



Register Online!
(see page 2)

S'inscrire en ligne!
(voir page 14)

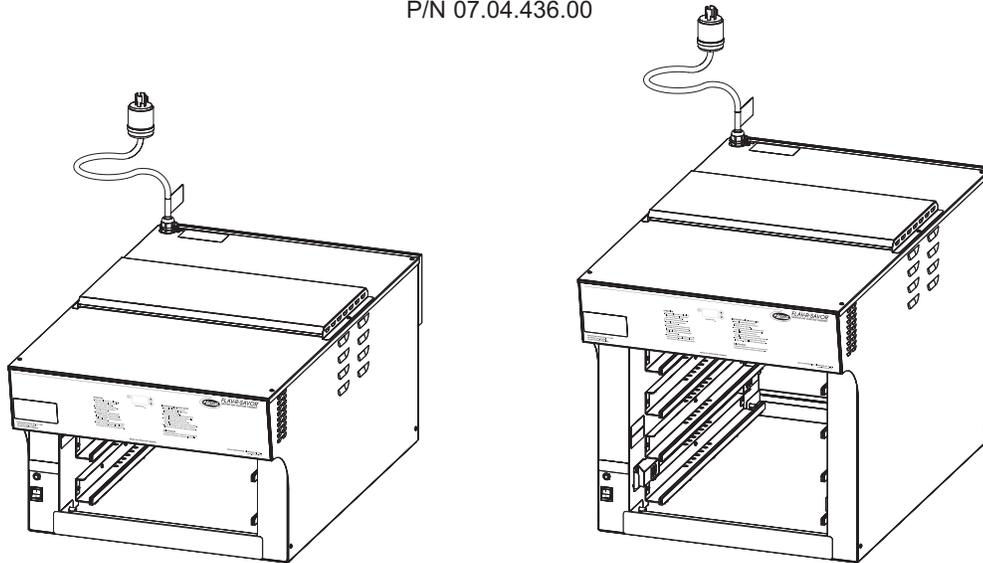


FLAV-R-SAVOR®

Heated Air Curtain Cabinets Armoires à Rideau d'air Chauffé FS2HAC Series • Série FS2HAC

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

P/N 07.04.436.00



⚠ 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 14

Important Owner Information	2	Operation	8
Introduction	2	General	8
Important Safety Information	3	Changing the Setpoint Temperature	8
Model Description	4	Changing the Fahrenheit/Celsius Setting	8
All Models	4	Using the Adjustable Heat Ducts	8
FS2HAC-2PT Model	4	Serving Instructions	9
FS2HAC-4PT Model	4	Maintenance	10
Model Designation	4	General	10
Specifications	5	Daily Cleaning	10
Plug Configurations	5	Troubleshooting Guide	11
Electrical Rating Chart	5	Options and Accessories	12
Dimensions	6	Limited Warranty	13
Installation	7	Authorized Parts Distributors	Back Cover
General	7		
Installing 4" (102 mm) Legs	7		

IMPORTANT OWNER INFORMATION

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

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

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)

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".



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

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

INTRODUCTION

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

Hatco Flav-R-Savor Heated Air Curtain Cabinets are products of extensive research and field testing. The materials used were selected for maximum durability, attractive appearance, and optimum performance. Every unit is inspected and tested thoroughly prior to shipment.

This manual provides the installation, safety, and operating instructions for Flav-R-Savor Heated Air Curtain Cabinets. Hatco recommends all installation, operating, and safety instructions appearing in this manual be read prior to installation or operation of a unit.

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



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



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



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



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

WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle.
- Units supplied without an electrical plug require field installation of proper plug. Plug must be properly grounded and of correct voltage, size, and configuration for electrical specifications of unit. Contact a qualified electrician to determine and install proper electrical plug.
- Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.
- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C).
- Do not steam clean or use excessive water on unit.
- This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- Do not pull unit by power cord.
- Discontinue use if power cord is frayed or worn.
- Do not attempt to repair or replace a damaged power cord. Cord must be replaced by an Authorized Hatco Service Agent or a person with similar qualifications.
- Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.

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

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

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

This unit has no “user-serviceable” parts. If service is required on this unit, contact an Authorized Hatco Service Agent or contact the Hatco Service Department at 800-558-0607 or 414-671-6350; 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.
- Allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- Pan/tray will be very hot upon removal—use oven mitt, protective clothing, or pan gripper to remove.

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

The National Sanitation Foundation (NSF) requires that units over 36” (914 mm) in width or weighing more than 80 lbs. (36 kg) either be sealed to or raised above the installation surface. If unit cannot be sealed at the point of use, 4” (102 mm) legs are included to allow for proper cleaning access below unit.

NOTICE

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

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

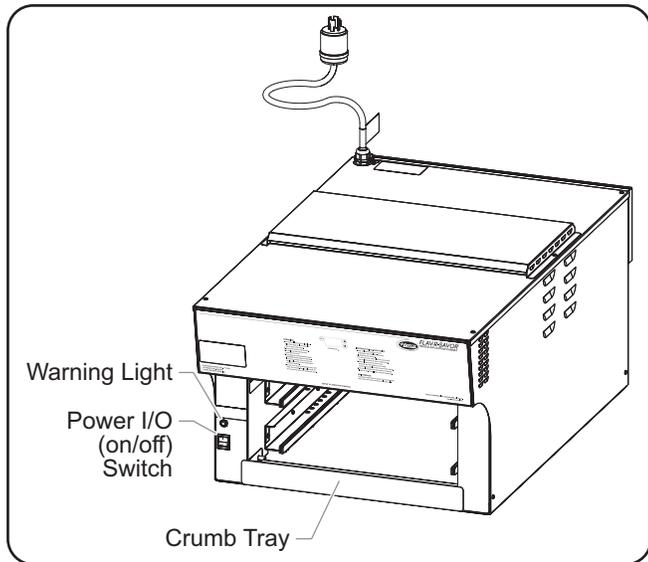
Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

All Models

Flav-R-Savor® Heated Air Curtain Cabinets consist of an easy to clean stainless steel front panel and black powdercoat painted body. Features include an easy-to-use digital temperature controller, a lighted Power I/O (on/off) switch, easy-glide nylon pan supports, removable crumb trays, metal sheathed heating elements, and a 6' (1829 mm) power cord with plug (FS2HAC-4PT CE export models come equipped with a 6' [1829 mm] power cord, but may not have a plug, depending on the configuration). The maximum setpoint temperature of the Flav-R-Savor Heated Air Curtain Cabinets is 190°F (87°C). The units can be sealed to the countertop or equipped with 4" (102 mm) legs.

FS2HAC-2PT Model

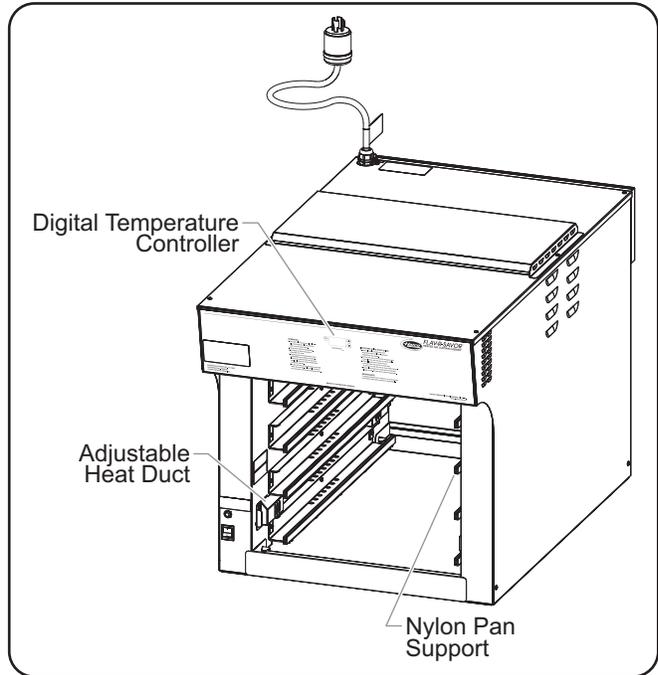
The FS2HAC-2PT is a two-pan, pass-through style unit that allows for food product access from either side. The unit is capable of holding two full-size sheet pans.



FS2HAC-2PT Model

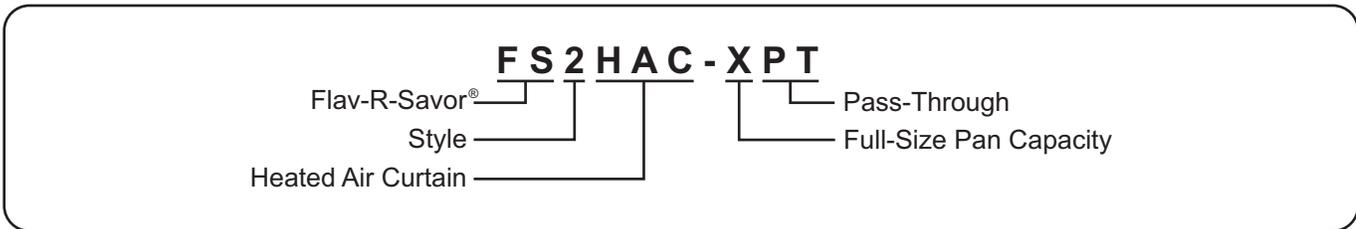
FS2HAC-4PT Model

The FS2HAC-4PT is a four-pan, pass-through style unit that allows for food product access from either side. The unit is capable of holding four full-size sheet pans. Adjustable heat ducts at each lower corner allow temperature adjustment for food product on the bottom shelf.



FS2HAC-4PT Model

MODEL DESIGNATION



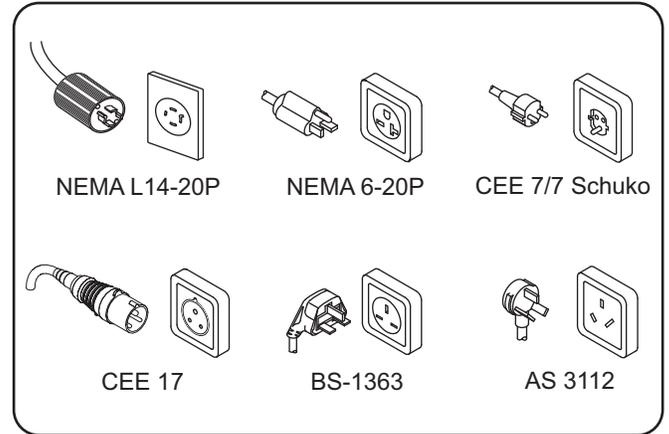
Plug Configurations

Units are supplied from the factory with an electrical cord and plug installed (plugs are supplied according to the applications). Some export units may require field installation of the proper plug.



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.
- Units supplied without an electrical plug require field installation of proper plug. Plug must be properly grounded and of correct voltage, size, and configuration for electrical specifications of unit. Contact a qualified electrician to determine and install proper electrical plug.



Plug Configurations

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.

Electrical Rating Chart

Model	Voltage	Hertz	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
FS2HAC-2PT	120/208	60	2589	10.8	NEMA L14-20P	165 lbs. (75 kg)
	120/240	60	2589	10.8	NEMA L14-20P	165 lbs. (75 kg)
	220	60	2538	11.5	NEMA 6-20P, CEE 7/7 Schuko, BS-1363	165 lbs. (75 kg)
	240	60	3022	12.6	NEMA 6-20P	165 lbs. (75 kg)
	220–230 (CE)	50	2538–2774	11.5–12.1	CEE 7/7 Schuko, CEE 17, AS 3112	165 lbs. (75 kg)
	230–240 (CE)	50	2774–3022	12.1–12.6	BS-1363, CEE 17, AS 3112	165 lbs. (75 kg)
FS2HAC-4PT	120/208	60	3389	14.2	NEMA L14-20P	190 lbs. (86 kg)
	120/240	60	3389	14.2	NEMA L14-20P	190 lbs. (86 kg)
	220	60	3338	15.2	NEMA 6-20P, CEE 7/7 Schuko, No Plug	190 lbs. (86 kg)
	240	60	3362	14.0	NEMA 6-20P	190 lbs. (86 kg)
	220–230 (CE)	50	3338–3646	15.2–15.9	CEE 7/7 Schuko, CEE 17, No Plug	190 lbs. (86 kg)
	230–240 (CE)	50	3080–3362	13.4–14.0	CEE 17, AS 3112, No Plug	190 lbs. (86 kg)

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

NOTE: Shipping weight includes packaging.

Dimensions

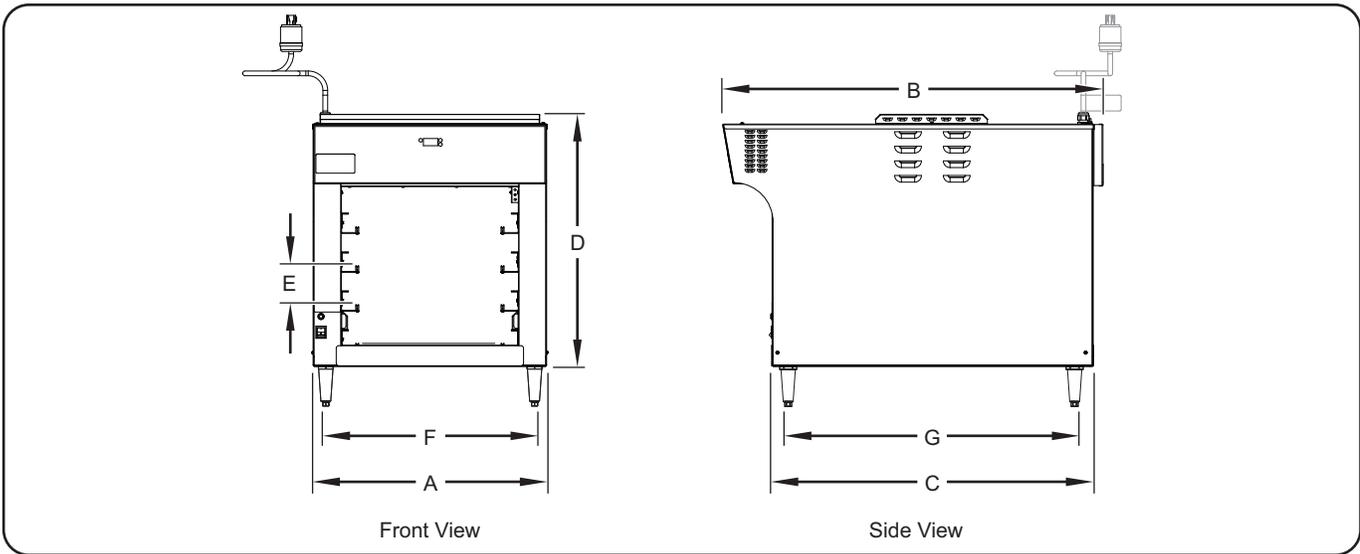
Model	Width (A)	Depth (B)	Depth (C)	Height (D)*	Shelf Height (E)	Footprint Width (F)	Footprint Depth (G)
FS2HAC-2PT	24-1/8" (613 mm)	39-1/16" (992 mm)	33" (838 mm)	17-15/16" (455 mm)	4" (102 mm)	22-1/8" (562 mm)	30-1/8" (765 mm)
FS2HAC-4PT	24-1/8" (613 mm)	39-1/16" (992 mm)	33" (838 mm)	25-15/16" (658 mm)	4" (102 mm)	22-1/8" (562 mm)	30-1/8" (765 mm)

Cabinet Openings

FS2HAC-2PT: 18-1/8" W x 8-1/4" H (461 x 235 mm)

FS2HAC-4PT: 18-1/8" W x 16-1/4" H (461 x 438 mm)

* Add 4" (102 mm) to Height (D) if legs are installed.



Dimensions (FS2HAC-4PT shown with legs included)

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

General

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

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle.
- Units supplied without an electrical plug require field installation of proper plug. Plug must be properly grounded and of correct voltage, size, and configuration for electrical specifications of unit. Contact a qualified electrician to determine and install proper electrical plug.
- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C).

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

⚠ CAUTION

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

NOTICE

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

1. Remove the unit from the carton.

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

2. Remove tape and protective film from all surfaces of unit.
3. Place the unit in the desired location. This step requires at least two people.
 - Locate the unit in an area where the ambient air temperature is constant and a minimum of 70°F (21°C). Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exhaust fans/hoods, air conditioning ducts, and exterior doors).
 - Make sure the unit is at the proper counter height in an area convenient for use.
 - Make sure the countertop is level and strong enough to support the weight of the unit and food product.
 - Make sure all the feet on the bottom of the unit are positioned securely on the countertop.

4. Seal the unit to the countertop using an NSF-approved sealant or install the included 4" (102 mm) legs. Refer to the "Installing the 4" (102 mm) Legs" procedure in this section.

5. Install any options or accessories that came with the unit. Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section for details.
6. Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.

Installing 4" (102 mm) Legs

Some units may be supplied with 4" (102 mm) legs. Use the following procedure to install the legs.

⚠ CAUTION

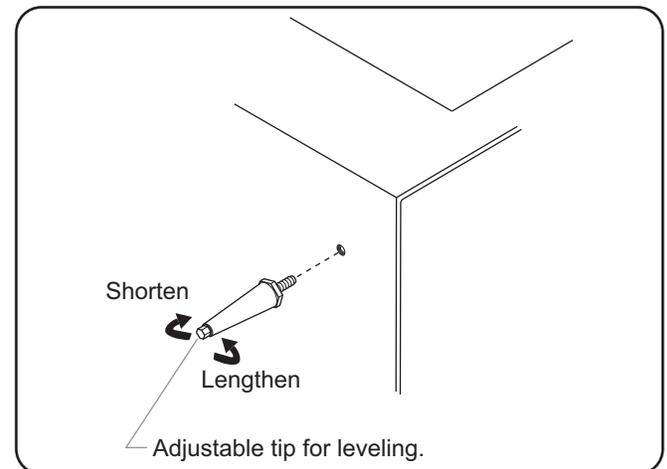
The National Sanitation Foundation (NSF) requires that units over 36" (914 mm) in width or weighing more than 80 lbs. (36 kg) either be sealed to or raised above the installation surface. If unit cannot be sealed at the point of use, 4" (102 mm) legs are included to allow for proper cleaning access below unit.

NOTICE

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

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

1. Carefully position the unit with the control panel facing up. This step requires at least two people.
2. Attach the 4" (102 mm) legs by turning the legs clockwise into one of the threaded holes in each of the four corners on the bottom of the unit. Hand-tighten until snug. Do not over-tighten.



Installing the Legs

3. Position the unit upright and move it to the desired operating location. This step requires at least two people.

NOTE: The feet on the 4" (102 mm) legs are adjustable for leveling the unit. Use an adjustable wrench to make leveling adjustments once the unit is placed in its final position.

General

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

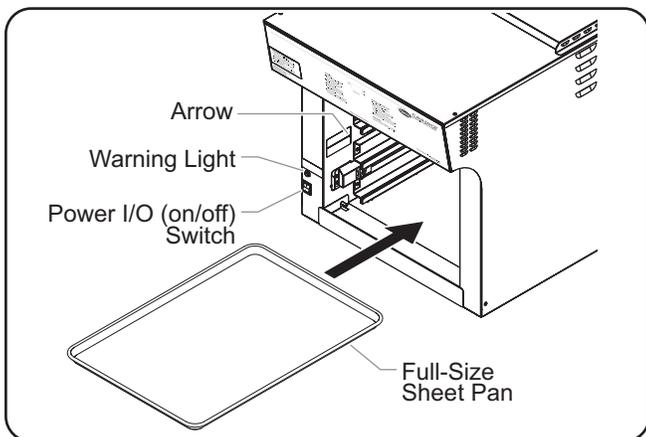


Read all safety messages in the IMPORTANT SAFETY INFORMATION section before operating this equipment.

Startup

1. Make sure the unit is plugged into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. Refer to the SPECIFICATIONS section for details.
2. Fill all the shelves of the unit with empty full-size sheet pans. Make sure all pans are behind the line next to the arrow inside each end of the unit.

NOTE: Keeping the sheet pans behind the arrows allows the air currents in the unit to flow properly and maintain the required temperature.



Starting Up

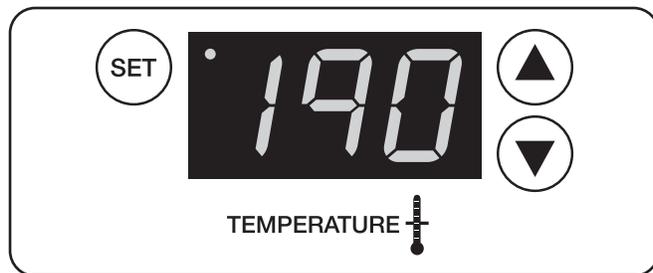
3. Move the Power I/O (on/off) switch to the "I" (on) position.
 - The heating elements and blowers will energize.
 - The digital temperature controller will energize and the current temperature of the cabinet or "LO" will appear on the display. "LO" indicates the cabinet temperature is below 70°F (21°C).



BURN HAZARD:

- **Some exterior surfaces on unit will get hot. Use caution when touching these areas.**
 - **Pan/tray will be very hot upon removal—use oven mitt, protective clothing, or pan gripper to remove.**
4. On the digital temperature controller, press the **SET** key three times to verify the setpoint temperature. ("SP" will be displayed after the second press.)
 - The setpoint temperature will be shown for 10 seconds. After 10 seconds, the display will revert to the current temperature of the unit. To change the setpoint temperature, refer to "Changing the Setpoint Temperature".

NOTE: The digital temperature controller is factory pre-set to a setpoint temperature of 190°F (87°C). Once the setpoint temperature is changed, the new setpoint temperature will remain in memory until it is changed again.



Digital Temperature Controller

5. Allow the unit to reach the setpoint temperature before loading preheated food product onto the sheet pans.

NOTE: If the warning light illuminates during operation, a blower malfunction has occurred. Turn off unit and contact an Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

Shutdown

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

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

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

Changing the Setpoint Temperature

Use the following procedure to change the setpoint temperature on the digital temperature controller.

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the "I" (on) position.
2. Press the **SET** key three times. The current setpoint temperature will be shown on the TEMPERATURE display ("SP" will be displayed after the second press).
3. Press the **▲** key or **▼** key within 10 seconds to change the setpoint temperature.
4. Press the **SET** key to lock in the new setpoint temperature. The TEMPERATURE display will go blank for two seconds to show that the new setting has been accepted.

NOTE: After 10 seconds of inactivity during the programming process, the controller will exit programming mode automatically without saving any changes.

5. Allow the unit to reach the setpoint temperature before loading food onto the sheet pans.

Changing the Fahrenheit/Celsius Setting

Use the following procedure to change between Fahrenheit and Celsius on the display.

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the "I" (on) position.
2. Press the **SET** key once. Either an "F" for Fahrenheit or "C" for Celsius will be displayed.
3. Press the **▲** key or **▼** key within 10 seconds to change from "F" (Fahrenheit) and "C" (Celsius).
4. Press the **SET** key three times to lock in the new setting. The TEMPERATURE display will go blank for two seconds to show that the new setting has been accepted.

NOTE: After 10 seconds of inactivity during the programming process, the controller will exit programming mode automatically without saving any changes.

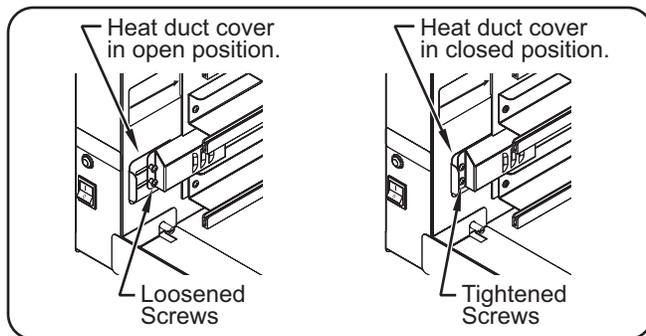
Using the Adjustable Heat Ducts

(FS2HAC-4PT only)

Adjustable heat ducts are located on each of the lower corners of the unit. When the heat ducts are open, they help maintain even temperatures throughout the cabinet.

To close the adjustable heat ducts for low temperature operation on the bottom shelf, perform the following procedure at each of the four heat ducts.

1. Loosen, but do not remove the two heat duct cover screws.
2. Push the heat duct cover toward the center of the unit until it stops.
3. Tighten the two heat duct cover screws.



Adjustable Heat Ducts (FS2HAC-4PT)

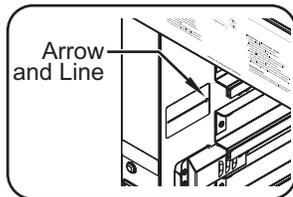
NOTE: All four heat duct covers must be in the same position (open or closed) for proper operation of the unit.

Serving Instructions

Use the following instructions to load the unit and serve food product once the unit has reached operating temperature. FS2HAC models are designed as "pass-through" units that can be loaded and unloaded from either side.

All Models

- Always keep a full size sheet pan or two half-size sheet pans on the bottom shelf.
- Always position sheet pans behind the line next to the arrow inside each end of the unit.
- Once the unit is at setpoint temperature, load the sheet pans by pulling out one at a time, loading it with food product, and then replacing it in the unit.
- If using wire racks on the sheet pans; when the front wire rack on a sheet pan is empty, remove the wire rack and slide the second wire rack forward on the same pan using tongs.



FS2HAC-2PT Model

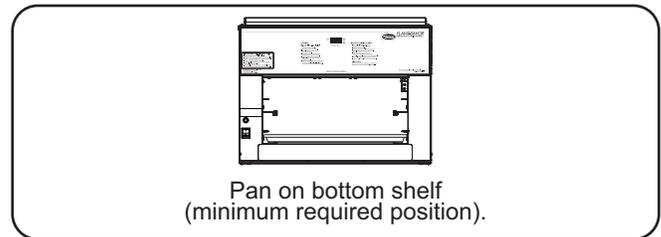
The FS2HAC-2PT model has a two sheet pan capacity.

When two sheet pans are being used:

- Access the food product by reaching in with tongs and pulling the pan approximately half-way out of the unit.
- Serve the food product and then push the sheet pan back into the unit with tongs. Make sure the pan is behind the line next to the arrow inside each end of the unit.

When one sheet pan is being used:

- Position the sheet pan on the bottom shelf.
- Reach in with tongs and serve the food product. Do not pull out the sheet pan.



Pan on bottom shelf
(minimum required position).

FS2HAC-2PT with One Pan

NOTE: For proper operation and air flow, FS2HAC-2PT models must have at least one pan in the unit on the bottom shelf at all times.

FS2HAC-4PT Model

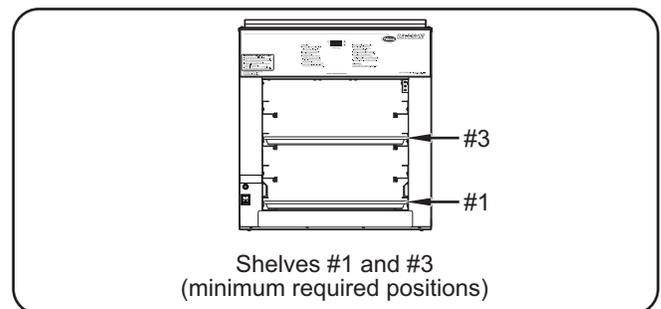
The FS2HAC-4PT model has a four sheet pan capacity. When referring to shelf positions in the unit, the bottom shelf is shelf #1 and the top shelf is shelf #4.

When all four sheet pans are being used:

- Access the food product by reaching in with tongs and pulling the pan approximately half-way out of the unit.
- Serve the food product and then push the sheet pan back into the unit with tongs. Make sure the pan is behind the line next to the arrows inside each end of the unit.

When less than four sheet pans are being used:

- Always keep two or more sheet pans in the unit.
- Always keep a sheet pan on the bottom shelf.
- When two sheet pans are being used, reach in with tongs and serve the food product. Do not pull out the sheet pans.



Shelves #1 and #3
(minimum required positions)

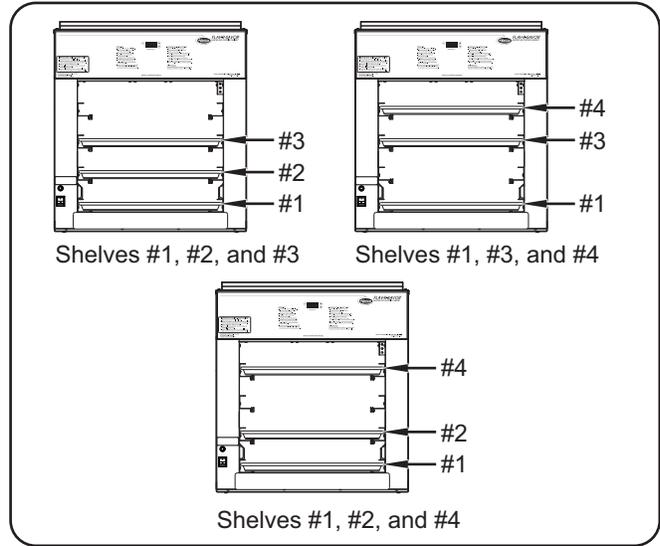
FS2HAC-4PT with Two Pans

NOTE: For proper operation and air flow, FS2HAC-4PT models must have at least two pans in the unit at all times with one of the pans on the bottom shelf.

continued...

OPERATION

- When three sheet pans are being used, position the pans to avoid having to pull out the pans for serving. Re-position pans as they are emptied.



FS2HAC-4PT with Three Pans

MAINTENANCE

General

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



ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.
- Do not steam clean or use excessive water on the unit.
- This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.

Daily Cleaning

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

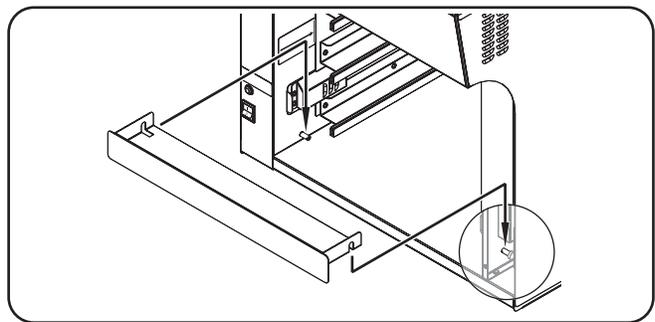


Use non-abrasive cleaners and cloths only. Abrasive cleaners and cloths could scratch finish of unit, marring its appearance and making it susceptible to soil accumulation.

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

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

2. Remove and wash all food sheet pans.
3. Wipe all crumbs on the floor of the cabinet into the crumb trays on each end of the unit.
4. Remove, empty, and wash the crumb tray on each end of the unit. To remove the crumb trays:
 - Lift the tray up and over the pegs on each side wall inside the unit.
 - Pull the tray straight out of the unit.



Removing the Crumb Tray

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



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



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
Switch is not illuminated and no heat.	Power I/O (on/off) switch in the "O" (off) position.	Move the Power I/O (on/off) switch to the "I" (on) position.
	Unit not plugged in.	Plug unit into the proper power supply.
	Circuit breaker tripped.	Reset the circuit breaker.
	Defective component.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Switch is illuminated but unit has no heat.	Setpoint temperature is too low.	Adjust setpoint temperature to the proper setting.
	Defective component.	Adjust the setpoint temperature to a lower setting. Refer to the procedure in the OPERATION section.
Switch is illuminated but unit does not maintain setpoint temperature.	Sheet pans not positioned properly inside cabinet and are blocking air curtain(s).	Set sheet pans between the lines next to the arrows inside each end of the cabinet.
	Unit not allowed to reach setpoint temperature.	Allow unit 30 to 60 minutes to reach setpoint temperature.
	No sheet pans or not enough sheet pans in cabinet.	For two pan models: Put two pans in cabinet at startup. Keep at least one pan in cabinet on bottom shelf at all times. For four pan models: Put four pans in cabinet at startup. Keep at least two pans in cabinet at all times with one on bottom shelf and the other two shelves above.
	No sheet pan on bottom shelf.	Place a pan on the bottom shelf.
	Imbalanced/improper air flow in building.	Identify air flow sources and make necessary changes: <ul style="list-style-type: none"> • Move any portable fans. • Close all windows and doors. • Close drive-thru window. • Check ceiling vents and redirect, if necessary. • Install flip-up panel accessory onto cabinet.
	Defective component.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Unit displays temperature in °F, but needs to display in °C. Or, Unit displays temperature in °C, but needs to display in °F.	Internal setting on temperature control board needs to be changed.	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

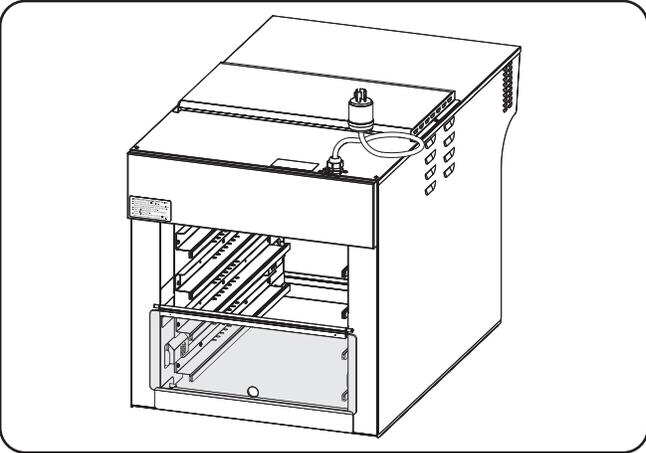
Fax: 800-690-2966 or 414-671-3976

Flip-Up Panel (FS2HAC-4PT only)

A flip-up panel option is available for installation in front of the bottom two shelves on either side of the four-pan unit. The flip-up panel provides better temperature control for units installed in locations with active air movement. Use the following procedure to install a flip-up panel (the procedure is the same for either side).

NOTE: When referring to shelf positions in the unit, the bottom shelf is shelf #1 and the top shelf is shelf #4.

1. Remove and save the pan support screws from the third shelf pan supports.
2. Align the left hinge bracket for the flip-up panel with the left pan support screw hole.
3. Insert the left pan support screw through the hinge bracket, through the pan support, and into the cabinet wall. Tighten securely.
4. Align the right hinge bracket for the flip-up panel with the right pan support screw hole.



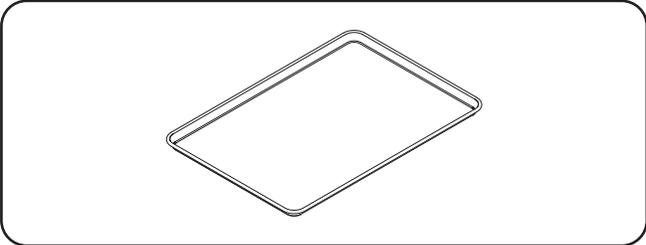
Flip-Up Panel Installed

Pans

Accessory aluminum sheet pans are available directly from Hatco.

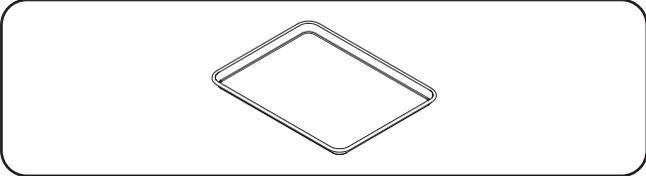
Order Hatco stock item:

18" Sheet Pan (18" x 26" [457 mm x 660 mm])

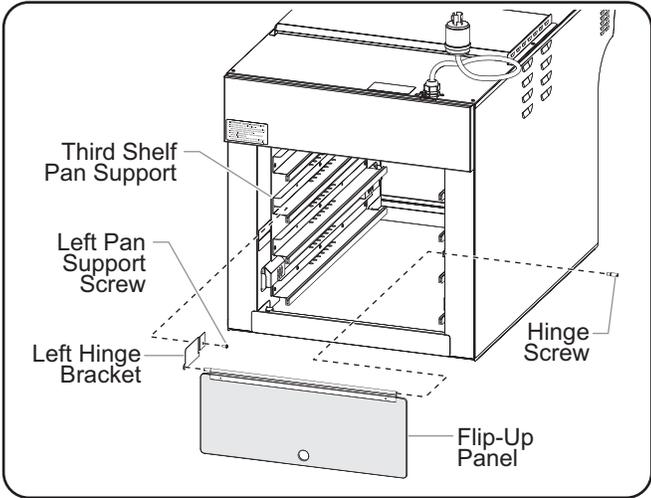


Full-Size 18" Sheet Pan

Alum Pan (18" x 13" [457 mm x 330 mm])



Half-Size Sheet Pan



Installing a Flip-Up Panel

5. Insert the right pan support screw through the hinge bracket, through the pan support, and into the cabinet wall. Tighten securely.
6. Remove one of the hinge screws from the panel hinge at the top of the flip-up panel.
7. Insert the hinge screw remaining on the panel hinge into one of the hinge brackets installed on the unit.
8. Align the other end of the panel hinge with the other hinge bracket, and insert the removed hinge screw through the hinge bracket and into the panel hinge. Tighten securely.

NOTE: Hatco recommends the use of thread locking compound on the hinge screw before reassembly into the panel hinge.

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.

Informations Importantes pour le Propriétaire	14	Mode d'emploi	20
Introduction	14	Généralités.....	20
Consignes de Sécurité Importantes	15	Changer la température nominale	20
Description du Modèle	16	Alternance entre l'affichage Fahrenheit et Celsius.....	21
Tous les Modèles	16	Utilisation des conduites de chaleur réglable.....	21
FS2HAC-2PT Modèle	16	Instructions de Service.....	21
FS2HAC-4PT Modèle	16	Maintenance	22
Désignation du Modèle	16	Généralités.....	22
Caractéristiques Techniques	17	Nettoyage quotidien	22
Configuration des Fiches	17	Guide de Dépannage	23
Tableau des valeurs nominales électriques	17	Options et accessoires	25
Dimensions	18	Garantie Limitée	26
Installation	19	Autorisés Distributeurs de Pièces	Couverture Arrière
Généralités.....	19		
Installation des pieds de 102 mm (4").....	19		

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

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

Modèle No. _____

Numéro de série _____

Voltage _____

Date d'achat _____

Enregistrez votre appareil!

Remplissez la garantie en ligne pour éviter les retards pour faire jouer la garantie. Accédez au site Web Hatco www.hatcocorp.com, sélectionnez le menu déroulant 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)
414-671-3976 (International)



Service d'assistance et de pièces de rechange disponible 7j/7, 24h/24 aux États-Unis et au Canada en composant le 800-558-0607.

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

INTRODUCTION

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

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

Ce manuel fournit les instructions d'installation, les consignes de sécurité et le mode d'emploi du armoires à rideau d'air chauffé Flav-R-Savor. Hatco vous recommande de lire l'ensemble des instructions d'installation, de sécurité et de fonctionnement contenues dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

AVIS

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



Lisez l'information de sécurité importante suivante avant d'utiliser cet équipement pour éviter des dommages ou la mort sérieux et pour éviter d'endommager l'équipement ou la propriété.

AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.
- Les appareils fournis sans fiche électrique demandent l'installation de la fiche correcte. La fiche doit être correctement mise à la terre et de tension, taille et configuration correctes pour les spécifications électriques de l'appareil. Contactez un électricien qualifié pour déterminer et installer la fiche électrique correcte.
- Éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur et laissez refroidir avant une maintenance ou un nettoyage.
- NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C minimum.
- Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas tirer l'appareil par son cordon électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon est endommagé ou usé.
- Ne pas tenter de réparer ni de changer un cordon électrique endommagé. Ce cordon doit être changé par Hatco, par un réparateur Hatco agréé ou par une personne de qualifications comparables.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine Hatco lorsque l'entretien est nécessaire. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange authentiques Hatco sont spécifiées pour fonctionner en toute sécurité dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou d'après-vente n'ont pas les caractéristiques qui leur permettent d'opérer en toute sécurité dans les équipements Hatco.

AVERTISSEMENT

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

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

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

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

ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE :

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

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

La National Sanitation Foundation (NSF) exige que les appareils mesurant plus de 914 mm (36") de largeur et pesant plus de 36 kg (80 lbs.) soient hermétiquement fixés ou rehaussés sur la surface d'installation. Si vous ne pouvez pas fixer l'appareil à son endroit d'utilisation, montez-le sur les pieds de 102 mm (4") pour pouvoir facilement nettoyer en dessous.

AVIS

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

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

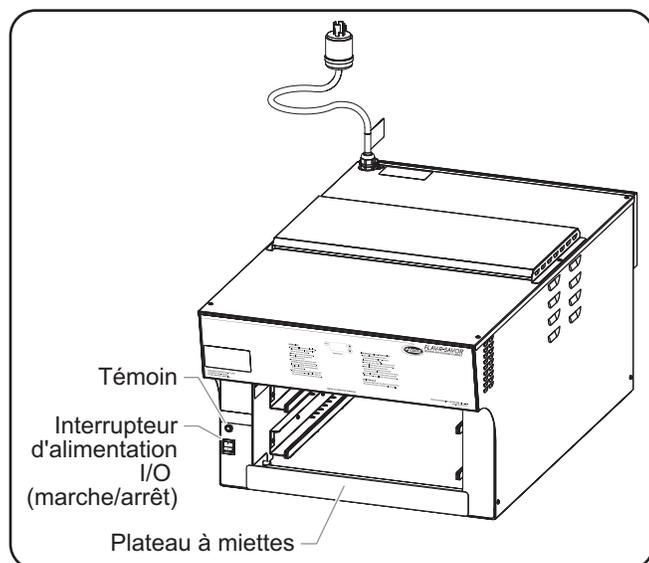
Nettoyez l'unité quotidiennement pour éviter les dysfonctionnements et assurer un fonctionnement sain.

Tous les Modèles

Les armoires à rideau d'air chauffé Flav-R-Savor® ont un panneau avant en acier inoxydable facile à nettoyer et un corps à peinture en poudre noire. Les fonctionnalités comprennent un régulateur de température numérique facile à utiliser, un interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) éclairé, des supports de plaque en nylon faciles à glisser, des plateaux à miettes amovibles, des éléments chauffants à gaine métallique, et un cordon d'alimentation de 1 829 mm (6 ') avec fiche (les modèles internationaux FS2HAC-4PT CE sont équipés d'un cordon de 1829 mm [6'], mais peut-être n'ont pas de fiche selon la configuration). Le point de consigne de température maximum des armoires à rideau d'air chauffé Flav-R-Savor est de 87 °C (190 °F). Les appareils peuvent être fixés sur le comptoir ou équipés de pieds de 102 mm (4").

Modèle FS2HAC-2PT

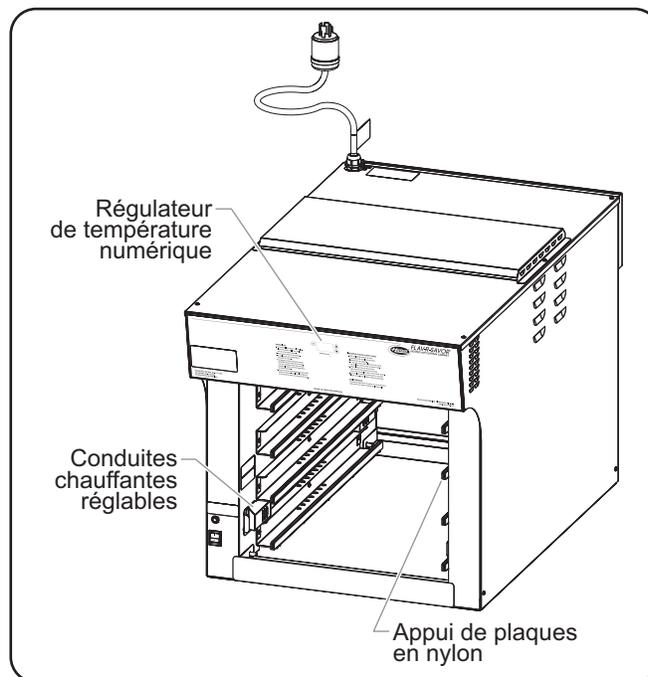
Le FS2HAC-2PT est un modèle à deux plaques du type ouvert des deux côtés pour permettre le passage des plats. L'appareil capable de contenir deux plaques à pâtisserie grande taille.



FS2HAC-2PT Modèle

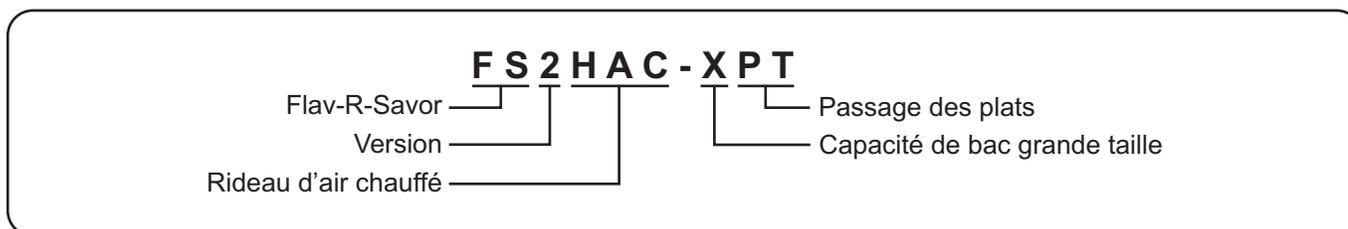
Modèle FS2HAC-4PT

Le FS2HAC-4PT est un modèle à quatre plaques du type ouvert des deux côtés pour permettre le passage des plats. L'appareil capable de contenir quatre plaques à pâtisserie grande taille. Conduites chauffantes réglables à chaque coin inférieur pour permettre le réglage de température pour les produits alimentaires sur l'étagère inférieure.



FS2HAC-4PT Modèle

DÉSIGNATION DU MODÈLE



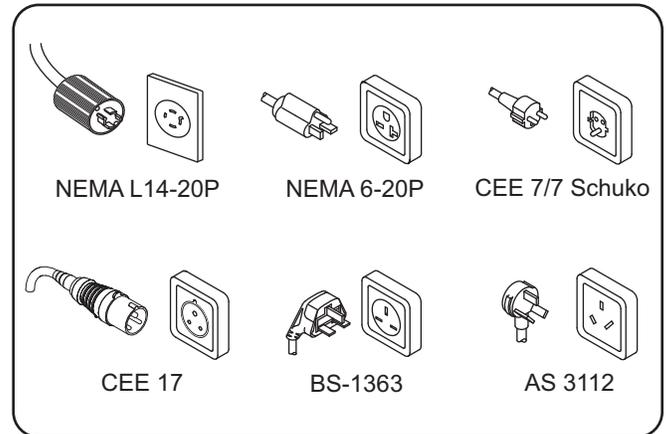
Configuration des fiches

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

AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.
- Les appareils fournis sans fiche électrique demandent l'installation de la fiche correcte. La fiche doit être correctement mise à la terre et de tension, taille et configuration correctes pour les spécifications électriques de l'appareil. Contactez un électricien qualifié pour déterminer et installer la fiche électrique correcte.



Configuration des fiches

NOTA: Prise non fournie par Hatco.

Tableau des valeurs nominales électriques

Modèle	Tension	Hertz	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
FS2HAC-2PT	120/208	60	2589	10.8	NEMA L14-20P	165 lbs. (75 kg)
	120/240	60	2589	10.8	NEMA L14-20P	165 lbs. (75 kg)
	220	60	2538	11.5	NEMA 6-20P, CEE 7/7 Schuko, BS-1363	165 lbs. (75 kg)
	240	60	3022	12.6	NEMA 6-20P	165 lbs. (75 kg)
	220-230 (CE)	50	2538-2774	11.5-12.1	CEE 7/7 Schuko, CEE 17, AS 3112	165 lbs. (75 kg)
	230-240 (CE)	50	2774-3022	12.1-12.6	BS-1363, CEE 17, AS 3112	165 lbs. (75 kg)
FS2HAC-4PT	120/208	60	3389	14.2	NEMA L14-20P	190 lbs. (86 kg)
	120/240	60	3389	14.2	NEMA L14-20P	190 lbs. (86 kg)
	220	60	3338	15.2	NEMA 6-20P, CEE 7/7 Schuko, Sans prise	190 lbs. (86 kg)
	240	60	3362	14.0	NEMA 6-20P	190 lbs. (86 kg)
	220-230 (CE)	50	3338-3646	15.2-15.9	CEE 7/7 Schuko, CEE 17, Sans prise	190 lbs. (86 kg)
	230-240 (CE)	50	3080-3362	13.4-14.0	CEE 17, AS 3112, Sans prise	190 lbs. (86 kg)

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

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

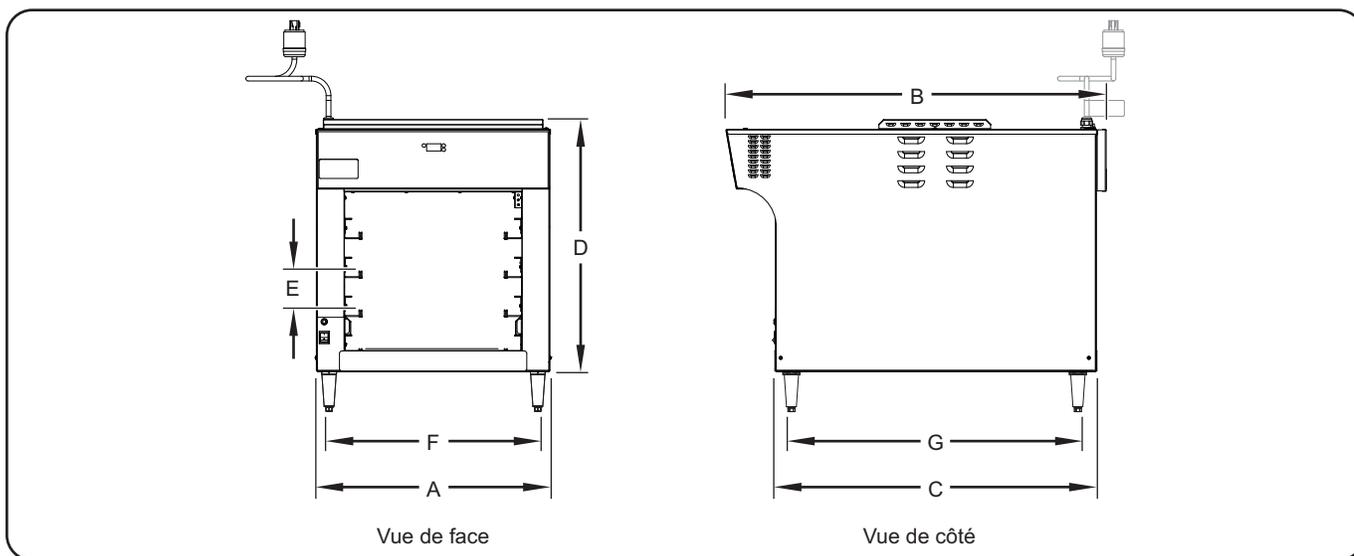
Dimensions

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Profondeur (B)	Hauteur (D)*	Hauteur du rayonnage (E)	Largeur d'encombrement (D)	Profondeur d'encombrement (E)
FS2HAC-2PT	613 mm (24-1/8")	992 mm (39-1/16")	838 mm (33")	455 mm (17-15/16")	102 mm (4")	562 mm (22-1/8")	765 mm (30-1/8")
FS2HAC-4PT	613 mm (24-1/8")	992 mm (39-1/16")	838 mm (33")	658 mm (25-15/16")	102 mm (4")	562 mm (22-1/8")	765 mm (30-1/8")

Ouvertures d'armoire:

FS2HAC-2PT: 461 L x 235 H mm (18-1/8" W x 8-1/4" H)

FS2HAC-4PT: 461 L x 438 H mm (18-1/8" W x 16-1/4" H)



Dimensions (FS2HAC-4PT montré)

* Ajouter 102 mm (4") à la hauteur (D) lorsque les jambes de 102 mm (4") sont installées.

NOTA: situé sur l'appareil Reportez-vous à l'étiquette du numéro de série et les données électriques de l'appareil. Consultez l'étiquette pour connaître le numéro de série et vérifier les caractéristiques électriques de l'appareil.

Généralités

Les armoires à rideau d'air chauffé Flav-R-Savor® sont expédiées avec la plupart des composants déjà installés et prêts à l'emploi. Les instructions d'installation suivantes doivent être respectées avant de brancher et de faire fonctionner l'armoire.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE:

- Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.
- Les appareils fournis sans fiche électrique demandent l'installation de la fiche correcte. La fiche doit être correctement mise à la terre et de tension, taille et configuration correctes pour les spécifications électriques de l'appareil. Contactez un électricien qualifié pour déterminer et installer la fiche électrique correcte.
- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C minimum.

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

⚠ 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.

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 PROPRIÉTAIRE pour plus de détails.

2. Retirer le ruban et le film de protection de toutes les surfaces de l'appareil.
3. Placez l'appareil à l'endroit désiré.
 - Placez l'appareil à un endroit où la température ambiante est constante et de 21 °C (70 °F) minimum. Évitez les endroits susceptibles d'activer les mouvements ou les courants d'air (c.-à-d. à proximité de ventilateurs / capots d'échappement, conduites de climatisation et portes donnant sur l'extérieur).
 - Assurez-vous que l'appareil est à la bonne hauteur du plan de travail dans un espace pratique pour son utilisation.
 - Assurez-vous que le plan de travail est de niveau et suffisamment solide pour supporter le poids de l'appareil et des produits alimentaires.
 - Veuillez vous assurer que tous les pieds en dessous de l'appareil sont fermement positionnés sur le comptoir.
4. Fixez l'appareil sur le comptoir en utilisant un joint d'étanchéité approuvé par NSF ou installez les pieds de 102 mm (4") inclus. Veuillez vous référer à la procédure « Installation des pieds de 102 mm (4") » dans cette section.

5. Montez les accessoires qui accompagnent l'appareil. Consultez la section OPTIONS ET ACCESSOIRES pour plus d'informations.
6. Branchez l'appareil à une prise de courant de la bonne tension, taille et configuration de fiche reliée à la terre. Consultez la section CARACTÉRISTIQUES pour obtenir plus de détails.

Installation des pieds de 102 mm (4")

Certains appareils pourront être fournis avec des pieds de 102 mm (4"). Procédez comme suit pour installer les pieds.

⚠ ATTENTION

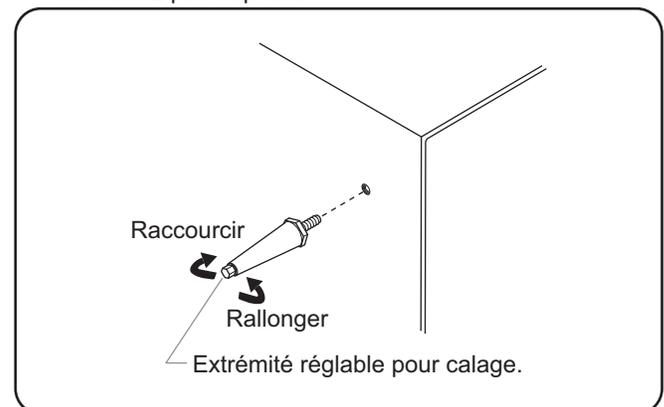
La National Sanitation Foundation (NSF) exige que les appareils mesurant plus de 914 mm (36") de largeur et pesant plus de 36 kg (80 lbs.) soient hermétiquement fixés ou rehaussés sur la surface d'installation. Si vous ne pouvez pas fixer l'appareil à son endroit d'utilisation, montez-le sur les pieds de 102 mm (4") pour pouvoir facilement nettoyer en dessous.

AVIS

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

NOTA: Se faire aider au besoin pour orienter correctement l'appareil avant d'installer les pieds.

1. Positionnez l'appareil avec précaution, avec le panneau de commande vers le haut. Cette étape nécessite au minimum deux personnes.
2. Fixez les pieds en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre à l'intérieur de chacun des orifices filetés positionnés aux quatre coins du dessous de l'appareil. Serrez à la main jusqu'à ce qu'ils soient bien en place. Ne les serrez pas trop fort.



Montage des pieds

3. Positionner l'armoire à la verticale et la placer à l'endroit désiré pour l'utilisation. Cette étape nécessite au minimum deux personnes.

NOTA: Les extrémités des pieds de 102 mm (4") sont réglables pour mettre à niveau l'appareil. Utilisez une clé à molette pour effectuer les réglages de mise à niveau une fois que l'appareil est placé dans sa position finale.

Généralités

Procédez comme suit pour allumer, préparer et éteindre les armoires à rideau d'air chauffé.

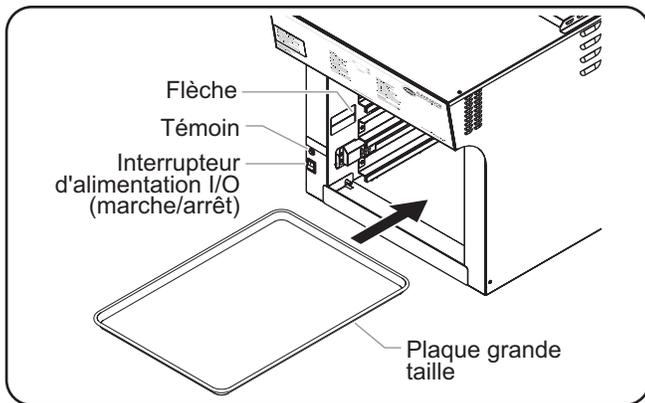
AVERTISSEMENT

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

Démarrage

1. Veillez à ce que l'appareil soit branché sur une prise électrique correctement reliée à la terre et présentant une tension, une taille et une configuration de fiche correctes. Pour plus de détails, voir CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.
2. Remplissez toutes les étagères de l'appareil avec des plaques grande taille vides. Assurez-vous que toutes les plaques sont derrière la ligne à côté de la flèche à l'intérieur de chaque extrémité de l'appareil.

NOTA: Le maintien des plaques derrière les butées permet aux courants d'air de circuler correctement et de maintenir la température requise.



Mise en service

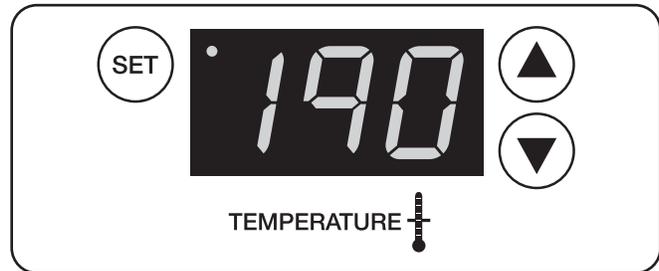
3. Placez l'interrupteur marche/arrêt de l'alimentation sur la position « marche ».
 - Les éléments chauffants et les soufflantes se mettent en marche.
 - Le régulateur de température numérique se met en marche et la température actuelle de l'armoire ou « LO » apparaît sur l'affichage. « LO » indique que la température de l'armoire est inférieure à 21 °C (70 °F).

ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE :

- **Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.**
 - **Pan/tray will be very hot upon removal—use oven mitt, protective clothing, or pan gripper to remove.**
4. Appuyez 3 fois sur la touche **SET** du régulateur de température numérique pour vérifier la température nominale. (le signe « SP » s'affichera après la deuxième pression).
 - Le point de consigne de température sera affiché pendant dix secondes. Au bout de dix secondes, l'affichage reviendra à la température actuelle de l'appareil. Pour modifier le point de consigne de température, veuillez vous référer à « Modifier le point de consigne de température » dans cette section.

NOTA: Le régulateur de température numérique est pré réglé en usine sur un point de consigne de température de 87 °C (190 °F). Une fois que vous avez modifié le point de consigne de température, le nouveau point de consigne de température sera mémorisé jusqu'au prochain changement.



Régulateur de température numérique

5. Laissez l'appareil atteindre le point de consigne de température avant de placer des aliments sur les plaques.

NOTA: L'allumage du voyant d'avertissement pendant le fonctionnement de l'appareil signale un dysfonctionnement de soufflante. Éteignez l'appareil et contactez un agent d'entretien agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.

Arrêt

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « O » (arrêt) et attendez que l'appareil refroidisse.

NOTA: Un ventilateur de refroidissement intérieur de l'appareil fonctionnera pendant une courte période une fois que l'appareil est mis hors tension.

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

Changer la température nominale

Suivez la procédure ci-après pour programmer la température nominale.

1. Placez l'interrupteur marche/arrêt de l'alimentation sur la position « marche ».
2. Appuyez 3 fois sur la touche **SET**. La température nominale actuelle s'affichera sur l'écran TEMPÉRATURE (le signe « SP » s'affichera après la deuxième pression).
3. Appuyez sur la touche **▲** ou **▼** dans les 10 secondes pour modifier la température nominale.
4. Appuyez sur la touche **SET** pour verrouiller la nouvelle température nominale. L'affichage TEMPÉRATURE restera vierge pendant deux secondes puis indiquera que les nouveaux paramètres ont été acceptés.

NOTA: Après dix secondes d'inactivité au cours de la programmation, le régulateur quittera automatiquement le mode programmation sans mémoriser la nouvelle valeur.

5. Laissez l'appareil atteindre la température nominale avant de placer de la nourriture sur les plaques à pâtisserie.

Alternance entre l'affichage Fahrenheit et Celsius

Utilisez la procédure ci-après pour alterner entre l'affichage Fahrenheit et Celsius.

1. Placez l'interrupteur marche/arrêt de l'alimentation sur la position « marche ».
2. Appuyez une fois sur la touche **SET**. Saisissez « F » pour un affichage en Fahrenheit ou « C » pour un affichage en Celsius.
3. Appuyez sur la touche **▲** ou **▼** dans les 10 secondes pour alterner entre l'affichage « F » (Fahrenheit) et « C » (Celsius).
4. Appuyez trois fois sur la touche **SET** pour verrouiller le nouveau paramètre. L'affichage TEMPÉRATURE restera vierge pendant deux secondes puis indiquera que les nouveaux paramètres ont été acceptés.

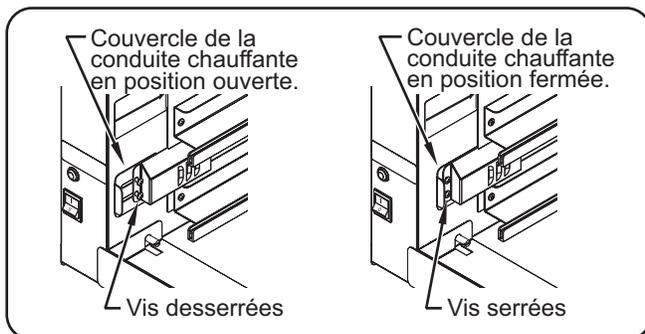
NOTA: Après dix secondes d'inactivité au cours de la programmation, le régulateur quittera automatiquement le mode programmation sans mémoriser la nouvelle valeur.

Utilisation des conduites de chaleur réglable (FS2HAC-4PT only)

Les conduites de chaleur réglable sont situées sur chacun des coins inférieurs de l'appareil. Lorsque les conduites de chaleur sont ouvertes, elles contribuent à maintenir la même température tout au long de l'armoire.

Pour fermer les conduites de chaleur réglable pour un fonctionnement à basse température sur l'étagère inférieure, effectuez la procédure suivante à chacune des quatre conduites de chaleur.

1. Desserrez, sans enlever les deux vis du couvercle des conduites de chaleur.
2. Poussez le couvercle de la conduite de chaleur vers le centre de l'unité jusqu'à ce qu'il s'arrête.
3. Serrer les deux vis du couvercle des conduites de chaleur.



Conduites chauffantes réglables (FS2HAC-4PT)

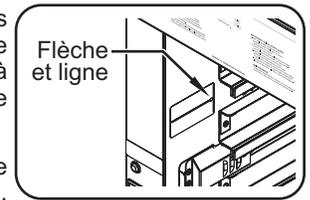
NOTA: Tous les quatre couvercles des conduites chauffantes doivent être dans la même position (ouverte ou fermée) pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Instructions de service

Procédez comme suit pour charger l'appareil et servir les aliments une fois que l'appareil a atteint sa température de fonctionnement. Les modèles FS2HAC ont été conçus comme des appareils « passe-plats » à savoir qu'ils peuvent être chargé et déchargés d'un côté ou de l'autre.

Tous les modèles

- Toujours garder une plaque grande taille ou deux plaques de la demi taille sur l'étagère inférieure.
- Assurez-vous que toutes les plaques sont derrière la ligne à côté de la flèche à l'intérieur de chaque extrémité de l'appareil.
- Une fois l'appareil au point de consigne de température, mettez les plaques en place en les sortant une par une, les chargeant d'aliments et les replaçant dans l'appareil.
- Si vous utilisez des grilles sur les plaques : lorsque la grille avant sur une plaque est vide, retirez la grille et glissez la seconde grille vers l'avant sur la même plaque à l'aide de pinces.



Modèle FS2HAC-2PT

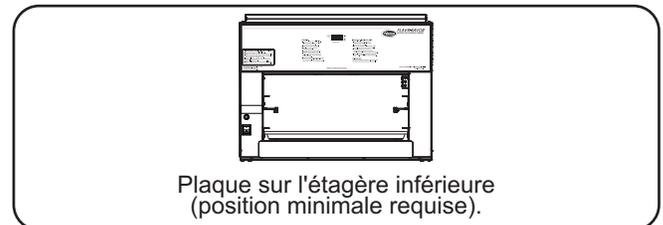
Le modèle FS2HAC-2PT peut contenir deux plaques.

Lorsque deux plaques sont utilisées :

- Accédez aux aliments à l'aide d'une pince, en soulevant légèrement la plaque et en sortant la plaque de moitié.
- Servez les aliments et repoussez la plaque dans l'appareil avec une pince. Assurez-vous que la plaque est derrière la ligne à côté de la flèche à l'intérieur de chaque extrémité de l'appareil

Quand une plaque est utilisée :

- Placez la plaque sur l'étagère.
- Attrapez les aliments avec une pince et servez. Ne sortez pas la plaque de l'appareil.



FS2HAC-2PT avec une plaque

NOTA: Pour un bon fonctionnement et une bonne circulation d'air, les modèles FS2HAC-2PT doit avoir au moins une plaque de l'appareil sur l'étagère inférieure à chaque instant.

Modèle FS2HAC-4PT

Le modèle FS2HAC-4PT peut contenir quatre plaques. Les références aux positions d'étagère dans l'appareil sont les suivantes : la position d'étagère la plus basse est la 1 et la plus haute la 4.

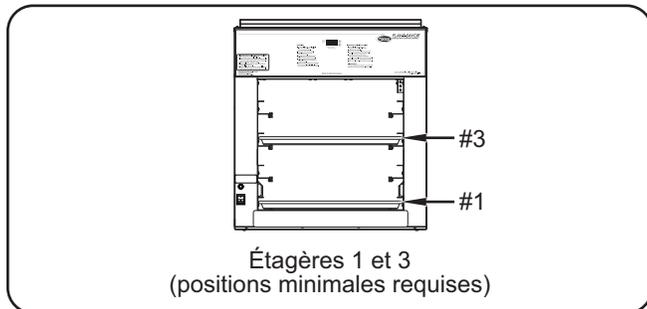
Quand les quatre plaques sont utilisées :

- Accédez aux aliments à l'aide d'une pince, en tirant la plaque pour la sortir à la moitié de l'appareil.
- Servez les aliments et repoussez la plaque dans l'appareil avec une pince. Assurez-vous que la plaque est derrière la ligne à côté de la flèche à l'intérieur de chaque extrémité de l'appareil.

continué...

Quand moins de quatre plaques sont utilisées :

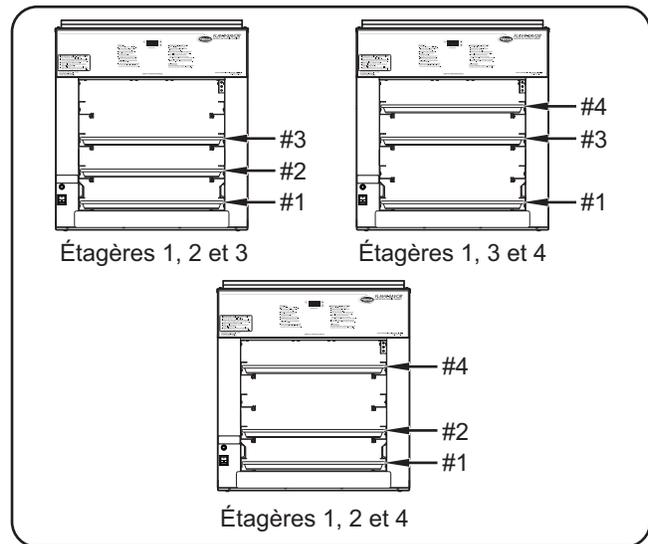
- Laissez toujours deux plaques minimum dans l'appareil.
- Gardez toujours une plaque sur l'étagère inférieure.
- Lorsque vous utilisez deux plaques, attrapez les aliments avec une pince et servez. Ne sortez pas les plaques de l'appareil.



FS2HAC-4PT avec deux plaques

NOTA: Pour un bon fonctionnement et une bonne circulation d'air, les modèles FS2HAC-4PT doivent avoir au moins deux plaques dans l'appareil à tout instant avec l'une des plaques sur l'étagère inférieure.

- Lorsque vous utilisez trois plaques, placez les plaques de sorte à éviter à avoir à tirer sur les plaques pour servir. Repositionnez les plaques à mesure que vous les videz.



FS2HAC-4PT avec trois plaques

MAINTENANCE

Généralités

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

AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Débrancher le cordon électrique et laisser l'appareil refroidir avant d'effectuer son entretien ou son nettoyage ou d'essayer de le décoinser
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau.** L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.

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

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

Nettoyage quotidien

Afin de préserver la finition brillante de l'armoire Flav-R-Savor, il est recommandé de nettoyer quotidiennement les surfaces extérieures et intérieures.

AVIS

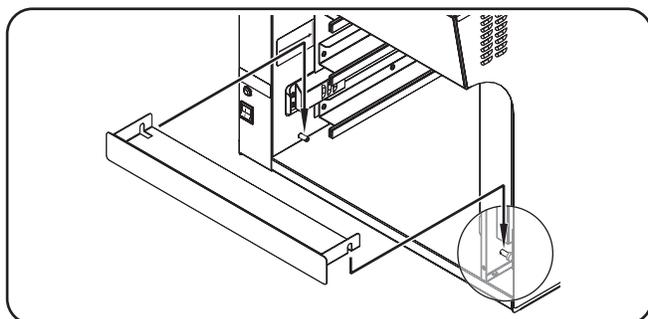
Utilisez uniquement des nettoyeurs non abrasifs et des chiffons doux. Les chiffons et nettoyeurs abrasifs risquent de rayer la finition de l'appareil, d'altérer son apparence et de le rendre vulnérable à l'accumulation de saleté.

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « O » (arrêt) et attendez que l'appareil refroidisse.

NOTA: Un ventilateur de refroidissement intérieur de l'appareil fonctionnera pendant une courte période une fois que l'appareil est mis hors tension.

2. Retirez et lavez toutes les plaques.
3. Essayez toutes les miettes sur le plancher de l'armoire dans le ramasse-miettes amovible à chaque extrémité de l'appareil.

4. Retirez, videz et lavez le plateau à miettes à chaque extrémité de l'appareil. Pour enlever les plateaux à miettes :
- Soulevez le plateau au-dessus des chevilles sur chaque paroi latérale à l'intérieur de l'appareil.
 - Tirez le plateau tout droit en dehors de l'appareil.



Retrait du plateau ramasse-miettes

5. Essuyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil avec un chiffon aseptisé propre.
- Les zones difficiles d'accès doivent être nettoyées avec une petite brosse et du savon doux.
 - Les taches récalcitrantes peuvent être éliminées avec un bon nettoyant pour acier inoxydable ou un produit nettoyant non abrasif.

AVIS

Utiliser uniquement des produits nettoyants non abrasifs. Les produits nettoyants abrasifs peuvent rayer la finition de l'appareil, ce qui altère son apparence et le rend plus susceptible d'accumuler la saleté.

GUIDE DE DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: Débrancher le cordon électrique et laisser l'appareil refroidir avant d'effectuer son entretien ou son nettoyage ou d'essayer de le décoincer.

Symptôme	Cause Probable	Solution
L'interrupteur n'est pas allumé et l'appareil ne chauffe pas.	Interrupteur d'alimentation I/O (marche / arrêt) en position « O » (arrêt).	Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « I » (marche).
	Appareil non branché	Branchez l'appareil sur une alimentation adéquate.
	Le coupe-circuit a disjoncté.	Réarmez le coupe-circuit.
	Composant défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
L'interrupteur est allumé, mais l'appareil ne chauffe pas.	Point de consigne de température trop bas.	Paramétrez une température nominale plus faible. Reportez-vous à la procédure « Mode d'emploi » de cette section.
	Composant défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes ?

Si le problème persiste, veuillez contacter l'agence d'entretien agréée Hatco la plus proche ou Hatco pour obtenir une assistance. Pour trouver l'agence d'entretien la plus proche, rendez-vous sur le site Internet de Hatco (www.hatcocorp.com) et 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

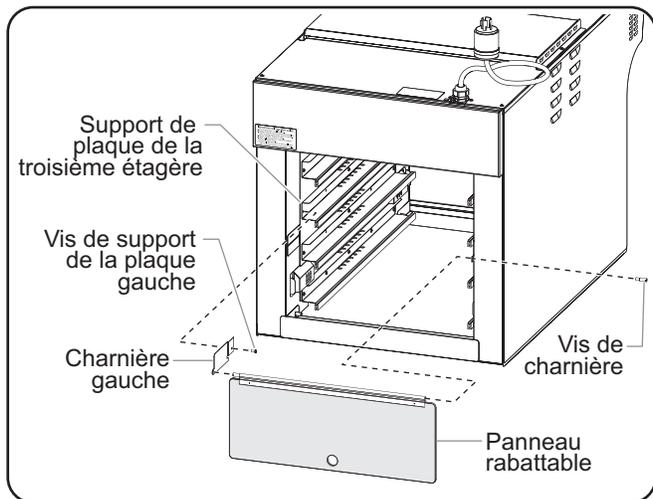
Symptôme	Cause Probable	Solution
L'interrupteur est allumé, mais l'appareil ne maintient pas le point de consigne de température.	Les plaques ne sont pas correctement positionnées à l'intérieur de l'armoire et alors elles bloquent le(s) rideau(x) d'air.	Réglez les plaques entre les lignes à côté des flèches à l'intérieur de chaque extrémité de l'armoire.
	Pas de plaques ou pas assez de plaques dans l'armoire.	Pour les modèles à deux plaques : Placez deux plaques dans l'armoire au démarrage. Gardez au moins une plaque dans l'armoire sur l'étagère la plus basse. Pour les modèles à quatre plaques : Pour les modèles à quatre plaques : Placez quatre plaques dans l'armoire au démarrage. Gardez au moins deux plaques dans l'armoire à la fois - une sur l'étagère la plus basse et l'autre deux étagères au-dessus.
	L'appareil n'a pas le temps d'atteindre la température du point de consigne.	Attendez 30 à 60 minutes pour que l'appareil ait le temps d'atteindre la température du point de consigne.
	Pas de plaque sur l'étagère la plus basse.	Placez une plaque sur l'étagère la plus basse.
	Débit d'air inadéquate/ déséquilibré dans le bâtiment.	Identifier les sources de débit d'air et apporter les changements nécessaires : <ul style="list-style-type: none"> • Déplacez tous les ventilateurs portatifs. • Fermez toutes les fenêtres et portes. • Fermer la fenêtre volante. • Vérifier les événements de plafond et les réorienter, s'il y a lieu. • Installer l'accessoire de panneau rabattable sur l'armoire. • Demander une vérification du bilan d'air du bâtiment (contacter le service de l'entretien du bâtiment).
	Composant défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
L'appareil affiche une température en °F, mais vous souhaitez afficher une température en °C. Ou bien l'appareil affiche une température en °C et vous souhaitez afficher une température en °F.	Vous devez modifier le réglage interne du panneau de commande de la température.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.

Panneau rabattable (pour FS2HAC-4PT seulement)

Une option de panneau rabattable est disponible pour l'installation en face des deux étagères du bas de chaque côté de l'appareil à quatre plaques. Le panneau rabattable offre un meilleur contrôle de la température pour les appareils installés dans des endroits où la circulation d'air est vive. Utilisez la procédure suivante pour installer un panneau rabattable (la procédure est la même pour chaque côté).

NOTA: Les références aux positions d'étagère dans l'appareil sont les suivantes : la position d'étagère la plus basse est la 1 et la plus haute la 4.

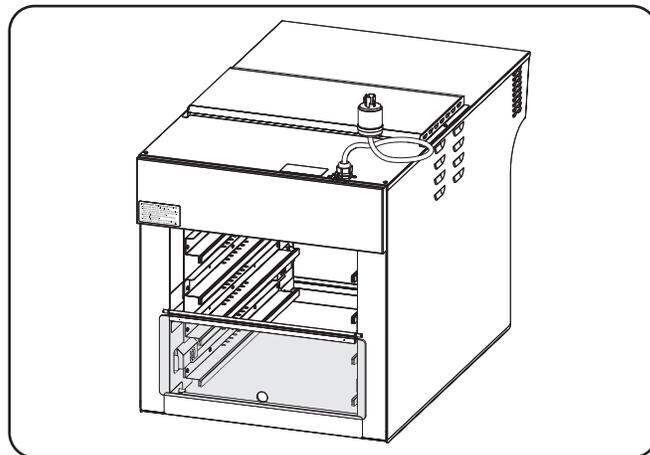
1. Retirez et conservez les vis du support de la plaque depuis les supports de la troisième plaque d'étagère.
2. Alignez la charnière gauche pour le panneau rabattable avec le trou de la vis de support de la plaque gauche.
3. Insérez la vis de support de la plaque gauche à travers la charnière, puis le support de plaque, et dans la paroi de l'armoire. Serrez fermement.
4. Alignez la charnière droite pour le panneau rabattable avec le trou de la vis de support de la plaque droite.



Installation d'un panneau rabattable

5. Insérez la vis du support de la plaque droite, à travers la charnière puis le support de plaque, et dans la paroi de l'armoire. Serrez fermement.
6. Retirez l'une des vis de charnière de la charnière de plaque en haut du panneau rabattable.
7. Insérez la vis de charnière restante sur la charnière de panneau dans l'une des charnières installées sur l'appareil.
8. Alignez l'autre extrémité de la charnière du panneau avec l'autre charnière, et insérez la vis enlevée de la charnière à travers la charnière et dans la charnière du panneau. Serrez fermement.

NOTA: Hatco recommande l'utilisation de composant de verrouillage du filetage sur la vis de la charnière avant le remontage dans la charnière du panneau.



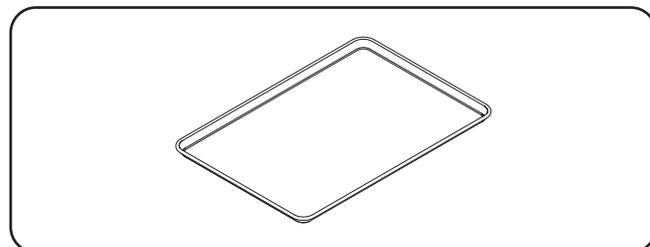
Panneau rabattable installé

Plaques

Les plaques en aluminium se commandent directement auprès de Hatco.

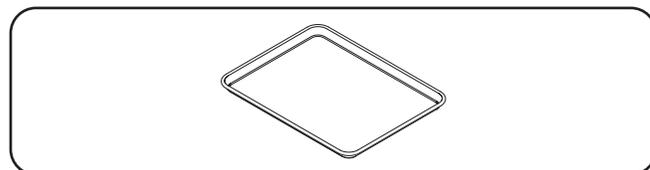
Commandez l'article Hatco :

18" Sheet Pan (457 mm x 660 mm [18 po x 26 po])



Plaque grande taille 18 po (457 mm)

Alum Pan (457 mm x 330 mm [18" x 13"])



Plateau de taille moyenne (1/2)

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 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.

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

Whaley Foodservice Repair
Orlando 407-757-0851

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 PROPRIÉTAIRE pour plus de informations.