



Register Online!
(see page 2)

S'inscrire en ligne!
(voir page 11)



Flav-R-Savor[®]

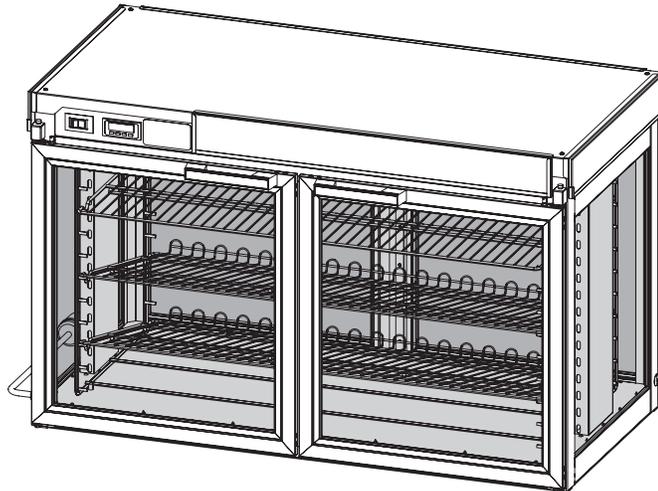
Large Capacity Holding Cabinets

Armoires de conservation grande capacité

LFST-48 Series/Série

Installation and Operating Manual

Manuel d'installation et d'utilisation



⚠ WARNING

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

English = p 2

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Français = p 11

Important Owner Information	2	Operation	7
Introduction	2	General.....	7
Important Safety Information	3	Locking/Unlocking the Digital Temperature Controller.....	7
Model Description	4	Maintenance	8
Model Designation	4	General.....	8
Specifications	5	Daily Cleaning.....	8
Plug Configurations.....	5	Replacing Display Light Bulbs.....	8
Electrical Rating Chart.....	5	Troubleshooting Guide	9
Dimensions.....	5	Options and Accessories	9
Installation	6	Limited Warranty	10
General.....	6	Authorized Parts Distributors	Back Cover

IMPORTANT OWNER INFORMATION

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

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

Register your unit!

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

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

Telephone: 414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com



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

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

INTRODUCTION

The Hatco Flav-R-Savor® Large Capacity Holding Cabinet is designed to hold prepared foods for prolonged periods of time while maintaining that "just-made" quality. Hatco Large Capacity Holding Cabinets provide the best environment for wrapped foods and sandwiches by regulating the air temperature.

Flav-R-Savor air flow pattern is designed to maintain consistent cabinet temperature. The left and right side heat sources create a "blanket" effect around the food. The air flow rate enables the cabinet to rapidly recover temperature after opening and closing the door.

Front and rear access doors and adjustable shelves make the Hatco Flav-R-Savor Large Capacity Holding Cabinet perfect for any food service application.

Hatco Large Capacity 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 Large Capacity Holding 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.
- Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C).
- DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.
- Do not steam clean or use excessive water on unit.
- This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- Do not pull unit by power cord.
- Discontinue use if power cord is frayed or worn.
- Do not attempt to repair or replace a damaged power cord. The cord must be replaced by Hatco, an Authorized Hatco Service Agent, or a person with similar qualifications.
- Do not clean unit when it is energized or hot.
- This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.
- Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.

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.

Use only light bulbs that meet or exceed NSF standards and are specifically designed for food holding areas. Breakage of light bulbs not specially-coated could result in personal injury and/or food contamination.

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.

⚠ 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.

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

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

⚠ CAUTION

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

Locate unit at proper counter height 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.

Transport unit in upright position only. Before moving or tipping unit, secure all glass surfaces, doors, pan rails, and/or skirts with tape. Failure to do so may result in damage and injury.

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, accessory 4” (102 mm) legs are available 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.

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.

All Models

Flav-R-Savor® Large Capacity Holding Cabinets are standard in black or in optional *Designer* colors. Painted surfaces are powder-coated painted steel and aluminum. The cabinet contains tempered glass doors for easy access and visibility from front or back. Cabinet sides are tempered glass for good visibility and heat retention. Cabinet interior top and bottom are made of easy-to-clean stainless steel. Dual heaters and fans create a dry heat system that is suitable for all boxed or wrapped food products.

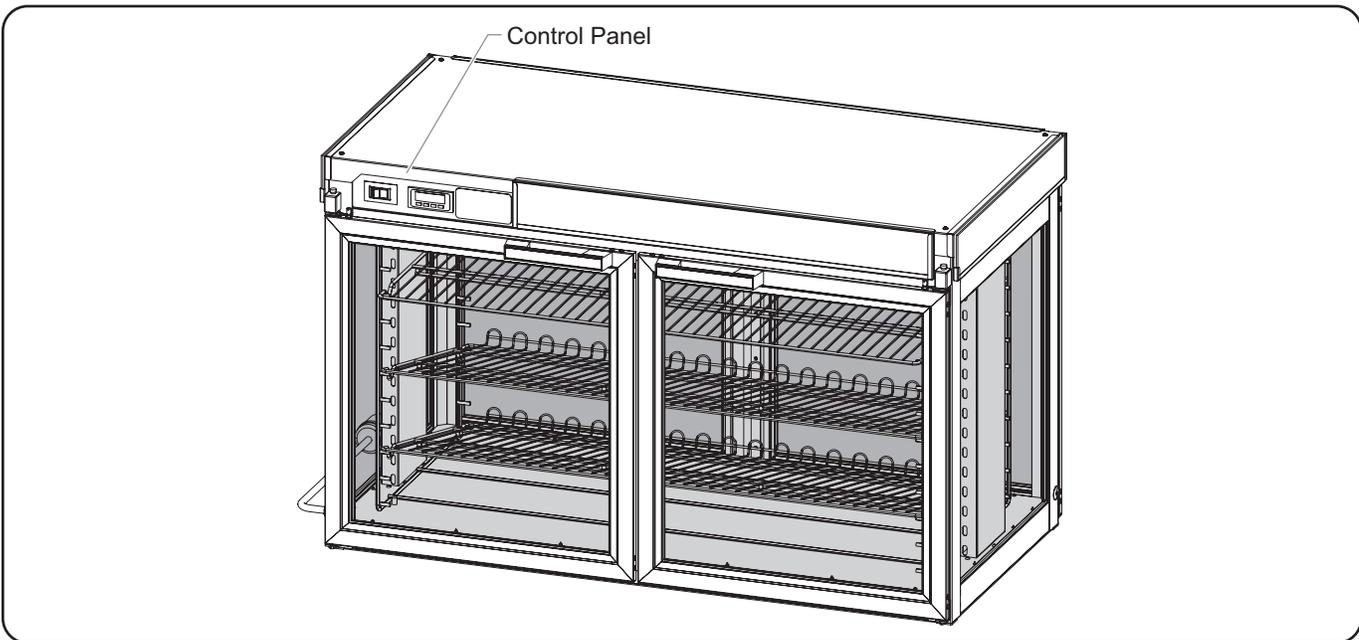
The three shelves on the rack have product stops and are inclined toward the service area for excellent product visibility. Each shelf can hold three half-size sheet pans per shelf. The shelves adjust and tilt in 2" (51 mm) increments. The cabinet has incandescent lighting to heighten product awareness.

Model LFST-48-1X

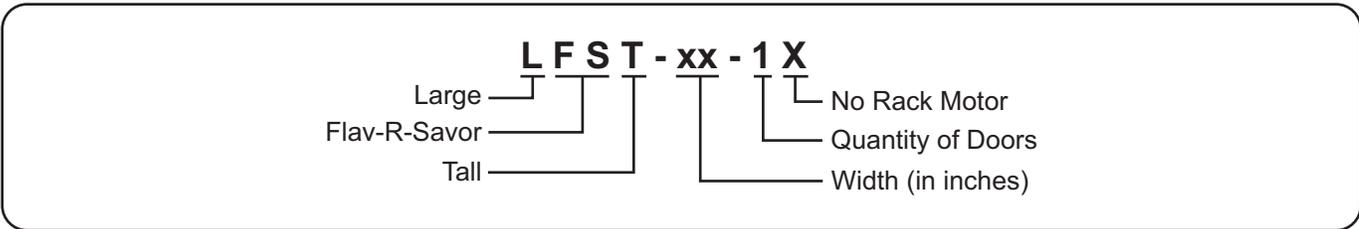
The LFST-1X features self-closing French glass doors on the operator side and a glass front on the customer side.

Model LFST-48-2X

The LFST-48-2X is the same as model LFST-48-1X, but has a set of French doors on both sides of the cabinet for easy pass-through convenience.



MODEL DESIGNATION

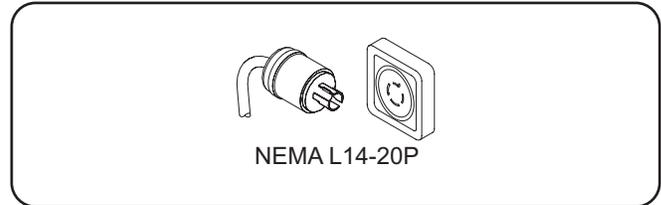


Plug Configurations

Units are supplied from the factory with an electrical cord and plug installed (plugs are supplied according to the application).



ELECTRIC SHOCK HAZARD: Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install the proper voltage and size electrical receptacle.



NEMA L14-20P

Plug Configurations

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco®.

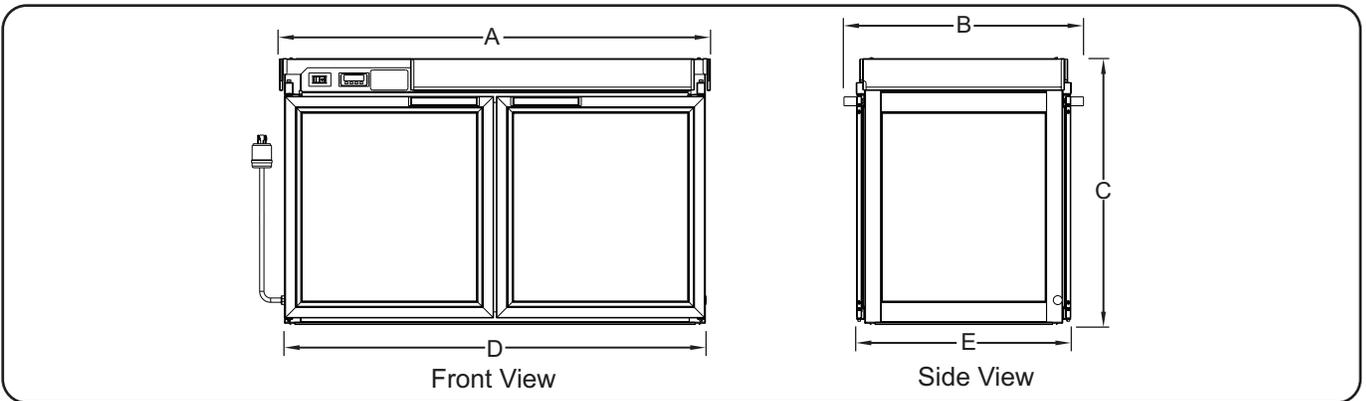
Electrical Rating Chart

Model	Voltage	Hertz	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
LFST-48-1X	120/208-240 V	60 Hz	2150 W	14.6 A	NEMA L14-20P	222 lbs. (101 kg)
LFST-48-2X						230 lbs. (104 kg)

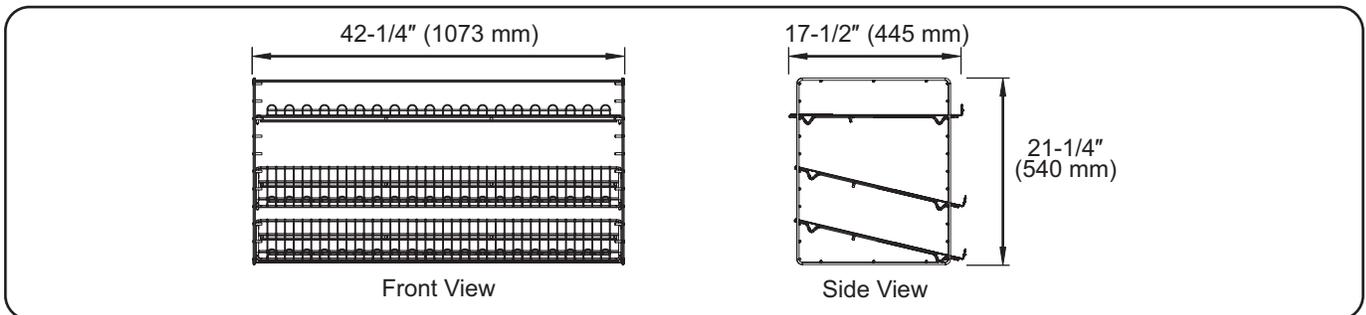
Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)
LFST-48-1X	48-7/8" (1240 mm)	25-3/8" (6484 mm)	30" (762 mm)	47-3/4" (1211 mm)	23-3/8" (593 mm)
LFST-48-2X		27-1/8" (689 mm)			24-1/4" (616 mm)

Cabinet Opening Dimensions: 44" W x 22" H (1117 mm x 559 mm)



Rack Dimensions



General

Hatco® Flav-R-Savor® Large Capacity Holding and Display Cabinets are shipped with most components pre-assembled. Care should be taken when unpacking shipping carton to avoid damage to the unit and components enclosed.



WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: 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

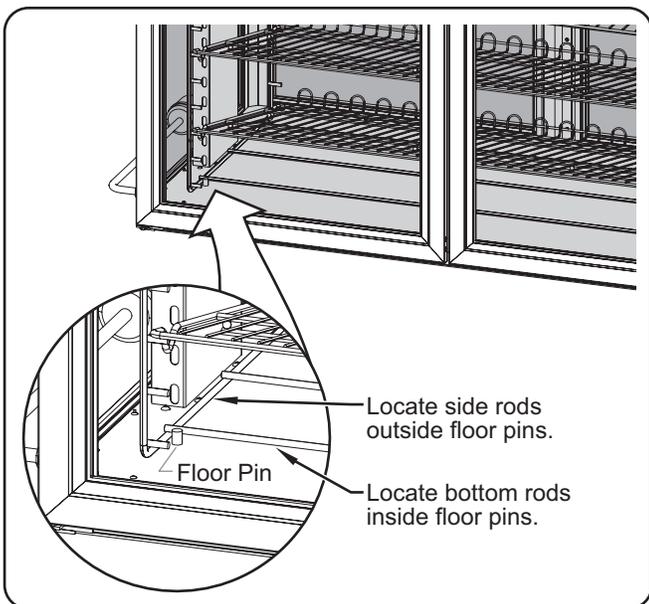
Transport unit in upright position only. Before moving or tipping unit, secure all glass surfaces, doors, pan rails, and/or skirts with tape. Failure to do so may result in damage and injury.

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, accessory 4" (102 mm) legs are available to allow for proper cleaning access below unit.

1. Remove the unit from the carton. Two people are required for this step.

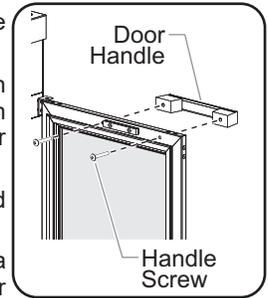
NOTE: To prevent delay in obtaining warranty coverage, complete online warranty registration. See the IMPORTANT OWNER INFORMATION section for details.

2. Remove tape and protective packaging from all surfaces of unit.
3. Install the shelf rack and shelves inside the cabinet.
 - a. When placing shelf rack inside the cabinet, rods on bottom of rack must be inside floor pins.
 - b. When installing wire shelves, set directly on top of rack shelf pins. Insert shelves with reinforcement to the front.

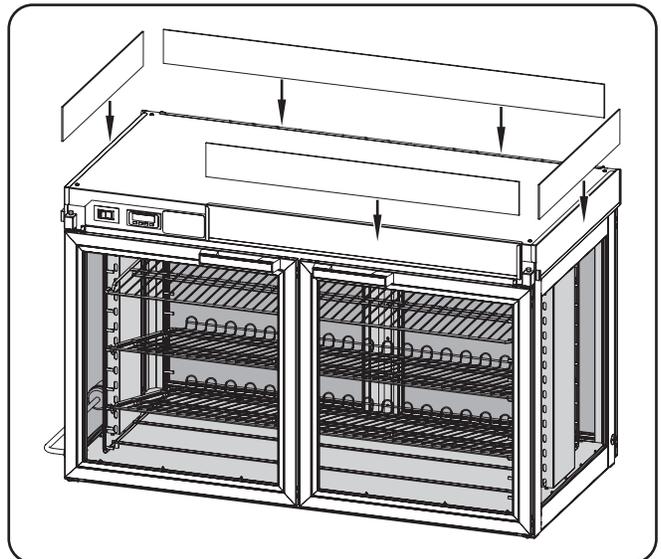


Installing the Shelf Rack

4. Install the door handles using the supplied handle screws.
5. Install signage into the sign holders. Refer to the "Sign Dimensions" in this section for more information.
6. 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., exterior doors, near exhaust fans/hoods, and air conditioning ducts).
- 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/legs on the bottom of the unit are positioned securely on the countertop.



Installing the Signs into the Sign Holders

Sign Dimensions

Control Side: 3-1/2" (89 mm) high x 31-15/16" (811 mm) wide

Customer Side: 3-1/2" (89 mm) high x 45" (1143 mm) wide

Ends: 3-1/2" (89 mm) high x 22-5/8" (575 mm) wide

General

Use the following procedures to operate a Flav-R-Savor Large Capacity Holding Cabinet.



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.
2. Move the unit Power I/O (on/off) switch to the **I** (on) position.
 - The digital temperature controller will energize and the current temperature of the interior of the unit will appear on the display. **CAUTION! Some exterior surfaces on the unit will get hot. Use caution when touching these areas.**
 - The phrase "out 1" will appear in the upper left corner of the display to show that the unit is in heat mode.
3. Press and release the **set** key. The current setpoint temperature will be shown on the display and "out 1" will flash in the upper left corner.
4. Press the **▲** key or **▼** key within 15 seconds to change the setpoint temperature. If no key is pressed within 15 seconds, the display will revert to the current temperature of the cabinet.
5. Press the **set** key or wait 15 seconds to lock in the new setpoint temperature. The setpoint temperature range of the controller is from room temperature to 70°C (158°F).
6. Allow the unit 30 minutes to reach operating temperature before loading the cabinet with pre-heated food product.
 - The current temperature of the interior of the unit will appear on the display.

Shutdown

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the **O** (off) position. The display lights and heating system will turn off.

Locking/Unlocking the Digital Temperature Controller

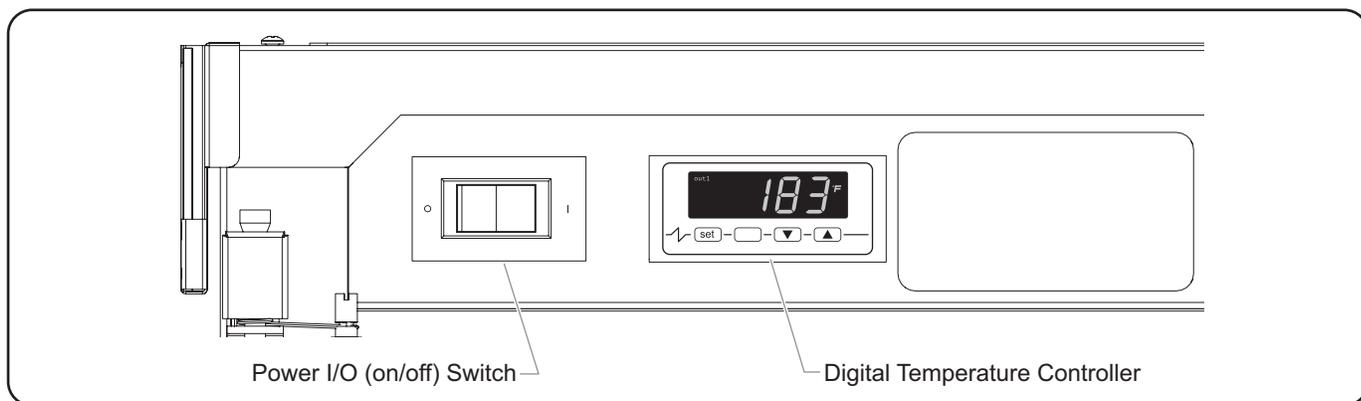
The keys on the digital temperature controller can be locked to prevent unauthorized changes to the settings.

To lock the keys of the digital temperature controller:

- Press and hold both the **set** key and **▼** key at the same time for over two seconds. The message "Loc" will appear on the display.

To unlock the keys of the digital temperature controller:

- Press and hold both the **set** key and **▼** key at the same time until the message "UnL" appears on the display.



Control Panel

General

Hatco® Flav-R-Savor® Large Capacity Holding 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 unit.
- This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- Do not clean unit when it is energized or hot.
- Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.

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

Daily Cleaning

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



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

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

1. Turn off the unit, unplug the power cord, and allow the unit to cool.
2. Remove and wash any food pans and/or racks in the unit.
3. Wipe down all exterior and interior surfaces using a damp, non-abrasive cloth. A non-abrasive cleaner may be used for difficult stains. Hard to reach areas should be cleaned using a small brush and mild soap.
4. Clean the side glass panels using a standard glass cleaner.

Replacing Display Light Bulbs



Use only light bulbs that meet or exceed NSF standards and are specifically designed for food holding areas. Breakage of light bulbs not specially coated could result in personal injury and/or food contamination.

The display lights are incandescent light bulbs that illuminate the warming area. Each bulb has a special coating to guard against injury and food contamination in the event of breakage.

1. Turn off the unit, unplug the power cord, and allow the unit to cool.
2. Remove any food pans and/or racks in the unit.
3. Unscrew the light bulb from the unit and replace it with a new, specially-coated incandescent light bulb.

NOTE: Hatco shatter-resistant light bulbs meet NSF standards for food holding and display areas. For 120 volt applications, use Hatco P/N 02.30.265.00.



This 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
Light bulb not working.	Light bulb defective.	Replace light bulb.
	Power turned off (O).	Move Power I/O (on/off) to the I (on) position.
Food cavity not hot enough.	Temperature Control set too low.	Adjust Temperature Control to a higher setting.
	Heating elements not working.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
	Temperature Control not working properly.	
	Excessive air movement around unit.	Restrict or redirect air movement (i.e., air conditioning duct or exhaust fan) away from unit.
Unit connected to incorrect power supply.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.	
Food cavity too hot.	Temperature Control set too high.	Adjust Temperature Control to a lower setting.
	Temperature Control not working properly.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
	Unit connected to incorrect power supply.	
No heat, but light works.	Temperature Control set too low.	Adjust Temperature Control to a higher setting.
	Heating elements not working.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
	Temperature Control not working properly.	
No heat and no lights.	Power turned off (O).	Move Power I/O (on/off) to the I (on) position.
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker. If circuit breaker continues to trip, contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

Troubleshooting Questions?

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

Telephone: 414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

OPTIONS AND ACCESSORIES

Halogen Bulbs

Optional halogen bulbs (Hatco P/N 02.30.081.00) can be ordered in place of the standard incandescent display light bulbs (120 V).

WARRANTY, EXCLUSIVE REMEDY:

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

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

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

Two (2) Year Parts and Labor Warranty:

- Induction Ranges
- Induction Warmers

One (1) Year Replacement Warranty:

- TPT Pop-Up Toasters

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

- 3CS and FR Tanks

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

- Electric Booster Heater Tanks
- Gas Booster Heater Tanks

Ninety (90) Day Parts-Only Warranty:

- Replacement Parts

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

WARRANTY REGISTRATION INSTRUCTIONS:

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

LIMITATION OF LIABILITY:

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

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

Informations Importantes pour le Propriétaire	11	Mode d'emploi	16
Introduction.....	11	Généralités	16
Consignes de Sécurité Importantes	12	Verrouiller/déverrouiller le régulateur de température numérique	16
Description du Modèle.....	13	Maintenance	17
Désignation du Modèle.....	13	Généralités	17
Caractéristiques Techniques	14	Nettoyage quotidien.....	17
Configuration des Fiches.....	14	Remplacement des ampoules de la vitrine	17
Tableau des Caractéristiques électriques.....	14	Guide de Dépannage	18
Dimensions.....	14	Options et accessoires	18
Installation	15	Garantie Limitée	19
Généralités	15	Autorisés Distributeurs de Pièces	Couverture Arrière

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

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

Modèle No. _____

Numéro de série _____

Voltage _____

Date d'achat _____

Enregistrez votre appareil!

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

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

Téléphone: +1-414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com



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

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

INTRODUCTION

Hatco Flav-R-Savor® Les armoires d'exposition grande capacité sont conçues pour conserver des plats préparés pendant des périodes relativement longues, tout en maintenant leur fraîcheur intacte. Les armoires de conservation et d'exposition de Hatco offrent le meilleur environnement pour conserver les produits alimentaires en réglant la température de l'air.

Le schéma de flux d'air Flav-R-Savor est conçu pour maintenir une température constante dans l'armoire. Les sources de chaleur latérales gauche et droite créent un effet « couverture » autour des aliments. L'intensité du flux d'air permet à la température interne de l'armoire de se restabiliser rapidement après l'ouverture et la fermeture de la porte.

Les portes d'accès avant et arrière et les tablettes réglables font de l'armoire Hatco Flav-R-Savor une armoire de grande capacité parfaite pour toute application de restauration.

Les armoires d'exposition grande capacité de Hatco sont issues de recherches avancées et de tests intensifs en situation. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour un maximum de durabilité, d'aspect esthétique et de performance optimum. Chaque appareil est minutieusement inspecté et testé avant expédition.

Ce manuel fournit les instructions d'installation, de sécurité et le mode d'emploi des armoires d'exposition grande capacité. 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.
- Éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et laissez refroidir avant une maintenance ou un nettoyage.
- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C (70°F) minimum.
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau.** L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas 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.
- Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension ou chaud.
- 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.
- Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.

DANGER D'INCENDIE : 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.

N'utilisez que des ampoules électriques qui correspondent ou qui sont supérieures aux normes de la NSF et qui sont spécifiquement conçues pour les espaces de conservation des aliments. Les bris d'une ampoule non équipée d'un revêtement adapté peuvent provoquer des dommages corporels et/ou une contamination des aliments.

⚠ AVERTISSEMENT

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.

S'assurer que le produit alimentaire a été chauffé à une température adaptée au maintien de sa salubrité avant de le mettre sur l'appareil sous peine de risques graves pour la santé. Cet appareil est destiné au maintien de produits alimentaires préchauffés uniquement.

Hatco n'est pas responsable de la température de service du produit alimentaire elle-même. Il incombe à l'utilisateur de s'assurer que le produit alimentaire est maintenu et servi à une température sûre.

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

⚠ ATTENTION

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

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

L'unité doit rester droite durant son transport. Avant de déplacer ou de basculer l'appareil, veuillez protéger toutes les surfaces en verre, les portes, les grilles et/ou les bordures avec du ruban adhésif et évacuer l'eau des éléments humides. Si vous ne respectez pas ces instructions, l'appareil risque d'être endommagé.

La NSF exige que les appareils d'une largeur supérieure à 914 mm (36") ou pesant plus de 36 kg (80 lb) soient fixés sur le plan de travail ou installés au-dessus de ce dernier. Si l'appareil ne peut pas être fixé sur l'emplacement d'utilisation, des pieds de 102 mm (4") sont disponibles pour permettre le nettoyage en dessous de l'appareil.

AVIS

Ne couchez pas l'appareil sur le côté comportant le panneau de commande. Cela pourrait endommager l'appareil.

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

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

Tous les Modèles

Flav-R-Savor® Les armoires de conservation grande capacité sont de série en noir ou en option en couleurs haut de gamme. Les surfaces peintes sont en acier et en aluminium peints par poudrage. L'armoire contient des portes en verre trempé pour faciliter l'accès et la visibilité à partir de l'avant ou de l'arrière. Les côtés de l'armoire sont en verre trempé pour une bonne visibilité et une bonne rétention de la chaleur. Le haut et le bas de l'intérieur de l'armoire sont en acier inoxydable facile à nettoyer. Les appareils de chauffage doubles et les ventilateurs créent un système de chauffage à sec qui convient à tous les aliments emballés ou paquetés.

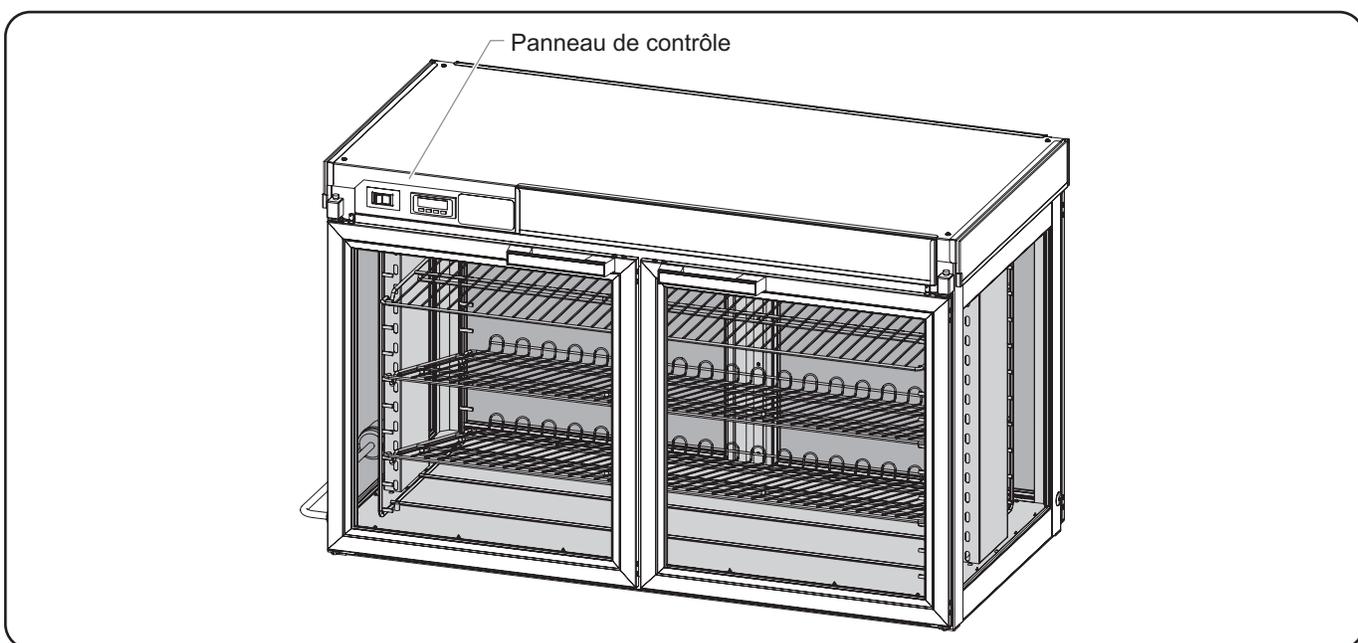
Les trois tablettes sur le support ont des butoirs de produit et sont inclinées vers la zone de service pour une excellente visibilité du produit. Chaque tablette peut contenir trois plateaux demi-taille. Les tablettes s'ajustent et s'inclinent par incréments de 51 mm (2"). L'armoire est dotée d'un éclairage incandescent pour mieux mettre en valeur le produit.

Modèle LFST-48-1X

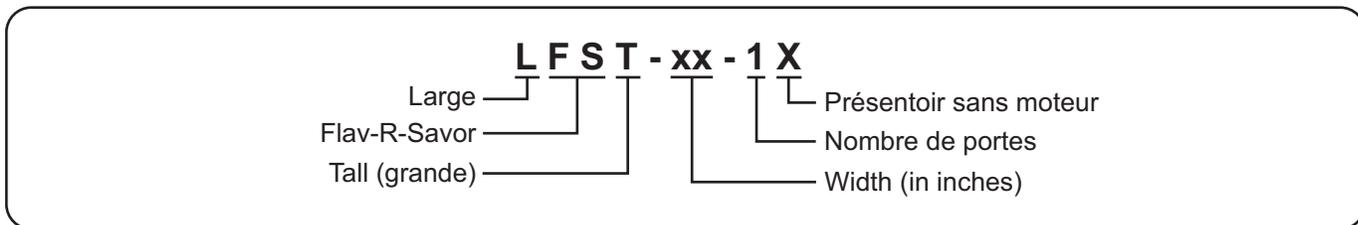
Le LFST-1X est équipé de portes coulissantes en verre à fermeture automatique du côté de l'opérateur et d'une façade en verre du côté du client.

Modèle LFST-48-2X

Le LFST-48-2X est le même que le modèle LFST-48-1X, mais avec un ensemble de portes coulissantes des deux côtés de l'armoire pour faciliter le passage.



DÉSIGNATION DU MODÈLE

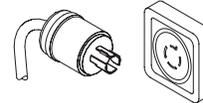


Configuration des fiches

Les appareils sortent de l'usine avec un cordon électrique et une fiche installée. Les fiches sont fournies en fonction de l'application.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE : Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.



NEMA L14-20P

Configuration des fiches

NOTA: Prise non fournie par Hatco®.

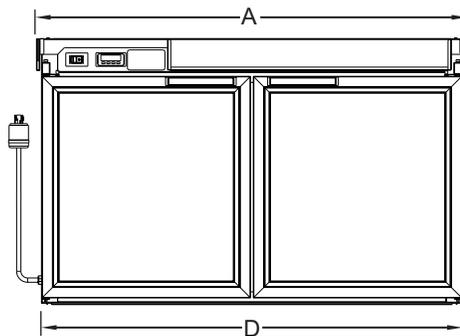
Tableau des Caractéristiques électriques

Modèle	Tension	Hertz	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
LFST-48-1X	120/208-240 V	60 Hz	2150 W	14.6 A	NEMA L14-20P	101 kg (222 lbs.)
LFST-48-2X						104 kg (230 lbs.)

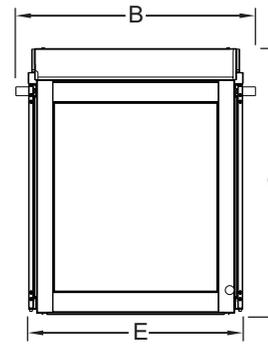
Dimensions

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Empattement Largeur (D)	Empattement Profondeur (E)
LFST-48-1X	1240 mm (48-7/8")	648 mm (25-3/8")	762 mm (30")	1211 mm (47-3/4")	593 mm (23-3/8")
LFST-48-2X		689 mm (27-1/8")			616 mm (24-1/4")

Dimensions de l'espace total de l'armoire: 1117 mm W x 559 mm H (44" x 22")

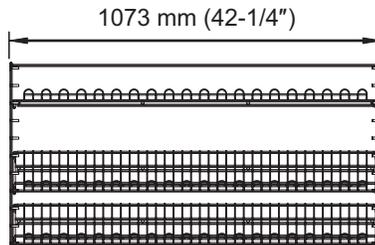


Vue de face

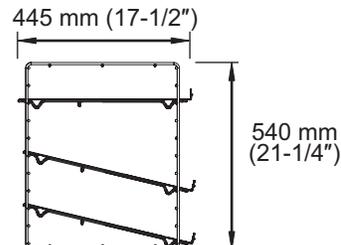


Vue de côté

Dimensions du présentoir



Vue de face



Vue de côté

Généralités

Hatco Flav-R-Savor® Les armoires de conservation grande capacité et les armoires d'exposition sont expédiées avec la plupart des composants préassemblés. Faites attention lors du déballage pour éviter d'endommager l'appareil et ses composants.

⚠ 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 21°C (70°F) 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

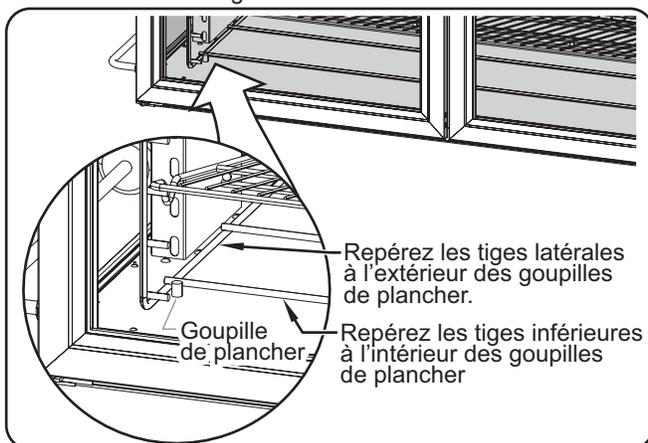
L'unité doit rester droite durant son transport. Avant de déplacer ou de basculer l'appareil, veuillez protéger toutes les surfaces en verre, les portes, les grilles et/ou les bordures avec du ruban adhésif et évacuer l'eau des éléments humides. Si vous ne respectez pas ces instructions, l'appareil risque d'être endommagé.

La NSF exige que les appareils d'une largeur supérieure à 914 mm (36") ou pesant plus de 36 kg (80 lb) soient fixés sur le plan de travail ou installés au-dessus de ce dernier. Si l'appareil ne peut pas être fixé sur l'emplacement d'utilisation, des pieds de 102 mm (4") sont disponibles pour permettre le nettoyage en dessous de l'appareil.

1. Retirer l'appareil de sa boîte. Cette étape nécessite deux personnes.

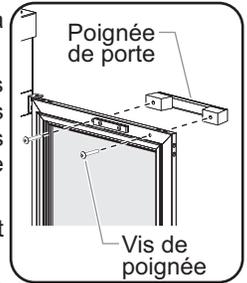
NOTA: Pour éviter un retard de service sous garantie, enregistrez la garantie en ligne. Pour des détails, voir la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE.

2. Retirer le ruban et le film de protection de toutes les surfaces de l'appareil.
3. Installez le support à tablettes et les tablettes à l'intérieur de l'armoire.
 - a. Lorsque vous placez le support à étagères à l'intérieur de l'armoire, les tiges au bas du support doivent se trouver à l'intérieur des goupilles du plancher.
 - b. Lors de l'installation d'étagères en fil métallique, placez-les directement sur les goupilles de l'étagère du support. Insérez les étagères avec des renforts à l'avant.



Installation du support d'étagères

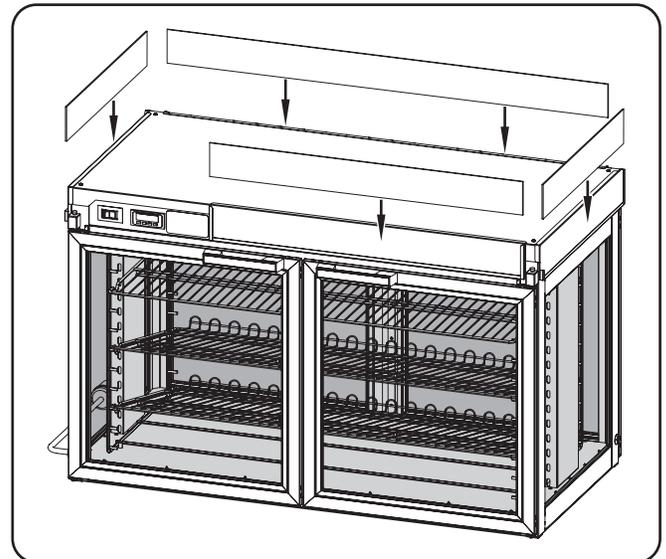
4. Installez les poignées de porte à l'aide des vis de poignée fournies.



5. Installez les enseignes dans les supports d'enseigne. Veuillez vous référer au schéma « Dimensions des enseignes » de cette partie pour plus d'informations.

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

- 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 (comme à proximité de ventilateurs d'échappement/de hottes d'aspiration, de conduites de climatisation et de portes extérieures).
- Assurez-vous que l'unité est placée à une hauteur appropriée dans une zone facilitant son utilisation.
- veillez à ce que le comptoir soit de niveau et suffisamment solide pour supporter le poids de l'appareil et des aliments.
- Veuillez vous assurer que tous les pieds/supports en dessous de l'appareil sont fermement positionnés sur le comptoir.



Installation des enseignes dans les supports d'enseigne

Dimensions de l'enseigne

Côté commande : 89 mm (3-1/2") de hauteur x 811 mm (31-15/16") de largeur

Côté client : 89 mm (3-1/2") de hauteur x 1 143 mm (45") de largeur

Extrémités : 89 mm (3-1/2") de hauteur x 575 mm (22-5/8") de largeur

Généralités

Suivez les procédures suivantes pour faire fonctionner un Flav-R-Savor® Armoire de conservation grande capacité.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Mise en marche

1. Branchez l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre de la configuration, de la taille et de la tension corrects. Pour des détails, voir la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUE.
2. Placez l'interrupteur d'alimentation Power I/O (marche/arrêt) sur position I (Marche).
 - Le régulateur de température numérique sera activé et la température actuelle de l'intérieur de l'appareil apparaîtra sur l'affichage. **ATTENTION! Certaines surfaces extérieures de l'unité deviendront chaudes. Soyez prudent lorsque vous touchez ces surfaces.**
 - La phrase « out 1 » apparaîtra dans le coin supérieur gauche de l'affichage pour vous indiquer que l'appareil est en chauffe.
3. Appuyez et relâchez la touche **set**. Le point de consigne de température actuel sera indiqué sur l'affichage et « out 1 » clignotera dans le coin supérieur gauche.
4. Appuyez sur la touche **▲** ou la touche **▼** dans les 15 secondes pour modifier le point de consigne de température. Si aucune touche n'est enfoncée dans les 15 secondes, l'affichage revient à la température actuelle de l'armoire.
5. Appuyez sur la touche **set** ou patientez pendant 15 secondes pour verrouiller le nouveau point de consigne de température. La limitation du point de consigne de température du régulateur est comprise entre la température ambiante et environ 70°C (158°F).
6. Laissez à l'unité 30 minutes pour atteindre sa température de fonctionnement avant de placer les produits alimentaires préchauffés dans l'armoire.
 - La température actuelle de l'intérieur de l'appareil apparaîtra sur l'affichage.

Arrêt

1. Placez l'interrupteur d'alimentation Power I/O (marche/arrêt) sur position **O** (Arrêt). Les voyants s'allument et le système de chauffage s'éteint.

Verrouiller/déverrouiller le régulateur de température numérique

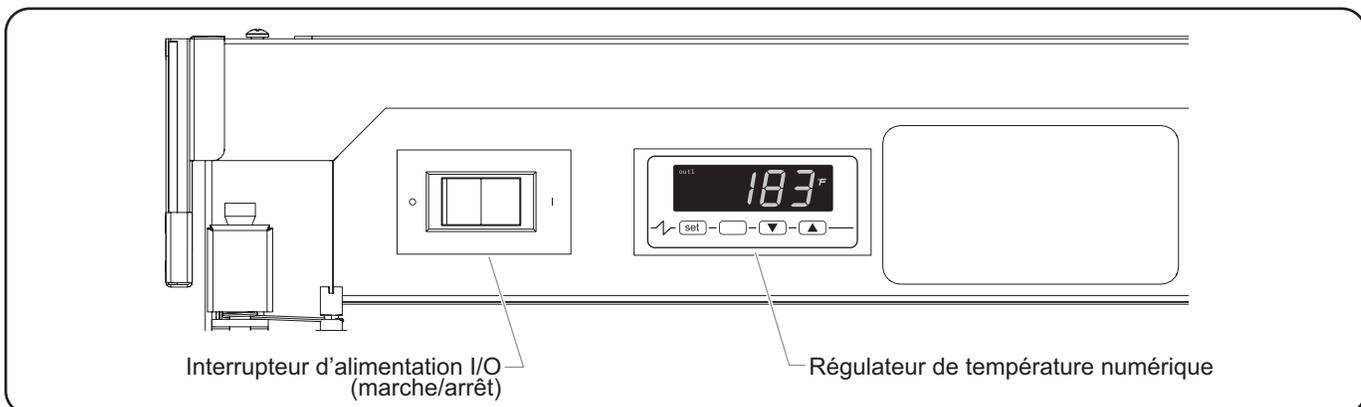
Les touches du régulateur de température numérique peuvent être verrouillées afin d'empêcher toute modification non autorisée des réglages.

Pour verrouiller les touches du régulateur de température numérique :

- Appuyez et maintenez enfoncées la touche **set** et la touche **▼** en même temps pendant plus de deux secondes. Le message « Loc » apparaîtra sur l'affichage.

Pour déverrouiller les touches du régulateur de température numérique :

- Appuyez et maintenez enfoncées la touche **set** et la touche **▼** en même temps jusqu'à ce que le message « UnL » apparaisse sur l'affichage.



Panneau de commande

Généralités

Les armoires de conservation grande capacité 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 :

- Éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation 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.**
- **Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension ou chaud.**
- **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.**
- **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.**

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

Nettoyage quotidien

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

AVIS

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

Nettoyez l'appareil 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. Enelevz et lavez tous les plaques à aliments.
3. Essuyez l'ensemble des surfaces intérieures et extérieures à l'aide d'un chiffon doux et humide. Vous pouvez utiliser un nettoyant non-abrasif pour éliminer les taches difficiles. Les recoins difficiles d'accès doivent être nettoyés à l'aide d'une petite brosse et de savon doux.
4. Nettoyez les panneaux latéraux vitrés à l'aide d'un nettoyant pour vitres traditionnel.

Remplacement des ampoules de la vitrine

AVERTISSEMENT

N'utilisez que des ampoules électriques qui correspondent ou qui sont supérieures aux normes de la NSF et qui sont spécifiquement conçues pour les espaces de conservation des aliments. Les bris d'une ampoule électrique non équipée d'un revêtement adapté peuvent provoquer des dommages corporels et/ou une contamination des aliments.

L'éclairage de la vitrine se compose d'ampoules incandescentes qui éclairent la zone de chauffage. Chaque ampoule est recouverte d'un enduit spécial pour éviter toute blessure et toute contamination des éléments en cas de casse.

1. Éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir.
2. Retirez les bacs alimentaires et/ou les présentoirs de l'appareil.
3. Dévissez l'ampoule de l'appareil, et remplacez-la par une nouvelle ampoule lumineuse incandescente recouverte d'un enduit spécial.

NOTA: Les ampoules lumineuses résistantes aux chocs d'Hatco répondent aux standards de la NSF pour la conservation de la nourriture et des zones d'étalage. Pour les utilisations avec une tension de 120 volts, utilisez les références Hatco P/N 02.30.265.00.

⚠ 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: Éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation/coupez l'alimentation au niveau du coupe-circuit et laissez refroidir avant une maintenance ou un nettoyage.

Symptôme	Cause Probable	Solution
L'ampoule ne fonctionne pas.	L'ampoule est défectueuse.	Remplacez l'ampoule.
	Alimentation coupée (O).	Placer l'interrupteur de marche/arrêt sur Marche.
La température de la chambre d'aliments n'est pas assez élevée.	Thermostat réglé trop bas.	Montez le thermostat.
	L'élément chauffant a grillé.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco® pour assistance.
	La régulation de TEMPÉRATURE ne fonctionne pas correctement.	
	Mouvement d'air excessif autour de l'appareil.	Restreignez ou redirigez le déplacement d'air (ex : la gaine de climatisation ou le ventilateur d'extraction) à distance de l'appareil.
Appareil branché sur une alimentation inadaptée.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.	
La température de la chambre d'aliments est trop élevée.	Thermostat réglé trop haut.	Baissez le thermostat.
	La régulation de TEMPÉRATURE ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	Appareil branché sur une alimentation inadaptée.	
Pas de chaleur, mais la lumière fonctionne.	Thermostat réglé trop bas.	Montez le thermostat.
	L'élément chauffant a grillé.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	La régulation de TEMPÉRATURE ne fonctionne pas correctement.	
Absence de chaleur et de lumière.	Alimentation coupée (O).	Placer l'interrupteur de marche/arrêt sur Marche.
	Le coupe-circuit a disjoncté.	Réarmez le coupe-circuit. Si le disjoncteur continue de se déclencher, contactez un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes?

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

Téléphone : +1-414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

OPTIONS ET ACCESSOIRES

Ampoules halogènes

Des ampoules halogènes optionnelles (Hatco P/N 02.30.081.00) peuvent être commandées pour remplacer les ampoules à incandescence classiques (120 V).

GARANTIE, RECOURS EXCLUSIF :

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

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

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

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

- Gammes à induction
- Réchauds à induction

Garantie de remplacement d'un (1) an :

- Grille-pain à éjection TPT

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

- Cuves 3CS et FR

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

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

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

- Pièces de rechange

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

INSTRUCTIONS D'ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE :

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

CLAUSE LIMITATIVE DE RESPONSABILITÉ :

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

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

AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • DISTRIBUTEURS DE PIÈCES AUTORISÉS

ALABAMA

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

ARIZONA

Tech 24
Phoenix 602-234-2443

Byassee Equipment Co.
Phoenix 602-252-0402

CALIFORNIA

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

Chapman Appl. Service
San Diego 619-298-7106

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

COLORADO

Hawkins Commercial Appliance
Englewood 303-781-5548

FLORIDA

Whaley Foodservice Repair
Jacksonville 904-725-7800

Whaley Foodservice Repair
Orlando 407-757-0851

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

Comm. Appliance Service
Tampa 813-663-0313

GEORGIA

Heritage Service Group
Norcross 866-388-9837

HAWAII

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

Food Equip Parts & Service
Honolulu 808-847-4871

ILLINOIS

Parts Town
Addison 708-865-7278

Eichenauer Elec. Service
Decatur 217-429-4229

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

Cone's Repair Service
Moline 309-797-5323

IOWA

Goodwin Tucker Group
Des Moines 515-262-9308

KENTUCKY

Tech 24
Lexington 859-254-8854

Tech 24
Louisville 502-451-5411

LOUISIANA

Chandlers Parts & Service
Baton Rouge 225-272-6620

MARYLAND

Electric Motor Service
Baltimore 410-467-8080

MASSACHUSETTS

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

MICHIGAN

Bildons Appliance Service
Detroit 248-478-3320

Commercial Kitchen Service
Bay City 989-893-4561

Midwest Food Equip. Service
Grandville 616-261-2000

MISSOURI

General Parts
Kansas City 816-421-5400

Commercial Kitchen Services
St. Louis 314-890-0700

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

NEBRASKA

Anderson Electric
Omaha 402-341-1414

NEVADA

Burney's Commercial
Las Vegas 702-736-0006

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

NEW JERSEY

Jay Hill Repair
Fairfield 973-575-9145

Service Plus
Flanders 973-691-6300

NEW YORK

Alpro Service Co.
Maspeth 718-386-2515

Duffy's - AIS
Buffalo 716-884-7425

3Wire
Plattsburgh 800-634-5005

Duffy's - AIS
Sauquoit 800-836-1014

J.B. Brady, Inc.

Syracuse 315-422-9271

NORTH CAROLINA

Authorized Appliance
Charlotte 704-377-4501

OHIO

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

Tech 24
Cincinnati 513-772-6600

Commercial Parts and Service
Columbus 614-221-0057

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

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

OKLAHOMA

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

OREGON

General Parts Group
Portland 503-624-0890

PENNSYLVANIA

Elmer Schultz Services
Philadelphia 215-627-5401

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

AIS Commercial Parts and Service
Pittsburgh 412-809-0244

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

Electric Repair Co.
Reading 610-376-5444

RHODE ISLAND

Marshall Electric Co.
Providence 401-331-1163

SOUTH CAROLINA

Whaley Foodservice Repair
Lexington 803-996-9900

Tennessee

Camp Electric
Memphis 901-527-7543

TEXAS

Armstrong Repair Service
Houston 713-666-7100

Cooking Equipment Specialist
Mesquite 972-686-6666

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

UTAH

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

VIRGINIA

Daubers
Norfolk 757-855-4097

Daubers
Springfield 703-866-3600

WASHINGTON

3Wire
Seattle 800-207-3146

WISCONSIN

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

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

CANADA

ALBERTA

Key Food Equipment Service
Edmonton 780-438-1690

BRITISH COLUMBIA

Key Food Equipment Service
Vancouver 604-433-4484

Key Food Equipment Service
Victoria 250-920-4888

MANITOBA

Air Rite, Inc.
Winnipeg 204-895-2300

New Brunswick

EMR Services, Ltd.
Moncton 506-855-4228

ONTARIO

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

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

Québec

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

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

UNITED KINGDOM

Marren Group
Northants +44(0)1933 665313

HATCO CORPORATION

P.O. Box 340500

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

414-671-6350

support@hatcocorp.com

www.hatcocorp.com

Register your unit online!

See IMPORTANT OWNER INFORMATION
section for details.

Enregistrez votre appareil en ligne !

Lisez la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR
LE PROPRIÉTAIRE pour plus d'informations.