hatcocorp.com

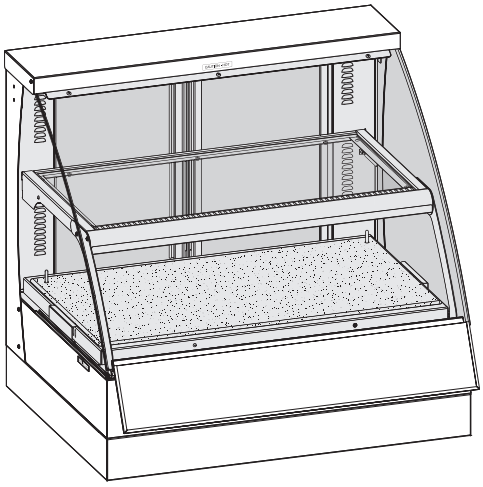
Register Online!
(see page 2)

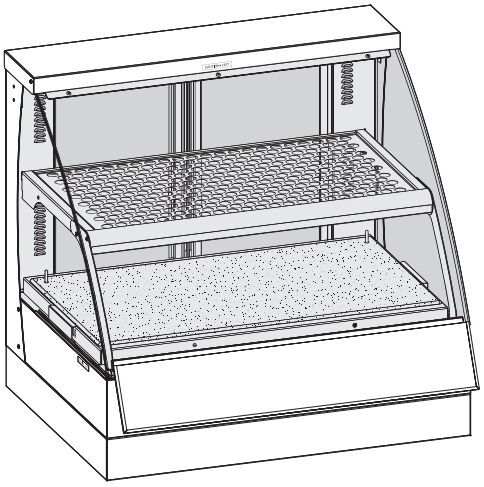
S'inscrire en ligne!
(voir page 16)

Hatco®
CORPORATION

FLAV-R-SAVOR®
Convected Display Cabinet
Vitrine à Convection
FSCD and FSCDH 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 16

P/N 07.04.590.00

© 2016 Hatco Corporation

CONTENTS

English

Important Owner Information 2
Introduction 2
Important Safety Information 3
Model Description 4
Model Designation 4
Specifications 5
Plug Configurations 5
Electrical Rating Chart 5
Dimensions 5
Installation 6
General 6
Assembling the Unit 6
Installing the Leg Skirt 8
Operation 9
General 9
Setting the Air Temperature 10
Setting the Humidity Level 10
Food Holding Guide 10
Maintenance 11
General 11
Daily Cleaning 11
Cleaning the Stone Surface 11
Draining the Water Reservoir 11
Removing Lime and Mineral Deposits 12
Replacing Xenon Display Lights 12
Troubleshooting Guide 13
Options and Accessories 14
Limited Warranty 15
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 _____

Register your unit!
Completing online warranty registration will prevent delay in obtaining warranty coverage. Access the Hatco website at **www.hatcocorp.com**, select the *Parts & Service* pull-down menu, and click on "Warranty Registration".

Business Hours: 7:00 AM to 5:00 PM Central Standard Time (CST)

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

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

e-mail: partsandservice@hatcocorp.com

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

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

INTRODUCTION

Hatco Flav-R-Savor® Convected Display Cabinets are designed to hold prepared foods for prolonged periods of time while maintaining that "just-made" quality. Convected Display Cabinets provide the best environment for food products by regulating the air temperature while at the same time balancing the humidity level. Units can be configured with or without a humidity system. 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 recover temperature rapidly after opening and closing a door.

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

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

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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

NOTICE

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

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

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

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- **Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle.**
- **Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.**
- **DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.**
- **Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C).**
- **This unit is not "jet-proof" construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.**
- **Do not steam clean or use excessive water on unit.**
- **Do not overfill water reservoir. Overfilling can cause electrical shock. Water reservoir is full when "LO H2O" stops flashing on CABINET TEMPERATURE display. Stop filling when "LO H2O" stops flashing on display.**
- **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, discoloration or combustion could occur.**
- **Do not place anything on top of unit.**

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.

The light fixtures in this unit have safety shields covering the light bulbs to meet National Sanitation Foundation (NSF) standards. To avoid personal injury and/or food contamination, always operate the unit with the safety shields properly installed.

⚠ WARNING

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

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

This unit has no "user-serviceable" parts. If service is required on this unit, contact an Authorized Hatco Service Agent or contact the Hatco Service Department at 800-558-0607 or 414-671-6350.

⚠ CAUTION

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

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

The National Sanitation Foundation (NSF) requires that units over 36″ (914 mm) in width or weighing more than 80 lbs. (36 kg) either be sealed to or raised above the installation surface. 4″ (102 mm) legs are included to allow for proper cleaning access below unit.

Do not move or relocate the unit for cleaning. The unit is bulky and heavy.

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

Make sure to clean and sanitize stone surface properly after deep cleaning the surface using abrasives and before placing food product on unit.

NOTICE

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

Do not lay unit on the side with the control panel or on the front of a curved glass unit. Damage to unit could occur.

Do not slide pans across glass surface, use rough-bottomed pans, or drop anything on glass surface. Scratching or breakage may occur. Damage to glass surface or breakage of glass caused by misuse is not covered under warranty.

Use of distilled water in water reservoir of humidified units is recommended to preserve life of electrical and mechanical components. If non-distilled water is used, reservoir will require periodic cleaning and deliming (refer to MAINTENANCE section for cleaning procedure). Unit failure due to lime or mineral deposits is not covered under warranty.

Do not use deionized water. Deionized water will shorten life of water reservoir and heating elements.

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

MODEL DESCRIPTION

Flav-R-Savor® Convected Display Cabinets are constructed of stainless steel and aluminum with tempered glass side panels, front sign holder, leg skirt, french-style glass rear doors, and curved front glass panel with retaining clips. They come standard with a black, powdercoated finish and are available in several other *Designer* colors.

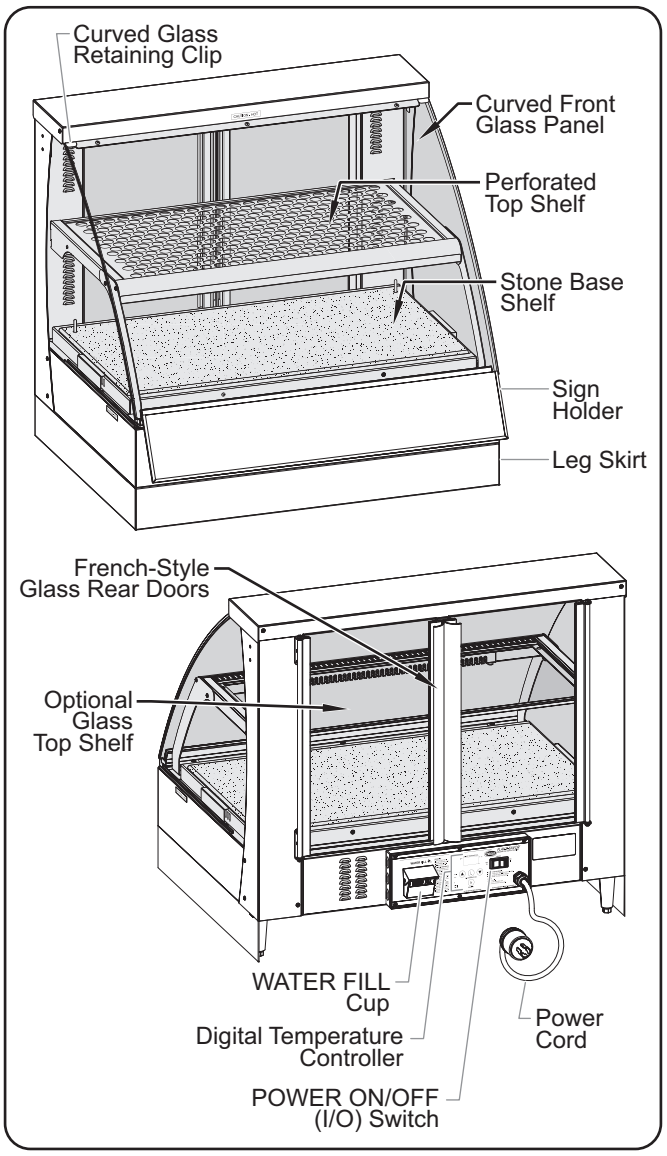
All models feature a digital temperature controller, a lighted POWER ON/OFF (I/O) switch, an air heating/circulation system, and Xenon display lights. The cabinet interior is made of easy-to-clean stainless steel. The shelves consist of a removeable stone base shelf and a perforated stainless steel or glass top shelf.

The capacity of the unit is determined by using standard food pan sizes. The base shelf capacity is two full size food pans, and the top shelf capacity is one full size food pan plus a 1/3-size food pan.

NOTE: Stone surfaces are a simulated stone solid surface.

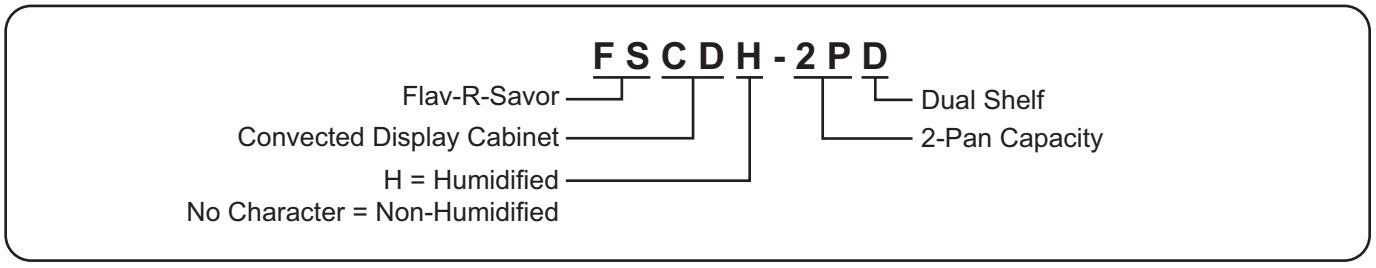
Units can be configured with or without a humidity system and are equipped with a 6' (1829 mm) power cord with plug.

Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section for details on additional configurations available.



Front and Rear view of Model FSCDH-2PD

MODEL DESIGNATION



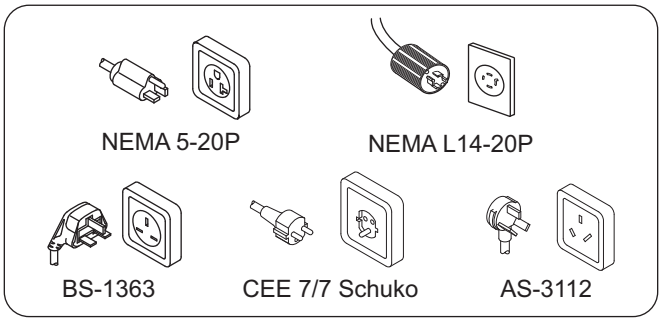
Plug Configurations

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

⚠ 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.

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



Plug Configuration

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.

Electrical Rating Chart

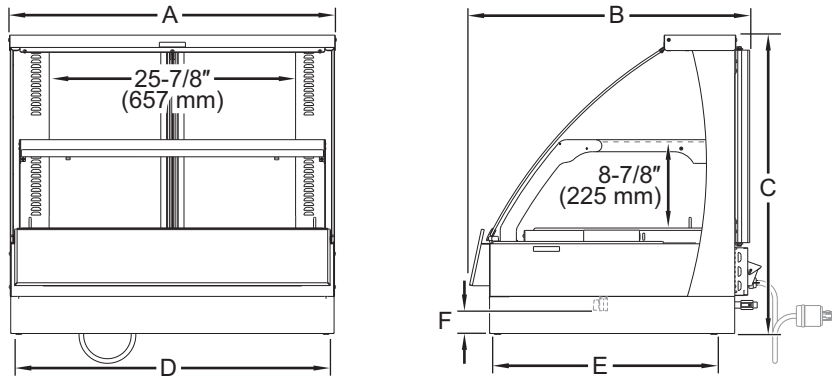
Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
FSCD-2PD	120	1800	15	NEMA 5-20P	205 lbs. (93 kg)
	220	1768	8.0	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS-3112	205 lbs. (93 kg)
	230	1932	8.4	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS-3112	205 lbs. (93 kg)
	240	2104	8.8	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS-3112	205 lbs. (93 kg)
FSCDH-2PD	120/208–240	2805	13.3	NEMA L14-20P	190 lbs. (86 kg)

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

NOTE: Shipping weight includes packaging.

Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)	Drain Clearance (F)
FSCD-2PD	34-3/8″ (872 mm)	29-5/8″ (752 mm)	31-9/16″ (801 mm)	33-1/16″ (840 mm)	23-7/16″ (595 mm)	---
FSCDH-2PD	34-3/8″ (872 mm)	30-5/8″ (778 mm)	31-9/16″ (801 mm)	33-1/16″ (840 mm)	23-7/16″ (595 mm)	2-3/8″ (60 mm)



General

The Flav-R-Savor® Convected Display Cabinets are shipped with most components installed and ready for operation. Care should be taken when unpacking shipping carton to avoid damage to unit and the components enclosed. The following installation instructions must be performed before connecting electricity and operating the cabinet.

⚠ WARNING

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

FIRE HAZARD:

- **Locate unit a minimum of 1″ (25 mm) from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.**
- **Do not place anything on top of unit.**

⚠ CAUTION

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

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

1. Open and remove the top and sides of the shipping carton. ***NOTICE:*** **Do not remove unit from carton before installing legs.**

NOTE: Humidified units have a drain valve installed on the bottom of the unit. The valve will be crushed if the unit is removed from the carton and set down before installing the legs.

2. Perform the “Assembling the Unit” procedure in this section. Two or more people are required for this procedure.
3. Remove any remaining tape and protective film from all surfaces of unit.

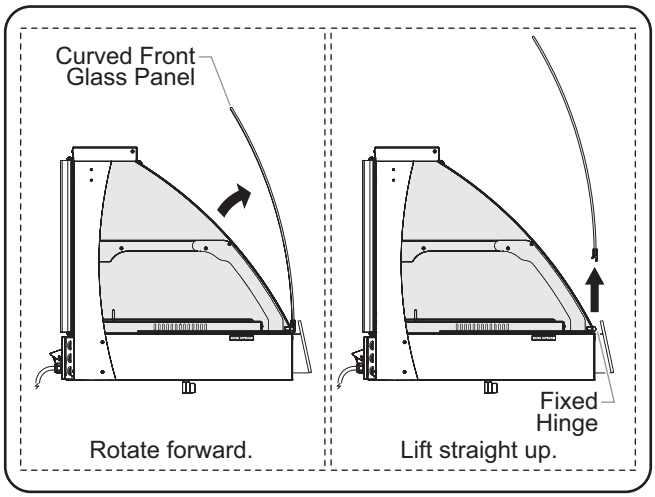
NOTE: To prevent delay in obtaining warranty coverage, complete online warranty registration. See the IMPORTANT OWNER INFORMATION *section for details.*

4. 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 at the proper counter height in an area convenient for use.
   - Make sure the countertop is level and strong enough to support the weight of the unit and food product.
5. Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.

Assembling the Unit

Use the following procedure to install the legs, top shelf (glass or stainless steel), and side air deflectors on the unit. These items are secured to the base shelf for shipping. Removal of other components is required to prevent damage when tipping the unit for leg installation.

1. Remove the curved front glass panel.
   a. Loosen the thumbscrews holding the curved glass retaining clips on each side of the panel.
   b. Rotate the curved glass panel partially forward and lift straight up and off the fixed hinge. Discard the rubber packing strips.

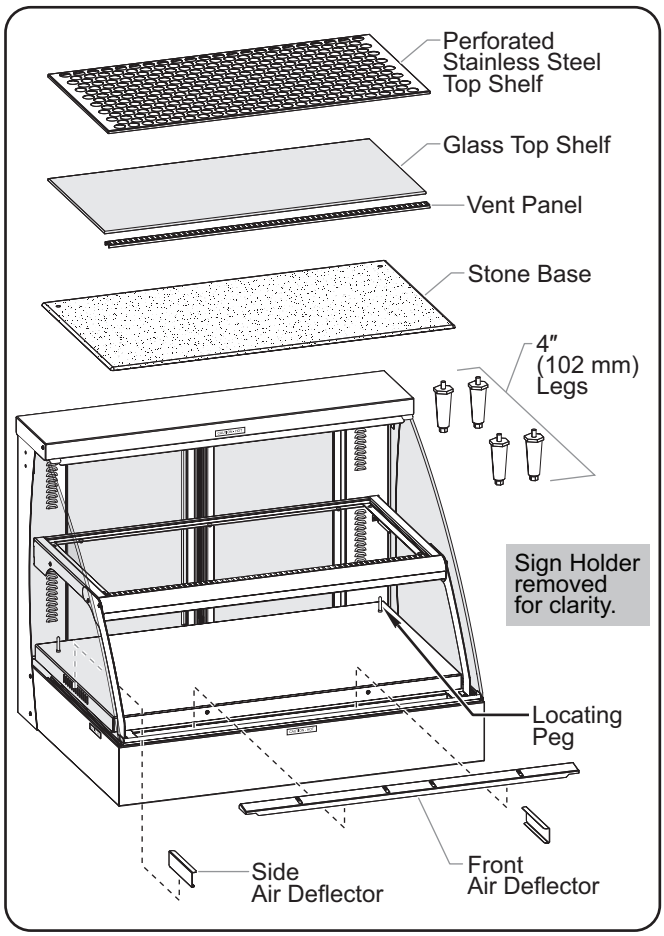


Removing the Curved Front Glass Panel

2. Remove the plastic bags containing the 4″ (102 mm) adjustable legs, the two side air deflectors, and the leg skirt from inside the unit.
3. Remove the top shelf (glass or stainless steel) from inside the unit. If the top shelf is glass, there also is a vent panel to remove.
4. Remove the front air deflector from the front edge of the base inside the unit.
5. Carefully remove the stone base shelf by lifting it up and off the locating pegs at the rear of the base.

NOTICE

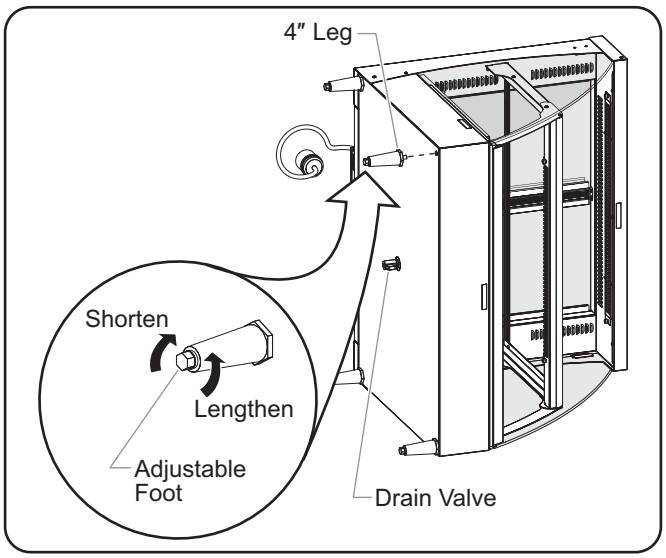
Do not lay unit on the side with the control panel or on the front of a curved glass unit. Damage to unit could occur.



Components

6. Install the included 4″ (102 mm) legs (two people are required for this step).
   a. Tape the rear glass doors together to prevent them from opening while tipping.
   b. Carefully tip the unit onto its side and rest it on top of cardboard on a flat surface.
   c. At each corner, thread a 4″ (102 mm) leg into the bottom of the unit. Hand-tighten until almost snug. Do not over-tighten.
   d. Return the unit to the upright position.
   e. Remove the tape from the doors.

NOTE: The feet on the 4" (102 mm) legs are adjustable for leveling the unit. Use a 9/16" (14 mm) open-end wrench to make leveling adjustments once the unit is placed in its final position.

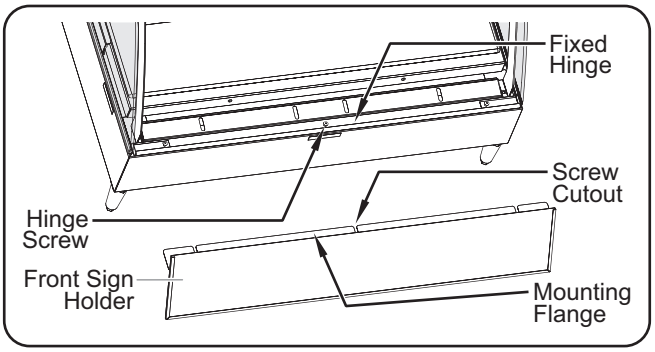


Leg Installation

7. Reinstall the stone base shelf.
   a. Remove all tape and protective packaging from the shelf.
   b. Align the two holes on the back edge of the shelf with the locating pegs on the base.
   c. Carefully lower the shelf into position.
8. Reinstall the front air deflector along the front edge of the base. Long slots on air deflector should face to the front.
9. Install the side air deflectors.
   - The side deflectors rest between two screw heads on each side of the base, directly in front of the side air vents. The flat edge of the deflector should be positioned against the glass side panel.
10. Install the top shelf.
   - If the unit is configured with a glass top shelf, install the vent panel along the front edge of the top shelf frame. Then, install the glass shelf.
   - If the unit is configured with a perforated stainless steel top shelf, install the shelf directly into the top shelf frame. Perforated stainless steel top shelves are designed to allow proper air flow without the use of the vent panel.

continued...

11. Install the front sign holder.
    a. Loosen, but do not remove the three hinge screws that secure the fixed hinge to the base. Loosen until there is enough room to slip the sign holder mounting flange between the fixed hinge and the base.
    b. Align the screw cutouts on the sign holder mounting flange with the three screws on the fixed hinge.
    c. Slide the sign holder mounting flange between the fixed hinge and the base. Slide in the sign holder until it stops.
    d. Tighten the three hinge screws to secure the fixed hinge and the front sign holder to the base.



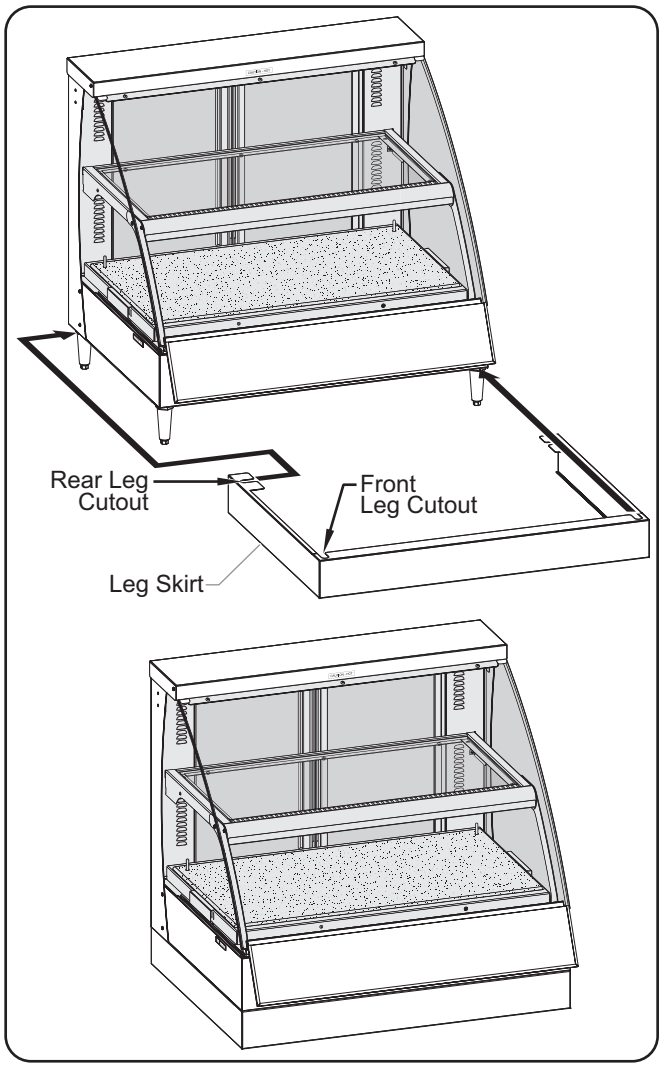
Installing Front Sign Holder (view from above)

12. Reinstall the curved front glass panel.
    a. Lower the hinge bracket on the glass panel onto the fixed hinge on the front edge of the base.
    b. Carefully rotate the panel toward the unit until it rests against the upper frame and the glass side panels.
    c. Tighten the thumbscrews holding the curved glass retaining clips on each side of the panel.

Installing the Leg Skirt

The leg skirt hides the 4″ (102 mm) legs and drain (humidified units) from view when looking from the customer side. Use the following procedure to install the leg skirt.

1. Loosen the 4″ (102 mm) legs until there is enough room between the legs and the bottom of the unit for the leg skirt to slide between.
2. From the front of the unit, pull out on each side of the leg skirt to wrap it around the sides of the unit.
3. Slide the front leg cutouts on the leg skirt between the front legs and the bottom of the unit.
4. Slide the rear leg cutouts on the leg skirt between the rear legs and the bottom of the unit.
5. Tighten the 4″ (102 mm) legs to secure the leg skirt in position.



Leg Skirt Installation

General

Use the following procedures to operate a Flav-R-Savor® Convected Display Cabinet.

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

Startup

1. Clean and sanitize the stone base shelf using a clean, damp cloth and a sanitizer approved for food contact surfaces.
2. Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
3. Move the POWER ON/OFF (I/O) switch to the ON (I) position.
   - The display lights will turn on and the heating system will start up.
   - On non-humidified units, 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).
   - On humidified units, the CABINET TEMPERATURE display will flash “LO H2O” four times and then flash the cabinet temperature. It will continue to alternate this way until the water reservoir is filled. Once the reservoir is full, “LO H2O” will stop flashing and the display will show the current temperature of the cabinet .

NOTICE

Use of distilled water in water reservoir of humidified units is recommended to preserve life of electrical and mechanical components. If non-distilled water is used, reservoir will require periodic cleaning and deliming (refer to MAINTENANCE section for cleaning procedure). Unit failure due to lime or mineral deposits is not covered under warranty.

Do not use deionized water. Deionized water will shorten life of water reservoir and heating elements.

NOTE: Unit failure caused by deionized water is not covered by warranty.

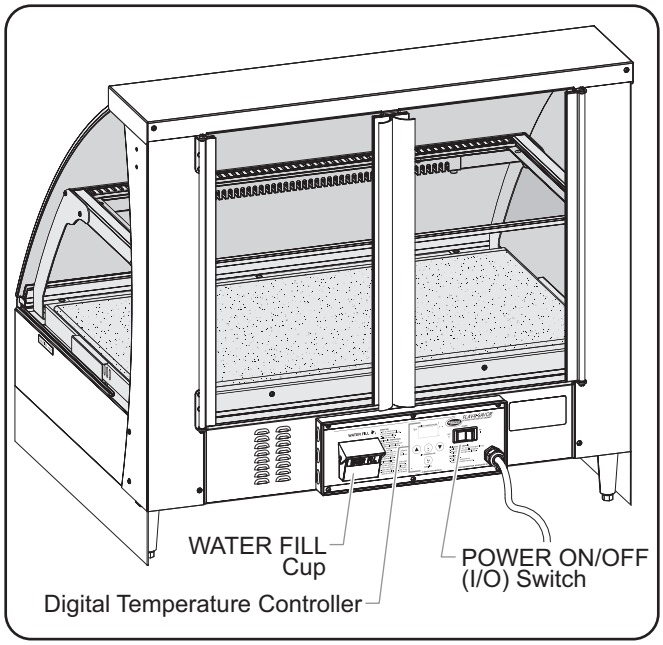
4. For humidified units, fill the water reservoir with clean water. To fill the reservoir:
   a. Lift up the WATER FILL cup cover and pull forward.
   b. Slowly pour water into the cup until “LO H2O” stops flashing on the CABINET TEMPERATURE display.

IMPORTANT NOTE
When using distilled water, add one teaspoon of salt to the water reservoir during the initial water fill only. This will ensure proper operation of the water level sensors.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Do not overfill water reservoir. Overfilling can cause electrical shock. Water reservoir is full when “LO H2O” stops flashing on CABINET TEMPERATURE display. Stop filling when “LO H2O” stops flashing on display.

NOTE: The capacity of the water reservoir is six (6) quarts (5.7 liters).



Controls

5. 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.
6. 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.
7. Allow the unit 30 minutes to reach operating temperature before loading the cabinet with pre-heated food product.

⚠ 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.

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

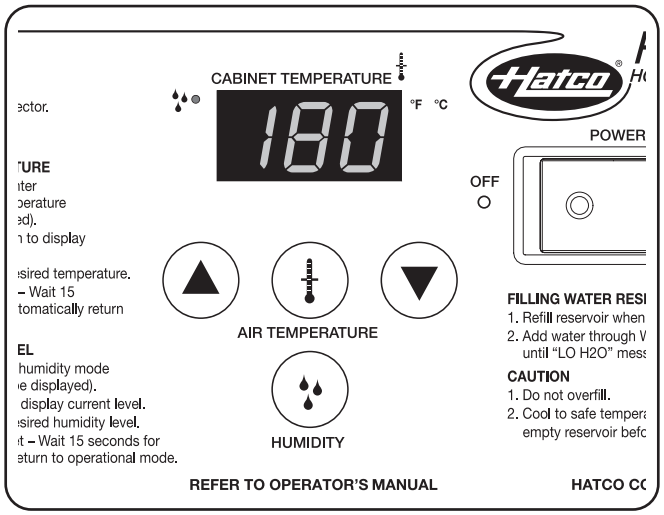
Shutdown

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

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°–195°F (27°–91°C) in single degree increments. See the "Food Holding Guide" in this section for recommendations.
4. After the desired temperature is set, wait 15 seconds without pushing any keys for the cabinet temperature display to return automatically to operational mode.



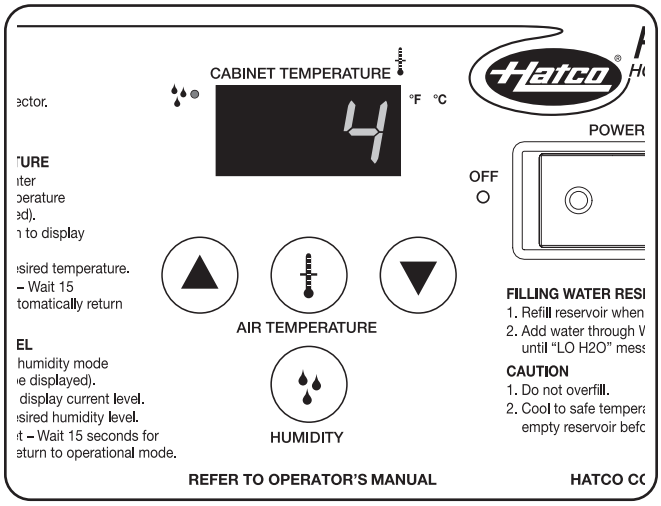
Setting the Air Temperature

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

Setting the Humidity Level

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

1. Press the key to enter humidity mode ("hSP" will appear on the CABINET TEMPERATURE display).
2. Press the key again to show the current humidity level.
3. Press the ▲ key or ▼ key to reach the desired humidity level. Humidity range is 0 through 5 (0 is no humidity, 1 is the lowest amount of humidity, and 5 is the highest). See the "Food Holding Guide" in this section for recommendations.



Setting the Humidity Level

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.

The capacity of the water reservoir permits uninterrupted operation for approximately five hours, depending on the settings as well as how frequently the doors are opened. When "LO H2O" is flashing on the CABINET TEMPERATURE display, add water to the reservoir. The water reservoir refill capacity is approximately six (6) quarts (5.7 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	4	130	55
Chicken Pieces (Fried)	4 Hours	5	175	80
Croissants	4 Hours	1	140	60
Fruit Pies	3-1/2 Hours	4	140	60
Onion Rings	1/2 to 2 Hours	1	175	80
Pizza — Thick Crust	1 Hour	4	185	85
Thin Crust	1 Hour	5	180	82
Pretzels	3 Hours	4	140	60
Wrapped Sandwiches	2 Hours	4	180	82

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

General

Hatco Flav-R-Savor® Convected Display 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.**
- **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.**
- **Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.**

This unit has no "user-serviceable" parts. If service is required on this unit, contact an Authorized Hatco Service Agent or contact the Hatco Service Department at 800-558-0607 or 414-671-6350.

Daily Cleaning

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

1. Before turning on the unit each day, clean and sanitize the stone base shelf using a clean, damp cloth and a sanitizer approved for food contact surfaces. If additional cleaning is necessary, refer to the "Cleaning the Stone Surface" information in this section.
2. At the end of each day:
   a. Move the POWER ON/OFF (I/O) Switch to the OFF (O) position and allow the unit to cool.
   b. Remove and clean all food pans.
   c Wipe down all metal surfaces using a clean, damp, non-abrasive cloth.
   d. Clean and sanitize the stone surfaces using a clean, damp cloth and a sanitizer approved for food contact surfaces. If additional cleaning is necessary, refer to the "Cleaning the Stone Surface" information in this section.

NOTE: To correct inconsistent staining and discoloration, refer to the "Cleaning the Stone Surface" information in this section.

   e. Wipe dry with a clean, non-abrasive cloth.

Cleaning the Stone Surface

Proper use of the products listed below will not damage the stone base shelf (follow the directions on the product labels).

NOTE: Stone surfaces are a simulated stone solid surface.

⚠ CAUTION

After deep cleaning stone surface using abrasives, make sure to clean and sanitize surface properly before placing food product.

Hard to Remove Stains

For hard-to-remove stains, use the supplied abrasive pad along with an abrasive cleaner such as Ajax, Comet, Bon Ami, Magic Scrub, or Bar Keeper's Friend. Additional abrasive pads are available from Hatco (P/N 04.39.049.00). ***NOTICE*: Use supplied abrasive pad on stone surface only.**

NOTE: Do not use steel wool or metal scouring pads.

Mineral Based Stains

For a mineral-based stain, cleaners designed to remove iron or rust are recommended and should not harm the stone surface.

Scratches

For scratches, use sandpaper starting with the coarsest grit and going to finest grit until the scratch disappears. Blend area in with the supplied abrasive pad.

Draining the Water Reservoir

On humidified units, the water reservoir must be drained prior to moving the cabinet as well as during the "Removing Lime and Mineral Deposits" procedure.

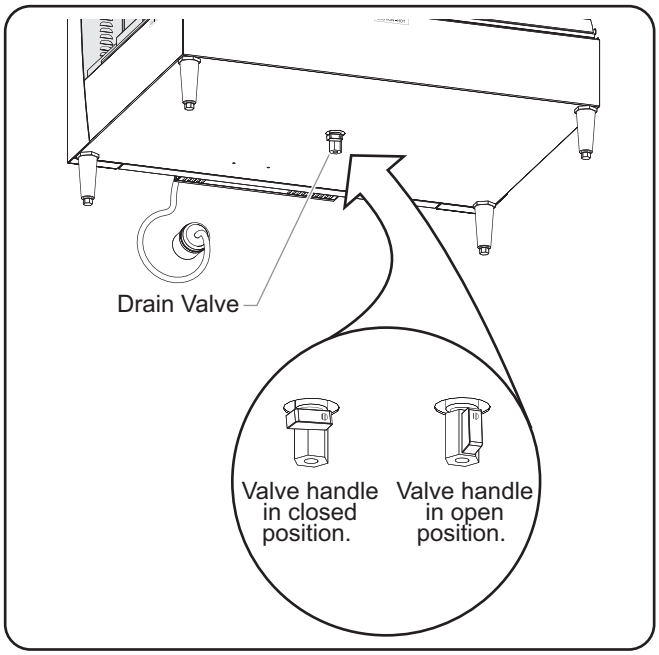
⚠ WARNING

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

1. Move the POWER ON/OFF (I/O) switch to the OFF (O) position and unplug the power cord. Allow the unit to cool.
2. Locate the drain valve on the bottom of the cabinet at the center of the unit. **CAUTION! BURN HAZARD—Water in reservoir is hot during operation. Allow to cool before draining.**
3. Position a 2-1/2″ (64 mm) deep full size food pan under the valve.
4. Turn the valve handle counterclockwise from the horizontal position (closed) to the vertical position (open) to drain the reservoir.
5. Once the reservoir is empty, return the valve handle to the closed position.

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.

NOTE: Unit failure caused by liming or sediment buildup is not covered under warranty.



Draining the Water Reservoir (shown without leg skirt)

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 ON/OFF (I/O) switch to the OFF (O) position and unplug the power cord. Allow the unit to cool.
2. After the unit has cooled down, perform the “Draining the Water Reservoir” procedure in this section.
3. Fill the water reservoir with a mixture of 75% water and 25% white vinegar. Do not use flavored vinegar.
4. Plug in and turn on the unit.
5. Set both the air temperature and humidity level to their highest settings and allow the unit to run for 30 minutes.
6. Move the POWER ON/OFF (I/O) switch to the OFF (O) position and unplug the power cord. Allow the unit to cool.
7. Perform the “Draining the Water Reservoir” procedure to empty the deliming solution from the water reservoir.
8. Continue to fill and drain the water reservoir with clean water until the deliming solution is rinsed through and the reservoir is clean.
9. Plug the unit into its power source and fill the reservoir as usual for daily operation using the procedure in the OPERATION section of this manual.

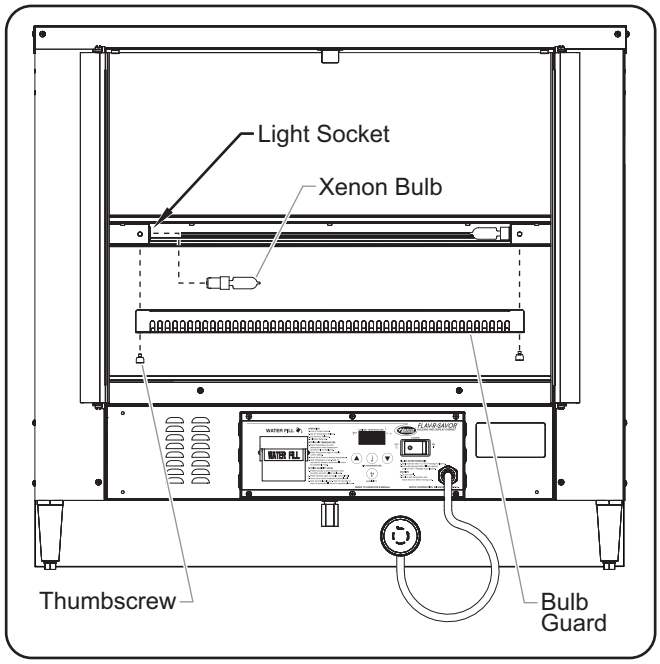
Replacing Xenon Display Lights

⚠ WARNING

The light fixtures in this unit have safety shields covering the light bulbs to meet National Sanitation Foundation (NSF) standards. To avoid personal injury and/or food contamination, always operate the unit with the safety shields properly installed.

Units are equipped with four Xenon display light bulbs that illuminate the cabinet (two above each shelf). These bulbs have a bulb guard/safety shield to guard against injury and food contamination in the event of breakage. When replacing a Xenon bulb, use Hatco P/N R02.30.168.00 and the following procedure.

1. Move the POWER ON/OFF (I/O) switch to the OFF (O) position and unplug the power cord. Allow the unit to cool.
2. Remove the two thumbscrews that secure the bulb guard to the bulb housing assembly.
3. Remove the old Xenon bulb from the light socket.
   a. Rotate the bulb in the socket until the tab on bulb is clear of the locking channel on the socket.
   b. Pull the bulb out of the socket.
4. Install a new Xenon bulb into the light socket.
   a. Push the bulb into the socket until the tab on the bulb aligns with the locking channel on the socket.
   b. Turn the bulb so that the tab on the bulb locks into the locking channel on the socket.
5. Position the bulb guard on the bulb housing assembly, and secure using the two thumbscrews.



Replacing Xenon Display Lights (rear view of unit)

TROUBLESHOOTING GUIDE

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

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

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Xenon bulb not working.	Bulb loose or defective.	Re-install or replace Xenon bulb.
Unit operates, but is not circulating air inside cabinet.	Blower motor(s) defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	The correct voltage may not be supplied to blowers.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Unit is plugged in, but nothing works.	No power to unit.	Check electrical receptacle and verify that power supply matches specifications on unit. If receptacle is not working, check circuit breaker and reset, or plug unit into a different known working receptacle.
	Power cord connections are loose or disconnected.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Power cord is damaged.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Defective POWER ON/OFF (I/O) switch.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
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.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Blower motor(s) not working.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Air heating element(s) defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Unit is heating, but is not producing humidity inside cabinet. “LO H20” not flashing on display and unit is full of water.	Incorrect voltage supplied to water heating elements or heating elements defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Unit is heating, but is not producing humidity inside cabinet. “LO H20” flashes on display and unit is full of water.	When using distilled water, no minerals are being sensed by low water probe.	On initial fill, add one teaspoon of salt to the water reservoir.
	Low water protection system is malfunctioning.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

Error Codes

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

LO H20 = Low water probe does not detect water. Refill water reservoir — refer to instructions in OPERATION section of this manual.

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** and click on *Find Service Agent*, or contact the **Hatco Parts and Service Team** at:

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

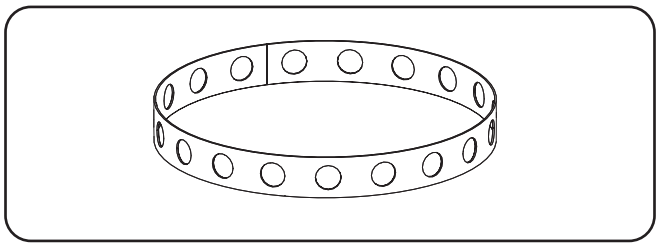
e-mail: partsandservice@hatcocorp.com

Tempered Glass Top Shelf

A tempered glass top shelf is available for all models as an option (used in place of the perforated top shelf).

Pan Risers

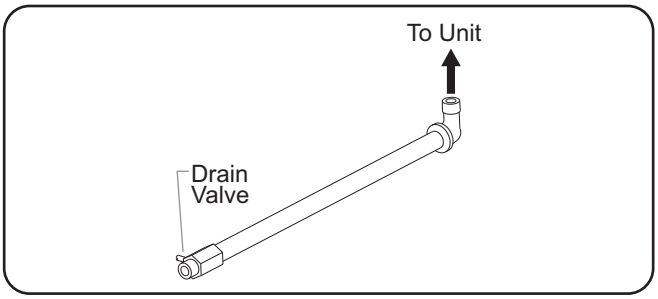
Pan risers are available to prolong the holding time of moist products.



Pan Riser

Drain Valve Relocation

Drain valve relocation is available for humidified units as a factory-installed option. The valve relocation allows draining the unit from the back of the unit instead of directly under the unit.



Drain Valve Relocation Option

LIMITED WARRANTY

1. PRODUCT WARRANTY

Hatco warrants the products that it manufactures (the "Products") to be free from defects in materials and workmanship, under normal use and service, for a period of one (1) year from the date of purchase when installed and maintained in accordance with Hatco's written instructions or 18 months from the date of shipment from Hatco. Buyer must establish the Product's purchase date by registering the Product with Hatco or by other means satisfactory to Hatco in its sole discretion.

Hatco warrants the following Product components to be free from defects in materials and workmanship from the date of purchase (subject to the foregoing conditions) for the period(s) of time and on the conditions listed below:

a) One (1) Year Parts and Labor PLUS One (1) Additional Year Parts-Only Warranty:
Conveyor Toaster Elements (metal sheathed)
Drawer Warmer Elements (metal sheathed)
Drawer Warmer Drawer Rollers and Slides
Strip Heater Elements (metal sheathed)
Display Warmer Elements (metal sheathed air heating)
Holding Cabinet Elements (metal sheathed air heating)
Heated Well Elements — HW and HWB Series (metal sheathed)

b) Two (2) Year Parts and Labor Warranty:
Induction Ranges

c) One (1) Year Parts and Labor PLUS Four (4) Years Parts-Only Warranty:
3CS and FR Tanks

d) One (1) Year Parts and Labor PLUS Nine (9) Years Parts-Only Warranty on:
Electric Booster Heater Tanks
Gas Booster Heater Tanks

e) Ninety (90) Day Parts-Only Warranty:
Replacement Parts

THE FOREGOING WARRANTIES ARE EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, EXPRESSED OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR PATENT OR OTHER INTELLECTUAL PROPERTY RIGHT INFRINGEMENT. Without limiting the generality of the foregoing, SUCH WARRANTIES DO NOT COVER: Coated incandescent light bulbs, fluorescent lights, heat lamp bulbs, coated halogen light bulbs, halogen heat lamp bulbs, xenon light bulbs, LED light tubes, glass components, and fuses; Product failure in booster tank, fin tube heat exchanger, or other water heating equipment caused by liming, sediment buildup, chemical attack, or freezing; or Product misuse, tampering or misapplication, improper installation, or application of improper voltage.

2. LIMITATION OF REMEDIES AND DAMAGES

Hatco's liability and Buyer's exclusive remedy hereunder will be limited solely, at Hatco's option, to repair or replacement using new or refurbished parts or Product by Hatco or a Hatco-authorized service agency (other than where Buyer is located outside of the United States, Canada, United Kingdom, or Australia, in which case Hatco's liability and Buyer's exclusive remedy hereunder will be limited solely to replacement of part under warranty) with respect to any claim made within the applicable warranty period referred to above. Hatco reserves the right to accept or reject any such claim in whole or in part. In the context of this Limited Warranty, "refurbished" means a part or Product that has been returned to its original specifications by Hatco or a Hatco-authorized service agency. Hatco will not accept the return of any Product without prior written approval from Hatco, and all such approved returns shall be made at Buyer's sole expense. HATCO WILL NOT BE LIABLE, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, FOR CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO LABOR COSTS OR LOST PROFITS RESULTING FROM THE USE OF OR INABILITY TO USE THE PRODUCTS OR FROM THE PRODUCTS BEING INCORPORATED IN OR BECOMING A COMPONENT OF ANY OTHER PRODUCT OR GOODS.

SOMMAIRE

Informations Importantes pour le Propriétaire 16
Introduction 16
Consignes de Sécurité Importantes 17
Description du Modèle 18
Désignation du Modèle 18
Caractéristiques Techniques 19
Configuration des Fiches 19
Tableau des valeurs nominales électriques 19
Dimensions 19
Installation 20
Généralités 20
Montage de l'appareil 20
Installation de la jupe 22
Mode d'emploi 23
Généralités 23
Réglage de la température de l'air 24
Réglage du taux d'humidité 24
Guide de maintien au chaud des aliments 24
Maintenance 25
Généralités 25
Nettoyage quotidien 25
Nettoyer la surface en pierre 25
Vidange du réservoir d'eau 25
Élimination des dépôts de tartre et de calcaire 26
Remplacement des ampoules au xénon 26
Guide de Dépannage 27
Options et accessoires 28
Garantie Limitée 29
Autorisés Distributeurs de Pièces .....Couverture Arrière

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

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

Modèle No. _____

Numéro de série _____

Voltage _____

Date d'achat _____

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

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

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

Courriel : partsandservice@hatcocorp.com

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

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

INTRODUCTION

Les vitrines à convection Flav-R-Savor® de Hatco sont conçues pour conserver des plats préparés pendant de longues périodes tout en préservant leur qualité et leur fraîcheur. Pour ce faire, elles créent un environnement idéal pour la conservation des produits alimentaires en régulant la température de l'air et le niveau d'humidité. Les appareils peuvent être configurés avec ou sans système d'humidification. 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 de l'humidité crée un effet de « couverture » autour des aliments. L'intensité du flux d'air permet à la température interne de la vitrine de se restabiliser rapidement après l'ouverture et la fermeture de la porte.

Les vitrines à convection Flav-R-Savor de Hatco sont le résultat d'importants efforts de recherche et de test. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour une durabilité maximum, une apparence séduisante et des performances optimum. Chaque unité est inspectée et testée minutieusement avant d'être expédiée.

Ce manuel contient des instructions concernant l'installation, la sécurité et le fonctionnement de la vitrine à convection Flav-R-Savor. Hatco vous recommande de lire l'ensemble des instructions d'installation, de sécurité et de fonctionnement contenues dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser appareil.

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

AVIS

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- **Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.**
- **Éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur et laissez refroidir avant une maintenance ou un nettoyage.**
- **L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C minimum.**
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.**
- **Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.**
- **Ne nettoyez pas l'appareil à la vapeur et n'utilisez pas de l'eau en quantité excessive.**
- **Ne pas trop remplir le réservoir d'eau. Un remplissage excessif peut causer une électrocution. La réservoir d'eau est plein quand « LO H2O » cesse de clignoter sur l'affichage CABINET TEMPERATURE (température de l'armoire). Arrêter de remplir quand « LO H2O » cesse de clignoter sur l'affichage.**
- **Couper l'alimentation et laisser l'appareil refroidir avant de vider l'eau du réservoir.**
- **Ne pas tirer l'appareil par son cordon électrique.**
- **Ne pas utiliser l'appareil si le cordon est endommagé ou usé.**
- **Ne pas tenter de réparer ni de changer un cordon électrique endommagé. Ce cordon doit être changé par Hatco, par un réparateur Hatco agréé ou par une personnes de qualifications comparables.**
- **Cet appareil doit uniquement être réparé par un personnel qualifié. Toute réparation par un personnel non qualifié peut entraîner une électrocution 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 des parois et matières combustibles. Si une distance sûre n'est pas maintenue, la chaleur peut provoquer une combustion ou une altération de couleur.**
- **Ne posez rien sur l'appareil.**

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Les luminaires de cet appareil sont dotés d'écrans de protection couvrant les ampoules, afin de satisfaire aux normes NSF (National Sanitation Foundation). Pour éviter toute blessure des personnes ou contamination des aliments, utilisez toujours l'appareil avec ses écrans de protection correctement installés.

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 800-558-0607 ou 414-671-6350.

⚠ ATTENTION

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

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

La National Sanitation Foundation (NSF) exige que les appareils de plus de 914 mm (36") de large ou pesant plus de 36 kg (80 lb) soient fixés sur ou surélevés par rapport à la surface d'installation. Les pieds de 102 mm (4") facilitent le nettoyage sous l'appareil.

Ne déplacez pas et ne bougez pas l'appareil pour le nettoyer. L'appareil est volumineux et lourd.

L'unité doit rester droite durant son transport. Avant de déplacer ou de basculer l'appareil, fixez toutes les surfaces en verre, portes, grilles et/ou jupes avec du ruban adhésif. Vidangez l'eau des appareils avec système d'humidification. Si cette consigne n'est pas respectée, des dommages corporels ou matériels pourraient survenir.

Nettoyez et désinfectez correctement la surface en pierre après l'avoir décrassée en profondeur à l'aide d'un abrasif et avant de placer des aliments sur l'appareil.

AVIS

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

Ne couchez pas l'appareil sur le côté accueillant le panneau de contrôle ou sur la face avant si l'appareil est équipé de vitres incurvées. Cela pourrait endommager l'appareil.

N'utilisez pas d'eau déionisée ou purifiée par osmose inverse. Cela raccourcirait la durée de vie du réservoir d'eau et de l'élément chauffant.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVIS

Ne faites pas glisser de récipients sur la surface en vitrocéramique, n'utilisez pas de récipients à fond rugueux et ne laissez rien tomber sur la surface en vitrocéramique. Cela pourrait rayer ou casser la surface en vitrocéramique. Les dommages occasionnés à la surface en vitrocéramique ou le bris de la vitre dus à une utilisation inappropriée ne sont pas couverts par la garantie.

AVIS

L'emploi d'eau distillée dans le réservoir d'eau des modèles humides est recommandé pour préserver la durée de vie des composants électriques et mécaniques. Si de l'eau non distillée est utilisée, le réservoir exigera un nettoyage et un détartrage périodiques (pour la procédure de nettoyage, voir la section Maintenance). Les pannes d'appareil faute d'avoir enlevé le tartre ou les dépôts calcaires ne sont pas couvertes par la garantie.

Nettoyer chaque jour l'appareil pour éviter les dysfonctionnements et maintenir l'hygiène.

DESCRIPTION DU MODÈLE

Fabriquées en acier inoxydable et aluminium, les vitrines à convection Flav-R-Savor® sont équipées de panneaux latéraux en verre trempé, d'un support d'enseigne frontal, d'une jupe, de panneaux arrière en verre ouvrant sur l'extérieur et d'un panneau avant en verre incurvé doté de fermoirs. Proposées de série avec revêtement noir poudré, elles sont également disponibles dans un large éventail d'autres couleurs Designer.

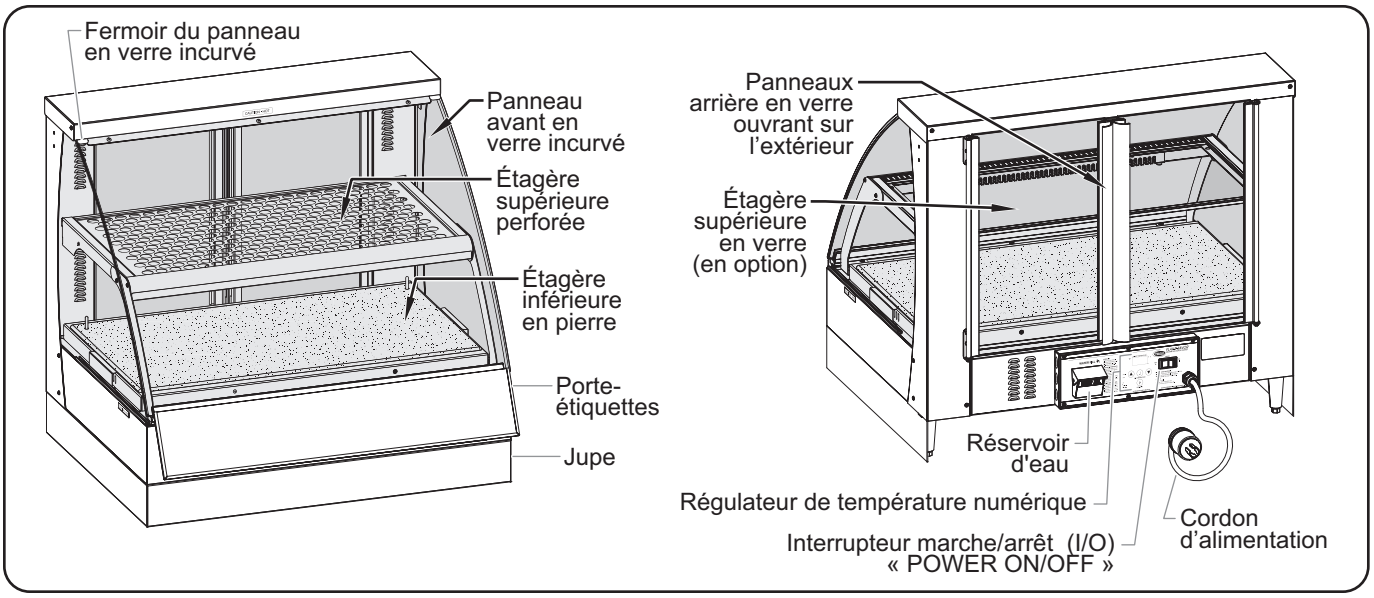
Tous les modèles s'accompagnent d'un régulateur de température numérique, d'un interrupteur marche/arrêt (I/O) (POWER ON/OFF) rétroéclairé, d'un circuit de chauffage/recirculation d'air et d'ampoules au xénon. L'intérieur de la vitrine est en acier inoxydable facile à nettoyer. L'appareil est équipé de deux étagères : celle du bas, amovible, est en pierre, celle du haut en acier inoxydable perforé ou en verre.

La capacité de l'appareil est calculée à partir des tailles standard de bacs alimentaires : l'étagère du bas peut accueillir deux bacs alimentaires de grande taille, celle du haut un bac de grande taille et un de petite taille (1/3).

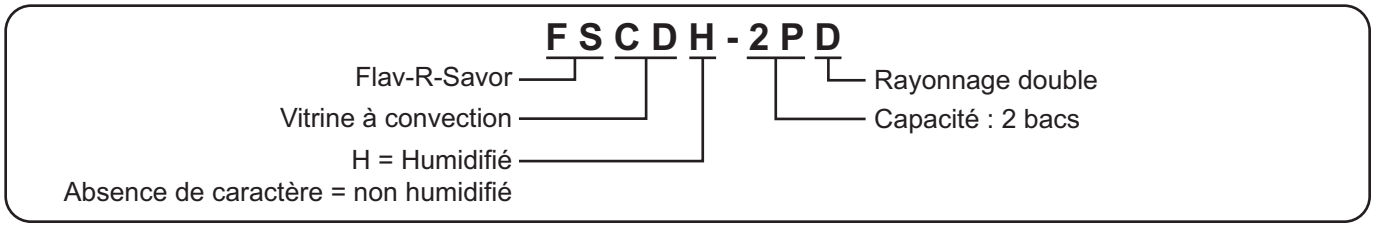
NOTE: Les surfaces en pierre sont en pierre artificielle.

Les appareils, qui peuvent être configurés avec ou sans système d'humidification, sont pourvus d'un cordon d'alimentation de 1 829 mm (6 pi) de long.

Pour plus d'informations sur les configurations disponibles, reportez-vous à la rubrique OPTIONS ET ACCESSOIRES.



DÉSIGNATION DU MODÈLE



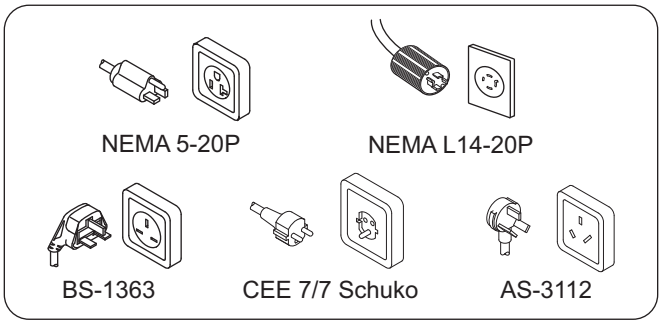
Configuration des fiches

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

NOTA: Étiquette des caractéristiques techniques située au dos de l'appareil. Consultez la plaque signalétique pour connaître le numéro de série et vérifier les caractéristiques électriques de l'appareil.



Configuration des fiches

NOTA: Prise non fournie par Hatco.

Tableau des valeurs nominales électriques

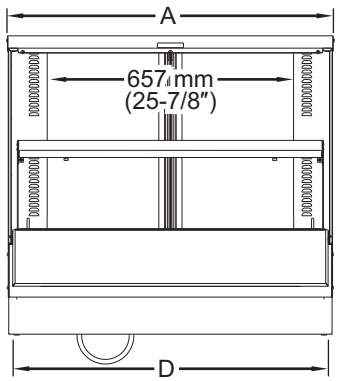
Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
FSCD-2PD	120	1800	15	NEMA 5-20P	93 kg (205 lbs.)
	220	1768	8.0	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS-3112	93 kg (205 lbs.)
	230	1932	8.4	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS-3112	93 kg (205 lbs.)
	240	2104	8.8	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS-3112	93 kg (205 lbs.)
FSCDH-2PD	120/208–240	2805	13.3	NEMA L14-20P	86 kg (190 lbs.)

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

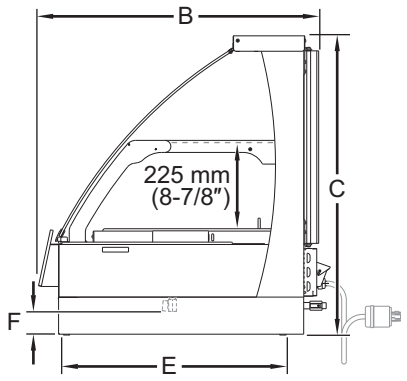
NOTA: Le poids d'embarquement comprend le matériel d'emballage.

Dimensions

Modèle	Largeur (A)	Profonduer (B)	Hauteur (C)	Largeur d'encombrement (D)	Profonduer d'encombrement (E)	Dégagement de vidange (F)
FSCD-2PD	872 mm (34-3/8″)	752 mm (29-5/8″)	801 mm (31-9/16″)	840 mm (33-1/16″)	595 mm (23-7/16″)	---
FSCDH-2PD	872 mm (34-3/8″)	778 mm (30-5/8″)	801 mm (31-9/16″)	840 mm (33-1/16″)	595 mm (23-7/16″)	60 mm (2-3/8″)



Vue de face



Vue de côté

Généralités

Les vitrines à convection Flav-R-Savor® sont expédiées avec la plupart des composants déjà installés et prêts à l'emploi. Veillez à ne pas endommager l'appareil ou ses composants lors du déballage du carton d'expédition. La procédure d'installation suivante doit être respectée avant de brancher l'électricité et d'utiliser l'appareil.

⚠ 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 minimum.

DANGER D'INCENDIE :

- **Placer l'appareil à un minimum de 25 mm des parois et matières combustibles. Si une distance sûre n'est pas maintenue, la chaleur peut provoquer une combustion ou une altération de couleur.**
- **Ne posez rien sur l'appareil.**

⚠ 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.

La National Sanitation Foundation (NSF) exige que les appareils de plus de 914 mm (36") de large ou pesant plus de 36 kg (80 lb) soient fixés sur ou surélevés par rapport à la surface d'installation. Les pieds de 102 mm (4") facilitent le nettoyage sous l'appareil.

1. Ouvrez et retirez le haut et les côtés du carton d'expédition. **AVIS : ne retirez pas l'appareil du carton avant d'avoir installé les pieds.**

NOTA: Les appareils avec système d'humidification sont équipés d'un robinet de vidange qui sera endommagé si l'appareil est retiré du carton et posé au sol avant d'avoir installé les pieds.

2. Suivez les instructions de la section « Montage de l'appareil » ci-après. Cette procédure nécessite au moins deux personnes.
3. Retirez le ruban et l'emballage de protection de toutes les surfaces de l'appareil.

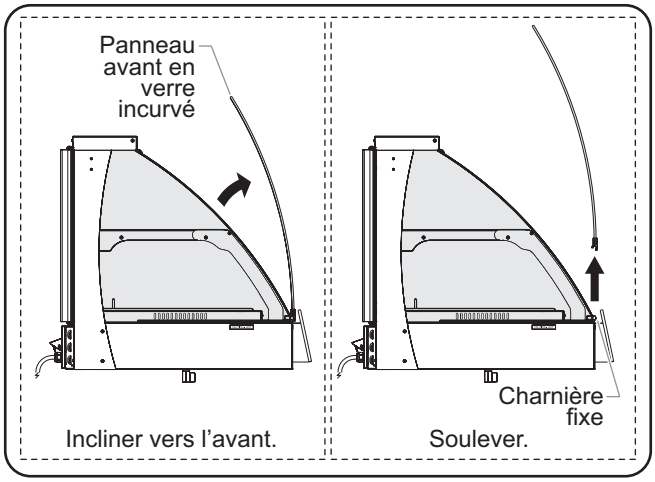
NOTA : Pour éviter des retards dans l'obtention de la couverture de la garantie, complétez l'enregistrement en ligne de votre garantie. Lisez la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIETAIRE *pour plus de détails.*

4. Placez l'appareil à l'endroit désiré.
   - Placez l'appareil à un endroit où la température ambiante est constante et de 21°C (70°F) minimum. Évitez les endroits susceptibles d'activer les mouvements ou les courants d'air (comme à proximité de ventilateurs d'échappement ou de hottes d'aspiration, de conduites de climatisation, de fenêtres pour vente à emporter, de portes extérieures).
   - Assurez-vous que l'appareil est à la bonne hauteur du plan de travail dans un espace pratique pour son utilisation.
   - Assurez-vous que le plan de travail est de niveau et suffisamment solide pour supporter le poids de l'appareil et des produits alimentaires.
5. Branchez l'appareil à une prise de courant reliée à la terre de voltage, de taille et de configuration de fiche corrects . Consultez les CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour plus d'informations.

Montage de l'appareil

La procédure suivante permet d'installer les pieds, l'étagère supérieure (en verre ou acier inoxydable) et les déflecteurs d'air latéraux sur l'appareil. Ces éléments sont fixés à l'étagère inférieure avant transport. Pour éviter tout dommage, d'autres composants doivent être retirés avant de basculer l'appareil afin d'installer les pieds.

1. Retirez le panneau avant en verre incurvé.
   a. Desserrez les vis de fixation des fermoirs de chaque côté du panneau en verre.
   b. Inclinez légèrement le panneau en verre incurvé vers l'avant, puis soulevez-le pour l'extraire de la charnière fixe. Jetez les fixations en caoutchouc de l'emballage.

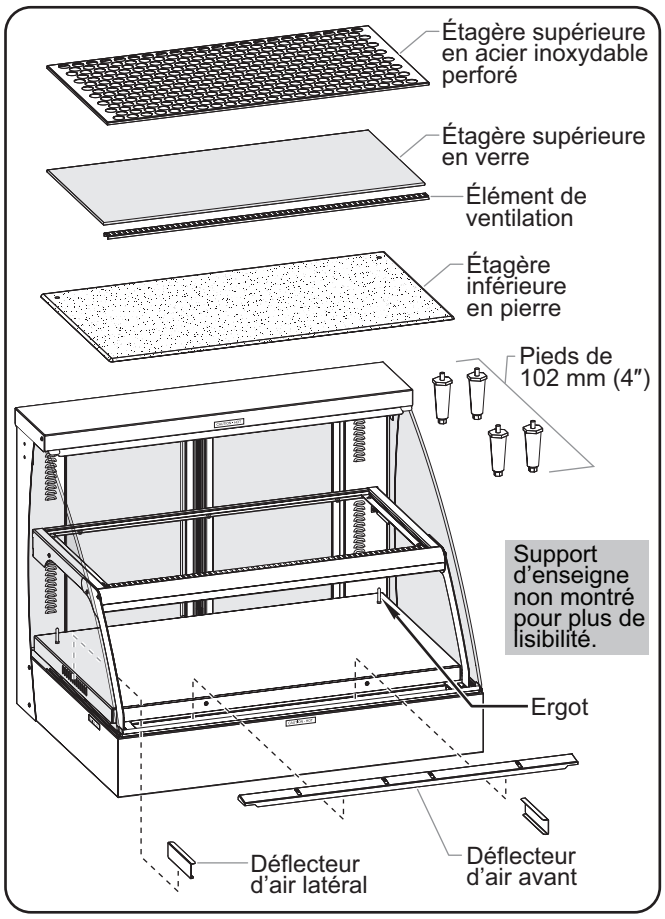


Retirer le panneau avant en verre incurvé

2. Retirez de l'appareil les sachets plastiques contenant les pieds réglables de 102 mm (4 po), les deux déflecteurs d'air latéraux et la jupe.
3. Retirez de l'appareil l'étagère supérieure (en verre ou acier inoxydable). Si elle est en verre, retirez également l'élément de ventilation.
4. Retirez le déflecteur d'air placé à l'avant de la base de l'appareil, à l'intérieur.
5. Déposez avec précaution l'étagère inférieure en pierre en la soulevant pour la détacher des ergots situés à l'arrière de la base.

AVIS

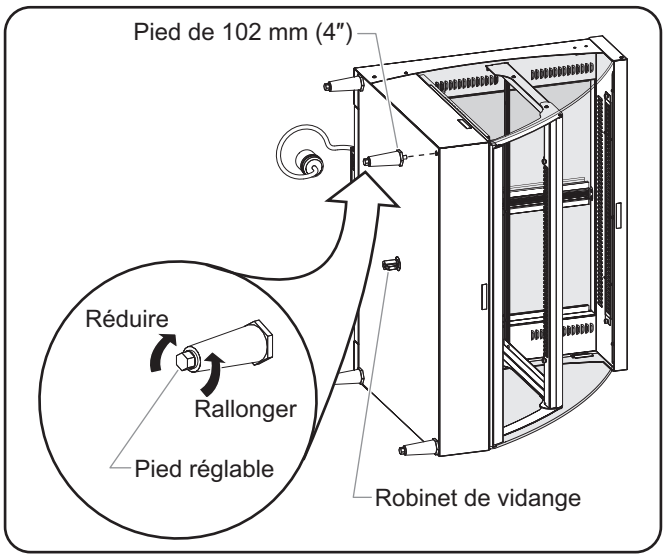
Ne couchez pas l'appareil sur le côté accueillant le panneau de contrôle ou sur la face avant si l'appareil est équipé de vitres incurvées. Cela pourrait endommager l'appareil.



Composants

6. Installez les pieds de 102 mm (4″) fournis (cette étape nécessite deux personnes).
   a. Fermez les portes arrière en verre avec du ruban adhésif pour qu'elles ne s'ouvrent pas lorsque vous basculez l'appareil.
   b. Couchez doucement l'appareil sur le côté et placez-le sur un carton posé sur une surface plane.
   c. Vissez un pied de 102 mm (4″) dans chaque angle, sur le fond de l'appareil. Serrez à la main presque à fond. Ne serrez pas trop fort.
   d. Replacez l'appareil à l'endroit.
   e. Enlevez le ruban adhésif des portes arrière.

NOTA: Les pieds de 10,2 cm (4 po) sont réglables pour mettre à niveau l'appareil. Une fois l'appareil dans sa position définitive, utilisez une clé à fourche de 14 mm (9/16 po) pour le mettre à niveau.

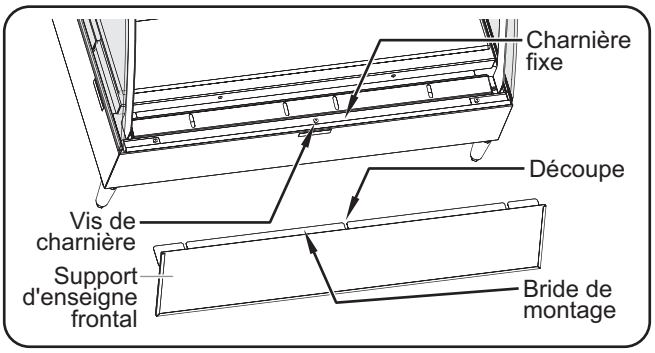


Installation des pieds

7. Replacez l'étagère inférieure en pierre.
   a. Retirez le ruban et l'emballage de protection de l'étagère.
   b. Alignez les deux orifices situés à l'arrière de l'étagère sur les ergots de la base.
   c. Mettez doucement l'étagère en position.
8. Reposez le déflecteur d'air avant à l'avant de la base. Les fentes du déflecteur doivent être tournées vers l'avant.
9. Installez les déflecteurs d'air latéraux.
   - Les déflecteurs latéraux reposent entre deux vis, de chaque côté de la base, directement devant les bouches de ventilation latérales. La partie plate du déflecteur doit être placée contre le panneau latéral en verre.
10. Installez l'étagère supérieure.
    - Si l'étagère supérieure est en verre, installez l'élément de ventilation à l'avant du support de l'étagère, puis posez l'étagère.
    - Si l'étagère supérieure est en acier inoxydable, installez-la directement sur le support. Les étagères en acier inoxydable perforé sont conçues pour autoriser le passage de l'air sans avoir recours à un élément de ventilation.

suite...

11. Installez le support d'enseigne frontal.
    a. Desserrez sans les enlever les trois vis fixant la charnière à la base. Elles doivent être suffisamment desserrées pour pouvoir insérer la bride de montage du support d'enseigne frontal entre la charnière et la base.
    b. Alignez les découpes de la bride de montage sur les trois vis de la charnière.
    c. Insérez la bride de montage du support d'enseigne entre la charnière et la base. Poussez le support d'enseigne jusqu'à la butée.
    d. Serrez les trois vis pour fixer la charnière et le support d'enseigne à la base.



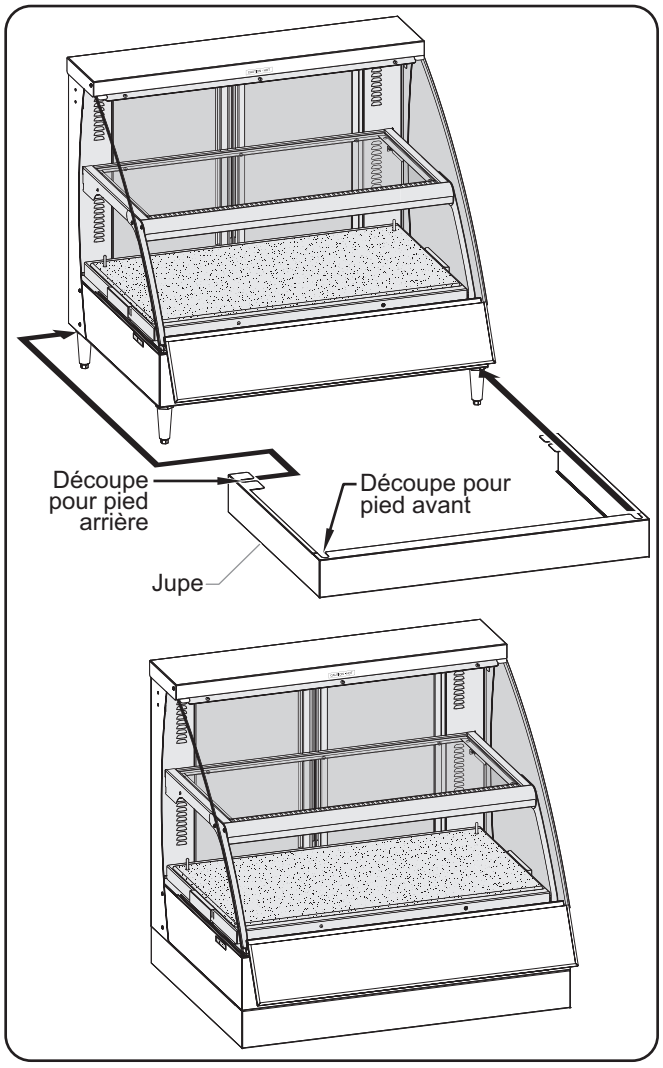
Installer le support d'enseigne frontal (vue de dessus)

12. Réinstallez le panneau avant en verre incurvé.
    a. Posez le support de charnière du panneau en verre sur la charnière fixe située à l'avant de la base.
    b. Inclinez doucement le panneau vers l'appareil, jusqu'à ce qu'il repose contre la partie supérieure du cadre et les panneaux latéraux en verre.
    c. Serrez les vis de fixation des fermoirs de chaque côté du panneau en verre.

Installation de la jupe

La jupe permet de dissimuler au client les pieds de 102 mm (4″) et le circuit de vidange (appareils avec système d'humidification). Suivez la procédure ci-dessous pour installer la jupe.

1. Desserrez les pieds de 102 mm (4″) jusqu'à ce que l'espace entre les pieds et le fond de l'appareil soit suffisant pour y insérer la jupe.
2. En vous plaçant à l'avant de l'appareil, écartez les parties latérales de la jupe de manière à les faire passer sur les côtés de l'appareil.
3. Insérez les découpes à l'avant de la jupe entre les pieds avant et le fond de l'appareil.
4. Insérez les découpes à l'arrière de la jupe entre les pieds arrière et le fond de l'appareil.
5. Serrez les pieds de 102 mm (4″) pour fixer la jupe.



Installation de la jupe

Généralités

Suivez les instructions ci-après pour utiliser la vitrine à convection Flav-R-Savor®.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

Démarrage

1. Nettoyez et désinfectez l'étagère inférieure en pierre à l'aide d'un tissu propre et humide et d'un désinfectant agréé pour les surfaces en contact avec des aliments.
2. Brancher l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre du type, de la taille et de la tension corrects. Pour plus de détails, voir CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.
3. Placer l'interrupteur marche/arrêt (I/O) (POWER ON/OFF) sur position marche (I).
   - L'éclairage de l'armoire s'allume et le système de chauffage démarre.
   - Sur les appareils sans système d'humidification, l'écran CABINET TEMPEATURE (température de l'armoire) affiche la température actuelle de l'armoire ou « L O ». « L O » indique que la température de la vitrine est inférieure à 21 °C (70 °F).
   - Dans les appareils avec système d'humidification, l'affichage de la température de l'armoire clignote quatre fois avec la mention « LO H2O », puis la température de l'armoire clignote. L'alternance se poursuit ainsi jusqu'au remplissage du réservoir. Une fois le réservoir plein, « LO H2O » arrête de clignoter et l'affichage indique la température de l'armoire.

AVIS

L'emploi d'eau distillée dans le réservoir d'eau des modèles humides est recommandé pour préserver la durée de vie des composants électriques et mécaniques. Si de l'eau non distillée est utilisée, le réservoir exigera un nettoyage et un détartrage périodiques (pour la procédure de nettoyage, voir la section Maintenance). Les pannes d'appareil faute d'avoir enlevé le tartre ou les dépôts calcaires ne sont pas couvertes par la garantie.

N'utilisez pas d'eau déionisée ou purifiée par osmose inverse. Cela raccourcirait la durée de vie du réservoir d'eau et de l'élément chauffant.

NOTA : Les pannes d'appareil causées par de l'eau désionisée ne sont pas couvertes par la garantie.

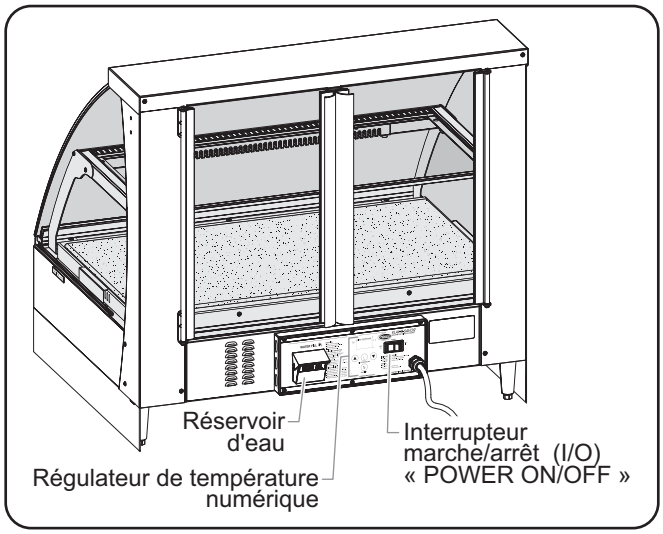
4. Dans les appareils avec système d'humidification, remplir le réservoir avec de l'eau propre. Pour remplir le réservoir:
   a. Soulever le couvercle du godet de remplissage d'eau et le tirer vers l'avant.
   b. Verser lentement l'eau dans le godet jusqu'à ce que « LO H2O » cesse de clignoter sur l'affichage de température de l'armoire.

REMARQUE IMPORTANTE: Si de l'eau distillée est utilisée, ajouter une cuillère à café de sel au réservoir d'eau durant le remplissage initial seulement. Ceci permettra de garantir le fonctionnement correct des capteurs de niveau d'eau.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas trop remplir le réservoir d'eau. Un remplissage excessif peut causer une électrocution. La réservoir d'eau est plein quand « LO H2O » cesse de clignoter sur l'affichage CABINET TEMPERATURE (température de l'armoire). Arrêter de remplir quand « LO H2O » cesse de clignoter sur l'affichage.

NOTA: La capacité du réservoir d'eau est d'environ 5,7 litres (six (6) quarts).



Commandes

5. Régler la température de l'air à la valeur souhaitée (voir la procédure « Réglage de la température de l'air » dans cette section). Pour des recommandations, voir « Guide de maintien au chaud des aliments ».
6. Sur les appareils humidifiés, réglez l'humidité sur le niveau souhaité (reportez-vous à la procédure « Réglage du niveau d'humidité » de cette section). Consultez le « Guide de conservation des aliments » pour connaître les recommandations à suivre.
7. Attendre 30 minutes que l'appareil atteigne sa température de fonctionnement avant de le charger de produit alimentaire préchauffé.

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

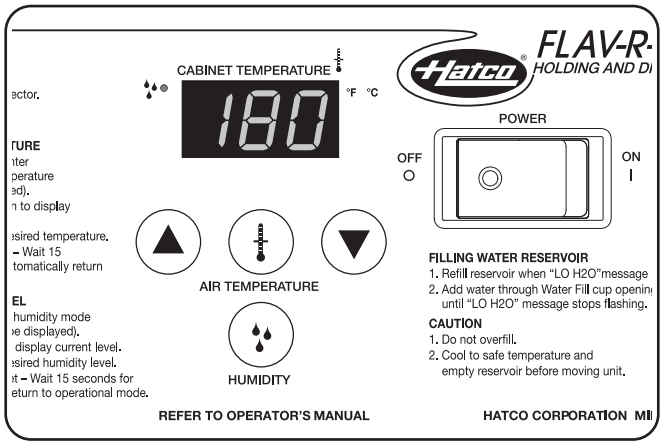
Arrêt

1. Mettre l'interrupteur marche/arrêt (I/O) (POWER ON/OFF) en position arrêt (O) et attendre que l'appareil refroidisse.
2. Effectuez 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. Appuyez sur la touche (AIR TEMPERATURE) pour passer au mode Température (« tSP » apparaît sur l'affichage de température de l'armoire).
2. Rappuyez sur la touche (AIR TEMPERATURE) pour afficher le point de consigne de température actuel.
3. Appuyez sur la flèche ou pour atteindre la température souhaitée. La plage de températures est comprise entre 27 et 88°C (80 et 190°F) par incréments de 1 degré.
4. Une fois la température réglée, attendre 15 secondes sans appuyer sur une touche pour que l'affichage de température de l'armoire repasse automatiquement au mode opérationnel.



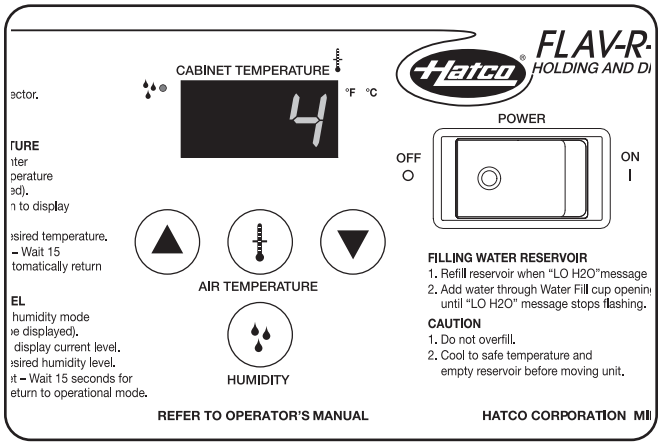
Réglage de la température de l'air

NOTA: Les réglages de température et d'humidité peuvent varier en fonction du mode de préparation et de la consistance des produits. L'indicateur de température affiche la température la plus basse à l'intérieur de l'armoire et non la température du produit.

Réglage du taux d'humidité

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

1. Appuyer sur la touche (humidité) pour passer au mode Humidité (« hSP » apparaît sur l'affichage de température de l'armoire).
2. Rappuyer sur la touche pour afficher le taux d'humidité actuel.
3. Appuyer sur la flèche ou pour atteindre le taux d'humidité souhaité. Le taux d'humidité se règle de 1 à 5 (1 correspond au plus bas taux d'humidité et 5 au plus haut). Voir les recommandations sous « Guide de maintien au chaud des aliments » dans cette section.



Réglage du taux d'humidité

4. Une fois le taux d'humidité réglé, attendre 15 secondes sans appuyer sur une touche pour que l'affichage de température de l'armoire repasse automatiquement au mode opérationnel.

La capacité du réservoir permet un fonctionnement ininterrompu pendant environ 3 à 6 heures, selon les réglages choisis et la fréquence d'ouverture de la porte. Lorsque le voyant rouge de niveau d'eau bas s'allume, ajoutez de l'eau dans le réservoir. La capacité du réservoir d'eau est d'environ 5,7 litres (six (6) quarts). **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE - Ne remplissez pas trop le réservoir d'eau.**

Guide de maintien au chaud des aliments

Type d'aliment	Durée Maximum de Maintien au Chaud	Réglage d'humidité	Température	
			°F	°C
Bollos	4 Heures	4	130	55
Morceaux de poulet (frit)	4 Heures	5	175	80
Croissants	4 Heures	1	140	60
Tartes aux fruits	3-1/2 Heures	4	140	60
Rondelles d'oignon	1/2 – 2 Heures	1	175	80
Pizza— Croûte épaisse	1 Heures	4	185	85
Croûte fine	1 Heures	5	180	82
Bretzels	3 Heures	4	140	60
Sandwichs emballés	2 Heures	4	180	82

NOTA: Tous les réglages et durées ne sont que des recommandations et peuvent varier en fonction de la préparation du produit, du temps de cuisson et de la température interne de l'aliment.

Généralités

Les vitrines à convection Flav-R-Savor® de Hatco sont conçues pour assurer une durabilité et des performances maximales tout en nécessitant une maintenance réduite.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- **Débrancher le cordon électrique et laisser l'appareil refroidir avant d'effectuer son entretien ou son nettoyage ou d'essayer de le décoincer**
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.**
- **Cet appareil 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.**
- **Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.**

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

Nettoyage quotidien

Pour préserver l'esthétique de la vitrine, il est recommandé de nettoyer quotidiennement les surfaces intérieures et extérieures.

AVIS

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

1. Tous les jours, avant de mettre sous tension l'appareil, nettoyez et désinfectez l'étagère inférieure en pierre à l'aide d'un chiffon propre et humide et d'un désinfectant agréé pour les surfaces en contact avec des aliments. Si un nettoyage plus poussé s'avère nécessaire, reportez-vous au paragraphe « Nettoyer la surface en pierre » dans cette section.
2. À la fin de chaque journée :
   a. Mettre l'interrupteur marche/arrêt (I/O) (POWER ON/OFF) en position arrêt (O) et attendre que l'appareil refroidisse.
   b. Retirez et nettoyez tous les bacs alimentaires.
   c. Essuyez toutes les surfaces métalliques à l'aide d'un chiffon propre humide non abrasif.
   d. Nettoyer et désinfecter les surfaces en pierre en utilisant un tissu propre et humide, et un désinfectant agréé pour les surfaces en contact avec des aliments. Si un nettoyage plus poussé s'avère nécessaire, reportez-vous au paragraphe « Nettoyer la surface en pierre » dans cette section.

NOTA: Pour éliminer taches et décolorations, reportez-vous à la section « Nettoyer la surface en pierre » ci-après.

   e. Séchez à l'aide d'un chiffon propre non abrasif.

Nettoyer la surface en pierre

Correctement utilisés, les produits mentionnés ci-dessous n'endommageront pas l'étagère inférieure en pierre (suivez les instructions indiquées sur l'étiquette des produits).

NOTA: Les surfaces en pierre sont en pierre artificielle.

⚠ ATTENTION

Une fois la surface en pierre décrassée en profondeur à l'aide d'un abrasif, nettoyez-la et désinfectez-la correctement avant d'y déposer des produits alimentaires.

Taches tenaces

Pour les taches tenaces, utiliser le tampon abrasif fourni ainsi qu'un nettoyant abrasif de type Ajax, Comet, Bon Ami, Magic Scrub ou Bar Keeper's Friend. Des tampons abrasifs supplémentaires sont disponibles auprès de Hatco (réf. 04.39.049.00). **AVIS : utilisez uniquement le tampon abrasif fourni sur la surface en pierre.**

NOTA: N'utilisez pas de laine d'acier ou de tampon de décapage en métal.

Taches minérales

Pour les taches minérales, il est recommandé d'utiliser des nettoyants conçus pour nettoyer le fer ou la rouille, qui n'endommageront pas la surface en pierre.

Rayures

Pour éliminer les rayures, utilisez d'abord du papier de verre à gros grain, puis à grain de plus en plus fin jusqu'à ce que les rayures disparaissent. Passez le tampon abrasif fourni sur toute la surface.

Vidange du réservoir d'eau

Le réservoir d'eau des modèles humidifiés doit être vidé avant le déplacement de l'armoire, ainsi que durant la procédure « Élimination des dépôts de tartre et de calcaire ».

⚠ AVERTISSEMENT

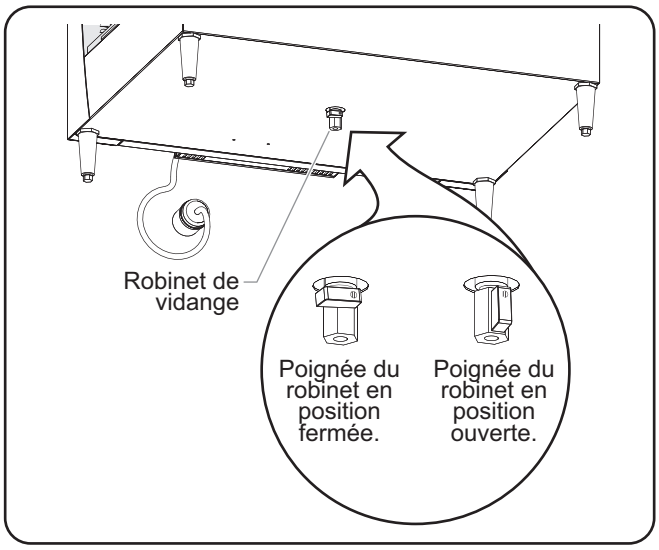
DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: Éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur et laissez refroidir avant une maintenance ou un nettoyage.

1. Éteindre l'appareil, débrancher le cordon d'alimentation et laisser refroidir l'appareil.
2. Situer le robinet dans l'armoire sous le plafond. **ATTENTION! DANGER DE BRÛLURE—Le plafond et l'eau du réservoir sont chauds en cours de fonctionnement. Laisser refroidir avant de vider.**
3. Placez un grand bac alimentaire de 64 mm (2,5 po) de profondeur sous le robinet.
4. Tournez la poignée du robinet de la position horizontale (fermée) à la position verticale (ouverte) pour vidanger le réservoir.
5. Une fois le réservoir vide, remettre la poignée du robinet en position fermée.

suite...

*NOTA: Si l'eau utilisée contient une quantité excessive de tartre ou de calcaire, suivre la procédure "*Élimination des dépôts de tarter er de calcaire" *pour le nettoyage et le détartrage périodiques du réservoir d'eau.*

NOTA: Les pannes d'appareil causées par de l'accumulation de tartre et de sédiments ne sont pas couvertes par la garantie.



Robinet de vidange du réservoir

Élimination des dépôts de tartre et de calcaire

Procéder comme suit pour le nettoyage et la détartrage périodiques du réservoir d'eau dans les modèles humidifiés.

NOTA: La teneur en tartre et en calcaire de l'eau utilisée pour une utilisation quotidienne déterminera la fréquence de détartrage.

NOTA: Effectuer cette procédure si l'appareil ne doit pas être utilisé pendant un certain temps, en fin de journée par exemple.

1. Éteindre l'appareil, débrancher le cordon d'alimentation et laisser refroidir l'appareil.
2. Après refroidissement de l'appareil, effectuer la procédure « Vidange du réservoir d'eau » dans cette section.
3. Remplir le réservoir d'eau d'un mélange de 75 % d'eau et 25 % de vinaigre blanc. Ne pas utiliser de vinaigre parfumé.
4. Brancher et mettre l'appareil en marche.
5. Régler la température de l'air et l'humidité au maximum et laisser fonctionner l'appareil pendant 30 minutes.
6. Éteindre l'appareil, débrancher le cordon d'alimentation et laisser refroidir.
7. Effectuer la procédure « Vidange du réservoir d'eau » pour évacuer la solution de détartrage du réservoir d'eau.
8. Continuer à remplir et vider le réservoir à l'eau claire jusqu'à ce que la solution détartrante soit complètement rincée et que l'eau évacuée soit propre.
9. Brancher l'appareil sur l'alimentation et remplir le réservoir comme d'habitude pour une utilisation quotidienne en suivant la procédure de la section MODE D'EMPLOI dans ce manuel.

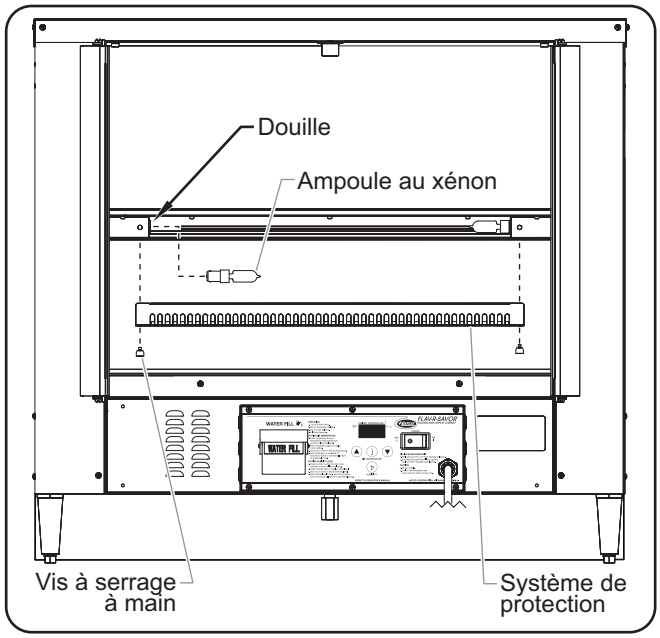
Remplacement des ampoules au xénon

⚠ AVERTISSEMENT

Les luminaires de cet appareil sont dotés d'écrans de protection couvrant les ampoules, afin de satisfaire aux normes NSF (National Sanitation Foundation). Pour éviter toute blessure des personnes ou contamination des aliments, utilisez toujours l'appareil avec ses écrans de protection correctement installés.

Les appareils sont équipés de quatre ampoules au xénon (deux au-dessus de chaque étagère). Un système de protection spécial permet d'éviter toute blessure et de contaminer les aliments en cas de casse d'une ampoule. Si une ampoule au xénon doit être remplacée, utilisez une ampoule Hatco R02.30.168.00 et suivez la procédure ci-dessous.

1. Mettez l'interrupteur marche/arrêt (I/O) (POWER ON/OFF) en position arrêt (O) et débranchez le cordon d'alimentation. Laissez l'appareil refroidir.
2. Retirez les deux vis fixant le système de protection au logement des ampoules.
3. Retirez l'ampoule au xénon usagée.
   a. Faites pivoter l'ampoule dans la douille jusqu'à ce que l'ergot de l'ampoule se détache du dispositif de verrouillage de la douille.
   b. Enlevez l'ampoule de la douille.
4. Installez une nouvelle ampoule au xénon dans la douille.
   a. Poussez l'ampoule dans la douille jusqu'à ce que l'ergot de l'ampoule soit aligné sur le dispositif de verrouillage de la douille.
   b. Faites alors pivoter l'ampoule de sorte que l'ergot s'insère dans le dispositif de verrouillage.
5. Replacez le système de protection sur le logement des ampoules, puis serrez les deux vis.



Remplacer les ampoules au xénon (vue arrière)

GUIDE DE DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Symptôme	Cause Probable	Solution
L'ampoule au xénon ne fonctionne pas.	Ampoule desserrée ou défectueuse.	Réinstallez ou remplacez l'ampoule au xénon.
L'appareil fonctionne, mais l'air ne circule pas dans la vitrine.	Moteur(s) soufflant(s) défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	La tension fournie au ventilateur est peut-être incorrecte.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
L'appareil est branché mais rien ne fonctionne.	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 pour assistance.
	Le cordon d'alimentation est endommagé.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	Interrupteur marche/arrêt (I/O) défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
L'appareil ne produit pas d'« air chaud » dans la vitrine.	La limite de sécurité est enclenchée ou ouverte.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	Tension incorrecte fournie à l'élément de chauffage.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	Le(s) moteur(s) soufflant(s) ne fonctionne(nt) pas.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	Élément(s) chauffant(s) défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
L'appareil chauffe mais ne produit pas d'humidité dans la vitrine. « LO H20 » ne clignote pas et l'appareil est rempli d'eau.	Tension incorrecte fournie aux éléments de chauffage de l'eau ou éléments de chauffage défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
L'appareil chauffe mais ne produit pas d'humidité dans la vitrine. « LO H20 » clignote et l'appareil est rempli d'eau.	Si vous utilisez de l'eau distillée, la sonde de faible niveau d'eau ne détecte pas de minéraux.	Lors du premier remplissage, ajoutez une cuillère à café de sel dans le réservoir d'eau.
	Le système de détection de faible niveau d'eau est défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.

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.

LO H20 = la sonde de faible niveau d'eau ne détecte pas d'eau. Remplissez le réservoir d'eau. Reportez-vous aux instructions de la section MODE D'EMPLOI de ce manuel.

E1 = Dysfonctionnement du capteur de température de l'air. Contacter un réparateur agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.

E2 = Dysfonctionnement du capteur de température de l'humidité. Contacter un réparateur agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes?

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

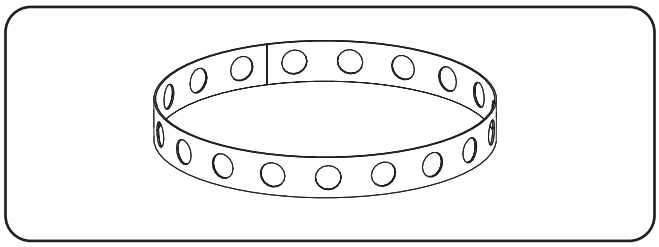
Numéro de téléphone: 800-558-0607 ou 414-671-6350 **Courriel: partsandservice@hatcocorp.com**

Étagère supérieure en verre trempé

Une étagère supérieure en verre trempé est disponible en option pour tous les modèles (en remplacement de l'étagère perforée).

Rehausseur

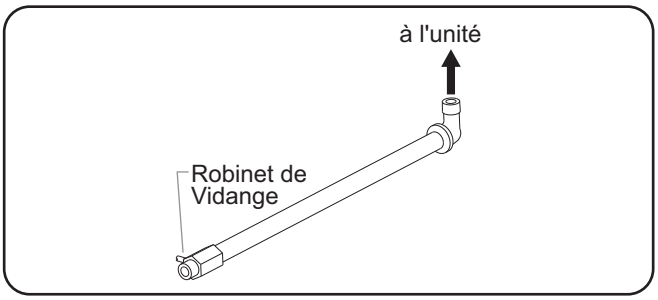
Des rehausseurs sont disponibles pour prolonger la durée de conservation des produits humides.



Rehausseur

Rallonge du robinet de vidange

Une rallonge du robinet de vidange peut être installée en usine (en option) pour les appareils avec système d'humidification, afin que la vidange s'effectue à l'arrière et pas directement sous l'appareil.



Rallonge du robinet de vidange en option

GARANTIE LIMITÉE

1. GARANTIE DU PRODUIT

Hatco garantit que les produits qu'il fabrique (les « Produits ») sont exempts de défauts de matériel et de fabrication, dans des conditions normales d'utilisation et de maintenance, pour une période d'un (1) an à partir de la date d'achat à condition que l'appareil soit installé et entretenu conformément aux instructions écrites de Hatco ou 18 mois après la date de l'expédition par Hatco. L'acheteur doit prouver la date d'achat du Produit par l'enregistrement du produit auprès de Hatco ou par d'autres moyens satisfaisants pour Hatco, à sa seule discrétion.

Hatco garantit que les composants du Produit suivants sont exempts de défauts de matériel et de fabrication à partir de la date d'achat (sous réserve des conditions précédentes) pour la ou les périodes de temps et en fonction des conditions listées ci-dessous :

a) Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS un an (1) supplémentaire pour les pièces uniquement :
Éléments du grille-pain à convoyeur (enveloppe métallique)
Éléments des tiroirs chauffants (enveloppe métallique)
Tiroirs, roues et glissières des tiroirs chauffants
Éléments des rampes chauffantes (enveloppe métallique)
Éléments des vitrines chauffantes (enveloppe métallique, air chauffant)
Éléments des armoires de stockage (enveloppe métallique, air chauffant)
Éléments des compartiments chauffants — série HW et HWB (enveloppe métallique)

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

c) Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS quatre (4) ans pour les pièces uniquement :
Cuves 3CS et FR

d) Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS neuf (9) ans pour les pièces uniquement :
Cuves des appareils de chauffage d'appoint électriques
Cuves des appareils de chauffage d'appoint à gaz

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

LES GARANTIES PRÉCÉDENTES SONT EXCLUSIVES ET REMPLACENT TOUTES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES, COMPRENANT, MAIS NE SE LIMITANT PAS À, TOUTES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE FINALITÉ PARTICULIÈRE OU TOUS BREVETS OU TOUTES AUTRES ATTEINTES AUX DROITS DE LA PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE. Sans restreindre la portée générale des énoncés précédents, CES GARANTIES NE COUVRENT PAS : Ampoules d'éclairage à incandescence enduites, lumières fluorescentes, ampoules de lampes chauffantes, ampoules d'éclairage à halogène enduites, ampoules de lampes chauffantes au xénon, tubes d'éclairage DEL, composants en verre et fusibles ; défaut de produit dans la cuve d'un appareil de chauffage d'appoint, dans un échangeur de chaleur à tubes à ailettes ou tout autre équipement de chauffage d'eau causé par la calcification, l'accumulation de sédiments, la réaction d'un produit chimique ou le gel ; ou une mauvaise utilisation, une manipulation ou une mauvaise application, une installation inappropriée du Produit ou l'utilisation d'une tension inappropriée.

2. LIMITES DES RECOURS ET DES DOMMAGES

La responsabilité de Hatco et la seule voie de recours de l'Acheteur prévues par les présentes seront limitées exclusivement, au gré de Hatco, à la réparation ou au remplacement à l'aide de pièces ou de Produits nouveaux ou remis à neuf par Hatco ou un centre de réparation agréé par Hatco (sauf si l'Acheteur se situe hors des États-Unis, du Canada, du Royaume-Uni ou de l'Australie, auquel cas la responsabilité de Hatco et la seule voie de recours de l'Acheteur seront limitées exclusivement au remplacement des pièces concernées par la garantie) à l'égard de toute revendication effectuée dans les délais de garantie applicables mentionnés ci-dessus. Hatco se réserve le droit d'accepter ou de rejeter toute réclamation en partie ou dans son intégralité. Dans le cadre de cette Garantie limitée, « remis à neuf » signifie une pièce ou un Produit dont les caractéristiques techniques d'origine ont été restaurées par Hatco ou un centre de réparation agréé par Hatco. Hatco n'acceptera aucun retour de Produits sans qu'il n'ait auparavant donné son accord écrit, et tous ces retours approuvés doivent être effectués aux seuls frais de l'Acheteur. HATCO NE SERA PAS TENU RESPONSABLE, DANS AUCUNE CIRCONSTANCE, DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INDIRECTS, COMPRENANT, MAIS NE SE LIMITANT PAS À, LES COÛTS DE MAIN-D'ŒUVRE OU PERTES DE PROFITS DUS À UNE UTILISATION OU À UNE IMPOSSIBILITÉ D'UTILISER LES PRODUITS OU DUS AU FAIT QUE LES PRODUITS ONT ÉTÉ INTÉGRÉS DANS OU QU'ILS SONT DEVENUS UN COMPOSANT DE TOUT AUTRE PRODUIT OU BIEN.

NOTES

NOTES

AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • AUTORISÉS DISTRIBUTEURS DE PIÈCES

ALABAMA

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

ARIZONA

Service Solutions Group
Phoenix 602-234-2443

Byassee Equipment Co.
Phoenix 602-252-0402

CALIFORNIA

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

Chapman Appl. Service
San Diego 619-298-7106

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

COLORADO

Hawkins Commercial Appliance
Englewood 303-781-5548

FLORIDA

Whaley Foodservice Repair
Jacksonville 904-725-7800

Whaley Foodservice Repair
Orlando 407-757-0851

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

Comm. Appliance Service
Tampa 813-663-0313

GEORGIA

TWC Services
Mableton 770-438-9797

Heritage Service Group
Norcross 866-388-9837

Southeastern Rest. Svc.
Norcross 770-446-6177

HAWAII

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

Food Equip Parts & Service
Honolulu 808-847-4871

ILLINOIS

Parts Town
Lombard 708-865-7278

Eichenauer Elec. Service
Decatur 217-429-4229

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

Cone's Repair Service
Moline 309-797-5323

INDIANA

GCS Service
Indianapolis 800-727-8710

IOWA

Goodwin Tucker Group
Des Moines 515-262-9308

KENTUCKY

Service Solutions Group
Lexington 859-254-8854

Service Solutions Group
Louisville 502-451-5411

LOUISIANA

Chandlers Parts & Service
Baton Rouge 225-272-6620

MARYLAND

Electric Motor Service
Baltimore 410-467-8080

GCS Service
Silver Spring 301-585-7550

MASSACHUSETTS

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

MICHIGAN

Bildons Appliance Service
Detroit 248-478-3320

Commercial Kitchen Service
Bay City 989-893-4561

Midwest Food Equip. Service
Grandville 616-261-2000

MINNESOTA

GCS Service
Minnetonka 800-822-2303
x20365

MISSOURI

General Parts
Kansas City 816-421-5400

Commercial Kitchen Services
St. Louis 314-890-0700

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

NEBRASKA

Anderson Electric
Omaha 402-341-1414

NEVADA

Burney's Commercial
Las Vegas 702-736-0006

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

NEW JERSEY

Jay Hill Repair
Fairfield 973-575-9145

Service Plus
Flanders 973-691-6300

NEW YORK

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

Alpro Service Co.
Maspeth 718-386-2515

Appliance Installation
Buffalo 716-884-7425

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

3Wire Northern
Plattsburgh 800-634-5005

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

J.B. Brady, Inc.
Syracuse 315-422-9271

NORTH CAROLINA

Authorized Appliance
Charlotte 704-377-4501

OHIO

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

Service Solutions Group
Cincinnati 513-772-6600

Commercial Parts and Service
Columbus 614-221-0057

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

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

OKLAHOMA

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

Krueger, Inc.
Oklahoma City 405-528-8883

OREGON

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

PENNSYLVANIA

Elmer Schultz Services
Philadelphia 215-627-5401

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

Appliance Installation & Service
Pittsburgh 412-809-0244

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

Electric Repair Co.
Reading 610-376-5444

RHODE ISLAND

Marshall Electric Co.
Providence 401-331-1163

SOUTH CAROLINA

Whaley Foodservice Repair
Lexington 803-996-9900

TENNESSEE

Camp Electric
Memphis 901-527-7543

TEXAS

GCS Service
Fort Worth 800-433-1804

Armstrong Repair Service
Houston 713-666-7100

Cooking Equipment Specialist
Mesquite 972-686-6666

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

UTAH

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

VIRGINIA

Daubers
Norfolk 757-855-4097

Daubers
Springfield 703-866-3600

WASHINGTON

3Wire Restaurant Appliance
Seattle 800-207-3146

WISCONSIN

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

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

CANADA

ALBERTA

Key Food Equipment Service
Edmonton 780-438-1690

BRITISH COLUMBIA

Key Food Equipment Service
Vancouver 604-433-4484

Key Food Equipment Service
Victoria 250-920-4888

MANITOBA

Air Rite, Inc.
Winnipeg 204-895-2300

NEW BRUNSWICK

EMR Services, Ltd.
Moncton 506-855-4228

ONTARIO

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

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

QUÉBEC

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

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

UNITED KINGDOM

Marren Group
Northants +44(0)1933 665313

HATCO CORPORATION
P.O. Box 340500
Milwaukee, WI 53234-0500 U.S.A.
800-558-0607 414-671-6350
partsandservice@hatcocorp.com
www.hatcocorp.com

Register your unit online!
See IMPORTANT OWNER INFORMATION section for details.

S'inscrire en ligne!
Lisez la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIETAIRE *pour plus de informations.*

Printed in U.S.A. October 2016 P/N 07.04.590.00 Form No. FSCDM-1016