



Register Online!
(see page 2)

S'inscrire en ligne !
(voir page 13)

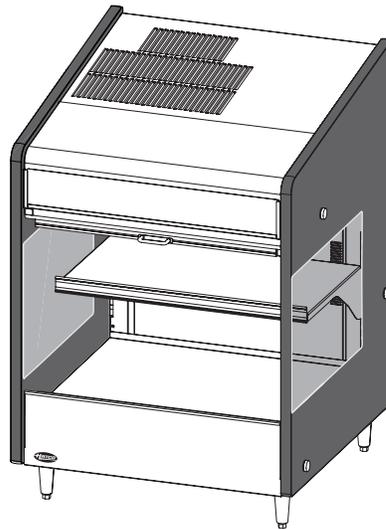


Flav-R-Savor[®]

Refrigerated Air Curtain Merchandiser Présentoir à rideau d'air froid

FS3RAC 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 13

Important Owner Information	2	Operation	8
Introduction	2	General.....	8
Important Safety Information	3	Changing the Setpoint Temperature.....	8
Model Description	5	Maintenance	9
Model Designation	5	General.....	9
Specifications	6	Daily Cleaning.....	9
Plug Configurations.....	6	Monthly Cleaning.....	10
Electrical Rating Chart.....	6	Options and Accessories	10
Dimensions.....	6	Troubleshooting Guide	11
Installation	7	Limited Warranty	12
General.....	7	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 ceiling inside 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 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

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".

INTRODUCTION

The patented Hatco Flav-R-Savor® Refrigerated Air Curtain Merchandisers are designed to showcase fresh, cold products for prolonged periods of time. The door-less design allows immediate access to products, prevents the spread of germs, and eliminates the need to clean handles and doors.

Hatco Flav-R-Savor Refrigerated Air Curtain Merchandisers 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 Refrigerated Air Curtain Merchandisers. 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:



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



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.

DANGER**EXPLOSION HAZARD:**

- Do NOT puncture refrigerant tubing. Use extreme caution and follow all local/regional codes for transportation or relocation of hydrocarbon equipment. Contact a qualified service technician and/or local fire department if a coil is punctured, cracked, or damaged.
- Do NOT move or rotate condensing unit. Damage to refrigerant tubing will occur.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this equipment.
- Open flames or other possible sources of ignition inside of the building where this unit is located are not allowed until a qualified service technician and/or local fire department determines that all propane has been cleared from the area and from the refrigerated systems.
- Smoking is strictly prohibited near equipment with R-290 (hydrocarbon) refrigerant.
- Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may result in an explosion. Genuine Hatco Replacement Parts are designed for propane and are non-incendive and non-sparking. Aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.

If a leak is present or suspected, do NOT allow untrained personnel to attempt to find the cause. Immediately evacuate all persons from the building and contact the local fire department. Do NOT allow anyone in the building until a qualified service technician advises that it is safe to re-enter.

Qualified service technicians must use a hand-held propane leak detector before any repair and/or maintenance.

Locate this unit in a room without a continuously operating ignition source (open flames, gas appliances, electric heaters, etc.).

Do NOT use electrical appliances inside of the food storage compartment.

Do NOT use mechanical devices or any other means to accelerate the defrosting process.

Keep all ventilation openings clear of obstructions at all times.

This unit is designed only for use with R-290 gas refrigerant.

- This unit uses flammable refrigerant. Follow handling instructions carefully in compliance with United States and/or Canadian government regulations.
- R-290 (hydrocarbon) refrigerant is heavier than air and will collect in low areas. Airflow can circulate propane.
- Propane gas has no odor. Lack of smell does not indicate a leak isn't present.

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 and unplug power cord 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.
- This unit is designed for use in environments where the ambient temperature is between 65°F (18°C) and 86°F (30°C).
- This unit is not "jet-proof" construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- Do not steam clean or use excessive water on unit.
- Do not pull unit by power cord.
- Discontinue use if power cord is frayed or worn.
- Do not attempt to repair or replace a damaged power cord. Cord must be replaced by Hatco, an Authorized Hatco Service Agent, or a person with similar qualifications.
- This unit must be installed and 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.

Check for refrigerant leaks (using a certified hydrocarbon leak detector) before connecting or disconnecting power to equipment.

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

Products will degrade and may spoil if allowed to sit in a non-refrigerated area.

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

WARNING

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 414-671-6350.

CAUTION

Do NOT attempt to move the unit by applying force to the glass sides to avoid glass breakage.

Do not place anything on top of the unit. It is not designed to be weight-bearing. Applying force to the glass could result in glass breakage.

Broken glass can cause lacerations, cuts, and puncture wounds.

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

NOTICE

When shipped during cold weather months, store unit in proper ambient temperature environment for 10 hours to prevent compressor and/or refrigerant line damage. If unit is turned on and there is excessive noise and vibration, turn off immediately and allow additional warm up time.

Transport and install unit in upright position only. Failure to do so may result in damage to the refrigeration system.

This unit is intended for commercial use only—NOT for household use.

Use non-abrasive cleaners on glass and metal surfaces. Abrasive cleaners could scratch the finish of the unit, marring its appearance and making it susceptible to soil accumulation.

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

Do not use steel wool for cleaning. Steel wool will scratch the finish.

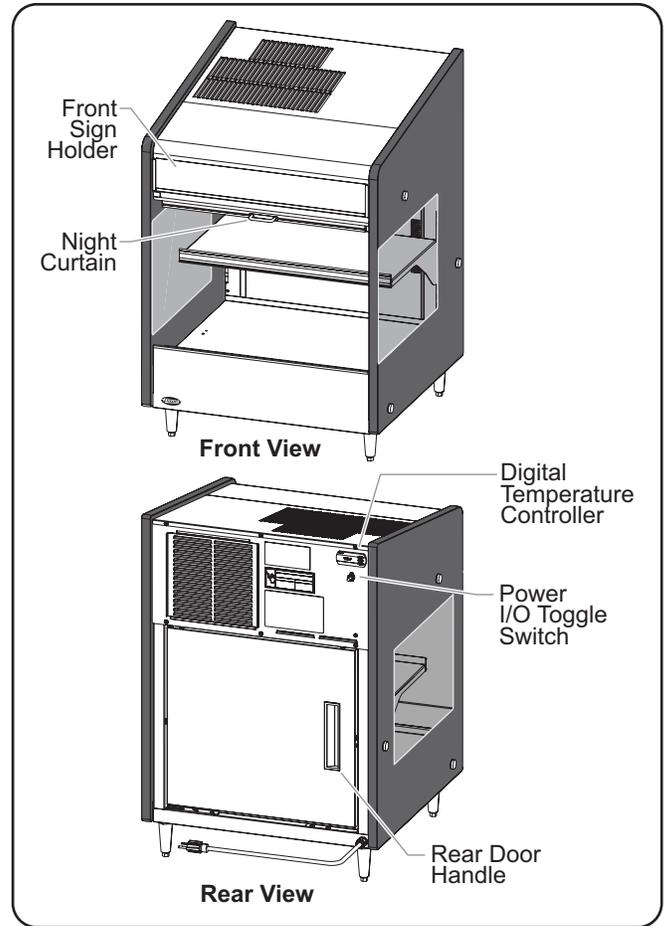
Do not use harsh chemicals such as bleach, cleaners containing bleach, or oven cleaners to clean the unit.

Do not lay unit on its side. Damage to unit could occur.

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).

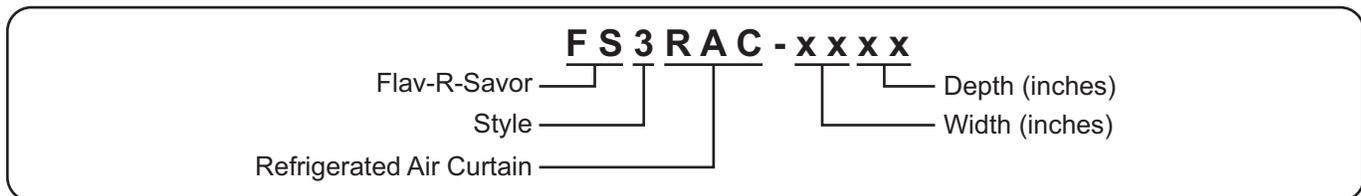
FS3RAC-2726 Models

Flav-R-Savor® Refrigerated Air Curtain Merchandisers come in black, anodized aluminum. They are equipped with energy efficient R-290 refrigerant. Features include a digital temperature controller, a Power I/O (on/off) toggle switch, adjustable shelves, rear door access, LED lighting, a night curtain, and a 6' (1829 mm) power cord with plug. The temperature control range is 24°–41°F (-4°–5°C).



Model FS3RAC-2726

MODEL DESIGNATION



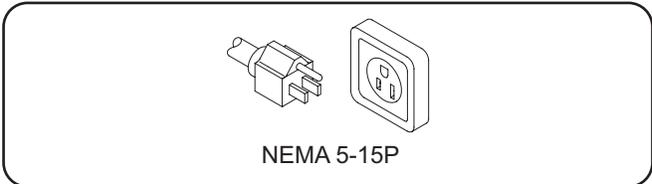
Plug Configurations

Units are supplied from the factory with an electrical cord and plug installed.



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

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



Plug Configuration.

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco®.

Electrical Rating Chart

Model	Voltage	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
FS3RAC-2726	120 V	7.2 A	NEMA 5-15P	220 lbs. (113 kg)

NOTE: Shipping weights shown are estimates.

Refrigerant Information

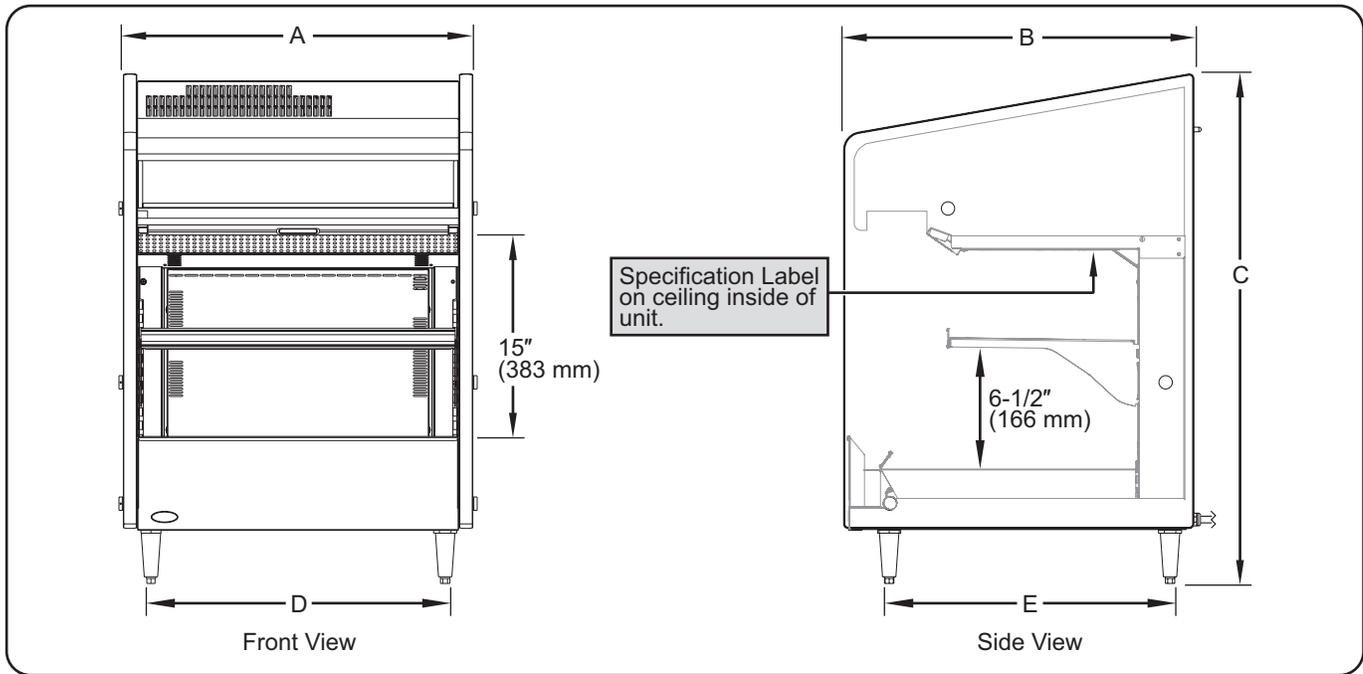
All Air Curtain Merchandisers use R-290 refrigerant in the condensing unit.

Operating Specifications

Refer to the Service Manual for detailed specifications and service procedures. Contact Hatco Technical Service at 414-671-6350 or support@hatcocorp.com to request a Service Manual.

Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)
FS3RAC-2726	26-1/8" (664 mm)	26-1/4" (665 mm)	38-1/8" (969 mm)	22-3/4" (576 mm)	21-3/4" (551 mm)



General

Flav-R-Savor® Refrigerated Air Curtain Merchandisers are shipped with most components installed and ready for operation. The following installation instructions must be performed before connecting electricity and operating the cabinet.

⚠ DANGER

EXPLOSION HAZARD:

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this equipment.
- Smoking is strictly prohibited near equipment with R-290 (hydrocarbon) refrigerant.

This unit uses flammable refrigerant. Follow handling instructions carefully in compliance with United States and/or Canadian government regulations.

Do NOT use electrical appliances inside of the food storage compartments.

Keep the ventilation openings clear of obstructions at all times.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C).
- This unit must be installed and serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.

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.
- Do not place anything on top of unit.

⚠ CAUTION

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

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).

Transport and install unit in upright position only. Failure to do so may result in damage to the refrigeration system.

When shipped during cold weather months, store unit in proper ambient temperature environment for 10 hours to prevent compressor and/or refrigerant line damage. If unit is turned on and there is excessive noise and vibration, turn off immediately and allow additional warm up time.

This unit is designed for use in environments where the ambient temperature is between 65°F (18°C) and 86°F (30°C).

Do not locate unit in an area subject to excessive temperatures or grease from grills, fryers, etc. Excessive temperatures could cause damage to the unit.

NOTE: Before beginning, make sure to wear safety glasses, gloves, protective boots or shoes, long pants, and a long sleeve shirt as required when installing or servicing this unit.

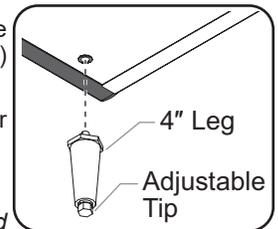
1. Inspect the shipping container for obvious signs of transit damage. If damaged, inform the freight company immediately. **CAUTION! Stop! Do not attempt to use a damaged unit. Contact Hatco for assistance.**

2. Remove the unit from the carton. Three or more 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.

3. Remove tape and protective film from all surfaces of unit.
4. Install the 4" (102 mm) adjustable legs.

- a. Lift the unit onto stable blocking at least 5" (127 mm) tall.
- b. Screw each leg into the four corners of the unit.
- c. Lift the unit off of blocking.



NOTE: The unit must not be tipped during leg installation to prevent damage to the condensing unit.

5. Place the unit in the appropriate location based on the following requirements.
 - Intake and exhaust must be at least 8' (2,438 mm) from solid walls.
 - The height clearance must be at least 10' (3,048 mm) from floor to ceiling.
 - The unit must have 36" (914 mm) from open aisles.
 - The unit must be at least 15' (4,572 mm) from any entrance/exit doors.
 - The room must have a minimum of 260 ft² with ventilation.
 - 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.
6. Level the unit using the adjustable tips on the 4" (102 mm) adjustable legs. Use a 5/8" (16 mm) open-end wrench to make leveling adjustments once the unit is placed in its final position.
7. Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.

General

Use the following procedures to turn on and shut down a Refrigerated Air Curtain Merchandiser.



WARNING

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

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



NOTICE

When shipped during cold weather months, store unit in proper ambient temperature environment for 10 hours to prevent compressor and/or refrigerant line damage. If unit is turned on and there is excessive noise and vibration, turn off immediately and allow additional warm up time.

This unit is designed for use in environments where the ambient temperature is between 65°F (18°C) and 86°F (30°C).

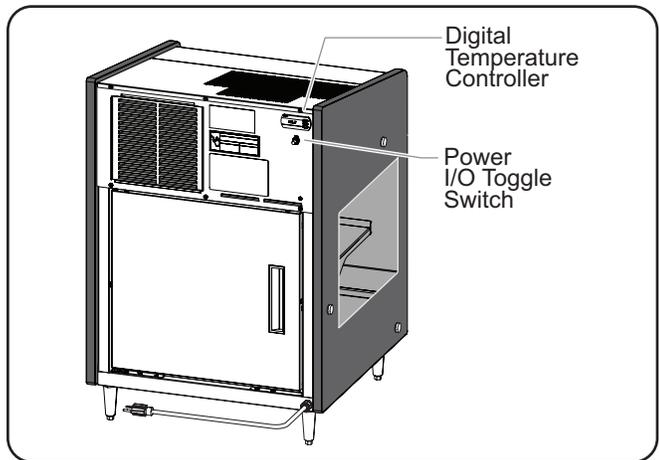
Startup

1. Make sure the unit is plugged into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size and plug configuration. Refer to the SPECIFICATIONS section for details.
2. Move the Power I/O (on/off) toggle switch to the I (on) position.
 - The digital temperature controller will energize and “ON” will appear on the display, followed by the current temperature of the unit.



CAUTION

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

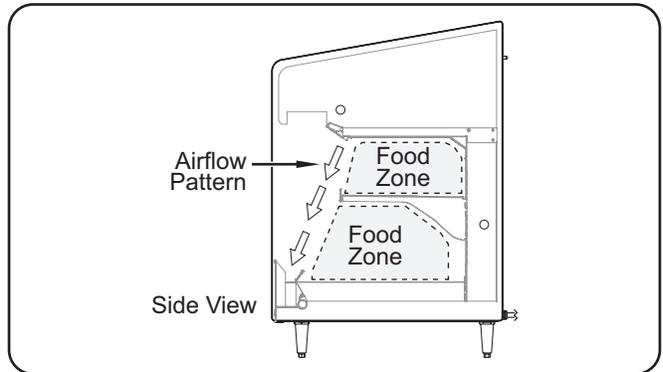


Controls

3. Allow the unit 2 hours to reach operating temperature before placing pre-chilled food product into the unit.

4. Load pre-chilled food product into the unit.

- Place food completely on the shelf. Food product must not overhang the shelving.
- Make sure that unit is not overloaded or blocking the airflow pattern. Overloading the unit will prevent proper refrigeration.



Air Curtain Air Flow

Shutdown

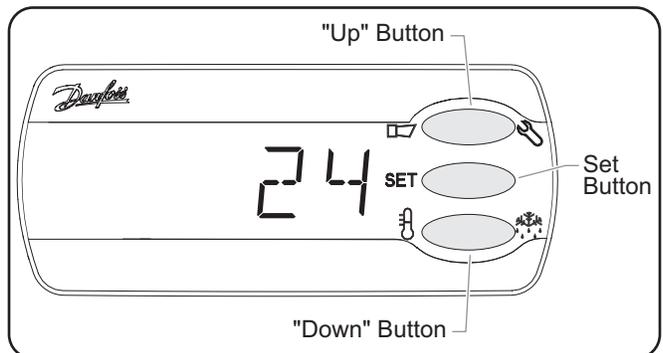
1. Move the Power I/O (on/off) Switch to the O (off) position and allow the unit to cool.
2. Perform the “Daily Cleaning” procedure in the MAINTENANCE section of this manual.

Changing the Setpoint Temperature

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

1. Press the Set button. The current setpoint temperature will be shown on the display.
2. Press the “Up” or “Down” button within 10 seconds to change the setpoint temperature.
 - Pressing and holding the “Up” or “Down” button will scroll through the setpoints faster. If no key is pressed within 10 seconds, the display will revert to the current temperature of the unit.
3. Press the Set button to lock in the new setpoint temperature. After 10 seconds, the display will revert to the current temperature of the unit.

NOTE: The digital temperature controller is factory pre-set to a setpoint temperature of 24°F (-4°C). Once the setpoint temperature is changed, the new setpoint temperature will remain in memory until it is changed again. The maximum setpoint temperature is 41°F (5°C).



Digital Temperature Controller

General

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

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Turn OFF power switch, allow unit to cool, and unplug power cord 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.
- This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- Do not steam clean or use excessive water on unit.
- This unit must be installed and 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: Do not use flammable cleaning solutions to clean this 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 414-671-6350.

Daily Cleaning

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

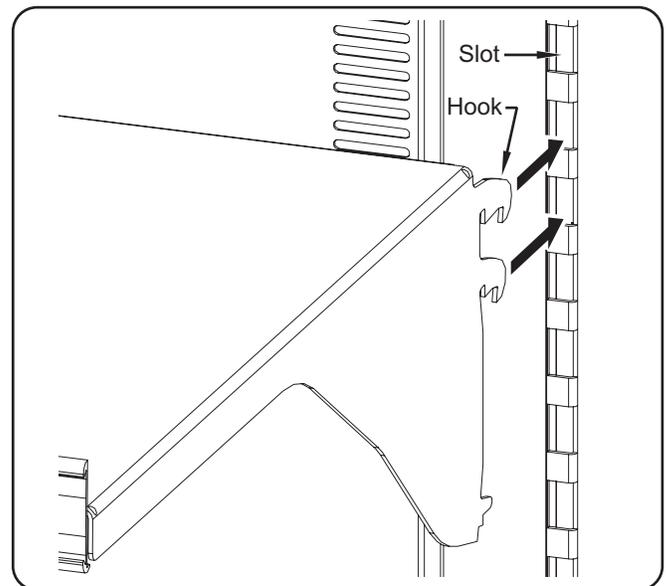
NOTICE

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

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.

NOTE: Cooling fans inside the unit will run for a short time after the unit is turned off. DO NOT unplug unit until fans shut off.

1. Move the Power I/O (on/off) Switch to the **O** (off) position and allow the unit to defrost.
2. After the cooling fans stop, unplug the power cord.
3. Remove and wash all food pans.
4. Remove and wash the shelves.
 - Remove the shelves by lifting up on the rear of the shelf and pulling the hooks out of the slots.



Removing the Shelves

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

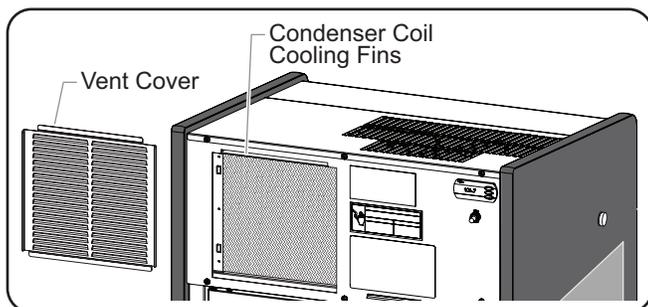
Monthly Cleaning

A refrigeration technician must perform the following procedure monthly to maintain proper and efficient operation of refrigerated units as well as prevent malfunction.



EXPLOSION HAZARD: Do NOT puncture refrigerant tubing. Use extreme caution and follow all local/regional codes for transportation or relocation of hydrocarbon equipment. Contact a qualified service technician and/or local fire department if a coil is punctured, cracked, or damaged.

1. Remove the vent cover for access to the condenser coil cooling fins.
 - a. Lift the vent cover up and tilt out from the bottom.



Removing the Vent Cover

2. Clean the condenser coil cooling fins. Dirt, dust, and lint build-up in the cooling fins will prevent proper cooling of the refrigerant in the refrigeration system. This buildup will cause inefficient operation and can lead to unit failure. Use the following method to clean the condenser coil cooling fins:

- Brush the cooling fins vertically using a condenser coil brush. **NOTICE:** Use caution when brushing the cooling fins, they are delicate and can be bent easily. **DO NOT** use a wire brush.

NOTE: Depending on the conditions of the installation site, this cleaning procedure may need to be performed more often or less often than monthly. Monitor the level of dirt, dust, and lint buildup on the panels and cooling fins, and make adjustments to the frequency of cleanings as necessary.

OPTIONS AND ACCESSORIES

Magnetic Sign Holders

Magnetic sign holders are available as accessories. Contact Hatco at 414-671-6350 or support@hatcocorp.com for details.



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, allow unit to cool, and unplug power cord before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Unit too cold.	Setpoint temperature too low.	Adjust the setpoint temperature to a higher setting. Refer to the "Changing the Setpoint Temperature" procedure in the OPERATION section.
	Rear door is open.	Close door.
	Digital temperature controller not working properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco® for assistance.
Shelf not cold enough.	Food not positioned properly inside cabinet and is blocking air curtain.	Place food completely onto shelf. Refer to the OPERATION section for more information to properly load product.
	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. Unit must be a minimum of 15' (4572 mm) from doors and windows. • Close drive-thru window. • Check ceiling vents and redirect, if necessary.
	Food product not pre-chilled before loading in unit.	Load unit with pre-chilled food product only.
	Setpoint temperature set too high.	Adjust the setpoint temperature to a lower setting. Refer to the "Changing the Setpoint Temperature" procedure in the OPERATION section.
	Unit not allowed to reach setpoint temperature.	Allow unit 2 hours to reach setpoint temperature.
	Return air is blocked.	Make sure debris or other objects are not blocking the intake section.
	Condenser coil and/or ventilation panels are plugged with dirt/dust.	Contact a refrigeration technician to perform the "Monthly Cleaning" procedure in the MAINTENANCE section.
	Digital temperature controller not working properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Refrigerant low/leaking or other internal condensing unit malfunction.	Contact a qualified service technician and/or local fire department for assistance immediately.
Display lights not working.	Power turned off.	Move Power I/O (on/off) switch to the I (on) position.
	LED display lights or driver defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Switch is on, but unit is not cooling and no lights.	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.

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

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	13	Mode d'emploi	19
Introduction	13	Généralités	19
Consignes de sécurité importantes	14	Modifier la température de consigne.....	20
Description du modèle	16	Maintenance	21
Désignation du modèle	16	Généralités	21
Caractéristiques techniques	17	Nettoyage quotidien.....	21
Configuration des fiches	17	Nettoyage mensuel.....	22
Tableau des valeurs nominales électriques	17	Options et Accessoires	22
Dimensions	17	Guide de dépannage	23
Installation	18	Garantie limitée	24
Généralités	18	Distributeurs de pièces autorisés	Couverture arrière

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Noter le numéro de modèle, le numéro de série, le voltage et la date d'achat de votre appareil ci-dessous (l'étiquette des caractéristiques se situe sur le plafond intérieur 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

Les présentoirs à rideau d'air froid Flav-R-Savor® de Hatco sont conçus pour présenter des produits froids et frais pendant des périodes prolongées. La conception sans porte permet un accès immédiat aux produits, prévient la propagation de germes et élimine la nécessité de nettoyer des poignées et des portes.

Les présentoirs à rideau d'air froid Flav-R-Savor de Hatco sont le résultat d'importants efforts de recherche et de test. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés afin de garantir une durée de vie maximale, un design attractif et des performances optimales. Chaque unité est inspectée et testée minutieusement avant d'être expédiée.

Ce manuel contient des instructions concernant l'installation, la sécurité et le fonctionnement des présentoirs à rideau d'air froid Flav-R-Savor. Hatco vous recommande de lire l'ensemble des instructions d'installation, de sécurité et d'utilisation fournies 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 :

DANGER

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

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 les consignes de sécurité importantes suivantes avant d'utiliser cet équipement pour éviter toute blessure grave ou la mort et pour éviter d'endommager l'équipement ou la propriété.

DANGER

RISQUE D'EXPLOSION :

- Ne percez PAS le tube réfrigérant. Le transport ou la réinstallation de tout équipement pour hydrocarbures doit s'accompagner d'une extrême vigilance et se faire dans le respect de toutes les réglementations locales ou régionales. Contactez un technicien de maintenance qualifié et/ou le service d'incendie local si un serpentín est perforé, fissuré ou endommagé.
- Veillez à ne PAS déplacer ou faire pivoter le groupe compresseur-condenseur. Cela risquerait d'endommager le tube réfrigérant.
- Ne conservez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil.
- Des flammes à l'air libre ou d'autres sources d'inflammation possibles à l'intérieur du bâtiment où se trouve l'appareil ne sont pas autorisées tant qu'un technicien de maintenance qualifié et/ou un service d'incendie local n'a pas déterminé que tout le propane a été évacué de la zone et des systèmes réfrigérés.
- Il est strictement interdit de fumer à côté d'appareils utilisant du gaz réfrigérant R-290 (hydrocarbure).
- Utilisez exclusivement des pièces de rechange d'origine Hatco® lorsque cela est nécessaire. Si vous n'utilisez pas les pièces de rechange d'origine de Hatco, cela annulera toutes les garanties et peut entraîner une explosion. Les pièces de rechange d'origine de Hatco sont conçues pour le propane et sont non incendiaires et non pyrophores. Les pièces de rechange génériques ne sont pas aptes à fonctionner en toute sécurité dans des appareils Hatco.

Si une fuite est présente ou suspectée, n'autorisez PAS un personnel non formé à tenter de trouver la cause. Évacuez immédiatement toutes les personnes du bâtiment et contactez le service d'incendie local. N'autorisez AUCUNE personne dans le bâtiment jusqu'à ce qu'un technicien de maintenance qualifié ne confirme que l'entrée dans le bâtiment ne présente pas de risque.

Les techniciens de maintenance qualifiés doivent utiliser un détecteur de propane portatif avant tous travaux de réparation et/ou de maintenance.

Placez cet appareil dans une salle dénuée de source d'inflammation continue (flammes à l'air libre, appareil à gaz, radiateurs électriques, etc.).

N'utilisez PAS d'appareils électriques dans les compartiments de stockage des aliments.

N'utilisez PAS de systèmes mécaniques ou tout autre moyen pour accélérer le processus de décongélation.

Veillez à ce que les orifices de ventilation restent constamment dégagés.

DANGER

Cet appareil est conçu pour utiliser un gaz réfrigérant R-290.

- Cet appareil utilise un réfrigérant inflammable. Respectez scrupuleusement les instructions de manipulation, conformément aux réglementations du gouvernement des États-Unis ou du Canada.
- Le gaz réfrigérant R-290 (hydrocarbure) est plus lourd que l'air et s'accumulera dans les zones inférieures. Le flux d'air peut faire circuler le propane.
- Le gaz propane n'a pas d'odeur. L'absence d'odeur n'indique pas une absence de fuite.

AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.
- Mettez l'unité hors tension depuis l'interrupteur et débranchez le cordon d'alimentation avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.
- NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans des environnements où la température ambiante se situe entre 18 et 30°C (entre 65 et 86°F).
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil à la vapeur et n'utilisez pas de l'eau en quantité excessive.
- Ne tirez pas l'appareil par le cordon d'alimentation.
- 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.
- 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.

AVERTISSEMENT

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

Assurez-vous que le réfrigérant ne fuit pas (à l'aide d'un détecteur de fuites certifié pour hydrocarbures) avant de brancher ou débrancher l'appareil.

Assurez-vous que les aliments ont été correctement réfrigérés à une température appropriée avant de les placer dans l'appareil. Maintenir des aliments à une température inappropriée peut entraîner des risques graves pour la santé. Cet appareil est uniquement destiné à maintenir frais des aliments préalablement réfrigérés.

Les produits se détérioreront et peuvent se gâter s'ils restent dans une zone non réfrigérée.

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

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

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

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

ATTENTION

Ne tentez PAS de déplacer l'appareil en appliquant une force sur les panneaux latéraux en verre pour éviter de casser le verre.

Ne posez rien sur l'appareil. Il n'est pas conçu pour supporter du poids. L'application d'une force sur le verre pourraient casser le verre.

Le verre cassé peut causer des lacérations, des coupures et des plaies ouvertes.

Placez l'appareil à une hauteur de comptoir adaptée et sur un emplacement pratique pour son utilisation. L'emplacement choisi doit être de niveau et solide afin de supporter le poids de l'appareil et de son contenu.

AVIS

En cas d'expédition en hiver, stockez l'appareil dans un environnement à température ambiante adéquate pendant 10 heures afin d'éviter d'endommager le compresseur et/ou le circuit frigorifique. Si l'appareil est allumé et que vous constatez une vibration et des bruits excessifs, éteignez-le immédiatement et laissez-le chauffer un peu plus longtemps.

Maintenez l'appareil dans la position verticale lors du transport et de l'installation. Le non-respect de cette mesure pourrait endommager le système de réfrigération.

Cet appareil est réservé à un usage professionnel uniquement ; il n'est PAS destiné à un usage personnel.

Utilisez des nettoyants non-abrasifs sur les surfaces en verre et en métal. Les nettoyants abrasifs pourraient érafler la finition de l'unité, entachant son apparence et la rendant susceptible à l'accumulation de saleté.

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

N'utilisez pas de paille de fer pour le nettoyage. La paille de fer raye les finitions.

L'utilisation de produits chimiques agressifs tels que l'eau de javel, les produits nettoyants contenant de la javel, ou les produits de nettoyage pour les fours sont proscrits pour nettoyer l'appareil.

Ne couchez pas l'appareil sur le côté. L'appareil pourrait être endommagé.

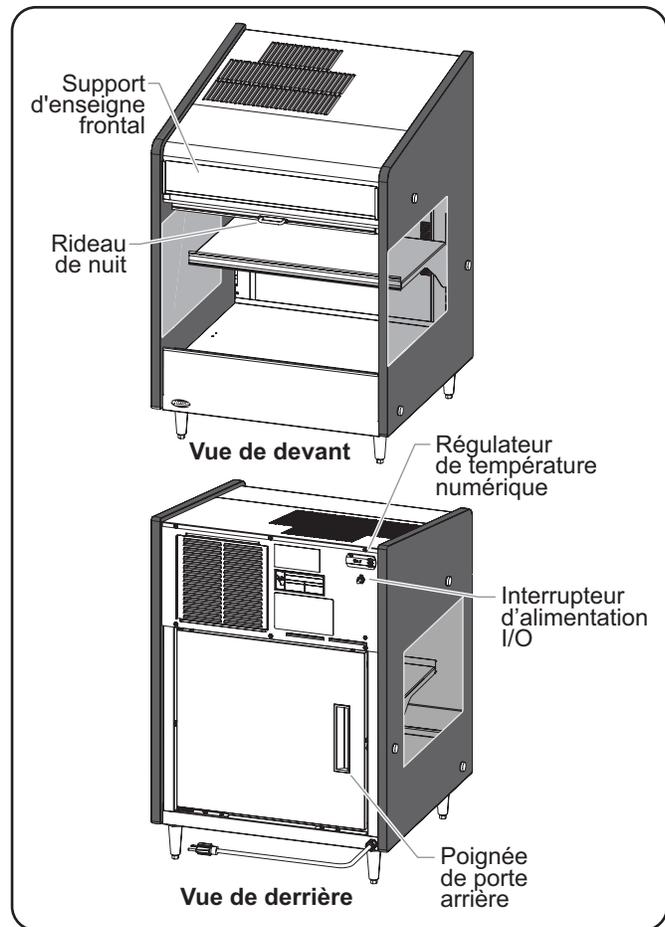
N'installez pas l'appareil dans un endroit où la circulation d'air est trop forte. Évitez les zones pouvant être soumises à des déplacements d'air ou à des courants d'air actifs (c'est-à-dire à proximité de ventilateurs d'extraction/de hottes d'aspiration, de conduites de climatisation et de portes donnant vers l'extérieur).

DESCRIPTION DU MODÈLE

Français

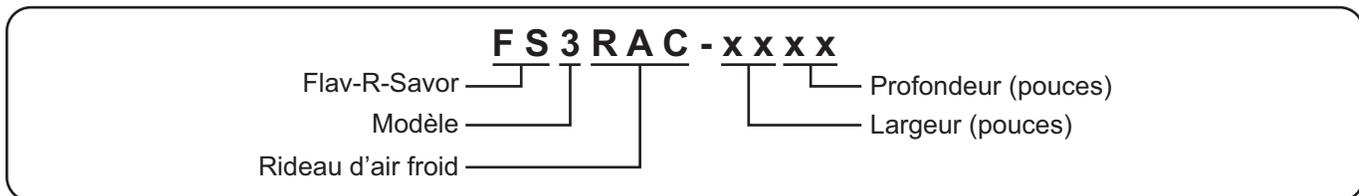
Modèles FS3RAC-2726

Flav-R-Savor® sont proposés en aluminium anodisé noir. Ils sont équipés d'un réfrigérant R-290 économe en énergie. Les fonctions incluent un régulateur de température numérique, un interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt), des étagères réglables, un accès par porte arrière, des lumières LED, un rideau de nuit et un cordon d'alimentation de 1829 mm (6') muni d'une fiche. La plage du thermostat est de -4°-5°C (24°-41°F).



Model FS3RAC-2726

DÉSIGNATION DU MODÈLE

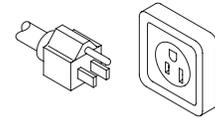


Configuration des fiches

Les appareils sont fournis par l'usine avec un cordon et une fiche électriques déjà installés.

⚠ AVERTISSEMENT

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



NEMA 5-15P

Configuration des fiches

NOTA: Prise non fournie par Hatco®.

NOTA: L'étiquette des caractéristiques se situe sur le plafond intérieur de l'appareil. Consultez l'étiquette pour connaître le numéro de série et vérifier les caractéristiques électriques de l'appareil.

Tableau des valeurs nominales électriques

Modèle	Tension	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
FS3RAC-2726	115 V	6.0 A	NEMA 5-15P *	113 kg (220 lbs.)

* NEMA 5-20P pour le Canada.

NOTA: Le poids des éléments expédiés présenté est estimatif.

Information sur le fluide frigorigène

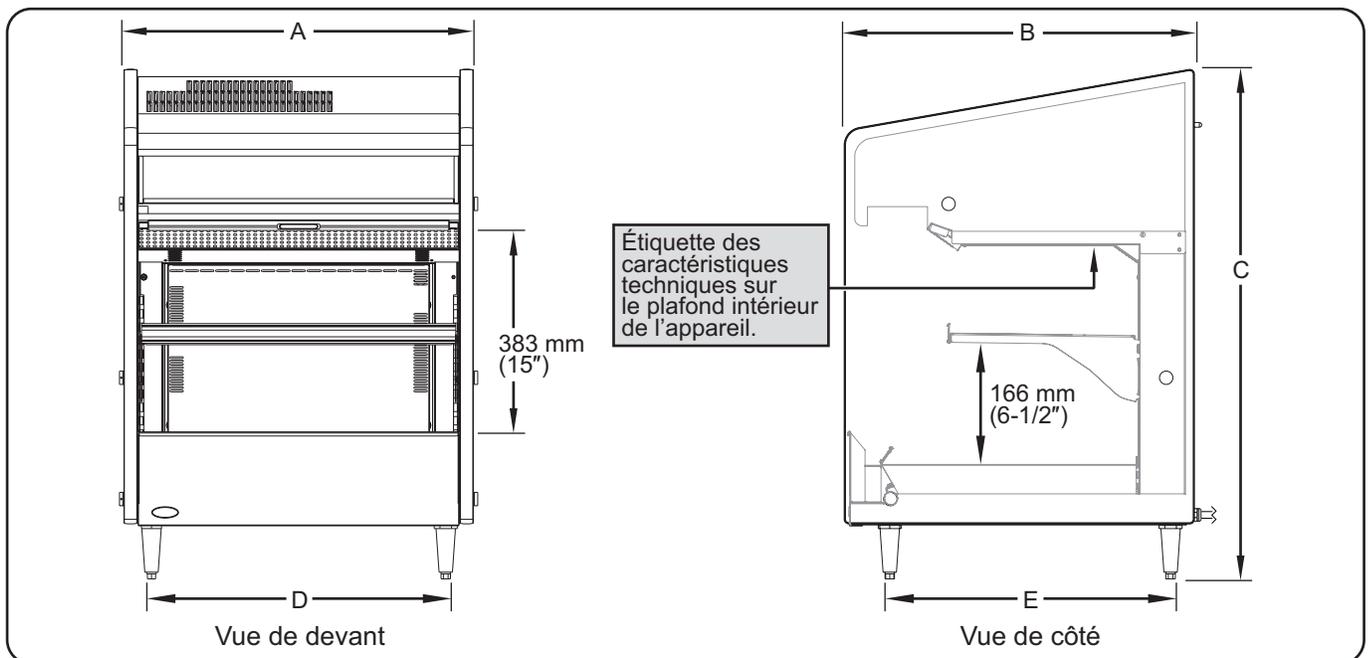
Tous les présentoirs à rideau d'air utilise un réfrigérant R-290 dans le groupe compresseur-condenseur.

Spécificités de fonctionnement

Reportez-vous au manuel d'entretien pour de plus amples informations sur les caractéristiques techniques et les procédures d'entretien. Contactez le service technique de Hatco au +1-414-671-6350 ou à l'adresse support@hatcocorp.com pour demander le manuel d'entretien.

Dimensions

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Empattement Largeur (D)	Empattement Profondeur (E)
FS3RAC-2726	664 mm (26-1/8")	665 mm (26-1/4")	969 mm (38-1/8")	576 mm (22-3/4")	551 mm (21-3/4")



Généralités

Flav-R-Savor® sont expédiés avec la plupart des composants déjà installés et prêts à l'emploi. La procédure d'installation suivante doit être respectée avant de brancher l'électricité et d'utiliser l'appareil.



RISQUE D'EXPLOSION :

- Ne conservez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil.
- Il est strictement interdit de fumer à côté d'appareils utilisant du gaz réfrigérant R-290 (hydrocarbure).

Cet appareil utilise un réfrigérant inflammable. Respectez scrupuleusement les instructions de manipulation, conformément aux réglementations du gouvernement des États-Unis ou du Canada.

N'utilisez PAS d'appareils électriques dans les compartiments de stockage des aliments.

Veillez à ce que les orifices de ventilation restent constamment dégagés.



RISQUE D'ÉLECTROCUTION :

- L'appareil n'est pas résistant aux intempéries. Placez l'appareil à l'intérieur, dans une zone dont la température ambiante est de 21°C (70°F) minimum.
- Cet appareil DOIT être installé et entretenu uniquement par des personnels qualifiés. Tout entretien par du personnel non qualifié crée un risque d'électrocution et de brûlures.

RISQUE D'INCENDIE :

- Placez l'appareil à au moins 25 mm (1") des murs et matières inflammables. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.
- Ne posez rien sur l'appareil.



Placez l'appareil à une hauteur adaptée, à un emplacement pratique à utiliser. L'emplacement doit être plan 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.

AVIS

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

Maintenez l'appareil dans la position verticale lors du transport et de l'installation. Le non-respect de cette mesure pourrait endommager le système de réfrigération.

AVIS

En cas d'expédition en hiver, stockez l'appareil dans un environnement à température ambiante adéquate pendant 10 heures afin d'éviter d'endommager le compresseur et/ou le circuit frigorifique. Si l'appareil est allumé et que vous constatez une vibration et des bruits excessifs, éteignez-le immédiatement et laissez-le chauffer un peu plus longtemps.

Cet appareil est conçu pour être utilisé dans des environnements où la température ambiante se situe entre 18 et 30°C (entre 65 et 86°F).

Ne placez pas l'appareil dans une zone soumise à des températures excessives ou exposée à de la graisse provenant de grills, poêles, etc. Des températures excessives risquent d'endommager l'appareil.

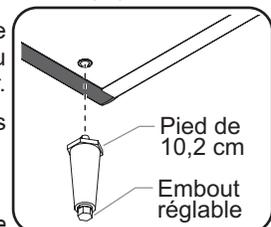
NOTA: Avant de commencer, assurez-vous de porter des lunettes de sécurité, des gants, des bottes ou chaussures de protection, un long pantalon et un haut à manches longues, tels que requis pour installer ou réparer cet appareil.

1. Vérifiez que la caisse d'expédition ne présente pas de défauts visibles à l'œil nu après le transport. En cas de dommages, prévenez immédiatement la société de transport. **ATTENTION! Stop! N'essayez pas d'utiliser l'appareil s'il est endommagé. Contactez Hatco pour obtenir une assistance.**
2. Retirez l'appareil du carton. Cette procédure nécessite au moins trois personnes.

NOTA: Pour éviter tout retard dans l'obtention de la couverture de la garantie, veuillez effectuer l'enregistrement en ligne de votre garantie. Veuillez lire la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE pour plus d'informations.

3. Retirez le ruban et l'emballage de protection de toutes les surfaces de l'appareil.
4. Installez les pieds réglables de 102 mm (4").

- a. Soulevez l'appareil pour le placer sur un bloc stable d'au moins 127 mm (5") de hauteur.
- b. Vissez chaque pied dans les quatre coins de l'appareil.
- c. Soulevez l'appareil du bloc.



NOTA: L'appareil ne doit pas être incliné pendant l'installation des pieds pour éviter tout dommage au groupe compresseur-condenseur.

5. Placez l'appareil dans le lieu approprié en fonction des exigences suivantes.
 - L'arrivée et l'évacuation doivent se situer à au moins 2 438 mm (8') des murs.
 - La hauteur doit être d'au moins 3 048 mm (10') du plancher au plafond.
 - L'appareil doit disposer de 914 mm (36") depuis les allées ouvertes.
 - L'appareil doit se situer à au moins 4 572 mm (15') de toutes portes d'entrée/de sortie.
 - La superficie de la pièce doit être au minimum de 260 pieds² et elle doit être dotée d'un système de ventilation.
 - Placez l'appareil dans une zone dont la température ambiante est constante (21°C [70°F] minimum). Évitez les zones pouvant être soumises à des déplacements d'air ou à des courants d'air actifs (proximité de ventilateurs d'extraction/de hottes d'aspiration, de conduites de climatisation et de portes extérieures).
 - Assurez-vous que l'appareil est placé à une hauteur appropriée dans une zone facilitant son utilisation.
 - Veillez à ce que le comptoir soit à plat et assez résistant pour supporter le poids de l'appareil et des produits alimentaires.
6. Mettez à niveau l'appareil à l'aide des embouts réglables sur les pieds ajustables de 102 mm (4"). Utilisez une clé plate de 16 mm (5/8 po) pour effectuer des réglages de mise de niveau une fois que l'appareil est placé dans sa position finale.
7. Branchez l'appareil à une prise de courant de tension, de taille et de configuration de prise correctes et convenablement reliée à la terre. Pour plus de détails, consultez la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.

MODE D'EMPLOI

Généralités

Suivez les procédures ci-dessous pour allumer et éteindre le présentoir à rideau d'air froid.

AVERTISSEMENT

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

Assurez-vous que les aliments ont été correctement réfrigérés à une température appropriée avant de les placer dans l'appareil. Maintenir des aliments à une température inappropriée peut entraîner des risques graves pour la santé. Cet appareil est uniquement destiné à maintenir frais des aliments préalablement réfrigérés.

AVIS

En cas d'expédition en hiver, stockez l'appareil dans un environnement à température ambiante adéquate pendant 10 heures afin d'éviter d'endommager le compresseur et/ou le circuit frigorifique. Si l'appareil est allumé et que vous constatez une vibration et des bruits excessifs, éteignez-le immédiatement et laissez-le chauffer un peu plus longtemps.

L'appareil est conçu pour être utilisé dans des environnements où la température ambiante se situe entre 18 et 30°C (entre 65 et 86°F).

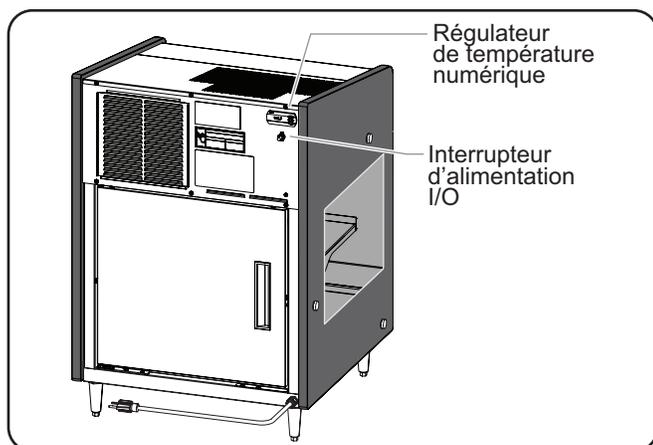
...suite

Mise en service

1. Veillez à ce que l'appareil soit branché sur une prise électrique correctement reliée à la terre et présentant une tension, une taille et une configuration de fiche correctes. Reportez-vous à la section « CARACTÉRISTIQUES » pour obtenir plus de détails.
2. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « I » (marche).
 - Le régulateur de température numérique va être activé et la mention « ON » (marche) va s'afficher sur l'écran, ainsi que la température actuelle de l'appareil.

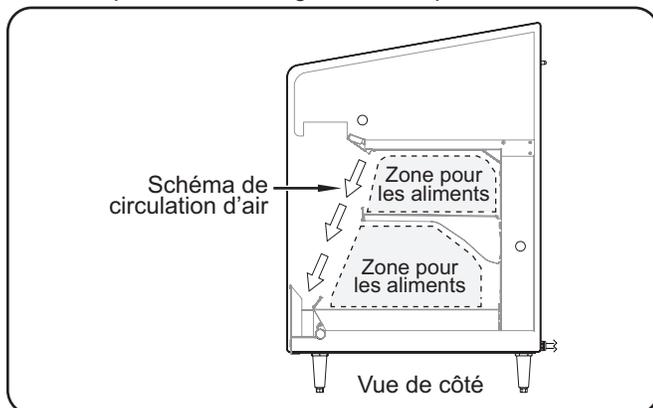
⚠ ATTENTION

RISQUE DE BRÛLURES: Certaines surfaces extérieures de l'appareil peuvent devenir très chaudes. Soyez prudent lorsque vous touchez ces surfaces.



Commandes

3. Laissez à l'appareil 2 heures pour atteindre sa température de fonctionnement avant de placer les produits alimentaires pré-réfrigérés dans l'appareil.
4. Placez les aliments pré-réfrigérés dans l'appareil.
 - Placez les aliments complètement sur l'étagère. Ils ne doivent pas dépasser de l'étagère.
 - Vérifiez que l'appareil n'est pas surchargé ou n'entrave pas la circulation d'air. Le fait de surcharger l'appareil empêchera une réfrigération adéquate.



Circulation d'air du rideau d'air

Arrêt

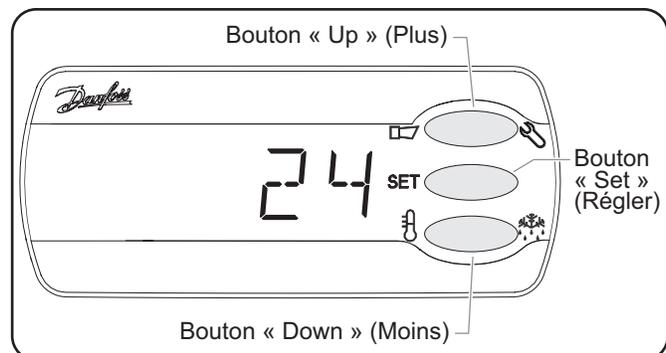
1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « O » (arrêt) et attendez que l'appareil refroidisse.
2. Effectuez la procédure de « Nettoyage quotidien » décrite dans la section MAINTENANCE de ce manuel.

Modification de la température de consigne

Suivez la procédure suivante pour modifier la température de consigne sur le régulateur de température numérique.

1. Appuyez sur le bouton Set (Régler). La température de consigne actuelle s'affiche à l'écran.
2. Appuyez sur la touche « Up » (Plus) ou « Down » (Moins) dans les 10 secondes pour modifier le point de consigne de la température.
 - Appuyer et maintenir la touche « Up » (Plus) ou « Down » (Moins) vous permettra de faire défiler les points de consigne plus rapidement. Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 10 secondes, l'affichage rétablira la température actuelle de l'appareil.
3. Appuyez sur la touche Set (Régler) pour verrouiller la température au nouveau point de consigne. Au bout de dix secondes, l'affichage reviendra à la température actuelle de l'appareil.

NOTA: Le régulateur de température numérique est pré réglé en usine sur une température de consigne de -4°C (24°F). Une fois que vous avez modifié la température de consigne, celle-ci sera mémorisée jusqu'au prochain changement. La température de consigne maximale est de 5°C (41°F).



Régulateur de température numérique

Généralités

Les armoires à rideau d'air froid Flav-R-Savor® de Hatco® sont conçues pour durer longtemps et offrir des performances maximales tout en nécessitant très peu d'entretien.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'ÉLECTROCUTION:

- Placez l'interrupteur en position OFF (arrêt), laissez l'appareil refroidir et débranchez le cordon d'alimentation avant d'effectuer tout nettoyage, réglage ou entretien.
- N'immergez PAS l'appareil dans l'eau et ne le mouillez PAS abondamment. L'appareil n'est pas étanche. N'utilisez pas l'appareil s'il a été immergé dans l'eau ou mouillé abondamment.
- L'appareil n'est pas résistant aux projections. N'utilisez pas de pulvérisateurs pour nettoyer l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil à la vapeur et n'utilisez pas d'eau en quantité excessive.
- Cet appareil DOIT être installé et entretenu uniquement par des personnels qualifiés. Tout entretien par du personnel non qualifié crée un risque d'électrocution et de brûlures.
- Utilisez exclusivement des pièces de rechange d'origine Hatco lorsque cela est nécessaire. L'utilisation de toute autre pièce entraînera l'annulation de toutes les garanties et pourrait exposer les utilisateurs à des tensions électriques dangereuses pouvant mener à des électrocutions ou à des brûlures. Les pièces d'origine Hatco sont conçues pour fonctionner de manière sûre et adaptée dans l'environnement dans lequel elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ne sont pas aptes à fonctionner en toute sécurité dans des appareils Hatco.

RISQUE D'INCENDIE: N'utilisez pas de nettoyant inflammable pour nettoyer cet appareil.

Cet appareil ne contient aucune pièce pouvant être réparée par les utilisateurs. Si cet appareil requiert une opération de maintenance, contactez un agent d'entretien agréé par Hatco ou contactez le service entretien de Hatco au +1-414-671-6350.

Nettoyage quotidien

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

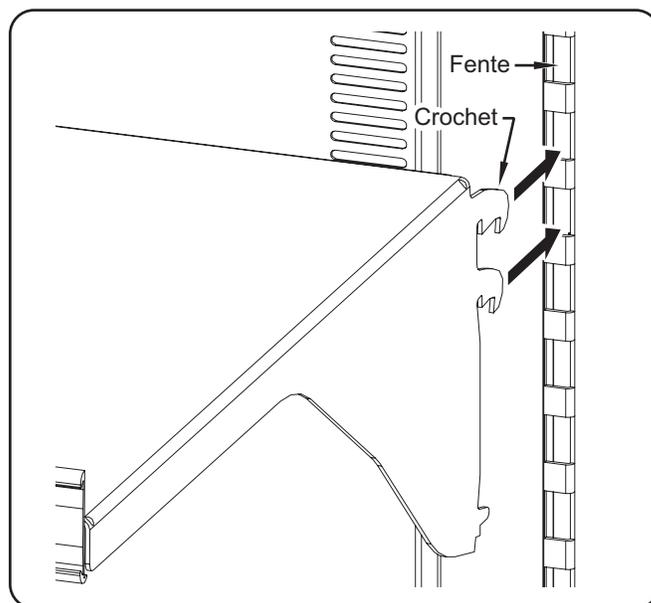
AVIS

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

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

*NOTA: Les ventilateurs de refroidissement à l'intérieur de l'appareil continueront à fonctionner après l'arrêt de l'appareil pendant un court moment. **Ne débranchez PAS l'appareil avant l'arrêt complet des ventilateurs.***

1. Réglez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « O » (arrêt) et attendez que l'appareil dégivre.
2. Après l'arrêt des ventilateurs de refroidissement, débranchez le cordon d'alimentation.
3. Retirez et nettoyez tous les récipients alimentaires.
4. Retirez et lavez les étagères.
 - Retirez les étagères en soulevant l'arrière de l'étagère et en sortant les crochets des fentes.



Retrait des étagères

5. Nettoyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil avec un chiffon propre et doux.
 - Les recoins difficiles d'accès doivent être nettoyés à l'aide d'une petite brosse et d'un savon doux pour la vaisselle.
 - Les taches tenaces peuvent être retirées avec un bon nettoyant pour acier inoxydable ou un nettoyant non abrasif.

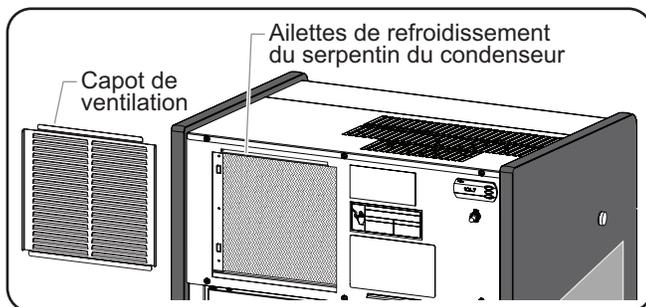
Nettoyage mensuel

Un technicien frigoriste doit réaliser la procédure suivante chaque mois pour assurer le bon fonctionnement des unités réfrigérées et éviter tout dysfonctionnement.



RISQUE D'EXPLOSION: Ne percez PAS le tube réfrigérant. Le transport ou la réinstallation de tout équipement pour hydrocarbures doit s'accompagner d'une extrême vigilance et se faire dans le respect de toutes les réglementations locales ou régionales. Contactez un technicien de maintenance qualifié et/ou le service d'incendie local si un serpentin est perforé, fissuré ou endommagé.

1. Retirez le capot de ventilation pour pouvoir accéder aux ailettes de refroidissement des serpentins du condenseur.
 - a. Soulevez le capot de ventilation et faites-le basculer depuis le bas.



Retrait du capot de ventilation

2. Nettoyez les ailettes de refroidissement du serpentin du condenseur. La saleté, la poussière et les peluches accumulées dans les ailettes de refroidissement empêchent le fluide frigorigène de refroidir correctement dans le circuit de réfrigération. Les performances sont ainsi réduites et l'appareil risque de tomber en panne. Adoptez la procédure suivante pour nettoyer les ailettes de refroidissement du serpentin du condenseur :

- Brossez les ailettes de refroidissement verticalement à l'aide d'une brosse adaptée. **AVIS: Brossez les ailettes de refroidissement avec précaution, elles sont délicates et peuvent se plier facilement. N'utilisez PAS de brosse métallique.**

NOTA: La fréquence de nettoyage conseillée est d'une fois par mois. Elle peut être réduite ou accrue en fonction des conditions du lieu d'installation. Surveillez l'accumulation de la saleté, de la poussière et des peluches sur les panneaux et entre les ailettes de refroidissement. Augmentez ou réduisez la fréquence de nettoyage si nécessaire.

OPTIONS ET ACCESSOIRES

Supports d'enseigne magnétiques

Des supports d'enseigne magnétiques sont disponibles en guise d'accessoires. Des supports d'enseigne magnétiques sont disponibles en guise d'accessoires. Pour plus d'informations, contactez Hatco au +1-414-671-6350 ou à l'adresse suivante : support@hatcocorp.com.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Symptômes	Causes Probables	Action Correctrice
L'appareil est trop froid.	La température de consigne est trop basse.	Paramétrez une température de consigne plus élevée. Reportez-vous à la procédure « Modifier la température de consigne » dans la section FONCTIONNEMENT.
	La porte arrière est ouverte.	Refermez la porte.
	Le régulateur de température numérique ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco® pour assistance.
La plaque n'est pas suffisamment froide.	Les aliments ne sont pas placés correctement dans l'armoire et empêchent le rideau d'air de circuler.	Placez les aliments complètement sur l'étagère, sans dépasser. Reportez-vous à la section FONCTIONNEMENT pour plus d'informations sur la façon de placer correctement le produit.
	La circulation d'air dans le bâtiment est inégale/inadaptée.	Identifiez les sources d'écoulement d'air et opérez les modifications nécessaires : <ul style="list-style-type: none"> • Éloignez les ventilateurs portatifs. • Fermez toutes les fenêtres et portes. L'appareil doit se situer à une distance minimum de 4572 mm (15') des portes et des fenêtres. • Fermez la fenêtre du guichet de vente à emporter. • Vérifiez les trappes d'aération au plafond et réorientez-les si nécessaire.
	Les aliments n'ont pas été préalablement réfrigérés avant d'être placés dans l'appareil.	Ne placez que des aliments préalablement réfrigérés dans l'appareil.
	La température de consigne est trop élevée.	Paramétrez une température de consigne plus faible. Reportez-vous à la procédure « Modifier la température de consigne » dans la section FONCTIONNEMENT.
	L'appareil n'a pas atteint la température de consigne.	Attendez environ 2 heures pour que l'appareil atteigne la température de consigne.
	Le retour d'air est bloqué.	Vérifiez qu'aucun débris ou autres objets ne bloquent l'arrivée d'air.
	Le serpentin du condenseur et/ou les panneaux de ventilation sont bouchés par de la saleté/poussière.	Contactez un technicien frigoriste pour qu'il réalise la procédure « Nettoyage mensuel » figurant dans la section MAINTENANCE.
	Le régulateur de température numérique ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco® pour assistance.
	Le fluide frigorigène est faible ou fuit ou une panne interne est survenue dans le groupe compresseur-condenseur.	Contactez un technicien de maintenance qualifié et/ou le service d'incendie local pour obtenir une assistance immédiatement.
Les lumières de la vitrine ne fonctionnent pas.	Alimentation coupée.	Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « I » (marche).
	Les lumières DEL de la vitrine ou le circuit sont défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco® pour assistance.
L'interrupteur est en marche, mais l'appareil ne refroidit pas et aucune lumière n'est allumée.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil sur une source d'alimentation adaptée.
	Le disjoncteur s'est déclenché.	Réarmez le disjoncteur.
	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 *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

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'ÉVÈNEMENT 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



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.