



Register Online!  
(see page 2)

S'inscrire en ligne!  
(voir page 15)

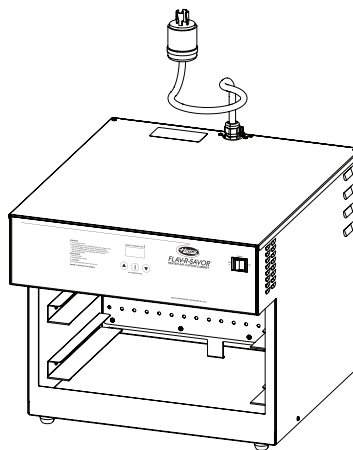
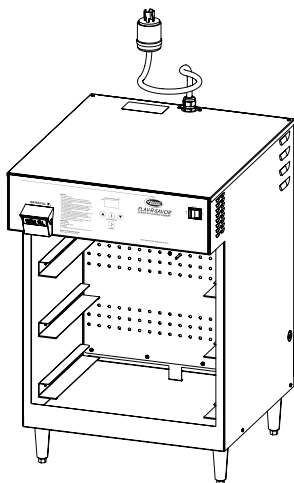


# Flav-R-Savor®

## Heated Air Curtain Cabinets Armoires à rideau d'air chaud

### FSHAC Series • Série FSHAC

## 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 15

<b>Important Owner Information</b> .....	<b>2</b>	<b>Operation</b> .....	<b>9</b>
<b>Introduction</b> .....	<b>2</b>	General.....	9
<b>Important Safety Information</b> .....	<b>3</b>	Setting the Air Temperature.....	9
<b>Model Description</b> .....	<b>4</b>	Setting the Humidity Level.....	9
<b>Model Designation</b> .....	<b>4</b>	Pass-Through Serving Instructions.....	10
<b>Specifications</b> .....	<b>5</b>	<b>Maintenance</b> .....	<b>10</b>
Plug Configurations.....	5	General.....	10
Electrical Rating Chart.....	5	Daily Cleaning.....	10
Dimensions.....	6	Filter Cartridge Replacement.....	10
<b>Installation</b> .....	<b>7</b>	Draining the Reservoir.....	11
General.....	7	Removing Lime and Mineral Deposits.....	11
Installing 4" (102 mm) Legs.....	7	<b>Troubleshooting Guide</b> .....	<b>12</b>
Plumbing (Humidified Models Only).....	8	Error Codes.....	12
		<b>Options and Accessories</b> .....	<b>13</b>
		<b>Limited Warranty</b> .....	<b>14</b>
		<b>Authorized Parts Distributors</b> .....	<b>Back Cover</b>

**IMPORTANT OWNER INFORMATION**

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

Model No. \_\_\_\_\_

Serial No. \_\_\_\_\_

Voltage \_\_\_\_\_

Date of Purchase \_\_\_\_\_

**Register your unit!**

Completing online warranty registration will prevent delay in obtaining warranty coverage. Access the Hatco website at [www.hatcocorp.com](http://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: 800-558-0607; 414-671-6350

E-mail: [support@hatcocorp.com](mailto:support@hatcocorp.com)



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](http://www.hatcocorp.com).

**INTRODUCTION**

The patented Hatco Flav-R-Savor® Heated Air Curtain Cabinets are designed to hold prepared foods for prolonged periods of time while maintaining that "just-made" quality. Warm air is forced downward through ducts in front of the cabinet opening, creating and maintaining ideal holding temperatures without the use of doors. The heated air is slowly drawn to the center and sides of the cabinet, passing over the food as it flows to the perforations on the cabinet walls. The Heated Air Curtain cabinet allows for immediate access to food products and provides the best environment for wrapped or unwrapped sheet pan foods.

Hatco Flav-R-Savor Heated Air Curtain 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 Heated Air Curtain Cabinets. Hatco recommends all installation, operating, and safety instructions appearing in this manual be read prior to installation or operation of a unit.

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



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



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



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



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

**WARNING****ELECTRIC SHOCK HAZARD:**

- Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle.
- Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- 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).
- Do not steam clean or use excessive water on unit.
- This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- Do not pull unit by power cord.
- Discontinue use if power cord is frayed or worn.
- Do not attempt to repair or replace a damaged power cord. Cord must be replaced by an Authorized Hatco Service Agent or a person with similar qualifications.
- 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 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.

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 unit will get hot. Use caution when touching these areas.
- Allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- Pan/tray will be very hot upon removal—use oven mitt, protective clothing, or pan gripper to remove.

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 weight of 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.

**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. Damage to unit could occur.

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

Product failure caused by liming or sediment buildup is not covered under warranty.

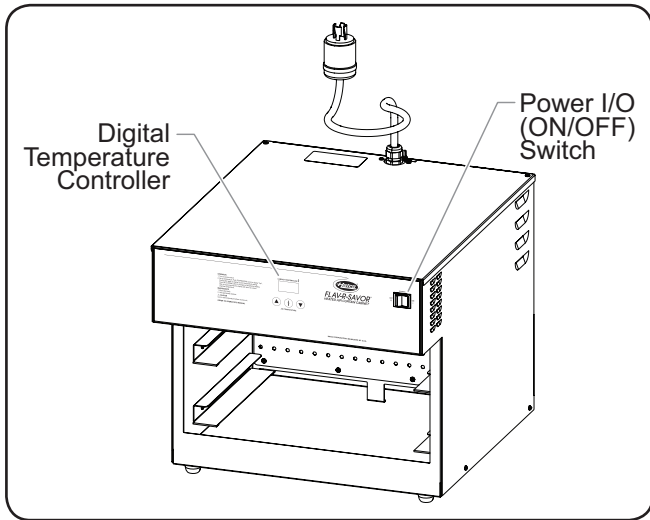
Do not locate unit in area with excessive air movement around unit. Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exhaust fans/hoods, air conditioning ducts, and exterior doors).

## All Models

Flav-R-Savor® Heated Air Curtain Cabinets consist of an easy to clean stainless steel front panel and black powdercoat painted body. Features include easy-to-use digital temperature controller, a lighted On/Off switch, a metal sheath heating element and 6' (1829 mm) power cord with plug.

## FSHAC-2 and FSHAC-3 Models

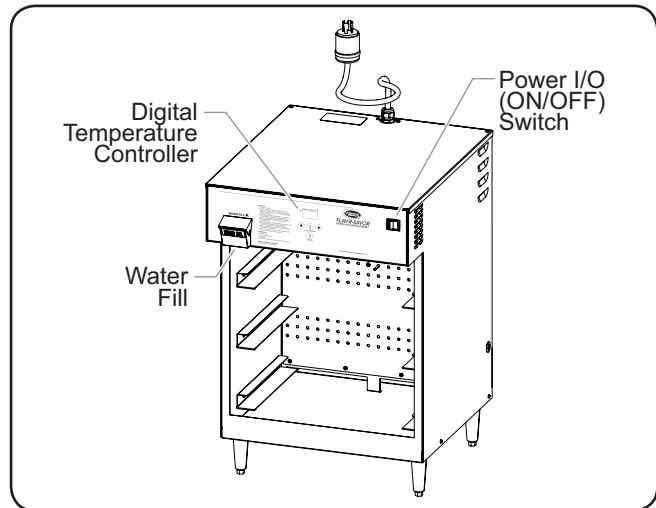
The FSHAC non-humidified Heated Air Curtain Cabinet is available in two-pan or three-pan models, holding half-sized sheet pans. The FSHAC-2 (two-pan model) comes equipped with four rubber feet. The FSHAC-3 (three-pan model) comes equipped with 4" (102 mm) legs, which require assembly to the unit before operation. Models may be ordered with the accessory back-to-back on a single base mounting kit allowing for two units to be mounted back-to-back. Temperature range of this unit is 80°–175°F (27°–79°C).



FSHAC-2 Model

## FSHACH-2 and FSHACH-3 Models

The FSHACH humidified Heated Air Curtain Cabinet is available in two-pan or three-pan models, holding half-sized sheet pans. Humidified units are available in auto-fill or manual fill versions, both having the capacity to hold 2-1/4 gallons (9 liters). The FSHACH-2 (two-pan model) comes equipped with four rubber feet. The FSHACH-3 (three-pan model) comes equipped with 4" (102 mm) legs which require assembly to the unit before operation. Models may be ordered with the accessory back-to-back on a single base mounting kit allowing for two units to be mounted back-to-back. Temperature range of this unit is 80°–175°F (27°–79°C).



FSHACH-3 Model

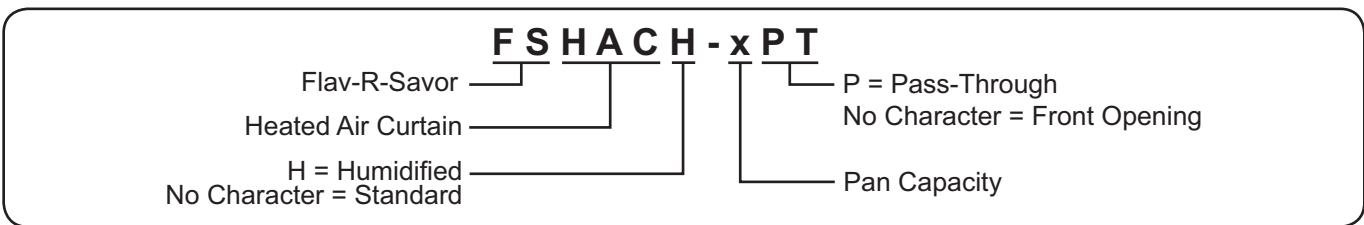
## FSHAC-2PT Models

The FSHAC-2PT is a pass-through style unit which allows for food product access from either side. The unit is non-humidified and is capable of holding two full size sheet pans. The temperature range of this unit is 80°–175°F (27°–79°C).

## FSHACH-2PT Models

The FSHACH-2PT is a pass-through style unit which allows for food product access from either side. The unit is humidified and is available in auto-fill or manual fill versions, both having the capacity to hold 3 gallons (11 liters). The unit is capable of holding two full size sheet pans. The temperature range of this unit is 80°–175°F (27°–79°C).

# MODEL DESIGNATION



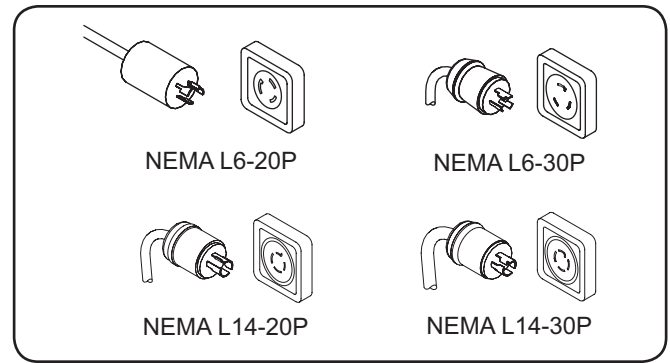
### Plug Configurations

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 top 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	Shipping Weight
FSHAC-2	120/208	60	1877	9.0	NEMA L14-20P	80 lbs. (36 kg)
FSHAC-3	120/208	60	1877	9.0	NEMA L14-20P	100 lbs. (45 kg)
FSHAC-2PT	120/208	60	3152	15.2	NEMA L14-20P	120 lbs. (55 kg)
	208				NEMA L6-20P	
	240		3200	13.3		
FSHACH-2	120/208	60	2950	14.2	NEMA L14-20P	80 lbs. (36 kg)
FSHACH-3	120/208	60	2950	14.2	NEMA L14-20P	100 lbs. (45 kg)
FSHACH-2PT	120/208	60	4952	23.8	NEMA L14-30P	120 lbs. (55 kg)
	208				NEMA L6-30P	120 lbs. (55 kg)

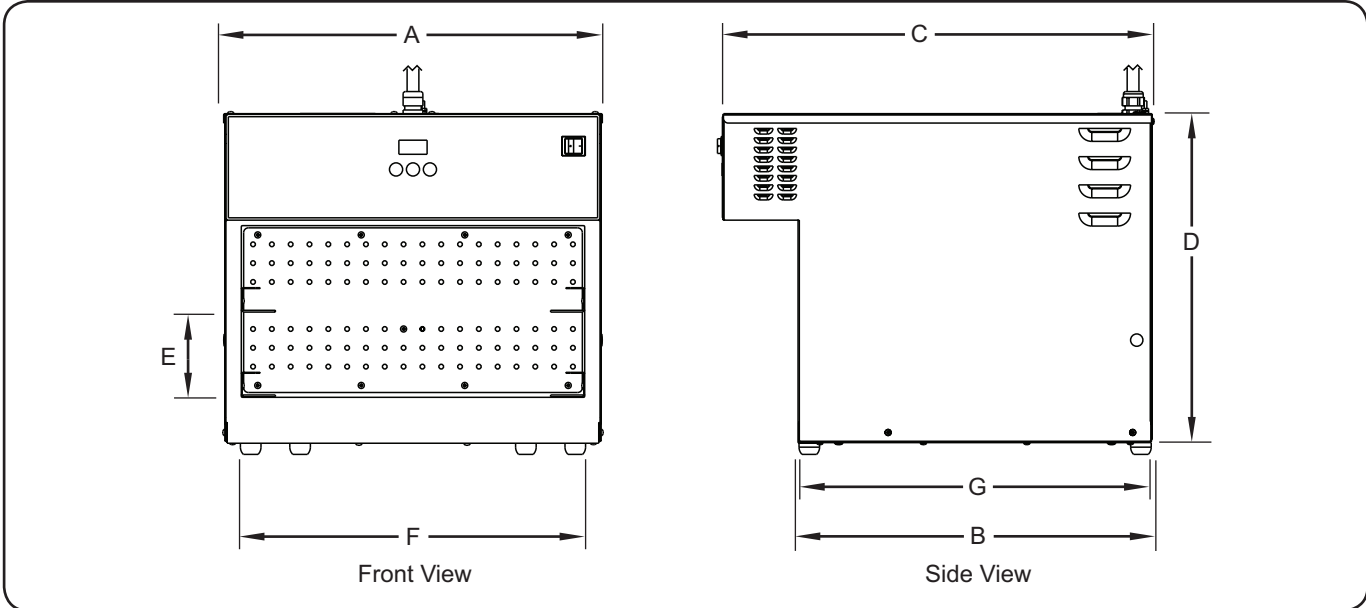
## Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Depth (C)	Height (D)*	Shelf Height (E)	Footprint Width (F)	Footprint Depth (G)
FSHAC-2	20-1/8" (511 mm)	18-3/4" (478 mm)	22-7/8" (580 mm)	17-1/2" (445 mm)	4-1/2" (114 mm)	18-1/4" (464 mm)	18-3/4" (478 mm)
FSHAC-3	20-1/8" (511 mm)	18-3/4" (478 mm)	22-7/8" (580 mm)	26-1/2" (673 mm)	6" (152 mm)	8-1/4" (464 mm)	18-3/4" (478 mm)
FSHACH-2	20-1/8" (511 mm)	18-3/4" (478 mm)	24-3/8" (619 mm)	17-1/2" (445 mm)	4-1/2" (114 mm)	18-1/4" (464 mm)	18-3/4" (478 mm)
FSHACH-3	20-1/8" (511 mm)	18-3/4" (478 mm)	24-3/8" (619 mm)	26-1/2" (673 mm)	6" (152 mm)	18-1/4" (464 mm)	18-3/4" (478 mm)
FSHAC-2PT	24" (610 mm)	29" (737 mm)	34" (864 mm)	18" (456 mm)	4-1/2" (114 mm)	22-1/8" (562 mm)	26-1/8" (664 mm)
FSHACH-2PT	24" (610 mm)	29" (737 mm)	35-3/4" (908 mm)	18" (456 mm)	4-1/2" (114 mm)	22-1/8" (562 mm)	26-1/8" (664 mm)

### Cabinet Openings

- FSHAC-2: 18-1/4" W x 9-1/8" H (464 x 232 mm)
- FSHAC-3: 18-1/4" W x 18-1/8" H (464 x 460 mm)
- FSHACH-2: 18-1/4" W x 9-1/8" H (464 x 232 mm)
- FSHACH-3: 18-1/4" W x 18-1/8" H (464 x 460 mm)
- FSHAC-2PT: 18-1/4" W x 9-1/4" H (464 x 234 mm)
- FSHACH-2PT: 18-1/4" W x 9-1/4" H (464 x 234 mm)

\* Add 4" (102 mm) to Height (D) if legs are installed.



## General

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

### ⚠ WARNING

#### ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- 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.
- 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 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 weight of unit and contents.

1. Remove the unit from the carton.

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

2. Remove tape and protective film from all surfaces of unit.
3. Place the unit in the desired location. This step requires at least two people.
  - Locate the unit in an area where the ambient air temperature is constant and a minimum of 70°F (21°C). Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exhaust fans/hoods, air conditioning ducts, and exterior doors).
  - Make sure the unit is at the proper counter height in an area convenient for use.
  - Make sure the countertop is level and strong enough to support the weight of the unit and food product.
  - Make sure all the feet on the bottom of the unit are positioned securely on the countertop.
4. Seal the unit to the countertop using an NSF-approved sealant or install the included 4" (102 mm) legs. Refer to the "Installing the 4" (102 mm) Legs" procedure in this section.
5. Install any options or accessories that came with the unit. Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section for details.
6. Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.

## Installing 4" (102 mm) Legs

Some units may be supplied with 4" (102 mm) legs. Use the following procedure to install the legs.

### ⚠ CAUTION

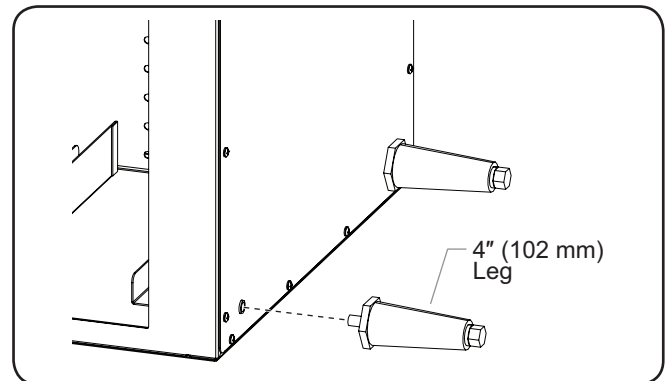
The National Sanitation Foundation (NSF) requires that units over 36" (914 mm) in width or weighing more than 80 lbs. (36 kg) either be sealed to or raised above the installation surface. If unit cannot be sealed at the point of use, 4" (102 mm) legs are included to allow for proper cleaning access below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

### NOTICE

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

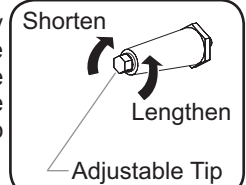
**NOTE:** Additional help may be needed to maneuver the unit to the proper position for installing legs.

1. Carefully lay the unit down on a side without controls. This step requires at least two people.
2. Remove the feet currently installed in each of the four corners on the bottom of the unit.



Installing the Legs (FSHAC-3 Model shown)

3. Attach the 4" (102 mm) legs by turning the legs clockwise into one of the threaded holes in each of the four corners on the bottom of the unit. Hand-tighten until snug. Do not over-tighten.
4. Position the unit upright and move it to the desired operating location. This step requires at least two people.



**NOTE:** The feet on the 4" (102 mm) legs are adjustable for leveling the unit. Use an adjustable wrench to make leveling adjustments once the unit is placed in its final position.

## Plumbing (Humidified Models Only)

### Auto-Fill Installation

**NOTE:** Water supply inlet and drain connections must be made with flexible hose. If required, a ball valve or gate valve, line strainer, union(s) and vacuum breaker or other anti-siphon device must be supplied by plumber or installer.

**NOTE:** Water filter must be used and maintained. Product failure caused by liming or sediment buildup is not covered under warranty.

Materials required for installation include plumbing tape or pipe sealant, and appropriate fittings for application.

**NOTICE**

**Product failure caused by liming or sediment buildup is not covered under warranty.**

1. Turn off water supply.
2. Insert 1/4" OD water supply tubing fully into water inlet by pushing in fitting on unit.

**NOTE:** Install filter cartridge with flow arrow towards the equipment.

3. Insert other end of 1/4" water supply tubing fully into filter cartridge by pushing in fitting on unit. (Filter supplied by Hatco, P/N 03.05.079.00.) Use minimum length tubing from filter to unit.
4. Connect other end of filter cartridge assembly to 1/4" water supply inlet with a shut-off valve. Filter connection fits 1/4" OD nylon tubing. Use adapter fittings to connect to copper tube or pipe connection.

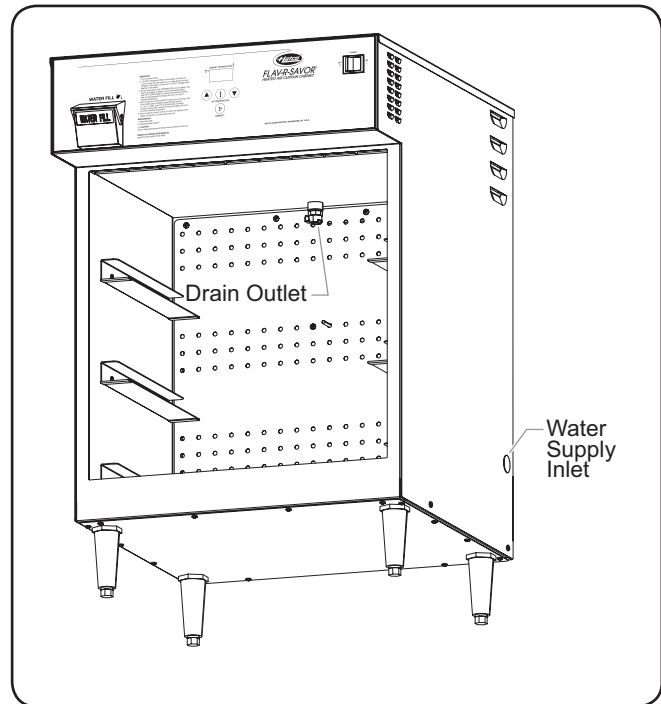
- Pressure Range: 20–125 psi (138–862 kPa)
- Temperature Range: 35°–100°F (2°–38°C)

5. Tighten connections securely.
6. Turn water supply on. Check for leaks before leaving installation.

**NOTE:** Flush new filter cartridge with water for five minutes before use.

See MAINTENANCE section for Filter Cartridge Replacement.

A drain connection is located inside the cabinet cavity for manually draining the water reservoir. A male hose connector is included. See MAINTENANCE for draining information.



Plumbing Connections



## General

Use the following procedures to turn on, prepare, and shut down the Heated Air Curtain Cabinets.



**WARNING**

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

### Startup

1. Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
2. Fill all the shelves of the unit with empty sheet pans.
  - For enclosed units, make sure all pans are pushed completely against the back of the cabinet.
  - For pass-through units, make sure all pans are behind the line next to the arrow inside each end of the cabinet.

**NOTE:** Keeping the sheet pans in the proper position allows the air currents in the unit to flow properly and maintain the required temperature.

3. Move the Power I/O (on/off) switch to the **I** (on) position.
  - The heating elements and blowers will energize.
  - The digital temperature controller will energize and the current temperature of the cabinet or “LO” will appear on the display. “LO” indicates the cabinet temperature is below 70°F (21°C).



**CAUTION**

### BURN HAZARD:

- Some exterior surfaces on unit will get hot. Use caution when touching these areas.
  - Pan/tray will be very hot upon removal—use oven mitt, protective clothing, or pan gripper to remove.
4. On humidified units, set the humidity to the desired level (refer to the “Setting the Humidity Level” procedure in this section).
  5. Set the air temperature to the desired temperature (refer to the “Setting the Air Temperature” procedure in this section).
  6. Allow the unit 30 to 60 minutes to reach the setpoint temperature before loading preheated food product onto the sheet pans.

### Shutdown

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the **O** (off) position and allow the unit to cool.

**NOTE:** A cooling fan inside the unit will run for a short time after the unit is turned off.

2. Perform the “Daily Cleaning” procedure in the MAINTENANCE section of this manual.

## Setting 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.

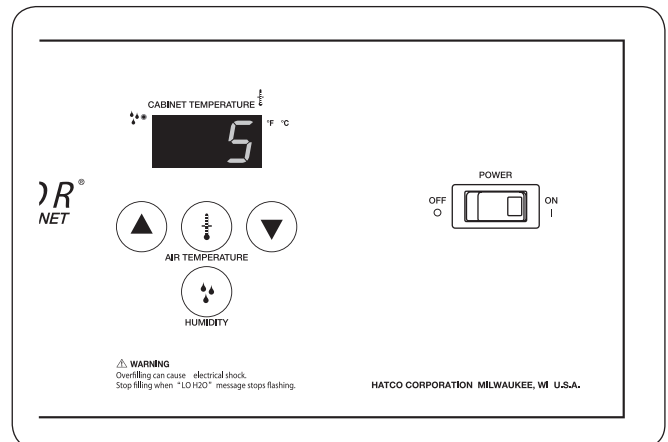
The temperature range is 80°–175°F (27°–79°C) for non-pass-through models and 80°–200°F (27°–93°C) for pass-through models in single degree increments.

4. After the desired temperature is set, press the to confirm the setting.

**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

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).



Control Panel

4. After the desired humidity level is set, press the to confirm the setting.

The capacity of the water reservoir permits uninterrupted operation for approximately 4–8 hours, depending on the settings. For manual fill models, when “LO H2O” is flashing on the cabinet temperature display, add water to the reservoir. The water reservoir refill capacity is approximately 96 ounces, or 3 quarts (2.8 liters).



**WARNING**

**ELECTRIC SHOCK HAZARD:** 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.

## Pass-Through Serving Instructions

Use the following instructions to load a pass-through unit (Model FSHACH-2PT) and serve food product once the unit has reached operating temperature. Pass-through units can be loaded and unloaded from either side.

- Always keep a full size sheet pan or two half-size sheet pans on the bottom shelf.
- Once the unit is at setpoint temperature, load the sheet pans by pulling out one at a time, loading it with food product, and then replacing it in the unit.
- If using wire racks on the sheet pans; when the front wire rack on a sheet pan is empty, remove the wire rack and slide the second wire rack forward on the same pan using tongs.

When two sheet pans are being used:

- Access the food product by reaching in with tongs and pulling the pan approximately half-way out of the unit.
- Serve the food product and then push the sheet pan back into the unit with tongs. Make sure the pan is behind the line next to the arrow inside each end of the unit.

When one sheet pan is being used:

- Position the sheet pan on the bottom shelf.
- Reach in with tongs and serve the food product. Do not pull out the sheet pan.

**NOTE:** For proper operation and air flow, FSHACH-2PT models must have at least one pan in the unit on the bottom shelf at all times.

## MAINTENANCE

### General

Hatco Flav-R-Savor® Air Curtain 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.
- 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.
- 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.

### Daily Cleaning

To preserve the bright finish of the unit, 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. Move the Power I/O (on/off) switch to the **O** (off) position and allow the unit to cool.

**NOTE:** A cooling fan inside the unit will run for a short time after the unit is turned off.

2. Remove and wash all food sheet pans.

3. Wipe the exterior and interior of the unit with a clean, sanitized cloth.

- Hard to reach areas may be cleaned using a small brush and mild soap.
- Stubborn stains may be removed with a good stainless steel cleaner or a non-abrasive cleaner.

### Filter Cartridge Replacement (Humidified Models Only)

(Hatco P/N 03.05.079.00)

Replace cartridge filter when any of the following occur:

- Noticeable drop in water flow.
- Unpleasant tastes and/or odors return.
- Cartridge capacity is reached.
- Every six months.

Follow these instructions when replacement is necessary:

1. Turn off water supply.
2. Remove old cartridge by pushing fitting inward and pull out tubing.

**NOTE:** Install filter cartridge flow with arrow towards the equipment.

3. Insert 1/4" water supply tubing fully into filter cartridge by pushing in fitting on unit.
4. Connect other end of filter cartridge assembly to 1/4" water supply inlet. Filter connection fits 1/4" OD nylon tubing. Use adapter fittings to connect to copper tube or pipe connection.

- Pressure Range: 20–125 psi (138–862 kPa)
- Temperature Range: 35°–100°F (2°–38°C)

5. Tighten connections securely.
6. Turn water supply on. Check for leaks before leaving installation.

**NOTE:** Flush new filter cartridge with water for five minutes before use.

## Draining the Water Reservoir

The water reservoir in humidified units 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. Turn off the unit, unplug the power cord, and allow the unit to cool.

*NOTE: A cooling fan inside the unit will run for a short time after the unit is turned off.*

2. Locate the valve inside the cabinet on the underside of the ceiling sheet. **CAUTION: BURN HAZARD—Ceiling sheet and water in reservoir are hot during operation. Allow to cool before draining.**



### CAUTION

**BURN HAZARD: Ceiling sheet and water in reservoir are hot during operation. Allow to cool before draining.**

3. Position a one gallon (four liter) container under the water outlet to hold the draining water.
4. Turn the valve handle from the horizontal position (closed) to the vertical position (open) to drain the reservoir.
5. Once the reservoir is empty, close the valve.

*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.*

## Removing Lime and Mineral Deposits

Use the following procedure for periodic cleaning and de-liming of the water reservoir in humidified units.

*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. Turn off the unit, unplug the power cord, and allow the unit to cool.

*NOTE: A cooling fan inside the unit will run for a short time after the unit is turned off.*

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 to their highest settings and allow the unit to run for 60 minutes.
6. Turn off the unit, unplug the power cord, and allow the unit to cool.

*NOTE: A cooling fan inside the unit will run for a short time after the unit is turned off.*

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 water discharge 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.



Unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.



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

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Switch is not illuminated and no heat.	Power I/O (on/off) switch in the O (off) position.	Move the Power I/O (on/off) switch to the I (on) position.
	Unit not plugged in.	Plug unit into the proper power supply.
	Circuit breaker tripped.	Reset the circuit breaker.
	Defective component.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Switch is illuminated but unit has no heat.	Setpoint temperature is too low.	Adjust setpoint temperature to the proper setting.
	Defective component.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Switch is illuminated but unit does not maintain setpoint temperature.	Sheet pans not positioned properly inside cabinet and are blocking air curtain(s).	Position sheet pans correctly inside cabinet. Enclosed units: Push sheet pans against the back of the cabinet. Pass-through units: Set sheet pans between the lines next to the arrows inside each end of the cabinet.
	Unit not allowed to reach setpoint temperature.	Allow unit 30 to 60 minutes to reach setpoint temperature.
	No sheet pans or not enough sheet pans in cabinet.	For two pan models: Put two pans in cabinet at startup. Keep at least one pan in cabinet on bottom shelf at all times. For four pan models: Put four pans in cabinet at startup. Keep at least two pans in cabinet at all times with one on bottom shelf and the other two shelves above.
	No sheet pan on bottom shelf.	Place a pan on the bottom shelf.
	Imbalanced/improper air flow in building.	Identify air flow sources and make necessary changes: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Move any portable fans.</li> <li>• Close all windows and doors.</li> <li>• Close drive-thru window.</li> <li>• Check ceiling vents and redirect, if necessary.</li> <li>• Install flip-up panel accessory onto cabinet.</li> </ul>
	Defective component.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Unit is heating, but is producing too much humidity inside the cabinet causing steam inside unit.	Humidity control is set too high.	Adjust the humidity control to a lower setting.
	Air temperature is set too low.	Adjust the temperature to a higher setting.
	Humidity control is defective.	Contact an Authorized Hatco 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 an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.

## Error Codes

The following error codes may appear on the digital 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 an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.

**E2** = Humidity temperature sensor malfunctioning. Contact an Authorized Hatco 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](http://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: 800-558-0607 or 414-671-6350

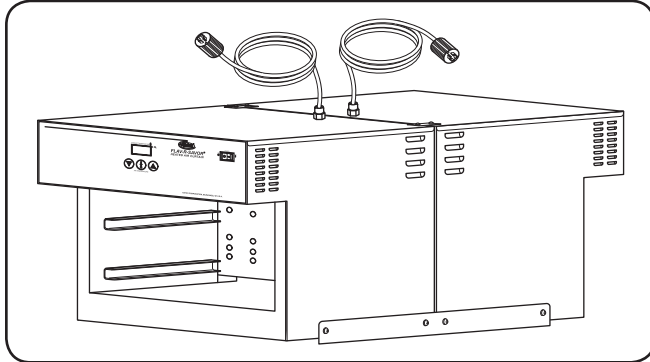
e-mail: [support@hatcocorp.com](mailto:support@hatcocorp.com)



### Back-to-Back on Single Base Mounting Kit

Special brackets are available for mounting two non-pass-through units back-to-back on a single base. Mounting hardware is supplied with mounting kit.

*NOTE: Installing the kit adds 1" (25 mm) to overall height of units.*



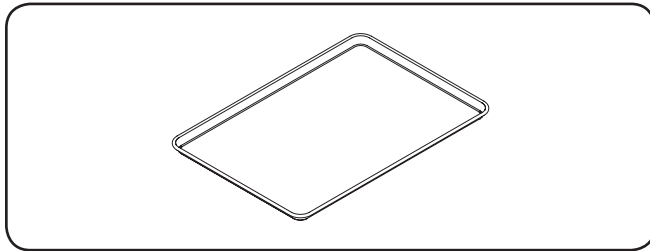
Back-to-Back Mounting Kit

### Pans

Accessory aluminum sheet pans are available directly from Hatco.

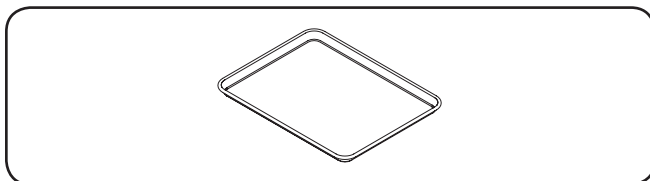
Order Hatco stock item:

**18" Sheet Pan** = Full-size sheet pan  
(18" x 26" [457 mm x 660 mm])



Full-Size Sheet Pan

**Alum Pan** = Half-size sheet pan  
(18" x 13" [457 mm x 330 mm])



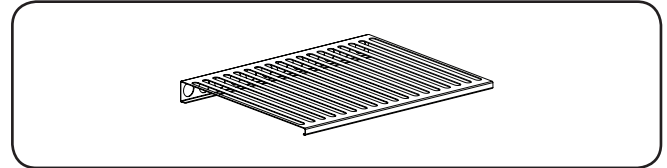
Half-Size Sheet Pan

### Racks

Accessory racks are available directly from Hatco.

#### Slant Rack (FSHAC-SLT)

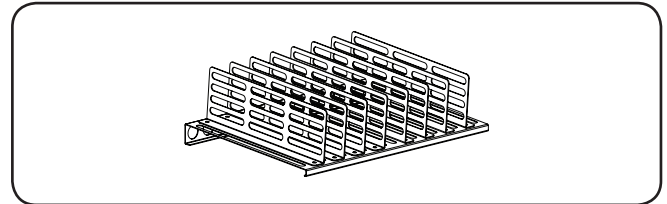
A removable slant rack is available for all FSHAC models.



Slant Rack

#### Rib Rack (FSHAC-RIB)

A removable rib rack is available for FSHAC-3 and FSHACH-3 models.



Rib Rack

## 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
- Induction Warmers

**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.

<b>Informations Importantes pour le Propriétaire.....</b>	<b>15</b>	<b>Mode d'emploi .....</b>	<b>22</b>
<b>Introduction.....</b>	<b>15</b>	Généralités .....	22
<b>Consignes de Sécurité Importantes.....</b>	<b>16</b>	Réglage de la température de l'air .....	22
<b>Description du Modèle.....</b>	<b>17</b>	Réglage du niveau d'humidité.....	22
<b>Désignation du Modèle.....</b>	<b>17</b>	Instructions de service par passe-plats.....	23
<b>Caractéristiques Techniques .....</b>	<b>18</b>	<b>Maintenance.....</b>	<b>23</b>
Configuration des Fiches.....	18	Généralités.....	23
Tableau des valeurs nominales électriques.....	18	Nettoyage quotidien.....	23
Dimensions .....	19	Remplacement de la cartouche de filtrage.....	23
<b>Installation.....</b>	<b>20</b>	Vidange du réservoir .....	24
Généralités .....	20	Retrait des dépôts de calcaire et de minéraux.....	24
Installation des pieds de 102 mm (4").....	20	<b>Guide de Dépannage.....</b>	<b>24</b>
Plomberie (Modèles humidifiés uniquement).....	21	Codes d'erreur.....	24
		<b>Options et accessoires .....</b>	<b>26</b>
		<b>Garantie Limitée .....</b>	<b>27</b>
		<b>Autorisés Distributeurs de Pièces.....</b>	<b>Couverture Arrière</b>

## 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 sur le dessus 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: 800-558-0607; 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 800-558-0607.

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

## INTRODUCTION

Les armoires à rideau d'air chaud Flav-R-Savor® de Hatco brevetées sont conçues pour conserver des plats préparés pendant des périodes relativement longues, tout en maintenant leur fraîcheur intacte. L'air chaud est propulsé vers le bas à travers des conduits à l'avant de l'ouverture de l'armoire, permettant ainsi d'atteindre et de stabiliser des températures de maintien au chaud sans nécessiter de portes. L'air chaud est doucement soufflé vers le centre et les côtés de l'armoire et passe sur les aliments en circulant en direction des perforations sur les parois de l'armoire. L'armoire à rideau d'air chaud permet un accès immédiat aux produits alimentaires et crée un environnement idéal pour les aliments emballés ou non emballés sur un plateau.

Les armoires à rideau d'air chaud Flav-R-Savor de Hatco sont le résultat d'importants efforts de recherche et de test. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour un maximum de durabilité, une belle apparence et une performance optimale. Chaque appareil est minutieusement inspecté et testé avant expédition.

Ce manuel contient des instructions concernant l'installation, la sécurité et le fonctionnement de l'armoire à rideau d'air chaud

Flav-R-Savor. Hatco vous recommande de lire l'ensemble des instructions d'installation et d'utilisation et toutes les consignes de sécurité 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 les consignes de sécurité importante suivante avant d'utiliser cet équipement pour éviter des dommages ou la mort sérieux et pour éviter d'endommager l'équipement ou la propriété.**

## ⚠ AVERTISSEMENT

### DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.
- Éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur et laissez refroidir avant une maintenance ou un nettoyage.
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau.** L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C (70°F) minimum.
- Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas tirer l'appareil par son cordon électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon est endommagé ou usé.
- Ne pas tenter de réparer ni de changer un cordon électrique endommagé. Ce cordon doit être changé par Hatco, par un réparateur Hatco agréé ou par une personnes de qualifications comparables.
- 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:** Locate unit a minimum of 1" (25 mm) from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.

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.
- Laissez l'appareil refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, réglage ou entretien.
- Les plaques/plateaux seront très chauds lorsqu'il faudra les retirer — utilisez une manique, un torchon ou une pince pour leur retrait.

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

## AVIS

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

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

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

Les dommages du produit causés par une accumulation de calcaire ou de sédiments ne sont pas couverts par la garantie.

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

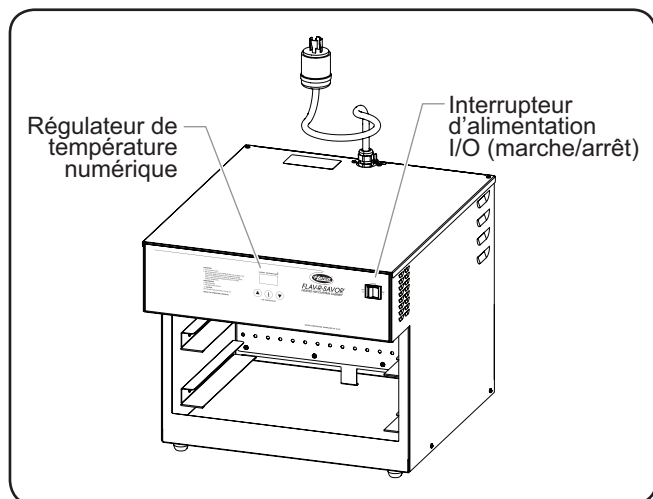


### Tous les Modèles

Les armoires à rideau d'air chaud Flav-R-Savor® sont composées d'un panneau avant en acier inoxydable facile à nettoyer et d'un corps peint avec un revêtement noir poudré. Les caractéristiques comprennent un régulateur de température numérique facile à utiliser, un interrupteur Marche/Arrêt éclairé, un élément de chauffage en métal et un cordon d'alimentation avec fiche de 1829 mm (6').

### FSHAC-2 et FSHAC-3 Modèles

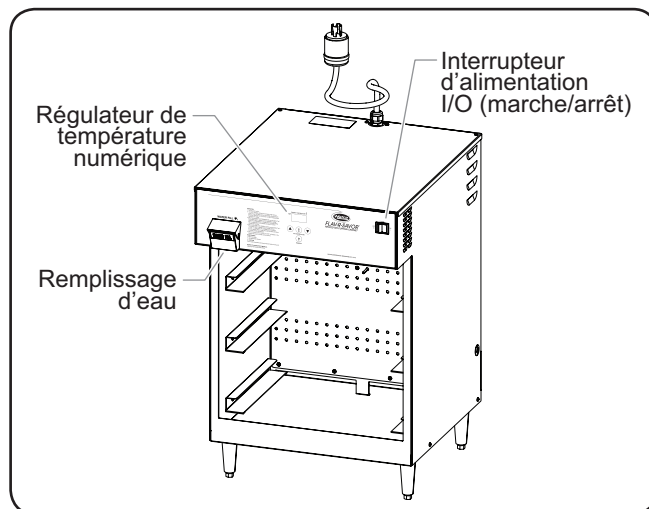
L'armoire à rideau d'air chaud non humidifiée FSHAC est disponible en version à deux ou trois plateaux et peut contenir des plateaux de demi-taille. Le FSHAC-2 (modèle à deux plateaux) est doté de quatre pieds en caoutchouc. Le FSHAC-3 (modèle à trois plateaux) est doté de pieds de 102 mm (4") qui doivent être fixés à l'appareil avant utilisation. Les modèles peuvent être commandés avec le kit d'installation sur une base unique permettant d'installer deux appareils dos à dos. La plage de températures de l'appareil est comprise entre 27 et 79°C (80 et 175°F).



FSHAC-2 Modèle

### FSHACH-2 et FSHACH-3 Modèles

L'armoire à rideau d'air chaud non humidifiée FSHACH est disponible en version à deux ou trois plateaux et peut contenir des plateaux de demi-taille. Les appareils humidifiés sont disponibles en version à remplissage automatique ou manuel, les deux pouvant contenir 9 litres (2-1/4 gallons). Le FSHACH-2 (modèle à deux plateaux) est doté de quatre pieds en caoutchouc. Le FSHACH-3 (modèle à trois plateaux) est doté de pieds de 102 mm (4") qui doivent être fixés à l'appareil avant utilisation. Les modèles peuvent être commandés avec le kit d'installation sur une base unique permettant d'installer deux appareils dos à dos. La plage de températures de l'appareil est comprise entre 27 et 79°C (80 et 175°F).



FSHACH-3 Modèle

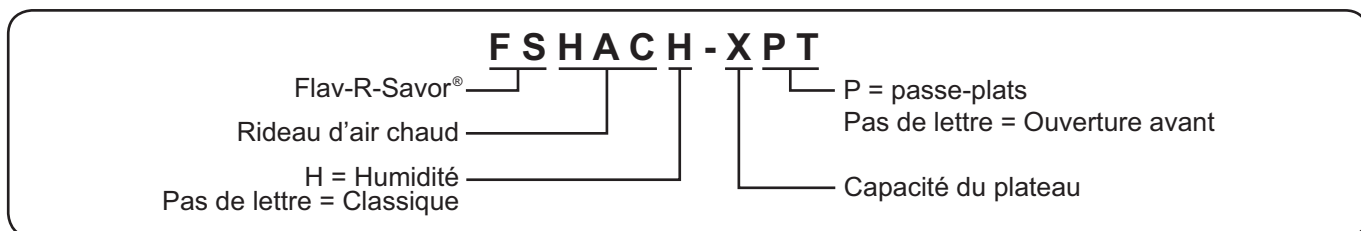
### FSHAC-2PT Modèles

Le FSHAC-2PT est un appareil avec passe-plats qui permet d'accéder aux aliments des deux côtés. Cet appareil est non humidifié et peut contenir deux plateaux de dimension ordinaire. La plage de températures de l'appareil est comprise entre 27 et 93°C (80 et 200°F).

### FSHACH-2PT Modèles

Le FSHACH-2PT est un appareil avec passe-plats qui permet d'accéder aux aliments des deux côtés. L'appareil est humidifié et disponible en version à remplissage automatique ou manuel, les deux pouvant contenir 11 litres (3 gallons). Cet appareil peut contenir deux plateaux de dimension ordinaire. La plage de températures de l'appareil est comprise entre 27 et 93°C (80 et 200°F).

## DÉSIGNATION DU MODÈLE



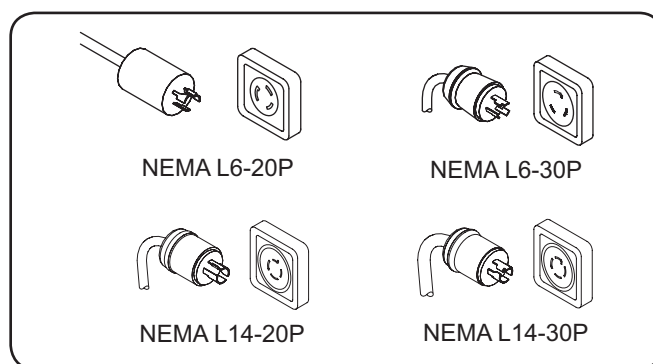
## Configuration des fiches

Les appareils sont fournis par l'usine avec un cordon et une prise électrique installés (les prises fournies varient selon les applications).

### **⚠ 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 de caractéristiques techniques située sur le dessus de l'appareil. Consultez l'étiquette 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	Hertz	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
FSHAC-2	120/208	60	1877	9.0	NEMA L14-20P	36 kg (80 lbs.)
FSHAC-3	120/208	60	1877	9.0	NEMA L14-20P	45 kg (100 lbs.)
FSHAC-2PT	120/208	60	3152	15.2	NEMA L14-20P	55 kg (120 lbs.)
	208				NEMA L6-20P	
	240		3200	13.3		
FSHACH-2	120/208	60	2950	14.2	NEMA L14-20P	36 kg (80 lbs.)
FSHACH-3	120/208	60	2950	14.2	NEMA L14-20P	45 kg (100 lbs.)
FSHACH-2PT	120/208	60	4952	23.8	NEMA L14-30P	55 kg (120 lbs.)
	208				NEMA L6-30P	55 kg (120 lbs.)

NOTA: Le poids d'embarquement comprend l'emballage.

Dimensions

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Profondeur (B)	Hauteur (D)*	Hauteur du rayonnage (E)	Largeur d'encombrement (D)	Profondeur d'encombrement (E)
FSHAC-2	511 mm (20-1/8")	478 mm (18-3/4")	580 mm (22-7/8")	445 mm (17-1/2")	114 mm (4-1/2")	464 mm (18-1/4")	478 mm (18-3/4")
FSHAC-3	511 mm (20-1/8")	478 mm (18-3/4")	580 mm (22-7/8")	673 mm (26-1/2")	152 mm (6")	464 mm (18-1/4")	478 mm (18-3/4")
FSHACH-2	511 mm (20-1/8")	478 mm (18-3/4")	619 mm (24-3/8")	445 mm (17-1/2")	114 mm (4-1/2")	464 mm (18-1/4")	478 mm (18-3/4")
FSHACH-3	511 mm (20-1/8")	478 mm (18-3/4")	619 mm (24-3/8")	673 mm (26-1/2")	152 mm (6")	464 mm (18-1/4")	478 mm (18-3/4")
FSHAC-2PT	610 mm (24")	737 mm (29")	864 mm (34")	456 mm (18")	114 mm (4-1/2")	562 mm (22-1/8")	664 mm (26-1/8")
FSHACH-2PT	610 mm (24")	737 mm (29")	908 mm (35-3/4")	456 mm (18")	114 mm (4-1/2")	562 mm (22-1/8")	664 mm (26-1/8")

Ouvertures de l'armoire

FSHAC-2: 464 L x 232 H mm (18-1/4" W x 9-1/8" H)

FSHAC-3: 464 L x 460 H mm (18-1/4" W x 18-1/8" H)

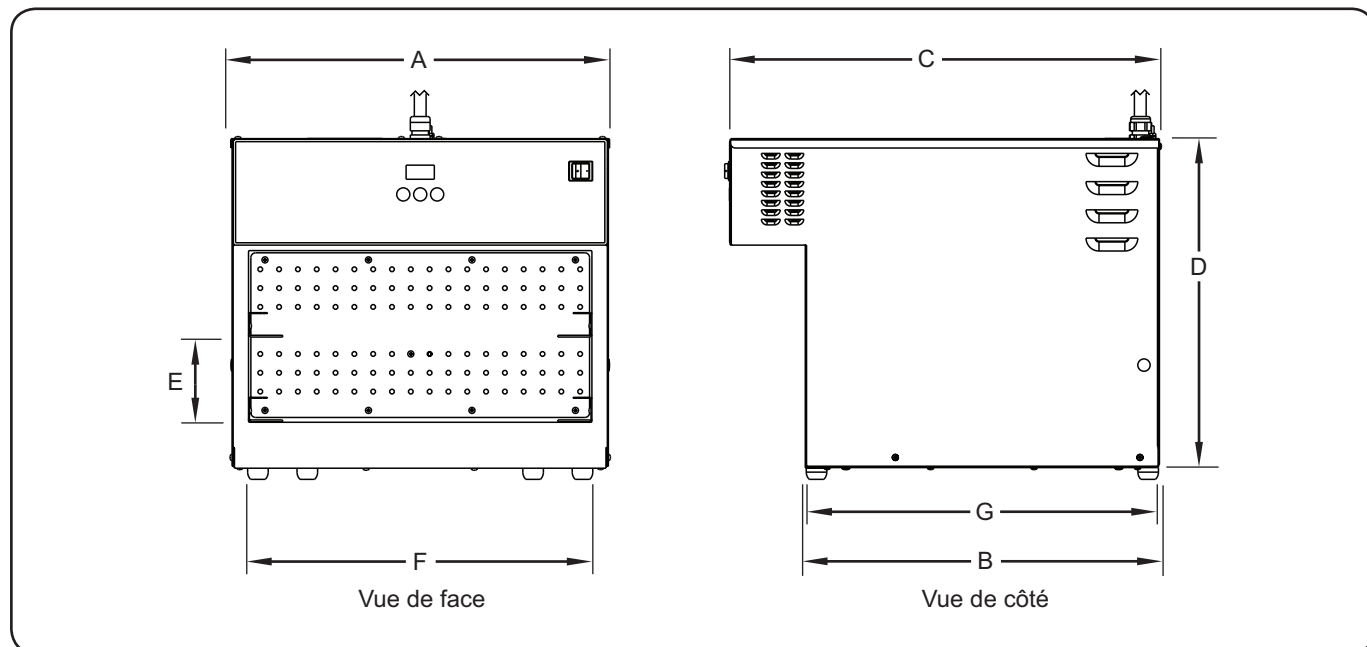
FSHACH-2: 464 L x 232 H mm (18-1/4" W x 9-1/8" H)

FSHACH-3: 464 L x 460 H mm (18-1/4" W x 18-1/8" H)

FSHAC-2PT: 464 L x 234 H mm (18-1/4" W x 9-1/4" H)

FSHACH-2PT: 464 L x 234 H mm (18-1/4" W x 9-1/4" H)

\* Ajouter 102mm (4") à la hauteur (D) si les pieds sont installés.



Dimensions (vue du FS2HAC-4PT avec pieds inclus)

## Généralités

Les armoires à rideau d'air chaud Flav-R-Savor® sont livrées avec la plupart des composants déjà installés et prêts à l'emploi. Les instructions d'installation suivantes doivent être exécutées avant le branchement et l'utilisation de l'armoire.

### **⚠ 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.
- 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 :** Placez l'appareil à au moins 25 mm (1") de murs ou de matières inflammables. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.

### **⚠ ATTENTION**

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

1. Retirer l'appareil de sa boîte.

*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. Retirer le ruban et le film de protection de toutes les surfaces de l'appareil.
3. 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/de hottes d'aspiration, de conduites de climatisation, de fenêtres pour vente à emporter et 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.
  - Veuillez vous assurer que tous les pieds en dessous de l'appareil sont fermement positionnés sur le comptoir.
4. Fixez l'appareil au plan de travail en utilisant un enduit d'étanchéité approuvé par la NSF ou installez les pieds de 102 mm (4") inclus. Reportez-vous à la procédure « Installation des pieds de 102 mm (4") » dans cette section.
5. Montez les accessoires qui accompagnent l'appareil. Consultez la section OPTIONS ET ACCESSOIRES pour plus d'informations.

6. Branchez l'appareil à une prise de courant de la bonne tension, taille et configuration de fiche reliée à la terre. Consultez la section CARACTÉRISTIQUES pour obtenir plus de détails.

## Installation des pieds de 102 mm (4")

Certains appareils peuvent être fournis avec des pieds de 102 mm (4"). Suivez la procédure suivante pour installer les pieds.

### **⚠ ATTENTION**

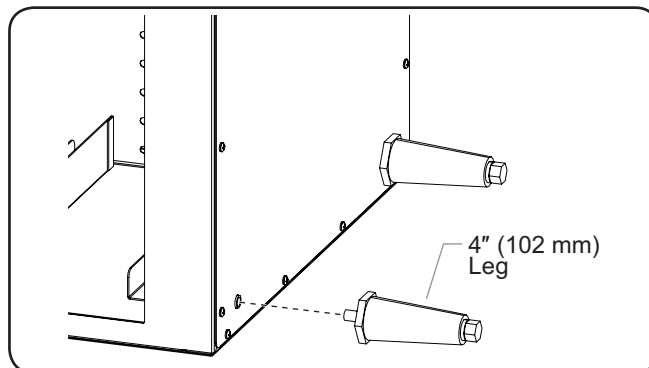
La National Sanitation Foundation (NSF) exige que les appareils d'une largeur supérieure à 914 mm (36") ou pesant plus de 36 kg (80 lb) soient fixés sur le plan de travail ou installés au-dessus de ce dernier. Si l'appareil ne peut pas être fixé sur l'emplacement d'utilisation, des pieds de 102 mm (4")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

### **AVIS**

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

*NOTA: Une aide supplémentaire peut être nécessaire pour déplacer l'appareil dans une position adaptée à l'installation des pieds.*

1. Positionnez soigneusement l'appareil avec le panneau de commande tourné vers le haut. Cette étape nécessite au minimum deux personnes.
2. Retirez les pieds actuellement installés à chacun des quatre coins situés sous l'appareil.



Installation des pieds

3. Fixez les pieds de 102 mm (4") en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre à l'intérieur de chacun des orifices filetés positionnés aux quatre coins du dessous de l'appareil. Serrez à la main jusqu'à ce qu'ils soient bien en place. Ne serrez pas trop.
4. Placez l'appareil à la verticale et déplacez-le vers l'emplacement d'utilisation souhaité. Cette étape nécessite au minimum deux personnes.

*NOTA: Les pieds de 102 mm (4") sont réglables pour mettre à niveau l'appareil. Utilisez une clé à molette pour effectuer les réglages de mise à niveau une fois que l'appareil est placé dans sa position finale.*

## Plomberie (Modèles humidifiés uniquement)

### Installation de remplissage automatique

**NOTA:** Les raccords de l'arrivée d'eau et de la vidange doivent se faire à l'aide d'un tuyau flexible. Si nécessaire, une vanne à bille ou un robinet-vanne, un filtre à tamis, des jonctions et un casse-vide ou d'autres dispositifs anti-siphonnage doivent être fournis par le plombier ou l'installateur.

**NOTA:** Le filtre à eau doit être utilisé et entretenu. Les dommages du produit causés par une accumulation de calcaire ou de sédiments ne sont pas couverts par la garantie.

Les matériaux requis pour l'installation comprennent du ruban de plomberie ou un enduit d'étanchéité pour tuyaux, ainsi que des raccords appropriés pour l'application.

### AVIS

**Les dommages du produit causés par une accumulation de calcaire ou de sédiments ne sont pas couverts par la garantie.**

1. Coupez l'alimentation en eau.
2. Insérez complètement le tuyau d'alimentation en eau de 1/4" de diamètre dans l'entrée d'eau en appuyant sur le raccord de l'appareil.

**NOTA:** Installez la cartouche de filtrage avec la flèche de débit dirigée vers l'équipement.

3. Insérez complètement le tuyau d'alimentation en eau dans la cartouche de filtrage. Fixez le tuyau à la cartouche de filtrage d'eau à l'aide de raccords. (Filtre fourni par Hatco, Réf. 03.05.079.00.) Utilisez des tubes de longueur minimale du filtre à l'unité.
4. Connectez l'autre extrémité de la cartouche filtrante à une entrée d'eau de 1/4" avec une vanne d'arrêt. La connexion du filtre convient aux tubes en nylon de 1/4 po de diamètre extérieur. Utilisez des raccords d'adaptateur pour raccorder un tuyau ou un tuyau en cuivre.
  - Gamme de pression: 20–125 psi (138–862 kPa)
  - Plage de température: 2°–38°C (35°–100°F)

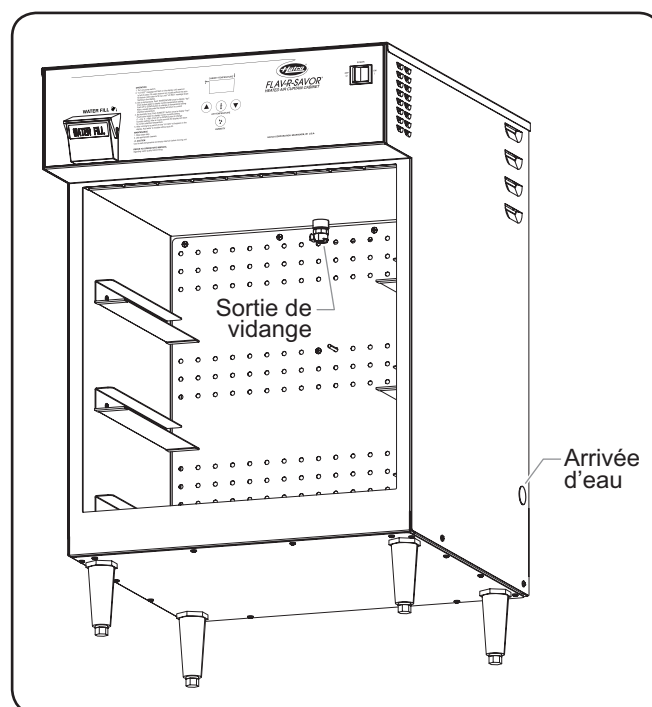
5. Serrez les raccords bien fort.

6. Allumez l'alimentation d'eau. Recherchez d'éventuelles fuites avant de quitter l'installation.

**NOTA:** Rincez la nouvelle cartouche de filtrage avec de l'eau pendant cinq minutes avant de l'utiliser.

Consultez la section ENTRETIEN pour remplacer la cartouche de filtrage.

Un raccordement de vidange est situé à l'intérieur de l'armoire pour vider manuellement le réservoir d'eau. Un connecteur de tuyau mâle est inclus. Consultez la section ENTRETIEN pour obtenir des informations sur la vidange.



Raccordements de plomberie

## Généralités

Suivez les procédures ci-dessous pour allumer, préparer et éteindre les armoires à rideau d'air chaud.

### **AVERTISSEMENT**

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

### Démarrage

1. Branchez l'appareil à une prise correctement reliée à la terre et possédant la tension, la dimension et la configuration adéquates. Consultez la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour plus d'informations.
2. Remplissez toutes les étagères de l'appareil avec des plateaux vides.
  - Pour les appareils encastrés, veillez à ce que tous les plateaux soient complètement enfoncés vers l'arrière de l'armoire.
  - Pour les appareils passe-plats, assurez-vous que les plateaux sont placés derrière la ligne située à côté de la flèche à chaque extrémité de l'armoire.

*NOTA: Maintenir les plateaux dans la bonne position permet aux courants d'air dans l'appareil de circuler correctement et de maintenir la température requise.*

3. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position I (marche).
  - Les éléments chauffants et les souffleurs se mettent en marche.
  - Le régulateur de température numérique se met en marche et la température actuelle de l'armoire ou « LO » apparaît sur l'affichage. « LO » indique que la température de l'armoire est inférieure à 21°C (70°F).

### **ATTENTION**

### DANGER DE BRÛLURE :

- Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.
  - Pan/tray will be very hot upon removal—use oven mitt, protective clothing, or pan gripper to remove.
4. Sur les appareils humidifiés, réglez l'humidité sur le niveau souhaité (se reporter à la procédure « Réglage du niveau d'humidité » de cette section).
  5. Réglez la température de l'air à la température souhaitée (consultez la procédure « Réglage de la température de l'air » de cette section).
  6. Attendez entre 30 et 60 minutes pour que l'appareil atteigne la température de consigne avant de placer des aliments préchauffés sur les plateaux.





### Arrêt

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position O (arrêt) et attendez que l'appareil refroidisse.


*NOTA: Un ventilateur de refroidissement à l'intérieur de l'appareil continuera à fonctionner pendant un court moment après l'arrêt de l'appareil.*

2. Effectuez la procédure de « Nettoyage quotidien » décrite dans la section ENTRETIEN de ce manuel.

## Réglage de la température de l'air





1. Appuyez sur la touche  pour sélectionner le mode de température (« tSP » apparaît sur l'écran d'affichage de la TEMPÉRATURE DE L'ARMOIRE ).
2. Appuyez à nouveau sur la touche  pour afficher la température actuellement réglée.
3. Appuyez sur la touche  ou  pour atteindre la température souhaitée.

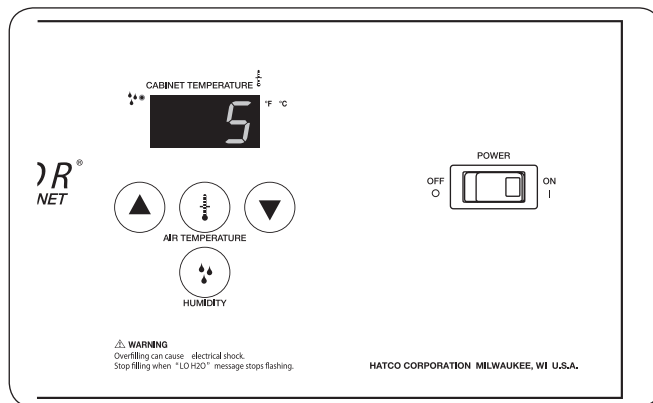
La plage de températures est comprise entre 27 et 79°C (80 et 175°F) pour les modèles sans passe-plats et entre 27 et 93°C (80 et 200°F) pour les modèles avec passe-plats par incrément d'un degré.

4. Une fois la température souhaitée réglée, appuyez sur la touche  pour confirmer le réglage.


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

## Réglage du niveau d'humidité

1. Appuyez sur la touche  pour sélectionner le mode d'humidité (« hSP » apparaît sur l'écran d'affichage de la température de l'armoire).
2. Appuyez à nouveau sur la touche  pour afficher le niveau d'humidité actuel.
3. Appuyez sur la touche  ou  pour atteindre le niveau d'humidité souhaité. La plage d'humidité est comprise entre 1 et 5 (0 signifie aucune humidité, 1 est le niveau d'humidité le plus bas et 5 le plus élevé).



Panneau de commande

4. Une fois le niveau d'humidité souhaité réglé, appuyez sur la touche  pour confirmer le réglage.

La capacité du réservoir d'eau permet un fonctionnement continu d'environ 4 à 8 heures, selon les réglages. Pour les modèles à remplissage manuel, lorsque « LO H2O » clignote sur l'écran d'affichage de la température de l'armoire, ajoutez de l'eau dans le réservoir. La capacité du réservoir d'eau est d'environ 2,8 litres (96 onces ou 3 quarts).

### **AVERTISSEMENT**

**RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :** Un réservoir trop rempli présente un risque de décharge électrique. Le réservoir d'eau est plein lorsque « LO H2O » ne clignote plus sur l'écran d'affichage de la TEMPÉRATURE DE L'ARMOIRE. Arrêtez le remplissage lorsque « LO H2O » ne clignote plus sur l'écran d'affichage.

## Instructions de service par passe-plats

Suivez les instructions ci-dessous pour remplir un appareil avec passe-plats (Modèle FSHACH-2PT) et servez les aliments une fois que l'appareil a atteint la température de fonctionnement. Les appareils avec passe-plats peuvent être remplis ou vidés par les deux côtés.

- Gardez toujours un plateau de dimension ordinaire ou deux plateaux de demi-taille sur l'étagère inférieure.
- Une fois que l'appareil a atteint la température de consigne, chargez les plateaux en les retirant un par un, remplissez-les d'aliments, puis replacez-les dans l'appareil.
- Si vous utilisez des grilles sur les plateaux ; lorsque la grille avant sur un plateau est vide, retirez-la et faites glisser la deuxième grille vers l'avant sur le même plateau à l'aide de pinces.

Lorsque vous utilisez deux plateaux :

- Accédez aux aliments à l'aide de pinces et en tirant le plateau à la moitié de l'appareil environ.
- Servez les aliments, puis replacez le plateau dans l'appareil à l'aide de pinces. Assurez-vous que le plateau est placé derrière la ligne située à côté de la flèche à chaque extrémité de l'appareil.

Lorsque vous utilisez un plateau :

- Placez le plateau sur l'étagère inférieure.
- Saisissez-le à l'aide de pinces et servez les aliments. Ne retirez pas le plateau.

*NOTA: Pour un fonctionnement et une circulation de l'air adéquats, les modèles FSHACH-2PT doivent toujours avoir au moins un plateau dans l'appareil sur l'étagère inférieure.*

## MAINTENANCE

### Généralités

Les armoires à rideau d'air chaud Flav-R-Savor® de Hatco ont été conçues pour offrir une durabilité et un rendement maximaux avec un minimum d'entretien.

#### 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.**
- **Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.**
- **Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.**
- **Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.**

### Nettoyage quotidien

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

#### AVIS

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

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position **O** (arrêt) et attendez que l'appareil refroidisse.

*NOTA: Un ventilateur de refroidissement à l'intérieur de l'appareil continuera à fonctionner pendant un court moment après l'arrêt de l'appareil.*

2. Retirez et nettoyez tous les plateaux alimentaires.
3. Nettoyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon propre et désinfecté.
  - Les recoins difficiles d'accès doivent être nettoyés à l'aide d'une petite brosse et d'un savon doux.
  - Les taches tenaces peuvent être retirées avec un bon nettoyeur pour acier inoxydable ou un nettoyeur non abrasif.

### Remplacement de la cartouche de filtrage (Modèles humidifiés uniquement)

(Hatco Réf. 03.05.079.00)

Remplacez la cartouche de filtrage dans l'un des cas suivants :

- Une baisse notable du débit d'eau.
- Des goûts et/ou odeurs désagréables.
- La capacité de la cartouche est atteinte.
- La jauge de pression indique 10 psi pendant le débit.
- Tous les six mois.

Suivez ces instructions lorsqu'un remplacement est nécessaire :

*NOTA: Rincez la nouvelle cartouche de filtrage avec de l'eau pendant cinq minutes avant de l'utiliser.*

1. Coupez l'alimentation en eau.
  2. Retirez l'ancienne cartouche.
- NOTA: Installez la cartouche de filtrage avec la flèche de débit vers l'équipement.*
3. Insérez le tuyau d'alimentation en eau dans la cartouche de filtrage. Fixez le tuyau à l'aide de raccords.
  4. Fixez une longueur minimale de tuyau de la cartouche de filtrage vers l'équipement. Fixez le tuyau à l'aide de raccords.
  5. Connectez la cartouche de filtrage à l'arrivée d'eau de l'équipement.
  6. Allumez l'alimentation d'eau. Recherchez d'éventuelles fuites avant de quitter l'installation.

## Vidange du réservoir d'eau

Le réservoir d'eau dans les appareils humidifiés doit être vidangé avant de déplacer l'armoire, et pendant la procédure « Retrait des dépôts de calcaire et de minéraux ».

### AVERTISSEMENT

**RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: placez l'interrupteur en position OFF (arrêt), débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.**

1. Éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir.

*NOTA: Un ventilateur de refroidissement à l'intérieur de l'appareil continuera à fonctionner pendant un court moment après l'arrêt de l'appareil.*

2. Repérez le robinet dans l'armoire sous la plaque du plafond. **ATTENTION : RISQUE DE BRÛLURE—La plaque du plafond et l'eau du réservoir sont chaudes pendant le fonctionnement. Laissez refroidir avant de procéder à la vidange.**
3. Placez un récipient de quatre litres (un gallon) sous la sortie d'eau pour récupérer l'eau de vidange.
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, retirez le tuyau de vidange de la sortie d'eau en appuyant sur la languette de dégagement et en tirant doucement sur le raccord.

*NOTA: Si l'eau utilisée contient une concentration excessive de calcaire ou de minéraux, suivez la procédure RETRAIT DES DÉPÔTS DE CALCAIRE ET DE MINÉRAUX pour le nettoyage et le détartrage périodiques du réservoir d'eau.*

*NOTA: Les dommages causés au produit par une accumulation de calcaire ou de sédiments ne sont pas couverts par la garantie.*

## Retrait des dépôts de calcaire et de minéraux

Suivez la procédure ci-dessous pour le nettoyage et le détartrage périodiques du réservoir d'eau des appareils humidifiés.

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

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

1. Éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir.

*NOTA: Un ventilateur de refroidissement à l'intérieur de l'appareil continuera à fonctionner pendant un court moment après l'arrêt de l'appareil.*

2. Une fois que l'appareil a refroidi, effectuez la procédure « Vidange du réservoir d'eau » décrite dans cette section.
3. Remplissez le réservoir d'eau avec un mélange de 75 % d'eau et de 25 % de vinaigre blanc. N'utilisez pas de vinaigre parfumé.
4. Branchez l'appareil et mettez-le en marche.
5. Réglez la température de l'air et l'humidité sur le niveau le plus élevé et faites fonctionner l'appareil pendant 60 minutes.
6. Éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir.

*NOTA: Un ventilateur de refroidissement à l'intérieur de l'appareil continuera à fonctionner pendant un court moment après l'arrêt de l'appareil.*

7. Effectuez la procédure de « Vidange du réservoir d'eau » pour vider la solution de détartrage du réservoir d'eau.
8. Continuez à remplir et à vidanger le réservoir d'eau avec de l'eau propre jusqu'à ce que la solution de détartrage soit rincée et que l'évacuation d'eau soit propre.
9. Branchez l'appareil sur sa source d'alimentation et remplissez le réservoir comme vous le faites habituellement pour un fonctionnement quotidien à l'aide de la procédure de la section « MODE D'EMPLOI » de ce manuel.

## GUIDE DE DÉPANNAGE

### Codes d'erreur

Les codes d'erreur suivants peuvent apparaître sur l'écran d'affichage numérique 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. Contactez un agent de service Hatco agréé ou Hatco pour obtenir une assistance.

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



**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:** Débrancher le cordon électrique et laisser l'appareil refroidir avant d'effectuer son entretien ou son nettoyage ou d'essayer de le décoincer.

Symptôme	Cause Probable	Solution
L'interrupteur n'est pas allumé et l'appareil ne chauffe pas.	L' interrupteur marche/arrêt de l'alimentation est sur la position « arrêt ».	Placez les interrupteurs marche/arrêt de l'alimentation sur la position « marche ».
	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil sur une source d'alimentation adaptée.
	Le disjoncteur s'est déclenché.	Redémarrez le disjoncteur.
	Composant défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
L'interrupteur est allumé, mais aucune chaleur n'est produite dans l'appareil.	La température de consigne est trop basse.	Paramétrez une température de consigne adaptée.
	Composant défectueux.	Paramétrez une température de consigne plus faible. Reportez-vous à la procédure de la section « MODE D'EMPLOI ».
L'interrupteur est allumé, mais l'appareil ne maintient pas la température de consigne.	Les plateaux ne sont pas placés correctement dans l'armoire et empêchent le(s) rideau(x) d'air de circuler.	Placez correctement les plateaux dans l'armoire. Appareils encastrés : Placez les plateaux sur le bord arrière de l'armoire. Appareils passe-plats : Placez les plateaux entre les lignes situées à côté des flèches à chaque extrémité de l'armoire.
	L'appareil n'a pas atteint la température de consigne.	Attendez entre 30 et 60 minutes pour que l'appareil atteigne la température de consigne.
	Il n'y a pas ou pas assez de plateaux dans l'armoire.	Pour les modèles à deux plateaux : Placez deux plateaux dans l'armoire au démarrage. Laissez toujours au moins un plateau sur l'étagère inférieure de l'armoire. Pour les modèles à quatre plateaux : Placez quatre plateaux dans l'armoire au démarrage. Laissez toujours deux plateaux dans l'armoire ; un sur l'étagère inférieure et l'autre deux étagères au-dessus.
	Il n'y a aucun plateau sur l'étagère inférieure.	Placez un plateau sur l'étagère inférieure.
	La circulation d'air dans l'armoire est inégale/inadaptée.	Identifiez les sources d'écoulement d'air et opérez les modifications nécessaires : • Éloignez les ventilateurs portatifs. • Fermez toutes les fenêtres et portes. • Fermez la fenêtre du guichet de vente à emporter. • Vérifiez les trappes d'aération au plafond et réorientez-les sinécessaire. • Installez un plateau rabattable dans l'armoire.
	Composant défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
L'appareil chauffe, mais génère trop d'humidité à l'intérieur de l'armoire, provoquant ainsi de la vapeur.	Le contrôle de l'humidité est réglé à un niveau trop élevé.	Réglez le contrôle de l'humidité à un niveau plus bas.
	La température de l'air est réglée à un niveau trop faible.	Réglez la température à un niveau plus élevé.
	Le contrôle de l'humidité est défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
L'appareil chauffe, mais ne produit pas d'humidité dans l'armoire. "LO H2O" 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 protection du contrôle du bas niveau d'eau est défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.

**Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes?**

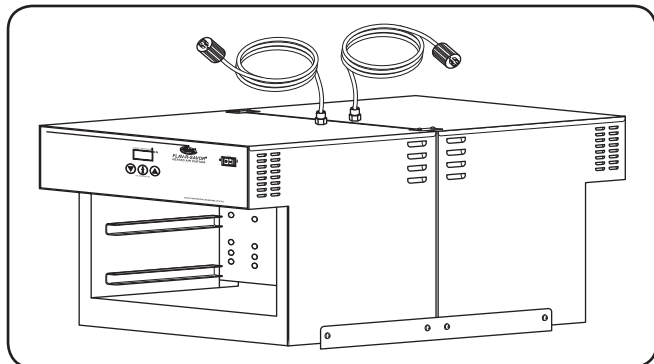
Si le problème persiste, veuillez contacter l'agence d'entretien agréée Hatco la plus proche ou Hatco pour obtenir une assistance. Pour trouver l'agence d'entretien la plus proche, rendez-vous sur le site Internet de Hatco ([www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com)) et sélectionnez le menu déroulant *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: 800-558-0607 or 414-671-6350 Courriel: [support@hatcocorp.com](mailto:support@hatcocorp.com)

## Kit d'installation dos à dos

Des supports spéciaux sont disponibles pour l'installation dos à dos de deux appareils sans passe-plats sur une seule base. Le matériel d'installation est fourni avec le kit d'installation.

*NOTA : L'installation du kit ajoute 25 mm (1") à la hauteur totale des appareils.*



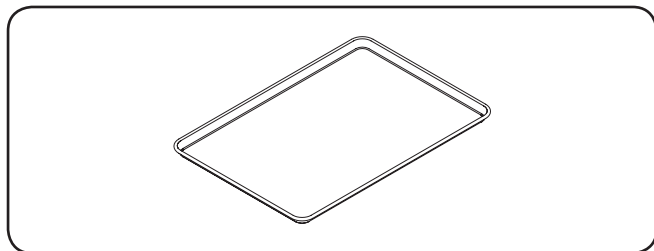
Kit d'installation dos à dos

## Plateaux

Des plateaux en aluminium sont disponibles directement auprès de Hatco.

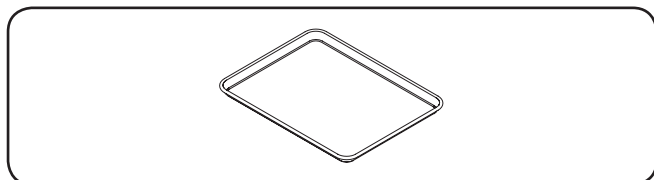
Commander un article en stock Hatco :

**18" Sheet Pan** = Plateau de dimension ordinaire  
(457 x 660 mm [18" x 26"])



Plateau de dimension ordinaire 457

**Alum Pan** = Plateau demi-taille  
(457 x 330 mm [18" x 13"])



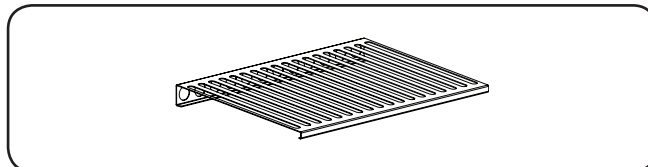
Plateau demi-taille

## Grilles

Des grilles sont disponibles directement auprès de Hatco.

### Grille inclinée (FSHAC-SLT)

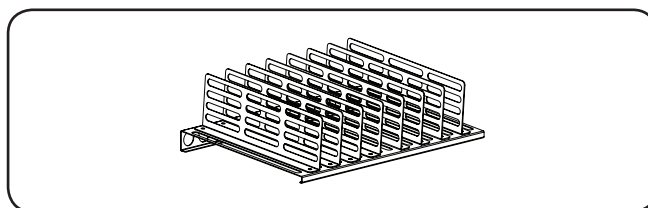
Une grille inclinée amovible est disponible pour tous les modèles FSHAC.



Grille inclinée

### Grille à côtes (FSHAC-RIB)

Une grille à côtes amovible est disponible pour les modèles FSHAC-3 et FSHACH-3.



Grille à côtes

**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 de ce dernier 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 (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 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  
 Réchauds 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 LES ÉLÉMENTS SUIVANTS : 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, AUX 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.

# AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • AUTORISÉS DISTRIBUTEURS DE PIÈCES

## ALABAMA

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

## ARIZONA

Tech 24  
Phoenix 602-234-2443

Byassee Equipment Co.  
Phoenix 602-252-0402

## CALIFORNIA

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

Chapman Appl. Service  
San Diego 619-298-7106

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

## COLORADO

Hawkins Commercial Appliance  
Englewood 303-781-5548

## FLORIDA

Whaley Foodservice Repair  
Jacksonville 904-725-7800

Whaley Foodservice Repair  
Orlando 407-757-0851

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

Comm. Appliance Service  
Tampa 813-663-0313

## GEORGIA

Heritage Service Group  
Norcross 866-388-9837

## HAWAII

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

Food Equip Parts & Service  
Honolulu 808-847-4871

## ILLINOIS

Parts Town  
Addison 708-865-7278

Eichenauer Elec. Service  
Decatur 217-429-4229

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

Cone's Repair Service  
Moline 309-797-5323

## IOWA

Goodwin Tucker Group  
Des Moines 515-262-9308

## KENTUCKY

Tech 24  
Lexington 859-254-8854

Tech 24  
Louisville 502-451-5411

## LOUISIANA

Chandlers Parts & Service  
Baton Rouge 225-272-6620

## MARYLAND

Electric Motor Service  
Baltimore 410-467-8080

## MASSACHUSETTS

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

## MICHIGAN

Bildons Appliance Service  
Detroit 248-478-3320

Commercial Kitchen Service  
Bay City 989-893-4561

Midwest Food Equip. Service  
Grandville 616-261-2000

## MISSOURI

General Parts  
Kansas City 816-421-5400

Commercial Kitchen Services  
St. Louis 314-890-0700

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

## NEBRASKA

Anderson Electric  
Omaha 402-341-1414

## NEVADA

Burney's Commercial  
Las Vegas 702-736-0006

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

## NEW JERSEY

Jay Hill Repair  
Fairfield 973-575-9145

Service Plus  
Flanders 973-691-6300

## NEW YORK

Alpro Service Co.  
Maspeth 718-386-2515

Duffy's - AIS  
Buffalo 716-884-7425

3Wire  
Plattsburgh 800-634-5005

Duffy's - AIS  
Sauquoit 800-836-1014

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

## NORTH CAROLINA

Authorized Appliance  
Charlotte 704-377-4501

## OHIO

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

Tech 24  
Cincinnati 513-772-6600

Commercial Parts and Service  
Columbus 614-221-0057

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

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

## OKLAHOMA

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

## OREGON

General Parts Group  
Portland 503-624-0890

## PENNSYLVANIA

Elmer Schultz Services  
Philadelphia 215-627-5401

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

AIS Commercial Parts and Service  
Pittsburgh 412-809-0244

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

Electric Repair Co.  
Reading 610-376-5444

## RHODE ISLAND

Marshall Electric Co.  
Providence 401-331-1163

## SOUTH CAROLINA

Whaley Foodservice Repair  
Lexington 803-996-9900

## TENNESSEE

Camp Electric  
Memphis 901-527-7543

## TEXAS

Armstrong Repair Service  
Houston 713-666-7100

Cooking Equipment Specialist  
Mesquite 972-686-6666

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

## UTAH

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

## VIRGINIA

Daubers  
Norfolk 757-855-4097

Daubers  
Springfield 703-866-3600

## WASHINGTON

3Wire  
Seattle 800-207-3146

## WISCONSIN

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

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

## CANADA

### ALBERTA

Key Food Equipment Service  
Edmonton 780-438-1690

### BRITISH COLUMBIA

Key Food Equipment Service  
Vancouver 604-433-4484

Key Food Equipment Service  
Victoria 250-920-4888

### MANITOBA

Air Rite, Inc.  
Winnipeg 204-895-2300

### NEW BRUNSWICK

EMR Services, Ltd.  
Moncton 506-855-4228

### ONTARIO

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

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

### QUÉBEC

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

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

## UNITED KINGDOM

Marren Group  
Northants +44(0)1933 665313

**HATCO CORPORATION**  
P.O. Box 340500  
Milwaukee, WI 53234-0500 U.S.A.  
800-558-0607 / 414-671-6350  
support@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 PROPRIÉTAIRE pour plus de informations.