

hatcorp.com

Register Online!
(see page 2)

S'inscrire en ligne!
(voir page 17)



Flav-R-Savor[®]

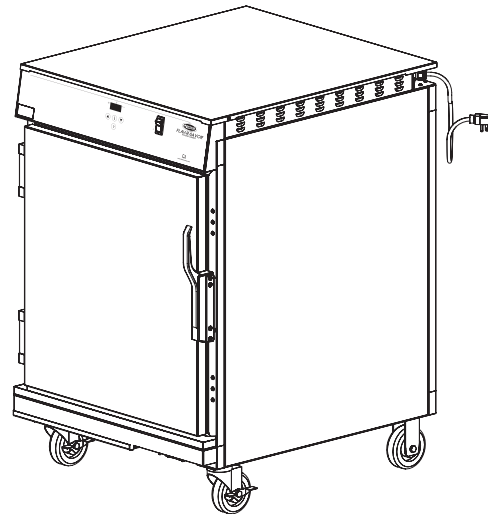
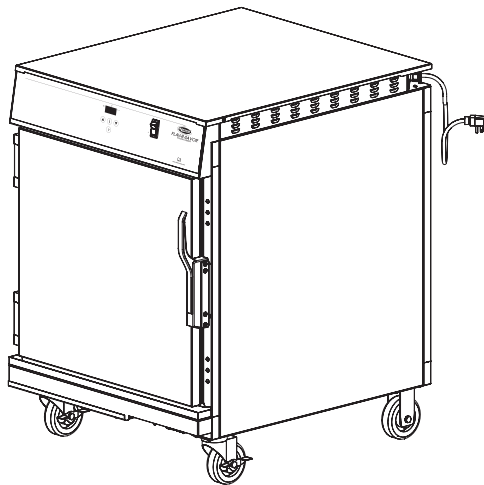
Portable Holding Cabinets

Armoires de conservation portables

FSHC-5W and FSHC-7W 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 17

Important Owner Information	2	Operation	9
Introduction	2	General.....	9
Important Safety Information	3	Setting the Air Temperature.....	10
Model Description	4	Setting the Humidity Level.....	10
Model Designation	4	Food Holding Guide.....	10
Specifications	5	Maintenance	11
Plug Configuration.....	5	General.....	11
Electrical Rating Chart.....	5	Daily Cleaning.....	11
Dimensions.....	6	Cleaning/Draining the Water Reservoir.....	11
Installation	7	Removing Lime and Mineral Deposits.....	12
General.....	7	Troubleshooting Guide	13
Reversing the Access Door.....	8	Error Codes.....	13
		Options and Accessories	14
		Limited Warranty	16
		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 back 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.

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”.

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

INTRODUCTION

Hatco Flav-R-Savor® Portable Holding Cabinets are designed to hold prepared foods for prolonged periods of time while maintaining that “just-made” quality. They provide the best environment for food products by regulating the air temperature while at the same time balancing the humidity level. The use of controlled, moisturized heat maintains serving temperature and food texture longer than conventional dry holding equipment.

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

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

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

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



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

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

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

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

WARNING

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

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

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

CAUTION

BURN HAZARD:

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

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

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

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

NOTICE

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

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

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

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

All Models

The Flav-R-Savor® Portable Holding Cabinet is constructed of sturdy stainless steel. It features electronically-controlled heat, low velocity convected air, a humidity system, and a heavy-duty, insulated, stainless steel access door (heavy-duty glass door also available). The access door can be hinged left or right, depending on the application. Controls are easily accessible and include a POWER ON/OFF (I/O) switch and a digital temperature controller. The unit is made portable by using 4" (102 mm) casters—the front two being swivel casters with wheel locks. Units come standard in black and are available in optional stainless steel, and can be configured without a humidity system. An attached 6' (1829 mm) power cord and plug is standard.

A stacking option is available to allow the placement of one unit on top of another. Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section for details on all available options.



The Flav-R-Savor Portable Holding Cabinet is ENERGY STAR® qualified. Products that earn the ENERGY STAR prevent greenhouse gas emissions by meeting strict energy efficiency guidelines set by the U.S. Environmental Protection Agency and the U.S. Department of Energy.

NOTE: Units equipped with a heavy-duty glass door(s) are not ENERGY STAR qualified.

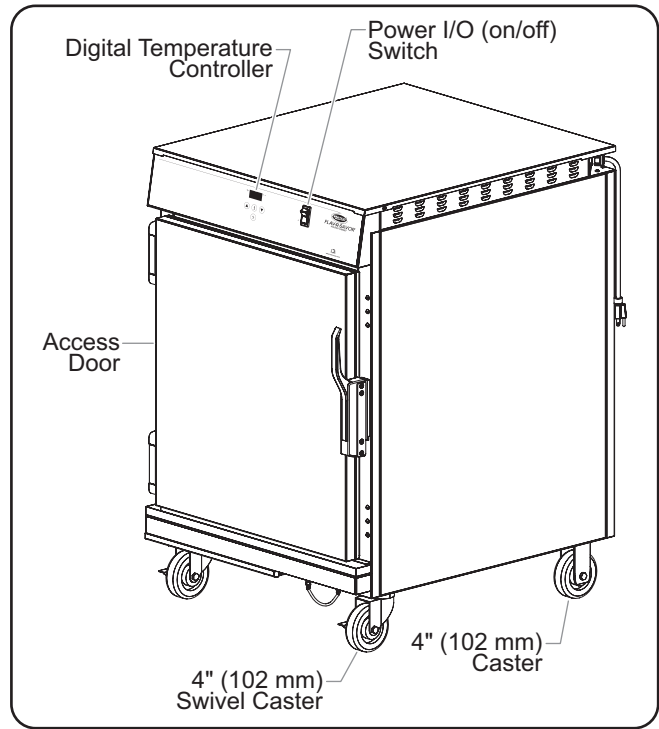
FSHC-5W1-EE Model

The interior of the cabinet is equipped with five pairs of adjustable, stainless steel pan slides. These pan slides are designed to hold full size sheet pans, several steam table pan sizes (full, half, and third), and Gastronorm pans.

FSHC-7W1-EE and FSHC-7W2-EE Models

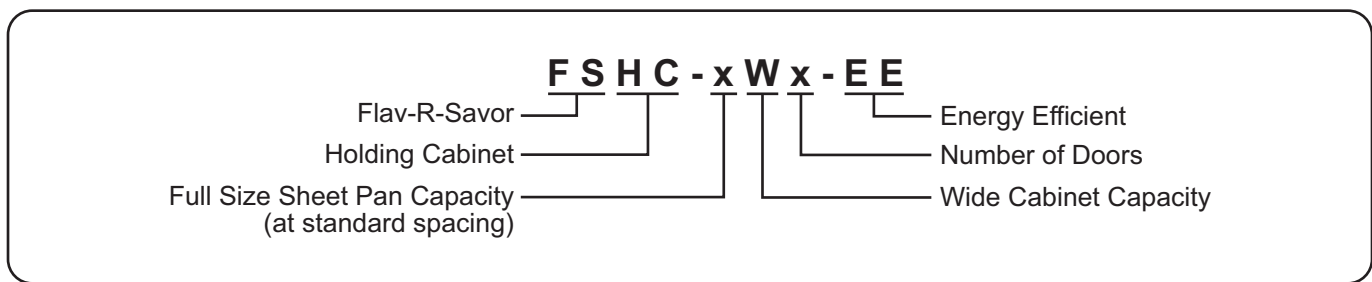
The interior of the cabinet is equipped with seven pairs of adjustable, stainless steel pan slides. These pan slides are designed to hold full size sheet pans, several steam table pan sizes (full, half, and third), and Gastronorm pans.

A second access door can be ordered for pass-through operation as a factory-installed option (this door can be heavy-duty stainless steel or heavy-duty glass).



FSHC-7W1-EE Model

MODEL DESIGNATION



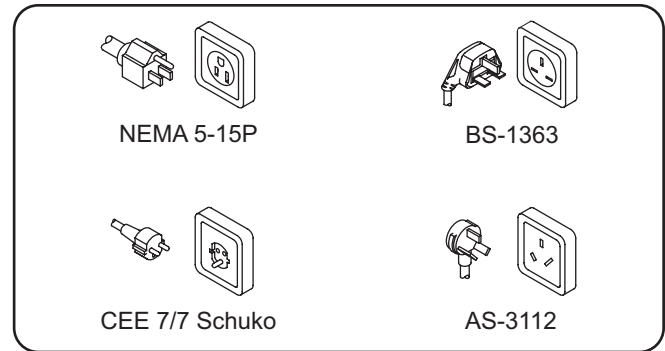
Plug Configuration

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

WARNING

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

NOTE: The specification label is located on the back of the unit. See label for serial number and verification of unit electrical information.



Plug Configurations

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco®.

Electrical Rating Chart

Model	Voltage	Watts	Amps	Hertz	Plug Configuration	Shipping Weight
FSHC-5W1-EE (Humidified)	120 V	1118 W	9.3 A	60 Hz	NEMA 5-15P	212 lbs. (96 kg)
	220 V	1081 W	4.9 A	50/60 Hz	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, or BS-1363	212 lbs. (96 kg)
	230 V	1182 W	5.1 A			
	240 V	1287 W	5.4 A			
FSHC-5W1-EE (Non-Humidified)	120 V	818 W	6.8 A	60 Hz	NEMA 5-15P	212 lbs. (96 kg)
	220 V	807 W	3.7 A	50/60 Hz	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, or BS-1363	212 lbs. (96 kg)
	230 V	882 W	3.8 A			
	240 V	960 W	4.0 A			
FSHC-7W1-EE (Humidified)	120 V	1118 W	9.3 A	60 Hz	NEMA 5-15P	222 lbs. (101 kg)
	220 V	1081 W	4.9 A	50/60 Hz	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, or BS-1363	222 lbs. (101 kg)
	230 V	1182 W	5.1 A			
	240 V	1287 W	5.4 A			
FSHC-7W1-EE (Non-Humidified)	120 V	818 W	6.8 A	60 Hz	NEMA 5-15P	222 lbs. (101 kg)
	220 V	807 W	3.7 A	50/60 Hz	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, or BS-1363	222 lbs. (101 kg)
	230 V	882 W	3.8 A			
	240 V	960 W	4.0 A			
FSHC-7W2-EE (Humidified)	120 V	1118 W	9.3 A	60 Hz	NEMA 5-15P	232 lbs. (105 kg)
	220 V	1081 W	4.9 A	50/60 Hz	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, or BS-1363	232 lbs. (105 kg)
	230 V	1182 W	5.1 A			
	240 V	1287 W	5.4 A			
FSHC-7W2-EE (Non-Humidified)	120 V	818 W	6.8 A	60 Hz	NEMA 5-15P	232 lbs. (105 kg)
	220 V	807 W	3.7 A	50/60 Hz	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, or BS-1363	232 lbs. (105 kg)
	230 V	882 W	3.8 A			
	240 V	960 W	4.0 A			

Weight Capacity

FSHC-5W1 Capacity = 150 lbs. (68 kg) maximum load

FSHC-7W1, -7W2 Capacity = 210 lbs. (95 kg) maximum load

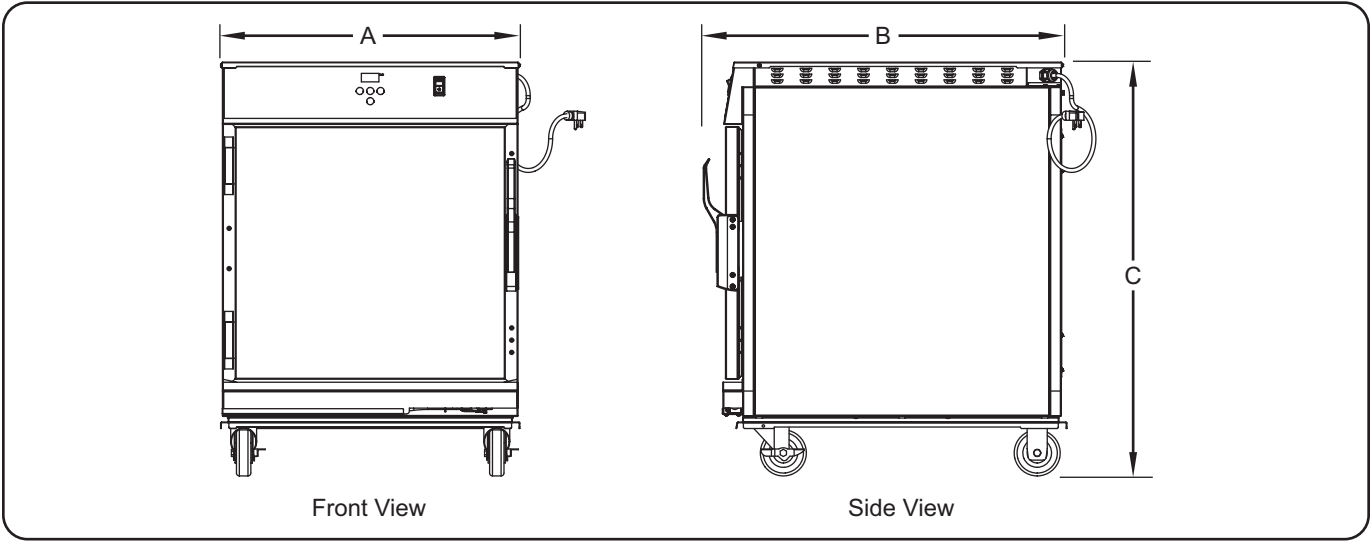
Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)*
FSHC-5W1-EE	26-1/16" (661 mm)	31-1/4" (794 mm)	36" (914 mm)
FSHC-7W1-EE	26-1/16" (661 mm)	31-3/16" (791 mm)	38-15/16" (989 mm)
FSHC-7W2-EE	26-1/16" (661 mm)	34-9/16" (877 mm)	38-15/16" (989 mm)

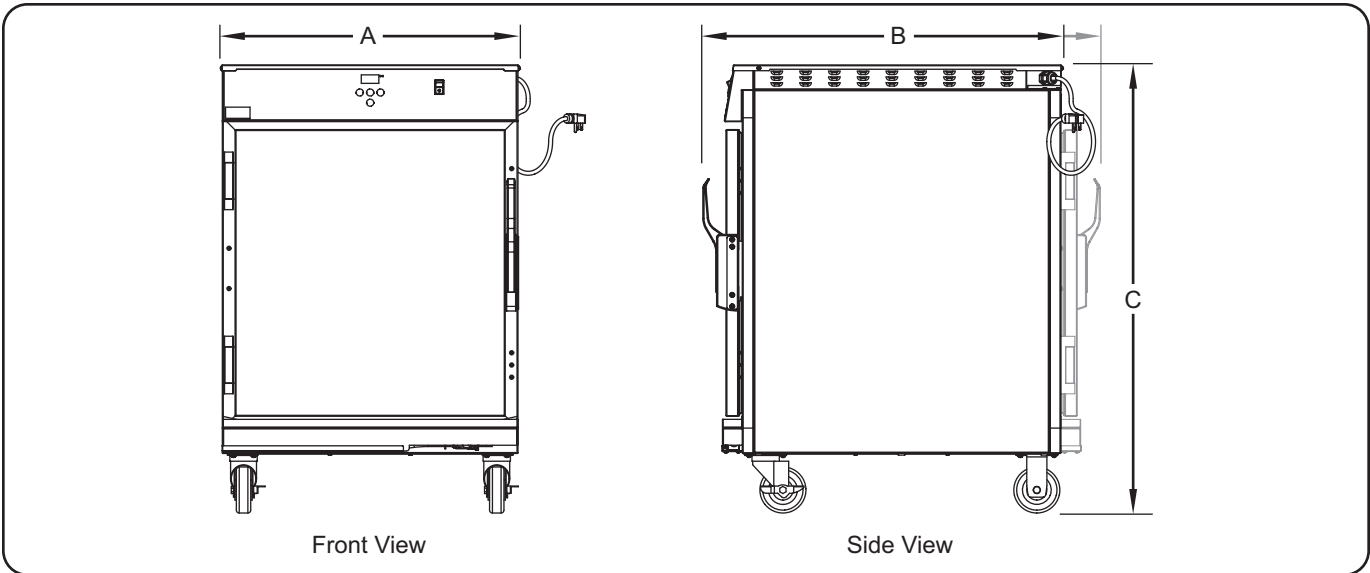
Interior Capacity
 FSHC-5W Series: 20-15/16" W x 26-5/8" D x 18-3/16" H (532 x 678 x 462 mm)
 FSHC-7W Series: 20-15/16" W x 26-5/8" D x 21-3/16" H (532 x 678 x 538 mm)

* If two units are stacked one on top of another, the Height (C) of the units together is: 67-5/16" (1709 mm) for the FSHC-5W Series, and 73-3/16" (1859 mm) for the FSHC-7W Series.

NOTE: Casters are required on stacked units.



FSHC-5W1-EE Dimensions



FSHC-7W Series Dimensions

General

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

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Unit is not weatherproof. Locate the unit indoors where the ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C).

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

⚠ CAUTION

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

1. Remove the unit from the carton.
2. Remove all loose items shipped inside the cabinet such as the box containing the adjustable pan slides, the casters/legs, etc...

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

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

NOTE: If 4" (102 mm) legs, 6" (152 mm) legs, or bumper assembly installation is required, refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section in this manual for installation instructions.

4. Install the 4" (102 mm) casters onto the bottom of the cabinet. A low profile caster option is available for the FSHC-5W series—use the same procedure below to install.

NOTICE

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

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

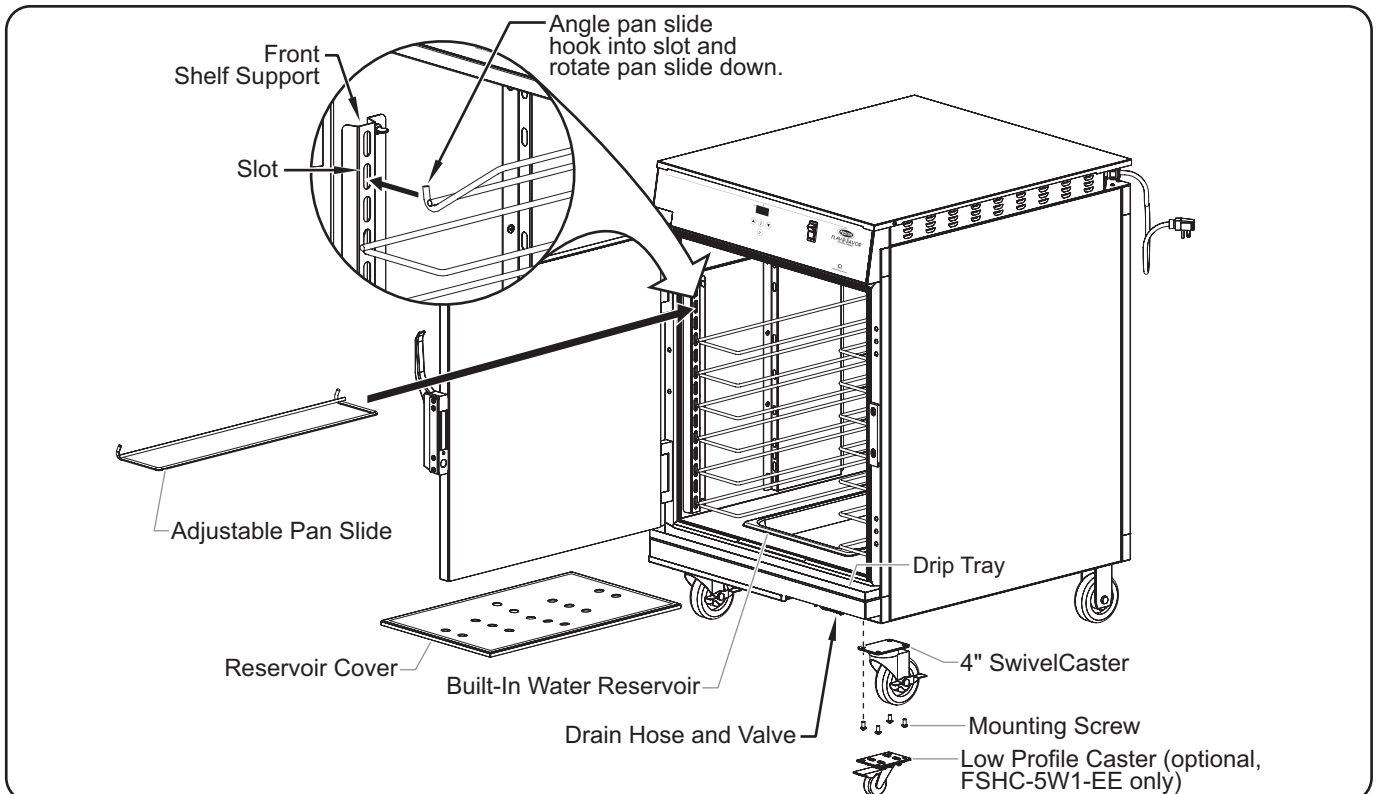
NOTE: Place a piece of cardboard between the cabinet and the floor to prevent marring the cabinet finish.

- b. Install the two swivel casters to the front of the unit using four mounting screws (provided). Tighten securely.
- c. Install the two stationary casters to the back of the unit using four mounting screws (provided). Tighten securely.
- d. Return the unit to its upright position. This step requires two people.

5. Unpack the adjustable pan slides from the box and install them inside the cabinet. There are ten or fourteen adjustable pan slides—half on each side of the cabinet. Four shelf supports, two on each side of the cabinet, support the pan slides.

To install each pan slide:

- a. Align the hooks at each end of the pan slide with the desired slots on the front and rear shelf supports.
- b. Angle the pan slide hooks into the slots and let the pan slide rotate down into position.



Installing the Components (FSHC-7W1-EE shown)

6. Place the reservoir cover over the built-in water reservoir.
7. Place the unit in the desired location.
 - Locate the unit in an area where the ambient air temperature is constant and a minimum of 70°F (21°C). Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exhaust fans/hoods and air conditioning ducts).
 - Make sure the unit is located on solid, level flooring.
 - Make sure the unit is at the proper height in an area convenient for use.

Reversing the Access Door

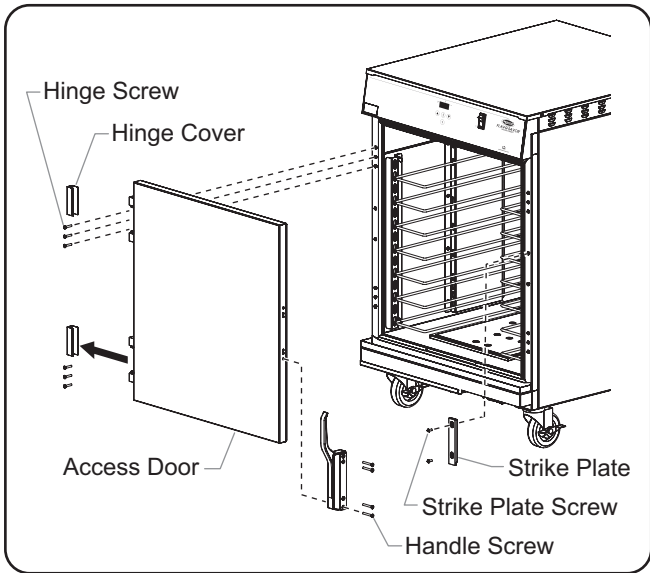
The access door is field reversible to allow it to be hinged on either the right or left side. Use the following procedure to reverse the door.

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

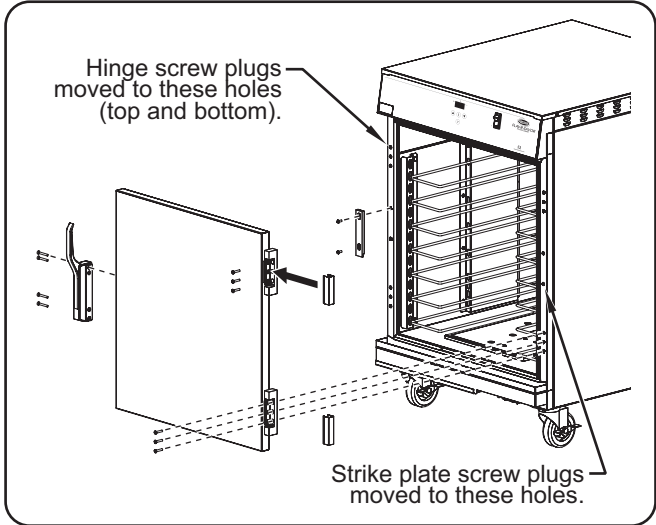
NOTE: The hinges remain mounted to the access door.

4. Transfer the screw plugs from the hinge screw holes on the opposite side of the cabinet to the open holes where the hinges were just removed.

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



Removing the Access Door (FSHC-7W1-EE shown)



Reversing and Installing the Access Door (FSHC-7W1-EE shown)

General

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



WARNING

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

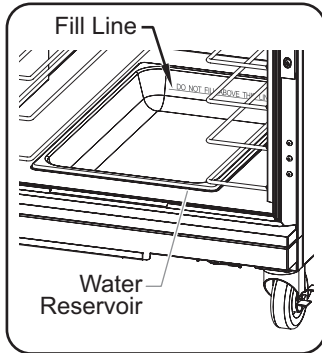
Startup

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

NOTICE

Use of distilled water in water reservoir of humidified units is recommended. If non-distilled water is used, reservoir will require periodic cleaning and deliming (refer to MAINTENANCE section for cleaning procedure).

2. For humidified units, fill the built-in water reservoir with clean water. To fill the water reservoir:
 - a. Open the access door.
 - b. Remove the reservoir cover.
 - c. Slowly pour water into the water reservoir until the water level reaches the fill line on the back of the reservoir. Do not fill water above this line.
 - d. Replace the reservoir cover.
 - e. Close the access door.



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



CAUTION

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

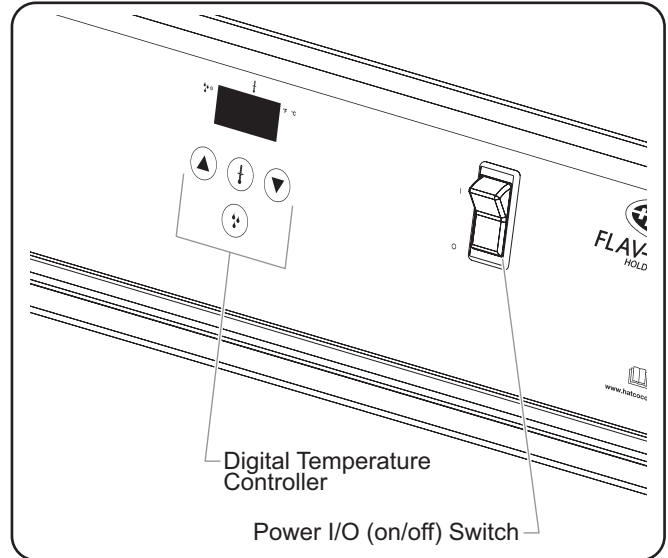
NOTE: The capacity of the water reservoir is approximately four (4) quarts (3.8 liters).

3. Move the Power I/O (on/off) switch to the **I** (on) position.
 - The heating system will start up.
 - The CABINET TEMPERATURE display will show the current temperature of the cabinet or “LO”. “LO” indicates the cabinet temperature is below 70°F (21°C).



CAUTION

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



Controls

4. Set the air temperature to the desired temperature (refer to the “Setting the Air Temperature” procedure in this section). See the “Food Holding Guide” for recommendations.
5. On humidified units, set the humidity to the desired level (refer to the “Setting the Humidity Level” procedure in this section). See the “Food Holding Guide” for recommendations.
6. Allow 30 minutes to preheat the cabinet with a full pan of water before loading preheated food product. The unit is ready when the CABINET TEMPERATURE display shows the user-defined setpoint temperature.



WARNING





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

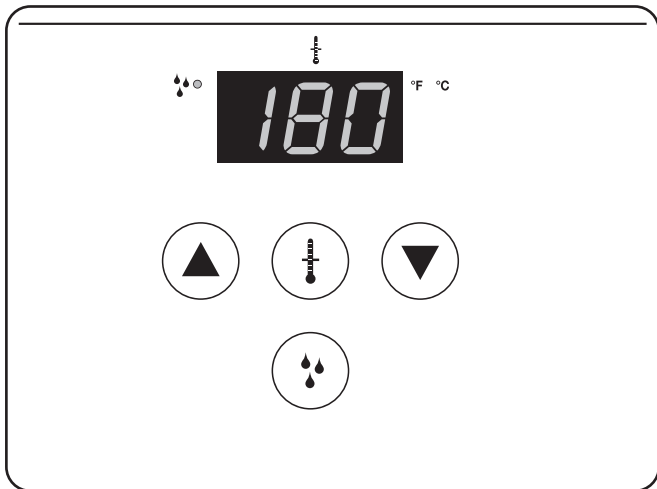
Shutdown

1. Move the Power 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.

Setting the Air Temperature

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

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







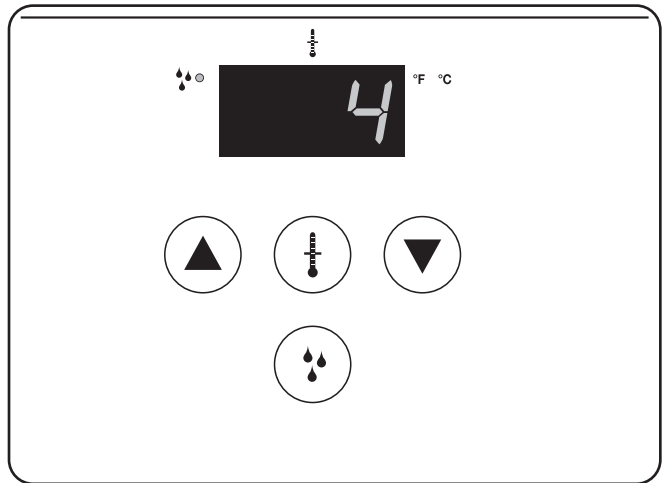
Setting the Air Temperature

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

Setting the Humidity Level

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

1. Press the  key to enter humidity mode (“hSP” will appear on the CABINET TEMPERATURE display).
2. Press the  key again to show the current humidity level.
3. Press the  key or  key to reach the desired humidity level. Humidity range is 1 through 5 (1 is the lowest amount of humidity and 5 is the highest). See the “Food Holding Guide” in this section for recommendations.
4. After the desired humidity level is set, wait 15 seconds without pushing any keys for the cabinet temperature display to return automatically to operational mode.



Setting the Humidity Level

The capacity of the water reservoir permits uninterrupted operation for approximately 7–9 hours, depending on the settings and how frequently the door(s) is opened. Check the water level in the reservoir regularly, and re-fill when necessary. The water reservoir refill capacity is approximately four (4) quarts (3.8 liters). **WARNING! ELECTRIC SHOCK HAZARD—Do not overfill water reservoir.**

Food Holding Guide

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

NOTE: All times and settings are recommendations only and may vary depending on product preparation, cooking time, and internal food temperature.

General

Flav-R-Savor® Portable Holding Cabinets are designed for maximum durability and performance with minimum maintenance.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- **DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.**
- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C).
- This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- Do not steam clean or use excessive water on unit.
- Do not clean unit when it is energized or hot.
- This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.

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

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

Daily Cleaning

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

NOTICE

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

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the **O** (off) position and unplug the power cord. Allow the unit to cool.
2. Remove and wash all food pans.
3. For humidified units, drain and clean the water reservoir. Refer to the “Cleaning/Draining the Water Reservoir” procedure in this section.
4. Wipe down all the interior and the exterior surfaces using a clean, damp cloth. Stubborn stains may be removed with a good non-abrasive cleaner. Hard to reach areas should be cleaned with a small brush and mild soap.
5. Wipe dry with a clean, non-abrasive cloth.

Cleaning/Draining the Water Reservoir

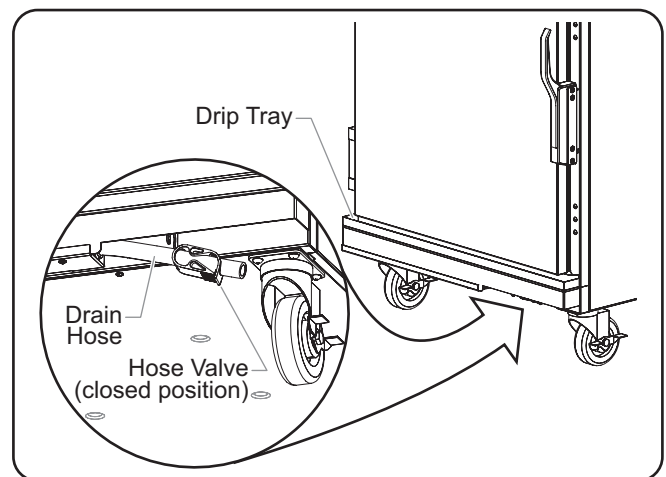
On humidified units, the water reservoir must be drained for daily cleaning, before moving the cabinet, and during the “Removing Lime and Mineral Deposits” procedure.

⚠ WARNING

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

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the **O** (off) position and unplug the power cord. Allow the unit to cool.
2. Locate the drain hose with valve near the bottom, right side of the cabinet underneath the drip tray. **CAUTION! BURN HAZARD—Water in reservoir is hot during operation. Allow to cool before draining.**
3. Position a waste container under the drain hose to catch draining water.
 - For units on the floor, use a 2-1/2" (64 mm) deep, full size food pan under the drain hose.
 - For countertop or stacked units, use a waste container with a minimum 1 gallon (3.8 l) capacity under the drain hose. **WARNING! ELECTRIC SHOCK HAZARD—Do not allow water from an upper stacked unit to drain onto control panel of lower unit.**
4. Unlatch the hose valve to open the drain hose and empty the reservoir.
5. Wipe the interior of the water reservoir with a clean, damp cloth.
6. Flush the water reservoir with fresh water.
7. Wipe the reservoir until it is dry with a clean, non-abrasive cloth.
8. Squeeze the hose valve to close the drain hose.

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



Draining the Water Reservoir

Removing Lime and Mineral Deposits

Use the following procedure for periodic cleaning and deliming of the water reservoir on humidified models.

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

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

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the **O** (off) position and unplug the power cord. Allow the unit to cool.
2. After the unit has cooled down, perform the "Draining the Water Reservoir" procedure in this section.
3. Remove the reservoir cover.
4. Fill the water reservoir with a mixture of 50% water and 50% white vinegar. Do not use flavored vinegar.
5. Replace the reservoir cover.
6. Plug in and turn on the unit.
7. Set both the air temperature and humidity level to their highest settings and allow the unit to run for 30 minutes.
8. Move the Power I/O (on/off) switch to the **O** (off) position and unplug the power cord. Allow the unit to cool.
9. Perform the "Draining the Water Reservoir" procedure to empty the deliming solution from the water reservoir.
10. Continue to fill and drain the water reservoir with clean water until the deliming solution is rinsed through and the reservoir is clean.
11. Plug the unit into its power source and fill the reservoir as usual for daily operation. Refer to the procedure in the OPERATION section of this manual.

**WARNING**

This unit must be serviced by trained and qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.

**WARNING**

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

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Unit is plugged in, but nothing works.	Unit not turned on.	Move POWER ON/OFF (I/O) switch to the ON (I) position.
	No power to unit.	Check electrical receptacle and verify that power supply matches specifications on unit. If receptacle is not working, check circuit breaker and reset, or plug unit into a different known working receptacle.
	Power cord connections are loose or disconnected.	Contact Authorized Service Agent or Hatco® for assistance.
	Power cord is damaged.	
	Defective POWER ON/OFF (I/O) switch.	
Defective digital temperature controller.		
Unit operates, but is not circulating air inside cabinet.	Blower motor defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Incorrect voltage supplied to blower motor.	
Unit is leaking.	The drain valve is not tight enough.	Tighten drain valve by pinching.
Unit is not producing any "hot air" inside cabinet.	Safety high-limit is tripped or open.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Incorrect voltage supplied to heating element.	
	Blower motor not working.	
	Air heating element(s) defective.	
Unit is heating, but is not producing humidity inside cabinet.	Water reservoir is empty.	Fill water reservoir with clean water.
	Humidity is set too low.	Increase humidity level. Refer to "Setting the Humidity Level" in the OPERATION section.
	Water element defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Incorrect voltage supplied to water heating element.	

Error Codes

The following error codes may appear on the CABINET TEMPERATURE display to indicate an error in the operating condition of the unit.

E1 = Air temperature sensor malfunctioning. Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

E2 = Humidity temperature sensor malfunctioning. 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

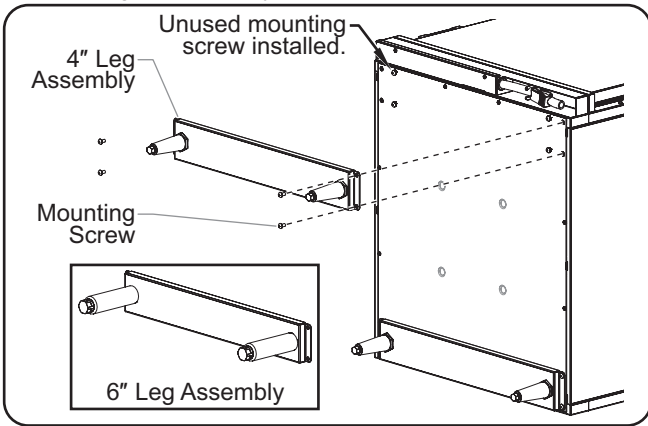
Installing Legs

Use the following procedure to install optional 4" (102 mm) or 6" (152 mm) legs.

1. Remove the pan slides and reservoir cover from inside the cabinet and drain the water reservoir, if necessary.
2. Carefully lay the unit on its back side. This step requires two people.

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

3. Remove the mounting screws and casters on each corner of the unit, if installed.
4. Reinstall the two inside mounting screws at each corner directly into the bottom of the unit. They are not needed for leg installation.
5. Using the remaining two mounting screws from each caster, install the two leg assemblies to the bottom of the unit. Tighten securely.



Installing Legs

6. Return the unit to its upright position. This step requires two people.
7. Replace the pan slides and reservoir cover inside the cabinet.
8. Level the unit after it is placed in its final position. The feet on the legs are adjustable for leveling.

Stacking Option

A stacking option is available for stacking one unit on top of another. The stacking option requires the purchase of an additional unit with a stacking bracket and hardware to secure the top unit to the bottom unit.

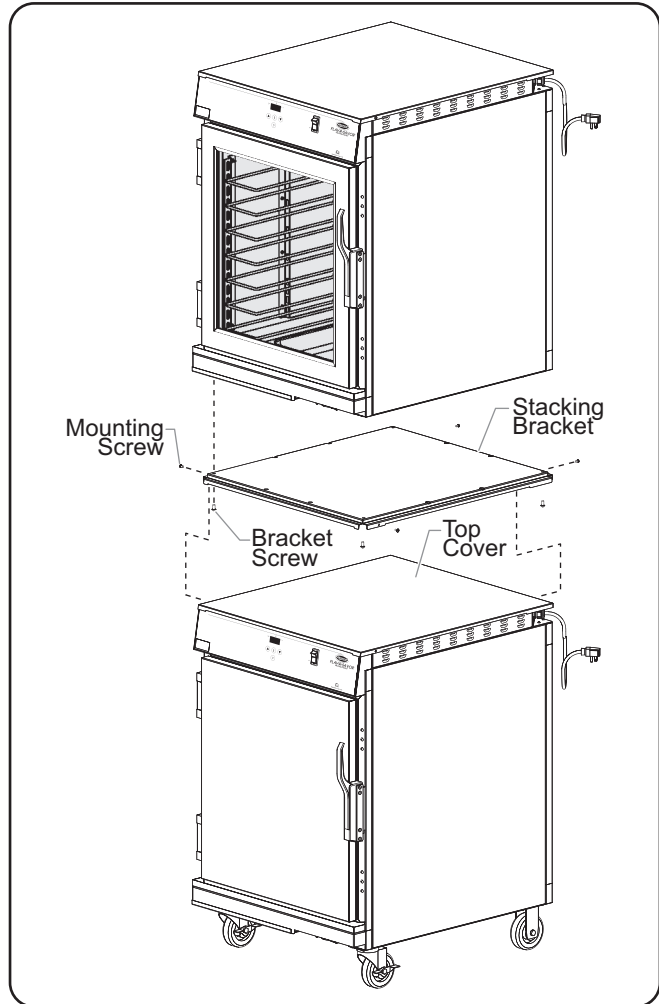
NOTE: Casters are required on stacked units.

1. Make sure the bottom unit is completely assembled with casters installed. Refer to the appropriate procedure in either the INSTALLATION section or the OPTIONS AND ACCESSORIES section.
2. Remove the pan slides and reservoir cover from inside each cabinet and drain the water reservoirs, if necessary.
3. Carefully lay the top unit on its side (this step requires at least two people).

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

4. Attach the stacking bracket to the underside of the top unit.
 - a. Position the bracket so that the flange without screw holes is toward the front and the flange with two screw holes is toward the back.

- b. At each corner of the bracket, thread a bracket screw through the small hole on the bracket and into the underside of the unit (four screws total, supplied with kit). Tighten securely.
5. Remove and discard the following screws from the top cover of the bottom unit:
 - One screw on each side
 - Two screws on the back
 6. Carefully lift and place the top unit onto the bottom unit (this step requires at least two people). The flanges on the stacking bracket will fit around the front, sides, and back of the bottom unit. **CAUTION! Do not lift unit by stacking bracket. Bracket has edges that may cause injury.**
 7. Align the holes in the side and back flanges of the stacking bracket with the holes in the sides and back of the top cover on the bottom unit.
 8. Install the four mounting screws (supplied with kit) through the holes in the sides and back flanges of the stacking bracket and into the holes in the sides and back of the top cover on the bottom unit. Tighten securely.
 9. Replace the pan slides and reservoir cover inside each cabinet.



Stacking two units (FSHC-7W1-EE shown)

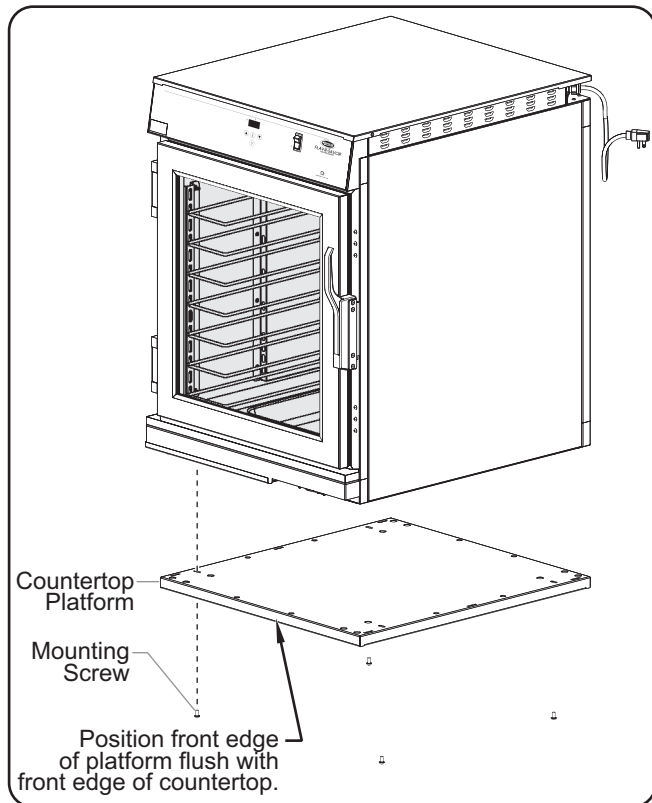
Countertop Platform

A countertop platform option is available to allow installation of a unit directly to a countertop. Use the following procedure to install the countertop platform.

1. Remove the pan slides and reservoir cover from inside the cabinet and drain the water reservoir, if necessary.
2. Carefully lay the unit on its back side. This step requires two people.

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

3. Remove the mounting screws and casters on each corner of the unit, if installed.
4. Reinstall all the mounting screws directly into the bottom of the unit except the inside screw along the edge of the unit at each corner (see illustration). Only one screw at each corner is needed for installation.
5. Using the four remaining mounting screws, install the countertop platform to the bottom of the unit. Tighten securely.



Installing the Countertop Platform

6. Return the unit to its upright position. This step requires two people.
7. Place the unit on the countertop. This step requires at least two people. **CAUTION! Do not lift unit by countertop platform. Platform has edges that may cause injury.**
 - To maintain proper access to the drain hose, position the front edge of the platform flush with the front edge of the countertop.
8. Seal the unit to the countertop using a NSF-approved silicone sealant.
9. Replace the pan slides and reservoir cover inside the cabinet.

Bumper Assembly

A bumper assembly option is available for installation on the bottom of a unit. The bumper assembly provides protection to the unit and surrounding wall surfaces while it is being moved. Use the following procedure to install the bumper assembly.

1. Remove the pan slides and reservoir cover from inside the cabinet and drain the water reservoir, if necessary.
2. Carefully lay the unit on its back side. This step requires two people.

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

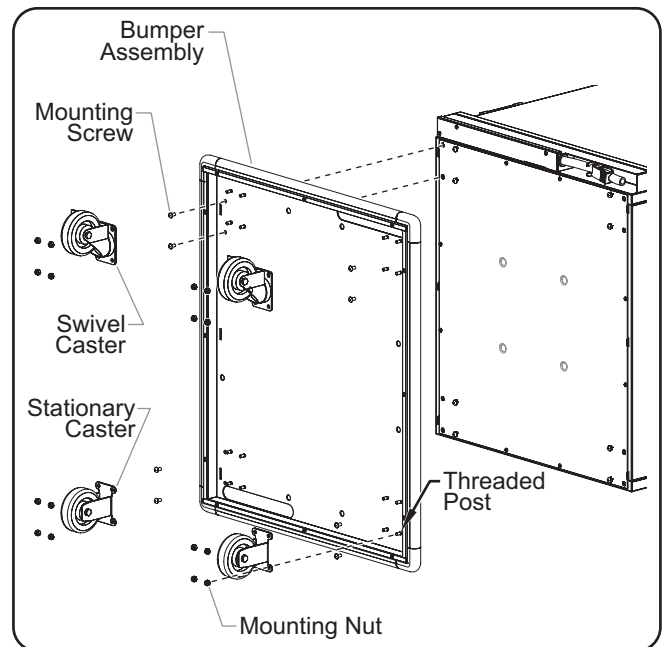
3. Remove the mounting screws and casters on each corner of the unit, if installed.
4. Using two of the mounting screws at each corner, install the bumper assembly to the bottom of the unit. Tighten securely.
5. Install the casters onto the bumper assembly.

To install the casters on each corner of the bumper assembly:

- a. Remove the four mounting nuts from the threaded posts.
- b. Place the caster onto the threaded posts.
- c. Install the four mounting nuts on the threaded posts. Tighten securely.

NOTE: Install the two swivel casters on the front of the unit and the two stationary casters on the back of the unit.

6. Return the unit to its upright position. This step requires two people.
7. Replace the pan slides and reservoir cover inside the cabinet.



Installing the Bumper Assembly

Pan Slides

Additional stainless steel pan slides are available as accessories. Use additional pan slides to increase the pan capacity of the unit when the height of the pans/product allow.

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.....	17
Introduction.....	17
Consignes de Sécurité Importantes.....	18
Description du Modèle.....	19
Désignation du Modèle.....	19
Caractéristiques Techniques.....	20
Configuration des fiches.....	20
Tableau des valeurs nominales électriques.....	20
Dimensions.....	21
Installation.....	22
Généralités.....	22
Inversion de la porte d'accès.....	23

Mode d'emploi.....	24
Généralités.....	24
Réglage de la température de l'air.....	25
Réglage du niveau d'humidité.....	25
Guide de conservation des aliments.....	26
Maintenance.....	26
Généralités.....	26
Nettoyage quotidien.....	26
Nettoyage/Vidange du réservoir d'eau.....	27
Retrait des dépôts de chaux et de minéraux.....	27
Guide de Dépannage.....	28
Codes d'erreur.....	28
Options et Accessoires.....	29
Garantie Limitée.....	31
Autorisés Distributeurs de Pièces.....	Couverture Arrière

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Noter le numéro de modèle, le numéro de série (étiquette de spécification située à l'arrière de l'appareil), le voltage et la date d'achat de votre appareil ci-dessous. Veuillez avoir cette information à portée de la main si vous appelez Hatco pour assistance.

Modèle No. _____

Numéro de série _____

Voltage _____

Date d'achat _____

Enregistrez votre appareil!

Remplissez la garantie en ligne pour éviter les retards pour faire jouer la garantie. Accédez au site Web Hatco www.hatcocorp.com, sélectionnez le menu déroulant *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 armoires de conservation portables Hatco Flav-R-Savor® sont conçues pour conserver des aliments préparés pendant de longues périodes tout en préservant la qualité d'un « produit frais ». Elles offrent le meilleur environnement pour les aliments car elles régulent la température de l'air tout en équilibrant simultanément le niveau d'humidité. L'utilisation d'une chaleur humide et contrôlée permet de maintenir la température de service et de préserver la texture des aliments plus longtemps qu'avec un équipement traditionnel de conservation des aliments au sec.

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

Les armoires de conservation portables Flav-R-Savor ont fait l'objet de nombreuses recherches et de tests sur le terrain. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour une durabilité maximale, un aspect esthétique et une performance optimale. Chaque appareil est soigneusement inspecté et testé avant expédition.

Ce manuel fournit des instructions concernant l'installation, la sécurité et le fonctionnement de l'armoire de conservation portable Flav-R-Savor. Il est recommandé de lire toutes les instructions d'installation, de sécurité et de fonctionnement contenues dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser le Flav-R-Savor.

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

AVIS

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



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.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE:

- Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.
- Mettez l'unité hors tension depuis l'interrupteur, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.
- NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C (70°F) minimum.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.
- Mettre le contacteur d'alimentation en position OFF et laisser l'appareil se refroidir avant de vidanger le réservoir d'eau.
- Ne pas tirer l'appareil par son cordon électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon est endommagé ou usé.
- Ne pas tenter de réparer ni de changer un cordon électrique endommagé. Ce cordon doit être changé par Hatco®, par un réparateur Hatco agréé ou par une 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.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine Hatco lorsque l'entretien est nécessaire. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange authentiques Hatco sont spécifiées pour fonctionner en toute sécurité dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou d'après-vente n'ont pas les caractéristiques qui leur permettent d'opérer en toute sécurité dans les équipements Hatco.

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

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

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE:

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

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

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

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

AVIS

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

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

Il est recommandé d'utiliser de l'eau distillée dans le réservoir d'eau des appareils humidifiés. Si de l'eau non distillée est utilisée, il est nécessaire de nettoyer et de détartrer régulièrement le réservoir (se reporter à la section Maintenance pour obtenir des informations sur la procédure de nettoyage).

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

Tous les modèles

L'armoire de conservation portable Flav-R-Savor® est en acier inoxydable solide. Elle est équipée d'un système de chaleur à commande électronique, d'un système d'air de convection à vitesse lente, d'un système d'humidité et d'une porte d'accès en acier isolée et solide (une porte vitrée résistante est également disponible). Les charnières de la porte d'accès peuvent être fixées à gauche ou à droite, selon la demande. Les commandes sont facilement accessibles et comprennent un interrupteur ON/OFF (Marche/Arrêt) et un régulateur de température numérique. Cet appareil peut être transporté grâce à des roulettes de 102 mm (4"), les deux roulettes avant étant des roulettes pivotantes équipées de systèmes de verrouillage. Les appareils de série sont noirs mais sont également disponibles en option en acier inoxydable et peuvent être configurés sans système d'humidité. Un câble d'alimentation de 1829 mm (6') et une prise sont fournis de série.

Une option d'empilement est disponible pour pouvoir placer un appareil sur un autre. Se reporter à la rubrique OPTIONS ET ACCESSOIRES pour obtenir plus d'informations sur toutes les options disponibles.



L'armoire de conservation portable Flav-R-Savor est certifiée ENERGY STAR®. Les produits ayant le label ENERGY STAR empêchent l'émission des gaz à effet de serre et répondent aux règles strictes en matière d'efficacité énergétiques fixées par l'Agence de protection de l'environnement des États-Unis et le Département de l'énergie des États-Unis.

NOTA: Les appareils équipés d'une porte vitrée résistante ne sont pas certifiés ENERGY STAR.

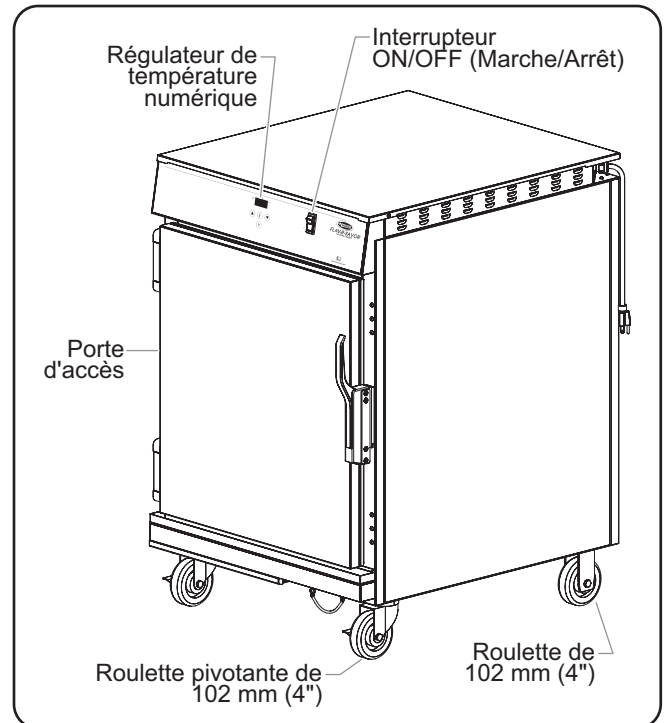
Modèle FSHC-5W1-EE

L'intérieur de l'armoire est équipé de cinq paires de glissières en acier inoxydable réglables. Ces glissières sont conçues pour soutenir des plaques de grande taille, différentes tailles de marmites de chauffage au bain-marie (grande, moyenne et petite) et des bacs Gastronorme.

Modèles FSHC-7W1-EE et FSHC-7W2-EE

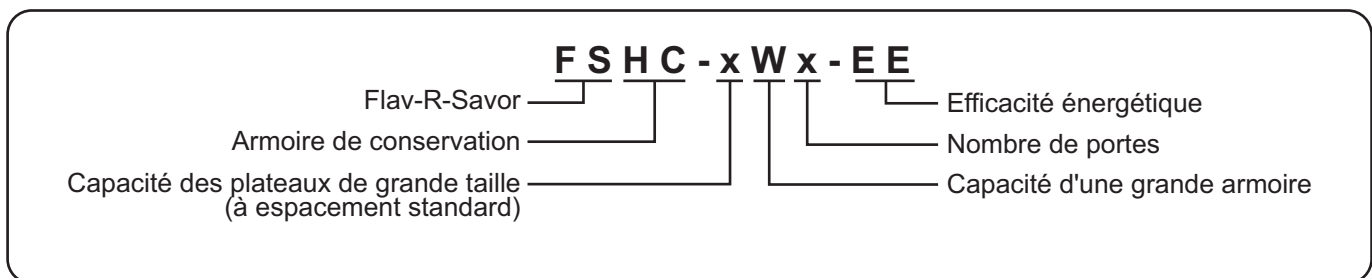
L'intérieur de l'armoire est équipé de sept paires de glissières en acier inoxydable réglables. Ces glissières sont conçues pour soutenir des plaques de grande taille, différentes tailles de marmites de chauffage au bain-marie (grande, moyenne et petite) et des bacs Gastronorme.

Une deuxième porte d'accès peut être commandée pour un fonctionnement en sas en option installée à l'usine (cette porte peut être en acier inoxydable solide ou en verre solide).



Modèle FSHC-7W1-EE

DÉSIGNATION DU MODÈLE



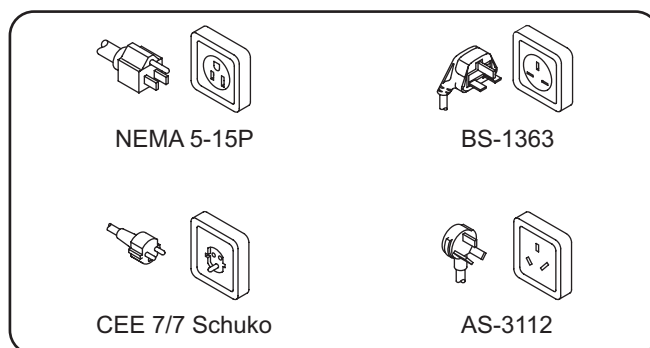
Configuration des fiches

Les appareils sont livrés avec un cordon électrique avec fiche.

AVERTISSEMENT

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

NOTA: L'étiquette des caractéristiques techniques est située à l'arrière de l'appareil. Reportez-vous à l'étiquette du numéro de série et les données électriques de l'appareil.



Configuration des fiches

NOTA: Prise non fournie par Hatco®.

Tableau des valeurs nominales électriques

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Hertz	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
FSHC-5W1-EE (Humidifié)	120 V	1118 W	9.3 A	60 Hz	NEMA 5-15P	96 kg (212 lbs.)
	220 V	1081 W	4.9 A	50/60 Hz	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, or BS-1363	96 kg (212 lbs.)
	230 V	1182 W	5.1 A			
	240 V	1287 W	5.4 A			
FSHC-5W1-EE (Non humidifié)	120 V	818 W	6.8 A	60 Hz	NEMA 5-15P	96 kg (212 lbs.)
	220 V	807 W	3.7 A	50/60 Hz	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, or BS-1363	96 kg (212 lbs.)
	230 V	882 W	3.8 A			
	240 V	960 W	4.0 A			
FSHC-7W1-EE (Humidifié)	120 V	1118 W	9.3 A	60 Hz	NEMA 5-15P	101 kg (222 lbs.)
	220 V	1081 W	4.9 A	50/60 Hz	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, or BS-1363	101 kg (222 lbs.)
	230 V	1182 W	5.1 A			
	240 V	1287 W	5.4 A			
FSHC-7W1-EE (Non humidifié)	120 V	818 W	6.8 A	60 Hz	NEMA 5-15P	101 kg (222 lbs.)
	220 V	807 W	3.7 A	50/60 Hz	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, or BS-1363	101 kg (222 lbs.)
	230 V	882 W	3.8 A			
	240 V	960 W	4.0 A			
FSHC-7W2-EE (Humidifié)	120 V	1118 W	9.3 A	60 Hz	NEMA 5-15P	105 kg (232 lbs.)
	220 V	1081 W	4.9 A	50/60 Hz	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, or BS-1363	105 kg (232 lbs.)
	230 V	1182 W	5.1 A			
	240 V	1287 W	5.4 A			
FSHC-7W2-EE (Non humidifié)	120 V	818 W	6.8 A	60 Hz	NEMA 5-15P	105 kg (232 lbs.)
	220 V	807 W	3.7 A	50/60 Hz	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, or BS-1363	105 kg (232 lbs.)
	230 V	882 W	3.8 A			
	240 V	960 W	4.0 A			

Capacité de poids

Capacité de la FSHC-5W1 = 68 kg (150 lb) charge maximale

Capacité de la FSHC-7W1, -7W2 = 95 kg (210 lbs.) charge maximale

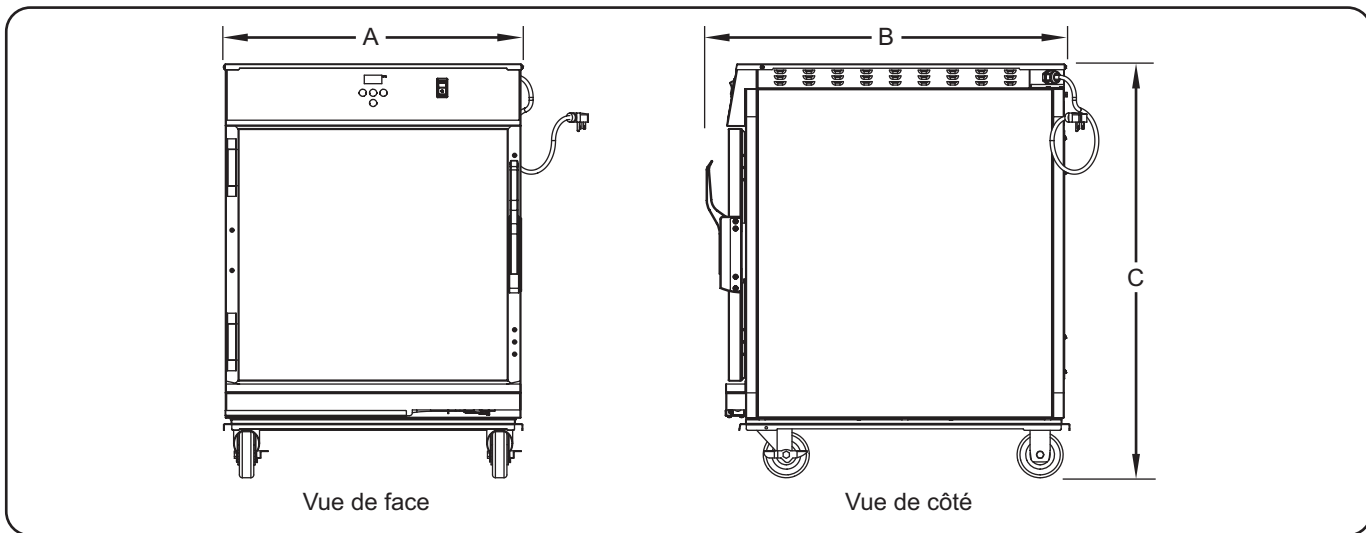
Dimensions

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)*
FSHC-5W1-EE	26-1/16" (661 mm)	31-1/4" (794 mm)	36" (914 mm)
FSHC-7W1-EE	26-1/16" (661 mm)	31-3/16" (791 mm)	38-15/16" (989 mm)
FSHC-7W2-EE	26-1/16" (661 mm)	34-9/16" (877 mm)	38-15/16" (989 mm)

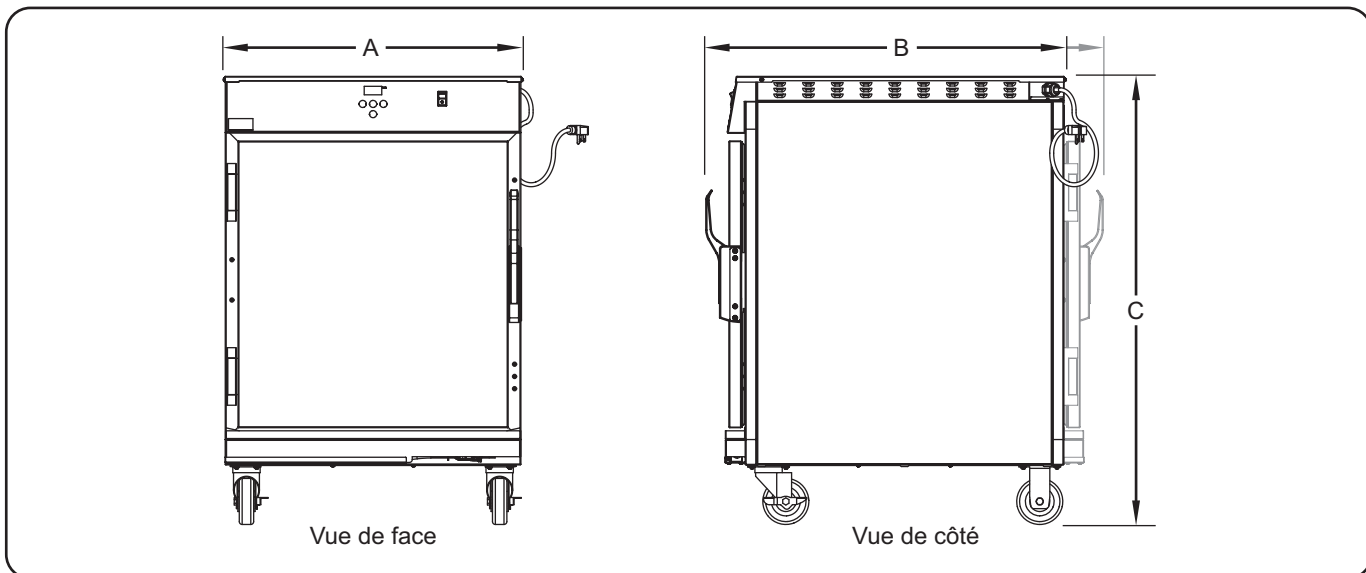
Capacité intérieure
 FSHC-5W Série: 20-15/16" W x 26-5/8" D x 18-3/16" H (532 x 678 x 462 mm)
 FSHC-7W Série: 20-15/16" W x 26-5/8" D x 21-3/16" H (532 x 678 x 538 mm)

* Si deux appareils sont empilés l'un sur l'autre, la hauteur (C) des deux appareils rassemblés est la suivante : 1709 mm (67-5/16") pour la série FSHC-5W et 1859 mm (73-3/16") pour la série FSHC-7W.

NOTA: Des roulettes sont nécessaires pour les appareils empilés.



Dimensions du modèle FSHC-5W1-EE



Dimensions du modèle FSHC-7W

Généralités

Les armoires de conservation portables Hatco® Flav-R-Savor® sont livrés avec la plupart des composants installés et prêts à fonctionner. Les instructions d'installation suivantes doivent être effectuées avant de brancher et de fonctionnement du cabinet.

AVERTISSEMENT

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

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.

ATTENTION

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

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

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

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

NOTA: S'il est nécessaire d'installer des pieds de 102 mm (4") ou de 152 mm (6") ou un ensemble de butoirs, se reporter à la rubrique **OPTIONS ET ACCESSOIRES** de ce manuel pour obtenir des informations concernant les instructions de montage.

4. Installer les roulettes de 102 mm (4") sur la surface inférieure de l'armoire. Des roulettes à faible profil sont disponibles en option pour la série FSHC-5W. Procéder de la manière décrite ci-dessous pour les installer.

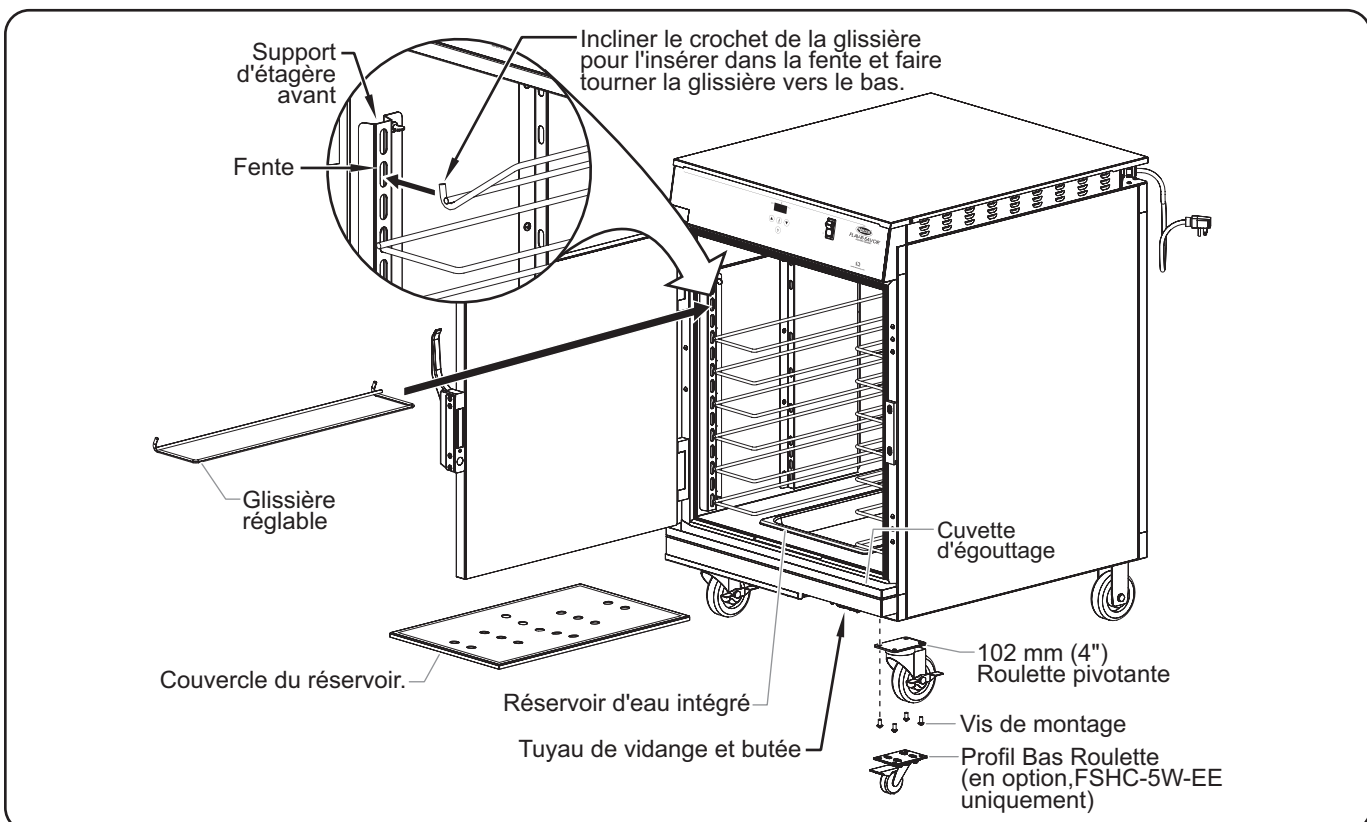
AVIS

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

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

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

- b. Installer les deux roulettes pivotantes à l'avant de l'armoire à l'aide des quatre vis de fixation (fournies). Serrez-les fermement.
- c. Installer les deux roulettes fixes à l'arrière de l'appareil à l'aide des quatre vis de fixation (fournies). Serrez-les fermement.
- d. Remettre l'appareil à l'endroit. Cette étape nécessite deux personnes.



Installation des éléments

- Déballer les glissières réglables qui se trouvent dans la boîte et les installer dans l'armoire. Il y a dix ou quatorze glissières réglables, la moitié allant d'un côté de l'armoire et l'autre moitié, de l'autre. Quatre supports d'étagère (deux de chaque côté de l'armoire) soutiennent les glissières.

Pour installer chaque glissière :

- Aligner les crochets situés à chaque extrémité de la glissière avec les fentes souhaitées sur les supports d'étagère avant et arrière.
- Incliner les crochets pour les insérer dans les fentes et faire tourner la glissière pour la mettre en place.

- Placez le couvercle du réservoir au-dessus du réservoir d'eau intégré.

- 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 (proximité des ventilateurs ou hottes d'évacuation et conduites de climatisation).
- Veillez à ce que l'unité soit placée sur une surface solide et plane.
- S'assurer que l'appareil est sur une hauteur correcte à un endroit qui convient pour son utilisation.

Inversion de la porte d'accès

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

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

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

- Transférer les vis d'obturation des orifices des vis de charnière de l'autre côté de l'armoire au niveau des orifices d'ouverture où les charnières ont été enlevées.

- Enlever les deux vis de gâche qui fixent la gâche sur l'armoire.

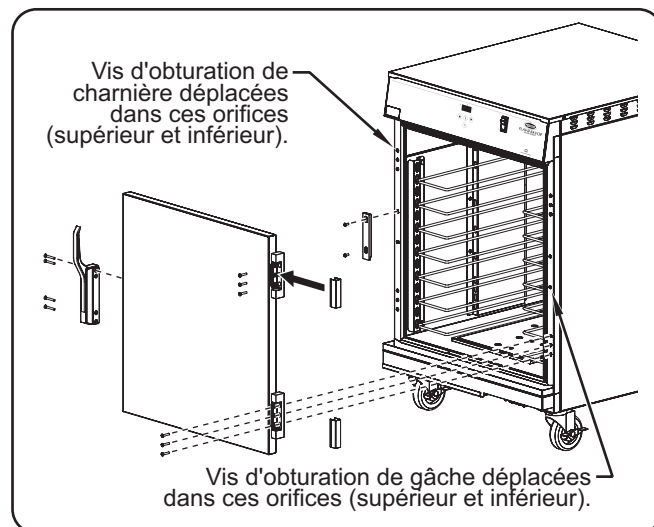
- Transférer les vis d'obturation des orifices de gâche de l'autre côté de l'armoire au niveau des orifices d'ouverture où la gâche a été enlevée.

- Installer la gâche sur l'autre côté de l'armoire à l'aide du matériel d'origine.

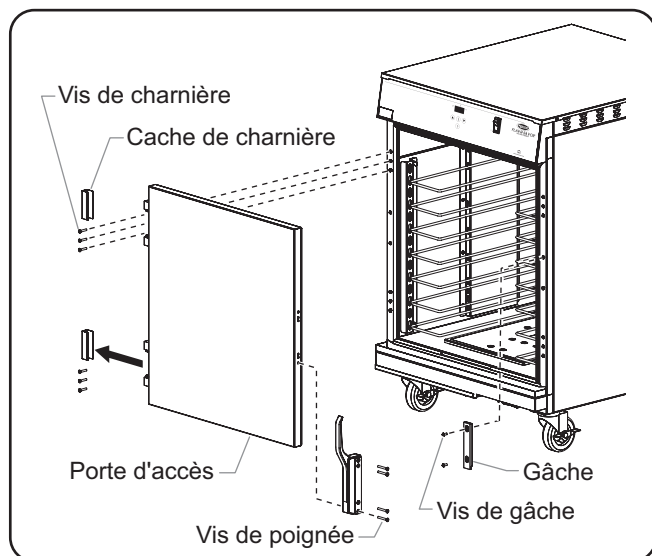
- Faire tourner la porte de 180° et l'installer de l'autre côté de l'armoire à l'aide du matériel d'origine.

- Installer la poignée sur la porte en position verticale à l'aide du matériel d'origine.

- Faire coulisser les caches de charnière et les remettre en place sur les charnières de porte.



Inversion et installation de la porte d'accès



Retrait de la porte d'accès

Généralités

Suivre les procédures suivantes pour faire fonctionner l'armoire de conservation portable Flav-R-Savor®.

⚠ AVERTISSEMENT

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

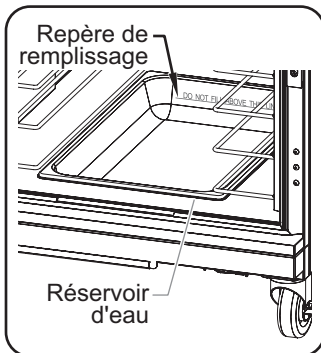
Allumage

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

AVIS

Il est recommandé d'utiliser de l'eau distillée dans le réservoir d'eau des appareils humidifiés. Si de l'eau non distillée est utilisée, il est nécessaire de nettoyer et de détartrer régulièrement le réservoir (se reporter à la section Maintenance pour obtenir des informations sur la procédure de nettoyage).

2. Pour les appareils humidifiés, remplir le réservoir d'eau intégré avec de l'eau propre. Pour remplir le réservoir d'eau :
 - a. Ouvrir la porte d'accès.
 - b. Retirez le couvercle du réservoir.
 - c. Verser lentement de l'eau dans le réservoir d'eau jusqu'à ce que le niveau d'eau atteigne le repère de remplissage situé à l'arrière du réservoir. Ne pas verser de l'eau au-delà de ce repère.
 - d. Remettez le couvercle du réservoir.
 - e. Fermer la porte d'accès.



NOTA: Nettoyer quotidiennement le réservoir d'eau pour allonger la durée de vie des pièces mécaniques et électriques et pour faciliter le nettoyage. Si de l'eau « dure » est utilisée, le réservoir doit être nettoyé et détartré régulièrement. Se reporter à la rubrique MAINTENANCE pour connaître les instructions relatives au détartrage.

⚠ ATTENTION

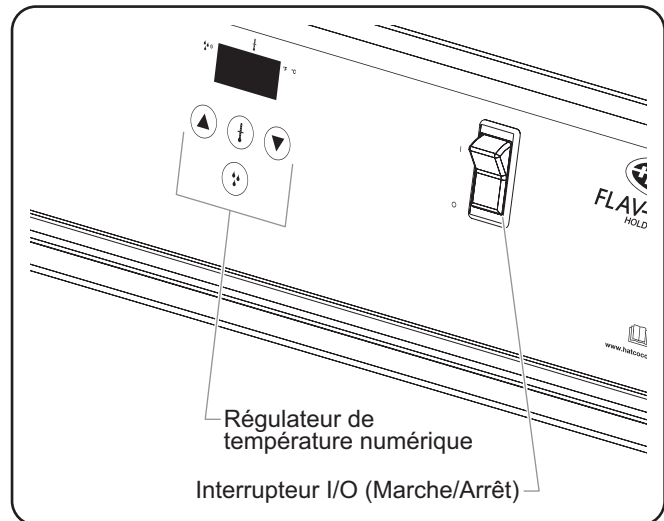
Ne pas trop remplir le réservoir d'eau. Si le réservoir est trop rempli, de l'eau risque de s'écouler sur le sol et d'entraîner un risque de glissement.

NOTA: La capacité du réservoir d'eau est d'environ 3,8 litres (quatre (4) quarts).

3. Placer l'interrupteur de marche/arrêt sur Marche.
 - Le système de chauffage démarre.
 - L'écran TEMPÉRATURE DE L'ARMOIRE affiche la température actuelle de l'armoire ou « L O ». « L O » indique que la température de l'armoire est inférieure à 21 °C (70 °F).

⚠ ATTENTION

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



Commandes

4. Régler la température de l'air selon la température souhaitée (se reporter à la procédure « Réglage de la température de l'air » de cette section). Consulter le « Guide de conservation des aliments » pour connaître les recommandations à suivre.
5. Sur les appareils humidifiés, régler l'humidité sur le niveau souhaité (se reporter à la procédure « Réglage du niveau d'humidité » de cette section). Consulter le « Guide de conservation des aliments » pour connaître les recommandations à suivre.
6. Faire préchauffer l'armoire pendant 30 minutes avec une casserole remplie d'eau avant de charger des aliments préchauffés. L'appareil est prêt lorsque l'écran TEMPÉRATURE DE L'ARMOIRE affiche la température réglée par l'utilisateur.

⚠ AVERTISSEMENT





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

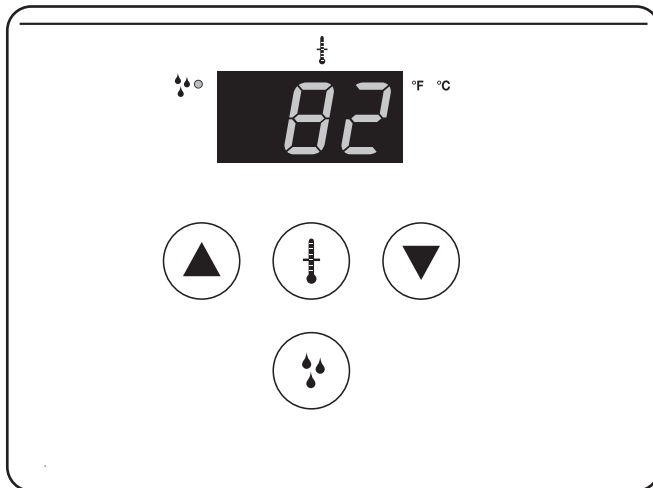
Arrêt

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

Réglage de la température de l'air

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

1. Appuyer sur la  touche pour sélectionner le mode de température (« tSP » apparaît sur l'écran d'affichage de la température de l'armoire).
2. Appuyer à nouveau sur la  touche pour afficher la température actuellement réglée.
3. Appuyer sur la  touche ou  sur la touche pour atteindre la température souhaitée. La plage de températures va de 27°C à 93°C (80°F à 200°F) et les températures varient par incrément d'un degré. Se reporter au «Guide de conservation des aliments» de cette section pour connaître les recommandations à suivre.
4. Une fois la température souhaitée réglée, attendre 15 secondes sans appuyer sur aucune touche de l'écran d'affichage de la température de l'armoire pour revenir automatiquement au mode de fonctionnement.







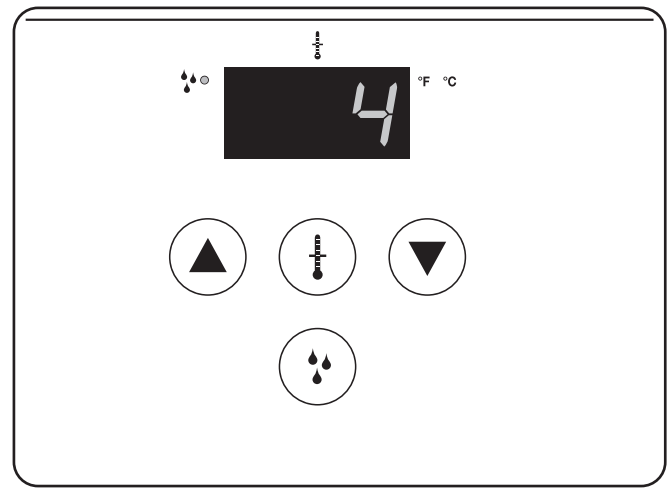
Réglage de la température de l'air

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

Réglage du niveau d'humidité

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

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



Réglage du niveau d'humidité

La capacité du réservoir d'eau permet un fonctionnement ininterrompu pendant 7 à 9 heures, selon les réglages et la fréquence à laquelle le(s) porte(s) est/sont ouverte(s). Vérifier régulièrement le niveau d'eau dans le réservoir et le remplir à nouveau le cas échéant. La capacité de remplissage du réservoir d'eau est d'environ 3,8 litres (quatre (4) quarts). **MISE EN GARDE ! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE—Ne pas trop remplir le réservoir d'eau.**

Guide de conservation des aliments

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

NOTA: Les durées et les réglages mentionnés sont uniquement donnés à titre de recommandation et peuvent varier en fonction de la préparation du produit, du temps de cuisson et de la température interne de l'aliment.

MAINTENANCE

Généralités

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

AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE:

- Mettez l'unité hors tension depuis l'interrupteur, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau.** L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 70°F (21°C) minimum.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.
- La réparation de cet appareil doit être confiée exclusivement à du personnel qualifié. Les réparations par des personnes non qualifiées peuvent provoquer des décharges électriques et des brûlures.

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

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

Nettoyage Quotidien

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

AVIS

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

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

1. Mettre l'appareil hors tension, débrancher le cordon d'alimentation et laisser refroidir l'appareil.
2. Retirer et nettoyer tous les récipients alimentaires.
3. Pour les appareils humidifiés, vidanger et nettoyer le réservoir d'eau. Se reporter à la procédure « Nettoyage/ Vidange du réservoir d'eau » de cette section.
4. Essuyer toutes les surfaces intérieures et extérieures à l'aide d'un chiffon propre et doux. Les tâches persistantes pourront être retirées à l'aide d'un détergent non-abrasif. Les recoins difficiles d'accès devront être nettoyés à l'aide d'une petite brosse et de savon doux.
5. Essuyez l'intégralité de l'appareil à l'aide d'un chiffon sec non-abrasif.

Nettoyage/Vidange du réservoir d'eau

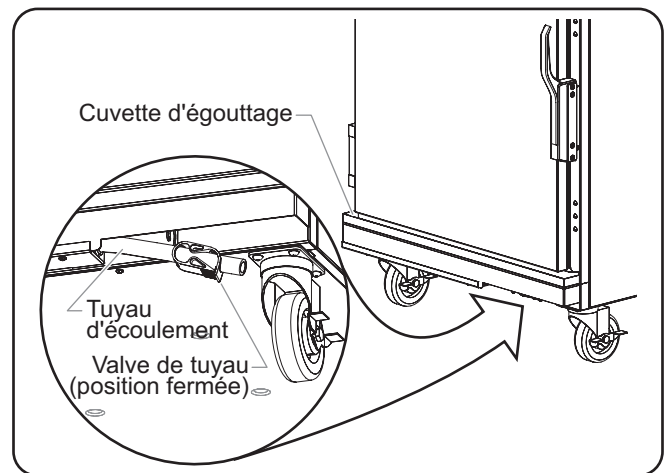
Sur les appareils humidifiés, le réservoir d'eau doit être vidangé pour un nettoyage quotidien, avant de déplacer l'armoire, et pendant la procédure « Retrait des dépôts de calcaire et de minéraux ».

⚠ AVERTISSEMENT

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

1. Mettre l'interrupteur ON/OFF (Marche/Arrêt) en position OFF (Arrêt) et débrancher le cordon d'alimentation. Laissez l'unité refroidir.
2. Placer le tuyau de vidange avec la valve à proximité du côté inférieur droit de l'armoire sous le plateau de dégivrage. **ATTENTION ! RISQUE DE BRÛLURE—L'eau dans le réservoir est chaude pendant le fonctionnement. Laisser refroidir avant de procéder à la vidange.**
3. Placer un récipient sous le tuyau de vidange pour récupérer l'eau vidangée.
 - Pour les appareils sur le sol, placer un grand récipient pour aliments de 64 mm (2-1/2") de profondeur sous le tuyau de vidange.
 - Pour les appareils qui sont empilés ou pouvant être posés sur un plan de travail, placer un récipient ayant une contenance de 3,8 litres (1 gallon) sous la buse de vidange. **MISE EN GARDE ! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE—Ne pas laisser l'eau de l'appareil empilé au-dessus se vidanger sur le panneau de commande de l'appareil situé en dessous.**
4. Déverrouiller la valve pour ouvrir le tuyau de vidange et vider le réservoir.
5. Essuyer l'intérieur du réservoir d'eau avec un chiffon doux et propre.
6. Rincer le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.
7. Essuyer le réservoir jusqu'à ce qu'il soit sec à l'aide d'un chiffon propre, non abrasif.
8. Serrer la valve pour fermer le tuyau de vidange.

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



Vidange du réservoir d'eau

Retrait des dépôts de chaux et de minéraux

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

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

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

1. Mettre l'interrupteur ON/OFF (Marche/Arrêt) en position OFF (Arrêt) et débrancher le cordon d'alimentation. Laissez l'unité refroidir.
2. Une fois que l'appareil a refroidi, effectuer la procédure « Vidange du réservoir d'eau » décrite dans cette section.
3. Retirez le couvercle du réservoir.
4. Remplissez le réservoir d'eau avec un mélange de 50 % d'eau et de 50 % de vinaigre blanc. Ne pas utiliser de vinaigre parfumé.
5. Remettez le couvercle du réservoir.
6. Branchez l'unité et mettez-la en marche.
7. Régler la température de l'air et le niveau d'humidité sur le niveau le plus élevé et faire fonctionner l'appareil pendant 30 minutes.
8. Mettre l'interrupteur ON/OFF (Marche/Arrêt) en position OFF (Arrêt) et débrancher le cordon d'alimentation. Laissez l'unité refroidir.
9. Effectuer la procédure de « Vidange du réservoir d'eau » pour vider la solution de détartrage du réservoir d'eau.
10. Continuer à remplir et à vidanger le réservoir d'eau avec de l'eau propre jusqu'à ce que la solution de détartrage soit rincée et que le réservoir soit propre.
11. Branchez l'unité sur sa source d'alimentation et remplissez le réservoir comme vous le faites habituellement pour un fonctionnement quotidien. Se reporter à la procédure décrite à la section FONCTIONNEMENT de ce manuel.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Symptôme	Cause Probable	Solution
L'appareil est branché mais rien ne fonctionne.	L'appareil n'a pas été mis sous tension.	Placer l'interrupteur de marche/arrêt sur Marche.
	Il n'y a pas d'alimentation au niveau de l'appareil.	Vérifier la prise électrique et vérifier que l'alimentation électrique correspond aux spécifications de l'appareil. Si la prise ne fonctionne pas, vérifier le disjoncteur et le réinitialiser, ou brancher l'appareil sur une prise différente.
	Les branchements du cordon d'alimentation sont desserrés ou débranchés.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco®.
	Le cordon d'alimentation est endommagé.	
	Interrupteur ON/OFF (Marche/Arrêt) défectueux.	
	Régulateur de température numérique défectueux.	
L'appareil fonctionne mais l'air ne circule pas dans l'armoire.	Moteur de soufflante défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
	Tension incorrecte fournie au moteur de soufflante.	
Il y a une fuite au niveau de l'appareil.	La soupape de vidange n'est pas assez serrée.	Serrez la soupape de vidange en la pinçant.
L'appareil ne produit pas d'« air chaud » dans l'armoire.	La limite de sécurité est enclenchée ou ouverte.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
	Tension incorrecte fournie à l'élément de chauffage.	
	Le moteur de soufflante ne fonctionne pas.	
	Élément(s) chauffant(s) défectueux.	
L'appareil chauffe mais ne produit pas d'humidité dans l'armoire.	Le réservoir d'eau est vide.	Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau propre.
	L'humidité est réglée sur un niveau trop faible.	Augmenter le niveau d'humidité. Se reporter à « Réglage du niveau d'humidité » de la section FONCTIONNEMENT.
	Élément d'eau défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
	Tension incorrecte fournie à l'élément de chauffage de l'eau.	

Codes d'erreur

Les codes d'erreur suivants peuvent apparaître sur l'écran d'affichage de la température de l'armoire pour indiquer une erreur au niveau du fonctionnement de l'appareil.

E1 = Dysfonctionnement du capteur de température de l'air. Contacter un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir une assistance.

E2 = Dysfonctionnement du capteur de température de l'humidité. Contacter un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir une 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

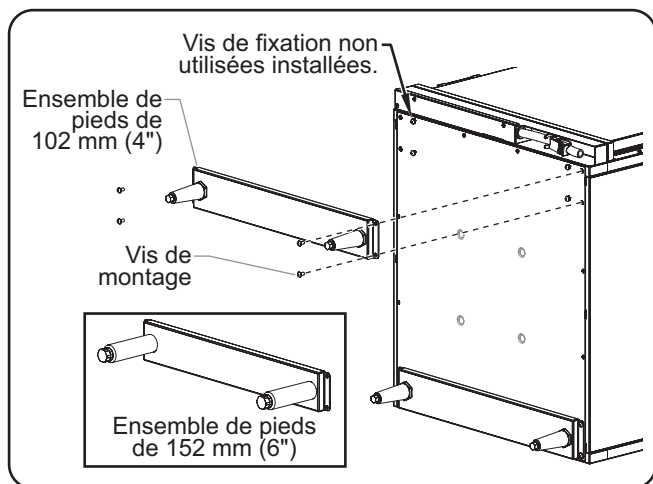
Installation des pieds

Suivre la procédure suivante pour installer les pieds en option de 102 mm (4") ou de 152 mm (6").

1. Retirez les glissières et le couvercle du réservoir de l'intérieur de l'armoire et videz le réservoir d'eau, si nécessaire.
2. Poser minutieusement l'appareil sur l'arrière. Cette étape nécessite deux personnes.

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

3. Enlever les vis de fixation et les roulettes situées à chaque coin de l'appareil, le cas échéant.
4. Installer à nouveau les deux vis de fixation intérieures à chaque coin directement sur la surface inférieure de l'appareil. Elles ne sont pas nécessaires pour installer les pieds.
5. À l'aide des deux vis de fixation restantes de chaque roulette, installer les deux ensembles de pieds sur la surface inférieure de l'unité. Serrez-les fermement.



Installation des pieds

6. Remettre l'appareil à l'endroit. Cette étape nécessite deux personnes.
7. Remettez les glissières et le couvercle du réservoir dans l'armoire.
8. Mettre l'appareil de niveau après l'avoir placé dans sa position finale. Les pieds sont réglables afin de pouvoir mettre l'appareil de niveau.

Option d'empilement

Une option d'empilement est disponible pour pouvoir placer un appareil sur un autre. L'option d'empilement requiert l'achat d'un appareil supplémentaire avec un support d'empilement et le matériel pour fixer l'appareil du dessus sur l'appareil situé en dessous.

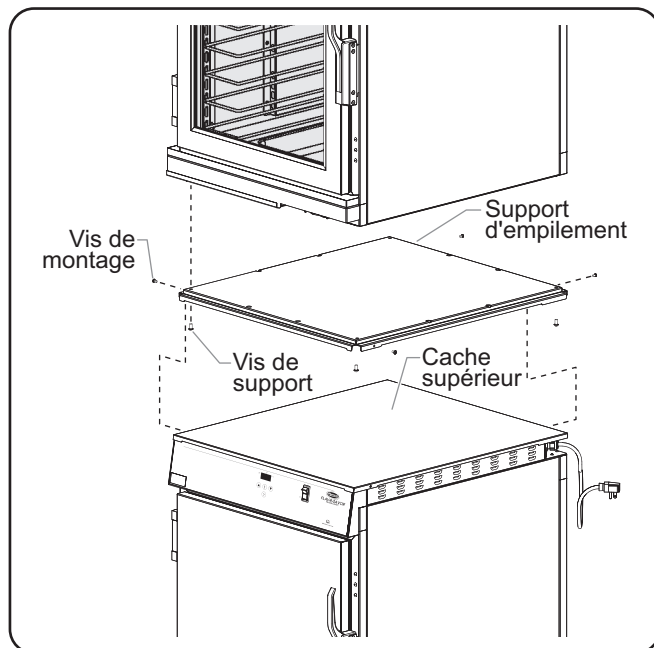
NOTA: Des roulettes sont nécessaires pour les appareils empilés.

1. Veiller à ce que l'appareil situé en dessous soit complètement assemblé et que les roulettes soient bien fixés. Se reporter à la procédure appropriée décrite dans la section INSTALLATION ou OPTIONS ET ACCESSOIRES.
2. Retirez les glissières et le couvercle du réservoir de l'intérieur de chaque armoire et videz les réservoirs d'eau, si nécessaire.

3. Poser minutieusement l'appareil sur le côté (cette étape nécessite au moins deux personnes).

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

4. Fixer le support d'empilement sur la surface inférieure de l'appareil du dessus.
 - a. Placer le support de sorte que la bride sans les orifices de vis soit orientée vers l'avant et que la bride avec deux orifices de vis soit orientée vers l'arrière.
 - b. À chaque coin du support, faire passer une vis de support dans le petit orifice situé sur le support et dans la surface inférieure de l'appareil (quatre vis au total, fournies avec le kit). Serrez-les fermement.
5. Enlever et jeter les vis suivantes du cache supérieur de l'appareil situé en dessous :
 - Une vis sur chaque côté
 - Deux vis sur l'arrière
6. Soulever et placer minutieusement l'appareil du dessus sur l'appareil du dessous (cette étape nécessite au moins deux personnes). Les brides du support d'empilement sont fixées autour des parties avant, latérales et arrière de l'appareil du dessous. **ATTENTION! Ne pas soulever l'appareil par un support d'empilement. Le support dispose de bords qui peuvent entraîner des blessures.**
7. Aligner les orifices des brides latérales et arrière du support d'empilement avec les orifices des côtés et de l'arrière du cache supérieur de l'appareil du dessous.
8. Installer les quatre vis de fixation (fournies avec le kit) dans les orifices des brides latérales et arrière du support d'empilement et dans les orifices des côtés et de l'arrière du cache supérieur de l'appareil du dessous. Serrez-les fermement.
9. Remettez les glissières et le couvercle du réservoir dans chaque armoire.



Empiler deux appareils (FSHC-7W1-EE sur le schéma)

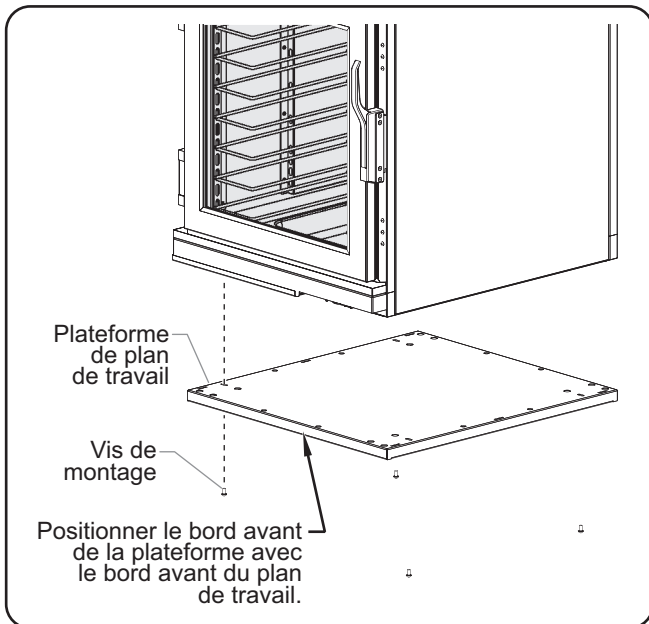
Plateforme de plan de travail

Une option de plateforme de plan de travail est disponible pour permettre l'installation d'un appareil directement sur un plan de travail. Suivre la procédure suivante pour installer la plateforme de plan de travail.

1. Retirez les glissières et le couvercle du réservoir de l'intérieur de l'armoire et videz le réservoir d'eau, si nécessaire.
2. Poser minutieusement l'appareil sur l'arrière. Cette étape nécessite deux personnes.

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

3. Enlever les vis de fixation et les roulettes situées à chaque coin de l'appareil, le cas échéant.
4. Installer de nouveau les vis de fixation directement dans la partie inférieure de l'appareil à l'exception de la vis intérieure le long du bord de l'unité à chaque coin (cf. schéma). Une seule vis à chaque coin est nécessaire pour l'installation.
5. À l'aide des quatre vis de fixation restantes, installer la plateforme de plan de travail sur la surface inférieure de l'appareil. Serrez-les fermement.



Installation de la plateforme du plan de travail

6. Remettre l'appareil à l'endroit. Cette étape nécessite deux personnes.
7. Placer l'appareil sur le plan de travail. Cette étape nécessite au minimum deux personnes. **ATTENTION! Ne pas soulever l'appareil en le tenant par la plateforme. La plateforme de plan de travail dispose de bords pouvant causer des blessures.**
 - Pour pouvoir accéder correctement au tuyau de vidange, positionner le bord avant de la plateforme avec le bord avant du plan de travail.
8. Sceller l'appareil au plan de travail avec une pâte étanchéifiante de silicone approuvée NSF (National Sanitation Foundation).
9. Remettez les glissières et le couvercle du réservoir dans chaque armoire.

Ensemble de butée

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

1. Retirez les glissières et le couvercle du réservoir de l'intérieur de l'armoire et videz le réservoir d'eau, si nécessaire.
2. Poser minutieusement l'appareil sur l'arrière. Cette étape nécessite deux personnes.

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

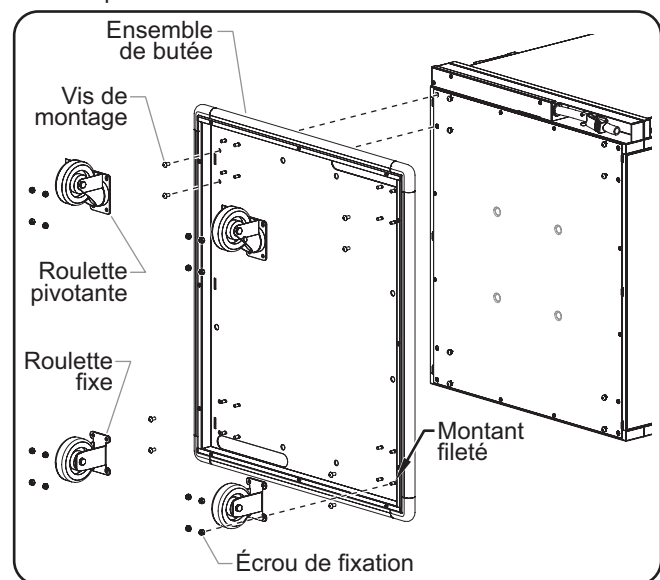
3. Enlever les vis de fixation et les roulettes situées à chaque coin de l'appareil, le cas échéant.
4. À l'aide des trois vis de fixation à chaque coin, installer l'ensemble de butée sur la surface inférieure de l'unité. Serrez-les fermement.
5. Installer les roulettes sur l'ensemble de butée.

Pour installer les roulettes sur chaque coin de l'unité de butée:

- a. Enlever les quatre écrous de fixation des montants filetés.
- b. Placer la roulette sur les montants filetés.
- c. Installer les quatre écrous de fixation sur les montants filetés. Serrez-les fermement.

NOTA: Installer les deux roulettes pivotantes à l'avant de l'appareil et les deux roulettes fixes à l'arrière de l'appareil.

6. Remettez l'appareil à l'endroit. Cette étape nécessite deux personnes.
7. Remettez les glissières et le couvercle du réservoir dans chaque armoire.



Installation de l'ensemble de butée

Glissières

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

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.