

hatcorp.com

Register Online!
(see page 2)

S'inscrire en ligne!
(voir page 20)



Flav-R 2-Go[®]

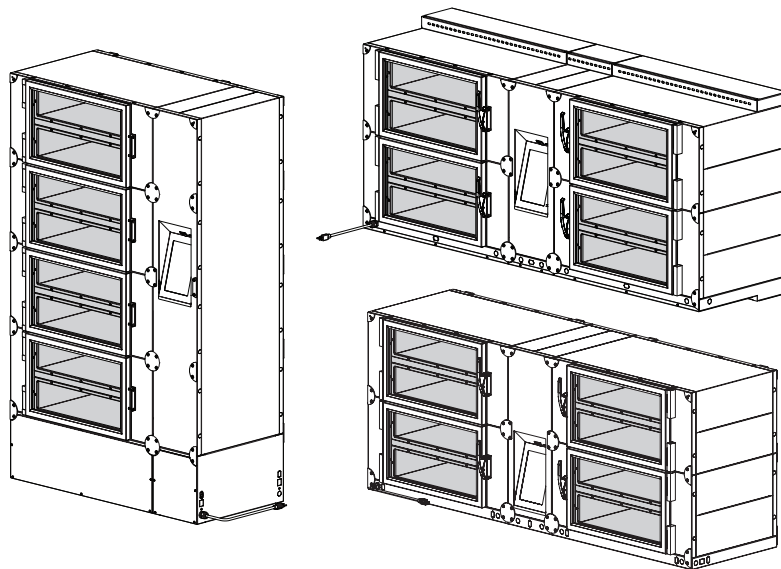
Pizza Locker System

Système de casiers à pizza

F2GP and F2GBP Series/Série

Installation and Operating Manual

Manuel d'installation et d'utilisation



⚠ WARNING

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

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. **GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES.**

⚠ 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. **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.**

Français = p 20

Important Owner Information	2	Clear a Single Order.....	12
Introduction	2	Change a Locker's Heated/Ambient Setting	12
Important Safety Information	3	Change All Lockers' Heated/Ambient Setting.....	12
Model Description	4	Overtime Order	12
Model Designation	5	Change the Passcode	13
Specifications	5	Clear All Orders	13
Plug Configurations	5	Change the Temperature Setpoint	14
Electrical Rating Chart.....	5	Updating the Touchscreen Controller Software.....	14
Dimensions.....	6	Maintenance	15
Interior Dimensions.....	7	General	15
Installation	8	Daily Cleaning	15
General.....	8	Troubleshooting Guide	16
Installing Countertop Models.....	8	Error Message Guide	16
Installing Floor Mount Models	8	Options and Accessories	17
Installing Built-In Models	9	Limited Warranty	19
Operation	10	Authorized Parts Distributors	Back Cover
General.....	10		
Placing an Order	10		
Picking up an Order.....	11		

IMPORTANT OWNER INFORMATION

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

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

Register your unit!

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

Business

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

Telephone: 414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com



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

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

INTRODUCTION

Hatco Flav-R 2-Go® Pizza Locker Systems are designed specifically to hold a large quantity of pizza for up to 45 minutes with quick and secure access. The individually-controlled lockers can fit several different sizes of pizza boxes.

Flav-R 2-Go Pizza Locker Systems are products of extensive research. The materials used were selected for maximum durability, attractive appearance, and optimum performance. Every unit is inspected and tested thoroughly prior to shipment.

This manual provides the installation, safety, and operating instructions for Flav-R 2-Go Pizza Locker Systems. Hatco recommends all installation, operating, and safety instructions appearing in this manual be read prior to installation or operation of the unit.

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



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



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



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



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

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle.
- Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.
- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C).
- 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.
- Do not pull unit by power cord.
- Discontinue use if power cord is frayed or worn.
- Do not attempt to repair or replace a damaged power cord. Cord must be replaced by an Authorized Hatco Service Agent or a person with similar qualifications.
- Do not clean unit with metal scouring pads. Metal pieces can break off pad and touch electrical components, creating risk of electric 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.

EXPLOSION HAZARD: Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.

Install unit in accordance with installation instructions in this manual.

This unit is not designed for long-term food holding. The holding time is programmable for up to 45 minutes upon placement of each order in a locker. Manage or dispose of food products held for longer than safe holding time in accordance with all local food code requirements.

Use extreme caution when moving and tipping unit during installation. Size and weight of unit create significant tip and pinch point hazards. Remain aware and keep clear of unit/pinch points while tipping to avoid serious injury.

⚠ WARNING

FIRE HAZARD: Do not use an extension cord. If power cord is too short, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle near unit.

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

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

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

⚠ CAUTION

BURN HAZARD: Some exterior surfaces on unit will get hot. Avoid unnecessary contact with unit.

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

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

Do not place anything on top of unit; doing so may subject personnel to injury or could damage unit.

Do not store any materials or items inside unit when not in use.

Never use steel pads, wire brushes, or scrapers to clean unit.

NOTICE

Do not locate unit in an area subject to ambient temperatures above 100°F (38°C). Doing so will damage unit and void warranty.

Unit must be level for self-closing doors to function properly.

Do not lay unit on its side in any direction. Damage to unit could occur.

Damage to any countertop material caused by heat generated from Hatco equipment is not covered under the Hatco warranty. Contact manufacturer of countertop material for application information.

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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

All Models

Hatco® Flav-R 2-Go® Pizza Locker Systems are designed to hold pick-up and delivery orders securely while allowing quick access. Each unit features magnetically-locked hinged doors on the customer side and non-locked doors on the operator side, a 10" (254 mm) touchscreen controller on both sides of the unit, a Power I/O (on/off) switch, and a 6' (1829 mm) power cord with plug.

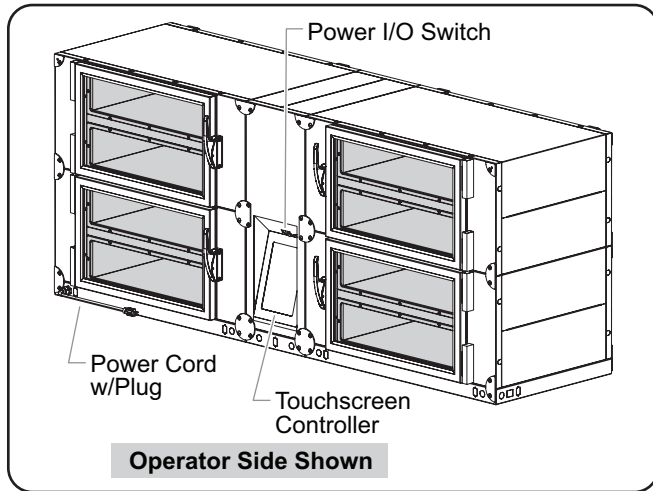
Pizza locker systems can be installed on a countertop, mounted to the floor, or built into a wall opening. All units are available in several *Designer* colors.

The touchscreen controller can be used to input customer orders manually or used with an outside vendor's POS integration. Each locker can be set to HEATED or AMBIENT mode.

NOTE: Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section of this manual for all of the available options and accessories.

F2GP-21, F2GP-22, and F2GP-12 Models (Countertop Models)

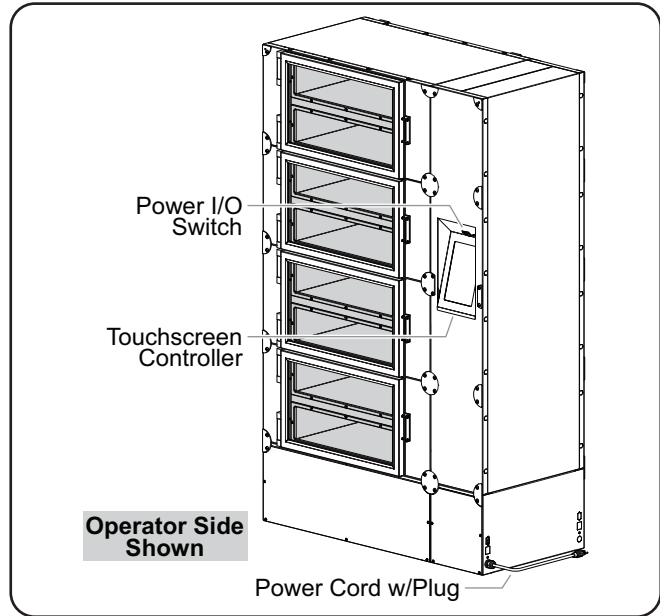
The F2GP-21, F2GP-22, and F2GP-12 models are designed for countertop use. These models are 2 or 4 lockers high with 1 or 2 columns.



Countertop Models (Model F2GP-22-C shown)

F2GP-14 Model (Floor Mount Model)

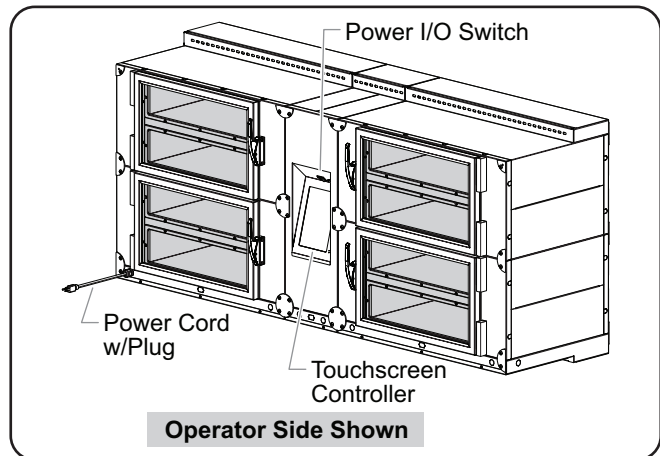
The F2GP-14 model is designed to be installed onto the floor. This model is 8 lockers high with 1 column.



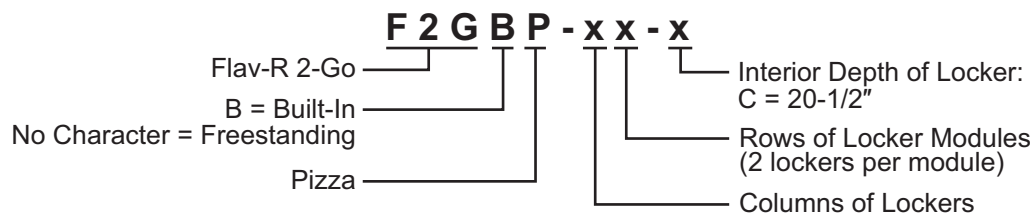
Floor Models (Model F2GP-14-C shown)

F2GBP-12, F2GBP-14, F2GBP-21, and F2GBP-22 Models (Built-In Models)

The F2GBP-12, F2GBP-14, F2GBP-21, and F2GBP-22 models are designed to be installed into a wall opening. These models are 2 to 8 lockers high with 1 to 2 columns.



Built-In Models (Model F2GBP-22-C shown)



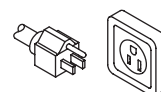
SPECIFICATIONS

Plug Configurations

Units are equipped with an electrical cord and plug appropriate for the electrical rating of the unit. Unit must be connected to a dedicated circuit.



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.



NEMA 5-15P

Plug Configurations

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.

NOTE: The specification label is located next to the power cord. See the label for the serial number and verification of unit electrical information.

Electrical Rating Chart — Countertop Models

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Unit Weight
F2GP-21-C	120 V	536 W	4.7 A	NEMA 5-15P	236 lbs. (107 kg)
F2GP-22-C	120 V	1057 W	9.2 A	NEMA 5-15P	440 lbs. (200 kg)
F2GP-12-C	120 V	536 W	4.7 A	NEMA 5-15P	236 lbs. (107 kg)

Electrical Rating Chart — Floor Mount Models

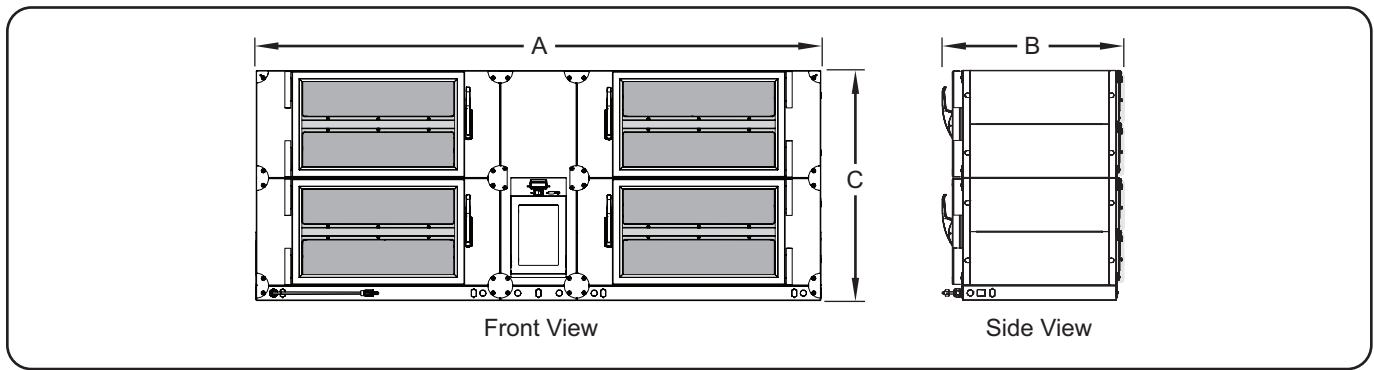
Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Unit Weight
F2GP-14-C	120 V	1057 W	9.2 A	NEMA 5-15P	497 lbs. (225 kg)

Electrical Rating Chart — Built-In Models

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Unit Weight
F2GBP-12-C	120 V	536 W	4.7 A	NEMA 5-15P	272 lbs. (123 kg)
F2GBP-14-C	120 V	1057 W	9.2 A	NEMA 5-15P	497 lbs. (225 kg)
F2GBP-21-C	120 V	536 W	4.7 A	NEMA 5-15P	325 lbs. (147 kg)
F2GBP-22-C	120 V	1057 W	9.2 A	NEMA 5-15P	502 lbs. (228 kg)

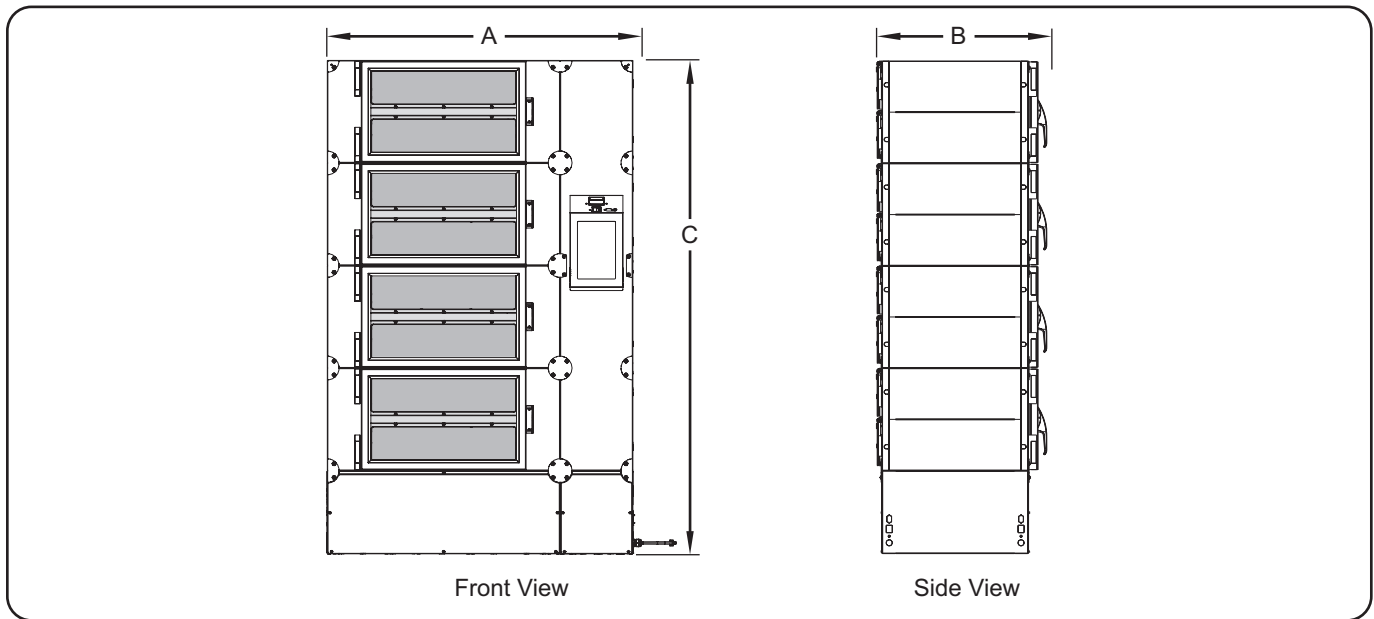
Dimensions — Countertop Models

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)
F2GP-21-C	77-3/4" (1974 mm)	24-11/16" (626 mm)	16-7/8" (428 mm)
F2GP-22-C	77-3/4" (1974 mm)	24-11/16" (626 mm)	31-3/4" (804 mm)
F2GP-12-C	44-1/8" (1121 mm)	24-11/16" (626 mm)	31-3/4" (804 mm)



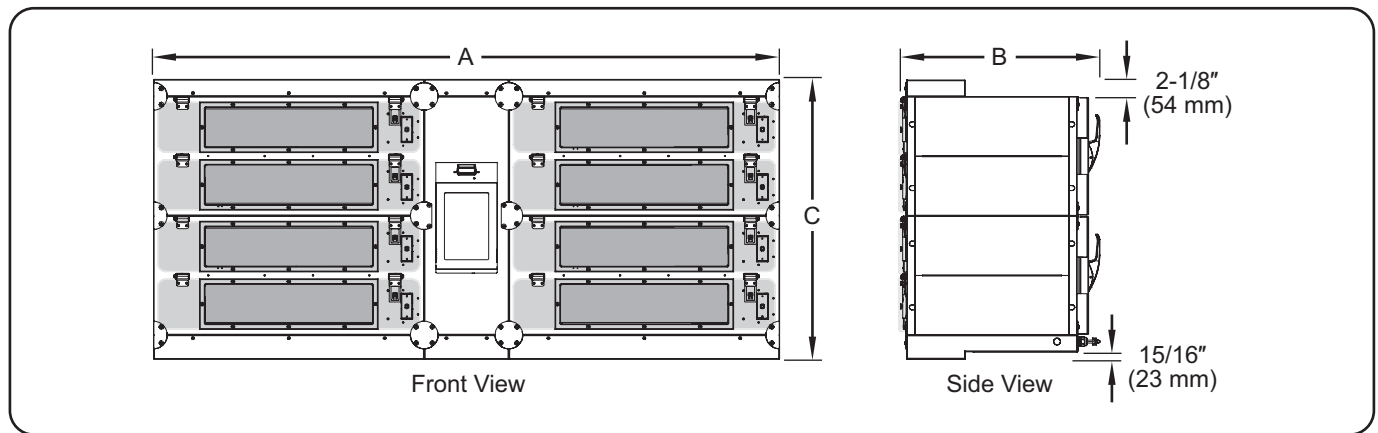
Dimensions — Floor Mount Models

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)
F2GP-14-C	45-3/8" (1151 mm)	24-11/16" (626 mm)	71-1/4" (1809 mm)



Dimensions — Built-In Models

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)
F2GBP-12-C	44-1/8" (1121 mm)	24-11/16" (626 mm)	34-3/4" (883 mm)
F2GBP-14-C	44-1/8" (1121 mm)	24-11/16" (626 mm)	64-3/8" (1635 mm)
F2GBP-21-C	77-3/4" (1974 mm)	24-11/16" (626 mm)	20" (507 mm)
F2GBP-22-C	77-3/4" (1974 mm)	24-11/16" (626 mm)	34-3/4" (883 mm)



Interior Dimensions — All Models

Width	Depth	Height
20-3/4" (528 mm)	20-1/2" (521 mm)	4-7/8" (124 mm)

General

Flav-R 2-Go® Pizza Locker Systems are shipped with most components pre-assembled. Care should be taken when unpacking the shipping carton to avoid damage to the unit and components enclosed. Use the following procedures to install countertop, floor mount, and built-in models.

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: Do not use an extension cord. If power cord is too short, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle near unit.

CAUTION

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

NOTICE

Do not locate unit in an area subject to ambient temperatures above 100°F (38°C). Doing so will damage unit and void warranty.

Unit must be level for self-closing doors to function properly.

Do not lay unit on its side in any direction. Damage to unit could occur.

NOTE: Due to the size and weight of the unit, use the proper number of people for installation based on the weight of the unit.

1. Inspect the shipping container for obvious signs of transit damage. If damaged, inform the freight company immediately. **CAUTION! Stop! Do not attempt to use a damaged unit. Contact Hatco® for assistance.**
2. Cut and remove the shipping bands from around the packaging.
3. Remove tape and protective packaging from all surfaces of the unit.
4. Inspect the unit for freight damage such as dents on the exterior or inside the lockers. If damaged, inform the freight company immediately.
5. Use one of the following procedures to install the unit depending on the model and installation type.
 - Installing Countertop Models
 - Installing Floor Mount Models
 - Installing Built-In Models

Installing Countertop Models

1. 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).
 - 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.
2. Verify that the unit is level. The self-closing doors will not work properly if unit is not level.
3. Apply NSF-approved sealant around the bottom edge of the unit and the countertop.
4. Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.

Installing Floor Mount Models

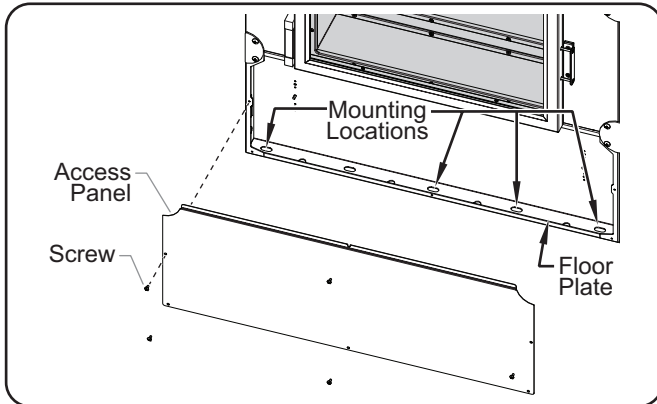
Floor mount models are shipped with an installation template and instructions to minimize moving the unit. Use the installation template or this procedure to install a floor mount model.

WARNING

Use extreme caution when moving and tipping unit during installation. Size and weight of unit create significant tip and pinch point hazards. Remain aware and keep clear of unit/pinch points while tipping to avoid serious injury.

1. 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).
2. Remove the access panels on the bottom of each column on the front and back of the unit by removing the screws.
3. Mark the location of at least two mounting locations on each side of the unit.
4. Move the unit away from the installation location.
5. Pre-drill the marked mounting locations.
 - Use the appropriate anchors and fasteners based on the installation material.
6. Move the unit back to the installation location and line up mounting holes with pre-drilled holes.
7. Verify that the unit is level before securing to the floor. The self-closing doors will not work properly if unit is not level.

8. Secure the unit to the floor by using the appropriate fasteners through the floor plate and into the floor.
 - The obround mounting holes are 1/2" wide.



Installing a Floor Mount Unit to the Floor

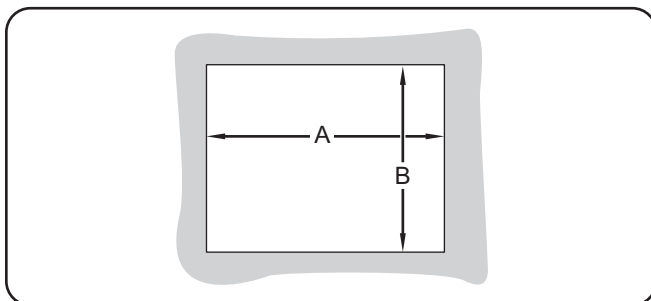
9. Re-install the access panels on the bottom of each locker column on the customer and operator sides using the previously removed screws.
10. Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.

Installing Built-In Models

1. Cut the wall (if necessary) and build a rough opening in the wall for the size of the unit being installed. Refer to "Rough Opening Dimensions" in this section.
 - Locate the unit in an area where the ambient air temperature is constant and a minimum of 70°F (21°C).

Rough Opening Dimensions

Model	Width (A)	Height (B)
F2GBP-12-C	44-3/8" to 44-7/8" (1127-1140 mm)	32" to 32-1/2" (812-826 mm)
F2GBP-14-C	44-3/8" to 44-7/8" (1127-1140 mm)	61-5/8" to 62-1/8" (1565-1578 mm)
F2GBP-21-C	78" to 78-1/2" (1981-1994 mm)	17-3/16" to 17-11/16" (436-449 mm)
F2GBP-22-C	78" to 78-1/2" (1981-1994 mm)	32" to 32-1/2" (812-826 mm)

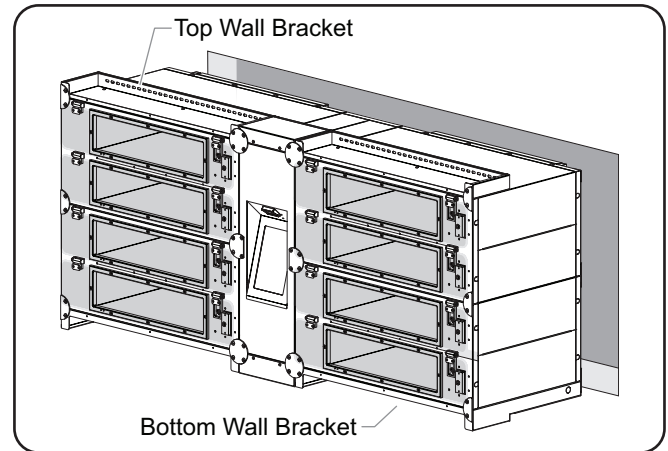


Wall Cutout Dimensions

2. Remove the access panels on the bottom and top of each locker column on the customer side by removing the screws.

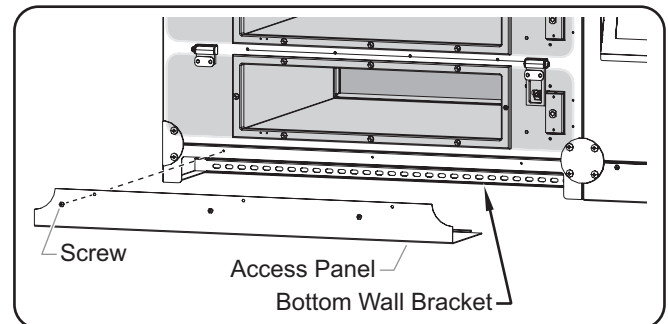
3. Lift the unit and carefully place it into the wall opening cutout. This step requires two or more people, depending on the unit.

- The unit is placed into the wall opening from the customer side of the wall.



Installing a Built-In Unit into a Wall

4. Verify that the unit is level before securing to the wall. The self-closing doors will not work properly if unit is not level.
5. Secure the unit to the wall using the appropriate fasteners through the wall brackets and into the wall.
 - The unit must be installed with at least two fasteners along the top wall brackets and at least two fasteners along the bottom wall brackets.



Installing a Built-In Unit

6. Re-install the access panels on the bottom and top of each locker column on the customer side using the previously removed screws.
7. Install trim work around unit and wall cutout and/or apply NSF-approved sealant around the edge of the unit and the wall cutout.
8. Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.

General

Use the following information and procedures to operate a Hatco® Flav-R 2-Go® Pizza Locker System.



WARNING

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



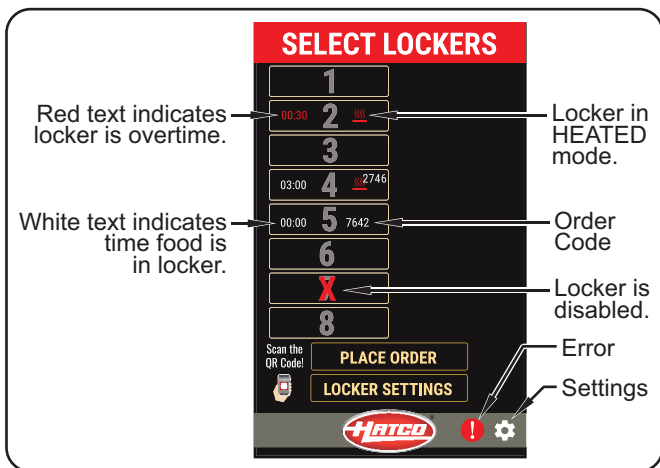
CAUTION

BURN HAZARD: Some exterior surfaces on unit will get hot. Avoid unnecessary contact with unit.

Startup

Use the following procedure to turn on the unit.

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the I (on) position.
 - The Power I/O (on/off) switch is located above the operator's touchscreen controller.
 - The touchscreen and heating elements (if enabled) will energize.
 - After the software loads, the Select Lockers screen or Orders Ready screen will appear, depending on the controller (operator or customer).



Description of Select Lockers Screen (operator)



CAUTION

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

2. For lockers with HEATED mode enabled: allow the heated lockers 30 minutes to reach operating temperature.
 - The factory setpoint temperature is 150°F.
3. Refer to the “Placing an Order” procedure to input customer order information and place food into a locker.

Shutdown

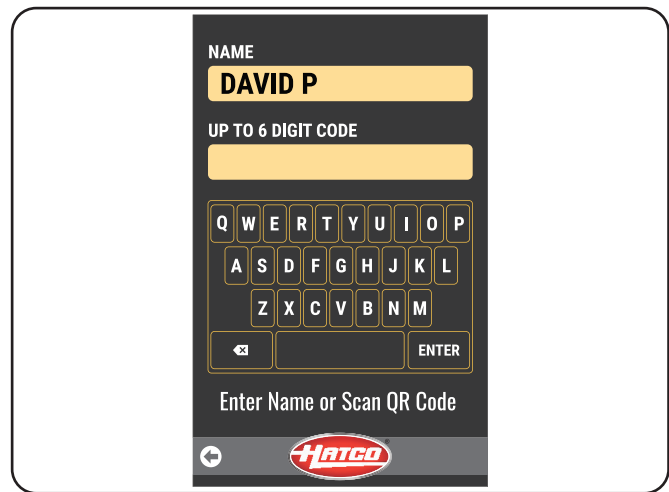
1. Move the Power I/O (on/off) switch to the O (off) position and allow the unit to cool completely.
2. Perform the “Daily Cleaning” procedure in the MAINTENANCE section of this manual.

NOTE: If unit is shutdown with active orders, the orders will be saved for when the unit is turned back on, but the timer will be reset. To clear orders refer to the “Clear a Single Order” procedure in this section.

Placing an Order (Operator Side)

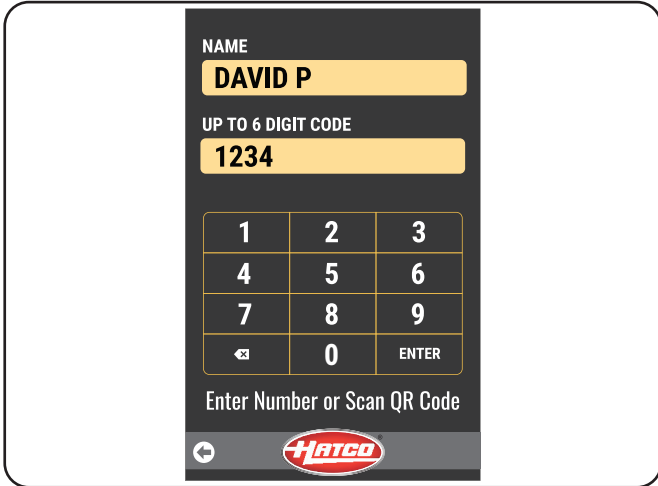
Use the following procedure to place a completed and packaged customer order into a locker for holding.

1. On the Select Lockers screen, touch the desired open locker number(s).
 - Up to three lockers can be selected if the food order will not fit in one locker.
2. With the locker(s) selected, touch PLACE ORDER.
3. Type the name of the order and touch ENTER.



Enter Name Screen

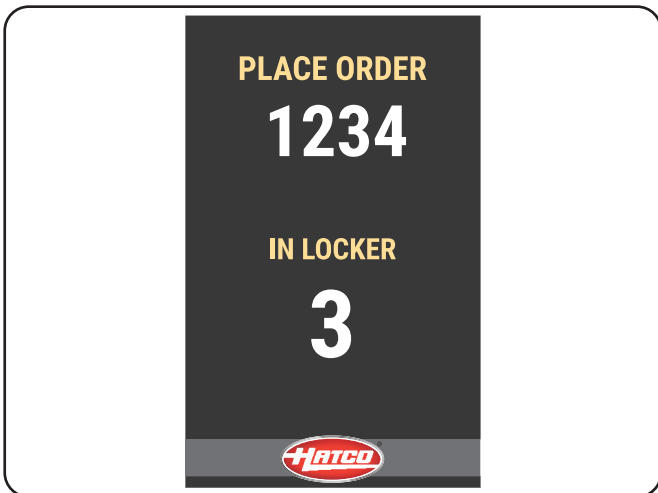
4. Type the order code and touch ENTER.
 - The order code can be up to 6 digits.
 - The name will appear on the customer-side screen to identify their order.
 - The order code will be used by the customer to unlock their locker(s).



Enter Code Screen

NOTE: If the order code is currently in use, the unit will not accept it. The unit will notify the operator to “Please enter a new order code.”

5. When the Place Order screen is displayed, place the food order into the locker(s) shown on screen.
 - The timer will begin to count up on the Select Lockers screen. The maximum order time is factory set to 45 minutes.



Place Order Screen

NOTE: Refer to the “Overtime Order” procedure for more information about orders that stay in a locker past the maximum order time.

Picking up an Order (Customer Side)

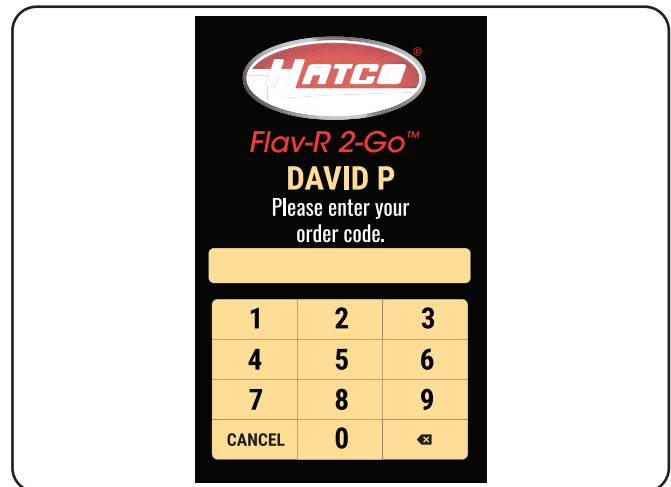
Use the following procedure to unlock and remove food from a locker on the customer side. A general outline of this procedure should be provided to the customer.

1. On the Orders Ready screen, touch the name the order was placed under.
 - If the customer’s name is not shown on the list, their order is not ready.



Orders Ready Screen

2. Enter the order code.
 - If the order code is entered correctly, the screen will notify the customer to: “Please remove your items from your locker!”
- NOTE: If the customer does not remove the food order before the door closes, the customer’s name will disappear from the list, and an operator will need to remove the order manually.*
- If the order code is entered correctly, but the maximum order time has been exceeded, the screen will notify the customer to “Please see staff to reorder!”
 - If the order code is entered incorrectly, the screen will notify the customer to “Please try again!” After the second incorrect attempt, the customer can select to TRY AGAIN.



Enter Order Code

3. Remove food from the open locker(s).

Clear a Single Order

Use this procedure to clear an order.

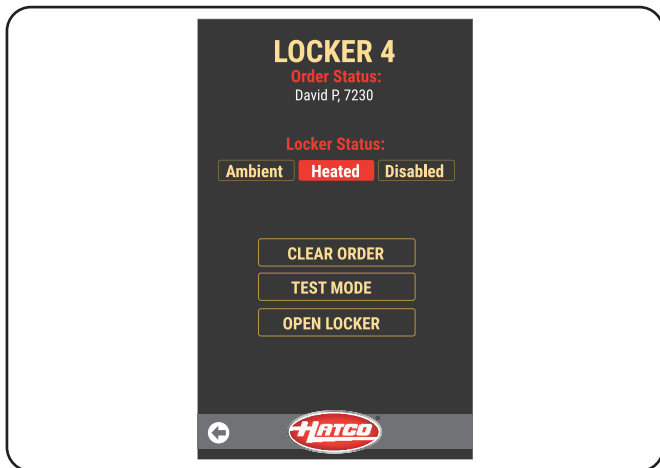
1. On the Select Lockers screen, touch a locker number with the order you want to clear.
2. With the locker selected, touch LOCKER SETTINGS.
3. Enter the Passcode and touch ENTER to access the Locker Settings screen.
 - The factory set Passcode is: 88888
4. On the Locker Settings screen, touch CLEAR ORDER.

NOTE: Clearing an order will clear the order from the selected locker and all other lockers linked to the same order.

Change a Locker's Heated/Ambient Setting

Use this procedure to change a single locker's Heated/Ambient setting.

1. On the Select Lockers screen, touch the desired locker number to change the HEATED/AMBIENT mode selection of that locker.
2. With the locker selected/highlighted, touch LOCKER SETTINGS.
3. Enter the Passcode and touch ENTER to access the Locker Settings screen.
 - The factory set Passcode is: 88888

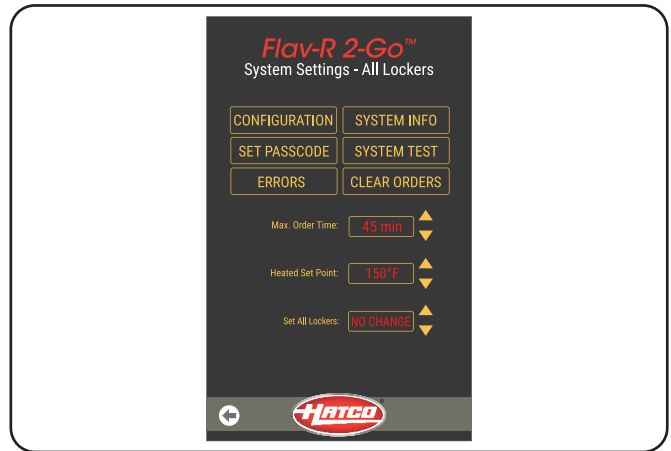


Locker Settings Screen

4. On the Locker Settings screen, touch AMBIENT or HEATED.
 - Heated selection will turn the heating elements on for the locker. The HEATED mode icon (🔥) will appear next to the locker on the Select Lockers Screen.
 - Allow the locker 30 minutes to reach operating temperature.
 - Ambient selection will turn the heating elements off for that locker. No icon will appear next to the locker on the Select Lockers Screen.
5. Touch ⬅️ to return to the Select Lockers screen.

Change All Lockers' Heated/Ambient Setting

1. On the Select Lockers screen, touch ⚙️ for system settings.
2. Enter the Passcode and touch ENTER to access the System Settings screen.
 - The factory set Passcode is: 88888
3. On the "Set All Lockers" line, touch the ▲ or ▼ arrow to toggle between "Ambient", "Heated", and "No Change" selections.
 - "No Change" keeps the ambient or heated setting for individual lockers made in the "Change a Locker's Heated/Ambient Setting" procedure.
 - "Ambient" turns off ALL of the heating elements inside each locker.
 - "Heated" turns on ALL of the heating elements inside each locker.



System Settings Screen

4. Touch the ⬅️ to return to the Select Lockers screen.


Overtime Order

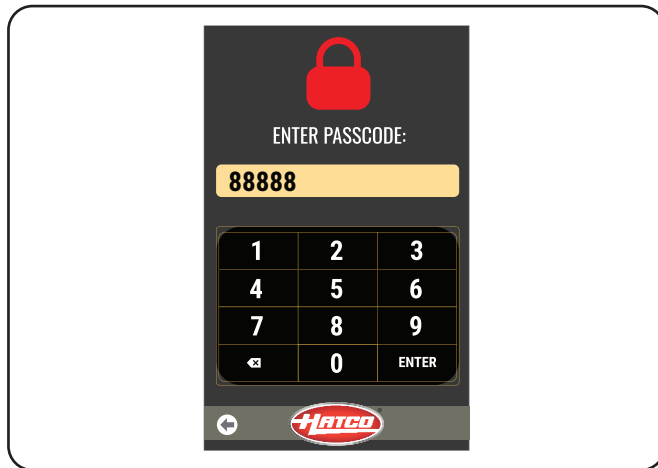
When an order is in the locker past the maximum order time, the timer on the Select Lockers screen will turn red. The customer will not be able to open the locker after the timer expires. The customer will be notified to "Please see staff to reorder!".

In order for the locker to be used for another order, the locker must be cleared. Use the following procedure to reset an overtime order.

1. Remove and discard food from locker.
2. Follow the "Clear a Single Order" procedure.
3. When the next order is ready, follow the "Placing an Order" procedure.

Change the Passcode

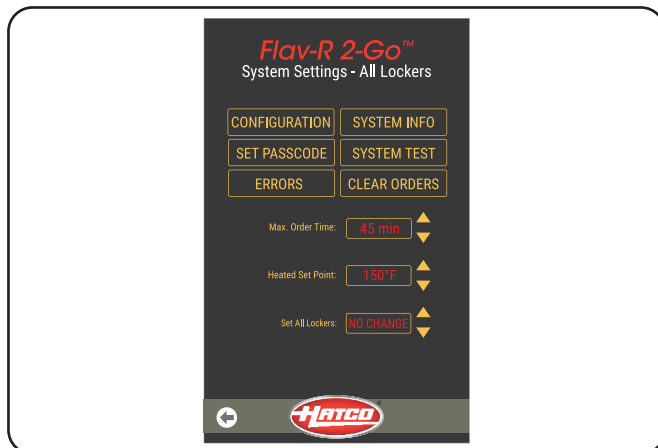
1. On the Select Lockers screen, touch  for system settings.
2. Enter the Passcode and touch ENTER to access the System Settings screen.
 - The factory set Passcode is: 88888




Passcode Screen

3. Touch SET PASSCODE.


NOTE: The CONFIGURATION selection on the System Settings screen is for factory use only.



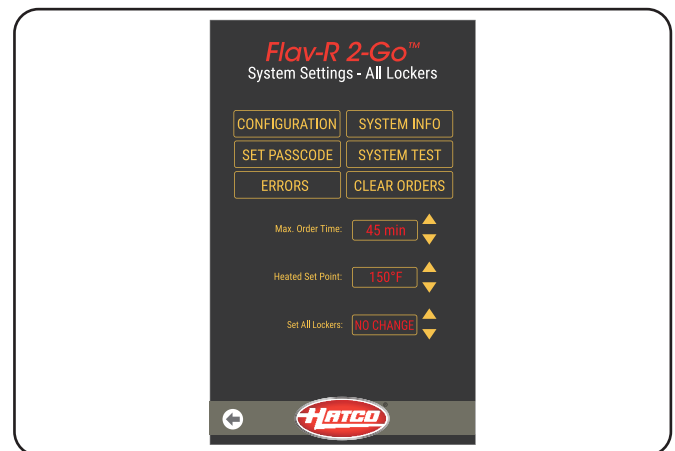
System Settings Screen

4. On the Set Passcode screen, enter the current passcode and touch ENTER.
5. Enter the new password and touch ENTER.
 - The unit will notify the operator "Password successfully changed".
6. Touch the  to return to the Select Lockers screen.


Clear All Orders

1. On the Select Lockers screen, touch  for system settings.
2. Enter the Passcode and touch ENTER to access the System Settings screen.
 - The factory set Passcode is: 88888
3. Touch CLEAR ORDERS.
 - All orders will be cleared on the Select Lockers screen.





NOTE: The CONFIGURATION selection on the System Settings screen is for factory use only.




System Settings Screen

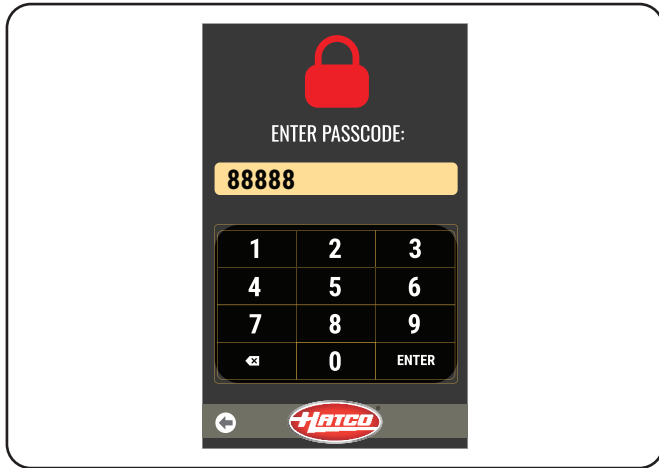
4. Touch the  to return to the Select Lockers screen.

Change the Maximum Order Time

1. On the Select Lockers screen, touch  for system settings.
2. Enter the Passcode and touch ENTER to access the System Settings screen.
 - The factory set Passcode is: 88888
3. On the "Max. Order Time" line, touch the  or  arrow to increase or decrease the maximum order time.
 - The maximum order time changes in increments of 1 minute and can be set up to 45 minutes.
4. Touch the  to return to the Select Lockers screen.

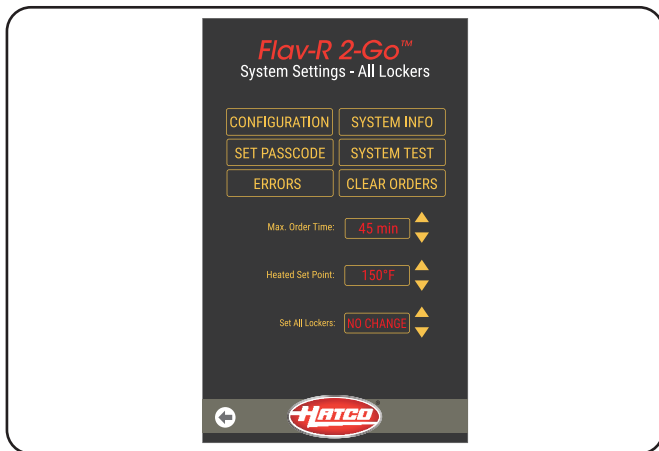
Change the Temperature Setpoint

1. On the Select Lockers screen, touch  for system settings.
2. Enter the Passcode and touch ENTER to access the System Settings screen.
 - The factory set Passcode is: 88888




Passcode Screen

3. On the “Heated Set Point” line, touch the ▲ or ▼ arrow to increase or decrease the temperature setpoint.
 - The temperature setpoint changes in increments of 1° and can be set up to 180°F (82°C).

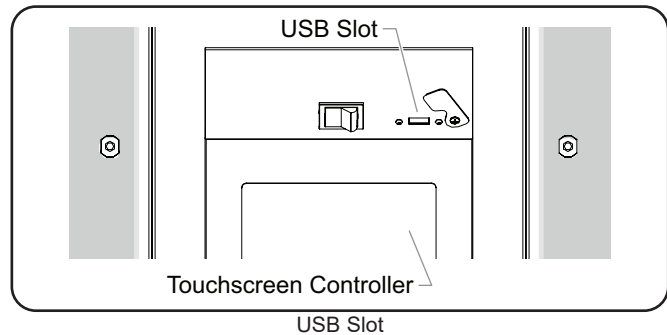


System Settings Screen

4. Touch the  to return to the Select Lockers screen.

Updating the Touchscreen Controller Software

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the I (on) position.
2. Insert a USB drive with the latest software into the USB slot.
 - The software folder must be in the root folder on the USB drive.
 - The software will update automatically when the USB drive is inserted.



3. After the two loading screens finish the software installation, wait at least 10 seconds and then remove the USB drive.
 - The USB drive must be removed while the unit is still on or the update will not apply to the software.

NOTE: Wait at least one minute before turning power off to the unit after updating the software.

4. Restart the unit.
 - a. Move the Power I/O switch to the O (off) position.
 - b. Move the Power I/O switch to the I (on) position.
5. Verify that the software was updated.
 - The customer-side controller displays the HMI version on the startup screen.
 - The operator-side controller displays the HMI version by selecting the “System Info” on the System Settings Screen.

General

Flav-R 2-Go® Pizza Locker Systems 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.
- Do not clean unit with metal scouring pads. Metal pieces can break off pad and touch electrical components, creating risk of electric 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.

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

CAUTION

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

Never use steel pads, wire brushes, or scrapers to clean unit.

Daily Cleaning

To maintain performance and preserve the finish of the unit clean the unit daily.

NOTICE

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

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the **O** (off) position and allow the unit to cool completely.
2. Remove and discard any remaining food product.
3. Clean the interior of each locker using a damp non-abrasive cloth or nylon scouring pad (a non-abrasive cleaner may be used for difficult stains).
4. Remove any spillages from lockers using damp paper towel or a non-abrasive cloth.
5. Wipe down all exterior surfaces using a non-abrasive, damp cloth (a non-abrasive cleaner may be used for difficult stains).
6. Wipe dry all surfaces using a non-abrasive, dry cloth.
7. Sanitize the interior of each locker as well as all exterior surfaces, if desired.



WARNING

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




WARNING


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

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Unit does not operate (blank touchscreen).	Unit unplugged.	Make sure unit is plugged in.
	Power I/O (on/off) switch in O (Off) position.	Move Power I/O (on/off) switch to the I (On) position.
	Unit connected to incorrect power supply.	Refer to SPECIFICATIONS section for unit electrical specifications. Contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle.
Locker door not locking.	Locker system not leveled during installation.	Level the locker system.
	Door/hinges are defective.	Inspect that the door is making contact with the locker magnet. If contact is not being made, then the door/hinges need to be replaced.
Locker door not opening.	Fuse tripped due to over heating.	Move Power I/O (on/off) switch to the O (Off) position and let unit cool. Turn unit on after it cools down. If problem reoccurs, contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Locker door not closing.	Defective actuator.	Contact Authorized Service Agent or Hatco® for assistance.
Passcode is not working.	Incorrect passcode is entered.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Locker is heating.	Locker set to Heated setting.	Refer to the "Change a Locker's Heated/Ambient Setting" procedure in the OPERATION section.
Locker is not heating.	Locker set to Ambient setting.	Refer to the "Change a Locker's Heated/Ambient Setting" procedure in the OPERATION section.
	Locker's temperature sensor is defective. Error message "Temp Sensor Out of Range!" appears on touchscreen display.	Reboot the unit by turning power switch of and on. If issue continues, contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

Error Messages

The locker system will display errors in the following ways:

- When the unit is turned on.
- When  is pressed on the Select Lockers screen.
- When the "Errors" button is selected on the System Settings screen.
- When a new error occurs during operation.

When an error message is displayed, touch OK or  to acknowledge the error and return to normal operation.

Locker Communication!

The system cannot communicate to a specific locker. Turn power off and on to reboot. If problem continues, call service.

Temp Sensor Out of Range!

The temperature sensor is malfunctioning in a specific locker. Turn power off and on to reboot. If problem continues, call service.

Display Communication!

The system cannot communicate to all lockers. Turn power off and on to reboot. If problem continues, call service.

Error Message Guide

Error Message	Troubleshooting	Corrective Action (if Troubleshooting fails to fix)
Locker Communication!	Move Power I/O (on/off) switch to the O (off) position. Wait 5 seconds and move the Power I/O to the I (on) position.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance. The locker will not function until the unit is serviced. All other lockers will function normally.
Temp Sensor Out of Range!	Move Power I/O (on/off) switch to the O (off) position. Wait 5 seconds and move the Power I/O to the I (on) position.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance. The locker will not function as a heated locker, but can be used as an ambient locker until the unit is serviced. All other lockers will function normally.
Display Communication!	Move Power I/O (on/off) switch to the O (off) position. Wait 5 seconds and move the Power I/O to the I (on) position.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance. No lockers will function until the unit is serviced.

Troubleshooting Questions?

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

Telephone: 414-671-6350

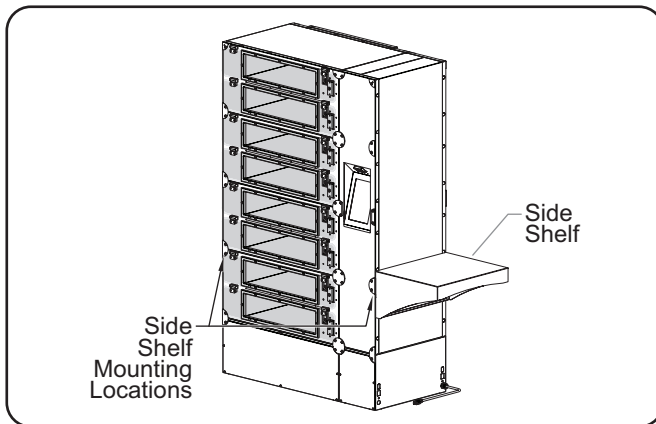
e-mail: support@hatcocorp.com

OPTIONS AND ACCESSORIES

Side Shelf

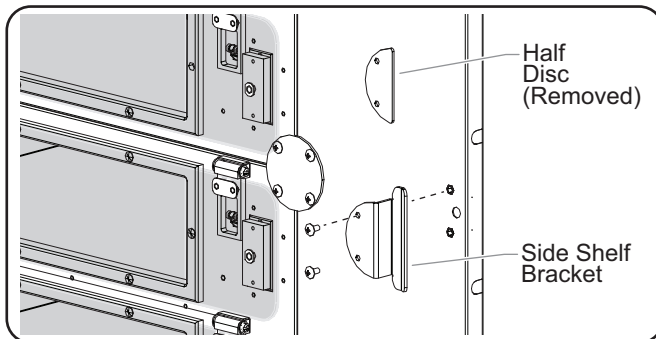
A side shelf is available as an accessory. Use the following procedure to install a shelf to the side of a unit.

1. Remove the half discs from the left or right side of the unit by removing the screws.
 - The side shelf can be installed on either side, but needs to be installed on the bracket under the touchscreen controller (as shown below).



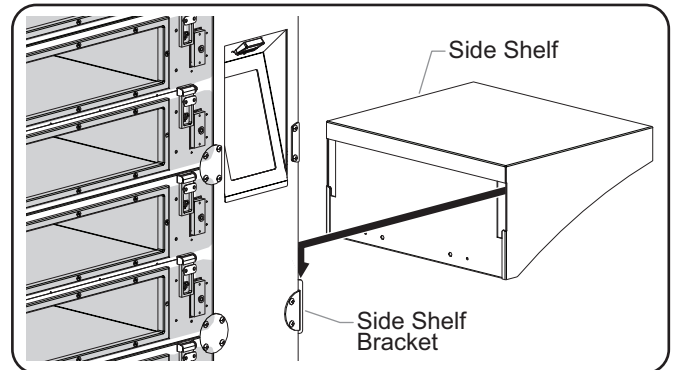
Side Shelf Installation

2. Install the circle shelf brackets.



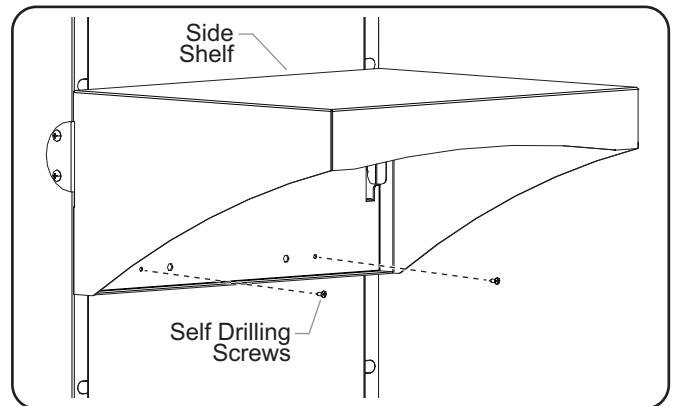
Installing the Side Shelf Brackets

3. Insert the side shelf onto the circle shelf brackets.



Installing the Side Shelf

4. Secure the side shelf to the unit using the self drilling screws.



Securing the Side Shelf

Touchscreen Controller Location

The touchscreen controller can be ordered on the left, right, or center column. The locations available differ depending on the model.

Cord Location

The power cord and plug can be ordered on the left or right side of the unit depending on the model.

Ethernet Port

An ethernet port is available as a factory-installed option allowing Point of Sale integration.

QR Code Scanner

The QR Code Scanner is available for all units as a factory-installed option. The QR Code Scanner allows for reduced contact during order placement and order pickup. Use the following procedures to operate a unit equipped with a QR Code Scanner.

Creating a QR Code

When creating a QR Code, use the following data format depending on what type of QR Code is being created.

Data Format for the operator to place an order:

ORDER:CREATE:<ORDER NUMBER>:<CUSTOMER NAME>

Example: ORDER:CREATE:11:JOHN DOE

NOTE: The Order Number must be 1 to 6 characters and cannot be duplicated on active orders. The Customer Name must be 1 to 15 characters and can be duplicated on active orders.

Data Format for the customer to claim an order:

ORDER:CLAIM:<ORDER NUMBER>

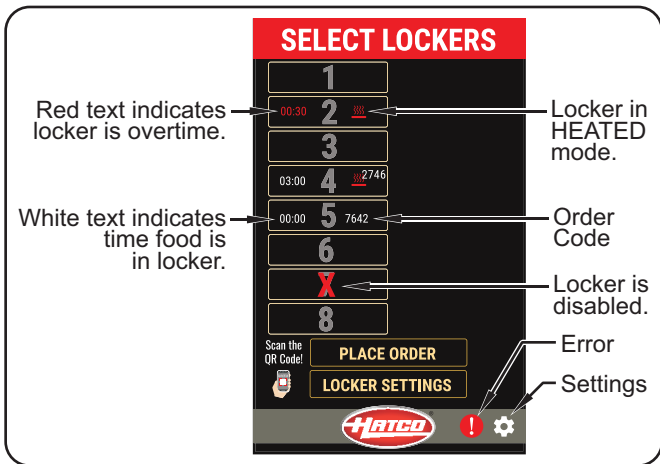
Example: ORDER:CLAIM:11

NOTE: The Order Number must be 1 to 6 characters and cannot be duplicated on active orders.

Placing an Order Using a QR Code (Operator Side)

Use the following procedure to place a completed and packaged customer order into a locker equipped with a QR Code Scanner.

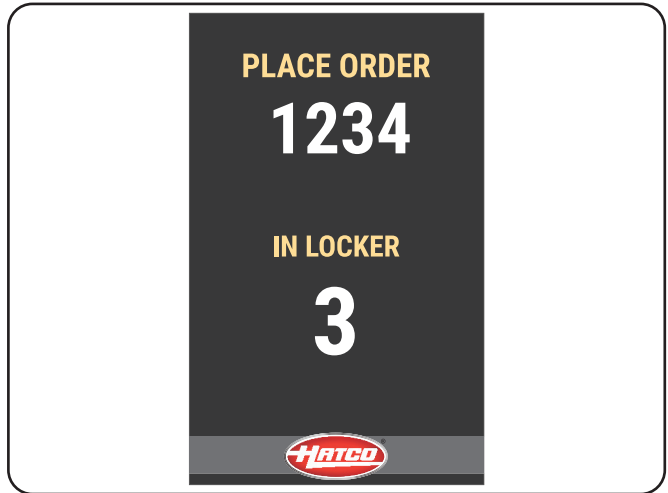
- On the Select Lockers screen, touch the desired open locker number(s).
 - Up to four lockers can be selected if the food order will not fit in one locker.
- With the locker(s) selected, scan the QR Code.
 - If using an electronic device, make sure the phone is bright enough for the QR Code scanner to read the code.



Description of Select Lockers Screen

NOTE: If the order code is currently in use, the unit will not accept it. The unit will notify the operator to “Please enter a new order code.”

- When the Place Order screen appears, place the food order into the locker(s) shown on screen.
 - The timer will begin to count up on the Select Lockers screen. The maximum order time is factory set to 45 minutes.



Place Order Screen

NOTE: Refer to the “Overtime Order” procedure in the OPERATION section for more information about orders that stay in a locker past the maximum order time.

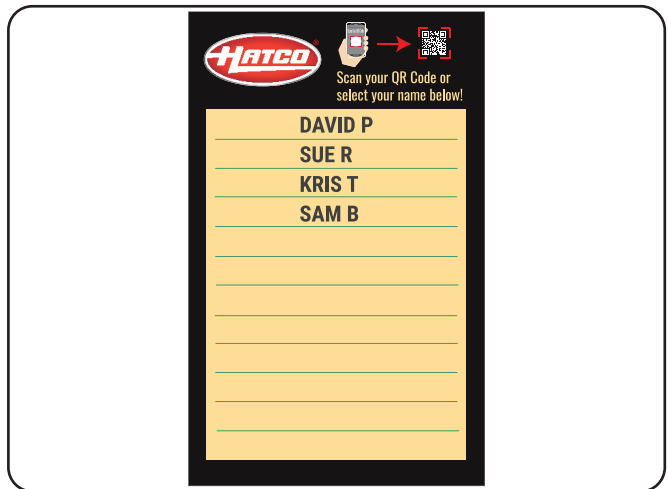
Picking up an Order Using a QR Code (Customer Side)

Use the following procedure to unlock and remove food from a locker on the customer side using the QR Code Scanner. A general outline of this procedure should be provided to the customer.

- On the Orders Ready screen, scan the QR Code.
 - If the customer’s name is not shown on the list, their order is not ready.
 - If the QR Code is scanned correctly, the screen will notify the customer to: “Please remove your items from your locker!”

NOTE: If the customer does not remove the food order before the door closes, the customer’s name will disappear from the list, and an operator will need to remove the order manually.

- If the order code is entered incorrectly, the screen will notify the customer “Incorrect QR Code. Please try again!” Touch the “OK” button to try again.



Orders Ready Screen

- Remove food from the open locker(s).

WARRANTY, EXCLUSIVE REMEDY:

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

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

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

Two (2) Year Parts and Labor Warranty:

- Induction Ranges
- Induction Warmers

One (1) Year Replacement Warranty:

- TPT Pop-Up Toasters

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

- 3CS and FR Tanks

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

- Electric Booster Heater Tanks
- Gas Booster Heater Tanks

Ninety (90) Day Parts-Only Warranty:

- Replacement Parts

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

WARRANTY REGISTRATION INSTRUCTIONS:

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

LIMITATION OF LIABILITY:

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

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

Informations Importantes pour le Propriétaire.....	20	Modifier le réglage « chauffé/température ambiante » d'un casier.....	31
Introduction.....	20	Modifier le réglage « chauffé/température ambiante » de tous les casiers.....	31
Consignes de Sécurité Importantes.....	21	Minuterie de commande dépassée.....	31
Description du Modèle.....	22	Changer le code d'accès.....	32
Désignation du Modèle.....	23	Effacer toutes les commandes.....	32
Caractéristiques Techniques.....	24	Modifier le délai maximum de commande.....	32
Configuration des Fiches.....	24	Modification de la température de consigne.....	33
Tableau des valeurs nominales électriques.....	24	Mise à jour du logiciel du panneau de commande à écran tactile.....	33
Dimensions.....	25	Maintenance.....	34
Installation.....	27	Généralités.....	34
Généralités.....	27	Nettoyage quotidien.....	34
Installation des modèles montés sur un comptoir.....	27	Guide de Dépannage.....	35
Installation des modèles montés au sol.....	27	Guide des messages d'erreur.....	35
Installation des modèles encastrés.....	28	Options et Accessoires.....	36
Mode d'emploi.....	29	Garantie Limitée.....	39
Généralités.....	29	Distributeurs de Pièces Autorisés.....	Couverture Arrière
Passer une commande.....	29		
Récupérer une commande.....	30		
Effacer une commande unique.....	31		

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Noter le numéro de modèle, le numéro de série (l'étiquette des caractéristiques techniques est située à côté du cordon d'alimentation), le voltage et la date d'achat de votre appareil ci-dessous. Veuillez avoir cette information à portée de la main si vous appelez Hatco® pour assistance.

Modèle No. _____

Numéro de série _____

Voltage _____

Date d'achat _____

Enregistrez votre appareil!

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

Horaires

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

Téléphone: +1-414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com



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

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

INTRODUCTION

Les systèmes de casiers à pizza Hatco® Flav-R 2-Go® sont conçus spécifiquement pour contenir une grande quantité de pizza pendant 45 minutes avec un accès rapide et sécurisé. Les casiers à commande individuelle peuvent contenir des boîtes à pizza de différentes tailles.

Les systèmes de casiers à pizza Flav-R 2-Go sont le fruit de recherches poussées. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour une durabilité maximale, un aspect esthétique et une performance optimale. Chaque appareil est soigneusement inspecté et testé avant expédition.

Ce manuel fournit les instructions concernant l'installation, la sécurité et le fonctionnement des systèmes de casiers Flav-R 2-Go. 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.
- Mettez l'unité hors tension depuis l'interrupteur, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.
- NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C (70°F) minimum.
- Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.
- Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension ou chaud.
- 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.
- N'utilisez pas d'éponge à récurer métallique pour nettoyer l'appareil. Des morceaux de métal peuvent se détacher de l'éponge et entrer en contact avec des composants électriques, créant un risque de décharge électrique.
- Cet appareil doit être entretenu uniquement par des personnes qualifiées. Un entretien réalisé par des personnes non qualifiées peut entraîner des décharges électriques ou provoquer 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.

RISQUE D'EXPLOSION : Ne conservez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

AVERTISSEMENT

Installez l'appareil conformément aux instructions d'installation figurant dans ce manuel.

Cet appareil n'est pas conçu pour la conservation à long terme de denrées alimentaires. La durée de conservation est programmable jusqu'à 45 minutes à compter du placement de chaque commande dans l'un des casiers. Veuillez traiter ou éliminer les denrées alimentaires conservées plus longtemps que la durée sûre de conservation conformément à toutes les exigences du code alimentaire local.

Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez et basculez l'appareil au cours de l'installation. La taille et le poids de l'appareil créent des risques importants de basculement et de pincement. Restez vigilant et évitez les points de pincement lors du basculement de l'appareil afin d'éviter des blessures graves.

RISQUE D'INCENDIE: n'utilisez pas de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, contactez un électricien qualifié pour déterminer la tension appropriée et installer la prise électrique près de l'appareil.

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

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

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

ATTENTION

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

Placez l'appareil à un emplacement pratique d'utilisation. L'emplacement doit être de niveau et suffisamment solide pour supporter le poids de l'appareil et de son contenu.

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

Ne déposez aucun objet sur le dessus de l'appareil ; le non-respect de cette consigne pourrait causer des blessures au personnel ou des dommages à l'équipement.

Ne stockez aucun matériau ou élément à l'intérieur de l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

N'utilisez jamais d'éponges en acier, de brosses en fil de fer ni de grattoirs pour nettoyer l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVIS

Ne placez pas l'appareil dans une zone soumise à des températures ambiantes supérieures à 38°C (100°F). L'appareil subirait des dommages et la garantie serait annulée.

L'appareil doit être de niveau pour que les portes à fermeture automatique fonctionnent correctement.

Ne posez pas l'appareil sur le côté dans quelque direction que ce soit. Une telle position pourrait endommager l'appareil.

AVIS

Les dommages à toute partie du comptoir pouvant être causés par la chaleur générée par l'équipement de Hatco ne sont pas couverts par la garantie de Hatco. Contactez le fabricant du comptoir pour plus de renseignements.

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

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

DESCRIPTION DU MODÈLE

Tous les modèles

Les systèmes de casiers à pizza Hatco® Flav-R 2-Go® sont conçus pour le dépôt de commandes à récupérer et à livrer en toute sécurité tout en y permettant un accès rapide. Chaque appareil comporte des portes battantes à verrouillage magnétique du côté client et des portes non verrouillées du côté opérateur, un panneau de commande à écran tactile de 254 mm (10") des deux côtés de l'unité, un interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) et un cordon d'alimentation de 1 829 mm (6') avec fiche.

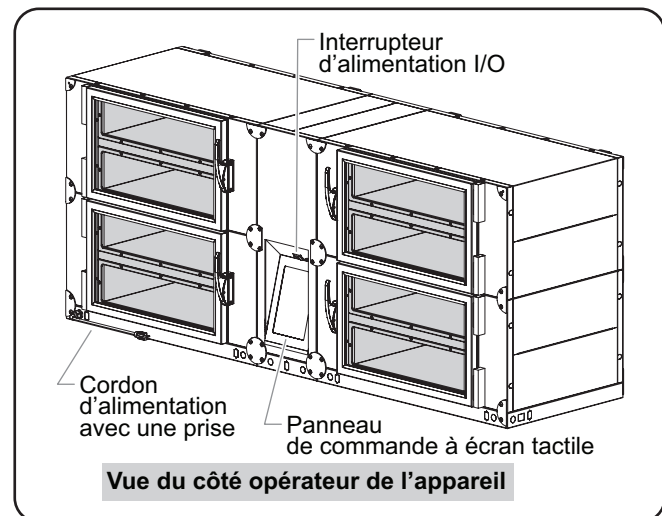
Les systèmes de casiers peuvent être installés sur un comptoir, fixés au sol ou encastrés dans une ouverture murale. Tous les appareils sont offerts en plusieurs couleurs haut de gamme.

Le panneau de commande à écran tactile peut être utilisé pour saisir manuellement les commandes des clients ou être utilisé en intégrant un point de vente d'un fournisseur extérieur. Chaque casier peut être réglé en mode CHAUFFÉ ou TEMPÉRATURE AMBIANTE.

NOTA: Reportez-vous à la section OPTIONS ET ACCESSOIRES de ce manuel pour connaître tous les options et accessoires disponibles.

Modèles F2GP-21, F2GP-22, et F2GP-12 (modèles sur comptoir)

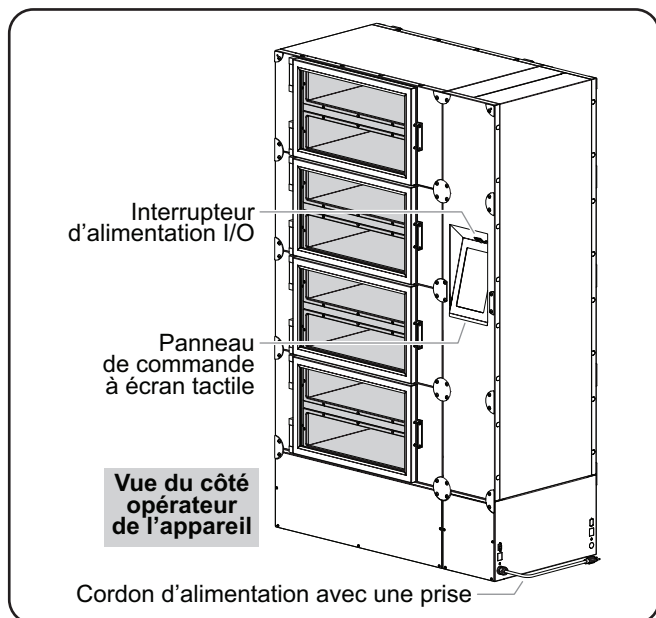
Les modèles F2GP-21, F2GP-22 et F2GP-12 sont conçus pour être utilisés sur un comptoir. Ces modèles comportent deux ou quatre casiers de haut avec une ou deux colonnes.



Modèles à poser (Modèle F2GP-22-C)

Modèles F2GP-14 (modèles montés au sol)

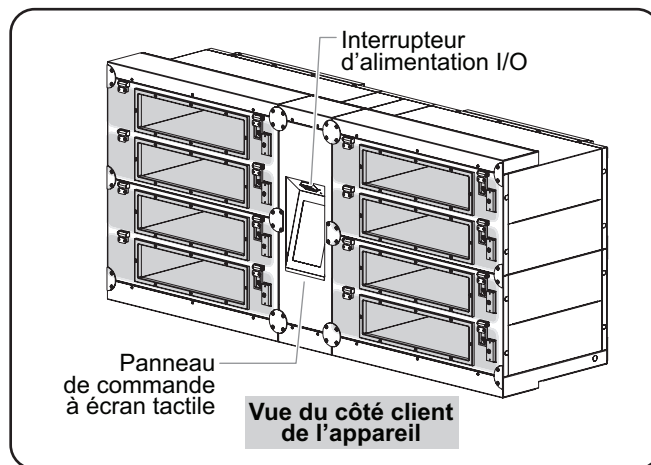
Le modèle F2GP-14 est conçu pour être installé au sol. Ce modèle comprend une colonne avec huit casiers de haut.



Modèles à poser au sol (Modèle F2GP-14-C)

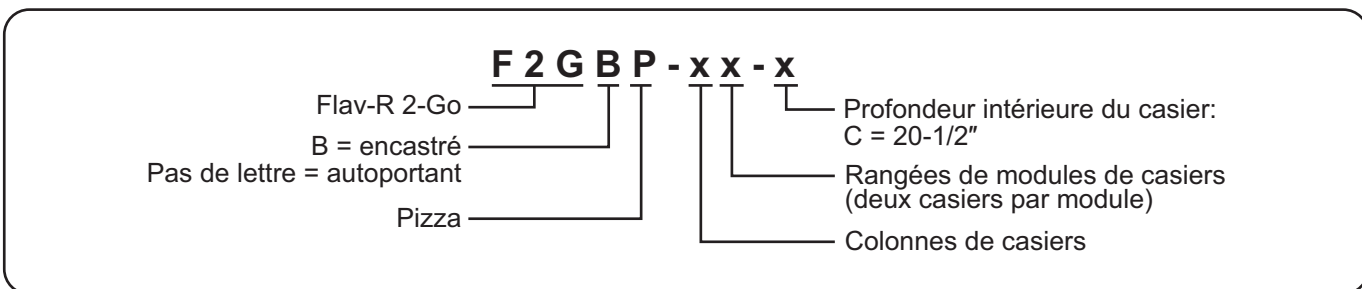
Modèles F2GBP-12, F2GBP-14, F2GBP-21, et F2GBP-22 (modèles encastrés)

Les modèles F2GBP-12, F2GBP-14, F2GBP-21 et F2GBP-22 sont conçus pour être encastrés dans un mur. Ces modèles comportent une ou deux colonnes et ont une hauteur de deux ou huit casiers.



Modèles encastrés (Modèle F2GBP-22-C)

DÉSIGNATION DU MODÈLE

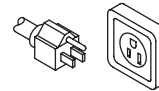


Configuration des fiches

Les appareils sont livrés avec un cordon électrique avec fiche. Différentes fiches sont fournies selon les applications.

⚠ AVERTISSEMENT

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



NEMA 5-15P

Configuration des fiches

NOTA: Prise non fournie par Hatco®.

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

Tableau des valeurs nominales électriques — Modèles montés sur un comptoir

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids de l'appareil
F2GP-21-C	120 V	536 W	4.7 A	NEMA 5-15P	107 kg (236 lbs.)
F2GP-22-C	120 V	1057 W	9.2 A	NEMA 5-15P	200 kg (440 lbs.)
F2GP-12-C	120 V	536 W	4.7 A	NEMA 5-15P	107 kg (236 lbs.)

Tableau des valeurs nominales électriques — Modèles montés au sol

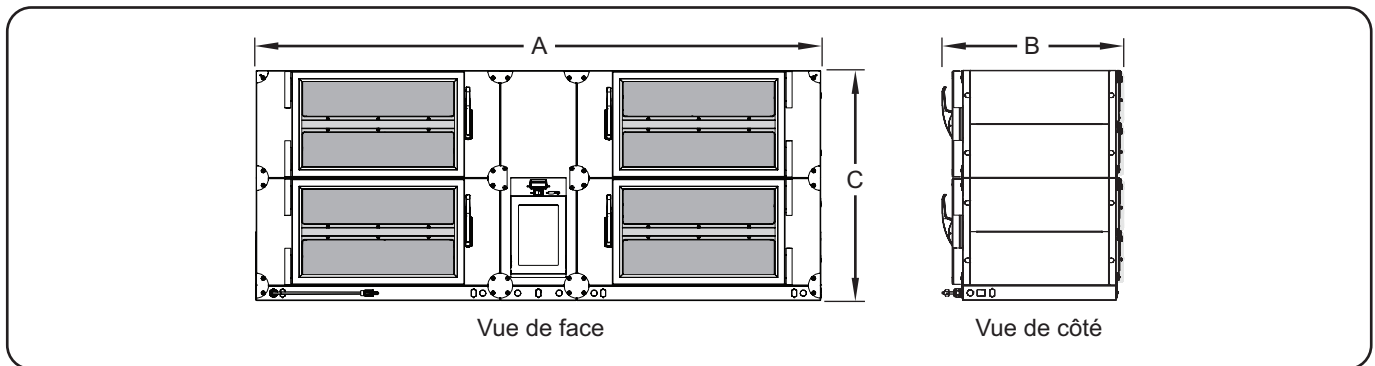
Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids de l'appareil
F2GP-14-C	120 V	1057 W	9.2 A	NEMA 5-15P	225 kg (497 lbs.)

Tableau des valeurs nominales électriques — Modèles encastrés

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids de l'appareil
F2GBP-12-C	120 V	536 W	4.7 A	NEMA 5-15P	123 kg (272 lbs.)
F2GBP-14-C	120 V	1057 W	9.2 A	NEMA 5-15P	225 kg (497 lbs.)
F2GBP-21-C	120 V	536 W	4.7 A	NEMA 5-15P	147 kg (325 lbs.)
F2GBP-22-C	120 V	1057 W	9.2 A	NEMA 5-15P	228 kg (502 lbs.)

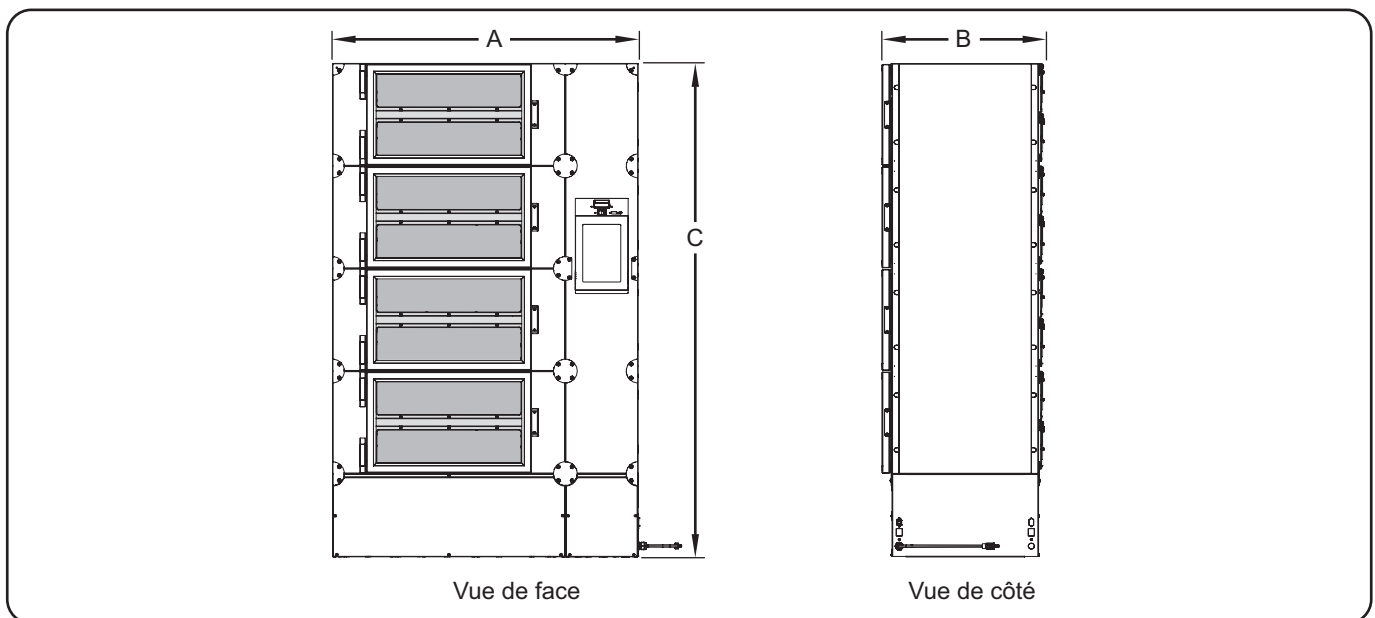
Dimensions — Modèles montés sur un comptoir

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)
F2GP-21-C	1974 mm (77-3/4")	626 mm (24-11/16")	428 mm (16-7/8")
F2GP-22-C	1974 mm (77-3/4")	626 mm (24-11/16")	804 mm (31-3/4")
F2GP-12-C	1121 mm (44-1/8")	626 mm (24-11/16")	804 mm (31-3/4")



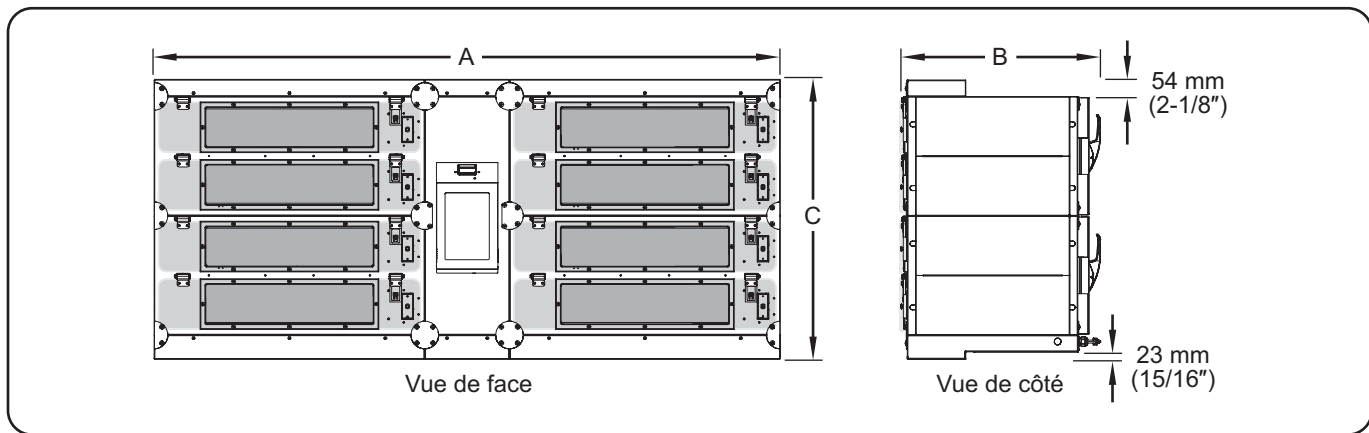
Dimensions — Modèles montés au sol

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)
F2GP-14-C	1151 mm (45-3/8")	626 mm (24-11/16")	1809 mm (71-1/4")



Dimensions — Modèles encastrés

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)
F2GBP-12-C	1121 mm (44-1/8")	626 mm (24-11/16")	883 mm (34-3/4")
F2GBP-14-C	1121 mm (44-1/8")	626 mm (24-11/16")	1635 mm (64-3/8")
F2GBP-21-C	1974 mm (77-3/4")	626 mm (24-11/16")	507 mm (20")
F2GBP-22-C	1974 mm (77-3/4")	626 mm (24-11/16")	883 mm (34-3/4")



Dimensions intérieures—Tous modèles

Largeur	Profondeur	Hauteur
20-3/4" (528 mm)	521 mm (20-1/2")	124 mm (4-7/8")

Généralités

Les systèmes de casiers à pizza Flav-R 2-Go® sont expédiés avec la plupart des composants préassemblés. Veillez à ne pas endommager l'appareil ou ses composants lors du déballage du carton d'expédition. Utilisez les procédures suivantes pour installer les modèles montés sur un comptoir, au sol et encastrables.

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 : N'utilisez pas de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, contactez un électricien qualifié pour déterminer la tension appropriée et installer la prise électrique près de l'appareil.

ATTENTION

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

AVIS

Ne placez pas l'appareil dans une zone soumise à des températures ambiantes supérieures à 38°C (100°F). L'appareil subirait des dommages et la garantie serait annulée.

L'appareil doit être de niveau pour que les portes à fermeture automatique fonctionnent correctement.

Ne posez pas l'appareil sur le côté dans quelque direction que ce soit. Une telle position pourrait endommager l'appareil.

NOTA: En raison de la taille et du poids de l'appareil, prévoyez suffisamment de personnes pour son installation.

- Vérifiez que la caisse d'expédition ne présente pas de défauts visibles à l'œil nu après le transport. En cas de dommages, prévenez immédiatement la société de transport. **ATTENTION ! Stop ! N'essayez pas d'utiliser l'appareil s'il est endommagé. Contactez Hatco® pour obtenir une assistance.**
- Coupez et retirez les rubans de transport situés autour de l'emballage.
- Retirez l'adhésif et l'emballage de protection sur toutes les surfaces de l'appareil.
- Inspectez l'appareil pour détecter les dommages causés par le fret, tels que des bosses à l'extérieur ou à l'intérieur des casiers. En cas de dommages, prévenez immédiatement la société de transport.
- Utilisez l'une des procédures suivantes pour installer l'appareil en fonction du modèle et du type d'installation.
 - Installation des modèles montés sur un comptoir
 - Installation des modèles montés au sol
 - Installation des modèles encastrés

Installation des modèles montés sur un comptoir

- Placez l'appareil à l'emplacement souhaité.
 - Placez l'appareil dans une zone dont la température ambiante est constante (21°C [70°F] minimum).
 - Assurez-vous que l'appareil est placé à une hauteur appropriée dans une zone facilitant son utilisation.
 - Veillez à ce que le plan de travail soit horizontal et suffisamment solide pour supporter le poids de l'appareil et des aliments.
- Vérifiez que l'appareil est de niveau. Les portes à fermeture automatique ne fonctionneront pas correctement si l'appareil n'est pas de niveau.
- Appliquez un produit d'étanchéité approuvé par la National Sanitation Foundation (NSF) autour du bord inférieur de l'appareil et du comptoir.
- Branchez l'appareil à une prise de courant reliée à la terre de tension, de taille et de configuration de fiche correctes. Consultez la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour plus d'informations.

Installation des modèles montés au sol

Les modèles à monter au sol sont livrés accompagnés d'un modèle d'installation et d'instructions pour minimiser le déplacement de l'appareil. Utilisez le modèle d'installation ou cette procédure pour installer un modèle à monter au sol.

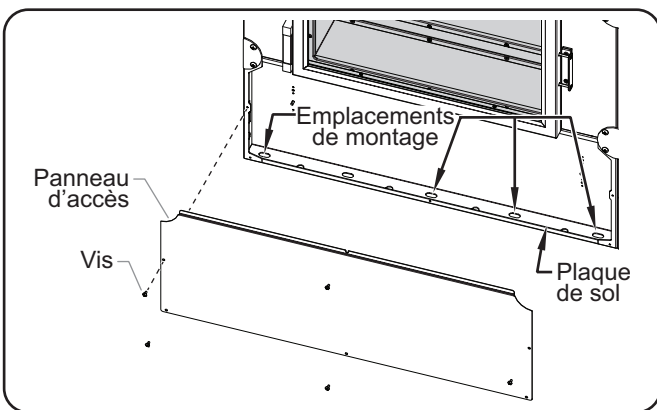
AVERTISSEMENT

Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez et basculez l'appareil au cours de l'installation. La taille et le poids de l'appareil créent des risques importants de basculement et de pincement. Restez vigilant et évitez les points de pincement lors du basculement de l'appareil afin d'éviter des blessures graves.

- Placez l'appareil à l'emplacement souhaité.
 - Placez l'appareil dans une zone dont la température ambiante est constante (21°C [70°F] minimum).
- Retirez les vis des panneaux d'accès au bas de chaque colonne à l'avant et à l'arrière de l'appareil.
- Marquez la position d'au moins deux emplacements de montage de chaque côté de l'appareil.
- Éloignez l'appareil du lieu d'installation.
- Percez au préalable les emplacements de montage marqués.
 - Utilisez les ancrages et les fixations appropriés en fonction du matériel d'installation.
- Rapportez l'appareil sur le lieu d'installation et alignez les trous de fixation avec les trous percés au préalable.
- Vérifiez que l'appareil est de niveau avant de le fixer au sol. Les portes à fermeture automatique ne fonctionneront pas correctement si l'appareil n'est pas de niveau.

suite...

- Fixez l'appareil au sol en faisant passer les fixations appropriées à travers les trous de la plaque de sol et dans ce dernier.
 - Les trous de fixation oblongs ont une largeur de 1,27 cm (1/2").



Installation d'un appareil monté au sol sur le sol

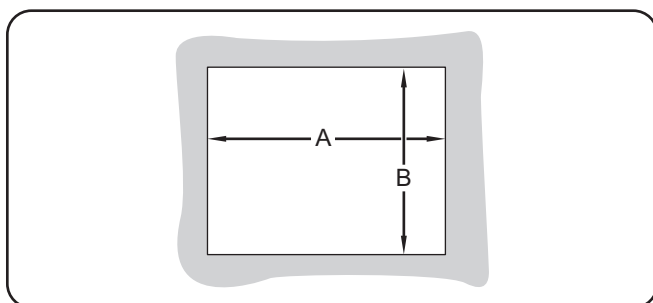
- Remettez les panneaux d'accès en place au bas de chaque colonne de casiers, à la fois côté client et côté opérateur, en utilisant les vis précédemment retirées.
- Branchez l'appareil à une prise de courant reliée à la terre de tension, de taille et de configuration de fiche correctes. Consultez la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour plus d'informations.

Installation des modèles encastrés

- Découpez le mur (si nécessaire) et construisez une ouverture grossière dans le mur à la taille de l'appareil à installer. Reportez-vous à la section « Dimensions grossières de l'ouverture » dans cette section.
 - Placez l'appareil dans une zone dont la température ambiante est constante (21°C [70°F] minimum).

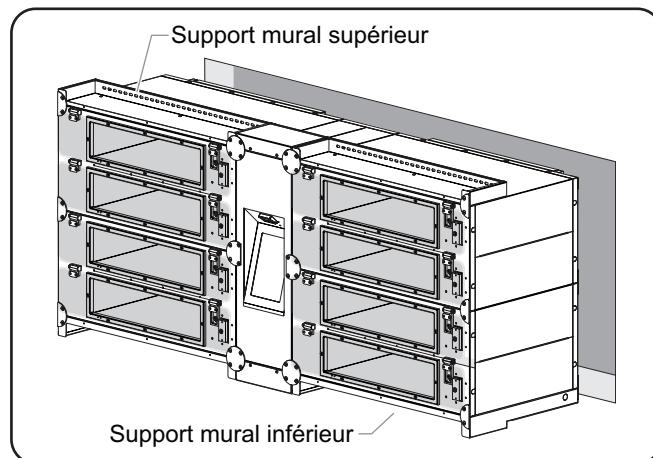
Dimensions grossières de l'ouverture

Modèle	Largeur (A)	Hauteur (B)
F2GBP-12-C	1127–1140 mm (44-3/8" to 44-7/8")	812–826 mm (32" to 32-1/2")
F2GBP-14-C	1127–1140 mm (44-3/8" to 44-7/8")	1565–1578 mm (61-5/8" to 62-1/8")
F2GBP-21-C	1981–1994 mm (78" to 78-1/2")	436–449 mm (17-3/16" to 17-11/16")
F2GBP-22-C	1981–1994 mm (78" to 78-1/2")	812–826 mm (32" to 32-1/2")



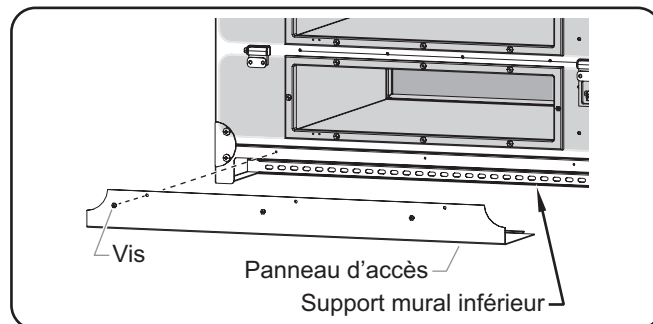
Dimensions de la découpe du mur

- Retirez les vis des panneaux d'accès situés en haut et en bas de chaque colonne de casiers, côté client puis retirez ces panneaux.
- Soulevez l'appareil et placez-le avec précaution dans l'ouverture découpée dans le mur. Selon l'appareil, cette étape doit être réalisée par au moins deux personnes.
 - L'appareil est placé dans l'ouverture à partir du côté client du mur.



Installation d'un appareil encastré dans un mur

- Vérifiez que l'appareil est de niveau avant de le fixer au mur. Les portes à fermeture automatique ne fonctionneront pas correctement si l'appareil n'est pas de niveau.
- Fixez l'appareil au mur en faisant passer les fixations appropriées à travers les trous du support mural et dans le mur.
 - L'appareil doit être installé avec au moins deux fixations le long des supports muraux supérieurs et au moins deux fixations le long des supports muraux inférieurs.



Installation d'un appareil intégré

- Remettez les panneaux d'accès en place en haut et en bas de chaque colonne de casiers, côté client, en utilisant les vis précédemment retirées.
- Installez des moulures autour de l'appareil et de l'ouverture découpée dans le mur et/ou appliquez un produit d'étanchéité approuvé par la NSF sur le pourtour de l'appareil et de l'ouverture découpée dans le mur.
- Branchez l'appareil à une prise de courant reliée à la terre de tension, de taille et de configuration de fiche correctes. Consultez la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour plus d'informations.

Généralités

Utilisez les informations et les procédures suivantes pour faire fonctionner un système de casiers à pizza Hatco® Flav-R 2-Go®

⚠ AVERTISSEMENT

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

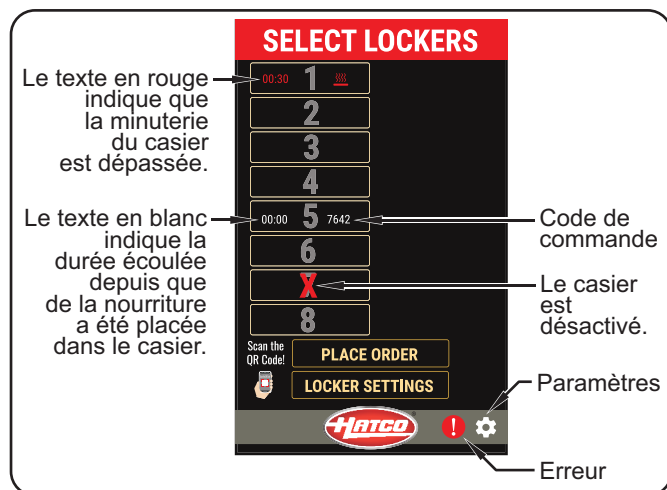
⚠ ATTENTION

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

Mise en service

Utilisez la procédure suivante pour mettre l'appareil en marche.

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « I » (marche).
 - L'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) est situé au-dessus du panneau de commande à écran tactile de l'opérateur.
 - L'écran tactile, les voyants DEL et les éléments chauffants (s'ils sont activés) sont mis sous tension.
 - Une fois le logiciel chargé, l'écran de sélection des casiers ou l'écran « Commandes prêtes » apparaît, en fonction du panneau de commande (opérateur ou client).



Description de l'écran de sélection des casiers (opérateur)

⚠ ATTENTION

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

2. Pour les casiers dont le mode « CHAUFFÉ » est activé : Laissez aux casiers chauffés 30 minutes pour atteindre leur température de fonctionnement.
 - Le réglage par défaut de la température de consigne est de 66°C (150°F).
3. Reportez-vous à la procédure « Placer une commande » pour saisir les informations relatives à la commande du client et placer la nourriture dans un casier.

Arrêt

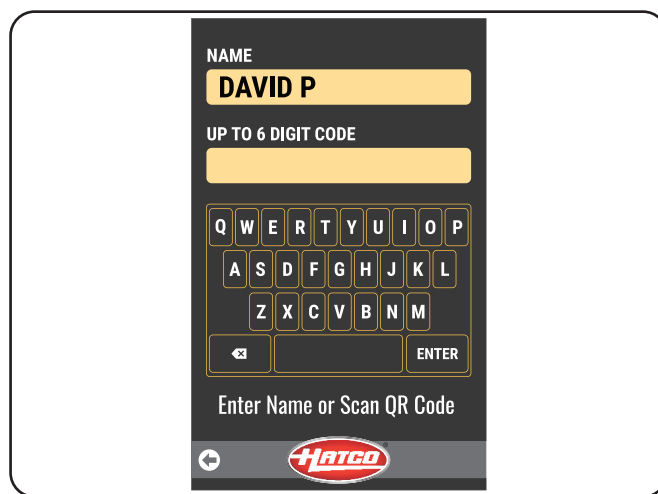
1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « O » (arrêt) et laissez l'appareil refroidir complètement.
2. Effectuez la procédure de « Nettoyage quotidien » décrite dans la section ENTRETIEN de ce manuel.

NOTA: Si l'appareil est arrêté alors que des commandes sont toujours actives, celles-ci seront gardées en mémoire pour le moment où l'appareil sera remis en marche, mais la minuterie sera réinitialisée. Pour effacer des commandes, reportez-vous à la procédure « Effacer une commande unique » dans cette section.

Passer une commande (côté opérateur)

Utilisez la procédure suivante pour passer une commande client terminée et emballée dans un casier en attendant sa récupération.

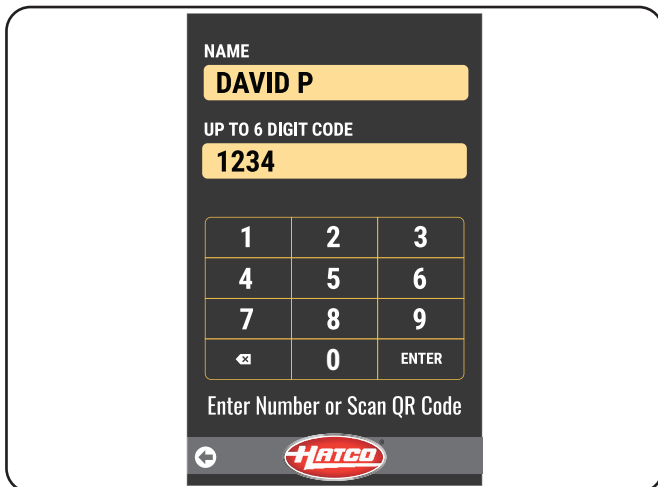
1. Sur l'écran de sélection des casiers, appuyez sur le(s) numéro(s) de casier ouvert souhaité(s).
 - Il est possible de sélectionner jusqu'à trois casiers si la commande de nourriture ne rentre pas dans un seul casier.
2. Une fois le(s) casier(s) sélectionné(s), appuyez sur PLACE ORDER [passer une commande].
3. Saisissez le nom de la commande, puis appuyez sur ENTER [entrée].



Écran de saisie du nom

suite...

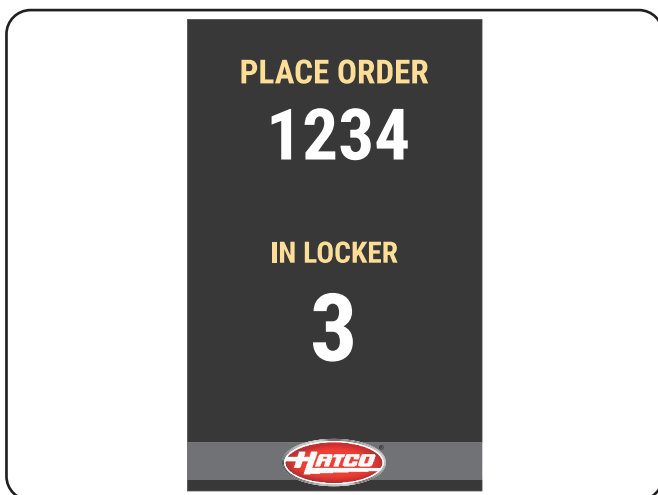
- Saisissez le code de commande et appuyez sur ENTER [entrée].
 - Le code de commande peut comporter jusqu'à six chiffres.
 - Le nom apparaîtra sur l'écran côté client pour indiquer leur commande.
 - Le code de commande sera utilisé par le client pour déverrouiller son (ses) casier(s).



Écran de saisie des codes

NOTA: Si le code de commande est déjà en cours d'utilisation, l'appareil le refusera. L'appareil affichera à l'opérateur : « Veuillez entrer un nouveau code de commande ».

- Lorsque l'écran « Passer une commande » est affiché, passez la commande de nourriture dans le(s) casier(s) indiqué(s) à l'écran.
 - La minuterie sur l'écran de sélection des casiers se déclenche. Le délai maximum de commande est réglé en usine sur 45 minutes.



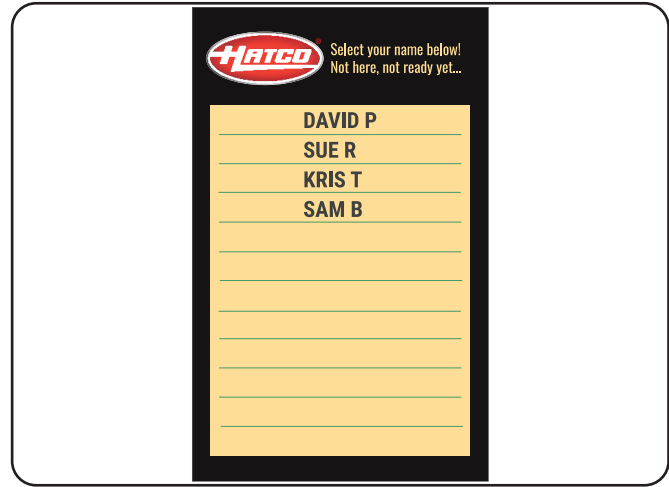
Écran « Passer une commande »

NOTA: Reportez-vous à la procédure « Minuterie de commande dépassée » pour plus d'informations sur les commandes qui restent dans un casier au-delà du délai maximum de commande.

Récupérer une commande (côté client)

Utilisez la procédure suivante pour déverrouiller un casier et en retirer de la nourriture côté client. Les grandes lignes de cette procédure doivent être fournies au client.

- Sur l'écran « Commandes prêtes », appuyez sur le nom sous lequel la commande a été passée.
 - Si le nom du client ne figure pas sur la liste, sa commande n'est pas prête.

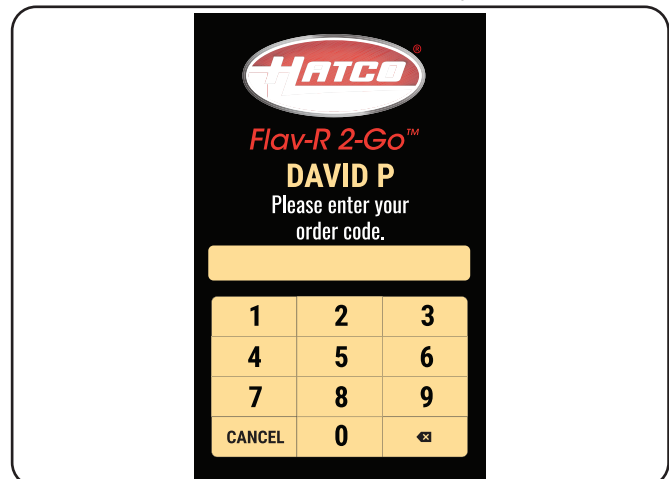


Écran « Commandes prêtes »

- Saisissez le code de commande.
 - Si le code de commande est correctement saisi, l'écran affichera à l'attention du client : « Please remove your items from your locker! » [Veuillez retirer vos articles du casier illuminé].

NOTA: Si le client ne retire pas sa commande de nourriture avant la fermeture de la porte, son nom disparaîtra de la liste et un opérateur devra retirer la commande manuellement.

- Si le code de commande est correctement saisi, mais que le délai maximum de commande a été dépassé, l'écran affichera à l'attention du client : « Please see staff to reorder! » [Veuillez vous adresser au personnel pour passer une nouvelle commande].
- Si le code de commande est mal saisi, l'écran affichera à l'attention du client : « Prese try again! » [Veuillez réessayer]. À la deuxième tentative incorrecte, le client peut choisir de TRY AGAIN [réessayer].



Saisie du code de commande

- Retirez la nourriture du ou des casiers ouverts.

Effacer une commande unique

Utilisez cette procédure pour effacer une commande.

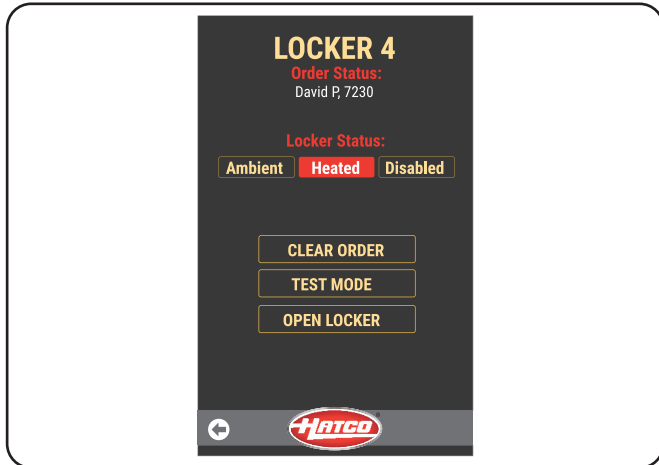
1. Sur l'écran de sélection des casiers, appuyez sur le numéro de casier correspondant à la commande que vous voulez effacer.
2. Une fois le casier sélectionné, appuyez sur LOCKER SETTINGS [paramètres du casier].
3. Saisissez le code d'accès et appuyez sur ENTER [entrée] pour accéder à l'écran des paramètres du casier.
 - Le code par défaut est : 88888
4. Sur l'écran des paramètres du casier, appuyez sur CLEAR ORDER [effacer la commande].

NOTA: Une commande effacée disparaît du casier sélectionné ainsi que de tous les casiers en rapport avec cette même commande.

Modifier le réglage « chauffé/température ambiante » d'un casier

Utilisez cette procédure pour modifier le réglage « chauffé/température ambiante » d'un seul casier.

1. Sur l'écran de sélection des casiers, appuyez sur le numéro du casier souhaité pour modifier le paramètre « chauffé/température ambiante » de ce casier.
2. Une fois le casier sélectionné/en surbrillance, appuyez sur LOCKER SETTINGS [paramètres du casier].
3. Saisissez le code d'accès et appuyez sur ENTER [entrée] pour accéder à l'écran des paramètres du casier.
 - Le code par défaut est : 88888



Écran des paramètres du casier

4. Sur l'écran des paramètres du casier, appuyez sur AMBIENT [température ambiante] ou HEATED [chauffé].
 - La sélection de « chauffé » mettra en marche les éléments chauffants de ce casier. L'icône du mode « CHAUFFÉ » (🔥) apparaît à côté du casier à l'écran de sélection des casiers.
 - Laissez au casier 30 minutes pour atteindre sa température de fonctionnement.
 - La sélection de « température ambiante » arrêtera les éléments chauffants de ce casier. Aucune icône n'apparaîtra à côté du casier sur l'écran de sélection des casiers.
5. Appuyez sur ⬅️ pour revenir à l'écran de sélection des casiers.

Modifier le réglage « chauffé/température ambiante » de tous les casiers

1. Sur l'écran de sélection des casiers, appuyez sur ⚙️ pour accéder aux paramètres du système.
2. Saisissez le code d'accès et appuyez sur ENTER [entrée] pour accéder à l'écran des paramètres du système.
 - Le code par défaut est : 88888
3. À la ligne « Set All Lockers » [régler tous les casiers], appuyez ▲ sur ▼ ou pour basculer entre les réglages « Ambient » [température ambiante], « Heated » [chauffé] et « No Change » [ne rien modifier].
 - Le paramètre « No Change » [ne rien modifier] conserve le réglage température ambiante ou chauffé de chaque casier effectué pendant la procédure « Modifier le réglage chauffé/température ambiante d'un casier ».
 - « Ambient » [température d'ambiance] permet d'arrêter TOUS les éléments chauffants à l'intérieur de chaque casier.
 - « Heated » [chauffé] permet de mettre en marche TOUS les éléments chauffants à l'intérieur de chaque casier.



Écran des paramètres du système

4. Touchez le bouton ⬅️ pour revenir à l'écran de sélection des casiers.


Minuterie de commande dépassée

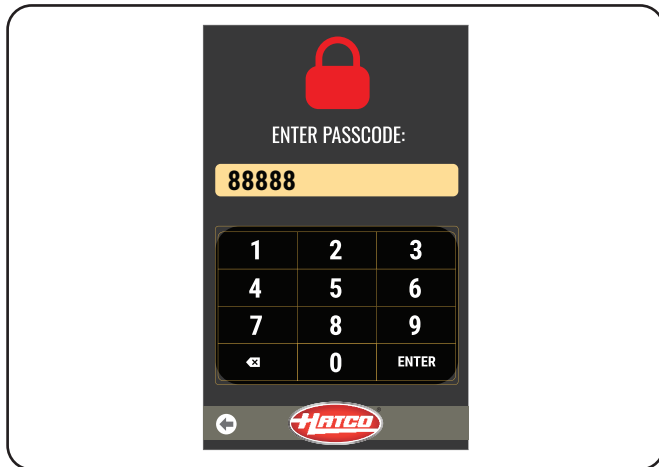
Lorsqu'une commande est toujours dans le casier après que le délai maximum de commande a été dépassé, la minuterie de l'écran de sélection des casiers s'affiche en rouge. Le client ne pourra plus ouvrir le casier après l'expiration de ce délai. L'écran affichera à l'attention du client : « Please see staff to reorder! » [Veuillez vous adresser au personnel pour passer une nouvelle commande].

Pour que le casier puisse être utilisé pour une autre commande, il doit être vidé. Utilisez la procédure suivante pour réinitialiser une commande dont le délai a été dépassé.

1. Retirez la nourriture du casier et jetez-la.
2. Suivez la procédure « Effacer une commande unique ».
3. Lorsque la prochaine commande est prête, suivez la procédure « Passer une commande ».

Changer le code d'accès

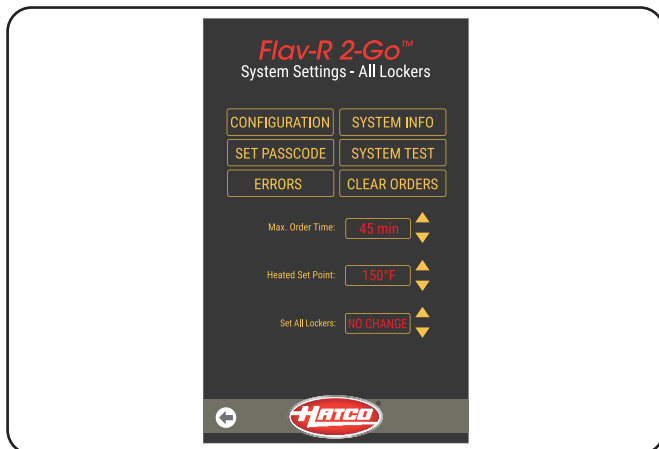
1. Sur l'écran de sélection des casiers, appuyez sur  pour accéder aux paramètres du système.
2. Saisissez le code d'accès et appuyez sur ENTER [entrée] pour accéder à l'écran des paramètres du système.
 - Le code par défaut est : 88888




Écran du code d'accès

3. Appuyez sur SET PASSCODE [configurer code d'accès].


NOTA: L'option CONFIGURATION dans l'écran des paramètres du système est réservée à l'usage du fabricant.



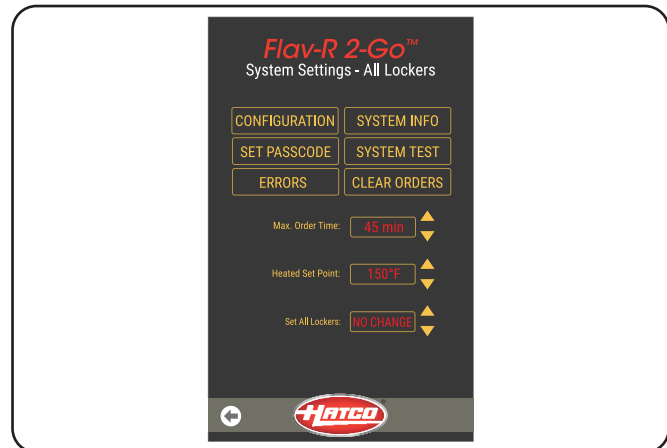
Écran des paramètres du système

4. Sur l'écran de configuration du code d'accès, saisissez le code d'accès actuel et appuyez sur ENTER [entrée].
5. Saisissez le nouveau mot de passe et appuyez sur ENTER [entrée].
 - L'appareil affichera à l'attention de l'opérateur : « Password successfully changed » [modification du mot de passe réussie].
6. Touchez le bouton  pour revenir à l'écran de sélection des casiers.


Effacer toutes les commandes

1. Sur l'écran de sélection des casiers, appuyez sur  pour accéder aux paramètres du système.
2. Saisissez le code d'accès et appuyez sur ENTER [entrée] pour accéder à l'écran des paramètres du système.
 - Le code par défaut est : 88888
3. Appuyez sur CLEAR ORDERS [effacer les commandes].
 - Toutes les commandes seront effacées de l'écran de sélection des casiers.





NOTA: L'option CONFIGURATION dans l'écran des paramètres du système est réservée à l'usage du fabricant.




Écran des paramètres du système

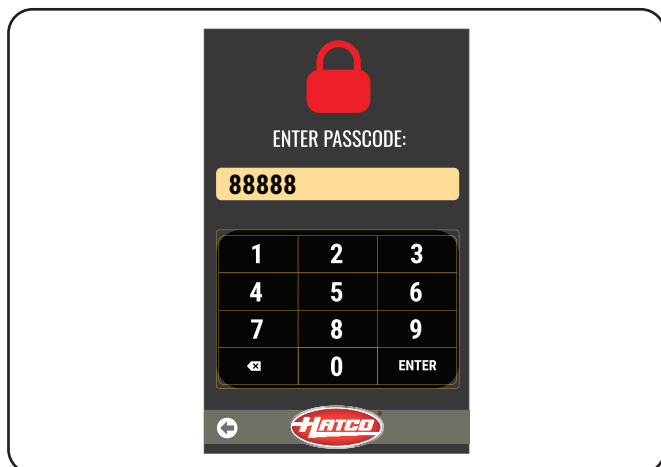
4. Touchez le bouton  pour revenir à l'écran de sélection des casiers.

Modifier le délai maximum de commande



1. Sur l'écran de sélection des casiers, appuyez sur  pour accéder aux paramètres du système.
2. Saisissez le code d'accès et appuyez sur ENTER [entrée] pour accéder à l'écran des paramètres du système.
 - Le code par défaut est : 88888
3. Sur la ligne « Max. Order Time » [délai max. de commande], appuyez sur  sur  pour augmenter ou diminuer le délai maximum de commande.
 - Le délai maximum de commande augmente par tranches de 1 minute et peut être réglé jusqu'à 45 minutes.
4. Touchez le bouton  pour revenir à l'écran de sélection des casiers.

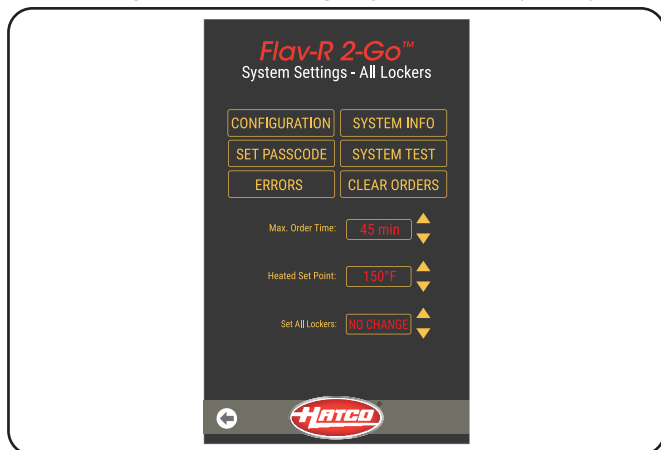
Modification de la température de consigne

1. Sur l'écran de sélection des casiers, appuyez sur  pour accéder aux paramètres du système.
2. Saisissez le code d'accès et appuyez sur ENTER [entrée] pour accéder à l'écran des paramètres du système.
 - Le code par défaut est : 88888




Écran du code d'accès

3. Sur la ligne « Heated Set Point » [consigne de chauffage], appuyez sur  sur  pour augmenter ou diminuer la consigne de température.
 - La consigne de température augmente par tranches de 1 degré et peut être réglée jusqu'à 82°C (180°F).

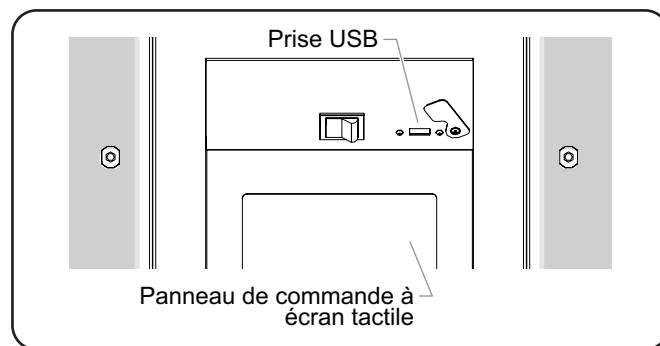


Écran des paramètres du système

4. Touchez le bouton  pour revenir à l'écran de sélection des casiers.

Mise à jour du logiciel du panneau de commande à écran tactile

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « I » (marche).
2. Insérez une clé USB contenant la dernière version du logiciel dans la prise USB.
 - Le dossier du logiciel doit se trouver dans le dossier racine de la clé USB.
 - Le logiciel se met automatiquement à jour lorsque la clé USB est insérée.



Prise USB

3. Une fois que les deux écrans de chargement ont terminé l'installation du logiciel, attendez au moins 10 secondes, puis retirez la clé USB.
 - La clé USB doit être retirée alors que l'appareil est encore en marche, sinon la mise à jour du logiciel ne s'appliquera pas.

NOTA: Après la mise à jour du logiciel, attendez au moins une minute avant d'éteindre l'appareil.

4. Redémarrez l'appareil.
 - a. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « O » (arrêt).
 - b. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « I » (marche).
5. Vérifiez que le logiciel a bien été mis à jour.
 - Le panneau de commande côté client affiche la version de l'IHM sur l'écran de démarrage.
 - Le panneau de commande côté opérateur affiche la version de l'IHM en sélectionnant « System Info » [informations système] sur l'écran des paramètres du système.

Généralités

Les systèmes de casiers Flav-R 2-Go® sont conçus pour une durabilité et une performance maximales avec un minimum d'entretien.

AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Mettre hors tension en utilisant l'interrupteur, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.**
- **Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.**
- **Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.**
- **Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension ou chaud.**
- **N'utilisez pas d'éponge à récurer métallique pour nettoyer l'appareil. Des morceaux de métal peuvent se détacher de l'éponge et entrer en contact avec des composants électriques, créant un risque de décharge électrique.**
- **Cet appareil doit être entretenu uniquement par des personnes qualifiées. Un entretien réalisé par des personnes non qualifiées peut entraîner des décharges électriques ou provoquer 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.**

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

ATTENTION

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

N'utilisez jamais d'éponges en acier, de brosses en fil de fer ni de grattoirs pour nettoyer l'appareil.

Nettoyage quotidien

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

AVIS

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

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « O » (arrêt) et laissez l'appareil refroidir complètement.
2. Retirez et jetez tous les produits alimentaires restants.
3. Nettoyez l'intérieur de chaque casier à l'aide d'un chiffon humide non abrasif ou d'une éponge à récurer en nylon (un nettoyeur non abrasif peut être utilisé pour les taches difficiles).
4. Retirez les déversements éventuels des casiers à l'aide d'un essuie-tout humide ou d'un chiffon non abrasif.
5. Nettoyez toutes les surfaces extérieures à l'aide d'un chiffon humide, non abrasif (un produit de nettoyage non abrasif peut être utilisé pour les taches difficiles).
6. Séchez toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon sec non abrasif.
7. Désinfectez l'intérieur de chaque casier ainsi que toutes les surfaces extérieures si vous le souhaitez.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Symptôme	Cause Probable	Solution
L'appareil ne fonctionne pas (rien n'apparaît sur l'écran tactile).	Appareil débranché.	Assurez-vous que l'appareil est bien branché.
	Interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « O » (arrêt).	Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « I » (marche).
La porte d'un casier ne se verrouille pas.	L'appareil est branché à une alimentation électrique inappropriée.	Reportez-vous à la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour les spécifications électriques de l'appareil. Contactez un électricien qualifié pour déterminer la tension appropriée et la taille de la prise électrique.
	Le système de casiers n'a pas été mis bien droit lors de l'installation.	Redressez le système de casiers.
La porte d'un casier ne s'ouvre pas.	La porte ou les charnières sont défectueuses.	Vérifiez que la porte entre bien en contact avec l'aimant du casier. Si le contact ne se fait pas, il faut alors remplacer la porte ou les charnières.
	Le fusible s'est déclenché à cause d'une surchauffe.	Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « O » (Arrêt) et laissez l'appareil refroidir. Mettez l'appareil en marche après qu'il a refroidi. Si le problème se reproduit, contactez un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.
La porte d'un casier ne se ferme pas.	Actionneur défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
Le code d'accès ne fonctionne pas.	Un code d'accès erroné a été saisi.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
Le casier chauffe.	Le casier est réglé sur le mode « chauffé ».	Reportez-vous à la procédure « Modifier le réglage "chauffé/ température ambiante" d'un casier » dans la section MODE D'EMPLOI.
Le casier ne chauffe pas.	Le casier est réglé sur le mode « température ambiante ».	Reportez-vous à la procédure « Modifier le réglage "chauffé/ température ambiante" d'un casier » dans la section MODE D'EMPLOI.
	Le capteur de température du casier est défectueux. Le message d'erreur « Temp Sensor Out of Range! » [capteur de température hors de portée] s'affiche sur l'écran tactile.	Redémarrez l'appareil en basculant l'interrupteur d'alimentation sur arrêt puis à nouveau sur marche. Si le problème persiste, contactez une agence de service après-vente agréée ou Hatco pour obtenir de l'aide.

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes ?


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


Téléphone : 414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

Messages d'erreur

Le système de casiers affichera les erreurs de la manière suivante :

- Lorsque l'appareil est allumé.
- Lorsque  est enfoncé sur l'écran de sélection des casiers.
- Lorsque le bouton « Erreurs » est sélectionné sur l'écran des paramètres du système.
- Lorsqu'une nouvelle erreur se produit en cours de fonctionnement.

Lorsqu'un message d'erreur s'affiche, appuyez sur OK ou  pour confirmer la présence d'une erreur et revenir à un fonctionnement normal.

Communication avec les casiers !

Le système ne peut pas communiquer avec un casier particulier. Éteignez puis rallumez l'appareil pour redémarrer. Si le problème persiste, appelez le service d'entretien.

Capteur de température hors de portée !

Le capteur de température fonctionne mal dans un casier particulier. Éteignez puis rallumez l'appareil pour redémarrer. Si le problème persiste, appelez le service d'entretien.

Communication avec l'affichage !

Le système ne peut pas communiquer avec tous les casiers. Éteignez puis rallumez l'appareil pour redémarrer. Si le problème persiste, appelez le service d'entretien.

suite...

Guide des messages d'erreur

Message d'erreur	Dépannage	Action corrective (si le dépannage ne parvient pas à résoudre la panne)
Locker Communication! [Communication avec les casiers !]	Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « O » (arrêt). Attendez cinq secondes et basculez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « I » (marche).	Contactez un réparateur agréé ou Hatco® pour obtenir de l'aide. Le casier ne fonctionnera pas tant que l'appareil n'aura pas été réparé. Tous les autres casiers fonctionneront normalement.
Temp Sensor Out of Range! [Capteur de température hors de portée !]	Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « O » (arrêt). Attendez cinq secondes et basculez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « I » (marche).	Contactez un réparateur agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide. Le casier ne fonctionnera pas comme un casier chauffé, mais pourra être utilisé comme un casier à température ambiante jusqu'à ce que l'appareil soit réparé. Tous les autres casiers fonctionneront normalement.
Display Communication! [Communication avec l'affichage !]	Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « O » (arrêt). Attendez cinq secondes et basculez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « I » (marche).	Contactez un réparateur agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide. Aucun casier ne fonctionnera tant que l'appareil n'aura pas été réparé.

OPTIONS ET ACCESSOIRES

Scanner de code QR

Le scanner de code QR est une fonctionnalité de série pour tous les appareils. Le scanner de code QR permet de réduire les contacts lors du placement et de la récupération d'une commande. Pour utiliser un appareil équipé d'un scanner de code QR, suivez ces étapes.

Création d'un code QR

Utilisez les formats de données suivants lors de la création d'un code QR en fonction du type de code à créer.

Format de données pour le placement d'une commande par l'opérateur :

ORDER:CREATE:<ORDER NUMBER>:<CUSTOMER NAME>
[commande:créer:<numéro de commande>:<nom du client>]

Par exemple : ORDER:CREATE:11:JOHN DOE
[commande:créer:11:anonyme]

NOTA : Le numéro de commande doit comporter entre un et six chiffres et ne peut pas être identique à celui d'une commande active. Le nom du client doit comporter entre 1 et 15 caractères et peut être identique à celui d'une commande active.

Format de données pour la récupération d'une commande par le client :

ORDER:CLAIM :<ORDER NUMBER>
[commande:récupérer:<numéro de commande>]

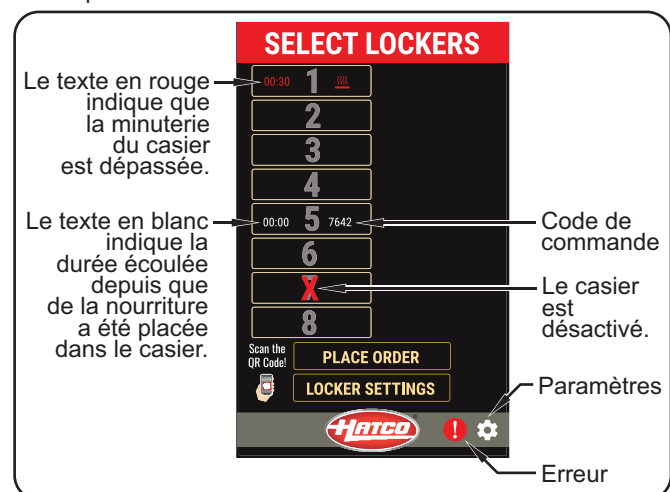
Par exemple : ORDER:CLAIM:11 [commande:récupérer:11]

NOTA : Le numéro de commande doit comporter entre un et six chiffres et ne peut pas être identique à celui d'une commande active.

Placement d'une commande à l'aide d'un code QR (côté opérateur)

Utilisez la procédure suivante pour passer une commande client terminée et emballée dans un casier équipé d'un scanner de code QR.

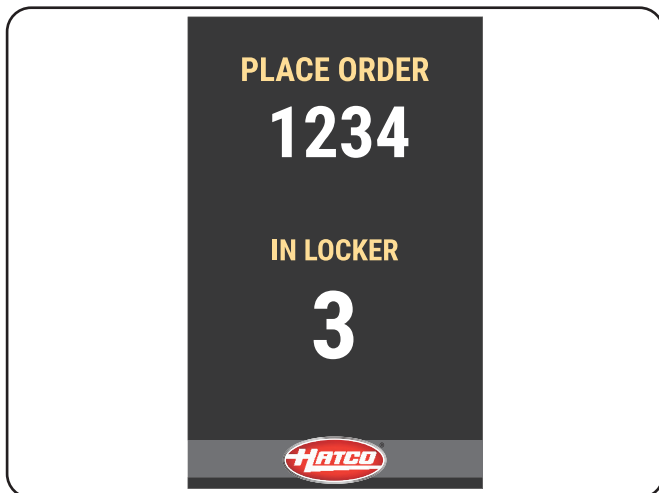
- Sur l'écran de sélection des casiers, appuyez sur le(s) numéro(s) de casier ouvert souhaité(s).
 - Il est possible de sélectionner jusqu'à quatre casiers si la commande de nourriture ne rentre pas dans un seul casier.
- Une fois le(s) casier(s) sélectionné(s), scannez le code QR.
 - Si vous utilisez un appareil électronique, assurez-vous que la luminosité de l'écran du téléphone est suffisamment élevée pour que le scanner de code QR puisse lire le code.



Description de l'écran de sélection des casiers

NOTA: Si le code de commande est déjà en cours d'utilisation, l'appareil le refusera. L'appareil affichera à l'opérateur : « Veuillez saisir un nouveau code de commande ».

3. Lorsque l'écran « Placer la commande » est affiché, placez la commande de nourriture dans le(s) casier(s) indiqué(s) à l'écran.
- La minuterie sur l'écran de sélection des casiers se déclenche. Le délai maximum de commande est réglé en usine sur 45 minutes.



Écran « Placer la commande »

NOTA: Reportez-vous à la procédure « Minuterie de commande dépassée » dans la section MODE D'EMPLOI pour plus d'informations sur les commandes qui restent dans un casier au-delà du délai maximum de commande.

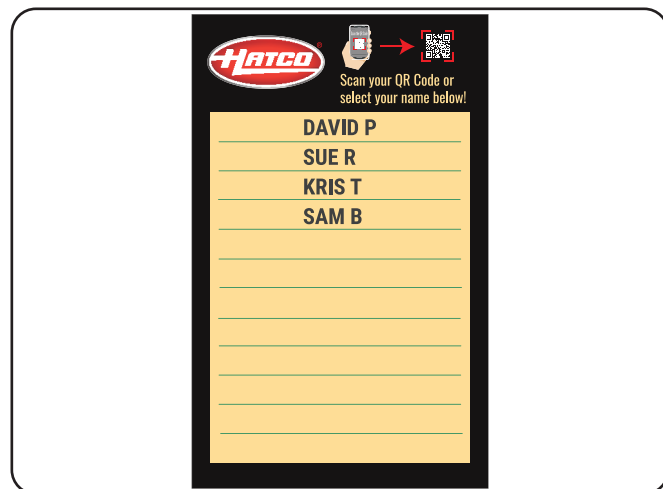
Récupération d'une commande à l'aide d'un code QR (côté client)

Utilisez la procédure suivante pour déverrouiller un casier et en retirer de la nourriture côté client à l'aide du scanner de code QR. Les grandes lignes de cette procédure doivent être fournies au client.

1. Sur l'écran « Commandes prêtes », scannez le code QR.
 - Si le nom du client ne figure pas sur la liste, sa commande n'est pas prête.
 - Si le code QR est bien scanné, l'écran affichera à l'attention du client : « Please remove your items from your locker! » [Veuillez retirer votre nourriture du casier !]

NOTA: Si le client ne retire pas sa commande de nourriture avant la fermeture de la porte, son nom disparaîtra de la liste et un opérateur devra retirer la commande manuellement.

- Si le code de commande est mal saisi, l'écran affichera à l'attention du client : « Incorrect QR Code. Please try again! » [Code QR incorrect. Veuillez réessayer.] Appuyez sur le bouton « OK » pour réessayer.



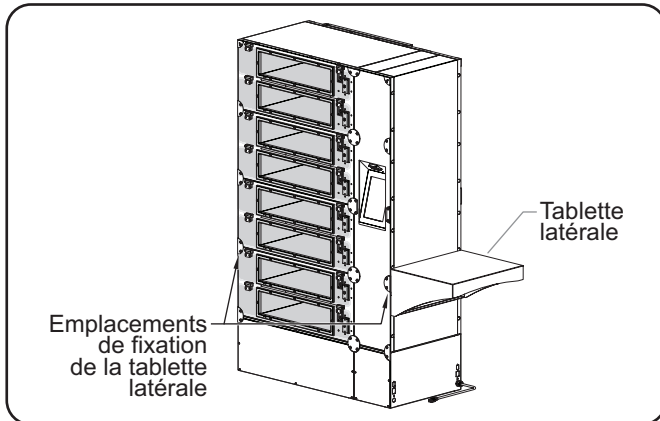
Écran « Commandes prêtes »

2. Retirez la nourriture du ou des casiers ouverts.

Tablette latérale

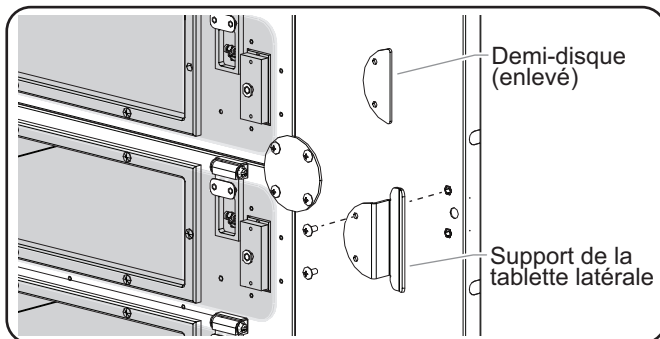
Une tablette latérale est disponible comme accessoire. Utilisez la procédure suivante pour installer une tablette latérale sur un appareil.

1. Retirez les demi-disques du côté gauche ou droit de l'appareil en enlevant les vis.
 - La tablette latérale doit être installée sur le support situé sous le panneau de commande à écran tactile (comme illustré ci-dessous).



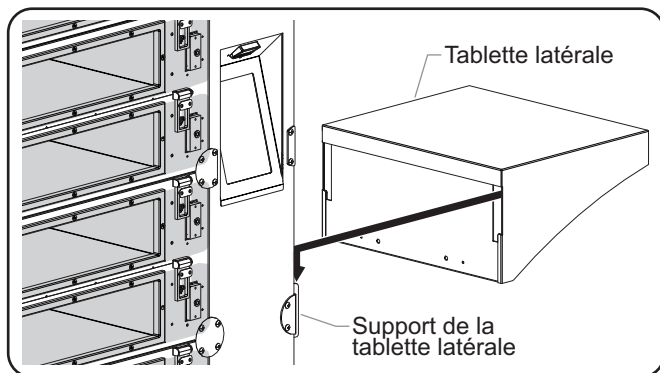
Installation sous une étagère

2. Installez les supports de la tablette circulaire.



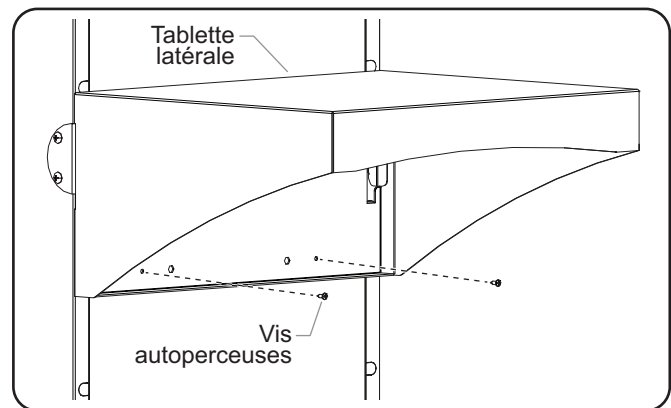
Installation des supports de la tablette circulaire

3. Insérez la tablette latérale sur les supports de la tablette circulaire.



Installation de la tablette latérale

4. Fixez la tablette latérale à l'appareil à l'aide des vis auto-perceuses.



Fixation de la tablette latérale

Emplacement du panneau de commande à écran tactile

Le panneau de commande à écran tactile peut être commandé sur la colonne de gauche, de droite ou du centre. Les emplacements disponibles diffèrent en fonction du modèle.

Emplacement du cordon

Le cordon d'alimentation et la prise peuvent être commandés sur le côté gauche ou droit de l'appareil en fonction du modèle.

Port Ethernet

Un port Ethernet est installé de série sur les unités, afin de permettre leur intégration dans les points de vente.

GARANTIE, RECOURS EXCLUSIF :

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

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

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

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

- Gammes à induction
- Réchauds à induction

Garantie de remplacement d'un (1) an :

- Grille-pain à éjection TPT

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

- Cuves 3CS et FR

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

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

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

- Pièces de rechange

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

INSTRUCTIONS D'ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE:

L'enregistrement du produit doit être soumis dans les 90 jours à compter de la date d'expédition de notre usine pour bénéficier d'une couverture supplémentaire. L'enregistrement peut être soumis via le formulaire sur le site Web du Vendeur, via le formulaire accessible grâce au code QR sur le Produit (le cas échéant) ou en appelant le service client en fournissant les informations requises au : **+1 800 558 0607** ou **+1 414 671 6350**.

CLAUSE LIMITATIVE DE RESPONSABILITÉ :

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

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

AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • DISTRIBUTEURS DE PIÈCES AUTORISÉS

ALABAMA

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

ARIZONA

Tech 24
Phoenix 602-234-2443

Byassee Equipment Co.
Phoenix 602-252-0402

CALIFORNIA

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

Chapman Appl. Service
San Diego 619-298-7106

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

COLORADO

Hawkins Commercial Appliance
Englewood 303-781-5548

FLORIDA

Whaley Foodservice Repair
Jacksonville 904-725-7800

Whaley Foodservice Repair
Orlando 407-757-0851

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

Comm. Appliance Service
Tampa 813-663-0313

GEORGIA

Heritage Service Group
Norcross 866-388-9837

HAWAII

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

Food Equip Parts & Service
Honolulu 808-847-4871

ILLINOIS

Parts Town
Addison 708-865-7278

Eichenauer Elec. Service
Decatur 217-429-4229

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

Cone's Repair Service
Moline 309-797-5323

IOWA

Goodwin Tucker Group
Des Moines 515-262-9308

KENTUCKY

Tech 24
Lexington 859-254-8854

Tech 24
Louisville 502-451-5411

LOUISIANA

Chandlers Parts & Service
Baton Rouge 225-272-6620

MARYLAND

Electric Motor Service
Baltimore 410-467-8080

MASSACHUSETTS

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

MICHIGAN

Bildons Appliance Service
Detroit 248-478-3320

Commercial Kitchen Service
Bay City 989-893-4561

Midwest Food Equip. Service
Grandville 616-261-2000

MISSOURI

General Parts
Kansas City 816-421-5400

Commercial Kitchen Services
St. Louis 314-890-0700

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

NEBRASKA

Anderson Electric
Omaha 402-341-1414

NEVADA

Burney's Commercial
Las Vegas 702-736-0006

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

NEW JERSEY

Jay Hill Repair
Fairfield 973-575-9145

Service Plus
Flanders 973-691-6300

NEW YORK

Alpro Service Co.
Maspeth 718-386-2515

Duffy's - AIS
Buffalo 716-884-7425

3Wire
Plattsburgh 800-634-5005

Duffy's - AIS
Sauquoit 800-836-1014

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

NORTH CAROLINA

Authorized Appliance
Charlotte 704-377-4501

OHIO

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

Tech 24
Cincinnati 513-772-6600

Commercial Parts and Service
Columbus 614-221-0057

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

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

OKLAHOMA

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

OREGON

General Parts Group
Portland 503-624-0890

PENNSYLVANIA

Elmer Schultz Services
Philadelphia 215-627-5401

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

AIS Commercial Parts and Service
Pittsburgh 412-809-0244

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

Electric Repair Co.
Reading 610-376-5444

RHODE ISLAND

Marshall Electric Co.
Providence 401-331-1163

SOUTH CAROLINA

Whaley Foodservice Repair
Lexington 803-996-9900

TENNESSEE

Camp Electric
Memphis 901-527-7543

TEXAS

Armstrong Repair Service
Houston 713-666-7100

Cooking Equipment Specialist
Mesquite 972-686-6666

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

UTAH

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

VIRGINIA

Daubers
Norfolk 757-855-4097

Daubers
Springfield 703-866-3600

WASHINGTON

3Wire
Seattle 800-207-3146

WISCONSIN

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

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

CANADA

ALBERTA

Key Food Equipment Service
Edmonton 780-438-1690

BRITISH COLUMBIA

Key Food Equipment Service
Vancouver 604-433-4484

Key Food Equipment Service
Victoria 250-920-4888

MANITOBA

Air Rite, Inc.
Winnipeg 204-895-2300

NEW BRUNSWICK

EMR Services, Ltd.
Moncton 506-855-4228

ONTARIO

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

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

QUÉBEC

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

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

UNITED KINGDOM

Marren Group
Northants +44(0)1933 665313

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

Register your unit online!

See IMPORTANT OWNER INFORMATION
section for details.

Enregistrez votre appareil en ligne !

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