



Register Online!  
(see page 2)

S'inscrire en ligne!  
(voir page 15)

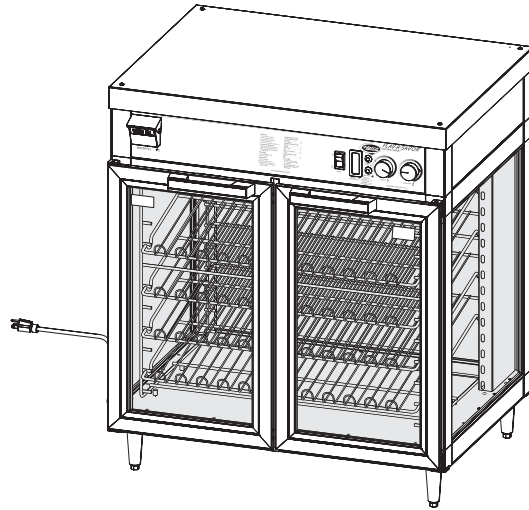


# Flav-R-Savor®

## Humidified Large Capacity Display Cabinets Armoires d'exposition grande capacité avec système d'humidification

### WFST Series • Série WFST

## 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

**Important Owner Information**..... 2  
**Introduction**..... 2  
**Important Safety Information** ..... 3  
**Model Description** ..... 4  
    WFST-1X ..... 4  
    WFST-2X ..... 4  
**Model Designation** ..... 4  
**Specifications** ..... 5  
    Plug Configurations ..... 5  
    Electrical Rating Chart..... 5  
    Dimensions ..... 6  
    Food Holding Guide ..... 7  
**Installation**..... 7  
    General..... 7

**Operation**..... 8  
    General ..... 8  
**Maintenance**..... 9  
    General ..... 9  
    Daily Cleaning ..... 9  
    Draining the Water Reservoir ..... 9  
    Removing Lime and Mineral Deposits ..... 10  
    Replacing an LED Light Strip ..... 10  
**Troubleshooting Guide** ..... 11  
**Options and Accessories** ..... 12  
**Limited Warranty** ..... 14  
**Authorized Parts Distributors** ..... Back Cover

**IMPORTANT OWNER INFORMATION**

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

Model No. \_\_\_\_\_  
Serial No. \_\_\_\_\_  
Voltage \_\_\_\_\_  
Date of Purchase \_\_\_\_\_

Business Hours: 7:00 AM to 5:00 PM Monday–Friday, Central Time (CT)  
(Summer Hours: June to September—7:00 AM to 5:00 PM Monday–Thursday 7:00 AM to 4:00 PM Friday)  
Telephone: 800-558-0607; 414-671-6350  
E-mail: support@hatcocorp.com



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

Additional information can be found by visiting our web site at [www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com).

**Register your unit!**

• Completing online warranty registration will prevent delay in obtaining warranty coverage. Access the Hatco website at [www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com), select the *Support* pull-down menu, and click on “Warranty”.

**INTRODUCTION**

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

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

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

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

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



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



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



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



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

### WARNING

#### ELECTRIC SHOCK HAZARD:

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

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

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

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

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

### WARNING

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

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

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.

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

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

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, accessory 4” (102 mm) legs are available 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.

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

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

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

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

# MODEL DESCRIPTION

## All Models

All Large Capacity Display Cabinets feature LED lights, tempered glass sides, and French-style doors. Units can be configured with or without a humidity system. Sliding glass doors are available for one side only on models WFST-1X and WFST-2X. The cabinet interior (top and bottom) is made of easy-to-clean stainless steel. All display racks are chrome-plated.

*NOTE: Sliding glass doors are not available for retrofit.*

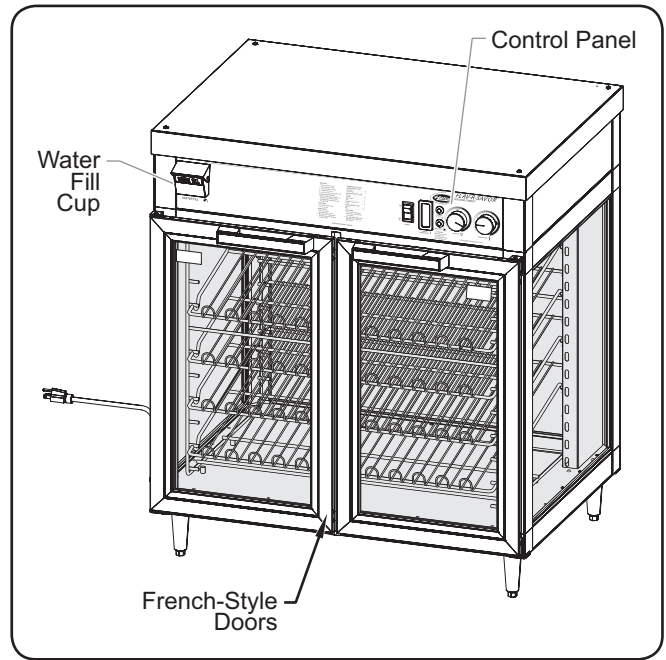
## Model WFST-1X

The WFST-1X is an aluminum cabinet, available in clear anodized or optional *Designer* colors. It features French glass doors on one side and a 4-shelf, multi-purpose stationary rack. The rack can hold standard bun pans (18" x 26" [457 x 660 mm]) or wrapped food products. The rack shelves adjust and tilt in 2" (51 mm) increments.

## Model WFST-2X

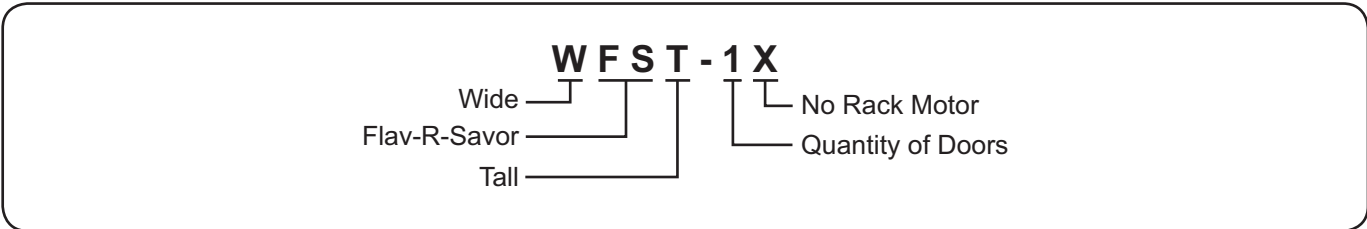
The WFST-2X is the same as model WFST-1X, but has a set of French doors on both sides of the cabinet for easy pass-through convenience.

*NOTE: Model WFST-1X cannot be converted to an WFST-2X.*



Model WFST-1X

# MODEL DESIGNATION



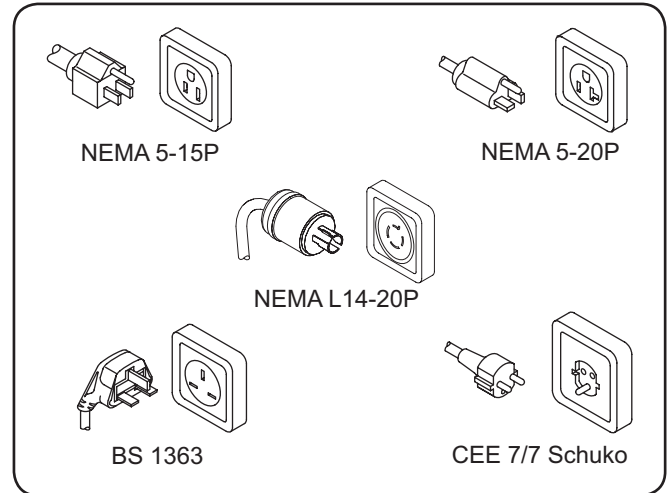
## Plug Configurations

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



**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 the proper voltage and size electrical receptacle.

*NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.*



Plug Configurations

## Electrical Rating Chart

Model	Voltage	Hertz	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
WFST-1X WFST-2X (w/ humidity)	120	60	1715	14.3	NEMA 5-15P*	182 lbs. (83 kg)
	120/208-240		2315	14.3	NEMA L14-20P	
	220	50/60	1706	7.7	CEE 7/7 Schuko	182 lbs. (83 kg)
	240		1712	7.1	BS-1363	
WFST-1X WFST-2X (w/o humidity)	120	60	1715	14.3	NEMA 5-15P*	188 lbs. (85 kg)
	120/208-240		1715	14.0	NEMA L14-20P	
	220	50/60	1706	7.7	CEE 7/7 Schuko	188 lbs. (85 kg)
	240		1712	7.1	BS-1363	

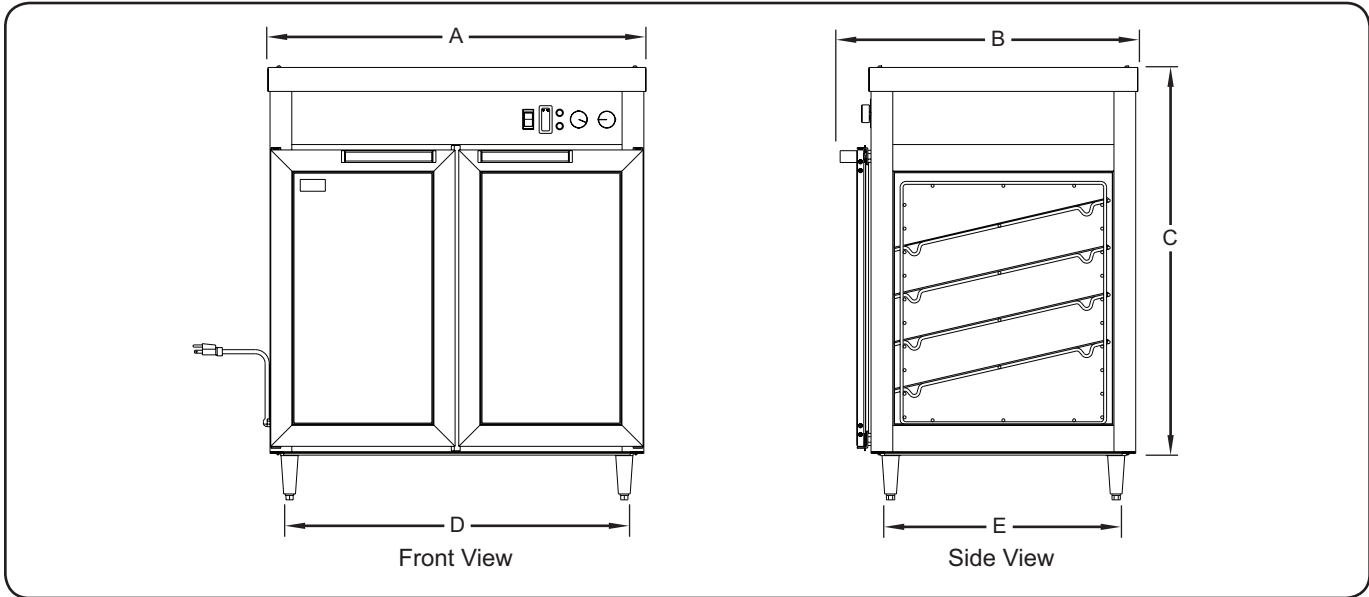
The shaded areas contain electrical information for **International models only**.

\* NEMA 5-20P for Canada.

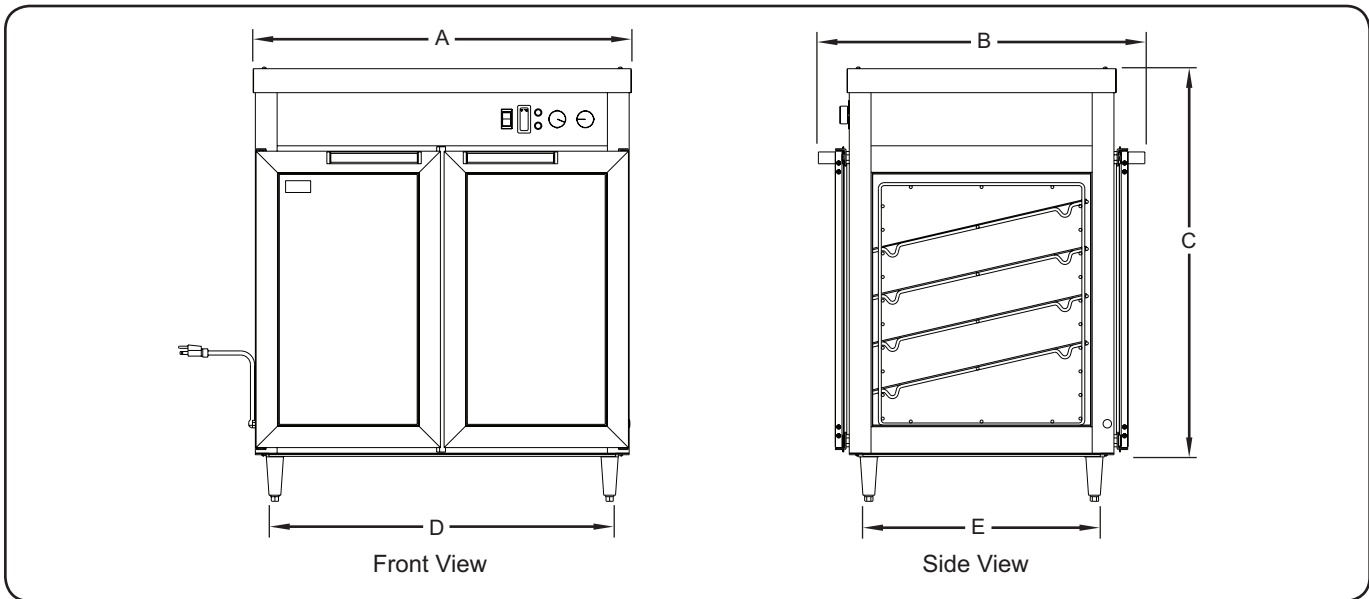
## Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)
WFST-1X	32-1/8" (814 mm)	25-1/4" (641 mm)	32-3/4" (831 mm)	29" (736 mm)	19-7/8" (504 mm)
WFST-2X	32-1/8" (814 mm)	27-5/8" (703 mm)	32-3/4" (831 mm)	29" (736 mm)	19-7/8" (504 mm)

Door Opening: 28" (711 mm) W x 21-7/8" (557 mm) H



WFST-1X Dimensions



WFST-2X Dimensions

## Food Holding Guide

Type of Food	Maximum Holding Time (Hours)	Humidity Control Setting	Temperature Control Setting	Recommended Temperature
Bagels	3	Low	4	140°F (60°C)
Baked Potatoes	2	Medium	5	150°F (66°C)
Biscuits	2	Medium	3	130°F (54°C)
Chicken	5	High	5	175°F (79°C)
Croissants	3	Low	4	140°F (60°C)
Fish	1	Medium	5	180°F (82°C)
Frankfurters	2	High	6	185°F (85°C)
Fruit Pies	3.5	Medium	4	140°F (60°C)
Hot Dogs	4	High	5	175°F (79°C)
Onion Rings	1	Low	4	140°F (60°C)
Pizza	1	Medium	6	185°F (85°C)
Pretzels	3	Medium	4	140°F (60°C)
Ribs	2	High	6	160°F (71°C)
Wrapped Sandwiches	2	Medium	5	160°F (71°C)

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

## INSTALLATION

## General

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

**⚠ WARNING**

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

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

**⚠ CAUTION**

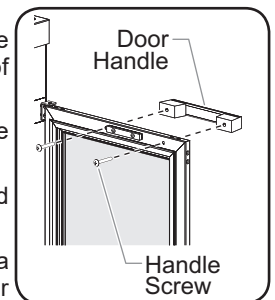
Transport unit in upright position only. Before moving or tipping unit, secure all glass surfaces, doors, pan rails, and/or skirts with tape, and drain water from humidified units. Failure to do so may result in damage and injury.

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, accessory 4" (102 mm) legs are available to allow for proper cleaning access below unit.

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

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

2. Remove tape and protective packaging from all surfaces of unit.
3. Install the door handles using the supplied handle screws.



4. Place the unit in the desired location.
  - Locate the unit in an area where the ambient air temperature is constant and a minimum of 70°F (21°C). Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., exterior doors, near exhaust fans/hoods, and air conditioning ducts).
  - Make sure the unit is at the proper counter height in an area convenient for use.
  - Make sure the countertop is level and strong enough to support the weight of the unit and food product.
  - Make sure all the feet/legs on the bottom of the unit are positioned securely on the countertop.

*NOTE: Unit must be transported in the upright position.*



## General

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



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

## Startup

1. Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
2. Move the POWER ON/OFF (I/O) switch to the ON (I) position.
  - The display lights will turn on and the heating system will start up.



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

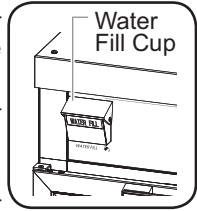
Do not use deionized water. Deionized water will shorten the life of the water reservoir and heating element.

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



Do not overflow water reservoir. Overfilling can cause electrical shock.

3. On humidified units, fill the water reservoir with clean water. To fill the reservoir:
  - a. Lift up the WATER FILL cup cover and pull forward.
  - b. Slowly pour water into the cup until the LOW WATER indicator no longer glows.



NOTE: On the initial fill, the water reservoir may take up to one gallon (3.8 l) of water.

4. On humidified units, set the Humidity Control to the desired level. See the “Food Holding Guide” in the SPECIFICATIONS section for recommendations.
  - The HUMIDITY CYCLE indicator will glow until the interior of the cabinet reaches the selected humidity setting.

NOTE: The water reservoir permits uninterrupted operation for approximately 4–8 hours, depending on the settings and use. When the LOW WATER indicator is lit, add water to the reservoir. The water reservoir refill capacity is 3 quarts (2.8 liters).

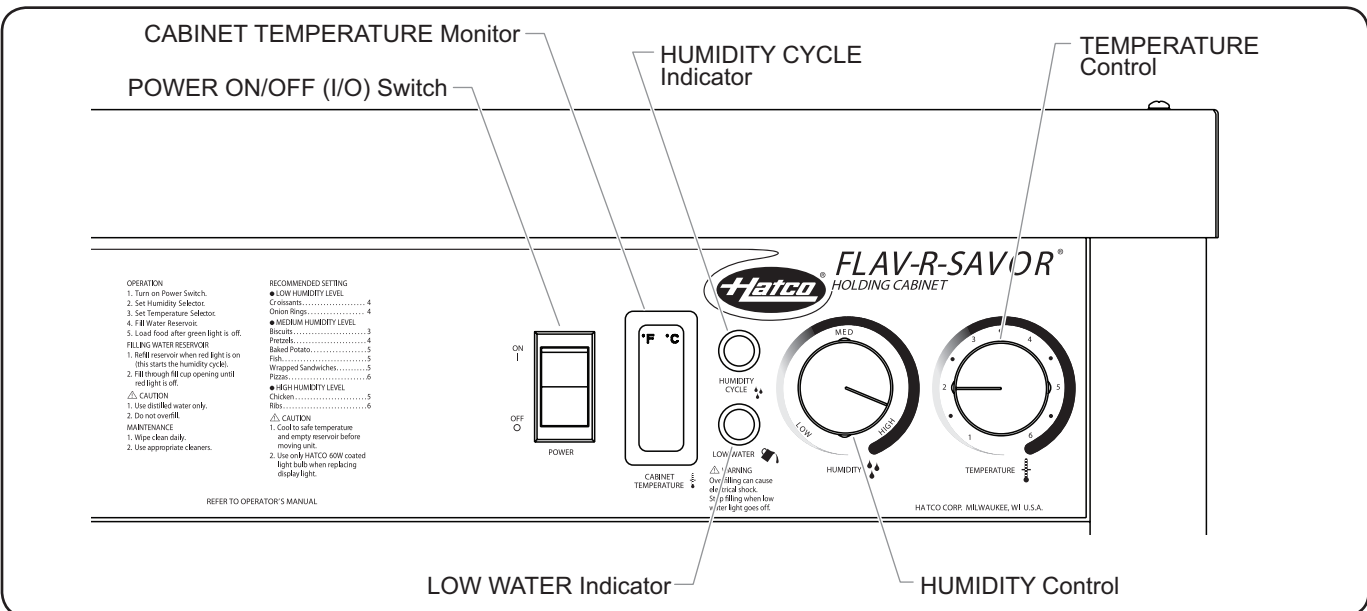
5. Set the Temperature Control to the desired temperature. See the “Food Holding Guide” in the SPECIFICATIONS section for recommendations.

NOTE: Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section for information to operate units with an optional Digital Temperature Controller or an optional Touchscreen Controller.

6. Allow the unit 30 minutes to reach operating temperature before loading the cabinet with pre-heated food product.
  - The Temperature Monitor displays the current temperature inside the cabinet.

## Shutdown

1. Move the POWER ON/OFF (I/O) switch to the OFF (O) position. The display lights and heating system will turn off.



Control Panel



## General

Hatco Flav-R-Savor Large Capacity Holding Cabinets are designed for maximum durability and performance with minimum maintenance.

### ⚠ WARNING

#### ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.
- 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 clean unit when it is energized or hot.

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

## Daily Cleaning

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

### NOTICE

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

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

1. Turn off the unit, unplug the power cord, and allow the unit to cool.
2. Remove and wash any food pans and/or racks in the unit.
3. Wipe down all exterior and interior surfaces using a damp, non-abrasive cloth. A non-abrasive cleaner may be used for difficult stains. Hard to reach areas should be cleaned using a small brush and mild soap.
4. Clean the side glass panels using a standard glass cleaner.

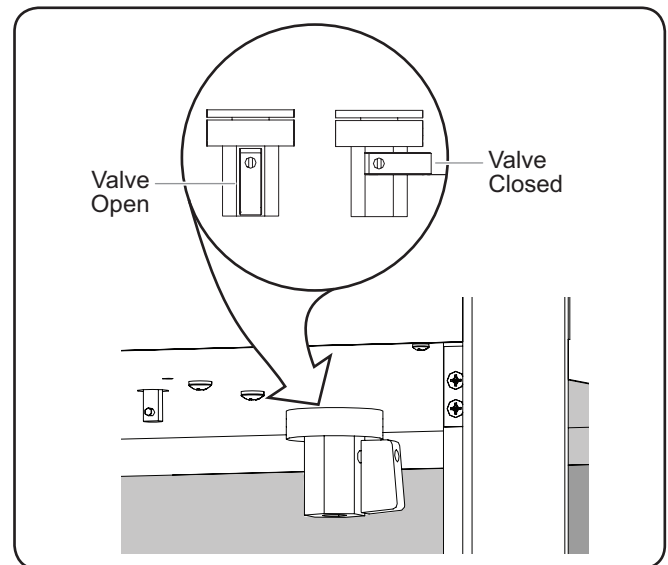
## Draining the Water Reservoir

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

### ⚠ WARNING

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

1. Move the POWER ON/OFF (I/O) switch to the OFF (O) position and unplug the power cord. Allow the unit to cool.
2. Locate the 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.**
3. Remove any food pans and/or racks in the unit.
4. Position a one gallon (four liter) container under the valve.
5. Turn the valve handle from the horizontal position (closed) to the vertical position (open) to drain the reservoir.
6. Once the reservoir is empty, return the valve handle to the closed position.



Draining Reservoir 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 on 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.*

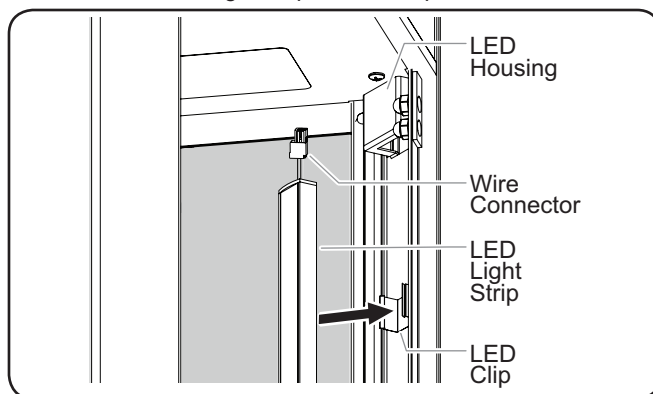
1. Turn off the unit, unplug the power cord, and allow the unit to cool.
2. After the unit has cooled down, perform the "Draining the Water Reservoir" procedure in this section.
3. Fill the water reservoir with a mixture of 75% water and 25% white vinegar. Do not use flavored vinegar.
4. Plug in and turn on the unit.
5. Set both the air temperature and humidity to their highest settings and allow the unit to run for 30 minutes.
6. Turn off the unit, unplug the power cord, and allow the unit to cool.
7. Perform the "Draining the Water Reservoir" procedure to empty the deliming solution from the water reservoir.
8. Continue to fill and drain the water reservoir with clean water until the deliming solution is rinsed through and the 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.

## Replacing an LED Light Strip

Units are equipped with two LED light strips that illuminate the warming area. When replacing an LED light strip, use Hatco P/N 02.30.205.00.

Use the following procedure to replace an LED light strip.

1. Turn off the unit, unplug the power cord, and allow the unit to cool.
2. Pull the LED light strip from the clips securing it to the corner.
3. Pull the top of the LED strip down and out of the LED housing to expose the wire connectors.
4. Disconnect the wire connectors from the LED light strip being replaced.
5. Connect the wire connectors from the new LED light strip.
6. Push the wiring and the top of the LED light strip up into the LED housing.
7. Insert the LED light strip into the clips to secure it.



Replacing an LED Light Strip (Door Removed for Clarity)



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



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

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
LED lights not working.	Loose wire connection.	Verify wire connection is secure.
	LED driver defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	LED light strip defective.	Replace the LED light strip. Refer to the "Replacing an LED Light Strip" in the MAINTENANCE section.
Unit operates, but is not circulating air inside cabinet.	Blower motor is defective.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
	The correct voltage may not be supplied to blower.	
Food cavity not hot enough.	TEMPERATURE Control set too low.	Adjust TEMPERATURE Control to a higher setting.
	Heating elements not working.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
	TEMPERATURE Control not working properly.	
	Excessive air movement around unit.	Restrict or redirect air movement (i.e., air conditioning duct or exhaust fan) away from unit.
Unit connected to incorrect power supply.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.	
Food cavity too hot.	TEMPERATURE Control set too high.	Adjust TEMPERATURE Control to a lower setting.
	TEMPERATURE Control not working properly.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
	Unit connected to incorrect power supply.	
Unit is heating, but is not producing humidity inside cabinet. LOW WATER indicator is not on and unit is full of water.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
Unit is heating, but is not producing humidity inside cabinet. LOW WATER indicator is on and unit is full of water.	Water level sensor not working properly.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
No heat, but light works.	TEMPERATURE Control set too low.	Adjust TEMPERATURE Control to a higher setting.
	Heating elements not working.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
	TEMPERATURE Control not working properly.	
No heat and no lights.	Power turned OFF (O).	Move POWER ON/OFF (I/O) switch to the ON (I) position.
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker. If circuit breaker continues to trip, contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

### Troubleshooting Questions?

If you continue to have problems resolving an issue, please contact the nearest Authorized Hatco Service Agency or Hatco for assistance. To locate the nearest Service Agency, log onto the Hatco website at [www.hatcocorp.com](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)**

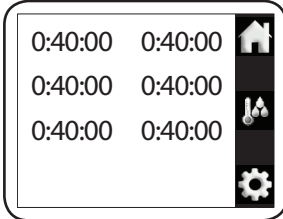
## Touchscreen Controller

The touchscreen controller is factory installed and takes the place of the standard control panel. Use the following procedure to operate the touchscreen controller.

### Startup

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the I (on) position.

- The display lights will turn on, the heating and humidity systems will start up.
- The touchscreen controller will energize and show the Home Screen. The Home Screen shows the available timers that correspond with each product position inside the cabinet.



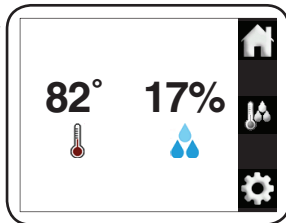
### CAUTION

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

*NOTE: The and keys will appear in red during preheating. Once the cabinet reaches the operating setpoints, the keys will change to green.*

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

- Touch the key to show the current air temperature and relative humidity (RH) inside the cabinet. Touch the key to return to the timers on the Home Screen.



3. Refer to the following procedures in this section to change the air temperature, relative humidity (RH), and timer settings, if necessary.

### Shutdown

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

### Using the Timers

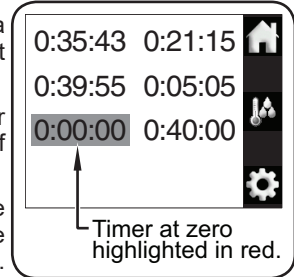
Use the following procedure to use timers for the product in the cabinet.

1. Make sure the Home Screen with the available timers is shown on the display. If not, touch the key.

*NOTE: The position of the timers on the screen corresponds with the position of the product in the cabinet, when viewing from the operator side.*

2. Start the desired timer(s).

- Touch a timer to start a countdown from the pre-set time setting.
- Touch and hold a timer for three seconds to turn off and reset the timer.
- When a timer has one minute remaining, it will be highlighted in flashing red. When a timer reaches zero, the unit will beep three times and the red highlight on the timer will remain solid until it is reset by the operator.



3. Press and hold the red highlighted timer for three seconds to reset the time.

### Changing the Cabinet Settings

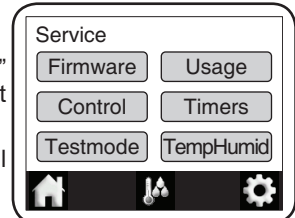
Use the following procedure to set or change the air temperature and humidity settings of the cabinet.

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the I (on) position.

- The unit will turn on and the touchscreen controller will energize and show the Home Screen.

2. Touch the key.

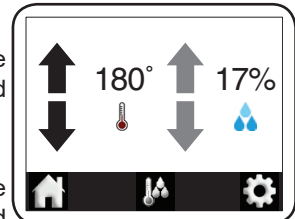
- Enter the password "248" using the number keys that appear.
- The Service screen will appear on the display.



3. Touch the TEMPHUMID key on the Service screen to access the air temperature and relative humidity settings.

4. Adjust the air temperature and/or relative humidity settings.

- Touch the red or key on the left side of the display to set the desired air temperature.
- Touch the blue or key on the right side of the display to set the desired relative humidity (RH).



*NOTE: Air temperature and humidity settings may vary depending upon product make-up and consistency.*

5. Touch the key to save the settings and return to the Home Screen.

### Changing the Timer Settings

Use the following procedure to change the time setting on each of the product timers.

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the I (on) position.

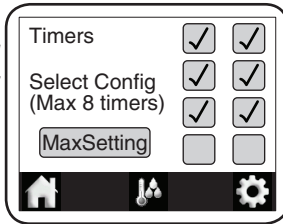
- The unit will turn on and the touchscreen controller will energize and show the Home Screen.

2. Touch the key.

- Enter the password [2 4 8] using the number keys that appear.
- The Service screen will appear on the display.

- Touch the TIMERS key on the Service screen to access the Timers screen.

**NOTE:** The check boxes on the Timers screen correspond with each available product timer; when viewing unit from the operator side. Touch the appropriate check box to toggle the timer between visible and invisible on the Home screen.



- Touch the MAXSETTING key on the Timers screen to access the timer settings.

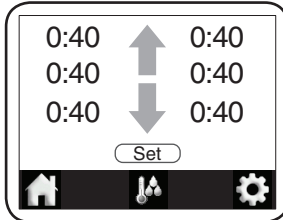
a. Touch the SET key to highlight the first timer setting.

b. Touch the red ↑ or ↓ key on the display to change the timer setting.

c. Touch the next desired timer setting to make it active for change, and repeat the previous step to change the setting.

d. Touch the DONE key when timer setting changes are complete.

- Touch the key to save the settings and return to the Home Screen.



### Changing Between Celsius and Fahrenheit

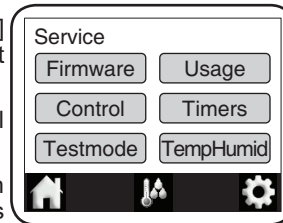
Use the following procedure to change the air temperature unit of measure between Celsius and Fahrenheit.

- Move the Power I/O (on/off) switch to the I (on) position.
  - The unit will turn on and the touchscreen controller will energize and show the Home Screen.

- Touch the key.

- Enter the password [2 4 8] using the number keys that appear.
- The Service screen will appear on the display.

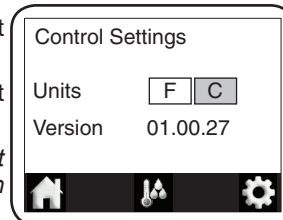
- Touch the CONTROL key on the Service screen to access the Control Settings screen.



- Choose the desired unit of measure on the "Units" line:

- Touch the "F" box to select Fahrenheit.
- Touch the "C" box to select Celsius.

**NOTE:** The box for the active unit of measure is highlighted in green.



- Touch the key to save the settings and return to the Home Screen.

### Updating the Firmware

Use the following procedure to perform a firmware update on the touchscreen controller.

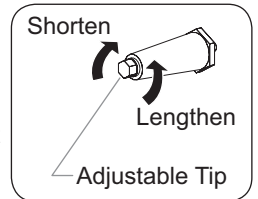
- Move the Power I/O (on/off) switch to the I (on) position.
  - The unit will turn on and the touchscreen controller will energize and show the Home Screen.
- Touch the key.
  - Enter the password [2 4 8] using the number keys that appear.
  - The Service screen will appear on the display.
- Touch the FIRMWARE key on the Service screen to access the Firmware Update screen.
- Insert the USB drive into the USB port next to the controller, and touch the UPDATE key on the Firmware Update screen.
  - The update will begin. When complete, the touchscreen controller will restart and show the Home Screen.



### 4" (102 mm) Adjustable Legs

The 4" (102 mm) adjustable legs are used to add additional height to the unit and are available as accessories. Use the following procedure to install legs.

- Remove the display rack and secure all glass sides and doors with tape. Carefully lay the unit on its side. **NOTICE: Do not lay unit on side with control panel.**
- Screw the 4" (102 mm) legs into the holes in the middle of each corner bracket. After all the legs are tightened, return the unit to its upright position. If the unit is not level or rocks, turn the adjustable tip of the appropriate leg to level the unit.



**NOTE:** 4" (102 mm) legs are adjustable for leveling the unit. Use a 5/8" (16 mm) open-end wrench to make leveling adjustments once the unit is placed in final position.

### Self-Closing Sliding Doors

Self-closing sliding doors are available as a factory-installed option, not for field retrofit.

**NOTE:** Self-closing sliding doors are available for one side only on WFST-2X models.

### Self-Closing French Doors

Self-closing French doors are available as a factory-installed option, not for field retrofit.



## Merchandising Decal

Self-adhesive merchandising decals are available to promote food products. The decals are designed to be installed on three (3) sides of the cabinet above the glass panels. Merchandising decals display text reading "Today's Hot Specials" or a graphic featuring chicken or ribs.

### Decal Installation

1. Clean the side panels with a non-oily cleaner, such as isopropyl alcohol (rubbing alcohol).
2. After the cleaned surfaces have dried, remove the protective backing from the decal and apply to the panel.
3. Remove any air pockets or bubbles behind the decal by rubbing gently with a soft cloth from the center towards the outer edges.

## Display Sign Holder

A Display Sign Holder can be installed on the front of the unit. Use the following procedure to install a Display Sign Holder.



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

*NOTE: Signage not supplied by Hatco. Sign dimensions are 31-15/16" W (811 mm) x 6-1/4" H (159 mm).*

1. Remove the two front cover screws from the cabinet cover.
2. Align the mounting holes on the sign holder with the holes on the cabinet cover.
3. Insert the cover screws through the holes in the sign holder and into the cabinet cover. Tighten securely.

# LIMITED WARRANTY

## 1. PRODUCT WARRANTY

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

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

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

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

### b) Two (2) Year Parts and Labor Warranty:

- Induction Ranges
- 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>Maintenance.....</b>	<b>22</b>
<b>Introduction.....</b>	<b>15</b>	Généralités .....	22
<b>Consignes de Sécurité Importantes .....</b>	<b>16</b>	Nettoyage quotidien.....	22
<b>Description du Modèle.....</b>	<b>17</b>	Vidange du réservoir d'eau.....	22
<b>Désignation du Modèle.....</b>	<b>17</b>	Retrait du Tartre et des Dépôts Minéraux .....	23
<b>Caractéristiques Techniques .....</b>	<b>18</b>	Remplacer une bande lumineuse DEL.....	23
Configuration des Fiches.....	18	<b>Guide de Dépannage.....</b>	<b>24</b>
Tableau des Caractéristiques électriques.....	18	<b>Options et accessoires .....</b>	<b>25</b>
Dimensions.....	19	<b>Garantie Limitée .....</b>	<b>28</b>
Guide de conservation des aliments .....	20	<b>Autorisés Distributeurs de Pièces.....</b>	<b>Couverture Arrière</b>
<b>Installation.....</b>	<b>20</b>		
Généralités .....	20		
<b>Mode d'emploi .....</b>	<b>21</b>		
Généralités .....	21		

## INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

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

Modèle No. \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

Voltage \_\_\_\_\_

Date d'achat \_\_\_\_\_

### Enregistrez votre appareil!

Remplissez la garantie en ligne pour éviter les retards pour faire jouer la garantie. Accédez au site Web Hatco [www.hatcocorp.com](http://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](mailto: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](http://www.hatcocorp.com).

## INTRODUCTION

Hatco Flav-R-Savor® Les armoires d'exposition grande capacité sont conçues pour conserver des plats préparés pendant des périodes relativement longues, tout en maintenant leur fraîcheur intacte. Les armoires de conservation et d'exposition de Hatco offrent le meilleur environnement pour conserver les produits alimentaires en réglant la température de l'air tout en maintenant un niveau d'humidité équilibré. L'utilisation d'une chaleur humide contrôlée permet de maintenir la température de service et de préserver la texture plus longtemps qu'avec un équipement traditionnel de conservation des aliments.

Le schéma de flux d'air Flav-R-Savor est conçu pour maintenir une température constante dans l'armoire sans assécher les aliments. L'association précise de la chaleur et de l'humidité crée un effet de « couverture » autour des aliments. L'intensité du flux d'air permet à la température interne de l'armoire de se restabiliser rapidement après l'ouverture et la fermeture de la porte.

Les armoires d'exposition grande capacité de Hatco sont issues de recherches avancées et de tests intensifs en situation. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour un maximum de durabilité, d'aspect esthétique et de performance optimum. Chaque appareil est minutieusement inspecté et testé avant expédition.

Ce manuel fournit les instructions d'installation, de sécurité et le mode d'emploi des armoires d'exposition grande capacité. Hatco vous recommande de lire l'ensemble des instructions d'installation, de sécurité et de fonctionnement contenues dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

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

### **AVERTISSEMENT**

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

### **ATTENTION**

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

### **AVIS**

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

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

## **!** AVERTISSEMENT

### DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- 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, débranchez le cordon d'alimentation et laissez refroidir avant une maintenance ou un nettoyage.
- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C (70°F) minimum.
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau.** L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- 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.
- Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension ou chaud.
- Ne pas trop remplir le réservoir d'eau. Un réservoir trop rempli présente un risque de décharge électrique.
- La réparation de cet appareil doit être confiée exclusivement à du personnel qualifié. Les réparations par des personnes non qualifiées peuvent provoquer des décharges électriques et des brûlures.
- Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.

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

## **!** AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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

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.

Placez l'appareil sur un plan de travail dont la hauteur est appropriée, à un emplacement pratique à utiliser. L'emplacement doit être à plat pour éviter que l'appareil ou son contenu ne tombe accidentellement, et suffisamment solide pour supporter le poids de l'appareil et de son contenu.

L'unité doit rester droite durant son transport. Avant de déplacer ou de basculer l'appareil, veuillez protéger toutes les surfaces en verre, les portes, les grilles et/ou les bordures avec du ruban adhésif et évacuer l'eau des éléments humides. Si vous ne respectez pas ces instructions, l'appareil risque d'être endommagé.

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 disponibles 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.

Il est recommandé d'utiliser de l'eau distillée dans le réservoir d'eau des appareils humidifiés pour assurer la durée de vie des pièces mécaniques et électriques. Si de l'eau non distillée est utilisée, il est nécessaire de nettoyer et de détartrer régulièrement le réservoir (consultez la section Maintenance pour obtenir des informations sur la procédure de nettoyage). Une panne de l'appareil causée par une accumulation de calcaire ou de sédiments n'est pas couverte par la garantie.

N'utilisez pas de l'eau désionisée. De l'eau désionisée raccourcit la durée de vie du réservoir d'eau et des éléments chauffants.

**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.

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

## DESCRIPTION DU MODÈLE

**All Models**

L'ensemble des armoires d'exposition grande capacité sont équipées Lumières DEL, de parties latérales en verre trempé et de panneaux ouvrant sur l'extérieur. Les appareils peuvent être configurés avec ou sans système d'humidification. Les portes coulissantes en verre sont disponibles pour un côté uniquement sur les modèles WFST-1X et WFST-2X. L'intérieur de l'armoire (le sommet et le fond) sont faits d'acier inoxydable facile à nettoyer. Tous les présentoirs sont en laiton chromé.

*NOTA: Les portes coulissantes en verre ne pourront pas être ajoutées par la suite.*

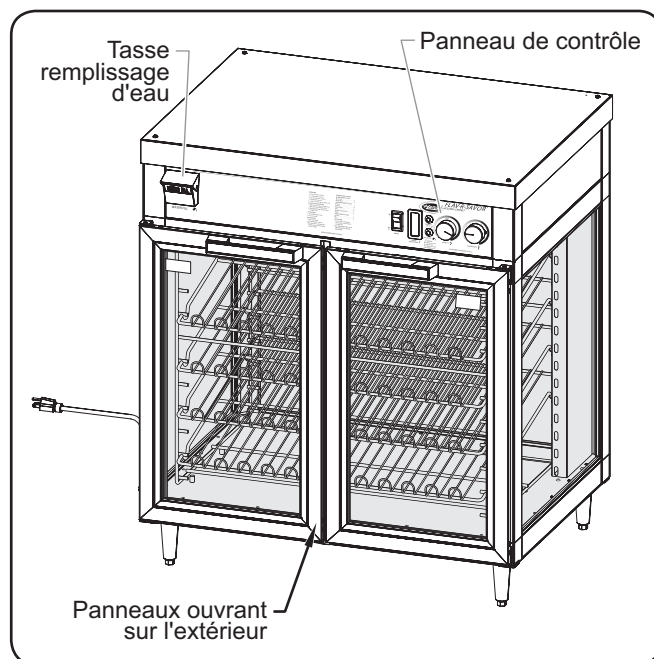
**Modèle WFST-1X**

Le WFST-1X est une armoire en aluminium, disponible en aluminium anodisé clair ou en option Couleurs tendance. Il est équipé de portes en verre ouvrant sur l'extérieur sur l'un des côtés et d'un ensemble de 4 étagères fixes polyvalentes. Le présentoir peut accueillir des tôles à brioche (457 x 660 mm [18" x 26"]) ou des produits alimentaires emballés. Les étagères du présentoir sont réglables et inclinables par incréments de 51 mm (2").

**Modèle WFST-2X**

Le WFST-2X est identique au modèle WFST-1X. Il possède toutefois un jeu de portes-fenêtres de chaque côté de l'armoire pour faciliter le passage.

*NOTA: Le modèle WFST-1X n'est pas convertible en WFST-2X.*



Modèle WFST-1X

## DÉSIGNATION DU MODÈLE



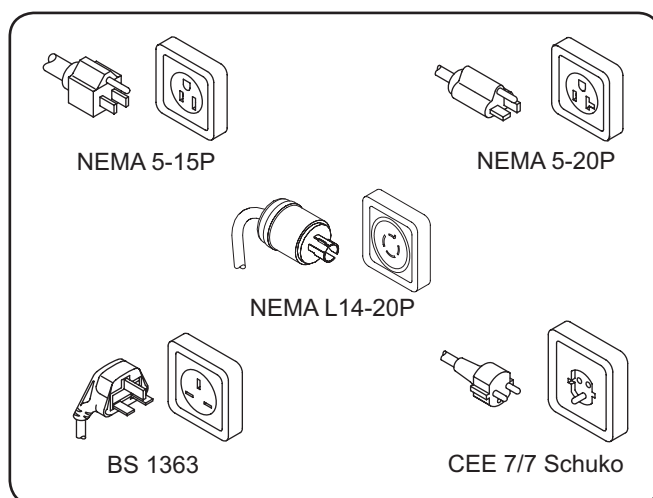
## Configuration des fiches

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

### **⚠ AVERTISSEMENT**

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

NOTA: Prise non fournie par Hatco.



Configuration des fiches

## Tableau des Caractéristiques électriques

Modèle	Tension	Hertz	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
WFST-1X	120	60	1715	14.3	NEMA 5-15P *	83 kg (182 lbs.)
	120/208-240		2315	14.3	NEMA L14-20P	
	220	50/60	1706	7.7	CEE 7/7 Schuko	83 kg (182 lbs.)
	240		1712	7.1	BS-1363	
WFST-2X	120	60	1715	14.3	NEMA 5-15P *	85 kg (188 lbs.)
	120/208-240		1715	14.0	NEMA L14-20P	
	220	50/60	1706	7.7	CEE 7/7 Schuko	85 kg (188 lbs.)
	240		1712	7.1	BS-1363	

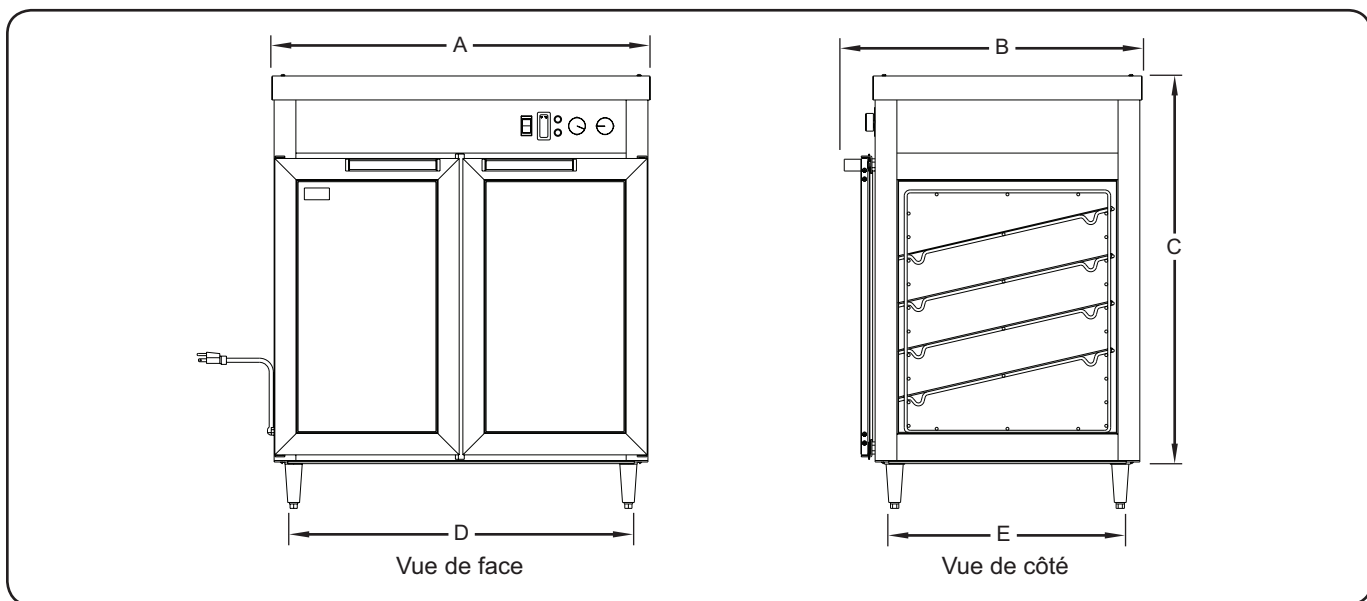
Les informations électriques grisées dans le tableau désignent les modèles destinés à internationaux uniquement.

\* NEMA 5-20P pour le Canada.

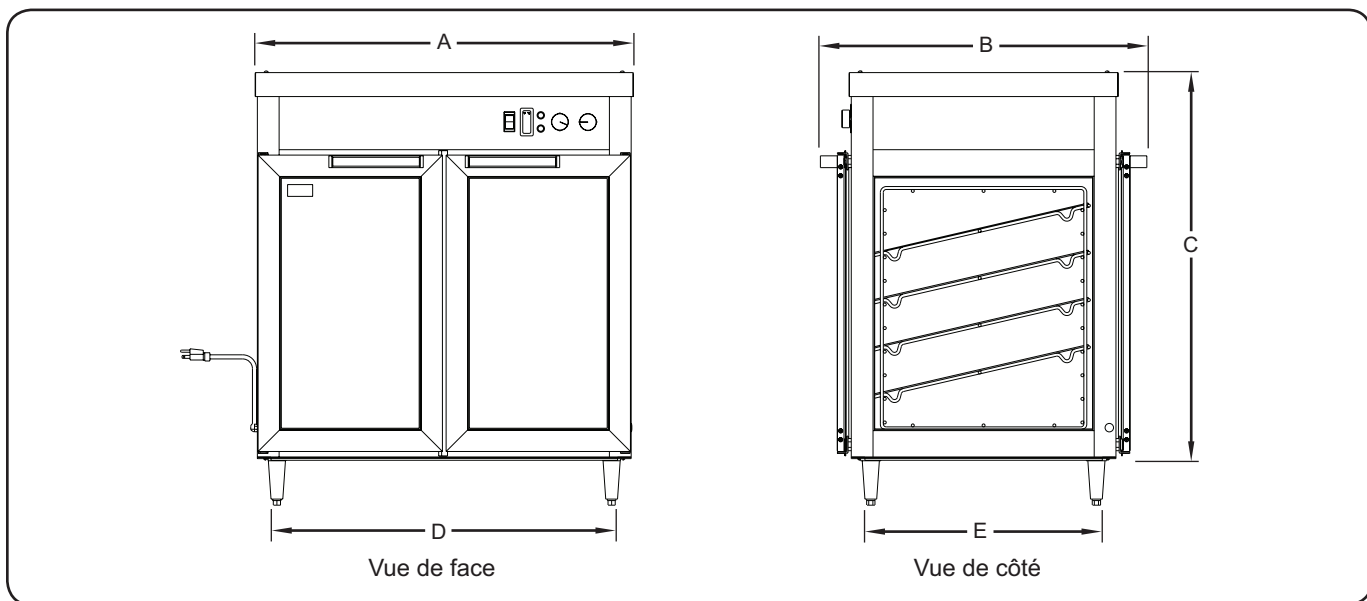
Dimensions

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Empattement Largeur (D)	Empattement Profondeur (E)
WFST-1X	814 mm (32-1/8")	641 mm (25-1/4")	831 mm (32-3/4")	736 mm (29")	504 mm (19-7/8")
WFST-2X	814 mm (32-1/8")	703 mm (27-5/8")	831 mm (32-3/4")	736 mm (29")	504 mm (19-7/8")

Espace de la porte: 711 mm (28") L x 557 mm (21-7/8") H



Dimensions du WFST-1X



Dimensions du WFST-2X

## Guide de conservation des aliments

Type d'aliments	Durée maximale de conservation (Heures)	Réglage de l'humidité	Réglage de la température	Température recommandée
Bagels	3	Faible	4	60°C (140°F)
Pommes de terre au four	2	Moyen	5	66°C (150°F)
Biscuits	2	Moyen	3	54°C (130°F)
Poulet	5	Élevé	5	79°C (175°F)
Croissants	3	Faible	4	60°C (140°F)
Poisson	1	Moyen	5	82°C (180°F)
Saucisses	2	Élevé	6	85°C (185°F)
Tartes aux fruits	3.5	Moyen	4	60°C (140°F)
Hot Dogs	4	Élevé	5	79°C (175°F)
Rondelles d'oignon	1	Faible	4	60°C (140°F)
Pizza	1	Moyen	6	85°C (185°F)
Bretzels	3	Moyen	4	60°C (140°F)
Côtes	2	Élevé	6	71°C (160°F)
Sandwiches emballés	2	Moyen	5	71°C (160°F)

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

## INSTALLATION

### Généralités

Hatco Flav-R-Savor® Les armoires de conservation grande capacité et les armoires d'exposition sont expédiées avec la plupart des composants préassemblés. Faites attention lors du déballage pour éviter d'endommager l'appareil et ses composants.

#### **⚠ AVERTISSEMENT**

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

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

#### **⚠ ATTENTION**

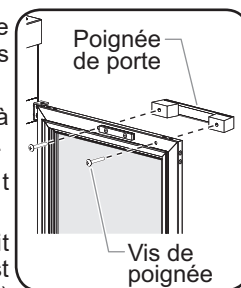
L'unité doit rester droite durant son transport. Avant de déplacer ou de basculer l'appareil, veuillez protéger toutes les surfaces en verre, les portes, les grilles et/ou les bordures avec du ruban adhésif et évacuer l'eau des éléments humides. Si vous ne respectez pas ces instructions, l'appareil risque d'être endommagé.

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 disponibles pour permettre le nettoyage en dessous de l'appareil.

1. Retirer l'appareil de sa boîte. Cette étape nécessite deux personnes.

NOTA: Pour éviter un retard de service sous garantie, enregistrez la garantie en ligne. Pour des détails, voir la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE.

2. Retirer le ruban et le film de protection de toutes les surfaces de l'appareil.
3. Installez les poignées de porte à l'aide des vis de poignée fournies.
4. Placer l'appareil à l'endroit souhaité.



- Placez l'appareil à un endroit où la température ambiante est constante et de 21°C (70°F) minimum. Évitez les endroits susceptibles d'activer les mouvements ou les courants d'air (comme à proximité de ventilateurs d'échappement/de hottes d'aspiration, de conduites de climatisation et de portes extérieures).
- Assurez-vous que l'unité est placée à une hauteur appropriée dans une zone facilitant son utilisation.
- veillez à ce que le comptoir soit de niveau et suffisamment solide pour supporter le poids de l'appareil et des aliments.
- Veuillez vous assurer que tous les pieds/supports en dessous de l'appareil sont fermement positionnés sur le comptoir.

NOTA: L'appareil doit rester droit pendant le transport.



**Généralités**

Suivez les procédures suivantes pour faire fonctionner un Flav-R-Savor Armoire de conservation grande capacité.

**AVERTISSEMENT**

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

**Mise en marche**

1. Branchez l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre de la configuration, de la taille et de la tension corrects. Pour des détails, voir la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUE.
2. Placez l'interrupteur d'alimentation POWER (I/O) sur position Marche (I).
  - Les voyants s'allument et le système de chauffage se met en marche.

**AVIS**

Il est recommandé d'utiliser de l'eau distillée dans le réservoir d'eau des appareils humidifiés pour assurer la durée de vie des pièces mécaniques et électriques. Si de l'eau non distillée est utilisée, il est nécessaire de nettoyer et de détartrer régulièrement le réservoir (consultez la section Maintenance pour obtenir des informations sur la procédure de nettoyage). Une panne de l'appareil causée par une accumulation de calcaire ou de sédiments n'est pas couverte par la garantie.

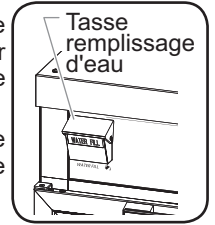
N'utilisez pas de l'eau désionisée. De l'eau désionisée raccourcit la durée de vie du réservoir d'eau et des éléments chauffants.

NOTA: Les dommages de l'appareil causés par l'utilisation d'eau désionisée ne sont pas couverts par la garantie.

**AVERTISSEMENT**

Ne pas trop remplir le réservoir d'eau. Un réservoir trop rempli présente un risque de décharge électrique.

3. Dans les appareils avec système d'humidification, remplissez le réservoir avec de l'eau propre. Pour remplir le réservoir :



- a. Soulevez le couvercle de la tasse REMPLISSAGE D'EAU et tirez-le vers l'avant.
- b. Versez doucement l'eau dans la tasse jusqu'à ce que l'indicateur FAIBLE NIVEAU D'EAU s'éteigne.

NOTA: Lors du premier remplissage, le réservoir peut nécessiter jusqu'à 3,8 litres (1 gallon) d'eau.

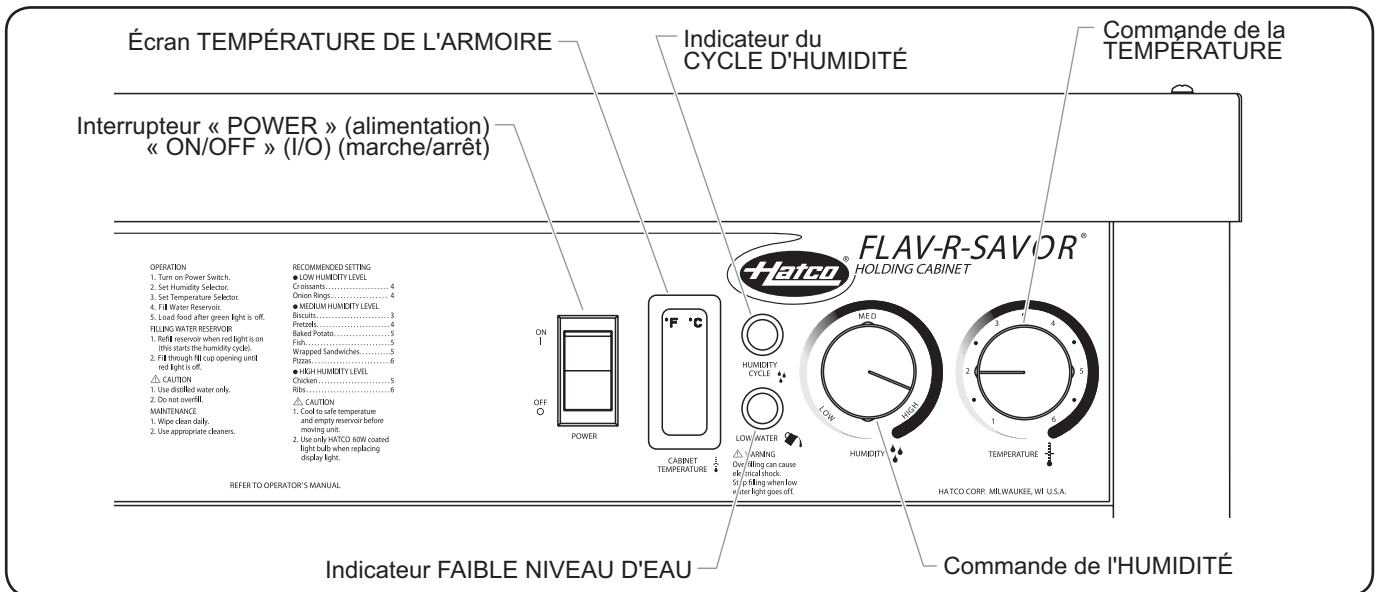
4. Sur les appareils avec système d'humidification, réglez la commande de l'humidité sur le niveau souhaité. Reportez-vous au « Guide de conservation des aliments » de la section Caractéristiques pour connaître les recommandations à suivre.
  - L'indicateur du cycle d'humidité ne s'éteint que lorsque l'intérieur de l'armoire atteint la valeur d'humidité sélectionnée.

NOTA: Le réservoir permet un fonctionnement continu d'environ 4 à 8 heures, selon les réglages et l'utilisation. Lorsque l'indicateur FAIBLE NIVEAU D'EAU est allumé, ajoutez de l'eau dans le réservoir. La capacité de remplissage du réservoir d'eau est 2,8 litres (3 quarts).

5. Réglez la commande de température sur la température souhaitée. Reportez-vous au « Guide de conservation des aliments » de la section Caractéristiques pour connaître les recommandations à suivre.
6. Laissez 30 minutes à l'appareil pour atteindre sa température de fonctionnement avant de remplir l'armoire avec des produits alimentaires préchauffés.
  - L'écran de la température indique la température actuelle à l'intérieur de l'armoire.

**Arrêt**

1. Placez l'interrupteur d'alimentation POWER (I/O) sur position Arrêt (O). Les voyants s'allument et le système de chauffage s'éteint.



## Généralités

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

### **AVERTISSEMENT**

#### DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation 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.**
- Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension ou chaud.
- 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.

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

## Nettoyage quotidien

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

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

1. Mettre l'appareil hors tension, débrancher le cordon d'alimentation et laisser refroidir l'appareil.
2. Enelevz et lavez tous les plaques à aliments.
3. Essuyez l'ensemble des surfaces intérieures et extérieures à l'aide d'un chiffon doux et humide. Vous pouvez utiliser un nettoyant non-abrasif pour éliminer les taches difficiles. Les recoins difficiles d'accès doivent être nettoyés à l'aide d'une petite brosse et de savon doux.
4. Nettoyez les panneaux latéraux vitrés à l'aide d'un nettoyant pour vitres traditionnel.

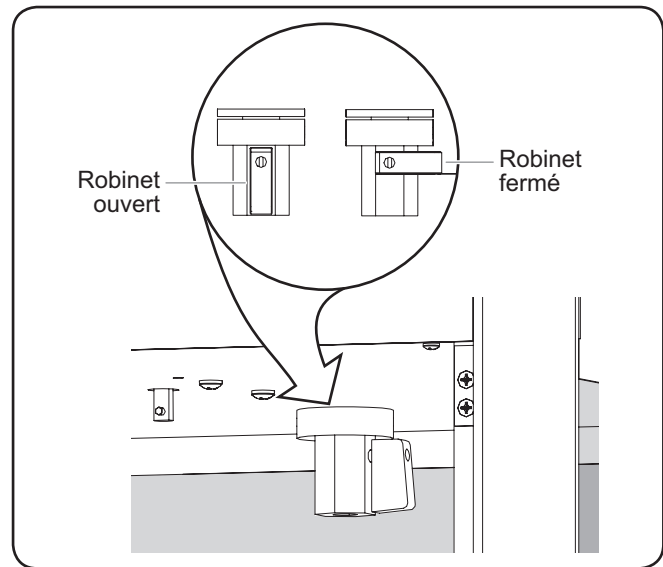
## Vidange du réservoir d'eau

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

### **AVERTISSEMENT**

**DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :** Turn the power switch OFF, unplug the power cord, and allow the unit to cool before performing any maintenance or cleaning.

1. Placez l'interrupteur d'alimentation MARCHE/ARRÊT (I/O) sur la position ARRÊT (O) et débranchez le cordon d'alimentation. Laissez l'appareil refroidir.
2. Repérez le robinet dans l'armoire sous la plaque du plafond. **ATTENTION : RISQUE DE BRÛLURES—La plaque du plafond et l'eau du réservoir sont chaudes pendant le fonctionnement. Laisser refroidir avant de procéder à la vidange.**
3. Retirez les bacs alimentaires et/ou les présentoirs de l'appareil.
4. Placez un bac de quatre litres (un gallon) sous le robinet.
5. Tournez la poignée du robinet de la position horizontale (fermée) à la position verticale (ouverte) pour vidanger le réservoir.
6. Une fois que le réservoir est vide, repositionnez la poignée du robinet en position fermée.



Vidange du robinet du réservoir

**NOTA:** Si l'eau utilisée présente une quantité excessive de calcaire ou de minéraux, suivre la procédure "Retrait des dépôts de calcaire et de minéraux" pour procéder au nettoyage et au détartrage périodiques du réservoir d'eau.

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

### Retrait du Tartre et des Dépôts Minéraux

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

*NOTA: La teneur en tartre et en minéraux de l'eau utilisée pour un fonctionnement quotidien déterminera la fréquence de la procédure de détartrage.*

*NOTA: Effectuez cette procédure lorsque l'appareil ne va pas être utilisé pendant un certain temps, comme en fin de journée.*

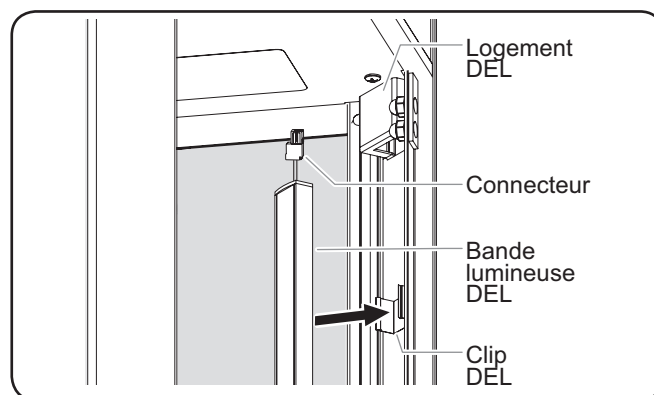
1. Éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation (modèles amovibles) et laissez l'appareil refroidir.
2. Une fois que l'appareil a refroidi, effectuer la procédure « Vidange du réservoir d'eau » décrite dans cette section.
3. Remplissez le bac d'eau avec un mélange de 75% d'eau et 25% de vinaigre blanc jusqu'à un niveau où le mélange recouvre le tartre et les dépôts de minéraux. N'utilisez pas de vinaigre parfumé.
4. Branchez l'appareil et allumez-le.
5. Réglez la température de l'air et l'humidité sur le niveau le plus élevé et faites fonctionner l'appareil pendant 30 minutes.
6. Éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation.
7. Effectuer 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 FONCTIONNEMENT de ce manuel.

### Remplacer une bande lumineuse DEL

Les appareils sont équipés de deux bandes lumineuses DEL afin d'éclairer la zone de chauffage. Pour tout remplacement de bande lumineuse DEL, utiliser la référence Hatco P/N 02.30.205.00.

Appliquer la procédure suivante pour remplacer une bande lumineuse DEL.

1. Éteindre l'appareil, débrancher le cordon d'alimentation et laisser l'appareil refroidir.
2. Retirer la bande lumineuse DEL des clips la maintenant dans le coin.
3. Tirer le haut de la bande DEL vers le bas pour la retirer de son logement et exposer les connecteurs.
4. Déconnecter les connecteurs de la bande lumineuse DEL à remplacer.
5. Connecter les connecteurs sur la nouvelle bande lumineuse DEL.
6. Rentrer le câblage et le haut de la bande lumineuse DEL dans le logement DEL.
7. Insérer la bande lumineuse DEL dans les clips pour la maintenir.



Remplacer une bande lumineuse DEL  
(porte retirée pour plus de clarté)

**⚠ 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:** Éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation/coupez l'alimentation au niveau du coupe-circuit et laissez refroidir avant une maintenance ou un nettoyage.

Symptôme	Cause Probable	Solution
Les lumières DEL ne fonctionnent pas.	Branchements desserrés.	Vérifier que les branchements sont bien fixés.
	Le circuit DEL est défectueux.	Contactez un réparateur agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.
	La bande lumineuse DEL est défectueuse.	Remplacer la bande lumineuse DEL. Veuillez vous reporter à la procédure « Remplacement d'une bande lumineuse DEL » décrite dans la section ENTRETIEN.
L'appareil fonctionne, mais l'air ne circule pas dans la vitrine.	Le moteur du ventilateur est défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	La tension fournie au ventilateur est peut-être incorrecte.	
La température de la chambre d'aliments n'est pas assez élevée.	Thermostat réglé trop bas.	Montez le thermostat.
	L'élément chauffant a grillé.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	La régulation de TEMPÉRATURE ne fonctionne pas correctement.	
	Mouvement d'air excessif autour de l'appareil.	Restreignez ou redirigez le déplacement d'air (ex : la gaine de climatisation ou le ventilateur d'extraction) à distance de l'appareil.
Appareil branché sur une alimentation inadaptée.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.	
La température de la chambre d'aliments est trop élevée.	Thermostat réglé trop haut.	Baissez le thermostat.
	La régulation de TEMPÉRATURE ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	Appareil branché sur une alimentation inadaptée.	
L'appareil chauffe mais ne produit pas d'humidité dans la vitrine. L'indicateur FAIBLE NIVEAU D'EAU n'est pas allumé et l'appareil est rempli d'eau.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
L'appareil chauffe mais ne produit pas d'humidité dans la vitrine. L'indicateur FAIBLE NIVEAU D'EAU est allumé et l'appareil est rempli d'eau.	Le capteur du niveau d'eau ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
Pas de chaleur, mais la lumière fonctionne.	Thermostat réglé trop bas.	Montez le thermostat.
	L'élément chauffant a grillé.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	La régulation de TEMPÉRATURE ne fonctionne pas correctement.	
Absence de chaleur et de lumière.	Alimentation coupée (O).	Placer l'interrupteur de marche/arrêt sur Marche.
	Le coupe-circuit a disjoncté.	Réarmez le coupe-circuit. Si le disjoncteur continue de se déclencher, contactez un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.

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

Si le problème persiste, veuillez contacter l'agence d'entretien agréée Hatco la plus proche ou Hatco pour obtenir une assistance. Pour trouver l'agence d'entretien la plus proche, rendez-vous sur le site Internet de Hatco ([www.hatcocorp.com](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 ou 414-671-6350

Courriel: [support@hatcocorp.com](mailto:support@hatcocorp.com)

## Touchscreen Controller

Le panneau de commande à écran tactile est installé en usine et remplace le panneau de contrôle standard. Suivez la procédure suivante pour utiliser le panneau de commande à écran tactile.

### Mise en service

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position I (marche).

- Les voyants s'allument et les systèmes de chauffage et d'humidification se mettent en marche.



- Le panneau de commande à écran tactile s'allume et affiche l'écran d'accueil. L'écran d'accueil affiche les minuteurs disponibles correspondants à la position de chaque produit placé dans la vitrine.

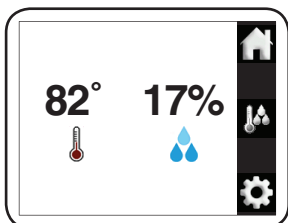
### ATTENTION

**RISQUE DE BRÛLURES : Certaines surfaces extérieures de l'unité deviendront chaudes. Soyez prudent lorsque vous touchez ces surfaces.**

NOTA: Les touches et s'allument en rouge au cours du préchauffage. Lorsque la vitrine atteint les valeurs de fonctionnement, les touches s'allument en vert.

2. Laissez 30 minutes à l'appareil pour atteindre sa température de fonctionnement et ses valeurs d'humidité avant de remplir la vitrine avec des produits alimentaires préchauffés.

- Appuyez sur la touche pour afficher la température ambiante et l'humidité relative (RH) de l'intérieur de la vitrine. Pressez la touche pour revenir aux minuteurs de l'écran d'accueil.



3. Suivez les instructions suivantes pour changer les réglages de la température de l'air, d'humidité relative (RH) et du minuteur, si nécessaire.

### Arrêt

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

### Utilisation des minuteurs

Respectez la procédure suivante pour utiliser les minuteurs pour les produits placés en vitrine.

1. Assurez-vous que l'écran d'accueil avec les moniteurs disponibles est affiché. Dans le cas contraire, appuyez sur la touche .

NOTA: La position des minuteurs sur l'écran correspond à celle des produits dans la vitrine, vue depuis le côté opérateur.

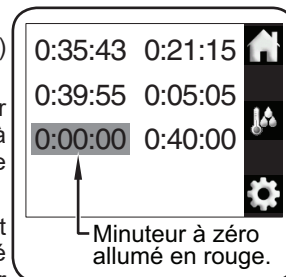
2. Démarrez le(s) minuteur(s) souhaité(s).

- Pressez un minuteur pour démarrer un compte à rebours à partir de la durée présélectionnée.

- Pressez un minuteur et maintenez-le appuyé durant trois secondes pour l'éteindre et le réinitialiser.

- Lorsqu'il ne reste que une minute avant le terme d'un minuteur, il clignote en rouge. Lorsqu'un minuteur atteint zéro, la lumière rouge reste allumée jusqu'à ce que l'opérateur réinitialise le minuteur.

3. Maintenez le doigt sur le minuteur en surbrillance en rouge pendant trois secondes pour réinitialiser le minuteur.



### Modifier les réglages de la vitrine

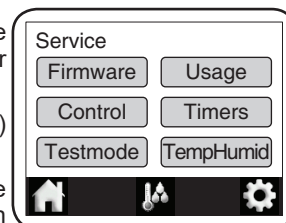
Respectez la procédure suivante pour régler la température ambiante et les paramètres d'humidité de la vitrine.

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position I (marche).

- L'appareil et le panneau de commande à écran tactile s'allument, l'écran d'accueil s'affiche.

2. Pressez la touche .

- Saisissez le mot de passe "248" au moyen du clavier numérique qui apparaît.
- Le menu Service (entretien) apparaît sur l'affichage.

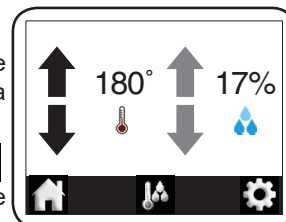


3. Pressez la touche TEMPUMID sur l'écran Service pour accéder aux paramètres de température ambiante et d'humidité relative.

4. Réglez la température ou l'humidité relative.

- Pressez les touches ou rouges à gauche de l'affichage pour régler la température souhaitée.

- Pressez les touches ou bleues à droite de l'affichage pour régler l'humidité relative souhaitée.




NOTA: Les réglages de température et d'humidité peuvent varier selon la consistance et la composition des aliments.

5. Pressez la touche pour enregistrer ces paramètres et revenir à l'écran d'accueil.

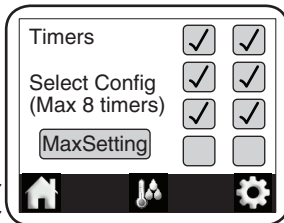



## Modifier les réglages du minuteurs

Suivez la procédure suivante pour modifier la programmation de chacun des minuteurs correspondant aux produits.

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position I (marche).
  - L'appareil et le panneau de commande à écran tactile s'allument, l'écran d'accueil s'affiche.
2. Pressez la touche .
  - Saisissez le mot de passe "248" au moyen du clavier numérique qui apparaît.
  - Le menu Service (entretien) apparaît sur l'affichage.
3. Pressez la touche TIMERS sur l'écran Service pour accéder à l'écran Timers (minuteurs).

NOTA: Les cases sur l'écran Timers (minuteurs) correspondent à chacun des produits disponibles, vous faites face à l'appareil. Pressez la case appropriée pour faire passer le minuteur de visible à invisible sur l'écran d'accueil.

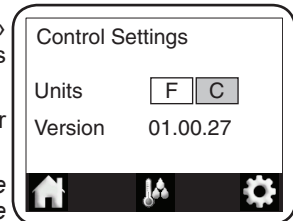


4. Pressez la touche MAXSETTING sur l'écran Timers (minuteurs) pour accéder au réglage de l'heure.
  - a. Appuyez sur la touche SET pour mettre en surbrillance le premier réglage de l'heure.
  - b. Appuyez sur le rouge ↑ ou ↓ sur la touche sur l'écran pour changer le réglage de l'heure.
  - c. Appuyez sur le réglage minuteur du suivant pour l'activer, et répéter l'étape précédente pour modifier le paramétrage.
  - d. Appuyez sur la touche DONE quand tous les changements sont terminés.
5. Pressez la touche  pour enregistrer ces paramètres et retourner à l'écran d'accueil.




3. Pressez la touche CONTROL sur l'écran Service pour accéder aux paramètres de contrôle.
4. Choisissez l'unité de mesure souhaitée sur la ligne « Units » (unités) :

- Pressez la case « F » pour choisir les degrés Fahrenheit.
- Pressez la case « C » pour choisir les degrés Celsius.




NOTA: La case de l'unité de mesure active est éclairée en vert.

5. Pressez la touche  pour enregistrer ces paramètres et revenir à l'écran d'accueil.

## Mise à jour du logiciel

Suivez la procédure suivante pour réaliser une actualisation du logiciel sur le panneau de commande à écran tactile.


1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position I (marche).
  - L'appareil et le panneau de commande à écran tactile s'allument, l'écran d'accueil s'affiche.
2. Pressez la touche .
  - Saisissez le mot de passe "248" au moyen du clavier numérique qui apparaît.
  - Le menu Service (entretien) apparaît sur l'affichage.
3. Pressez la touche du firmware (logiciel) sur l'écran Service pour accéder à l'écran de mise à jour du logiciel.
4. Insérez le périphérique USB dans le port USB à côté du contrôleur, et appuyez sur la touche UPDATE (de mise à jour) sur l'écran de mise à jour du logiciel.
  - La mise à jour va démarrer. Une fois terminée, le panneau de commande à écran tactile va redémarrer et afficher l'écran d'accueil.

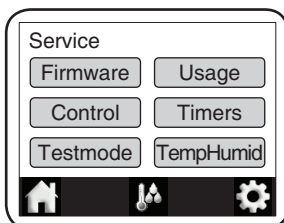


## Basculement entre Celsius et Fahrenheit

Respectez la procédure suivante pour basculer l'unité de mesure de la température de Fahrenheit en Celsius et inversement.

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position I (marche).
  - L'appareil et le panneau de commande à écran tactile s'allument, l'écran d'accueil s'affiche.

2. Pressez la touche .
  - Saisissez le mot de passe "248" au moyen du clavier numérique qui apparaît.
  - Le menu Service (entretien) apparaît sur l'affichage.



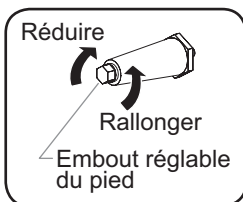


## Pieds réglable de 102 mm (4")

Les pieds réglables de 102 mm (4") servent à élever l'appareil et sont disponibles comme accessoires. Suivez la procédure suivante pour monter les pieds.

1. Retirez le présentoir et fixez tous les panneaux de verre et toutes les portes avec une bande adhésive. Couchez soigneusement l'appareil sur le côté. **AVIS: ne couchez pas l'appareil sur le côté comportant le panneau de commande.**

2. Vissez les pieds de 102 mm (4") dans les trous au milieu de chaque support d'angle. Une fois tous les pieds serrés, remettez l'appareil en position debout. Si l'appareil n'est pas plan ou s'il balance, tournez l'embout réglable du pied approprié pour aplanir l'appareil.



*NOTA: Les supports de 102 mm (4") sont réglables pour ajuster la hauteur de l'unité. Utiliser une clé à fourche de 16 mm (5/8") pour effectuer des réglages de mise à niveau une fois que l'appareil est placé dans sa position finale.*

## Portes coulissantes à fermeture automatique

Les portes coulissantes à fermeture automatique peuvent être installées en usine (option), sauf pour les modèles non réglables.

*NOTA : Les portes coulissantes à fermeture automatique sont disponibles pour un côté uniquement sur les modèles WFST-2X.*

## Porte-fenêtre à fermeture automatique

Les portes-fenêtres à fermeture automatique peuvent être installées en usine (option), sauf pour les modèles non réglables.

## Autocollants produits

Les autocollants produits sont disponibles afin de promouvoir les produits alimentaires. Ils peuvent être installés sur trois (3) côtés de l'armoire, au-dessus des panneaux vitrés. Les autocollants produits comportent des messages tels que « Plats chauds du jour » ou une illustration représentant du poulet ou des côtes.

### Installation des autocollants

1. Nettoyez les panneaux latéraux à l'aide d'un nettoyant non-gras, tel que l'alcool isopropylique (alcool à friction).
2. Une fois que les surfaces nettoyées sont sèches, retirez le film de protection de la décalcomanie et placez-la sur le panneau.
3. Retirez toute bulle ou poche d'air de la décalcomanie en la frottant doucement avec un chiffon doux, du centre vers les bords.

## Support de note

Un porte-étiquette peut être installé à l'avant de l'appareil. Suivez la procédure suivante pour installer un porte-étiquette.

### **AVERTISSEMENT**

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

*NOTA: La signalisation n'est pas fournie par Hatco. Les dimensions du porte-étiquette sont L 811 mm x H 159 mm (31-15/16" x 6-1/4").*

1. Retirez les deux vis du couvercle avant du couvercle de l'armoire.
2. Alignez les trous de montage du porte-étiquette sur les orifices du couvercle de l'armoire.
3. Insérez les vis du couvercle dans les orifices du porte-étiquette et du couvercle de l'armoire. Serrez fermement.

## 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 TOUTS 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.

**Enregistrez votre appareil en ligne !**

Lisez la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR  
LE PROPRIÉTAIRE pour plus d'informations.