bumper

A full perimeter bumper around the base of the unit is available and must be factory-installed. The bumper assembly provides protection to the unit and surrounding wall surfaces while it is being moved.



Perimeter Bumper

Tray Slides

Additional tray slides are available as accessories. Use additional tray slides to increase the tray capacity of the unit when the height of the trays/product allow.

Upper Cord Location

Units can be supplied with the power cord located on the upper back of the unit, must be factory-installed.

Cord Wind Bracket

A bracket for holding power cord during transport is available. This option can be supplied only on units ordered with the transportation package, must be factory-installed.

Sheet Pans

Full- and Half-size sheet pans are available for added convenience.

Stainless Steel Door

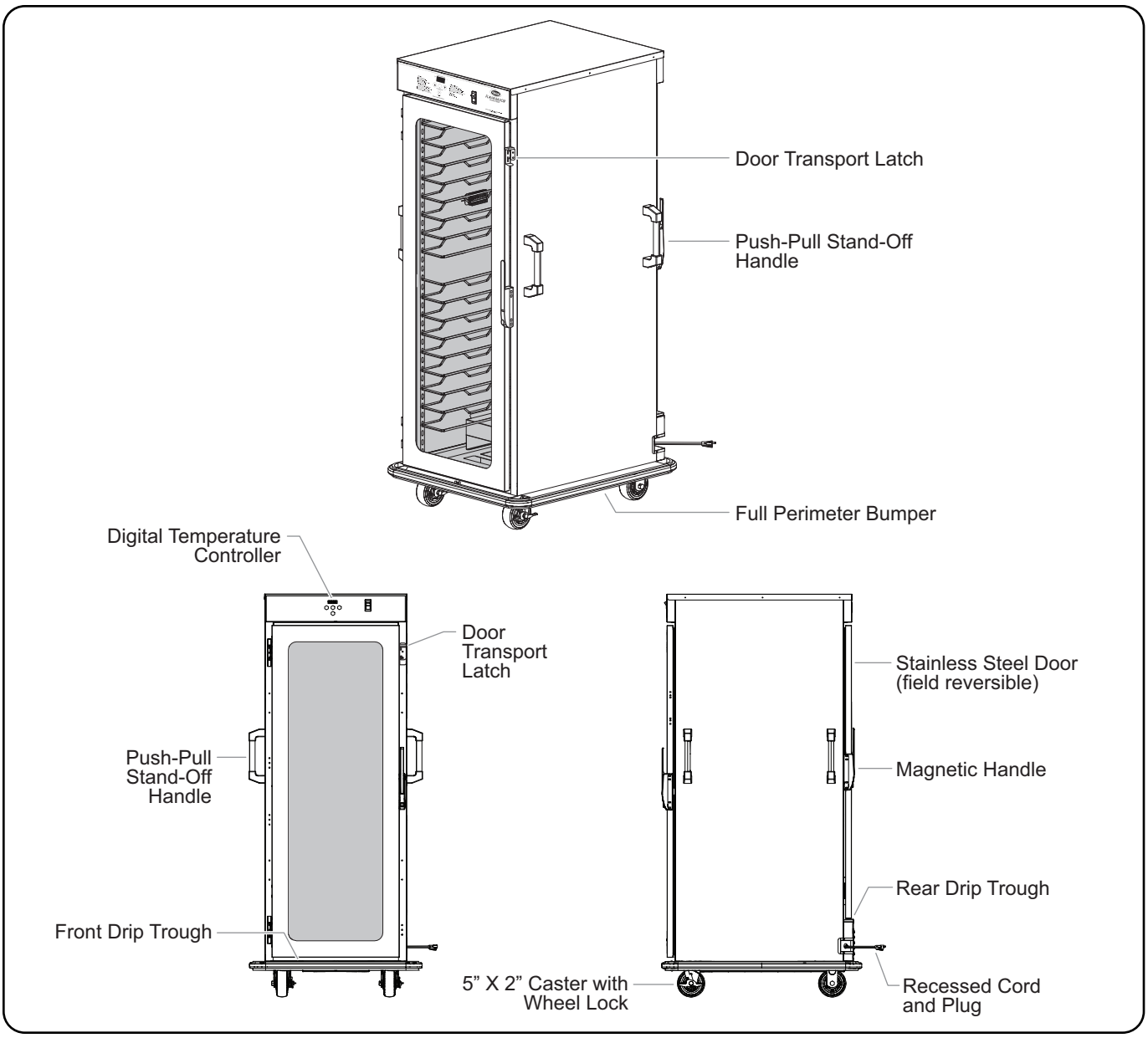
Stainless steel doors are available for all models in lieu of the standard Lexan® door.

Deluxe Package

The optional deluxe package features flush mount handles and full perimeter Bumper. This package is not available for retrofit.

Transport Package

The optional transport package features a full perimeter bumper, push-pull stand-off handles, door transport latch and 2″ (51 mm) wide casters. This package is not for retrofit.



Model FSHC-17W2 Shown with Optional Transport Package

NOTE: Doors are available in Lexan® or insulated stainless steel.

NOTE: Deluxe Packages include Flush Mount Handles and Corner Bumpers.

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

3CS and FR Tanks

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

Electric Booster Heater Tanks
Gas Booster Heater Tanks

d) 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 18
Introduction 18
Consignes de Sécurité Importantes 19
Description du Modèle 20
Désignation du Modèle 20
Caractéristiques Techniques 21
Configuration des fiches 21
Tableau des valeurs nominales électriques 21
Dimensions 22
Installation 24
Généralités 24
Inversion de la porte d'accès 25
Mode d'emploi 26
Généralités 26
Réglage de la température de l'air 26
Réglage du niveau d'humidité 27
Guide de conservation des aliments 27
Maintenance 28
Généralités 28
Nettoyage quotidien 28
Nettoyage/Vidange de la cuvette d'eau 29
Retrait des dépôts de chaux et de minéraux 29
Guide de Dépannage 30
Options et Accessoires 31
Garantie Limitée 33
Autorisés Distributeurs de Pièces .....Couverture Arrière

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Noter le numéro de modèle, le numéro de série (l'étiquette des caractéristiques du produit se situe sur la droite de l'appareil lorsque vous faites face aux commandes), le voltage et la date d'achat de votre appareil ci-dessous. Veuillez avoir cette information à portée de la main si vous appelez Hatco pour assistance.

Modèle No._____

Numéro de série_____

Voltage _____

Date d'achat _____

Enregistrez votre appareil!
Remplissez la garantie en ligne pour éviter les retards pour faire jouer la garantie. Accédez au site Web Hatco **www.hatcocorp.com**, sélectionnez le menu déroulant Parts & Service, puis cliquez sur Warranty Registration.

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

Téléphone : (800) 558-0607; (414) 671-6350

Courriel : partsandservice@hatcocorp.com

Télécopieur : (800) 690-2966 (Pièces et Service après-vente)

24/7 24 Hour 7 Day Parts and Service Assistance available in the United States and Canada by calling 800-558-0607.

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

INTRODUCTION

Les grandes armoires de conservation avec ajout d'humidité Hatco Flav-R-Savor® sont conçues pour conserver des aliments préparés pendant de longues périodes tout en préservant la qualité d'un « produit frais ». Les armoires de conservation de Hatco offrent le meilleur environnement pour conserver les produits alimentaires en réglant la température de l'air tout en maintenant un niveau d'humidité équilibré.

Le schéma de flux d'air Flav-R-Savor est conçu pour maintenir une température constante dans l'armoire sans assécher les aliments. L'association précise de la chaleur et d'humidité crée un effet de « couverture » autour des aliments. Le débit d'air permet à la vitrine de retrouver rapidement sa température initiale après ouverture et fermeture de la porte.

L'utilisation d'une chaleur humide et contrôlée permet de maintenir la température de service et de préserver la texture plus longtemps qu'avec un équipement traditionnel de conservation des aliments au sec.

Les grandes armoires de conservation avec ajout d'humidité Flav-R-Savor ont fait l'objet de nombreuses recherches et de tests sur le terrain. 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 des instructions concernant l'installation, la sécurité et le fonctionnement de la grande armoire de conservation avec ajout d'humidité Flav-R-Savor. Il est recommandé de lire toutes les instructions d'installation, de sécurité et de fonctionnement contenues dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser le Flav-R-Savor.

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.**
- **Mettez l'unité hors tension depuis l'interrupteur, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.**
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.**
- **L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 70°F (21°C) minimum.**
- **Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.**
- **Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.**
- **Mettre le contacteur d'alimentation en position OFF et laisser l'appareil se refroidir avant de vidanger le réservoir d'eau.**
- **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.**
- **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.**
- **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.**

DANGER D'INCENDIE : Placer l'appareil à un minimum de 25 mm (1″) des parois et matières combustibles. Si une distance sûre n'est pas maintenue, la chaleur peut provoquer une combustion ou une altération de couleur.

Assurez-vous que la nourriture a été chauffée à une température adaptée à une alimentation saine avant de la placer dans l'appareil. Le non-chauffage des aliments à une température appropriée peut poser un grand risque pour la santé. Cet appareil n'est destiné qu'à maintenir des aliments préchauffés au chaud.

⚠ AVERTISSEMENT

Hatco Corporation n'est pas responsable de la température réelle à laquelle les aliments sont servis. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que les produits alimentaires sont maintenus et servis à une température sans danger.

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

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

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si cet appareil doit être réparé, contacter un réparateur Hatco agréé ou le Service après-vente Hatco au +1 800-558-0607 ou +1 414-671-6350 ; télécopieur +1 800-690-2966; télécopieur internationale +1 414-671-3976.

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE:

- **Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.**
- **Éteindre l'appareil et le laisser refroidir avant de vidanger l'eau se trouvant dans le réservoir d'eau.**

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.

Ne pas trop remplir le réservoir d'eau. Si le réservoir est trop rempli, de l'eau risque de s'écouler sur le sol et d'entraîner un risque de glissement.

L'unité doit rester droite durant son transport. S'assurer que toute l'eau a bien été vidangée avant le transport.

AVIS

Ne pas poser l'appareil sur le côté comportant le panneau de commande car cela risquerait de l'endommager. Veiller à ce que toute l'eau soit vidangée avant de poser l'appareil sur le côté.

Utilisez seulement des nettoyants non abrasifs et des chiffons doux. Les chiffons et nettoyant abrasifs pourraient érafler la finition de l'unité, entachant son apparence et la rendant susceptible à l'accumulation de saleté.

Il est recommandé d'utiliser de l'eau distillée dans le réservoir d'eau des appareils humidifiés. Si de l'eau non distillée est utilisée, il est nécessaire de nettoyer et de détartrer régulièrement le réservoir (se reporter à la section Maintenance pour obtenir des informations sur la procédure de nettoyage). Les dommages causés au produit par une accumulation de calcaire ou de sédiments ne sont pas couverts par la garantie.

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

DESCRIPTION DU MODÈLE

Tous les modèles

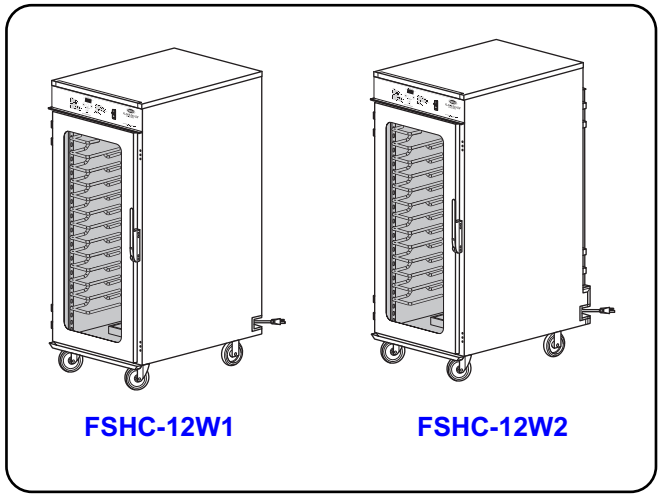
Les grandes armoires de conservation avec ajout d'humidité Flav-R-Savor® sont faites en acier inoxydable solide avec une construction à châssis tubulaire soudé. Les caractéristiques comprennent des régulateur de température numérique et une ou des portes Lexan® ou en acier inoxydable isolé. La charnière de la ou des portes peut être posée sur la droite ou la gauche. L'accès aux composants électriques, aux commandes et à la cuvette d'eau est facile. Les armoires sont équipées de roulettes pivotantes avec freins pour un transport facilité. Un câble d'alimentation de 3 048 mm (10 pouces) et une prise sont fournis de série.

Modèle FSHC-12W1

Le FSHC-12W1 est un modèle vertical à porte unique. Les glissières universelles comprises peuvent accueillir douze plateaux de 457 x 660 mm (18″ x 26″) ou vingt-quatre casseroles d'hôtel de 305 x 508 x 64 mm (12″ x 20″ x 2-1/2″) sur des centres de 76 mm (3″).

Modèle FSHC-12W2

Le FSHC-12W2 dispose de toutes les caractéristiques du FSHC-12W1 mais est équipé de deux (2) portes intégrales, une de chaque côté de l'appareil, pour un fonctionnement en sas.



Série FSHC-12W

Modèle FSHC-17W1

Le FSHC-17W1 est un modèle vertical à porte unique. Les glissières universelles comprises peuvent accueillir dix-sept plateaux de 457 x 660 mm (18″ x 26″) ou trente-quatre casseroles d'hôtel de 305 x 508 x 64 mm (12″ x 20″ x 2-1/2″) sur des centres de 76 mm (3″).

Modèle FSHC-17W1D

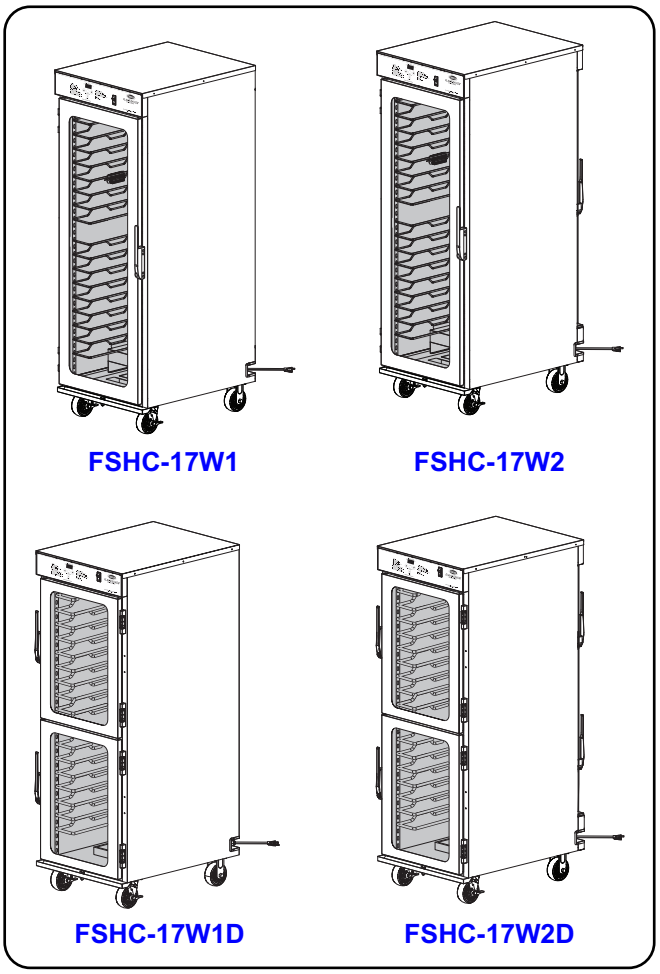
Le FSHC-17W1D dispose de toutes les caractéristiques du FSHC-17W1 mais est équipé de deux (2) demi-portes pour de meilleures caractéristiques de performances.

Modèle FSHC-17W2

Le FSHC-17W2 dispose de toutes les caractéristiques du FSHC-17W1 mais est équipé de deux (2) portes intégrales, une de chaque côté de l'appareil, pour un fonctionnement en sas.

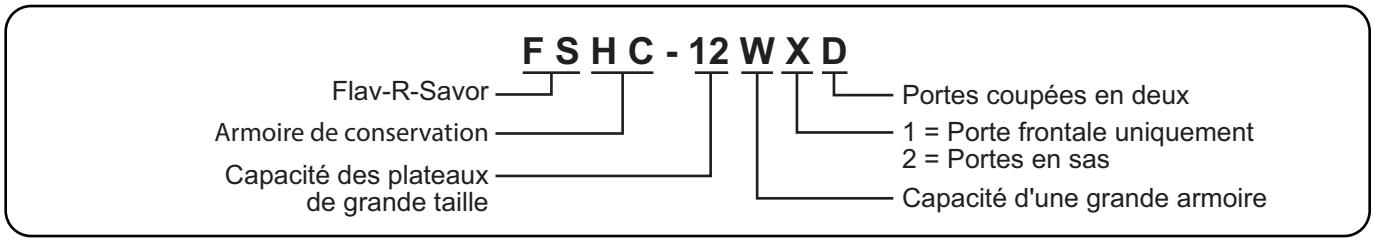
Modèle FSHC-17W2D

Le FSHC-17W2D dispose de toutes les caractéristiques du FSHC-17W2 mais est équipé de quatre (4) portes au total — deux (2) demi-portes à l'avant et à l'arrière de l'appareil pour un fonctionnement en sas et de meilleures caractéristiques de performances.



Série FSHC-17W

DÉSIGNATION DU MODÈLE



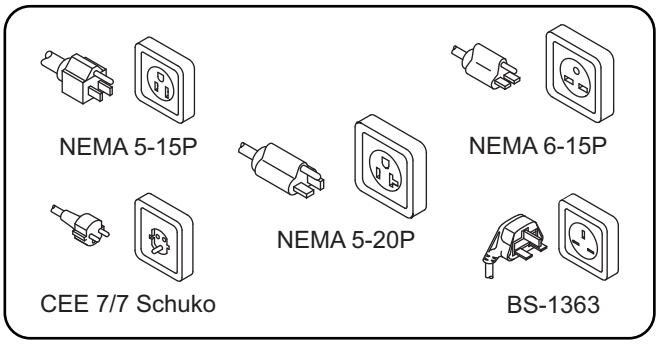
Configuration des fiches

Les appareils sont livrés avec un cordon électrique avec fiche.

⚠ 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.

NOTA: L'étiquette de spécification est située sur le côté droit de l'appareil lorsque vous faites face aux commandes. Reportez-vous à l'étiquette du numéro de série et les données électriques de l'appareil.



Configuration des fiches

NOTA: Prise non fournie par Hatco.

Tableau des valeurs nominales électriques

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Hertz	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
FSHC-12W1	120	1750	14.6	60	NEMA 5-15P *	120 kg (288 lbs.)
	208–240	1573–2095	7.6–8.7	60	NEMA 6-15	120 kg (288 lbs.)
	220–240	1760–2095	8.0–8.7	50	CEE Schuko, BS-1363, or No Plug	120 kg (288 lbs.)
FSHC-12W2	120	1750	14.6	60	NEMA 5-15P *	134 kg (318 lbs.)
	208–240	1573–2095	7.6–8.7	60	NEMA 6-15	134 kg (318 lbs.)
	220–240	1760–2095	8.0–8.7	50	CEE Schuko, BS-1363, or No Plug	134 kg (318 lbs.)
FSHC-17W1	120	1750	14.6	60	NEMA 5-15P *	154 kg (340 lbs.)
	208–240	1573–2095	7.6–8.7	60	NEMA 6-15	154 kg (340 lbs.)
	220–240	1760–2095	8.0–8.7	50	CEE Schuko, BS-1363, or No Plug	154 kg (340 lbs.)
FSHC-17W1D	120	1750	14.6	60	NEMA 5-15P *	154 kg (340 lbs.)
	208–240	1573–2095	7.6–8.7	60	NEMA 6-15	154 kg (340 lbs.)
	220–240	1760–2095	8.0–8.7	50	CEE Schuko, BS-1363, or No Plug	154 kg (340 lbs.)
FSHC-17W2	120	1750	14.6	60	NEMA 5-15P *	154 kg (340 lbs.)
	208–240	1573–2095	7.6–8.7	60	NEMA 6-15	154 kg (340 lbs.)
	220–240	1760–2095	8.0–8.7	50	CEE Schuko, BS-1363, or No Plug	154 kg (340 lbs.)
FSHC-17W2D	120	1750	14.6	60	NEMA 5-15P *	154 kg (340 lbs.)
	208–240	1573–2095	7.6–8.7	60	NEMA 6-15	154 kg (340 lbs.)
	220–240	1760–2095	8.0–8.7	50	CEE Schuko, BS-1363, or No Plug	154 kg (340 lbs.)

Les zones ombrées contiennent des informations électriques pour les modèles **internationaux** uniquement.

* NEMA 5-20P pour le Canada.

Dimensions — Série FSHC-12W et FSHC-17W

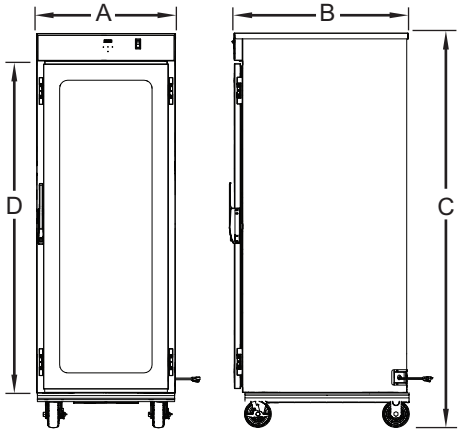
Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Porte Hauteur (C)
FSHC-12W1	659 mm (26″)	883 mm (34-3/4″)	1455 mm (57-5/16″)	1122 mm (44-3/16″)
FSHC-12W2	659 mm (26″)	892 mm (35-1/8″)	1455 mm (57-5/16″)	1122 mm (44-3/16″)
FSHC-17W1	659 mm (26″)	883 mm (34-3/4″)	1869 mm (73-5/8″)	1534 mm (60-1/2″)
FSHC-17W1D	659 mm (26″)	883 mm (34-3/4″)	1869 mm (73-5/8″)	761 mm (30″)
FSHC-17W2	659 mm (26″)	892 mm (35-1/8″)	1869 mm (73-5/8″)	1534 mm (60-1/2″)
FSHC-17W2D	659 mm (26″)	892 mm (35-1/8″)	1869 mm (73-5/8″)	761 mm (30″)

Ouverture de l'armoire:

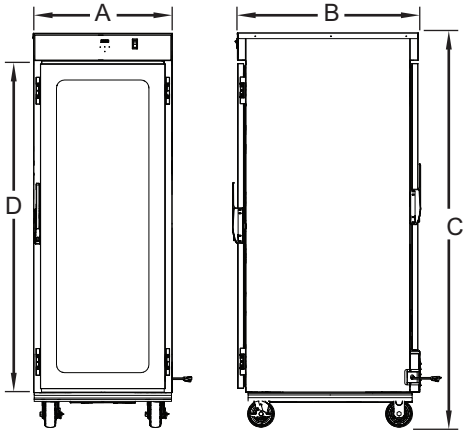
FSHC-12W Series: 559 x 1105 mm (22″W x 43-1/2″H)

FSHC-17W Series: 559 x 1518 mm (22″W x 59-3/4″H)

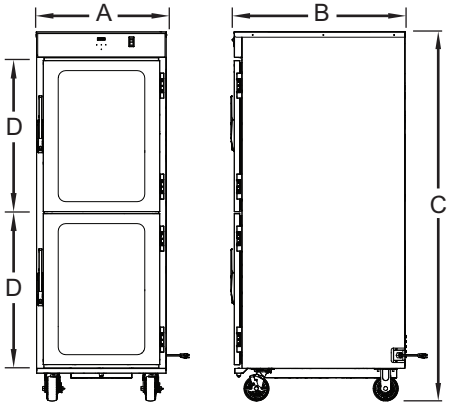
Dimensions de l'appareil avec kit de transport, pare-chocs et poignées:
FSHC-17W Series: 800 x 927 mm (31-1/2″W x 36-1/2″D).



Modèles à 1 porte

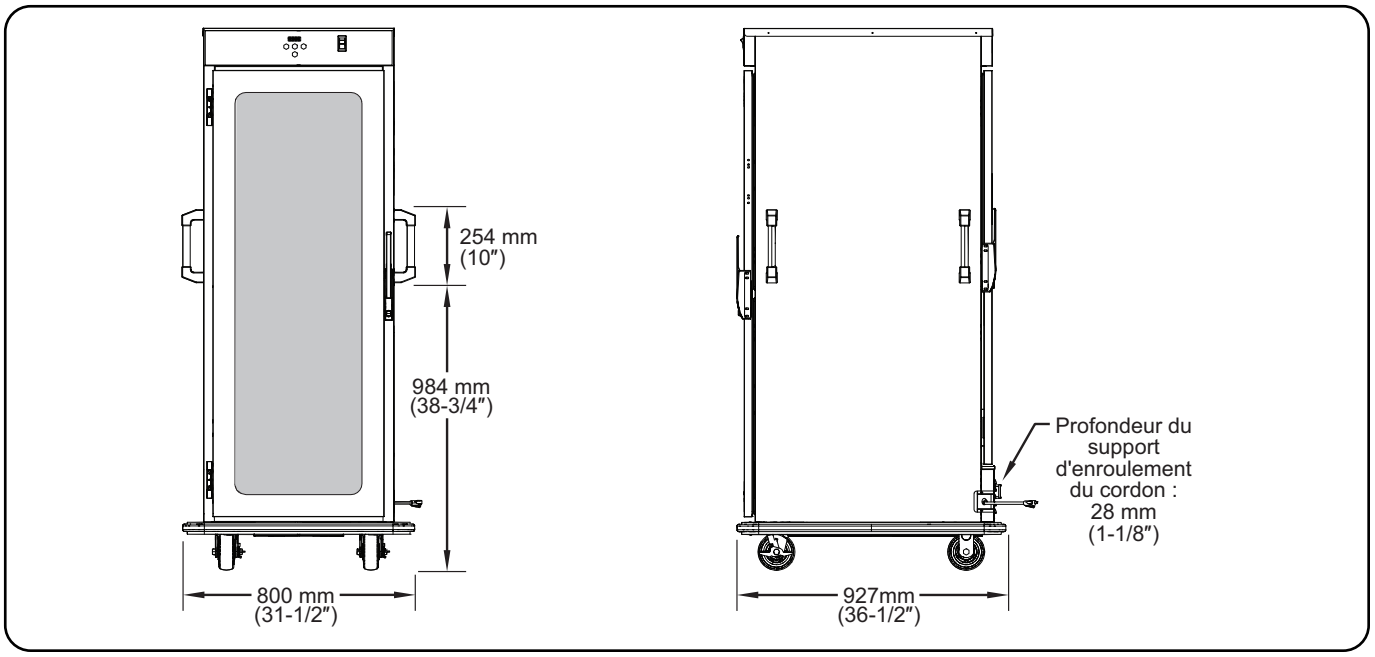


Modèles à 2 portes



Modèles à portes coupées en deux

Dimensions — Option avec kit de transport



Dimensions du kit de transport

Généralités

Les grandes armoires de conservation avec ajout d'humidité Flav-R-Fresh® sont expédiées avec la plupart des composants déjà installés et prêts à l'emploi. Les instructions d'installation suivantes doivent être effectuées avant de brancher et de fonctionnement du cabinet.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE : L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 70°F (21°C) minimum.

DANGER D'INCENDIE : Placer l'appareil à un minimum de 1″ (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.

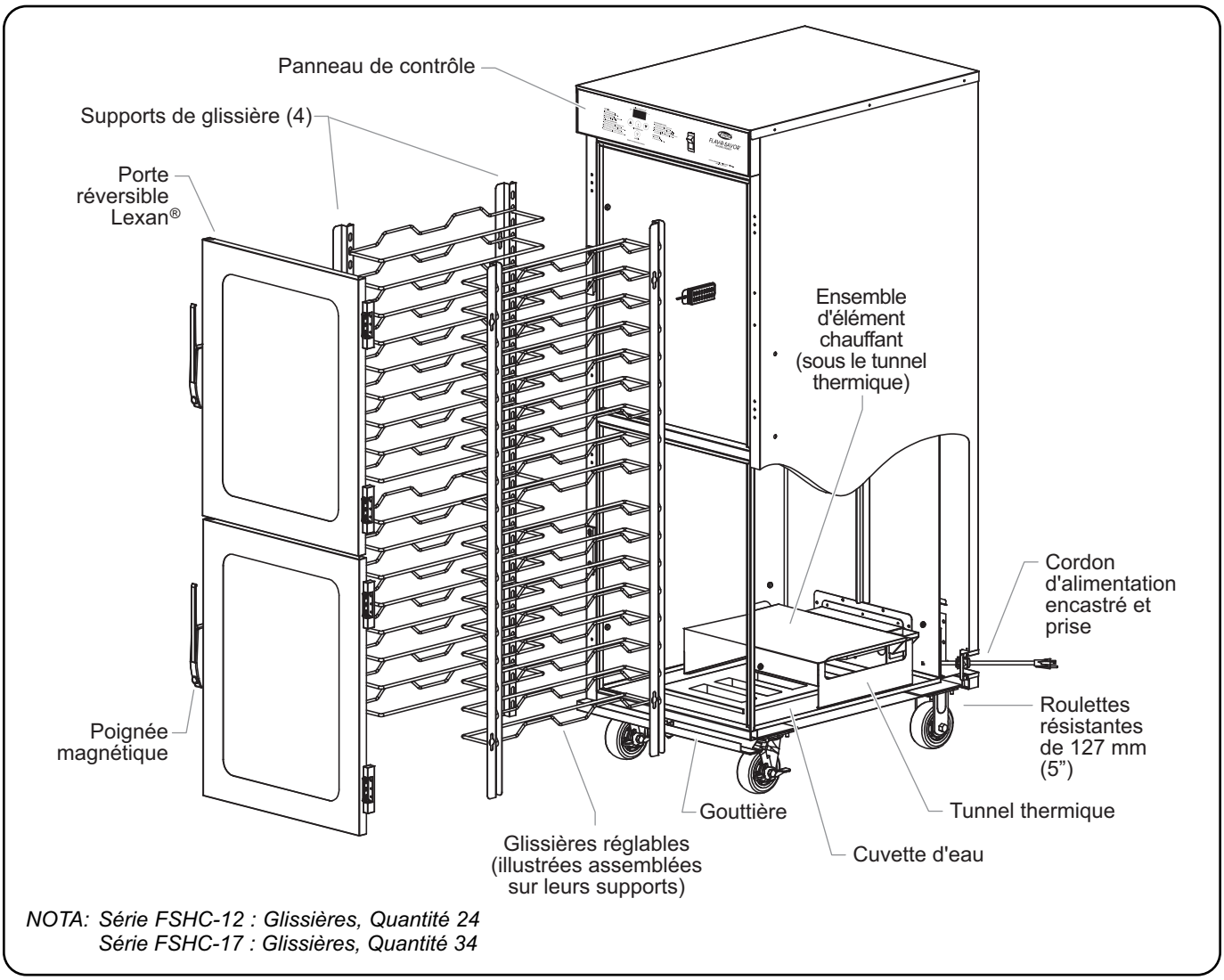
⚠ ATTENTION

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

1. Retirer l'appareil de sa boîte.
2. Enlever tous les éléments non fixés qui ont été placés dans l'armoire pour le transport, comme la boîte contenant les glissières réglables, les roulettes/pieds, etc.

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

3. Retirer le ruban et le film de protection de toutes les surfaces de l'appareil.



NOTA: Série FSHC-12 : Glissières, Quantité 24
Série FSHC-17 : Glissières, Quantité 34

Vue explosée des composants de l'armoire

NOTA: Consultez la section OPTIONS ET ACCESSOIRES *de ce manuel pour plus d'instructions sur les options et les accessoires.*

4. Installer les roulettes de 127 mm (5″) sur la surface inférieure de l'armoire.

AVIS

Ne pas poser l'appareil sur le côté comportant le panneau de commande car cela risquerait de l'endommager. Veiller à ce que toute l'eau soit vidangée avant de poser l'appareil sur le côté.

a. Retirez tous les supports, les glissières, le tunnel thermique et la cuvette d'eau.

b. Poser minutieusement l'appareil sur l'arrière. Cette étape nécessite deux personnes.

NOTA: Placer un morceau de carton entre l'armoire et le sol pour éviter de rayer l'armoire.

c. Installer les deux roulettes pivotantes à l'avant de l'armoire à l'aide des quatre vis de fixation (fournies). Serrez-les fermement.

d. Installer les deux roulettes fixes à l'arrière de l'appareil à l'aide des quatre vis de fixation (fournies). Serrez-les fermement.

e. Remettre l'appareil à l'endroit. Cette étape nécessite deux personnes.

5. Installez le tunnel thermique et la cuvette d'eau.

6. Déballer les glissières réglables qui se trouvent dans la boîte et les installer dans l'armoire. Il y a 12 ou 17 glissières réglables pour chaque côté de l'armoire. Quatre supports d'étagère (deux de chaque côté de l'armoire) soutiennent les glissières.

   Pour installer chaque glissière :

   a. Aligner les crochets situés à chaque extrémité de la glissière avec les fentes souhaitées sur les supports d'étagère avant et arrière.

   b. Incliner les crochets pour les insérer dans les fentes et faire tourner la glissière pour la mettre en place.

7. Placer l'appareil à l'endroit souhaité.

   - Placez l'appareil à un endroit où la température ambiante est constante et de 70° F (21° C) minimum. Évitez les endroits susceptibles d'activer les mouvements ou les courants d'air (proximité des ventilateurs ou hottes d'évacuation et conduites de climatisation).
   - Veillez à ce que l'unité soit placée sur une surface solide et plane.
   - S'assurer que l'appareil est sur un hauteur correcte à un endroit qui convient pour son utilisation.

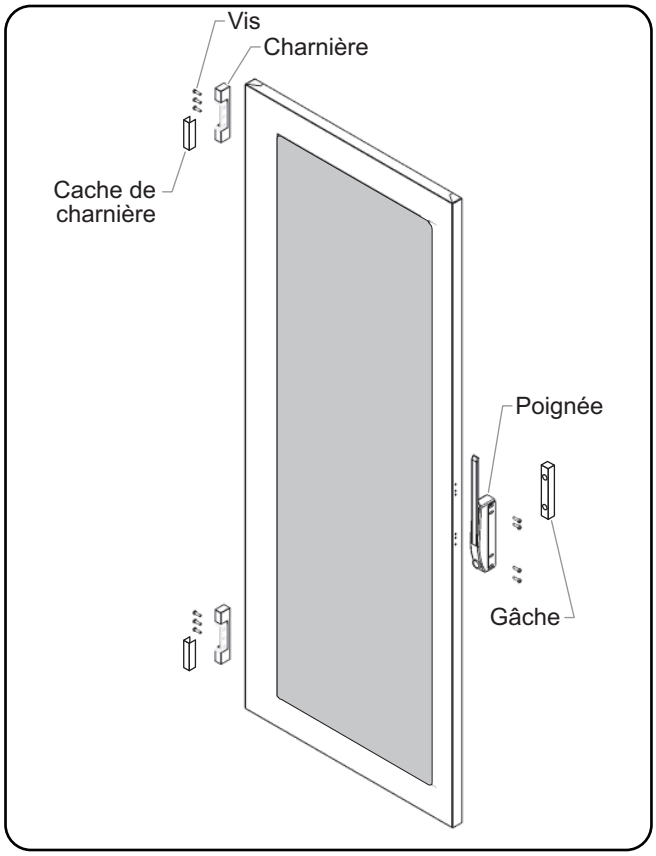
Inversion de la porte d'accès

La porte d'accès est réversible sur place et ses charnières peuvent être fixées à droite ou à gauche. Observer la procédure suivante pour inverser la porte d'accès.

1. Enlever les quatre vis de la poignée qui maintiennent la poignée sur la porte. Enlever la poignée.
2. Faire coulisser les caches de la charnière et les enlever.
3. Au niveau de chaque charnière de porte, enlever les trois vis de charnière qui fixent les charnières sur le cadre de l'armoire. Enlever la porte d'accès.

NOTA: Les charnières restent montées sur la porte d'accès.

4. Transférer les vis d'obturation des orifices des vis de charnière de l'autre côté de l'armoire au niveau des orifices d'ouverture où les charnières ont été enlevées.
5. Enlever les deux vis de gâche qui fixent la gâche sur l'armoire.
6. Transférer les vis d'obturation des orifices de gâche de l'autre côté de l'armoire au niveau des orifices d'ouverture où la gâche a été enlevée.
7. Installer la gâche sur l'autre côté de l'armoire à l'aide du matériel d'origine.
8. Faire tourner la porte de 180° et l'installer de l'autre côté de l'armoire à l'aide du matériel d'origine.
9. Installer la poignée sur la porte en position verticale à l'aide du matériel d'origine.
10. Faire coulisser les caches de charnière et les remettre en place sur les charnières de porte.



Inversion de la porte d'accès

Généralités

Suivez les procédures suivantes pour faire fonctionner la grande armoire de conservation avec ajout d'humidité Flav-R-Savor®.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Allumage

1. Brancher l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre du type, de la taille et de la tension corrects. Voir des détails à la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.

AVIS

Il est recommandé d'utiliser de l'eau distillée dans le réservoir d'eau des appareils humidifiés. Si de l'eau non distillée est utilisée, il est nécessaire de nettoyer et de détartrer régulièrement le réservoir (se reporter à la section Maintenance pour obtenir des informations sur la procédure de nettoyage). Damage to unit caused by liming or sediment buildup is not covered under warranty.

2. Remplissez la cuvette d'eau avec de l'eau propre. Pour remplir la cuvette d'eau :
   a. Ouvrir la porte d'accès.
   b. Versez lentement de l'eau dans la cuvette d'eau jusqu'à ce que le niveau atteigne le repère de remplissage situé à l'arrière de la cuvette. Ne versez pas d'eau au-delà de ce repère.
   c. Fermer la porte d'accès.

NOTA: Nettoyez quotidiennement la cuvette d'eau pour allonger la durée de vie des pièces mécaniques et électriques et pour faciliter le nettoyage. Si de l'eau « dure » est utilisée, la cuvette doit être nettoyée et détartrée régulièrement. Reportez-vous à la rubrique MAINTENANCE pour connaître les instructions relatives au détartrage.

⚠ ATTENTION

Ne pas trop remplir le réservoir d'eau. Si le réservoir est trop rempli, de l'eau risque de s'écouler sur le sol et d'entraîner un risque de glissement.

NOTA: Lors du remplissage initial, la capacité de la cuvette d'eau est d'environ 7,6 litres (2 gallons).

3. Placer l'interrupteur de marche/arrêt sur Marche. Le système de chauffage démarre.

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE: Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.

4. Réglez la température de l'air selon la température souhaitée (reportez-vous à la procédure « Réglage de la température de l'air » de cette section). Consultez le « Guide de conservation des aliments » pour connaître les recommandations à suivre.
5. Sur les appareils humidifiés, réglez l'humidité sur le niveau souhaité (reportez-vous à la procédure « Réglage du niveau d'humidité » de cette section). Consultez le « Guide de conservation des aliments » pour connaître les recommandations à suivre.

Faites préchauffer l'armoire pendant 30 à 45 minutes avec une casserole remplie d'eau avant de charger des aliments préchauffés.

NOTA: Un fonctionnement à un fort réglage d'humidité pendant une durée prolongée peut nécessiter de vider périodiquement les gouttières (situées au bas de la porte).

⚠ AVERTISSEMENT

Assurez-vous que la nourriture a été chauffée à une température adaptée à une alimentation saine avant de la placer dans l'appareil. Le non-chauffage des aliments à une température appropriée peut poser un grand risque pour la santé. Cet appareil n'est destiné qu'à maintenir des aliments préchauffés au chaud.

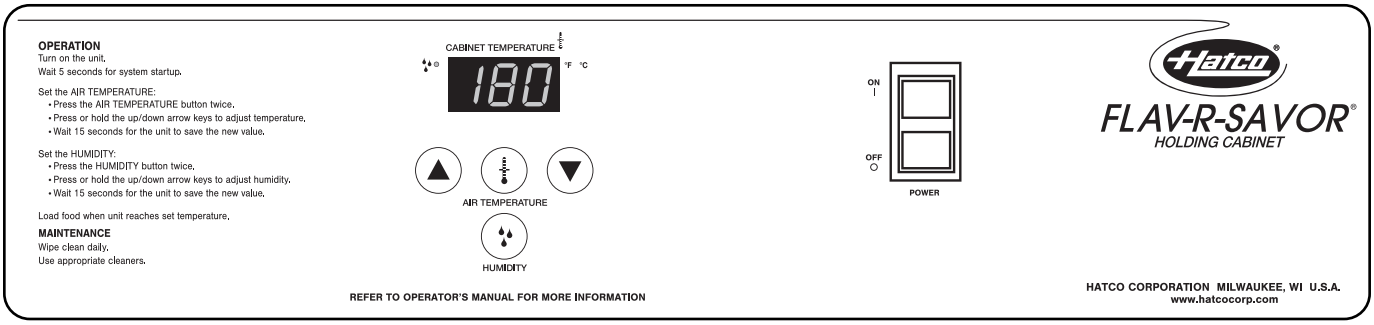
Arrêt

1. Mettre l'interrupteur ON/OFF (Marche/Arrêt) en position OFF (Arrêt) et attendre que l'appareil refroidisse.
2. Effectuer la procédure de « nettoyage quotidien » décrite dans la section MAINTENANCE de ce manuel.

Réglage de la température de l'air

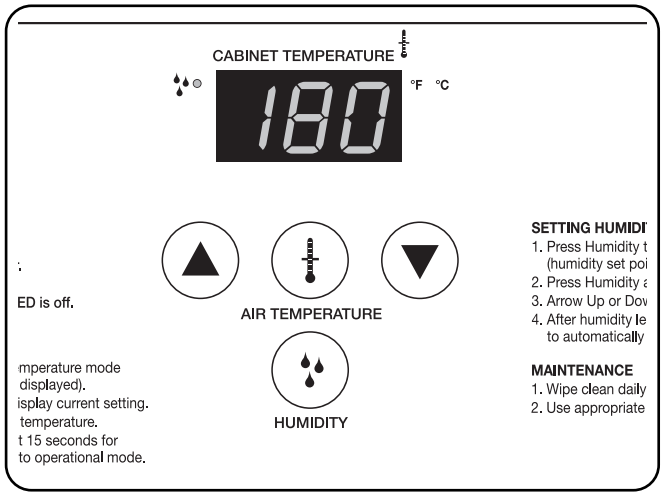
Suivre la procédure suivante pour régler ou modifier la température de l'air.

1. Appuyer sur la touche pour sélectionner le mode de température (« tSP » apparaît sur l'écran d'affichage de la température de l'armoire).
2. Appuyer à nouveau sur la touche pour afficher la température actuellement réglée.
3. Appuyer sur la touche ou sur la touche pour atteindre la température souhaitée. La plage de températures va de 27 °C à 93 °C (80 °F à 200 ° F) et les températures varient par incrément d'un degré. Se reporter au «Guide de conservation des aliments» de cette section pour connaître les recommandations à suivre.



Panneau de contrôle

4. Une fois la température souhaitée réglée, attendre 15 secondes sans appuyer sur aucune touche de l'écran d'affichage de la température de l'armoire pour revenir automatiquement au mode de fonctionnement.



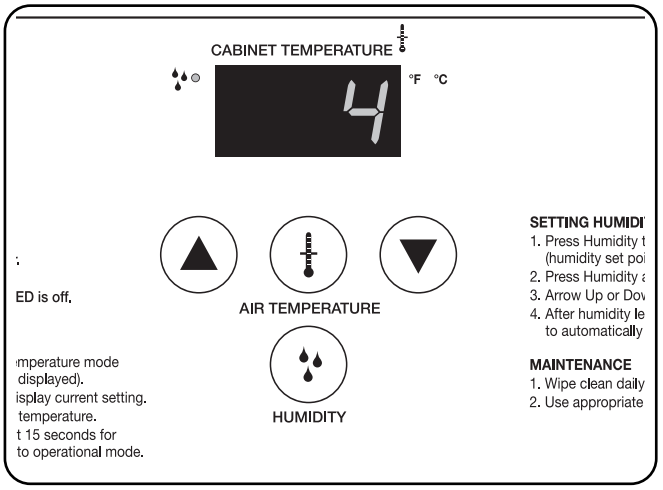
Réglage de la température de l'air

NOTA: Les réglages de température et d'humidité peuvent varier selon la consistance et la composition des aliments. L'écran d'affichage de la température de l'armoire affiche le point ayant la température la plus basse dans l'armoire et non la température de l'aliment.

Réglage du niveau d'humidité

Suivre la procédure suivante pour régler le niveau d'humidité sur les appareils humidifiés.

1. Appuyer sur la touche pour passer au mode d'humidité (« tSP » apparaît sur l'écran d'affichage de la température de l'armoire).
2. Appuyer à nouveau sur la touche pour afficher le niveau d'humidité actuel.
3. Appuyer sur la touche ou sur la touche pour atteindre le niveau d'humidité souhaité. La plage d'humidité va de 1 à 5 (1 est le niveau d'humidité le plus bas et 5 le plus haut, 0 signifie aucune humidité). Se reporter au «Guide de conservation des aliments» de cette section pour connaître les recommandations à suivre.
4. Une fois le niveau d'humidité réglé, attendre 15 secondes sans appuyer sur aucune touche de l'écran d'affichage de la température de l'armoire pour revenir automatiquement au mode de fonctionnement.



Réglage du niveau d'humidité

La capacité de la cuvette d'eau permet un fonctionnement continu d'environ 4-8 heures, selon les réglages de l'humidité et de la température et la fréquence d'ouverture de la porte. **ATTENTION ! Risque de choc électrique - Ne pas trop remplir le réservoir d'eau.**

Guide de conservation des aliments

Type d'aliments	Durée maximale de conservation	Réglage de l'humidité	Réglage de la température de l'air	
			°C	°F
Biscuits	4 Heures	3	60	140
Morceaux de poulet (fris)	4 Heures	1	77	170
Croissants	4 Heures	1	60	140
Tartes aux fruits	3-1/2 Heures	3	60	140
Rondelles d'oignon	1/2 à 2 Heures	1	82	180
Pizza — Croûte épaisse	1 Heures	1	85	185
Croûte fine	1 Heures	2	82	180
Bretzels	3 Heures	3	60	140
Sandwiches emballés	2 Heures	3	77	170

NOTA: Toutes les durées et tous les réglages ne sont que des recommandations et peuvent varier selon la préparation du produit, le temps de cuisson, la température interne des aliments, l'emplacement de l'appareil en fonctionnement, l'emplacement géographique où l'appareil est utilisé et la fréquence d'ouverture de la porte.

Généralités

Les grandes armoires de conservation avec ajout d'humidité Flav-R-Savor® de Hatco sont conçues pour durer longtemps et offrir des performances maximales tout en nécessitant très peu d'entretien.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE:

- **Mettez l'unité hors tension depuis l'interrupteur, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.**
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.**
- **L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 70°F (21°C) minimum.**
- **Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.**
- **Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.**
- **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.**

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 +1 800-558-0607 ou +1 414-671-6350 ; télécopieur +1 800-690-2966; télécopieur internationale +1 414-671-3976.

NOTA: Le moteur de soufflante interne se lubrifie en permanence et ne nécessite pas d'entretien.

Nettoyage Quotidien

Pour préserver la finition de l'appareil et maintenir la performance, il est recommandé de nettoyer tous les jours l'appareil.

AVIS

Utilisez seulement des nettoyants non abrasifs et des chiffons doux. Les chiffons et nettoyant abrasifs pourraient érafler la finition de l'unité, entachant son apparence et la rendant susceptible à l'accumulation de saleté.

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

1. Mettre l'appareil hors tension, débrancher le cordon d'alimentation et laisser refroidir l'appareil.
2. Retirer et nettoyer tous les récipients alimentaires.
3. Essuyer toutes les surfaces intérieures et extérieures à l'aide d'un chiffon propre et doux. Les tâches persistantes pourront être retirées à l'aide d'un détergent non-abrasif. Les recoins difficiles d'accès devront être nettoyés à l'aide d'une petite brosse et de savon doux.
4. Essuyez l'intégralité de l'appareil à l'aide d'un chiffon sec non-abrasif.
5. Nettoyez les portes en verre Lexan® avec une solution d'eau et de savon doux et un chiffon humide non abrasif. **AVIS : N'utilisez PAS de serviettes en papier ou de nettoyant pour vitres.**
6. Vidangez et nettoyez la cuvette d'eau. Reportez-vous à la procédure « Nettoyage/Vidange de la cuvette d'eau » de cette section.

Nettoyage/Vidange de la cuvette d'eau

La cuvette d'eau doit être vidangée pour un nettoyage quotidien, avant de déplacer l'armoire, et pendant la procédure « Retrait des dépôts de calcaire et de minéraux ».

1. Mettre l'appareil hors tension, débrancher le cordon d'alimentation et laisser refroidir l'appareil.
2. Soulevez le tunnel thermique directement depuis le boîtier, situé en bas de l'armoire. Tirez vers l'avant du boîtier pour retirer.
3. Tournez l'ensemble d'élément chauffant avec charnière vers le haut et faites-le glisser hors de la cuvette d'eau.
4. Videz l'eau et nettoyez la cuvette et le déflecteur.
5. Réinstallez la cuvette d'eau avec le déflecteur en bas de l'appareil.

NOTA: Lorsque vous installez la cuvette d'eau, assurez-vous que l'élément d'humidité est posé à plat dans la cuvette d'eau entre les déflecteurs et qu'il n'est pas penché vers le haut.

NOTA: Si l'eau utilisée présente une quantité excessive de calcaire ou de minéraux, suivez la procédure « Retrait des dépôts de calcaire et de minéraux » pour procéder au nettoyage et au détartrage périodiques de la cuvette d'eau. Les dommages causés au produit par une accumulation de calcaire ou de sédiments ne sont pas couverts par la garantie.

Retrait des dépôts de chaux et de minéraux

Observer la procédure suivante pour le nettoyage et le détartrage périodiques du réservoir d'eau des modèles humidifiés.

NOTA: La concentration en chaux et en minéraux de l'eau utilisée quotidiennement pour le fonctionnement de l'unité déterminera la fréquence de détartrage.

NOTA: Réalisez cette opération lorsque l'unité ne doit pas être utilisée pendant un certain temps (en fin de journée, par exemple).

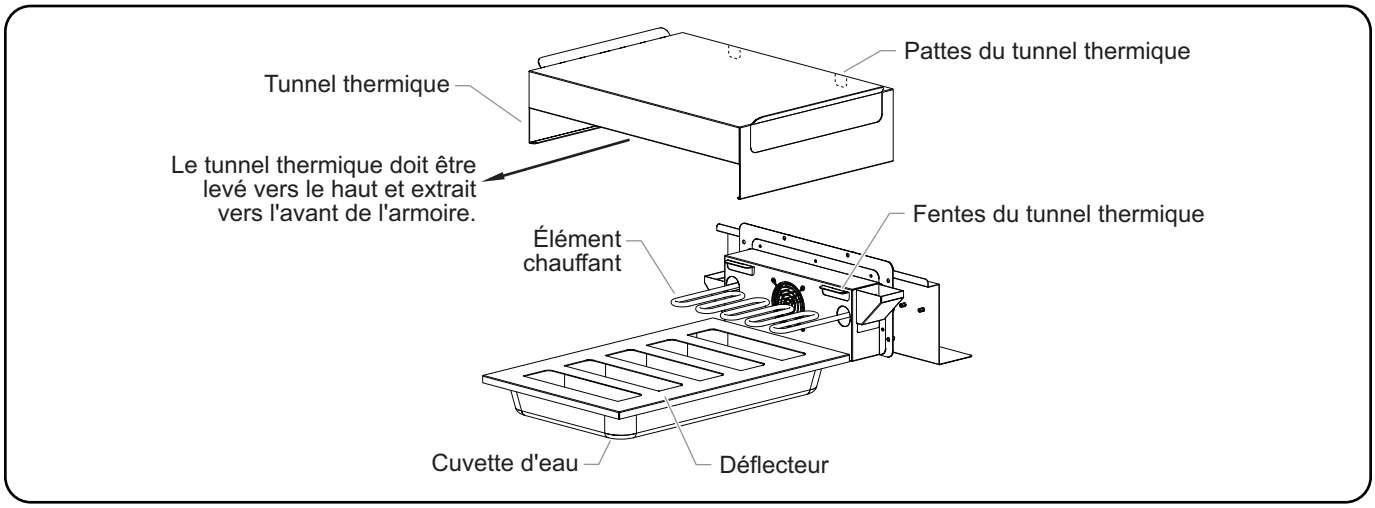
AVIS

Il est recommandé d'utiliser de l'eau distillée dans le réservoir d'eau des appareils humidifiés. Si de l'eau non distillée est utilisée, il est nécessaire de nettoyer et de détartrer régulièrement le réservoir (se reporter à la section Maintenance pour obtenir des informations sur la procédure de nettoyage). Les dommages causés au produit par une accumulation de calcaire ou de sédiments ne sont pas couverts par la garantie.

1. Mettre l'interrupteur ON/OFF (Marche/Arrêt) en position OFF (Arrêt) et débrancher le cordon d'alimentation. Laissez l'unité refroidir.
2. Une fois que l'appareil a refroidi, effectuez la procédure « Vidange de la cuvette d'eau » décrite dans cette section.
3. Retirez la cuvette d'eau et le déflecteur et remplissez la cuvette d'un mélange de 75 % d'eau et 25 % de vinaigre blanc. N'utilisez pas de vinaigre parfumé.
4. Laissez reposer la cuvette d'eau et le déflecteur avec le mélange détartrant (le délai requis varie en fonction de la solution utilisée et de la quantité de dépôts dans la cuvette).
5. Après la période de détartrage, vidangez la solution de la cuvette d'eau et lavez consciencieusement la cuvette et le déflecteur.
6. Réinstallez la cuvette d'eau avec le déflecteur en bas de l'appareil.

NOTA: Lorsque vous installez la cuvette d'eau, assurez-vous que l'élément d'humidité est posé à plat dans la cuvette d'eau entre les déflecteurs et qu'il n'est pas penché vers le haut.

9. Branchez l'unité sur sa source d'alimentation et remplissez le réservoir comme vous le faites habituellement pour un fonctionnement quotidien. Se reporter à la procédure décrite à la section FONCTIONNEMENT de ce manuel.



Nettoyage/Vidange de la cuvette d'eau

GUIDE DE DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: Mettez l'unité hors tension depuis l'interrupteur, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.

Symptôme	Cause Probable	Solution
L'appareil est branché mais rien ne fonctionne.	L'appareil n'a pas été mis sous tension.	Placer l'interrupteur de marche/arrêt sur Marche.
	Il n'y a pas d'alimentation au niveau de l'appareil.	Vérifier la prise électrique et vérifier que l'alimentation électrique correspond aux spécifications de l'appareil. Si la prise ne fonctionne pas, vérifier le disjoncteur et le réinitialiser, ou brancher l'appareil sur une prise différente.
	Les branchements du cordon d'alimentation sont desserrés ou débranchés.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
	Le cordon d'alimentation est endommagé.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
	Fusible grillé ou coupe-circuit enclenché, pas d'alimentation secteur.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
	Interrupteur MARCHE/ARRÊT (I/O) ou commande de TEMPÉRATURE défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
L'appareil fonctionne mais l'air ne circule pas dans l'armoire.	Moteur de soufflante défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
	Tension incorrecte fournie au moteur de soufflante.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
L'appareil n'est pas suffisamment chaud.	La limite de sécurité est enclenchée ou ouverte.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
	Tension incorrecte fournie à l'élément de chauffage.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
	Le moteur de soufflante ne fonctionne pas.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
	Ouverture excessive de la ou des portes.	Gardez la ou les portes fermées autant que possible.
	La commande de la TEMPÉRATURE est réglée à un niveau trop faible.	Réglez la commande de TEMPÉRATURE à une température plus élevée.
	Élément(s) chauffant(s) défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
L'appareil chauffe mais ne produit pas d'humidité dans l'armoire.	La cuvette d'eau est vide.	Remplissez la cuvette d'eau avec de l'eau propre.
	L'humidité est réglée sur un niveau trop faible.	Augmenter le niveau d'humidité. Se reporter à « Réglage du niveau d'humidité » de la section FONCTIONNEMENT.
	Élément d'eau défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
	Tension incorrecte fournie à l'élément de chauffage de l'eau ou élément de chauffage défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.

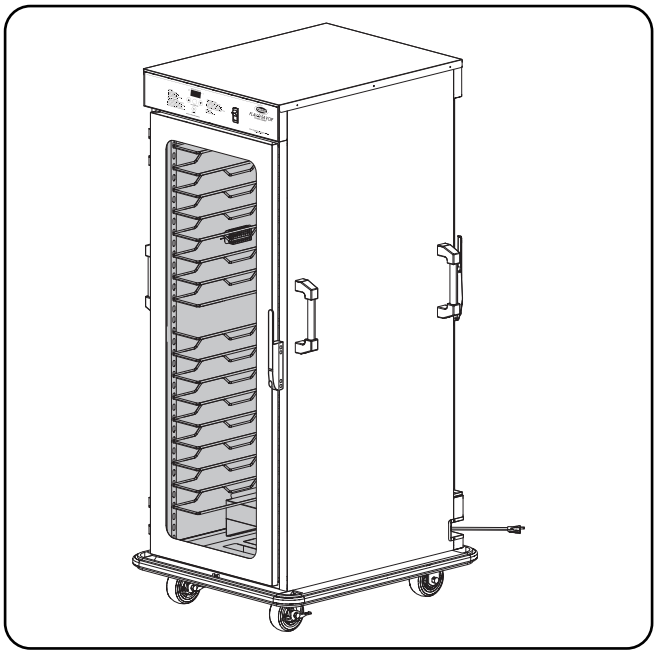
Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes ?

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

Numéro de téléphone: 800-558-0607 ou 414-671-6350
Courriel: partsandservice@hatcocorp.com
Télécopie: 800-690-2966 ou 414-671-3976

Pare-chocs de pourtour intégral

Un pare-chocs de pourtour intégral autour de la base de l'appareil est disponible pour une protection supplémentaire, doit être installé en usine.



Pare-chocs de pourtour

Ensemble de butée

Une option d'ensemble de butée est disponible pour l'installation sur la surface inférieure d'un appareil. L'ensemble de butée permet de protéger l'appareil et les surfaces murales avoisinantes lorsque celui-ci est déplacé.

Glissières

Des glissières en acier inoxydable sont disponibles comme accessoires supplémentaires. Utilisez des glissières supplémentaires pour augmenter la capacité de l'appareil lorsque la hauteur des plateaux/produits le permet.

Emplacement du cordon supérieur

Les appareils peuvent être alimentés avec le cordon d'alimentation situé en haut au dos de l'appareil, doit être installé en usine.

Support d'enroulement du cordon

Un support pour maintenir le cordon d'alimentation pendant le transport est disponible. Cette option n'est disponible que pour les appareils commandés avec le kit de transport, doit être installée en usine.

Plateaux

Des plateaux taille complète ou demi-taille sont disponibles pour plus de facilité.

Porte en acier inoxydable

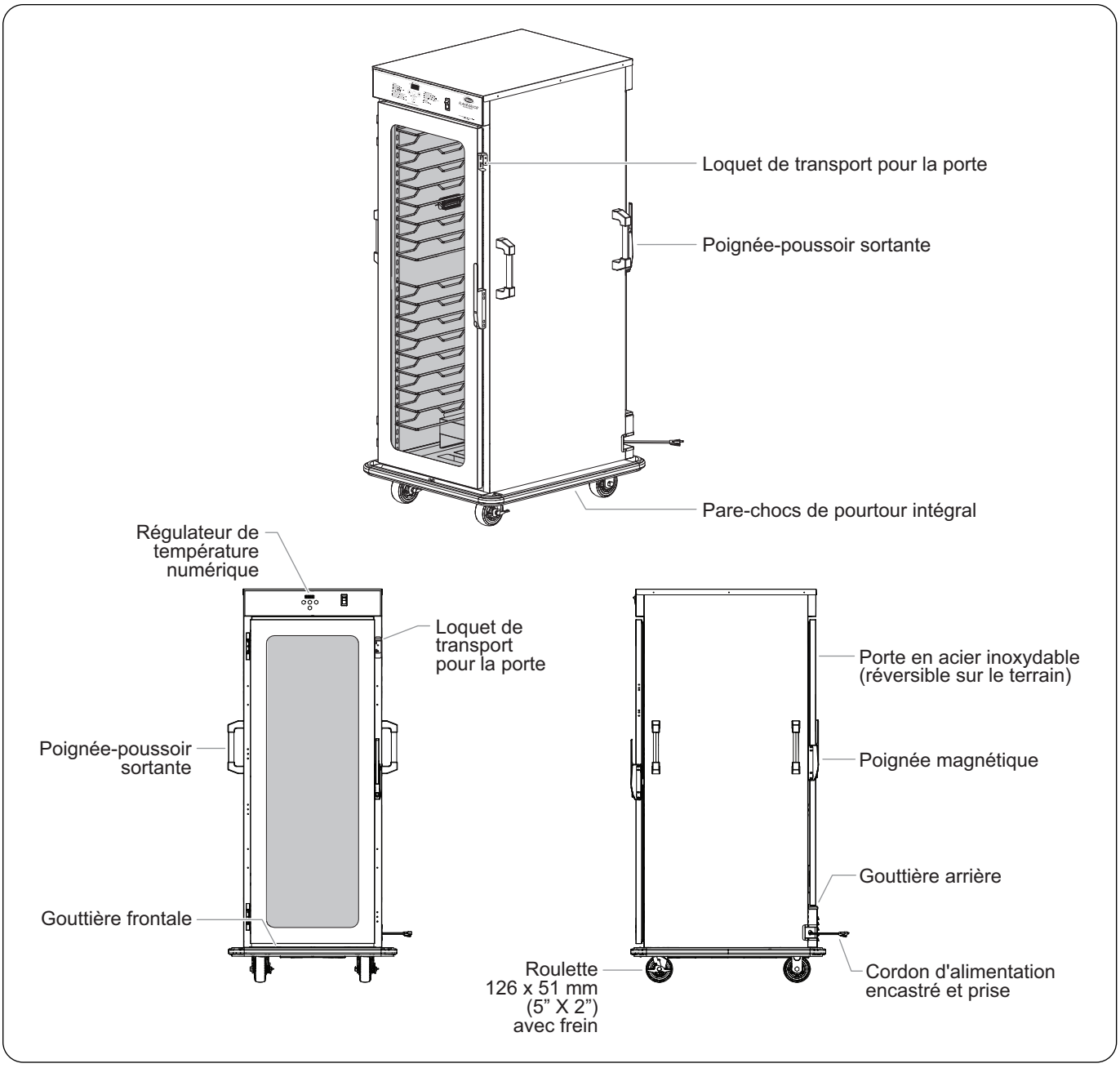
Des portes en acier inoxydable sont disponibles pour tous les modèles en lieu et place des portes Lexan® de série.

Kit Deluxe

Le kit deluxe en option comprend des poignées à montage affleurant et un pare-chocs de pourtour intégral. Ce kit n'est pas disponible pour améliorer un modèle antérieur.

Kit de transport

Le kit de transport en option comprend un pare-chocs de pourtour intégral, des poignées-poussoirs sortantes, un loquet de transport pour la porte et des roulettes de 51 mm (2″). Ce kit n'est pas disponible pour améliorer un modèle antérieur.



Modèle FSHC-17W2D illustré avec le kit de transport en option

NOTA: Les portes sont disponibles en Lexan® ou en acier inoxydable isolé.

NOTA: Les kits deluxe comprennent des poignées à montage affleurant et des pare-chocs d'angles.

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 du produit 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 an (1) 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 d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS quatre (4) ans pour les pièces uniquement :

Cuves 3CS et FR

c) 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

d) 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 : 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 À, LES 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.

NOTAS

NOTES

AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • AUTORISÉS DISTRIBUTEURS DE PIÈCES

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

ARIZONA
Service Solutions Group
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

3Wire Nass Service Co., Inc.
Orlando 407-425-2681

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

Comm. Appliance Service
Tampa 813-663-0313

GEORGIA
TWC Services
Mableton 770-438-9797

Heritage Service Group
Norcross 866-388-9837

Southeastern Rest. Svc.
Norcross 770-446-6177

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

Food Equip Parts & Service
Honolulu 808-847-4871

ILLINOIS
Parts Town
Lombard 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

INDIANA
GCS Service
Indianapolis 800-727-8710

IOWA
Goodwin Tucker Group
Des Moines 515-262-9308

KENTUCKY
Service Solutions Group
Lexington 859-254-8854

Service Solutions Group
Louisville 502-451-5411

LOUISIANA
Chandlers Parts & Service
Baton Rouge 225-272-6620

MARYLAND
Electric Motor Service
Baltimore 410-467-8080

GCS Service
Silver Spring 301-585-7550

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

MINNESOTA
GCS Service
Minnetonka 800-822-2303 x20365

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
Acme American Repairs, Inc.
Brooklyn 718-456-6544

Alpro Service Co.
Brooklyn 718-386-2515

Appliance Installation
Buffalo 716-884-7425

Duffy's Equipment Services, Inc.
Buffalo 800-836-1014

3Wire Northern
Plattsburgh 800-634-5005

Duffy's Equipment Services, Inc.
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

Service Solutions Group
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

Krueger, Inc.
Oklahoma City 405-528-8883

OREGON
Ron's Service, Inc.
Portland 503-624-0890

PENNSYLVANIA
Elmer Schultz Services
Philadelphia 215-627-5401

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

Appliance Installation & 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
GCS Service
Fort Worth 800-433-1804

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 Restaurant Appliance
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
Parts and Service Fax 800-690-2966
International Fax 414-671-3976
partsandservice@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.

Printed in U.S.A. May 2015 P/N 07.04.396.00 Form No. FSHC1217WM-0515