

hatcocorp.com

Register Online!
(see page 2)

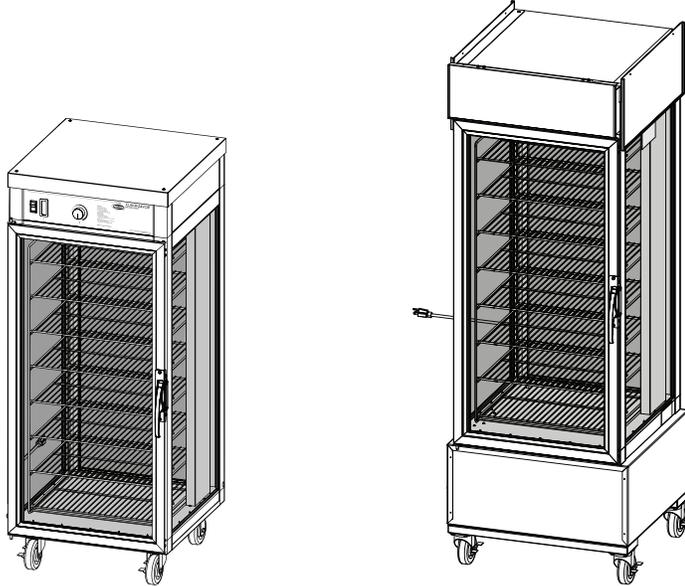
S'inscrire en ligne!
(voir page 13)



Flav-R-Savor®

Tall Holding Cabinet Grandes Armoires de Conservation PFST Series/Série

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



⚠ WARNING

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

English = p 2

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Français = p 13

Important Owner Information	2	Operation	9
Introduction	2	General.....	9
Important Safety Information	3	Maintenance	10
Model Description	4	General.....	10
Model Designation	5	Daily Cleaning.....	10
Specifications	5	Replacing a Display Light.....	10
Plug Configurations.....	5	Troubleshooting Guide	11
Electrical Rating Chart.....	5	Limited Warranty	12
Dimensions.....	6	Authorized Parts Distributors	Back Cover
Installation	7		
General.....	7		
Reversing the Access Door.....	8		

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 lower side of the unit). Please have this information available when calling Hatco® for service assistance.

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

Register your unit!

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

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

Telephone: 414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com



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

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

INTRODUCTION

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

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

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

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



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



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



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



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

WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

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

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

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

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 unit.

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

CAUTION

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

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

Transport unit in upright position only. Failure to do so may result in damage to unit or personal injury.

NOTICE

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

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

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

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

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

All Models

Flav-R-Savor® Tall Holding Cabinets are made of sturdy extruded aluminum and stainless steel and come with a full-view tempered glass door with a latched handle as well as tempered glass sides.

NOTE: Cabinets are also available in black as factory installed options.

Cabinets also feature incandescent lights to illuminate the cabinet interior, a temperature control to regulate the heat, and a temperature monitor to indicate cabinet temperature.

Units have an eight-shelf rack with 5" (127 mm) on center clearances that is capable of holding a maximum of 16 pizza boxes or eight bagged pizzas.

Model PFST-1X

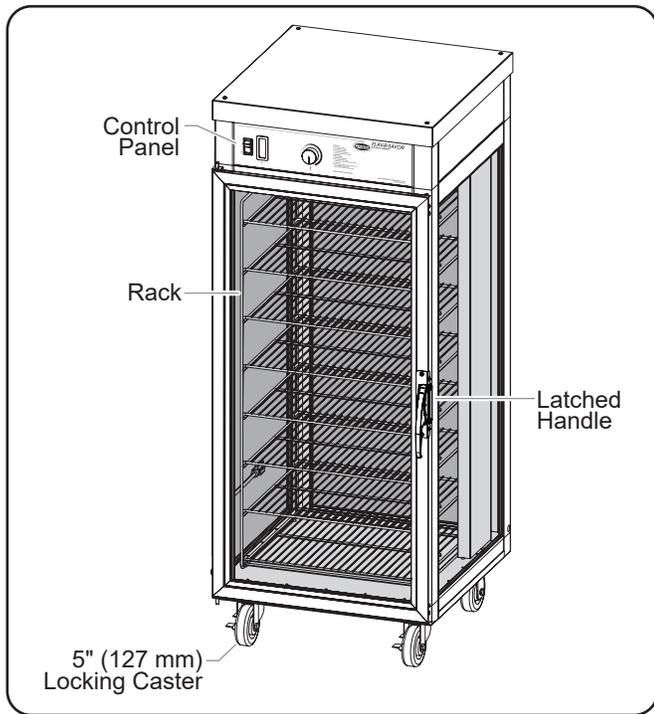
The PFST-1X is a single door model. Cabinets have heavy-duty 5" (127 mm) locking casters for easy portability.

Model PFST-2X

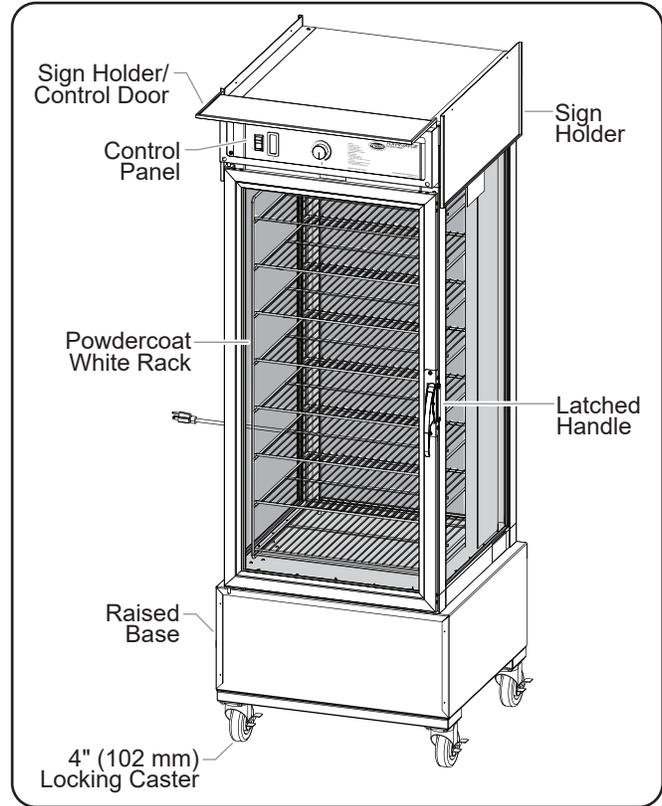
The PFST-2X is equipped with front and rear access doors. Cabinets have heavy-duty 5" (127 mm) locking casters for easy portability.

Model PFST-1XB

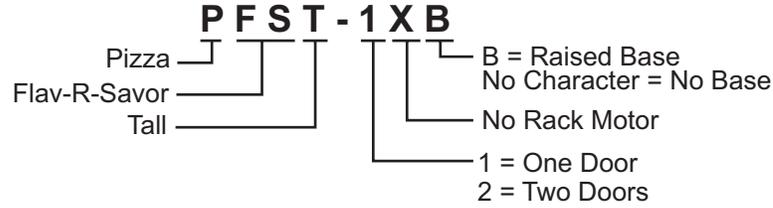
The PFST-1XB is a single door model with a raised base. This unit features a sign holder on three sides. The front sign holder/control door flips up for access to the control panel. The back panel has a stainless steel exterior and powdercoated interior. Cabinets have heavy-duty 4" (102 mm) locking casters for easy portability.



Model PFST-2X



Model PFST-1XB



SPECIFICATIONS

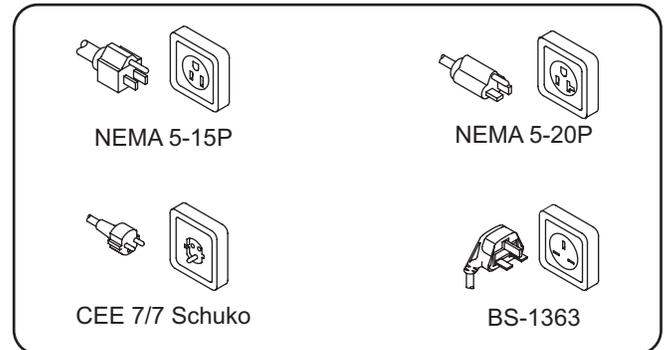
Plug Configurations

Units are supplied from the factory with an electrical cord and plug installed. Plugs are supplied according to the applications.



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 lower side of the unit. See label for serial number and verification of unit electrical information.



Plug Configurations

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco®.

Electrical Rating Chart

Model	Voltage	Hertz	Watts	Amps	Plug Configuration	Unit Weight
PFST-1X	120 V	60 Hz	1767 W	14.7 A	NEMA 5-15P *	200 lbs. (91 kg)
	220 V	50/60 Hz	1747 W	7.9 A	CEE 7/7 Schuko	200 lbs. (91 kg)
	240 V	50/60 Hz	1767 W	7.4 A	BS-1363	200 lbs. (91 kg)
PFST-2X	120 V	60 Hz	1767 W	14.7 A	NEMA 5-15P *	207 lbs. (94 kg)
	220 V	50/60 Hz	1747 W	7.9 A	CEE 7/7 Schuko	207 lbs. (94 kg)
	240 V	50/60 Hz	1767 W	7.4 A	BS-1363	207 lbs. (94 kg)
PFST-1XB	120 V	60 Hz	1767 W	14.7 A	NEMA 5-15P *	238 lbs. (108 kg)

* NEMA 5-20P for Canada.

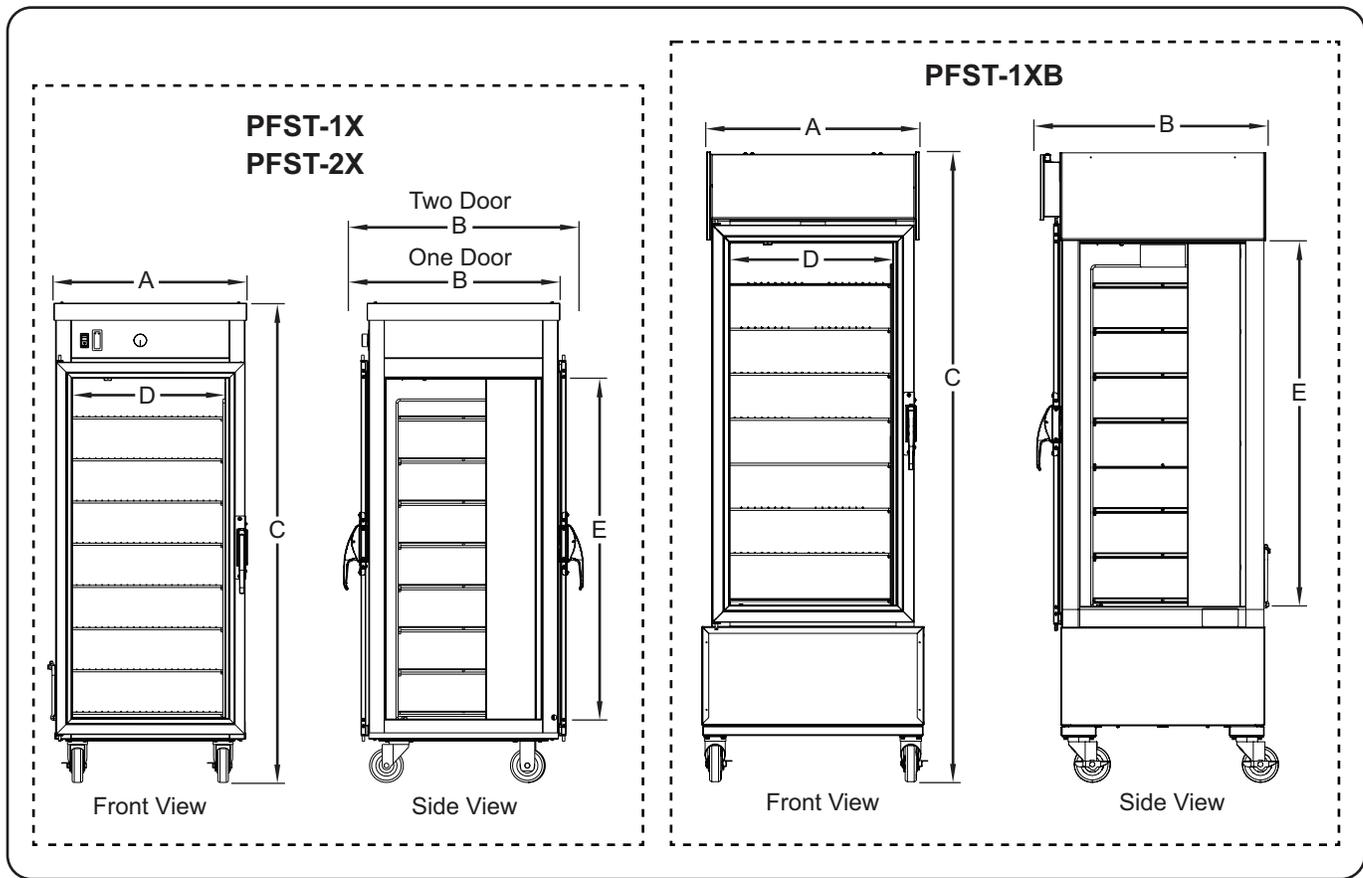
The shaded areas contain electrical information for International models only.

Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Interior Width (D)	Interior Height (E)
PFST-1X	22-7/8" (579 mm)	25-1/2" (645 mm)	57" (1446 mm)	21-1/4" (541 mm)	41" (1043 mm)
PFST-2X	22-7/8" (579 mm)	28" (711 mm)	57" (1446 mm)	21-1/4" (541 mm)	41" (1043 mm)
PFST-1XB	24-3/4" (626 mm)	25-1/2" (645 mm)	70" (1776 mm)	21-1/4" (541 mm)	41" (1043 mm)

Rack Dimensions:
18-1/2" W x 16" D x 38-1/4" H (470 x 406 x 972 mm)

Cabinet Opening:
18-3/4" W x 40-3/8" H (476 x 1026 mm)



General

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

⚠ WARNING

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

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

⚠ CAUTION

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

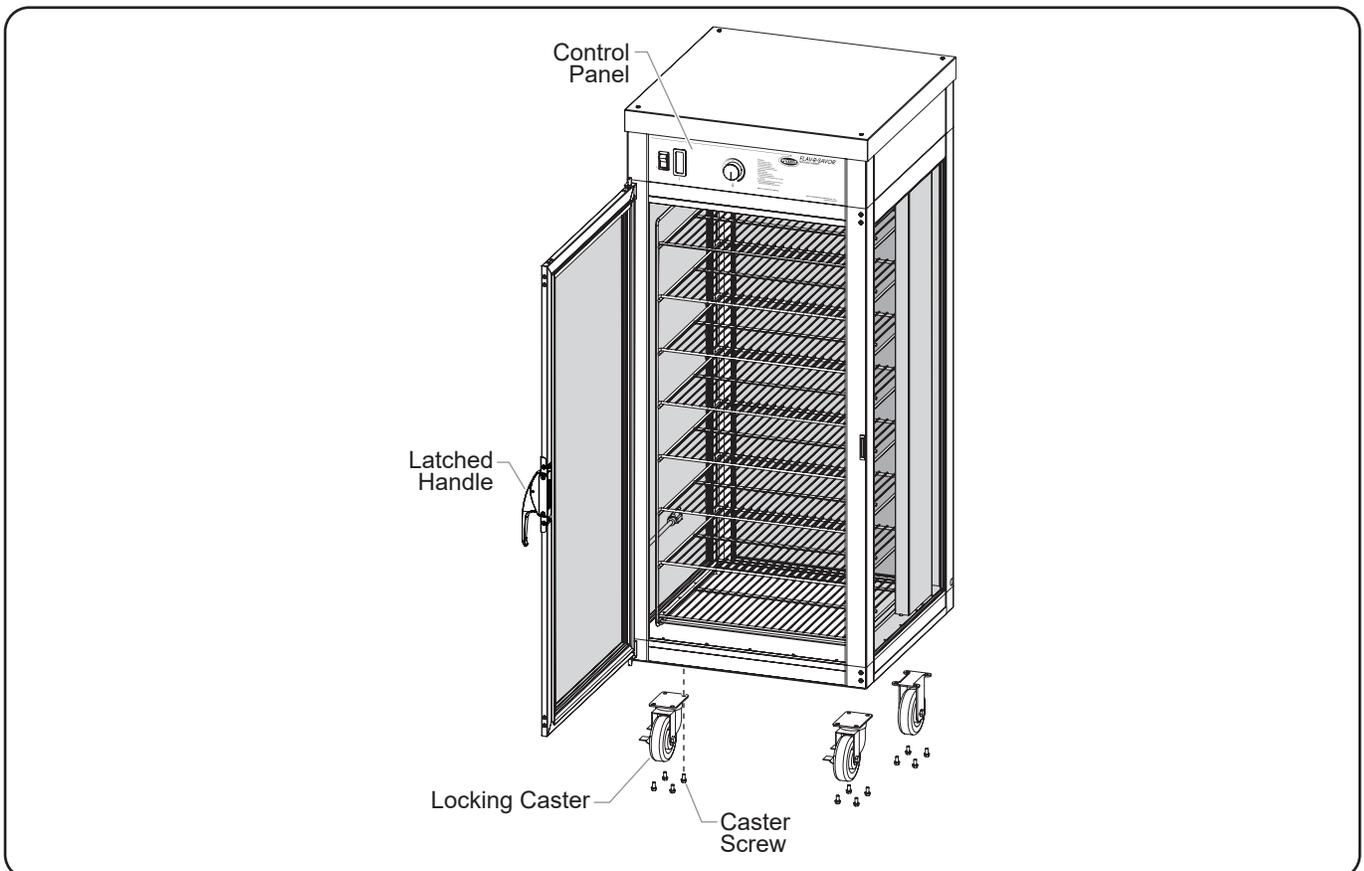
NOTICE

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

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

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

2. Remove tape, protective packaging, and contents from the interior of the unit.
3. Carefully lay the unit on its side and attach the locking casters using the mounting hardware provided. Return the unit to its upright position.
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, air conditioning ducts, outside door openings).
 - Make sure the floor 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.



Installing Flav-R-Savor Tall Holding Cabinets

Reversing the Access Door

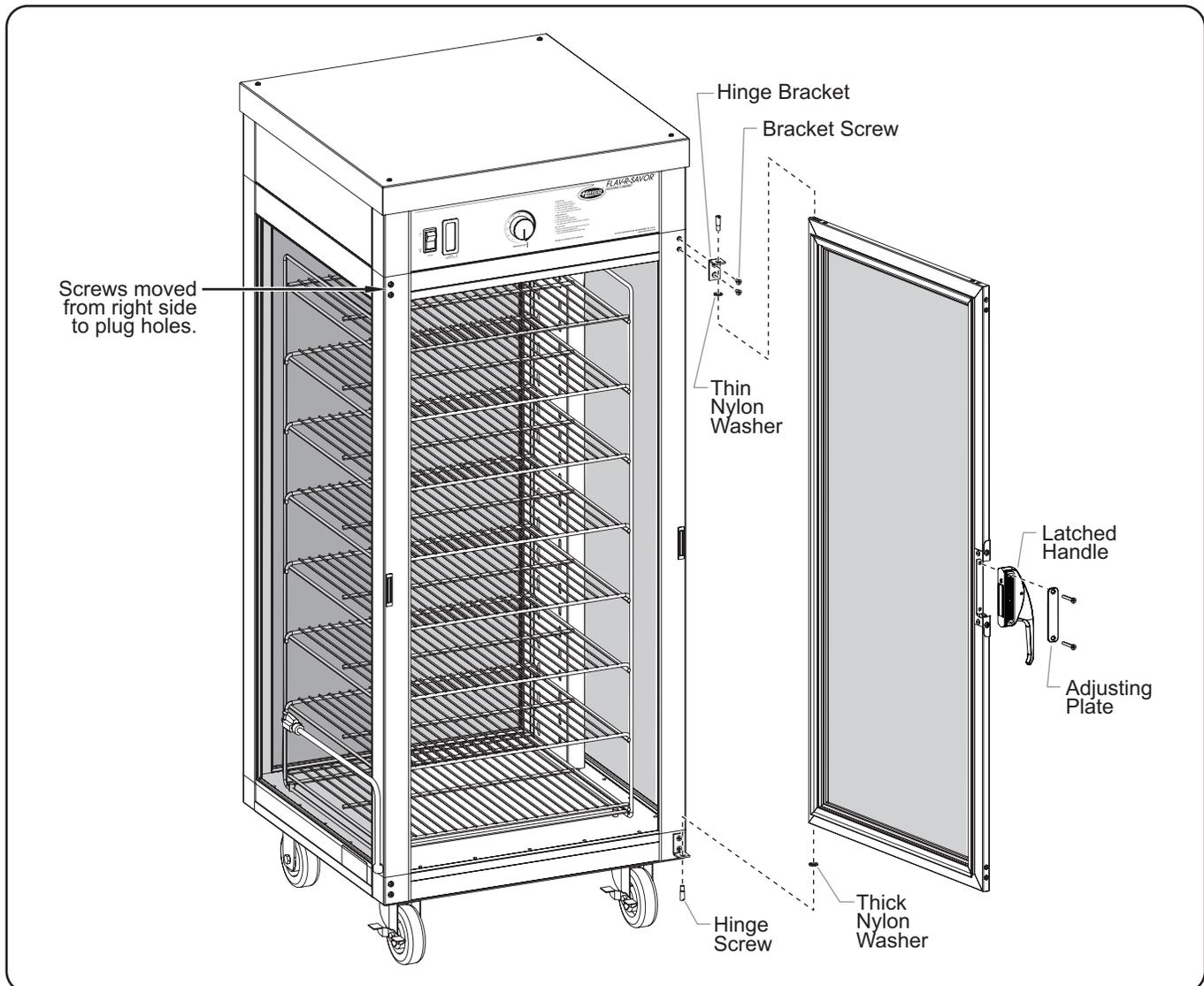
Doors are shipped from the factory mounted on the left side of the cabinet, opening from the right. Use the following procedure to reverse the door to open from the left.

1. Remove the top hinge screw. Make sure to locate and save the top nylon washer.
2. Tip the door forward (away from cabinet) and lift gently to clear the bottom hinge bracket. Remove the bottom nylon washer.
3. Reinstall the hinge screw that was removed in the first step.
4. Remove the bracket screws securing each hinge bracket to the cabinet.
5. Remove the hole plug screws from the right side of the cabinet and install them into the left-side screw holes.
6. Rotate the door 180°.
7. Remove the hinge screw from the end of the door that is now the top.

8. Place the door assembly into the bottom hinge bracket while holding the thick nylon washer on the bottom hinge screw.

NOTE: Nylon washers must be installed between the door and the hinge brackets.

9. Tip/tilt the door assembly towards the cabinet and align the door top with the hinge bracket. Reinstall the top hinge screw through the hinge bracket, through the thin nylon washer, and into the door top. Tighten securely.
10. Remove the latched handle and adjusting plate by unscrewing the two screws.
11. Rotate the latched handle 180° so that the handle is pointing downward.
12. Insert the adjusting plate back onto the latched handle.
13. Secure the latched handle and adjusting plate to the door using the two screws.



Reversing the Access Door (PFST-1X shown)

General

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



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

Startup

1. Make sure the unit is plugged into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
2. Move the Power I/O (on/off) switch to the I (on) position.



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

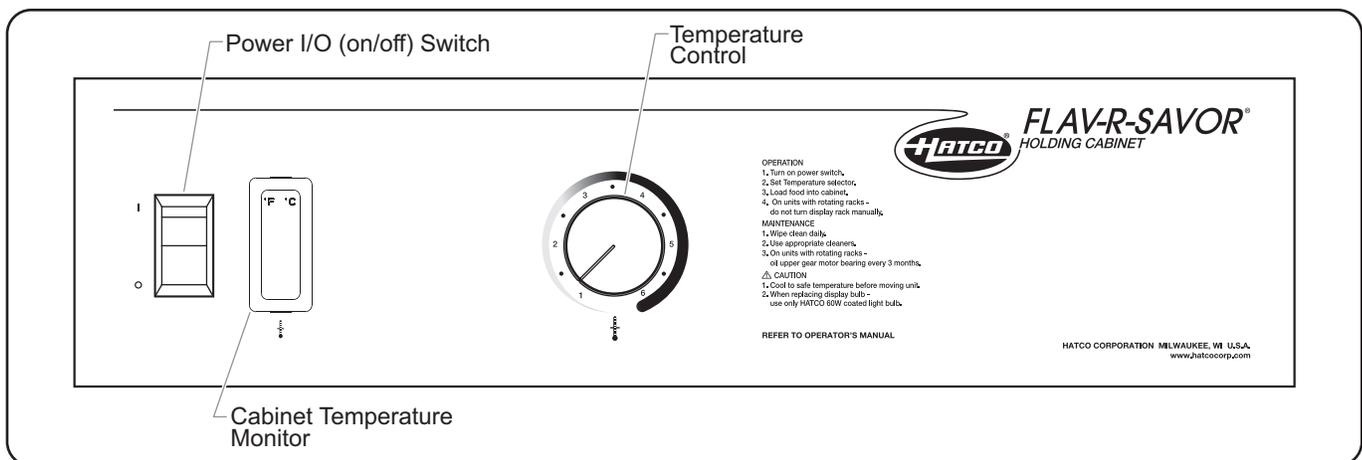
3. Set the Temperature Control to the desired temperature setting.

NOTE: Temperature settings may vary depending upon product make-up and consistency. The cabinet temperature monitor displays the lowest temperature point inside the cabinet, not the product temperature.

4. Allow the unit 30 minutes to reach operating temperature.

Shutdown

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the O (off) position.
2. Allow the unit to cool, and perform the "Daily Cleaning" procedure in the MAINTENANCE section.



Control Panel

General

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



ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- **DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.**
- Do not clean unit when it is energized or hot.
- Do not steam clean or use excessive water on unit.
- This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean 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 414-671-6350.

Daily Cleaning

To preserve the finish of the unit, perform the following cleaning procedure 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.

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

1. Turn off the unit, unplug the power cord, and allow the unit to cool.
2. Remove all food pans and the rack from the interior of the cabinet.
3. Wipe down all interior and exterior metal surfaces with a clean, damp cloth. Stubborn stains may be removed with a good non-abrasive cleaner. Clean hard to reach areas using a small brush and mild soap.
4. Clean glass using ordinary glass cleaner and a damp, soft cloth or paper towel.
5. Clean and sanitize the rack using a clean, damp cloth and a sanitizer approved for food contact surfaces.
6. Wipe dry the entire unit using a non-abrasive, dry cloth.

Replacing a Display Light



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

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

1. Turn off the unit, unplug the power cord, and allow the unit to cool.
2. Unscrew the light bulb from the unit and replace it with a new, specially-coated incandescent light bulb.

NOTE: Hatco shatter-resistant light bulbs meet NSF standards for food holding and display areas. For 120 V applications, use Hatco P/N 02.30.043.00. For 220 and 240 V applications, use Hatco P/N 02.30.058.00.



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



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

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Display light(s) not working.	Incandescent lamp loose or defective.	Tighten or replace incandescent lamp. See MAINTENANCE section for lamp P/Ns.
	Power I/O (on/off) switch in the O (off) position.	Move Power I/O (on/off) switch to I (on) position.
Unit operates, but is not circulating air inside cabinet.	Blower motor is defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Incorrect voltage supplied to unit.	
No heat or light.	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. Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Power cord connections are loose or disconnected.	
	Power cord is damaged.	
	Defective Power I/O (on/off) switch.	
Food cavity not hot enough.	Safety high-limit is tripped or open.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Incorrect voltage supplied to heating element.	
	Blower motor is not working.	Check blower motor—refer to Symptom “Unit operates, but is not circulating air inside cabinet.”
	Air heating element is defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	TEMPERATURE Control set too low.	Adjust Temperature Control to a higher setting.

Troubleshooting Questions?

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

Telephone: 414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

WARRANTY, EXCLUSIVE REMEDY:

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

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

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

Two (2) Year Parts and Labor Warranty:

- Induction Ranges
- Induction Warmers

One (1) Year Replacement Warranty:

- TPT Pop-Up Toasters

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

- 3CS and FR Tanks

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

- Electric Booster Heater Tanks
- Gas Booster Heater Tanks

Ninety (90) Day Parts-Only Warranty:

- Replacement Parts

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

WARRANTY REGISTRATION INSTRUCTIONS:

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

LIMITATION OF LIABILITY:

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

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

Informations Importantes pour le Propriétaire	13	Mode d'emploi	20
Introduction.....	13	Généralités	20
Consignes de Sécurité Importantes	14	Maintenance.....	21
Description du Modèle.....	15	Généralités	21
Désignation du Modèle.....	16	Nettoyage quotidien.....	21
Caractéristiques Techniques	16	Remplacer un tube d'éclairage.....	21
Configuration des Fiches.....	16	Guide de Dépannage.....	22
Tableau des valeurs nominales électriques	16	Garantie Limitée	23
Dimensions	17	Autorisés Distributeurs de Pièces.....	Couverture Arrière
Installation.....	18		
Généralités	18		
Inversion de la porte d'accès	19		

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Notez le numéro de modèle, le numéro de série, la tension et la date d'achat de l'appareil dans les espaces ci-dessous (l'étiquette des caractéristiques du produit se situe sur la partie inférieure de l'appareil). Veuillez avoir cette information à portée de la main si vous appelez Hatco pour assistance.

Modèle No. _____

Numéro de série _____

Voltage _____

Date d'achat _____

Enregistrez votre appareil!

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

Horaires

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

Téléphone: +1-414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com



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

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

INTRODUCTION

Les grandes armoires de conservation Hatco Flav-R-Savor® sont conçues pour conserver des aliments préparés pendant de longues périodes tout en préservant la qualité d'un « produit frais ». L'armoire de conservation Hatco est le moyen idéal de conserver les aliments, car il régule la température de l'air.

Le schéma de flux d'air Flav-R-Savor est conçu pour maintenir une température constante dans l'armoire sans assécher les aliments. La commande précise de la température forme une « couverture » autour des aliments. Le débit d'air permet à l'armoire de retrouver rapidement sa température initiale après l'ouverture et la fermeture de la porte.

Les grandes armoires de conservation Flav-R-Savor ont fait l'objet de nombreuses recherches et de tests sur le terrain. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour une durabilité maximale, une apparence attractive et des performances optimales. Chaque appareil est soigneusement inspecté et testé avant expédition.

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

AVIS

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



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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Branchez l'unité à une prise correctement reliée à la terre et possédant le voltage, la dimension et la configuration adéquats. Si la fiche et la prise ne correspondent pas, contactez un électricien qualifié afin de déterminer et d'installer une prise électrique possédant la taille et la tension adéquate.
- Mettez l'unité hors tension depuis l'interrupteur, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.
- NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C minimum.
- Ne tirez pas l'unité par le cordon d'alimentation.
- Interrompez l'utilisation de l'unité si le cordon d'alimentation est effiloché ou usé.
- N'essayez jamais de réparer ou de remplacer un cordon d'alimentation. Celui-ci devra être remplacé par Hatco®, un agent de service agréé par Hatco ou une personne possédant des qualifications similaires.
- Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension.
- Cet appareil doit uniquement être réparé par un personnel qualifié. Toute réparation par un personnel non qualifié peut entraîner une électrocution et des brûlures.
- Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.

DANGER D'INCENDIE : Placez l'unité à au moins 25 mm (1") des murs combustibles et des produits. Si les distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou combustion peut avoir lieu.

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

⚠ ATTENTION

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

Placez l'unité à un emplacement pratique d'utilisation. L'emplacement doit être horizontal pour éviter que l'appareil ou son contenu ne tombent accidentellement, et suffisamment solide pour supporter le poids de l'appareil et de son contenu.

L'unité doit rester droite durant son transport. Si cette consigne n'est pas respectée, des dommages corporels ou matériels pourraient survenir.

AVIS

Ne couchez pas l'unité sur le côté comportant le panneau de commande. L'unité pourrait être endommagée.

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.

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

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

Ne placez pas l'appareil dans un endroit où la circulation de l'air est trop forte. évitez les zones pouvant être soumises à des mouvements d'air ou à des courants d'air actifs (comme à proximité de ventilateurs d'échappement/ de hottes d'aspiration, de conduites de climatisation et de portes extérieures).

Tous les Modèles

Les grandes armoires de conservation Flav-R-Savor® sont faites en aluminium extrudé solide et en acier inoxydable et sont équipées d'une porte en verre trempé grande visibilité ainsi que de parties latérales en verre trempé également. L'extérieur de l'armoire est peint en gris brillant.

NOTA: Les armoires sont également disponibles en noir en option.

Les armoires sont également équipées d'ampoules incandescentes pour éclairer l'intérieur, d'une commande de température pour réguler la chaleur et d'un contrôleur de température qui indique la température de l'armoire.

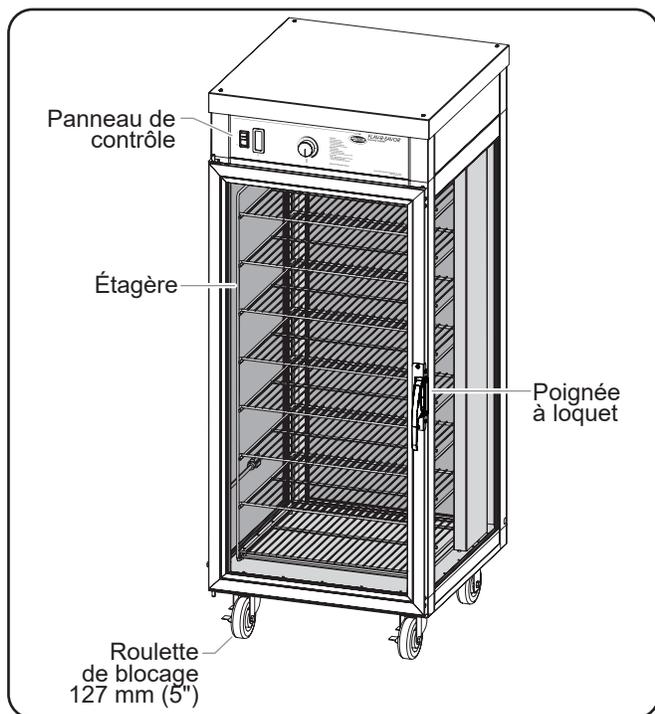
Les appareils sont dotés de huit étagères avec une distance de séparation de 127 mm (5") entre chaque, permettant d'accueillir un maximum de 16 boîtes à pizza ou de 8 pizzas emballées dans des sacs.

Modèles PFST-1X

Le PFST-1X est un modèle à porte unique. Les armoires sont également équipées de roulettes de blocage résistantes de 127 mm (5") pour un transport facilité.

Modèles PFST-2X

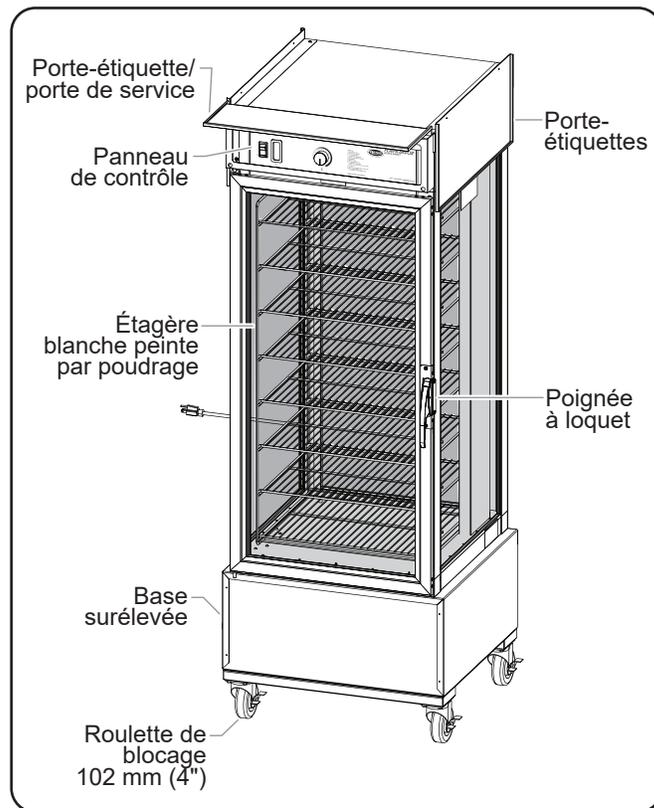
Le PFST-2X est équipé de portes d'accès avant et arrière. Les armoires sont également équipées de roulettes de blocage résistantes de 127 mm (5") pour un transport facilité.



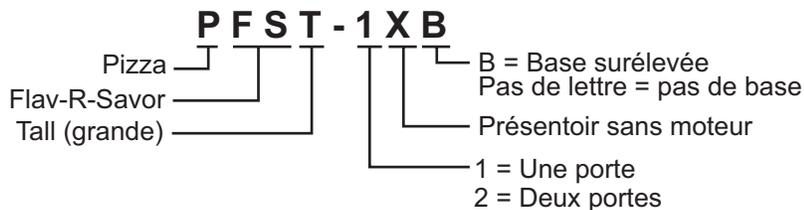
Modèles PFST-2X

Modèles PFST-1XB

Le PFST-1XB est un modèle à porte unique avec base surélevée. Cet appareil est doté d'un porte-étiquette sur trois côtés. Le porte-étiquette/la porte de service avant se relève pour pouvoir accéder au panneau de commande. L'extérieur du panneau arrière est en acier inoxydable et l'intérieur en revêtement poudré. Les armoires sont également équipées de roulettes de blocage résistantes de 102 mm (4") pour un transport facilité.



Modèles PFST-1XB



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

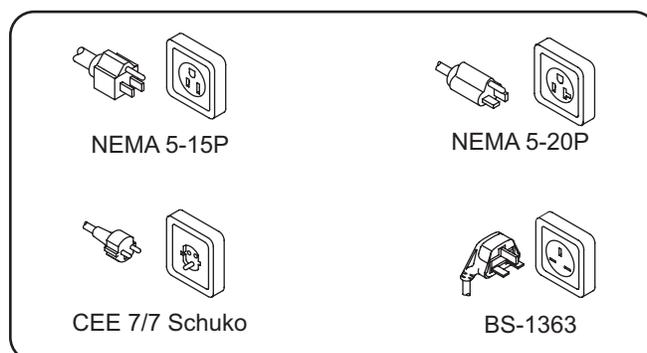
Configuration des fiches

Un cordon de 1 826 mm (6') et une fiche d'alimentation peuvent être installés en usine, en option, pour certaines unités.

AVERTISSEMENT

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

NOTA: L'étiquette des caractéristiques du produit se situe sur la partie inférieure de l'appareil. Consultez l'étiquette pour connaître le numéro de série et les éléments de vérification de l'appareil électrique.



NOTA: Prise non fournie par Hatco®.

Tableau des valeurs nominales électriques

Modèle	Tension	Hertz	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids de l'appareil
PFST-1X	120	60	1767	14.7	NEMA 5-15P *	91 kg (200 lbs.)
	220	50/60	1747	7.9	CEE 7/7 Schuko	91 kg (200 lbs.)
	240	50/60	1767	7.4	BS-1363	91 kg (200 lbs.)
PFST-2X	120	60	1767	14.7	NEMA 5-15P *	94 kg (207 lbs.)
	220	50/60	1747	7.9	CEE 7/7 Schuko	94 kg (207 lbs.)
	240	50/60	1767	7.4	BS-1363	94 kg (207 lbs.)
PFST-1XB	120	60	1767	14.7	NEMA 5-15P *	108 kg (238 lbs.)

* NEMA 5-20P pour le Canada.

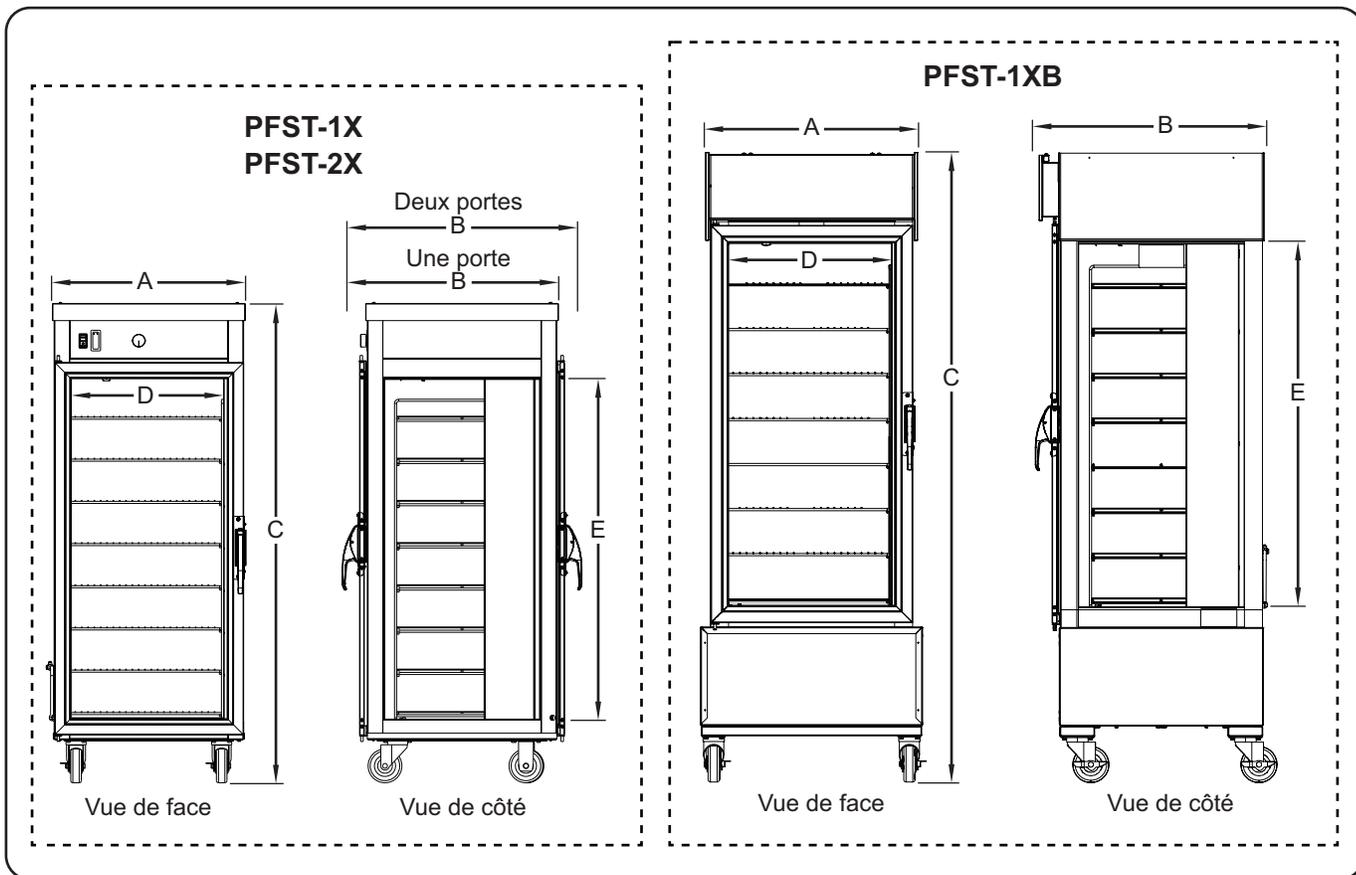
Les zones ombrées contiennent des informations électriques pour **les modèles internationaux uniquement**.

Dimensions

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Largeur de l'intérieur (D)	Hauteur de l'intérieur (E)
PFST-1X	579 mm (22-7/8")	645 mm (25-1/2")	1446 mm (57")	541 mm (21-1/4")	1043 mm (41")
PFST-2X	579 mm (22-7/8")	711 mm (28")	1446 mm (57")	541 mm (21-1/4")	1043 mm (41")
PFST-1XB	24-3/4" (626 mm)	645 mm (25-1/2")	1776 mm (70")	541 mm (21-1/4")	1043 mm (41")

Dimensions de l'étagère:
470 L x 406 P x 972 H mm (18-1/2" W x 16" D x 38-1/4" H)

Ouvertures de l'armoire:
476 L x 1026 H mm (18-3/4" W x 40-3/8" H)



Généralités

La plupart des composants des grandes armoires de conservation Flav-R-Savor® sont déjà assemblés lors de l'expédition. Veillez à ne pas endommager l'appareil et les composants qu'il renferme lors du déballage du carton d'expédition.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE : L'unité n'est pas étanche. Placez l'appareil à l'intérieur dans une zone dont la température ambiante est de 21°C (70°F) minimum.

DANGER D'INCENDIE: Placez l'unité à au moins 25 mm (1") des murs combustibles et des produits. Si les distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou combustion peut avoir lieu.

⚠ ATTENTION

Placez l'unité à un emplacement pratique d'utilisation. L'emplacement doit être horizontal pour éviter que l'appareil ou son contenu ne tombent accidentellement, et suffisamment solide pour supporter le poids de l'appareil et de son contenu.

AVIS

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

1. Retirez l'appareil du carton. Cette étape nécessite deux personnes.

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

2. Retirez le ruban, l'emballage de protection et le contenu de l'intérieur de l'appareil.

3. Pour les modèles PFST-1X et PFST-2X, installez la/les poignée(s) pour accéder à la/aux porte(s) à l'aide du matériel fourni.

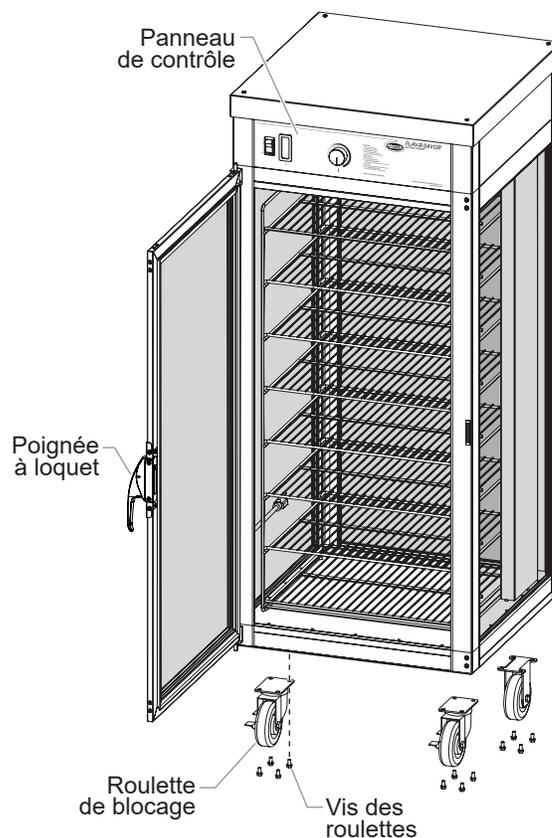
4. Disposez soigneusement l'appareil sur le côté et fixer les roulettes de verrouillage à l'aide du matériel de fixation fourni. Remettez l'unité dans sa position verticale.

5. Le placer à l'endroit désiré.

- Placez l'appareil dans une zone où la température ambiante est toujours de 21°C (70°F) minimum. Évitez les zones situées dans les courants d'air (par exemple à proximité d'une porte extérieure, des ventilateurs d'échappement/hottes, des conduites de climatisation, etc.).

- Veillez à ce que le sol soit plat et assez résistant pour supporter le poids de l'unité et des produits alimentaires.

6. Branchez l'appareil à une prise de courant mise à la terre et présentant la tension, la taille et la configuration de fiche adéquates. Consultez les CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour plus d'informations.



Installation des grandes armoires de conservation Flav-R-Savor

Inversion de la Porte d'accès (Modèles PFST-1X et PFST-2X Uniquement)

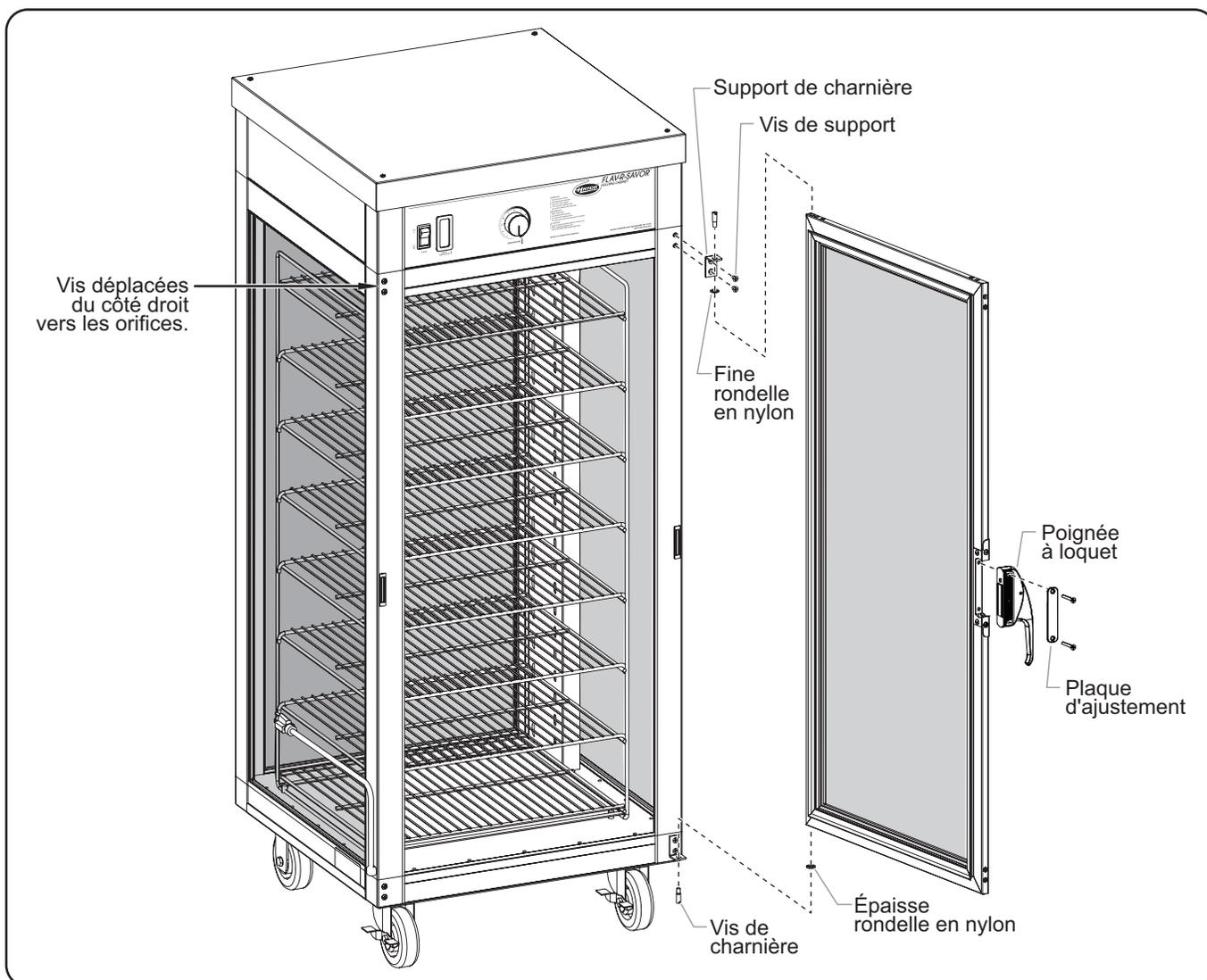
Les portes sont livrées fixées à gauche de l'armoire et s'ouvrent par la droite. Suivez la procédure suivante pour inverser la porte d'accès (ouverture par la gauche).

1. Retirez la vis de charnière supérieure. Assurez-vous de localiser la rondelle supérieure en nylon et de la mettre en lieu sûr.
2. Basculez la porte vers vous (en l'éloignant de l'armoire) et soulevez-la délicatement afin de désolidariser l'ensemble contenant le support de charnière du bas. Retirez la rondelle inférieure en nylon.
3. Réinstallez la vis de charnière que vous aviez retirée à l'étape 1.
4. Retirez les vis du support qui permettent de fixer chaque support de charnière à l'armoire.
5. Retirez les vis d'obturation des orifices du côté droit de l'armoire et introduisez-les dans les orifices du côté gauche.
6. Faites pivoter la porte à 180°.

7. Retirez la vis de charnière de l'extrémité de la porte désormais en haut.
8. Positionnez la structure de la porte dans le support de charnière inférieur tout en maintenant l'épaisse rondelle en nylon sur la vis de charnière inférieure.

NOTA: Les rondelles en nylon doivent être installées entre la porte et les supports de charnière.

9. Basculez la porte vers l'armoire et alignez le haut de la porte sur le support de charnière. Réinstallez la vis de charnière supérieure dans le support de charnière, dans la fine rondelle en nylon et dans la partie supérieure de la porte. Serrez fermement.
10. Retirez la poignée verrouillée et la plaque d'ajustement en dévissant les deux vis.
11. Faites pivoter la poignée de 180° de façon à ce qu'elle soit orientée vers le bas.
12. Remplacez la plaque d'ajustement sur la poignée verrouillée.
13. Fixez la poignée verrouillée et la plaque d'ajustement à la porte à l'aide des deux vis.



Inversion de la porte d'accès (vue du PFST-1X)

Généralités

Utilisez les informations et les procédures suivantes pour faire fonctionner l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Mise en service

1. Branchez l'appareil dans une prise électrique avec mise à la terre, configuration et tension correctes. Consultez la section SPÉCIFICATIONS de ce manuel pour avoir plus d'informations.
2. Mettez l'interrupteur I/O (marche/arrêt) en position I (marche).

⚠ ATTENTION

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

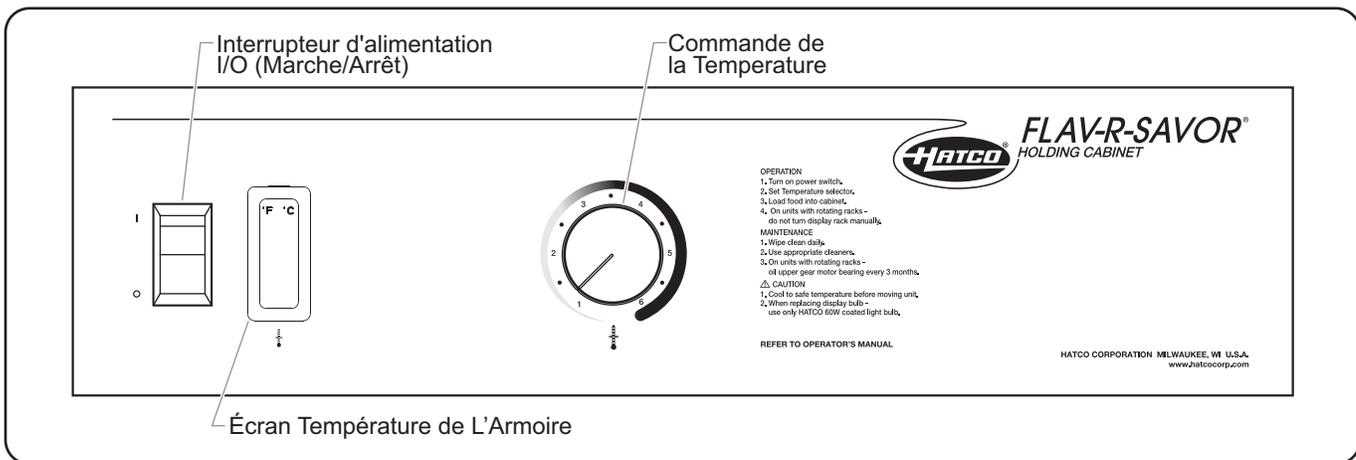
3. Tourner le thermostat sur le réglage de température désiré.

NOTA: Les réglages de température varieront selon la consistance et la composition des produits. L'indicateur de la température de l'armoire affiche le point ayant la température la plus basse dans l'armoire et non la température de l'aliment.

4. Laisser s'écouler 30 minutes pour que l'appareil atteigne la température de fonctionnement.

Arrêt

1. Placez l'interrupteur I/O (marche/arrêt) sur la position O (Arrêt).
2. Laissez l'appareil refroidir et suivez la procédure de « Nettoyage quotidien » figurant dans la section ENTRETIEN.



Panneau de Contrôle

Généralités

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

AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Mettez l'unité hors tension depuis l'interrupteur, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.**
- **Ne nettoyez pas l'appareil tant qu'il est branché ou chaud.**
- **Ne nettoyez pas l'appareil à la vapeur et n'utilisez pas de l'eau en quantité excessive.**
- **L'appareil n'est pas conçu pour résister aux jets sous pression. N'utilisez pas de pulvérisation de jets nettoyants pour nettoyer l'appareil.**
- **Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco® d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.**

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

Nettoyage quotidien

Pour préserver les finitions de l'appareil, suivez quotidiennement les procédures de nettoyage suivantes.

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.

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

1. Mettre l'appareil hors tension, débrancher le cordon d'alimentation et laisser refroidir l'appareil.
2. Retirez et lavez tous les bacs à aliments si cela est nécessaire.
3. Essuyez les surfaces métalliques intérieures et extérieures à l'aide d'un chiffon propre humide. Les tâches persistantes pourront être retirées à l'aide d'un détergent efficace et non-abrasif. Nettoyez les zones difficiles d'accès à l'aide d'une petite brosse et de savon doux.
4. Nettoyez la vitre à l'aide d'un produit à vitres et d'un chiffon doux et humide ou d'une serviette en papier.
5. Nettoyez et désinfectez les étagères en utilisant un tissu propre et humide, et un désinfectant agréé pour les surfaces en contact avec des aliments.
6. Essuyez toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon sec non abrasif.

Remplacer un tube d'éclairage

AVERTISSEMENT

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

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

1. Éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir.
2. Dévissez l'ampoule de l'appareil, et remplacez-la par une nouvelle ampoule incandescente avec un enduit spécial.

NOTA: Les ampoules lumineuses résistantes aux chocs d'Hatco répondent aux standards de la NSF pour la conservation de la nourriture et des zones d'étalage. Pour les utilisations avec une tension de 120 V, utilisez les références Hatco 02.30.043.00. Pour les utilisations avec une tension de 220 V et 240 V, utilisez les références Hatco 02.30.058.00.

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

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

Symptômes	Causes Probables	Action Correctrice
Une ou plusieurs ampoule(s) de la vitrine ne fonctionne(nt) pas.	Ampoule incandescente desserrée ou défectueuse.	Serrez ou remplacez l'ampoule incandescente. Consultez la partie MAINTENANCE pour la référence des ampoules.
	Interrupteur I/O (marche/arrêt) sur la position O (arrêt).	Placer l'interrupteur I/O (marche/arrêt) sur la position I (marche).
L'appareil fonctionne, mais l'air ne circule pas dans la vitrine.	Le moteur du ventilateur est défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco®.
	Tension incorrecte fournie à l'appareil.	
Absence de chaleur ou de lumière.	Pas d'alimentation au niveau de l'appareil.	Vérifier la prise électrique et vérifier que l'alimentation électrique correspond aux spécifications de l'appareil. Si la prise ne fonctionne pas, vérifier le disjoncteur et le réinitialiser, ou brancher l'appareil sur une prise différente.
	Les branchements du cordon d'alimentation sont desserrés ou débranchés.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
	Le cordon d'alimentation est endommagé.	
	Interrupteur I/O (marche/arrêt) défectueux.	
Appareil pas assez chaud.	La limite de sécurité est enclenchée ou ouverte.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
	Tension incorrecte fournie à l'élément de chauffage.	
	Le moteur du ventilateur ne fonctionne pas.	Vérifiez le moteur du ventilateur : voir le cas « L'appareil fonctionne, mais l'air ne circule pas dans l'armoire. »
	L'/les élément(s) de chauffage à air est/sont défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
	Le thermostat est réglé trop bas.	Montez le thermostat.

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 sélectionnez le menu déroulant *Support (Assistance)*, puis cliquez sur « Find A Service Agent » (trouver un agent d'entretien); ou contactez l'équipe d'entretien et de pièces détachées de Hatco :

Numéro de téléphone: +1-414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com

GARANTIE, RECOURS EXCLUSIF :

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

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

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

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

Gammes à induction
Réchauds à induction

Garantie de remplacement d'un (1) an :

Grille-pain à éjection TPT

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

Cuves 3CS et FR

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

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

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

Pièces de rechange

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

INSTRUCTIONS D'ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE :

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

CLAUSE LIMITATIVE DE RESPONSABILITÉ :

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

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

AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • DISTRIBUTEURS DE PIÈCES AUTORISÉS

ALABAMA

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

ARIZONA

Tech 24
Phoenix 602-234-2443

Byassee Equipment Co.
Phoenix 602-252-0402

CALIFORNIA

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

Chapman Appl. Service
San Diego 619-298-7106

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

COLORADO

Hawkins Commercial Appliance
Englewood 303-781-5548

FLORIDA

Whaley Foodservice Repair
Jacksonville 904-725-7800

Whaley Foodservice Repair
Orlando 407-757-0851

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

Comm. Appliance Service
Tampa 813-663-0313

GEORGIA

Heritage Service Group
Norcross 866-388-9837

HAWAII

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

Food Equip Parts & Service
Honolulu 808-847-4871

ILLINOIS

Parts Town
Addison 708-865-7278

Eichenauer Elec. Service
Decatur 217-429-4229

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

Cone's Repair Service
Moline 309-797-5323

IOWA

Goodwin Tucker Group
Des Moines 515-262-9308

KENTUCKY

Tech 24
Lexington 859-254-8854

Tech 24
Louisville 502-451-5411

LOUISIANA

Chandlers Parts & Service
Baton Rouge 225-272-6620

MARYLAND

Electric Motor Service
Baltimore 410-467-8080

MASSACHUSETTS

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

MICHIGAN

Bildons Appliance Service
Detroit 248-478-3320

Commercial Kitchen Service
Bay City 989-893-4561

Midwest Food Equip. Service
Grandville 616-261-2000

MISSOURI

General Parts
Kansas City 816-421-5400

Commercial Kitchen Services
St. Louis 314-890-0700

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

NEBRASKA

Anderson Electric
Omaha 402-341-1414

NEVADA

Burney's Commercial
Las Vegas 702-736-0006

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

NEW JERSEY

Jay Hill Repair
Fairfield 973-575-9145

Service Plus
Flanders 973-691-6300

NEW YORK

Alpro Service Co.
Maspeth 718-386-2515

Duffy's - AIS
Buffalo 716-884-7425

3Wire
Plattsburgh 800-634-5005

Duffy's - AIS
Sauquoit 800-836-1014

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

NORTH CAROLINA

Authorized Appliance
Charlotte 704-377-4501

OHIO

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

Tech 24
Cincinnati 513-772-6600

Commercial Parts and Service
Columbus 614-221-0057

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

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

OKLAHOMA

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

OREGON

General Parts Group
Portland 503-624-0890

PENNSYLVANIA

Elmer Schultz Services
Philadelphia 215-627-5401

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

AIS Commercial Parts and Service
Pittsburgh 412-809-0244

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

Electric Repair Co.
Reading 610-376-5444

RHODE ISLAND

Marshall Electric Co.
Providence 401-331-1163

SOUTH CAROLINA

Whaley Foodservice Repair
Lexington 803-996-9900

TENNESSEE

Camp Electric
Memphis 901-527-7543

TEXAS

Armstrong Repair Service
Houston 713-666-7100

Cooking Equipment Specialist
Mesquite 972-686-6666

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

UTAH

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

VIRGINIA

Daubers
Norfolk 757-855-4097

Daubers
Springfield 703-866-3600

WASHINGTON

3Wire
Seattle 800-207-3146

WISCONSIN

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

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

CANADA

ALBERTA

Key Food Equipment Service
Edmonton 780-438-1690

BRITISH COLUMBIA

Key Food Equipment Service
Vancouver 604-433-4484

Key Food Equipment Service
Victoria 250-920-4888

MANITOBA

Air Rite, Inc.
Winnipeg 204-895-2300

NEW BRUNSWICK

EMR Services, Ltd.
Moncton 506-855-4228

ONTARIO

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

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

QUÉBEC

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

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

UNITED KINGDOM

Marren Group
Northants +44(0)1933 665313



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

Enregistrez votre appareil en ligne !
Lisez la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR
LE PROPRIÉTAIRE pour plus d'informations.