



Register Online!
(see page 2)

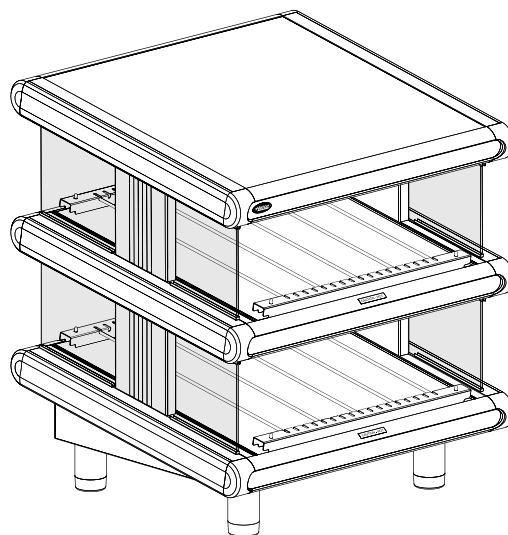
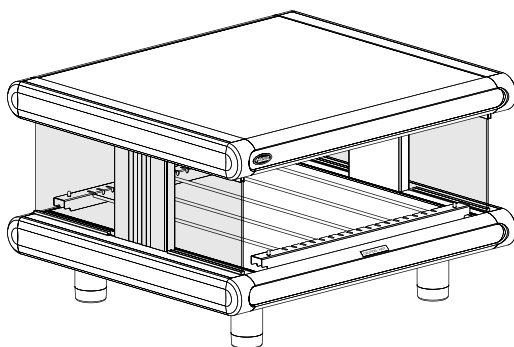
S'inscrire en ligne!
(voir page 22)



GLO-RAY®

Designer Merchandising Warmers *Présentoirs Chauffants Designer* **GR2SD Series/Série**

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



⚠ WARNING

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

English = p 2

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Français = p 22

Important Owner Information	2	Operation	16
Introduction	2	General	16
Important Safety Information.....	3	Control Panel	16
Model Description.....	4	Operating the Unit.....	16
All Models	4	Maintenance	17
GR2SDH Models	4	General	17
GR2SDS Models	4	Daily Cleaning.....	17
Model Designation.....	4	Replacing Display Light Bulbs	17
Specifications.....	5	Troubleshooting Guide	18
Plug Configurations	5	Options and Accessories	19
Electrical Rating Chart.....	6	Limited Warranty.....	21
Dimensions	10	Authorized Parts Distributors.....	Back Cover
Installation	15		
General	15		

IMPORTANT OWNER INFORMATION

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

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

Register your unit!

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

Business

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

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

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

e-mail: partsandservice@hatcocorp.com

Fax: 800-690-2966 (Parts and Service)
414-671-3976 (International)



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

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

INTRODUCTION

Hatco Glo-Ray® *Designer* Merchandising Warmers, GR2SDH (Horizontal Shelf) and GR2SDS (Slant Shelf), are perfect for holding wrapped sandwiches or boxed pizza on a buffet line or at temporary serving areas. These warmers safely hold hot wrapped products and keep them at optimum serving temperatures without affecting quality. Prefocused infrared heat from above and a thermostatically-controlled heated base extends the holding times of most wrapped food.

Glo-Ray *Designer* Merchandising Warmers are built with quality to meet the demands of foodservice operations and provide years of trouble-free performance. The metal-sheathed tubular heating elements are guaranteed against breakage and burnout for two years.

Hatco Glo-Ray *Designer* Merchandising Warmers are a product of extensive research and field testing. The materials used were selected for maximum durability, attractive appearance and optimum performance. Every unit is thoroughly inspected and tested prior to shipment.

This manual provides the installation, safety, and operating instructions for Hatco Glo-Ray *Designer* Merchandising Warmers. Hatco recommends that all installation, operating, and safety instructions appearing in this manual be read prior to installation or operation of a unit.

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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

NOTICE

NOTICE is used to address practices not related to personal injury



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 the proper voltage and size electrical receptacle.
- Units supplied without an electrical plug require field installation of proper plug. Plug must be properly grounded and of correct voltage, size, and configuration for electrical specifications of unit. Contact a qualified electrician to determine and install proper electrical plug.
- Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any maintenance or cleaning.
- DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.
- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C).
- Do not steam clean or use excessive water on unit.
- This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- Do not pull unit by power cord.
- Discontinue use if power cord is frayed or worn.
- Do not attempt to repair or replace a damaged power cord. The cord must be replaced by Hatco, an Authorized Hatco Service Agent, or a person with similar qualifications.
- This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.
- Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.

FIRE HAZARD: Locate unit a minimum of 2" (51 mm) from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.

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

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

**WARNING**

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

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

This unit has no “user-serviceable” parts. If service is required on this unit, contact an Authorized Hatco Service Agent or contact the Hatco Service Department at 800-558-0607 or 414-671-6350; fax 800-690-2966; or International fax 414-671-3976.

**CAUTION**

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

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

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

NOTICE

Only light bulbs which meet or exceed NSF standards, specifically designed for food holding areas must be used. Breakage of light bulbs not specially coated could result in personal injury and/or food contamination.

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

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

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

IMPORTANT — DO NOT use paper towel or glass cleaner to clean polycarbonate surfaces. Paper towel and glass cleaner may scratch the material. Wipe off polycarbonate surfaces using a soft, clean, water-dampened cloth.

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

Transport unit in upright position only. Before moving or tipping unit, remove or secure all glass surfaces with tape. Failure to do so may result in damage to unit or personal injury.

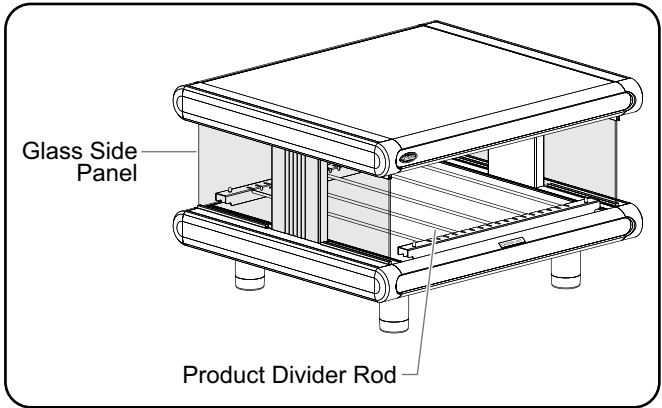
All Models

All GR2SD models are constructed of aluminum and stainless steel and feature tempered glass side panels, a thermostatically-controlled heated base, infrared upper heating elements, incandescent lights, product divider rods, legs, *Designer* color inset panels, and an attached cord.

GR2SDH Models

The GR2SDH models are horizontal shelf warmers designed to hold wrapped or boxed product.

The single and dual shelf models are available in widths ranging from 30-1/4" to 66-1/4" (768 to 1683 mm). Triple shelf models are available in widths of 42-1/4" (1073 mm) and 54-1/4" (1378 mm).

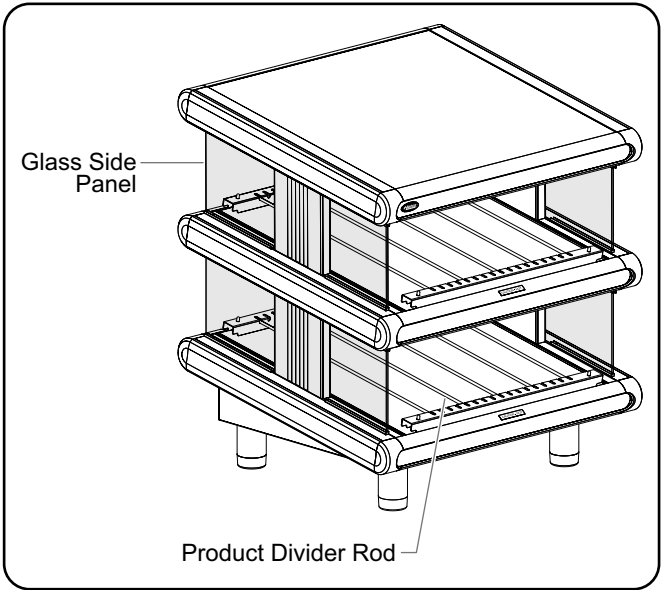


GR2SDH Model

GR2SDS Models

The GR2SDS models are slant shelf warmers designed to hold wrapped or boxed product. The shelves are slanted for the convenience of self-serve.

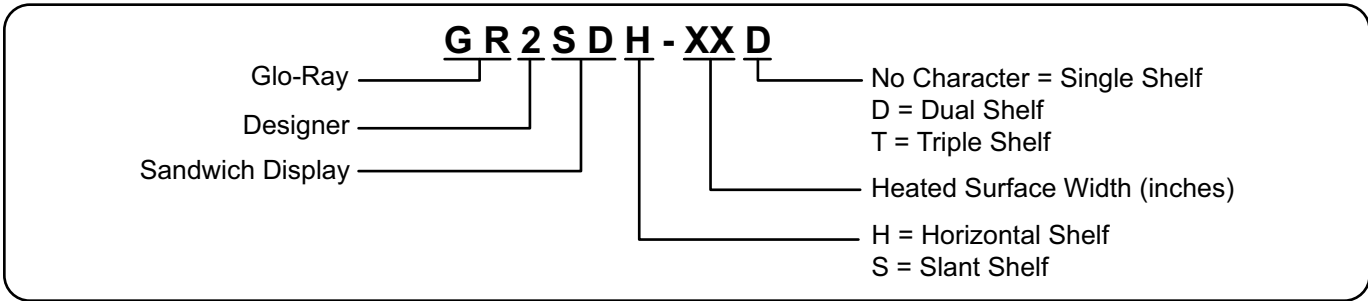
The single and dual shelf models are available in widths ranging from 30-1/4" to 66-1/4" (768 to 1683 mm).



GR2SDS-XXD Model

NOTE: GR2SDH and GR2SDS models **cannot** be converted to each other.

MODEL DESIGNATION



Plug Configurations

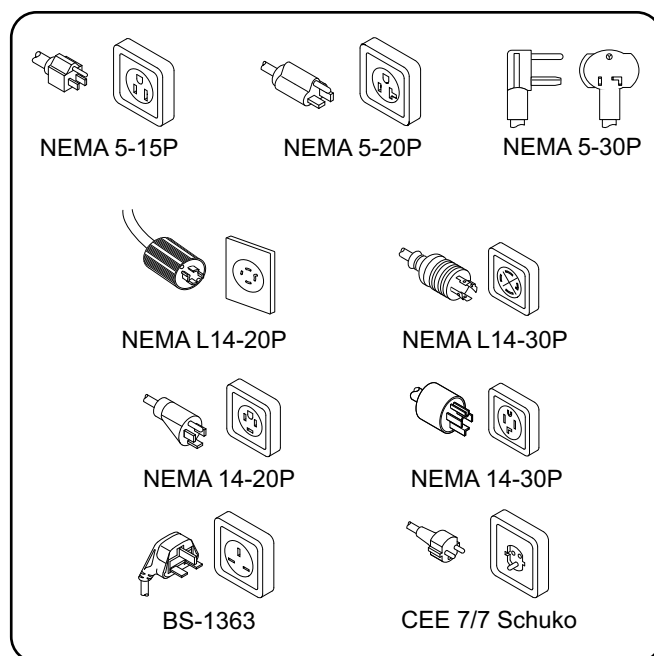
Units are supplied from the factory with an electrical cord and plug installed. Plugs are supplied according to the application.

WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install the proper voltage and size electrical receptacle.

NOTE: The specification label is located on the bottom of the unit. See label for serial number and verification of unit electrical information.

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.



Plug Configurations

Electrical Rating Chart — GR2SDH-XX Models

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
GR2SDH-24	120	820	6.8	NEMA 5-15P	87 lbs. (40 kg)
	220	800	3.6	CEE 7/7 Schuko	87 lbs. (40 kg)
	240	820	3.4	BS-1363	87 lbs. (40 kg)
	220–230 (CE)	800–875	3.6–3.8	CEE 7/7 Schuko	87 lbs. (40 kg)
	230–240 (CE)	753–820	3.3–3.4	BS-1363	87 lbs. (40 kg)
GR2SDH-30	120	1020	8.5	NEMA 5-15P	120 lbs. (55 kg)
	220	1000	4.5	CEE 7/7 Schuko	120 lbs. (55 kg)
	240	1020	4.3	BS-1363	120 lbs. (55 kg)
	220–230 (CE)	1000–1093	4.5–4.8	CEE 7/7 Schuko	120 lbs. (55 kg)
	230–240 (CE)	937–1020	4.1–4.3	BS-1363	120 lbs. (55 kg)
GR2SDH-36	120	1220	10.2	NEMA 5-15P	129 lbs. (59 kg)
	220	1200	5.5	CEE 7/7 Schuko	129 lbs. (59 kg)
	240	1220	5.1	BS-1363	129 lbs. (59 kg)
	220–230 (CE)	1200–1312	5.5–5.7	CEE 7/7 Schuko	129 lbs. (59 kg)
	230–240 (CE)	1120–1220	4.9–5.1	BS-1363	129 lbs. (59 kg)
GR2SDH-42	120	1490	12.4	NEMA 5-15P*	138 lbs. (63 kg)
	220	1450	6.6	CEE 7/7 Schuko	138 lbs. (63 kg)
	240	1490	6.2	BS-1363	138 lbs. (63 kg)
	220–230 (CE)	1450–1585	6.6–6.9	CEE 7/7 Schuko	138 lbs. (63 kg)
	230–240 (CE)	1368–1490	6.0–6.2	BS-1363	138 lbs. (63 kg)
GR2SDH-48	120	1690	14.1	NEMA 5-15P*	160 lbs. (73 kg)
	220	1650	7.5	CEE 7/7 Schuko	160 lbs. (73 kg)
	240	1690	7.1	BS-1363	160 lbs. (73 kg)
	220–230 (CE)	1650–1804	7.5–7.8	CEE 7/7 Schuko	160 lbs. (73 kg)
	230–240 (CE)	1552–1690	6.8–7.1	BS-1363	160 lbs. (73 kg)
GR2SDH-54	120	1890	15.8	NEMA 5-20P	172 lbs. (78 kg)
	220	1850	8.4	CEE 7/7 Schuko	172 lbs. (78 kg)
	240	1890	7.9	BS-1363	172 lbs. (78 kg)
	220–230 (CE)	1850–2022	8.4–8.8	CEE 7/7 Schuko	172 lbs. (78 kg)
	230–240 (CE)	1736–1890	7.6–7.9	BS-1363	172 lbs. (78 kg)
GR2SDH-60	120	2210	18.4	NEMA 5-30P	200 lbs. (91 kg)
	220	2150	9.8	CEE 7/7 Schuko	200 lbs. (91 kg)
	240	2210	9.2	BS-1363	200 lbs. (91 kg)
	220–230 (CE)	2150–2350	9.8–10.2	CEE 7/7 Schuko	200 lbs. (91 kg)
	230–240 (CE)	2030–2210	8.8–9.2	BS-1363	200 lbs. (91 kg)

* NEMA 5-20P for Canada.

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

Electrical Rating Chart — GR2SDH-XXD Models

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
GR2SDH-24D	120	1640	13.7	NEMA 5-15P*	126 lbs. (57 kg)
	220	1600	7.3	CEE 7/7 Schuko	126 lbs. (57 kg)
	240	1640	6.8	BS-1363	126 lbs. (57 kg)
	220–230 (CE)	1600–1749	7.3–7.6	CEE 7/7 Schuko	126 lbs. (57 kg)
	230–240 (CE)	1506–1640	6.6–6.8	BS-1363	126 lbs. (57 kg)
GR2SDH-30D	120/208-240	2040	8.5	NEMA L14–20P**	158 lbs. (72 kg)
	220	2000	9.1	CEE 7/7 Schuko	158 lbs. (72 kg)
	240	2040	8.5	BS-1363	158 lbs. (72 kg)
	220–230 (CE)	2000–2186	9.1–9.5	CEE 7/7 Schuko	158 lbs. (72 kg)
	230–240 (CE)	1874–2040	8.2–8.5	BS-1363	158 lbs. (72 kg)
GR2SDH-36D	120/208-240	2440	10.2	NEMA L14–20P**	205 lbs. (93 kg)
	220	2400	10.9	CEE 7/7 Schuko	205 lbs. (93 kg)
	240	2440	10.2	BS-1363	205 lbs. (93 kg)
	220–230 (CE)	2400–2623	10.9–11.4	CEE 7/7 Schuko	205 lbs. (93 kg)
	230–240 (CE)	2241–2440	9.7–10.2	BS-1363	205 lbs. (93 kg)
GR2SDH-42D	120/208	2980	12.4	NEMA L14–20P**	225 lbs. (102 kg)
	220	2900	13.2	CEE 7/7 Schuko	225 lbs. (102 kg)
	240	2980	12.4	BS-1363	225 lbs. (102 kg)
	220–230 (CE)	2900–3170	13.2–13.8	CEE 7/7 Schuko	225 lbs. (102 kg)
	230–240 (CE)	2737–2980	11.9–12.4	BS-1363	225 lbs. (102 kg)
GR2SDH-48D	120/208-240	3380	14.1	NEMA L14–20P**	254 lbs. (115 kg)
	220	3300	15.0	CEE 7/7 Schuko	254 lbs. (115 kg)
	240	3380	14.1	Cord Without Plug	254 lbs. (115 kg)
	220–230 (CE)	3300–3607	15.0–15.7	CEE 7/7 Schuko	254 lbs. (115 kg)
	230–240 (CE)	3104–3380	13.5–14.1	Cord Without Plug	254 lbs. (115 kg)
GR2SDH-54D	120/208-240	3780	15.8	NEMA L14–20P**	274 lbs. (125 kg)
	220	3700	16.8	Cord Without Plug	274 lbs. (125 kg)
	240	3780	15.8	Cord Without Plug	274 lbs. (125 kg)
	220–230 (CE)	3700–4044	16.8–17.6	Cord Without Plug	274 lbs. (125 kg)
	230–240 (CE)	3472–3780	15.1–15.8	Cord Without Plug	274 lbs. (125 kg)
GR2SDH-60D	120/208-240	4420	18.4	NEMA L14–30P**	328 lbs. (149 kg)
	220	4300	19.6	Cord Without Plug	328 lbs. (149 kg)
	240	4420	18.4	Cord Without Plug	328 lbs. (149 kg)
	220–230 (CE)	4300–4700	19.6–20.4	Cord Without Plug	328 lbs. (149 kg)
	230–240 (CE)	4059–4420	17.6–18.4	Cord Without Plug	328 lbs. (149 kg)

* NEMA 5-20P for Canada.

** Locking plugs NEMA L14-20P and L14-30P are standard. Straight blades are an option.

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

Electrical Rating Chart — GR2SDH-XXT Models †

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
GR2SDH-36T	120/208	3015	12.8	NEMA L14-20P	305 lbs. (138 kg)
	120/240	3015	12.8	NEMA L14-20P	305 lbs. (138 kg)
GR2SDH-48T	120/208	4020	17.2	NEMA L14-20P	485 lbs. (220 kg)
	120/240	4020	17.2	NEMA L14-20P	485 lbs. (220 kg)
	220-230	3900-4262	17.7-18.5	Cord without Plug	485 lbs. (220 kg)

† Not available for Canada.

Electrical Rating Chart — GR2SDS-XX Models

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
GR2SDS-24	120	820	6.8	NEMA 5-15P	102 lbs. (46 kg)
	220	800	3.6	CEE 7/7 Schuko	102 lbs. (46 kg)
	240	820	3.4	BS-1363	102 lbs. (46 kg)
	220-230 (CE)	800-875	3.6-3.8	CEE 7/7 Schuko	102 lbs. (46 kg)
	230-240 (CE)	753-820	3.3-3.4	BS-1363	102 lbs. (46 kg)
GR2SDS-30	120	1020	8.5	NEMA 5-15P	110 lbs. (50 kg)
	220	1000	4.5	CEE 7/7 Schuko	110 lbs. (50 kg)
	240	1020	4.3	BS-1363	110 lbs. (50 kg)
	220-230 (CE)	1000-1093	4.5-4.8	CEE 7/7 Schuko	110 lbs. (50 kg)
	230-240 (CE)	937-1020	4.1-4.3	BS-1363	110 lbs. (50 kg)
GR2SDS-36	120	1220	10.2	NEMA 5-15P	136 lbs. (62 kg)
	220	1200	5.5	CEE 7/7 Schuko	136 lbs. (62 kg)
	240	1220	5.1	BS-1363	136 lbs. (62 kg)
	220-230 (CE)	1200-1312	5.5-5.7	CEE 7/7 Schuko	136 lbs. (62 kg)
	230-240 (CE)	1120-1220	4.9-5.1	BS-1363	136 lbs. (62 kg)
GR2SDS-42	120	1490	12.4	NEMA 5-15P*	155 lbs. (70 kg)
	220	1450	6.6	CEE 7/7 Schuko	155 lbs. (70 kg)
	240	1490	6.2	BS-1363	155 lbs. (70 kg)
	220-230 (CE)	1450-1585	6.6-6.9	CEE 7/7 Schuko	155 lbs. (70 kg)
	230-240 (CE)	1368-1490	6.0-6.2	BS-1363	155 lbs. (70 kg)
GR2SDS-48	120	1690	14.1	NEMA 5-15P*	164 lbs. (74 kg)
	220	1650	7.5	CEE 7/7 Schuko	164 lbs. (74 kg)
	240	1690	7.1	BS-1363	164 lbs. (74 kg)
	220-230 (CE)	1650-1804	7.5-7.8	CEE 7/7 Schuko	164 lbs. (74 kg)
	230-240 (CE)	1552-1690	6.8-7.1	BS-1363	164 lbs. (74 kg)
GR2SDS-54	120	1890	15.8	NEMA 5-20P	182 lbs. (83 kg)
	220	1850	8.4	CEE 7/7 Schuko	182 lbs. (83 kg)
	240	1890	7.9	BS-1363	182 lbs. (83 kg)
	220-230 (CE)	1850-2022	8.4-8.8	CEE 7/7 Schuko	182 lbs. (83 kg)
	230-240 (CE)	1736-1890	7.6-7.9	BS-1363	182 lbs. (83 kg)
GR2SDS-60	120	2210	18.4	NEMA 5-30P	202 lbs. (92 kg)
	220	2150	9.8	CEE 7/7 Schuko	202 lbs. (92 kg)
	240	2210	9.2	BS-1363	202 lbs. (92 kg)
	220-230 (CE)	2150-2350	9.8-10.2	CEE 7/7 Schuko	202 lbs. (92 kg)
	230-240 (CE)	2030-2210	8.8-9.2	BS-1363	202 lbs. (92 kg)

* NEMA 5-20P for Canada.

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

Electrical Rating Chart — GR2SDS-XXD Models

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
GR2SDS-24D	120	1640	13.7	NEMA 5-15P*	160 lbs. (73 kg)
	220	1600	7.3	CEE 7/7 Schuko	160 lbs. (73 kg)
	240	1640	6.8	BS-1363	160 lbs. (73 kg)
	220–230 (CE)	1600–1749	7.3–7.6	CEE 7/7 Schuko	160 lbs. (73 kg)
	230–240 (CE)	1506–1640	6.6–6.8	BS-1363	160 lbs. (73 kg)
GR2SDS-30D	120/208-240	2040	8.5	NEMA L14–20P**	184 lbs. (84 kg)
	220	2000	9.1	CEE 7/7 Schuko	184 lbs. (84 kg)
	240	2040	8.5	BS-1363	184 lbs. (84 kg)
	220–230 (CE)	2000–2186	9.1–9.5	CEE 7/7 Schuko	184 lbs. (84 kg)
	230–240 (CE)	1874–2040	8.2–8.5	BS-1363	184 lbs. (84 kg)
GR2SDS-36D	120/208-240	2440	10.2	NEMA L14–20P**	200 lbs. (91 kg)
	220	2400	10.9	CEE 7/7 Schuko	200 lbs. (91 kg)
	240	2440	10.2	BS-1363	200 lbs. (91 kg)
	220–230 (CE)	2400–2623	10.9–11.4	CEE 7/7 Schuko	200 lbs. (91 kg)
	230–240 (CE)	2241–2440	9.7–10.2	BS-1363	200 lbs. (91 kg)
GR2SDS-42D	120/208-240	2980	12.4	NEMA L14–20P**	218 lbs. (99 kg)
	220	2900	13.2	CEE 7/7 Schuko	218 lbs. (99 kg)
	240	2980	12.4	BS-1363	218 lbs. (99 kg)
	220–230 (CE)	2900–3170	13.2–13.8	CEE 7/7 Schuko	218 lbs. (99 kg)
	230–240 (CE)	2737–2980	11.9–12.4	BS-1363	218 lbs. (99 kg)
GR2SDS-48D	120/208-240	3380	14.1	NEMA L14–20P**	255 lbs. (116 kg)
	220	3300	15.0	CEE 7/7 Schuko	255 lbs. (116 kg)
	240	3380	14.1	Cord Without Plug	255 lbs. (116 kg)
	220–230 (CE)	3300–3607	15.0–15.7	CEE 7/7 Schuko	255 lbs. (116 kg)
	230–240 (CE)	3104–3380	13.5–14.1	Cord Without Plug	255 lbs. (116 kg)
GR2SDS-54D	120/208-240	3780	15.8	NEMA L14–20P**	265 lbs. (120 kg)
	220	3700	16.8	Cord Without Plug	265 lbs. (120 kg)
	240	3780	15.8	Cord Without Plug	265 lbs. (120 kg)
	220–230 (CE)	3700–4044	16.8–17.6	Cord Without Plug	265 lbs. (120 kg)
	230–240 (CE)	3472–3780	15.1–15.8	Cord Without Plug	265 lbs. (120 kg)
GR2SDS-60D	120/208-240	4420	18.4	NEMA L14–30P**	296 lbs. (135 kg)
	220	4300	19.6	Cord Without Plug	296 lbs. (135 kg)
	240	4420	18.4	Cord Without Plug	296 lbs. (135 kg)
	220–230 (CE)	4300–4700	19.6–20.4	Cord Without Plug	296 lbs. (135 kg)
	230–240 (CE)	4059–4420	17.6–18.4	Cord Without Plug	296 lbs. (135 kg)

* NEMA 5-20P for Canada.

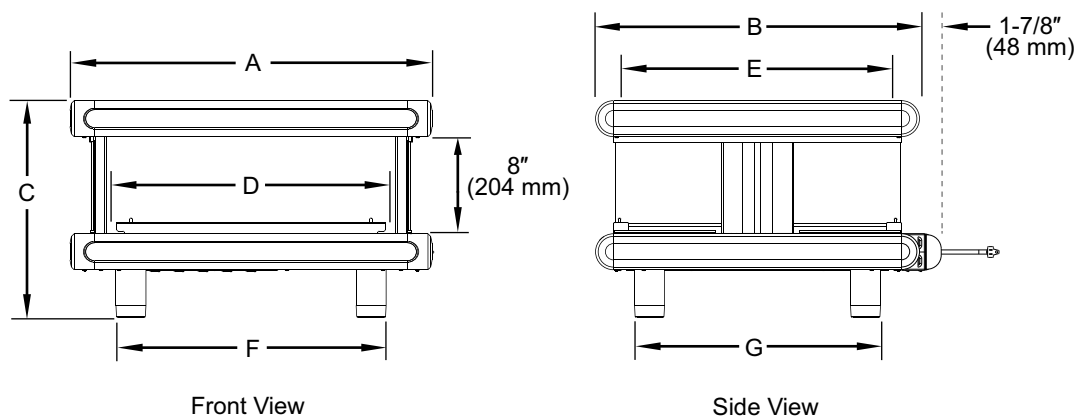
** Locking plugs NEMA L14-20P and L14-30P are standard. Straight blades are an option.

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

Dimensions — GR2SDH-XX Models

Model	Width (A)	Depth (B)‡	Height (C)	Heated Shelf Width (D)	Heated Shelf Depth (E)	Footprint Width (F)	Footprint Depth (G)
GR2SDH-24	30-1/4" (768 mm)	27" (686 mm)	18-1/8" (460 mm)	23-7/8" (606 mm)	23-7/8" (606 mm)	22-5/8" (575 mm)	20-1/2" (521 mm)
GR2SDH-30	36-1/4" (921 mm)	27" (686 mm)	18-1/8" (460 mm)	29-7/8" (759 mm)	23-7/8" (606 mm)	28-5/8" (727 mm)	20-1/2" (521 mm)
GR2SDH-36	42-1/4" (1073 mm)	27" (686 mm)	18-1/8" (460 mm)	35-7/8" (911 mm)	23-7/8" (606 mm)	34-5/8" (879 mm)	20-1/2" (521 mm)
GR2SDH-42	48-1/4" (1226 mm)	27" (686 mm)	18-1/8" (460 mm)	41-7/8" (1064 mm)	23-7/8" (606 mm)	40-5/8" (1032 mm)	20-1/2" (521 mm)
GR2SDH-48	54-1/4" (1378 mm)	27" (686 mm)	18-1/8" (460 mm)	47-7/8" (1216 mm)	23-7/8" (606 mm)	46-5/8" (1184 mm)	20-1/2" (521 mm)
GR2SDH-54	60-1/4" (1530 mm)	27" (686 mm)	18-1/8" (460 mm)	53-7/8" (1368 mm)	23-7/8" (606 mm)	52-5/8" (1337 mm)	20-1/2" (521 mm)
GR2SDH-60	66-1/4" (1683 mm)	27" (686 mm)	18-1/8" (460 mm)	59-7/8" (1521 mm)	23-7/8" (606 mm)	58-5/8" (1489 mm)	20-1/2" (521 mm)

‡ Depth (B) dimension is for units with a thermostatic control. For units with an optional digital temperature controller, add 1-7/8" (48 mm) to Depth (B). Optional digital temperature controllers are located on the control side of the base shelf only.

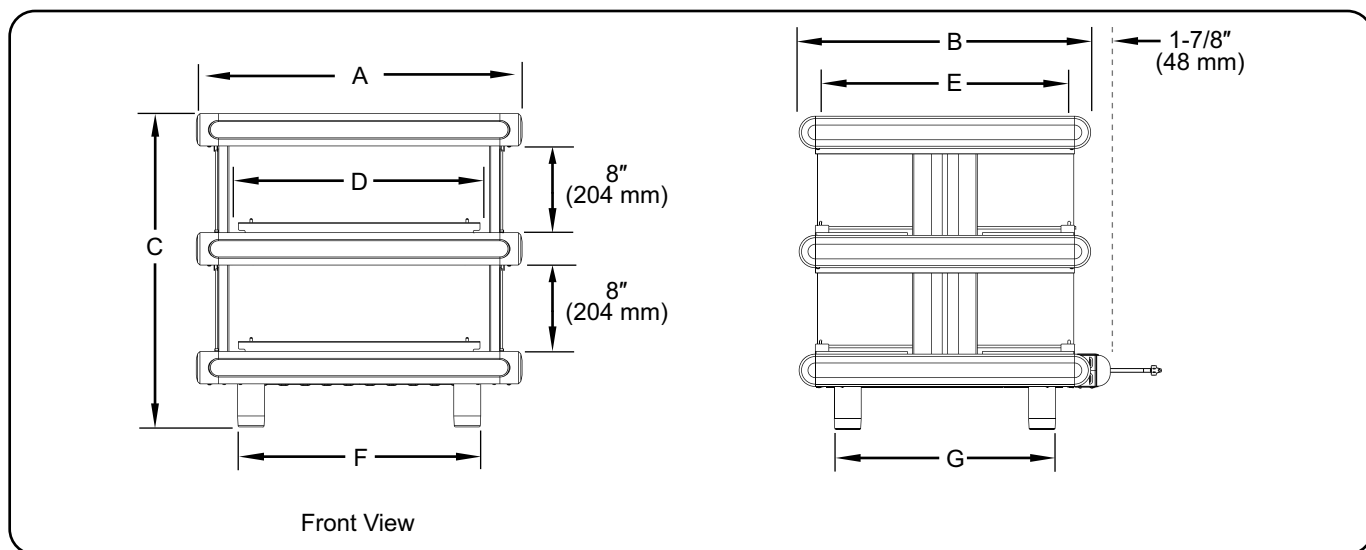


GR2SDH-XX Dimensions

Dimensions — GR2SDH-XXD Models

Model	Width (A)	Depth (B)‡	Height (C)	Heated Shelf Width (D)	Heated Shelf Depth (E)	Footprint Width (F)	Footprint Depth (G)
GR2SDH-24D	30-1/4" (768 mm)	27" (686 mm)	29" (737 mm)	23-7/8" (606 mm)	23-7/8" (606 mm)	22-5/8" (575 mm)	20-1/2" (521 mm)
GR2SDH-30D	36-1/4" (921 mm)	27" (686 mm)	29" (737 mm)	29-7/8" (759 mm)	23-7/8" (606 mm)	28-5/8" (727 mm)	20-1/2" (521 mm)
GR2SDH-36D	42-1/4" (1073 mm)	27" (686 mm)	29" (737 mm)	35-7/8" (911 mm)	23-7/8" (606 mm)	34-5/8" (879 mm)	20-1/2" (521 mm)
GR2SDH-42D	48-1/4" (1226 mm)	27" (686 mm)	29" (737 mm)	41-7/8" (1064 mm)	23-7/8" (606 mm)	40-5/8" (1032 mm)	20-1/2" (521 mm)
GR2SDH-48D	54-1/4" (1378 mm)	27" (686 mm)	29" (737 mm)	47-7/8" (1216 mm)	23-7/8" (606 mm)	46-5/8" (1184 mm)	20-1/2" (521 mm)
GR2SDH-54D	60-1/4" (1530 mm)	27" (686 mm)	29" (737 mm)	53-7/8" (1368 mm)	23-7/8" (606 mm)	52-5/8" (1337 mm)	20-1/2" (521 mm)
GR2SDH-60D	66-1/4" (1683 mm)	27" (686 mm)	29" (737 mm)	59-7/8" (1521 mm)	23-7/8" (606 mm)	58-5/8" (1489 mm)	20-1/2" (521 mm)

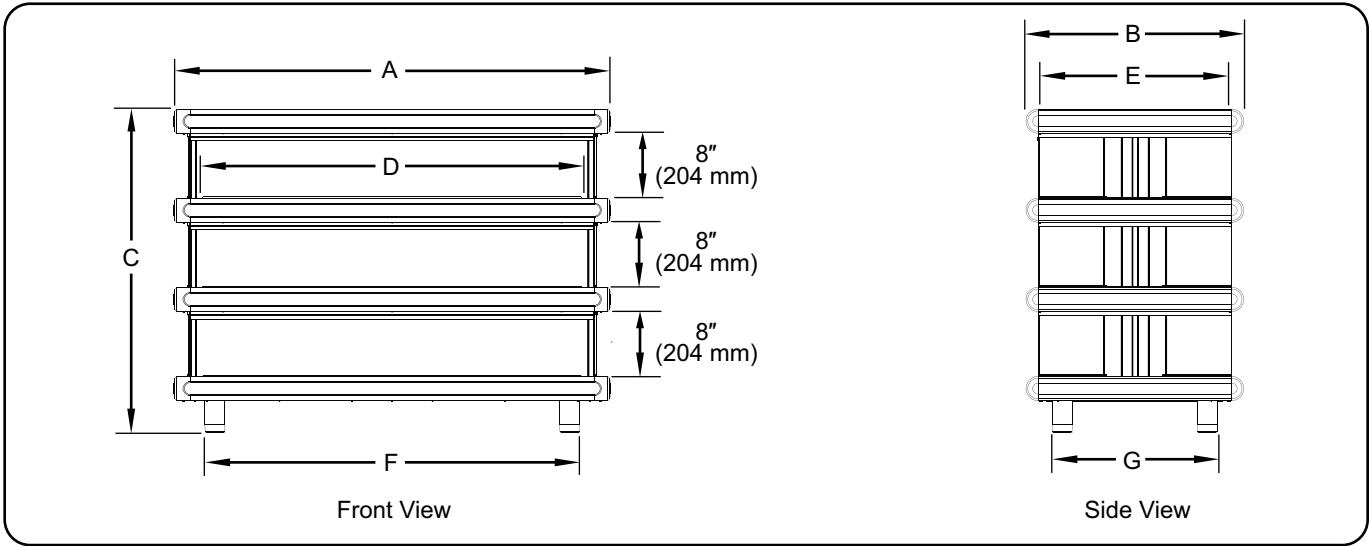
‡ Depth (B) dimension is for units with a thermostatic control. For units with an optional digital temperature controller, add 1-7/8" (48 mm) to Depth (B). Optional digital temperature controllers are located on the control side of the base shelf only.



GR2SDH-XXD Dimensions

Dimensions — GR2SDH-XXT Models

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Heated Shelf Width (D)	Heated Shelf Depth (E)	Footprint Width (F)	Footprint Depth (G)
GR2SDH-36T	42-1/4" (1073 mm)	27" (686 mm)	40-3/16" (1021 mm)	35-7/8" (911 mm)	23-7/8" (606 mm)	34-5/8" (879 mm)	20-1/2" (521 mm)
GR2SDH-48T	54-1/4" (1378 mm)	27" (686 mm)	40-3/16" (1021 mm)	47-7/8" (1216 mm)	23-7/8" (606 mm)	46-5/8" (1184 mm)	20-1/2" (521 mm)

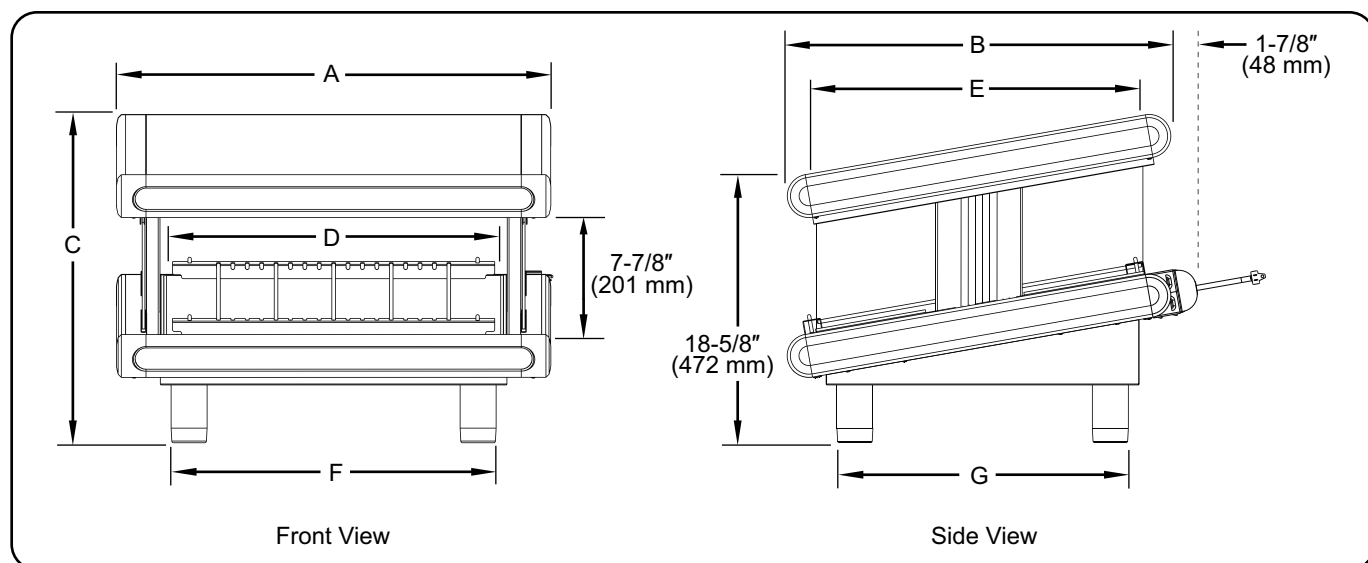


GR2SDH-XXT Dimensions

Dimensions — GR2SDS-XX Models

Model	Width (A)	Depth (B)‡	Height (C)	Heated Shelf Width (D)	Heated Shelf Depth (E)	Footprint Width (F)	Footprint Depth (G)
GR2SDS-24	30-1/4" (768 mm)	26-5/8" (676 mm)	22-7/8" (581 mm)	23-7/8" (606 mm)	23-7/8" (606 mm)	22-5/8" (575 mm)	20-1/4" (514 mm)
GR2SDS-30	36-1/4" (921 mm)	26-5/8" (676 mm)	22-7/8" (581 mm)	29-7/8" (759 mm)	23-7/8" (606 mm)	28-5/8" (727 mm)	20-1/4" (514 mm)
GR2SDS-36	42-1/4" (1073 mm)	26-5/8" (676 mm)	22-7/8" (581 mm)	35-7/8" (911 mm)	23-7/8" (606 mm)	34-5/8" (879 mm)	20-1/4" (514 mm)
GR2SDS-42	48-1/4" (1226 mm)	26-5/8" (676 mm)	22-7/8" (581 mm)	41-7/8" (1064 mm)	23-7/8" (606 mm)	40-5/8" (1032 mm)	20-1/4" (514 mm)
GR2SDS-48	54-1/4" (1378 mm)	26-5/8" (676 mm)	22-7/8" (581 mm)	47-7/8" (1216 mm)	23-7/8" (606 mm)	46-5/8" (1184 mm)	20-1/4" (514 mm)
GR2SDS-54	60-1/4" (1530 mm)	26-5/8" (676 mm)	22-7/8" (581 mm)	53-7/8" (1368 mm)	23-7/8" (606 mm)	52-5/8" (1337 mm)	20-1/4" (514 mm)
GR2SDS-60	66-1/4" (1683 mm)	26-5/8" (676 mm)	22-7/8" (581 mm)	59-7/8" (1521 mm)	23-7/8" (606 mm)	58-5/8" (1489 mm)	20-1/4" (514 mm)

‡ Depth (B) dimension is for units with a thermostatic control. For units with an optional digital temperature controller, add 1-7/8" (48 mm) to Depth (B). Optional digital temperature controllers are located on the control side of the base shelf only.

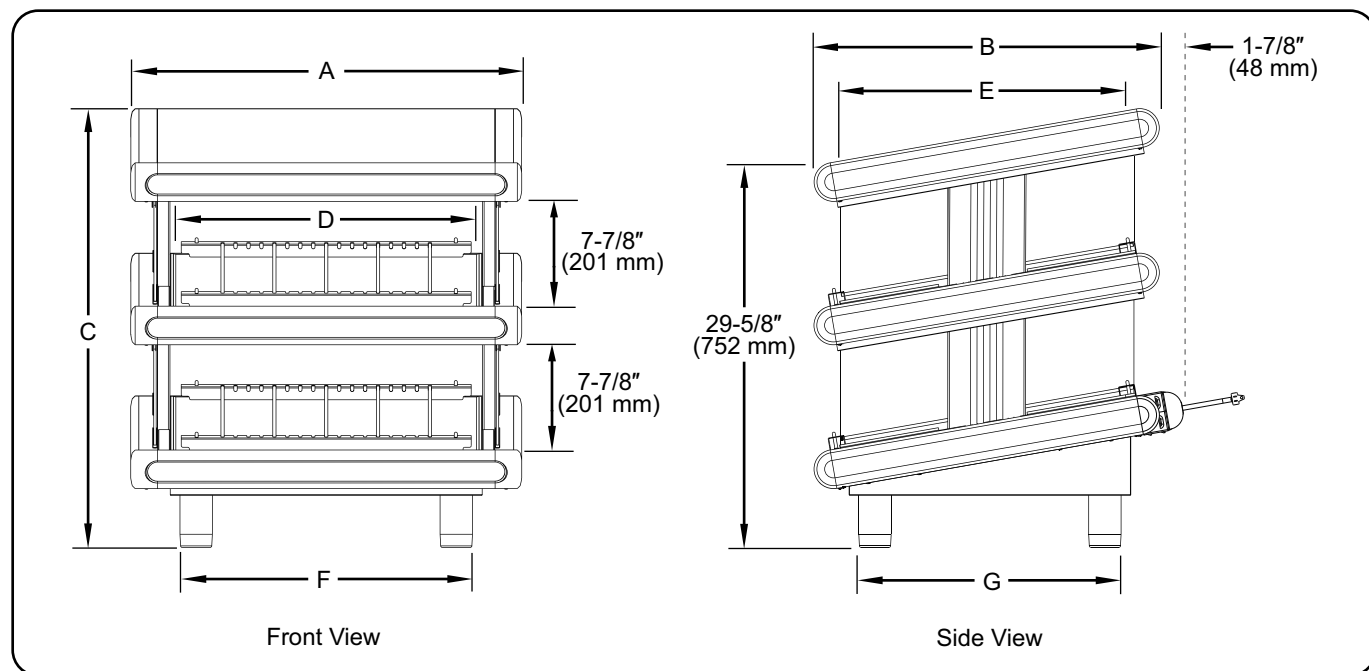


GR2SDS-XX Dimensions

Dimensions — GR2SDS-XXD Models

Model	Width (A)	Depth (B)‡	Height (C)	Heated Shelf Width (D)	Heated Shelf Depth (E)	Footprint Width (F)	Footprint Depth (G)
GR2SDS-24D	30-1/4" (768 mm)	26-5/8" (676 mm)	33-7/8" (860 mm)	23-7/8" (606 mm)	23-7/8" (606 mm)	22-5/8" (575 mm)	20-1/4" (514 mm)
GR2SDS-30D	36-1/4" (921 mm)	26-5/8" (676 mm)	33-7/8" (860 mm)	29-7/8" (759 mm)	23-7/8" (606 mm)	28-5/8" (727 mm)	20-1/4" (514 mm)
GR2SDS-36D	42-1/4" (1073 mm)	26-5/8" (676 mm)	33-7/8" (860 mm)	35-7/8" (911 mm)	23-7/8" (606 mm)	34-5/8" (879 mm)	20-1/4" (514 mm)
GR2SDS-42D	48-1/4" (1226 mm)	26-5/8" (676 mm)	33-7/8" (860 mm)	41-7/8" (1064 mm)	23-7/8" (606 mm)	40-5/8" (1032 mm)	20-1/4" (514 mm)
GR2SDS-48D	54-1/4" (1378 mm)	26-5/8" (676 mm)	33-7/8" (860 mm)	47-7/8" (1216 mm)	23-7/8" (606 mm)	46-5/8" (1184 mm)	20-1/4" (514 mm)
GR2SDS-54D	60-1/4" (1530 mm)	26-5/8" (676 mm)	33-7/8" (860 mm)	53-7/8" (1368 mm)	23-7/8" (606 mm)	52-5/8" (1337 mm)	20-1/4" (514 mm)
GR2SDS-60D	66-1/4" (1683 mm)	26-5/8" (676 mm)	33-7/8" (860 mm)	59-7/8" (1521 mm)	23-7/8" (606 mm)	58-5/8" (1489 mm)	20-1/4" (514 mm)

‡ Depth (B) dimension is for units with a thermostatic control. For units with an optional digital temperature controller add 1-7/8" (48 mm) to Depth (B). Optional digital temperature controllers are located on the control side of the base shelf only.



GR2SDS-XXD Dimensions

General

Glo-Ray® Designer Merchandising Warmers are shipped with most components pre-assembled. Care should be taken when unpacking shipping carton to avoid damage to unit and components enclosed.

⚠ WARNING

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

FIRE HAZARD: Locate unit a minimum of 2" (51 mm) from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.

⚠ CAUTION

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

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

Transport unit in upright position only. Before moving or tipping unit, secure all glass surfaces with tape. Failure to do so may result in damage to unit or personal injury.

1. Remove the unit from the box.

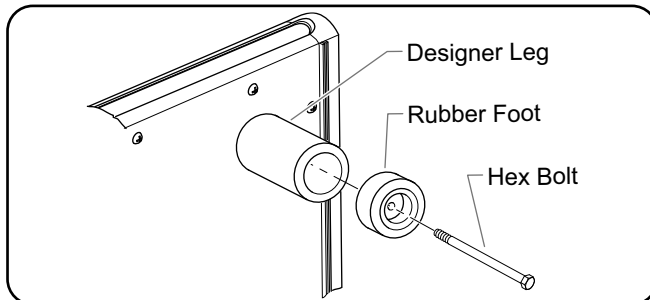
NOTE: To prevent delay in obtaining warranty coverage, complete online warranty registration. See the IMPORTANT OWNER INFORMATION section for details.

2. Remove tape and protective packaging from all surfaces of unit.

NOTICE

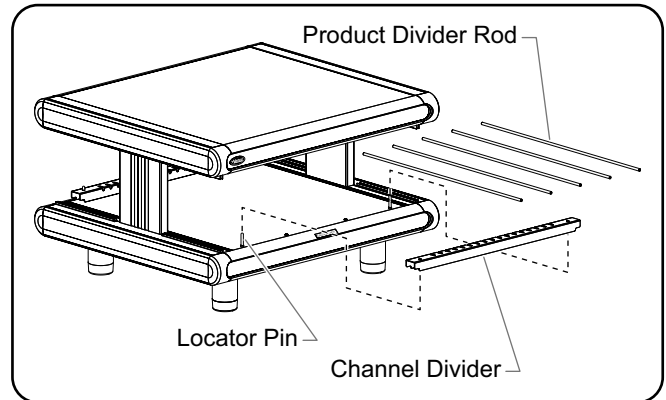
Do not lay unit on the side with the control panel. Damage to unit could occur.

3. Carefully lay the unit on its side and install the four Designer legs at each corner on the bottom of the unit. Two people are required for this step.
 - a. Thread a hex bolt through the short rubber foot (bolt head on recessed side of foot), through the Designer leg and into the corner hole on the base. Tighten securely.



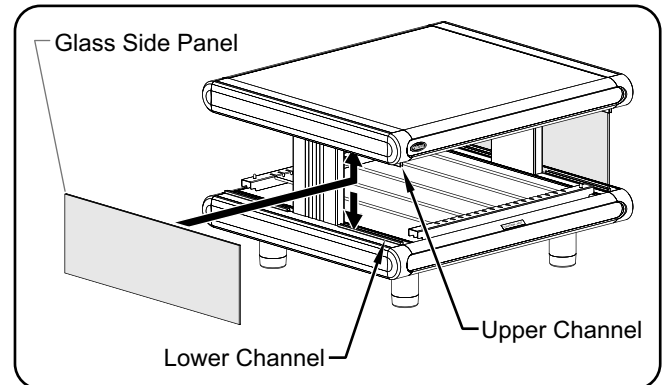
Installing the 4" (102 mm) Designer Legs

4. After all the legs are secure, return the unit to its upright position. Two people are required for this step.
5. Install the channel dividers and product divider rods.
 - a. Position the channel dividers onto the locator pins on the front edge and back edge of the unit.
 - b. Place the product divider rods into the channel dividers. The bars can be adjusted easily to separate holding areas as needed.



Installing Product Divider Rods

6. Install the glass side panels on each side of the unit. To install the side panels:
 - a. Angle the top edge into the upper channel.
 - b. Carefully lower the bottom edge into the lower channel. Do not allow the panel to drop into position.



Side Glass Panel Installation

7. Place the unit in the desired location. Two people are required for this step.
 - Locate the unit in an area where the ambient air temperature is constant and a minimum of 70°F (21°C). Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exhaust fans/hoods, air conditioning ducts, and exterior doors).
 - Make sure the unit is at the proper counter height in an area convenient for use.
 - Make sure the countertop is level and strong enough to support the weight of the unit and food product.
8. For units without plugs, have a qualified electrician install proper plug or hardwire to on-site power source.

General

Use the following procedures to operate the Glo-Ray® Designer Merchandising Warmers.

⚠ WARNING

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

NOTICE

Do not place food product directly onto hardcoat surface. Food product must be wrapped, boxed, or on a food pan.

Control Panel

The following descriptions of the controls used to operate the unit. All controls are located on the control panel at the back of the unit.

NOTE: The "1" on the control panel indicates controls for the base. The "2" indicates controls for the shelf.

Base Temperature Control

The Base Temperature Control knob controls heat to the base of the unit. Turning the Base Temperature Control knob clockwise will increase the temperature setting. Turning the Base Temperature Control knob counterclockwise will decrease the temperature setting.

Shelf Temperature Control

The Shelf Temperature Control knob controls heat to the center shelf of dual and triple shelf units. Turning the Shelf Temperature Control knob clockwise will increase the temperature setting. Turning the Shelf Temperature Control knob counterclockwise will decrease the temperature setting.

Base Power I/O (on/off) Toggle Switch

The Base Power I/O (on/off) Toggle Switch controls power to the base.

Shelf Power I/O (on/off) Toggle Switch

The Shelf Power I/O (on/off) Toggle Switch controls power to the center shelf.

Operating the Unit

Startup

1. Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
2. Move the Power I/O (on/off) toggle switch(es) to the I (on) position.
 - The overhead strip heaters and overhead lights will turn on.
 - The heated base(s) will energize.

⚠ CAUTION

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

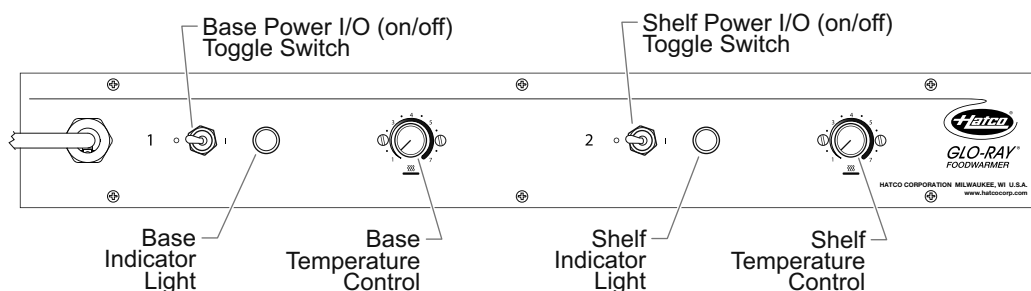
3. Turn the Temperature Control(s) to the desired temperature setting for the heated base(s). The operating temperature range of the heated base(s) is from room temperature to approximately 185°–200°F (85°–93°C).
 - Turning the Temperature Control clockwise will increase the temperature setting. Turning the Temperature Control counterclockwise will decrease the temperature setting.

NOTE: For units equipped with a digital temperature controller, refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section of this manual.

4. Allow the unit 30 minutes to reach operating temperature before placing preheated food product.

Shutdown

1. Move the Power I/O (on/off) toggle switch(es) to the O (off) position. The overhead strip heaters, overhead lights, and heated base(s) will shut off.
2. Perform the "Daily Cleaning" procedure in the MAINTENANCE section of this manual.



Control Panel (Dual Model Shown)

General

Hatco Glo-Ray *Designer* Merchandising Warmers 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 maintenance or cleaning.
- 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.
- Do not clean unit when it is energized or hot.
- Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.

This unit has no “user-serviceable” parts. If service is required on this unit, contact an Authorized Hatco Service Agent or contact the Hatco Service Department at 800-558-0607 or 414-671-6350; fax 800-690-2966; or International fax 414-671-3976.

Daily Cleaning

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

NOTICE

Submerging or saturating unit with water will damage unit and void product warranty.

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

IMPORTANT — DO NOT use paper towel or glass cleaner to clean polycarbonate surfaces. Paper towel and glass cleaner may scratch the material. Wipe off polycarbonate surfaces using a soft, clean, water-dampened cloth.

1. Turn off the unit, unplug the power cord, and allow the unit to cool.
2. Wipe down all exterior and interior surfaces using a damp cloth. A non-abrasive cleaner may be used for difficult stains. Hard to reach areas should be cleaned using small brush and mild soap.
3. Clean the glass side panels using a standard glass cleaner.
4. Clean the polycarbonate sneeze guards and/or flip-up doors, if equipped, using soft cleaning cloths, mild soap, and water. **NOTICE: Do not use paper towel or glass cleaner on polycarbonate sneeze guards or flip-up doors—scratching may occur.**

Replacing Display Light Bulbs

WARNING

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

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

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

NOTE: Hatco shatter-resistant light bulbs meet NSF standards for food holding and display areas. For 120, 120/208, and 120/240 volt applications, use Hatco P/N 02.30.043.00. For 220, 240, 220–230, and 230–240 volt applications, use Hatco P/N 02.30.058.00.

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

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

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Light bulb not working.	Light bulb defective.	Replace light bulb.
	Power turned off.	Move Power I/O (on/off) switch to the I (on) position.
Base food holding area not hot enough.	Temperature control set too low.	Adjust temperature control to a higher setting.
	Base Power I/O (on/off) Toggle Switch in the O (off) position.	Move Base Power I/O (on/off) Toggle Switch to the I (on) position.
	Heating element(s) not working.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
	Temperature control not working properly.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
	Excessive air movement around unit.	Restrict or redirect air movement (i.e., air conditioning duct or exhaust fan) away from unit or install flip-up doors on unit to contain heat and block air flow.
	Unit connected to incorrect power supply.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
Base food holding area too hot.	Temperature control set too high.	Adjust Temperature control to a lower setting.
	Temperature control not working properly.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
	Unit connected to incorrect power supply.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
No heat, but light works.	Temperature control set too low.	Adjust Temperature control to a higher setting.
	Heating element(s) not working.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
	Temperature control not working properly.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
No heat and no light.	Power turned off.	Move Power I/O (on/off) switch to the I (on) position.
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker. If circuit breaker continues to trip, contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

Troubleshooting Questions?

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

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

e-mail: partsandservice@hatcocorp.com

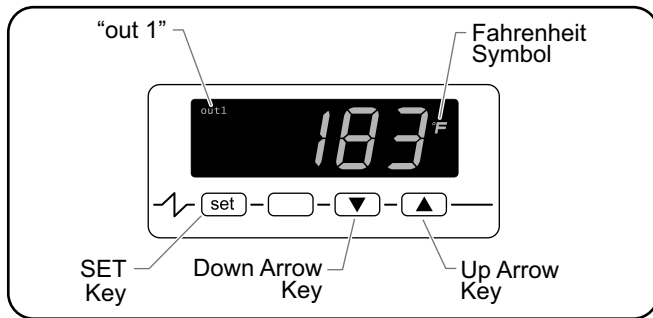
Fax: 800-690-2966 or 414-671-3976

Digital Temperature Controller

Single and dual shelved units may be equipped with an optional digital temperature controller that regulates and displays the base temperature(s). Use the following procedures to operate the digital temperature controller.

NOTE: This option is factory-installed only, not available for retrofit.

NOTE: Units manufactured for use outside the United States and Canada will have digital temperature controllers that indicate temperature in Celsius (°C).



Digital Temperature Controller

1. Move the unit Power ON/OFF (I/O) toggle switch(es) to the ON position.
 - The digital temperature controller will energize and the current temperature of the heated base(s) will appear on the display. **CAUTION: Some exterior surfaces on the unit will get hot. Use caution when touching these areas.**
 - The phrase "out 1" will appear in the upper left corner of the display to show that the base is in heat mode.
2. Press and release the **set** key. The current setpoint temperature will be shown on the display and "out 1" will flash in the upper left corner.
3. Press the **▲** key or **▼** key within 15 seconds to change the setpoint temperature. If no key is pressed within 15 seconds, the display will revert to the current temperature of the heated base(s).
4. Press the **set** key or wait 15 seconds to lock in the new setpoint temperature. The setpoint temperature range of the controller is from room temperature to 185°F (85°C).

Locking/Unlocking the Digital Temperature Controller

The keys on the digital temperature controller can be locked to prevent unauthorized changes to the settings.

To lock the keys of the digital temperature controller:

- Press and hold both the **set** key and **▼** key at the same time for over two seconds. The message "Loc" will appear on the display.

To unlock the keys of the digital temperature controller:

- Press and hold both the **set** key and **▼** key at the same time until the message "UnL" appears on the display.

Halogen Display Lights

Optional halogen display light bulbs can be ordered in place of the standard incandescent display light bulbs for domestic models only.

Stainless Steel Divider Rods

Additional stainless steel divider rods are available to help keep product separate in the channels.

Designer Inset Color Panels

Choose from several *Designer* colors to coordinate the inset panels on the merchandising warmer to surrounding décor.

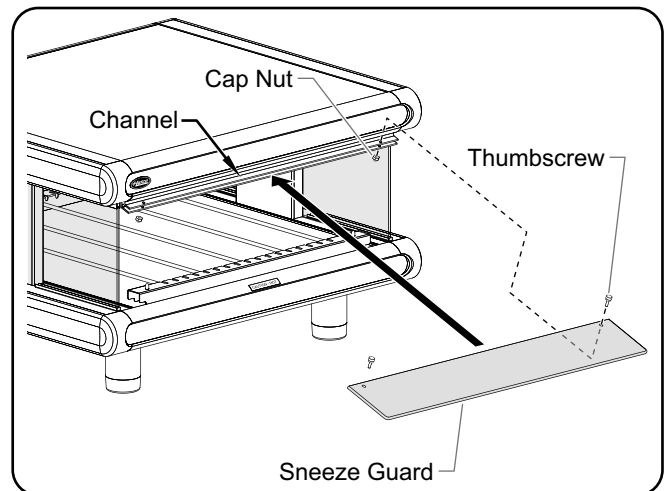
NOTE: This option is factory-installed only, not available for retrofit.

Sneeze Guards

Sneeze guards are available as options. GR2SDH models can be fitted with sneeze guards above each shelf on both sides of the unit. GR2SDS models can be fitted with sneeze guards above each shelf on the customer side of the unit only. Use the following procedure to install sneeze guards.

NOTE: This option is factory-installed only, not available for retrofit.

1. Remove protective paper from all surfaces.
2. Slide the sneeze guard into the channel on the unit and align the holes on the sneeze guard with the screw holes in the channel.
3. Insert the thumbscrews from the top side of the channel, through the sneeze guard, and out through the bottom of the channel.
4. Place the cap nuts on the thumbscrews and tighten until snug. Do not over-tighten the nuts.



Installing a Sneeze Guard

Fixed Front Glass Guards

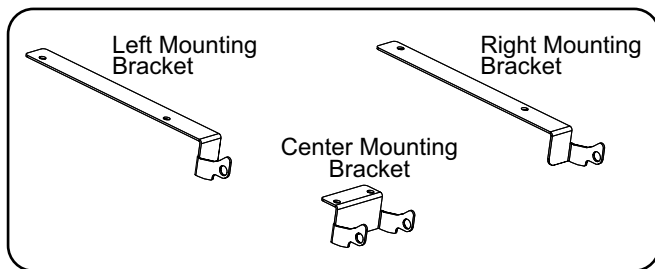
Fixed front glass guards are available as options for all GR2SDH models. This option converts the unit to a server only merchandising warmer.

Flip-Up Doors

Flip-up doors are available for either the customer side or the control side of the unit. Flip-up doors help keep heat in and air currents away from the heat zone. They can be installed on one side of the unit only and not on the same side with sneeze guards. Use the following procedure to install flip-up doors (the procedure is the same for either side as well as each shelf).

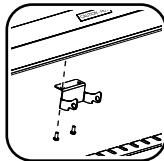
NOTE: Units 48" (1216 mm) and larger require 2 doors per shelf and a center mounting bracket.

1. Remove the two screws from the element end cover above the desired shelf on each side of the unit.
2. Install the left mounting bracket and right mounting bracket onto the appropriate side of the unit. To install each bracket:
 - a. Align the holes on the mounting bracket with the screw holes on the element end cover of the unit.
 - b. Insert the previously removed screws through the mounting bracket and into the unit. Tighten securely.



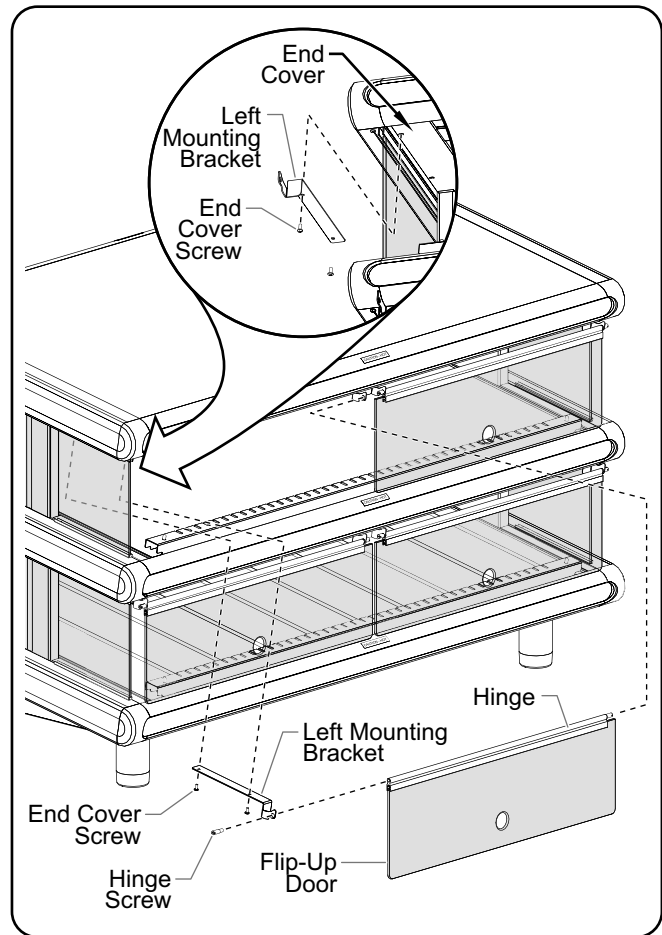
Flip-Up Door Mounting Brackets

NOTE: For units 48" (1216 mm) and larger, a center mounting bracket is required. Remove the screws from the center of the middle or top housing and use them to mount the center mounting bracket.



3. Remove one of the hinge screws from the end of the hinge on the flip-up door assembly
4. Install the flip-up door onto the mounting brackets.
 - a. Pass the assembled hinge screw on the door through the hole in either the left or right mounting bracket (use the center bracket if the unit is 48" (1216 mm) or larger).
 - b. Align the screw hole at the opposite end of the door hinge with the hole in the mounting bracket.
 - c. Insert the hinge screw through the mounting bracket and into the door hinge. Tighten the hinge screw until the door is secure. Do not over-tighten.

NOTE: Apply thread locking compound to the removed hinge screw before installation.



Flip-Up Door Installation

1. PRODUCT WARRANTY

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

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

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

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

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

3CS and FR Tanks

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

Electric Booster Heater Tanks
 Gas Booster Heater Tanks

d) Ninety (90) Day Parts-Only Warranty:

Replacement Parts

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

2. LIMITATION OF REMEDIES AND DAMAGES

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

Informations Importantes pour le Propriétaire	22	Mode d'emploi.....	36
Introduction	22	Généralités.....	36
Consignes de Sécurité Importantes	23	Panneau de contrôle.....	36
Description du Modèle	24	Fonctionnement de l'appareil.....	36
Tous les Modèles	24	Maintenance	37
Modèles GR2SDH	24	Généralités.....	37
Modèles GR2SDS	24	Nettoyage quotidien	37
Désignation du Modèle	24	Remplacement du tube d'éclairage	37
Caractéristiques Techniques.....	25	Guide de Dépannage	38
Configuration des Fiches	25	Options et Accessoires	39
Tableau des valeurs nominales électriques.....	26	Garantie Limitée	41
Dimensions	30	Autorisés Distributeurs de Pièces	Couverture Arrière
Installation	35		
Généralités.....	35		

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

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

Modèle No. _____

Numéro de série _____

Voltage _____

Date d'achat _____

Enregistrez votre appareil!

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

Horaires

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

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

Courriel : partsandservice@hatcocorp.com

Télécopieur : 800-690-2966 (Pièces et Service après-vente)
414-671-3976 (International)



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

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

INTRODUCTION

Les présentoirs chauffants *Designer* Hatco Glo-Ray®, GR2SDH (rayonnage horizontal) et GR2SDS (rayonnage incliné) sont parfaitement conçus pour présenter des sandwichs ou des pizzas emballés sur un buffet ou dans un espace de service temporaire. Ces appareils chauffants maintiendront vos aliments emballés à des températures optimales ; ils seront prêts à être servis à tout moment sans que la qualité ne soit altérée. Le système chauffant à infrarouge focalisé, situé au-dessus de la cuve, et une base chauffante à contrôle thermostatique permet de conserver vos produits emballés au chaud plus longtemps.

Les présentoirs chauffants *Designer* Glo-Ray répondent à des normes de qualité conformes aux exigences du secteur de la restauration et offrent des performances optimales pendant des années. Les éléments métalliques chauffants tubulaires sont garantis deux ans contre toute rupture et panne électrique.

Les présentoirs chauffants *Designer* Glo-Ray de Hatco sont le résultat de longues recherches et de nombreux essais sur le terrain. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour une durabilité maximum, une apparence séduisante et des performances optimum. Chaque unité est inspectée et testée minutieusement avant d'être expédiée.

Ce manuel contient des instructions relatives à l'installation, à la sécurité et au fonctionnement des présentoirs chauffants Hatco Glo-Ray *Designer*. 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.
- Les appareils livrés sans prise électrique requièrent l'installation d'une prise adéquate. Cette prise doit être mise à la terre de manière appropriée. Sa dimension, sa tension ainsi que sa configuration doivent également correspondre aux spécifications de l'appareil. Faites appel à un électricien qualifié pour choisir et installer une prise électrique adéquate.
- Éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur et laissez refroidir avant une maintenance ou un nettoyage.
- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C minimum.
- NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.
- L'appareil n'est pas résistant aux projections. N'utilisez pas de pulvérisation de jets nettoyants pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas tirer l'appareil par son cordon électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon est endommagé ou usé.
- Ne pas tenter de réparer ni de changer un cordon électrique endommagé. Ce cordon doit être changé par Hatco, par un réparateur Hatco agréé ou par une personne de qualifications comparables.
- Cet appareil doit uniquement être réparé par un personnel qualifié. Toute réparation par un personnel non qualifié peut entraîner une électrocution et des brûlures.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine Hatco lorsque l'entretien est nécessaire. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange authentiques Hatco sont spécifiées pour fonctionner en toute sécurité dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou d'après-vente n'ont pas les caractéristiques qui leur permettent d'opérer en toute sécurité dans les équipements Hatco.

DANGER D'INCENDIE : Placer l'appareil à un minimum de 51 mm (2") des parois et matières combustibles. Si une distance sûre n'est pas maintenue, la chaleur peut provoquer une combustion ou une altération de couleur.

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si cet appareil doit être réparé, contacter un réparateur Hatco agréé ou le Service après-vente Hatco au 800-558-0607 ou 414-671-6350 ; télécopieur 800-690-2966; télécopieur internationale 414-671-3976.

⚠ ATTENTION

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

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

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

AVIS

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

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

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

Installer l'appareil dans une zone à l'écart des courants d'air. Éviter les zones pouvant être soumises à des mouvements d'air ou à des courants d'air actifs (c.-à-d. à proximité des ventilateurs/hottes d'aspiration, des portes et des conduites de climatisation).

IMPORTANT : n'utilisez PAS de serviettes en papier ou de nettoyant pour vitres pour nettoyer les surfaces en polycarbonate. Les serviettes en papier et le nettoyant pour vitres peuvent rayer l'équipement. Essuyez les surfaces en polycarbonate à l'aide d'un chiffon doux, propre et humide.

AVIS

Ne faites pas glisser de casseroles sur les surfaces à revêtement dur, n'utilisez pas de casseroles avec revêtement à fond dur et ne laissez rien tomber sur les surfaces à couche dure. Cela pourrait rayer votre équipement. Les dommages causés sur les surfaces à revêtement dur dus à une mauvaise utilisation ne sont pas couverts par la garantie.

AVIS

L'unité doit rester droite durant son transport. Avant de déplacer ou de basculer l'appareil, veuillez sécuriser toutes les surfaces en verre avec du scotch. Si cette consigne n'est pas respectée, des dommages corporels ou matériels pourraient survenir.

DESCRIPTION DU MODÈLE

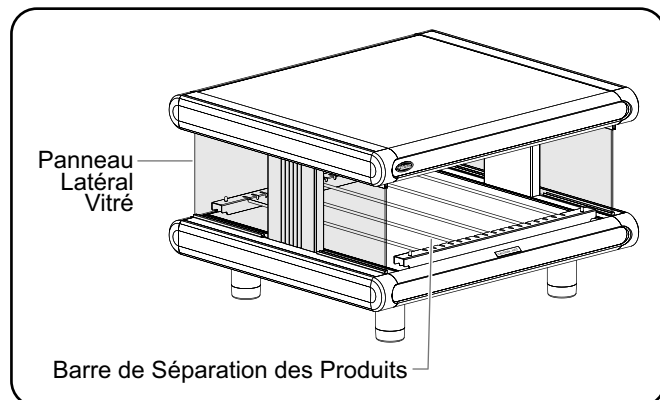
Tous les Modèles

Tous les modèles de la série GR2SD sont faits en aluminium et acier inoxydable et comportent des panneaux latéraux en verre trempé, une base chauffante munie d'un thermostat pré réglé, des éléments chauffants infrarouge suspendus, des lampes incandescentes, barre de séparation des produits, pied, et un cordon électrique et une fiche.

Modèles GR2SDH

Les modèles GR2SDH sont des présentoirs chauffants à rayonnages horizontaux conçus pour maintenir au chaud des produits alimentaires enveloppés ou mis en boîte.

Les appareils à simple ou double rayonnage se déclinent en plusieurs largeurs comprises entre 768 et 1 683 mm (30-1/4" à 66-1/4"). Les modèles à trois rayonnages sont disponibles dans les largeurs suivantes : 1 073 mm (42-1/4") et 1 378 mm (54-1/4").

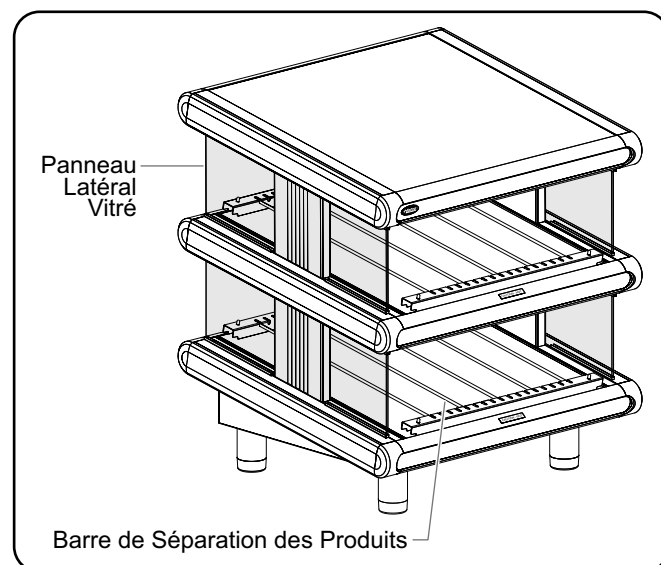


Modèle GR2SDH

Modèles GR2SDS

Les modèles GR2SDS sont des présentoirs chauffants à rayonnages inclinés conçus pour maintenir au chaud des produits alimentaires enveloppés ou mis en boîte. Les rayonnages sont inclinés pour faciliter le libre-service.

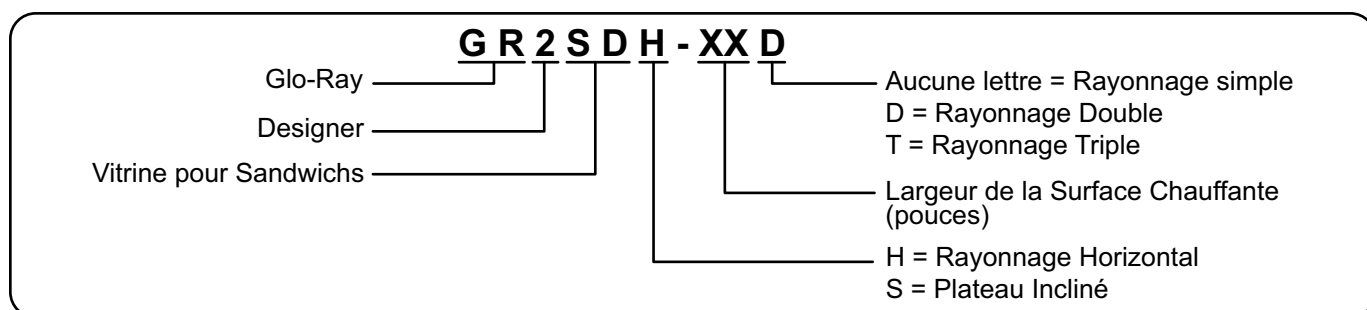
Les appareils à simple ou double rayonnage se déclinent en plusieurs largeurs comprises entre 768 et 1 683 mm (30-1/4" à 66-1/4").



Modèle GR2SDS-XXD

NOTA: Les modèles GR2SDH et GR2SDS ne sont pas mutuellement convertibles.

DÉSIGNATION DU MODÈLE



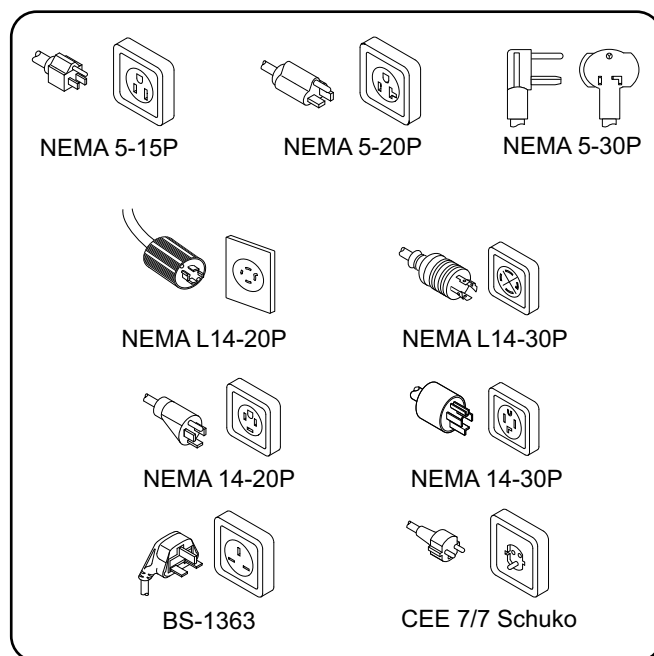
Configuration des fiches

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

NOTA: L'étiquette des caractéristiques techniques est située sur le dessous de l'appareil. Consultez l'étiquette pour connaître le numéro de série et vérifier les caractéristiques électriques de l'appareil.



Configuration des fiches

NOTA: Prise non fournie par Hatco.

Tableau des valeurs nominales électriques — Modèles GR2SDH-XX

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
GR2SDH-24	120	820	6.8	NEMA 5-15P	40 kg (87 lbs.)
	220	800	3.6	CEE 7/7 Schuko	40 kg (87 lbs.)
	240	820	3.4	BS-1363	40 kg (87 lbs.)
	220–230 (CE)	800–875	3.6–3.8	CEE 7/7 Schuko	40 kg (87 lbs.)
	230–240 (CE)	753–820	3.3–3.4	BS-1363	40 kg (87 lbs.)
GR2SDH-30	120	1020	8.5	NEMA 5-15P	55 kg (120 lbs.)
	220	1000	4.5	CEE 7/7 Schuko	55 kg (120 lbs.)
	240	1020	4.3	BS-1363	55 kg (120 lbs.)
	220–230 (CE)	1000–1093	4.5–4.8	CEE 7/7 Schuko	55 kg (120 lbs.)
	230–240 (CE)	937–1020	4.1–4.3	BS-1363	55 kg (120 lbs.)
GR2SDH-36	120	1220	10.2	NEMA 5-15P	59 kg (129 lbs.)
	220	1200	5.5	CEE 7/7 Schuko	59 kg (129 lbs.)
	240	1220	5.1	BS-1363	59 kg (129 lbs.)
	220–230 (CE)	1200–1312	5.5–5.7	CEE 7/7 Schuko	59 kg (129 lbs.)
	230–240 (CE)	1120–1220	4.9–5.1	BS-1363	59 kg (129 lbs.)
GR2SDH-42	120	1490	12.4	NEMA 5-15P*	63 kg (138 lbs.)
	220	1450	6.6	CEE 7/7 Schuko	63 kg (138 lbs.)
	240	1490	6.2	BS-1363	63 kg (138 lbs.)
	220–230 (CE)	1450–1585	6.6–6.9	CEE 7/7 Schuko	63 kg (138 lbs.)
	230–240 (CE)	1368–1490	6.0–6.2	BS-1363	63 kg (138 lbs.)
GR2SDH-48	120	1690	14.1	NEMA 5-15P*	73 kg (160 lbs.)
	220	1650	7.5	CEE 7/7 Schuko	73 kg (160 lbs.)
	240	1690	7.1	BS-1363	73 kg (160 lbs.)
	220–230 (CE)	1650–1804	7.5–7.8	CEE 7/7 Schuko	73 kg (160 lbs.)
	230–240 (CE)	1552–1690	6.8–7.1	BS-1363	73 kg (160 lbs.)
GR2SDH-54	120	1890	15.8	NEMA 5-20P	78 kg (172 lbs.)
	220	1850	8.4	CEE 7/7 Schuko	78 kg (172 lbs.)
	240	1890	7.9	BS-1363	78 kg (172 lbs.)
	220–230 (CE)	1850–2022	8.4–8.8	CEE 7/7 Schuko	78 kg (172 lbs.)
	230–240 (CE)	1736–1890	7.6–7.9	BS-1363	78 kg (172 lbs.)
GR2SDH-60	120	2210	18.4	NEMA 5-30P	91 kg (200 lbs.)
	220	2150	9.8	CEE 7/7 Schuko	91 kg (200 lbs.)
	240	2210	9.2	BS-1363	91 kg (200 lbs.)
	220–230 (CE)	2150–2350	9.8–10.2	CEE 7/7 Schuko	91 kg (200 lbs.)
	230–240 (CE)	2030–2210	8.8–9.2	BS-1363	91 kg (200 lbs.)

* NEMA 5-20P pour le Canada.

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

Tableau des valeurs nominales électriques — Modèles GR2SDH-XXD

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
GR2SDH-24D	120	1640	13.7	NEMA 5-15P*	57 kg (126 lbs.)
	220	1600	7.3	CEE 7/7 Schuko	57 kg (126 lbs.)
	240	1640	6.8	BS-1363	57 kg (126 lbs.)
	220–230 (CE)	1600–1749	7.3–7.6	CEE 7/7 Schuko	57 kg (126 lbs.)
	230–240 (CE)	1506–1640	6.6–6.8	BS-1363	57 kg (126 lbs.)
GR2SDH-30D	120/208	2040	8.5	NEMA L14–20P**	72 kg (158 lbs.)
	120/240	2040	8.5	NEMA L14–20P**	72 kg (158 lbs.)
	220	2000	9.1	CEE 7/7 Schuko	72 kg (158 lbs.)
	240	2040	8.5	BS-1363	72 kg (158 lbs.)
	220–230 (CE)	2000–2186	9.1–9.5	CEE 7/7 Schuko	72 kg (158 lbs.)
	230–240 (CE)	1874–2040	8.2–8.5	BS-1363	72 kg (158 lbs.)
GR2SDH-36D	120/208	2440	10.2	NEMA L14–20P**	93 kg (205 lbs.)
	120/240	2440	10.2	NEMA L14–20P**	93 kg (205 lbs.)
	220	2400	10.9	CEE 7/7 Schuko	93 kg (205 lbs.)
	240	2440	10.2	BS-1363	93 kg (205 lbs.)
	220–230 (CE)	2400–2623	10.9–11.4	CEE 7/7 Schuko	93 kg (205 lbs.)
	230–240 (CE)	2241–2440	9.7–10.2	BS-1363	93 kg (205 lbs.)
GR2SDH-42D	120/208	2980	12.4	NEMA L14–20P**	102 kg (225 lbs.)
	120/240	2980	12.4	NEMA L14–20P**	102 kg (225 lbs.)
	220	2900	13.2	CEE 7/7 Schuko	102 kg (225 lbs.)
	240	2980	12.4	BS-1363	102 kg (225 lbs.)
	220–230 (CE)	2900–3170	13.2–13.8	CEE 7/7 Schuko	102 kg (225 lbs.)
	230–240 (CE)	2737–2980	11.9–12.4	BS-1363	102 kg (225 lbs.)
GR2SDH-48D	120/208	3380	14.1	NEMA L14–20P**	115 kg (254 lbs.)
	120/240	3380	14.1	NEMA L14–20P**	115 kg (254 lbs.)
	220	3300	15.0	CEE 7/7 Schuko	115 kg (254 lbs.)
	240	3380	14.1	Cord Without Plug	115 kg (254 lbs.)
	220–230 (CE)	3300–3607	15.0–15.7	CEE 7/7 Schuko	115 kg (254 lbs.)
	230–240 (CE)	3104–3380	13.5–14.1	Cord Without Plug	115 kg (254 lbs.)
GR2SDH-54D	120/208	3780	15.8	NEMA L14–20P**	125 kg (274 lbs.)
	120/240	3780	15.8	NEMA L14–20P**	125 kg (274 lbs.)
	220	3700	16.8	Cord Without Plug	125 kg (274 lbs.)
	240	3780	15.8	Cord Without Plug	125 kg (274 lbs.)
	220–230 (CE)	3700–4044	16.8–17.6	Cord Without Plug	125 kg (274 lbs.)
	230–240 (CE)	3472–3780	15.1–15.8	Cord Without Plug	125 kg (274 lbs.)
GR2SDH-60D	120/208	4420	18.4	NEMA L14–30P**	149 kg (328 lbs.)
	120/240	4420	18.4	NEMA L14–30P**	149 kg (328 lbs.)
	220	4300	19.6	Cord Without Plug	149 kg (328 lbs.)
	240	4420	18.4	Cord Without Plug	149 kg (328 lbs.)
	220–230 (CE)	4300–4700	19.6–20.4	Cord Without Plug	149 kg (328 lbs.)
	230–240 (CE)	4059–4420	17.6–18.4	Cord Without Plug	149 kg (328 lbs.)

* NEMA 5-20P pour le Canada.

** Les fiches de blocage NEMA L14-20P et L14-30P sont standard. Les broches droites sont en option.

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

Tableau des valeurs nominales électriques — Modèles GR2SDH-XXT †

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
GR2SDH-36T	120/208	3015	12.8	NEMA L14-20P	138 kg (305 lbs.)
	120/240	3015	12.8	NEMA L14-20P	138 kg (305 lbs.)
GR2SDH-48T	120/208	4020	17.2	NEMA L14-20P	220 kg (485 lbs.)
	120/240	4020	17.2	NEMA L14-20P	220 kg (485 lbs.)

† Non disponible pour le Canada.

Tableau des valeurs nominales électriques — Modèles GR2SDS-XX

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
GR2SDS-24	120	820	6.8	NEMA 5-15P	46 kg (102 lbs.)
	220	800	3.6	CEE 7/7 Schuko	46 kg (102 lbs.)
	240	820	3.4	BS-1363	46 kg (102 lbs.)
	220-230 (CE)	800-875	3.6-3.8	CEE 7/7 Schuko	46 kg (102 lbs.)
	230-240 (CE)	753-820	3.3-3.4	BS-1363	46 kg (102 lbs.)
GR2SDS-30	120	1020	8.5	NEMA 5-15P	50 kg (110 lbs.)
	220	1000	4.5	CEE 7/7 Schuko	50 kg (110 lbs.)
	240	1020	4.3	BS-1363	50 kg (110 lbs.)
	220-230 (CE)	1000-1093	4.5-4.8	CEE 7/7 Schuko	50 kg (110 lbs.)
	230-240 (CE)	937-1020	4.1-4.3	BS-1363	50 kg (110 lbs.)
GR2SDS-36	120	1220	10.2	NEMA 5-15P	62 kg (136 lbs.)
	220	1200	5.5	CEE 7/7 Schuko	62 kg (136 lbs.)
	240	1220	5.1	BS-1363	62 kg (136 lbs.)
	220-230 (CE)	1200-1312	5.5-5.7	CEE 7/7 Schuko	62 kg (136 lbs.)
	230-240 (CE)	1120-1220	4.9-5.1	BS-1363	62 kg (136 lbs.)
GR2SDS-42	120	1490	12.4	NEMA 5-15P*	70 kg (155 lbs.)
	220	1450	6.6	CEE 7/7 Schuko	70 kg (155 lbs.)
	240	1490	6.2	BS-1363	70 kg (155 lbs.)
	220-230 (CE)	1450-1585	6.6-6.9	CEE 7/7 Schuko	70 kg (155 lbs.)
	230-240 (CE)	1368-1490	6.0-6.2	BS-1363	70 kg (155 lbs.)
GR2SDS-48	120	1690	14.1	NEMA 5-15P*	74 kg (164 lbs.)
	220	1650	7.5	CEE 7/7 Schuko	74 kg (164 lbs.)
	240	1690	7.1	BS-1363	74 kg (164 lbs.)
	220-230 (CE)	1650-1804	7.5-7.8	CEE 7/7 Schuko	74 kg (164 lbs.)
	230-240 (CE)	1552-1690	6.8-7.1	BS-1363	74 kg (164 lbs.)
GR2SDS-54	120	1890	15.8	NEMA 5-20P	83 kg (182 lbs.)
	220	1850	8.4	CEE 7/7 Schuko	83 kg (182 lbs.)
	240	1890	7.9	BS-1363	83 kg (182 lbs.)
	220-230 (CE)	1850-2022	8.4-8.8	CEE 7/7 Schuko	83 kg (182 lbs.)
	230-240 (CE)	1736-1890	7.6-7.9	BS-1363	83 kg (182 lbs.)
GR2SDS-60	120	2210	18.4	NEMA 5-30P	92 kg (202 lbs.)
	220	2150	9.8	CEE 7/7 Schuko	92 kg (202 lbs.)
	240	2210	9.2	BS-1363	92 kg (202 lbs.)
	220-230 (CE)	2150-2350	9.8-10.2	CEE 7/7 Schuko	92 kg (202 lbs.)
	230-240 (CE)	2030-2210	8.8-9.2	BS-1363	92 kg (202 lbs.)

* NEMA 5-20P pour le Canada.

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

Tableau des valeurs nominales électriques — Modèles GR2SDS-XXD

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
GR2SDS-24D	120	1640	13.7	NEMA 5-15P*	73 kg (160 lbs.)
	220	1600	7.3	CEE 7/7 Schuko	73 kg (160 lbs.)
	240	1640	6.8	BS-1363	73 kg (160 lbs.)
	220–230 (CE)	1600–1749	7.3–7.6	CEE 7/7 Schuko	73 kg (160 lbs.)
	230–240 (CE)	1506–1640	6.6–6.8	BS-1363	73 kg (160 lbs.)
GR2SDS-30D	120/208	2040	8.5	NEMA L14–20P**	84 kg (184 lbs.)
	120/240	2040	8.5	NEMA L14–20P**	84 kg (184 lbs.)
	220	2000	9.1	CEE 7/7 Schuko	84 kg (184 lbs.)
	240	2040	8.5	BS-1363	84 kg (184 lbs.)
	220–230 (CE)	2000–2186	9.1–9.5	CEE 7/7 Schuko	84 kg (184 lbs.)
	230–240 (CE)	1874–2040	8.2–8.5	BS-1363	84 kg (184 lbs.)
GR2SDS-36D	120/208	2440	10.2	NEMA L14–20P**	91 kg (200 lbs.)
	120/240	2440	10.2	NEMA L14–20P**	91 kg (200 lbs.)
	220	2400	10.9	CEE 7/7 Schuko	91 kg (200 lbs.)
	240	2440	10.2	BS-1363	91 kg (200 lbs.)
	220–230 (CE)	2400–2623	10.9–11.4	CEE 7/7 Schuko	91 kg (200 lbs.)
	230–240 (CE)	2241–2440	9.7–10.2	BS-1363	91 kg (200 lbs.)
GR2SDS-42D	120/208	2980	12.4	NEMA L14–20P**	99 kg (218 lbs.)
	120/240	2980	12.4	NEMA L14–20P**	99 kg (218 lbs.)
	220	2900	13.2	CEE 7/7 Schuko	99 kg (218 lbs.)
	240	2980	12.4	BS-1363	99 kg (218 lbs.)
	220–230 (CE)	2900–3170	13.2–13.8	CEE 7/7 Schuko	99 kg (218 lbs.)
	230–240 (CE)	2737–2980	11.9–12.4	BS-1363	99 kg (218 lbs.)
GR2SDS-48D	120/208	3380	14.1	NEMA L14–20P**	116 kg (255 lbs.)
	120/240	3380	14.1	NEMA L14–20P**	116 kg (255 lbs.)
	220	3300	15.0	CEE 7/7 Schuko	116 kg (255 lbs.)
	240	3380	14.1	Cord Without Plug	116 kg (255 lbs.)
	220–230 (CE)	3300–3607	15.0–15.7	CEE 7/7 Schuko	116 kg (255 lbs.)
	230–240 (CE)	3104–3380	13.5–14.1	Cord Without Plug	116 kg (255 lbs.)
GR2SDS-54D	120/208	3780	15.8	NEMA L14–20P**	120 kg (265 lbs.)
	120/240	3780	15.8	NEMA L14–20P**	120 kg (265 lbs.)
	220	3700	16.8	Cord Without Plug	120 kg (265 lbs.)
	240	3780	15.8	Cord Without Plug	120 kg (265 lbs.)
	220–230 (CE)	3700–4044	16.8–17.6	Cord Without Plug	120 kg (265 lbs.)
	230–240 (CE)	3472–3780	15.1–15.8	Cord Without Plug	120 kg (265 lbs.)
GR2SDS-60D	120/208	4420	18.4	NEMA L14–30P**	135 kg (296 lbs.)
	120/240	4420	18.4	NEMA L14–30P**	135 kg (296 lbs.)
	220	4300	19.6	Cord Without Plug	135 kg (296 lbs.)
	240	4420	18.4	Cord Without Plug	135 kg (296 lbs.)
	220–230 (CE)	4300–4700	19.6–20.4	Cord Without Plug	135 kg (296 lbs.)
	230–240 (CE)	4059–4420	17.6–18.4	Cord Without Plug	135 kg (296 lbs.)

* NEMA 5-20P pour le Canada.

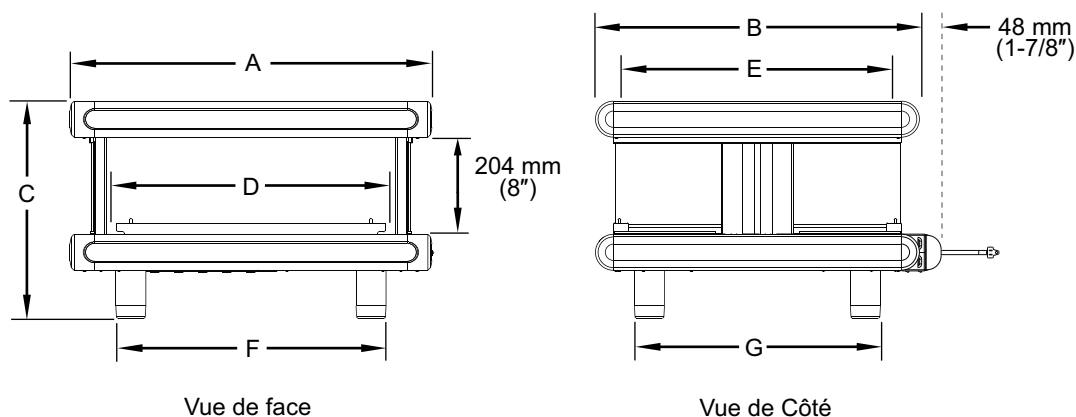
** Les fiches de blocage NEMA L14-20P et L14-30P sont standard. Les broches droites sont en option.

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

Dimensions — Modèles GR2SDH-XX

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)‡	Hauteur (C)	Largeur du plateau chauffant (D)	Profondeur du plateau chauffant (E)	Largeur d'encombrement (F)	Profondeur d'encombrement (G)
GR2SDH-24	768 mm (30-1/4")	686 mm (27")	460 mm (18-1/8")	606 mm (23-7/8")	606 mm (23-7/8")	575 mm (22-5/8")	521 mm (20-1/2")
GR2SDH-30	921 mm (36-1/4")	686 mm (27")	460 mm (18-1/8")	759 mm (29-7/8")	606 mm (23-7/8")	727 mm (28-5/8")	521 mm (20-1/2")
GR2SDH-36	1073 mm (42-1/4")	686 mm (27")	460 mm (18-1/8")	911 mm (35-7/8")	606 mm (23-7/8")	879 mm (34-5/8")	521 mm (20-1/2")
GR2SDH-42	1226 mm (48-1/4")	686 mm (27")	460 mm (18-1/8")	1064 mm (41-7/8")	606 mm (23-7/8")	1032 mm (40-5/8")	521 mm (20-1/2")
GR2SDH-48	1378 mm (54-1/4")	686 mm (27")	460 mm (18-1/8")	1216 mm (47-7/8")	606 mm (23-7/8")	1184 mm (46-5/8")	521 mm (20-1/2")
GR2SDH-54	1530 mm (60-1/4")	686 mm (27")	460 mm (18-1/8")	1368 mm (53-7/8")	606 mm (23-7/8")	1337 mm (52-5/8")	521 mm (20-1/2")
GR2SDH-60	1683 mm (66-1/4")	686 mm (27")	460 mm (18-1/8")	1521 mm (59-7/8")	606 mm (23-7/8")	1489 mm (58-5/8")	521 mm (20-1/2")

‡ La profondeur (B) concerne les appareils munis d'un contrôle thermostatique. Pour les appareils équipés d'un thermostat numérique optionnel, ajoutez 48 mm (1-7/8") à la profondeur (B). Les thermostats numériques optionnels se trouvent côté comportant le panneau de commande de la base uniquement.

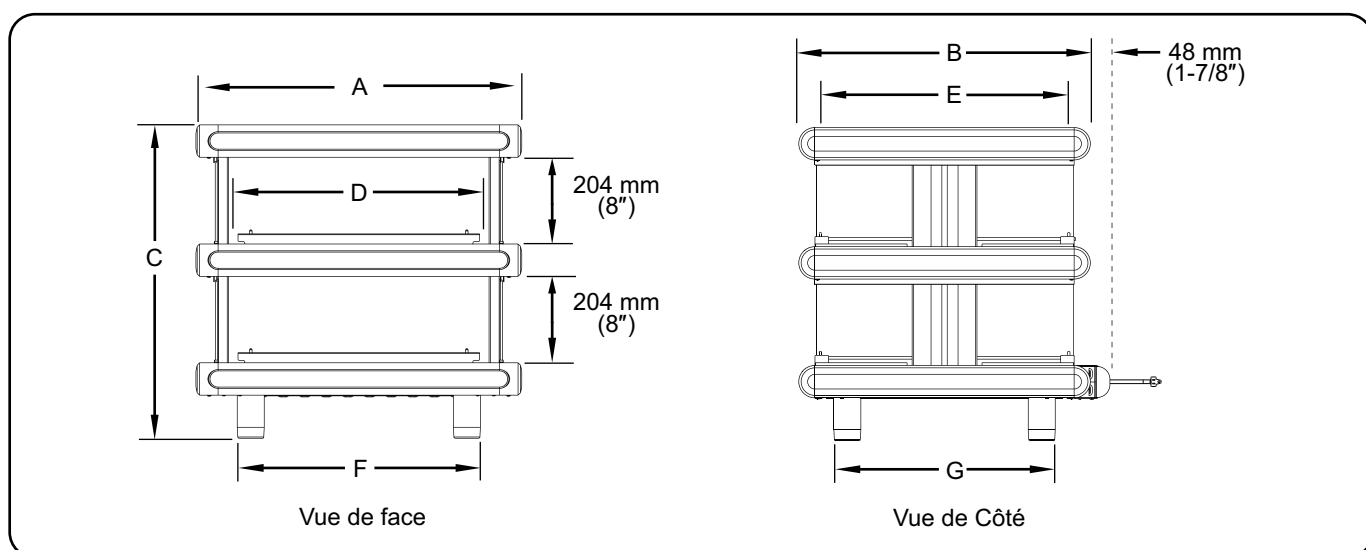


GR2SDH-XX Dimensions

Dimensions — Modèles GR2SDH-XXD

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)†	Hauteur (C)	Largeur du plateau chauffant (D)	Profondeur du plateau chauffant (E)	Largeur d'encombrement (F)	Profondeur d'encombrement (G)
GR2SDH-24D	768 mm (30-1/4")	686 mm (27")	737 mm (29")	606 mm (23-7/8")	606 mm (23-7/8")	575 mm (22-5/8")	521 mm (20-1/2")
GR2SDH-30D	921 mm (36-1/4")	686 mm (27")	737 mm (29")	759 mm (29-7/8")	606 mm (23-7/8")	727 mm (28-5/8")	521 mm (20-1/2")
GR2SDH-36D	1073 mm (42-1/4")	686 mm (27")	737 mm (29")	911 mm (35-7/8")	606 mm (23-7/8")	879 mm (34-5/8")	521 mm (20-1/2")
GR2SDH-42D	1226 mm (48-1/4")	686 mm (27")	737 mm (29")	1064 mm (41-7/8")	606 mm (23-7/8")	1032 mm (40-5/8")	521 mm (20-1/2")
GR2SDH-48D	1378 mm (54-1/4")	686 mm (27")	737 mm (29")	1216 mm (47-7/8")	606 mm (23-7/8")	1184 mm (46-5/8")	521 mm (20-1/2")
GR2SDH-54D	1530 mm (60-1/4")	686 mm (27")	737 mm (29")	1368 mm (53-7/8")	606 mm (23-7/8")	1337 mm (52-5/8")	521 mm (20-1/2")
GR2SDH-60D	1683 mm (66-1/4")	686 mm (27")	737 mm (29")	1521 mm (59-7/8")	606 mm (23-7/8")	1489 mm (58-5/8")	521 mm (20-1/2")

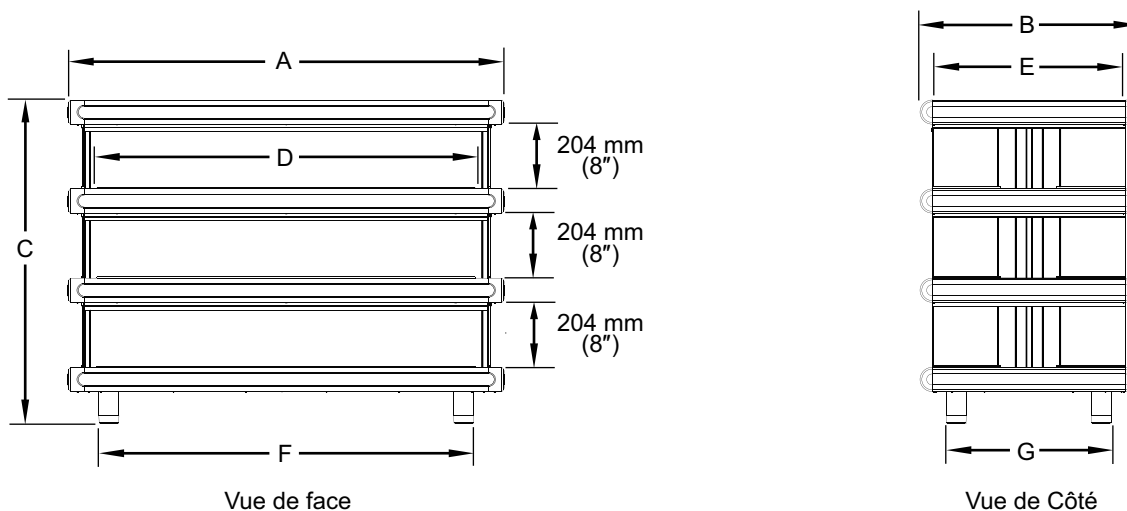
† La profondeur (B) concerne les appareils munis d'un contrôle thermostatique. Pour les appareils équipés d'un thermostat numérique optionnel, ajoutez 48 mm (1-7/8") à la profondeur (B). Les thermostats numériques optionnels se trouvent côté comportant le panneau de commande de la base uniquement.



GR2SDH-XXD Dimensions

Dimensions — Modèles GR2SDH-XXT

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)‡	Hauteur (C)	Largeur du plateau chauffant (D)	Profondeur du plateau chauffant (E)	Largeur d'encombrement (F)	Profondeur d'encombrement (G)
GR2SDH-36T	1073 mm (42-1/4")	686 mm (27")	1021 mm (40-3/16")	911 mm (35-7/8")	606 mm (23-7/8")	879 mm (34-5/8")	521 mm (20-1/2")
GR2SDH-48T	1378 mm (54-1/4")	686 mm (27")	1021 mm (40-3/16")	1216 mm (47-7/8")	606 mm (23-7/8")	1184 mm (46-5/8")	521 mm (20-1/2")

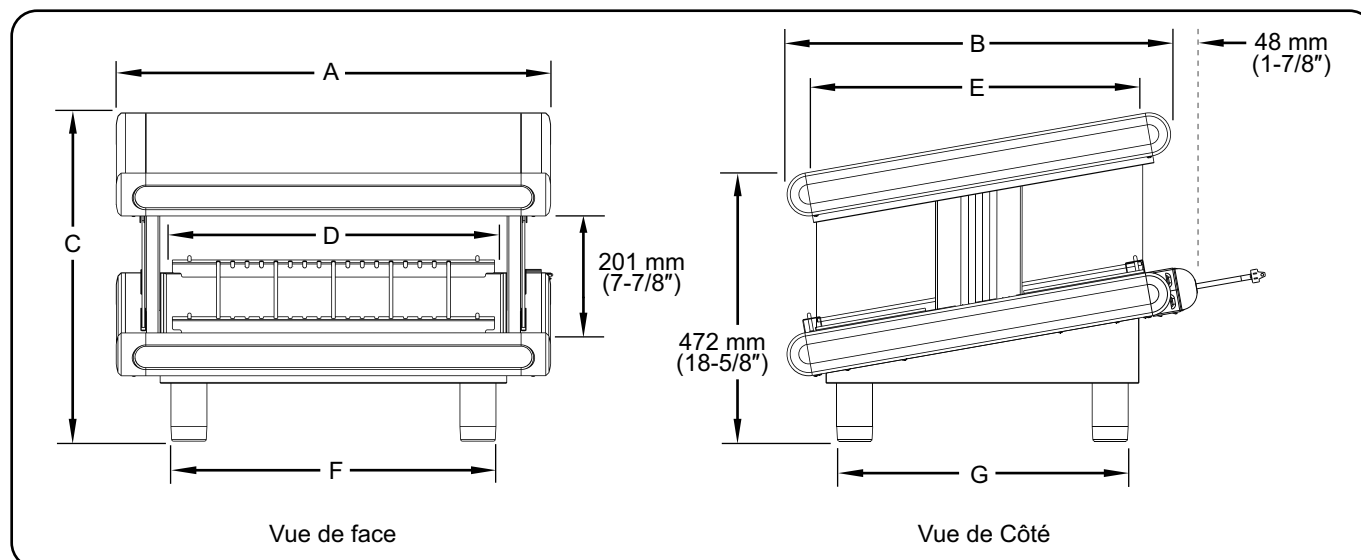


GR2SDH-XXT Dimensions

Dimensions — Modèles GR2SDS-XX

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)‡	Hauteur (C)	Largeur du plateau chauffant (D)	Profondeur du plateau chauffant (E)	Largeur d'encombrement (F)	Profondeur d'encombrement (G)
GR2SDS-24	768 mm (30-1/4")	676 mm (26-5/8")	581 mm (22-7/8")	606 mm (23-7/8")	606 mm (23-7/8")	575 mm (22-5/8")	521 mm (20-1/2")
GR2SDS-30	921 mm (36-1/4")	676 mm (26-5/8")	581 mm (22-7/8")	759 mm (29-7/8")	606 mm (23-7/8")	727 mm (28-5/8")	521 mm (20-1/2")
GR2SDS-36	1073 mm (42-1/4")	676 mm (26-5/8")	581 mm (22-7/8")	911 mm (35-7/8")	606 mm (23-7/8")	879 mm (34-5/8")	521 mm (20-1/2")
GR2SDS-42	1226 mm (48-1/4")	676 mm (26-5/8")	581 mm (22-7/8")	1064 mm (41-7/8")	606 mm (23-7/8")	1032 mm (40-5/8")	521 mm (20-1/2")
GR2SDS-48	1378 mm (54-1/4")	676 mm (26-5/8")	581 mm (22-7/8")	1216 mm (47-7/8")	606 mm (23-7/8")	1184 mm (46-5/8")	521 mm (20-1/2")
GR2SDS-54	1530 mm (60-1/4")	676 mm (26-5/8")	581 mm (22-7/8")	1368 mm (53-7/8")	606 mm (23-7/8")	1337 mm (52-5/8")	521 mm (20-1/2")
GR2SDS-60	1683 mm (66-1/4")	676 mm (26-5/8")	581 mm (22-7/8")	1521 mm (59-7/8")	606 mm (23-7/8")	1489 mm (58-5/8")	521 mm (20-1/2")

‡ La profondeur (B) concerne les appareils munis d'un contrôle thermostatique. Pour les appareils équipés d'un thermostat numérique optionnel, ajoutez 48 mm (1-7/8") à la profondeur (B). Les thermostats numériques optionnels se trouvent côté comportant le panneau de commande de la base uniquement.

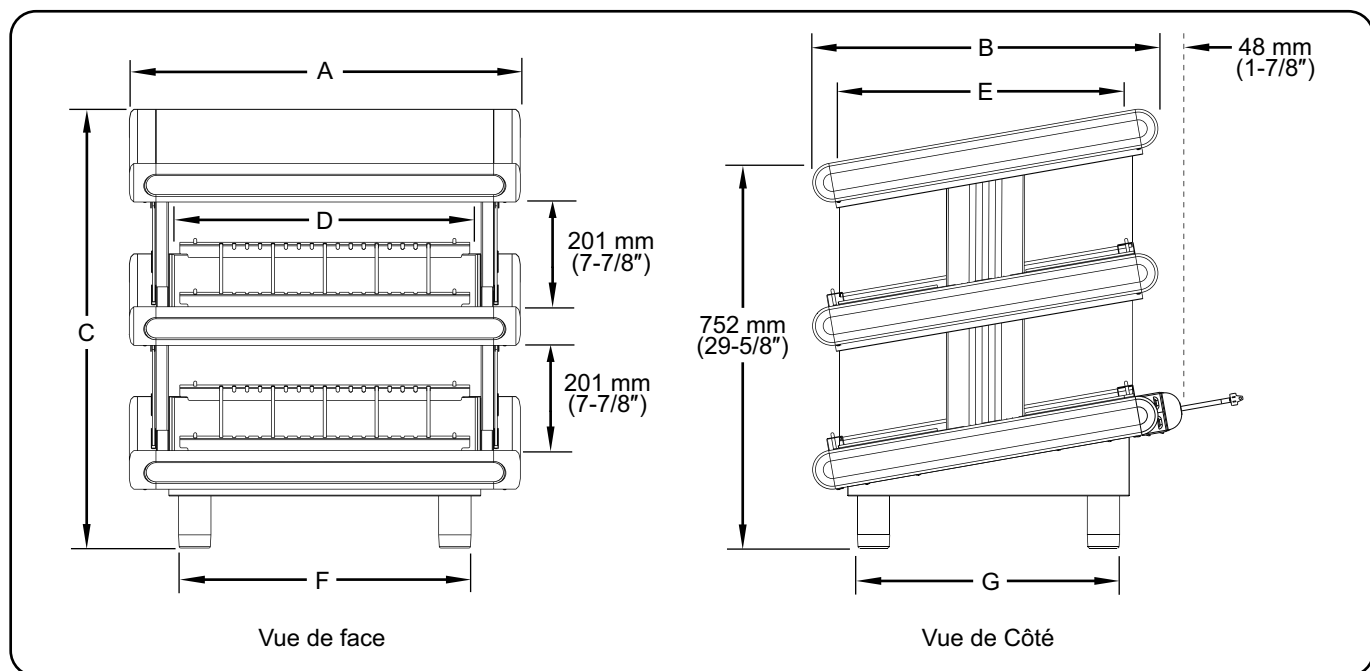


GR2SDS-XX Dimensions

Dimensions — Modèles GR2SDS-XXD

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)‡	Hauteur (C)	Largeur du plateau chauffant (D)	Profondeur du plateau chauffant (E)	Largeur d'encombrement (F)	Profondeur d'encombrement (G)
GR2SDS-24D	768 mm (30-1/4")	676 mm (26-5/8")	860 mm (33-7/8")	606 mm (23-7/8")	606 mm (23-7/8")	575 mm (22-5/8")	521 mm (20-1/2")
GR2SDS-30D	921 mm (36-1/4")	676 mm (26-5/8")	860 mm (33-7/8")	759 mm (29-7/8")	606 mm (23-7/8")	727 mm (28-5/8")	521 mm (20-1/2")
GR2SDS-36D	1073 mm (42-1/4")	676 mm (26-5/8")	860 mm (33-7/8")	911 mm (35-7/8")	606 mm (23-7/8")	879 mm (34-5/8")	521 mm (20-1/2")
GR2SDS-42D	1226 mm (48-1/4")	676 mm (26-5/8")	860 mm (33-7/8")	1064 mm (41-7/8")	606 mm (23-7/8")	1032 mm (40-5/8")	521 mm (20-1/2")
GR2SDS-48D	1378 mm (54-1/4")	676 mm (26-5/8")	860 mm (33-7/8")	1216 mm (47-7/8")	606 mm (23-7/8")	1184 mm (46-5/8")	521 mm (20-1/2")
GR2SDS-54D	1530 mm (60-1/4")	676 mm (26-5/8")	860 mm (33-7/8")	1368 mm (53-7/8")	606 mm (23-7/8")	1337 mm (52-5/8")	521 mm (20-1/2")
GR2SDS-60D	1683 mm (66-1/4")	676 mm (26-5/8")	860 mm (33-7/8")	1521 mm (59-7/8")	606 mm (23-7/8")	1489 mm (58-5/8")	521 mm (20-1/2")

‡ La profondeur (B) concerne les appareils munis d'un contrôle thermostatique. Pour les appareils équipés d'un thermostat numérique optionnel, ajoutez 48 mm (1-7/8") à la profondeur (B). Les thermostats numériques optionnels se trouvent côté comportant le panneau de commande de la base uniquement.



GR2SDS-XXD Dimensions

Généralités

La plupart des composants des présentoirs chauffants *Designer* Glo-Ray® sont préassemblés avant l'expédition. Veuillez à ne pas endommager l'appareil et les composants qu'il renferme lors du déballage du carton d'expédition.

⚠ AVERTISSEMENT

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

DANGER D'INCENDIE : Placer l'appareil à un minimum de 51 mm (2") des parois et matières combustibles. Si une distance sûre n'est pas maintenue, la chaleur peut provoquer une combustion ou une altération de couleur.

⚠ ATTENTION

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

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

Transporter l'appareil à la verticale seulement. Avant de déplacer ou basculer l'appareil, fixer toutes les surfaces en verre avec du ruban adhésif sous peine d'endommagement de l'appareil ou de blessures personnelles.

1. Retirer l'appareil de sa boîte.

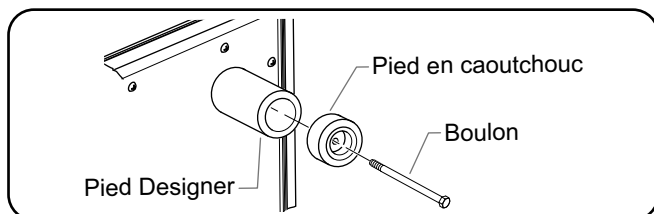
NOTA : Pour éviter des retards dans l'obtention de la couverture de la garantie, complétez l'enregistrement en ligne de votre garantie. Lisez la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE pour plus de détails.

2. Retirez le ruban et l'emballage de protection de toutes les surfaces de l'appareil.

AVIS

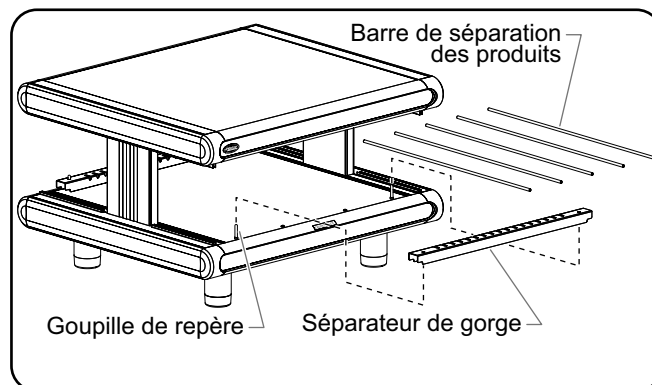
Ne couchez pas l'unité sur le côté comportant le panneau de commande. L'appareil pourrait être endommagé.

3. Couchez délicatement l'appareil sur le côté pour installer les quatre pieds *Designer* à chaque coin du dessous de l'appareil. Cette étape nécessite deux personnes.
 - a. Vissez un boulon dans le pied court en caoutchouc (tête du boulon dans la partie encastrée du pied), jusque dans le pied *Designer* et dans l'orifice situé au coin de la base. Serrez fermement.



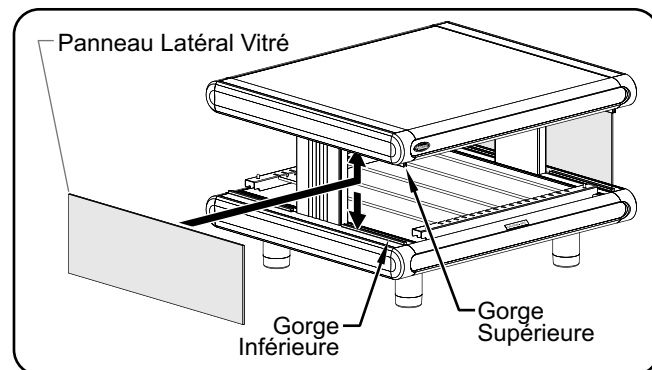
Montage des pieds *Designer* de 102 mm (4")

4. Une fois que tous les pieds sont fixés, remettez l'appareil en position droite. Cette étape nécessite deux personnes.
5. Installez les barres de séparation de gorge et de produit.
 - a. Placez les séparateurs de gorge sur les goupilles de repère situées sur l'arrête frontale et l'arrête arrière de l'unité.
 - b. Placez la barre de séparation de produit dans le séparateur de gorge. Les barres peuvent être ajustées facilement afin de séparer les zones de conservation selon les besoins.



Installation des barres de division de produit

6. Installez les panneaux latéraux en verre de chaque côté de l'appareil. Installation des panneaux latéraux :
 - a. Inclinez la partie haute du panneau pour l'insérer dans le rail supérieur.
 - b. Abaissez doucement la partie inférieure jusqu'à atteindre le rail inférieur. Ne laissez pas tomber le panneau.



Installation du panneau latéral vitré

7. Placez l'appareil à l'endroit désiré (nécessite deux personnes).
 - Placez l'appareil à un endroit où la température ambiante est constante et de 21°C (70°F) minimum. Évitez les endroits susceptibles d'activer les mouvements ou les courants d'air (comme à proximité de ventilateurs d'échappement ou de hottes d'aspiration, de conduites de climatisation, de fenêtres pour vente à emporter, de portes extérieures).
 - Assurez-vous que l'appareil est à la bonne hauteur du plan de travail dans un espace pratique pour son utilisation.
 - Assurez-vous que le plan de travail est de niveau et suffisamment solide pour supporter le poids de l'appareil et des produits alimentaires.
8. Pour les appareils fournis sans prise, demandez à un électricien qualifié d'installer une prise ou un câble approprié à la source d'alimentation disponible sur les lieux.

Généralités

Suivez les procédures suivantes pour faire fonctionner les présentoirs chauffants Glo-Ray® Designer.

⚠ AVERTISSEMENT

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

AVIS

Ne placez aucun produit alimentaire directement sur une surface à revêtement dur. Les produits alimentaires doivent être emballés, placés dans une boîte ou dans un bac alimentaire.

Panneau de contrôle

Voici la description des commandes utilisées pour faire fonctionner l'appareil. Toutes les commandes se trouvent sur le panneau de commande à l'arrière de l'appareil.

NOTA: Le chiffre « 1 » sur le panneau de contrôle est associé aux boutons de commande de la base. Le chiffre « 2 » sur le panneau de contrôle est associé aux boutons de commande de la plaque.

Commande de la température de la base

Le bouton de commande de la température de la base contrôle la température de la base de l'appareil. Tournez le bouton de commande de la température de la base dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le réglage de température. Tournez le bouton de commande de la température de la base dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour baisser le réglage de température.

Commande de la température de la plaque

Le bouton de commande de la température de la plaque contrôle la température de la plaque de l'appareil. Tournez le bouton de commande de la température de la plaque dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le réglage de température. Tournez le bouton de commande de la température de la plaque dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour baisser le réglage de température.

Interrupteur d'alimentation à bascule I/O (marche/arrêt) de la base

L'interrupteur d'alimentation à bascule I/O (marche/arrêt) de la base contrôle l'alimentation de la base.

Interrupteur d'alimentation à bascule I/O (marche/arrêt) de la plaque

L'interrupteur d'alimentation à bascule I/O (marche/arrêt) de la plaque contrôle l'alimentation de la plaque.

Fonctionnement de l'appareil

Démarrage

1. Brancher l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre du type, de la taille et de la tension corrects. Pour plus de détails, voir CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.
2. Placer l'interrupteur d'alimentation I/O (marche / arrêt) sur position I (marche).
 - Les bandes de chauffage et lumières supérieures s'allumeront.
 - Les bases chauffantes seront activées.

⚠ ATTENTION

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

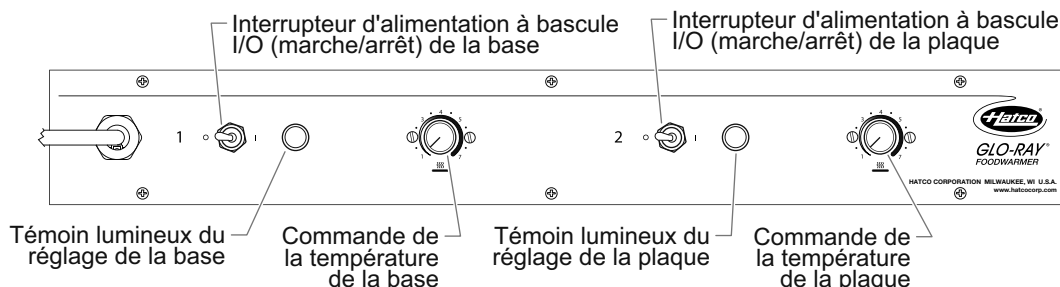
3. Tournez la ou les commandes de température pour obtenir la température souhaitée sur la ou les bases chauffantes correspondantes. La plage de température de service des bases chauffantes est comprise entre la température ambiante et 85°–93 °C (185°–200 °F).
 - Vous pourrez tourner le thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température. Vous pourrez tourner le thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour baisser la température.

NOTA: Pour les appareils équipés d'un thermostat numérique optionnel, reportez-vous à la section OPTIONS ET ACCESSOIRES de ce manuel.

4. Attendre 30 minutes que l'appareil atteigne sa température de fonctionnement avant de le charger de produit alimentaire préchauffé.

Arrêt

1. Réglez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche / arrêt) en position O (arrêt). Les bandes chauffantes et lumières supérieures ainsi que les bases chauffantes s'éteindront.
2. Effectuez la procédure de « Nettoyage quotidien » décrite dans la section MAINTENANCE de ce manuel.



Commandes

Généralités

Les présentoirs chauffants *Designer Glo-Ray* de Hatco sont conçus pour une durabilité et des performances maximum, avec un minimum d'entretien.

AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Débrancher le cordon électrique et laisser l'appareil refroidir avant d'effectuer son entretien ou son nettoyage ou d'essayer de le décoinçer
- 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.
- Ne nettoyez pas l'appareil tant qu'il est branché ou chaud.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si cet appareil doit être réparé, contacter un réparateur Hatco agréé ou le Service après-vente Hatco au 800-558-0607 ou 414-671-6350 ; télécopieur 800-690-2966; télécopieur internationale 414-671-3976.

Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.

Nettoyage quotidien

Afin de préserver la finition de l'unité et de conserver son efficacité, il est recommandé de nettoyer l'unité quotidiennement.

AVIS

Plonger l'appareil dans l'eau, ou le saturer d'eau, endommage l'appareil et entraîne l'annulation de sa garantie.

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

IMPORTANT : n'utilisez PAS de serviettes en papier ou de nettoyant pour vitres pour nettoyer les surfaces en polycarbonate. Les serviettes en papier et le nettoyant pour vitres peuvent rayer l'équipement. Essuyez les surfaces en polycarbonate à l'aide d'un chiffon doux, propre et humide.

1. Éteindre l'appareil, débrancher le cordon d'alimentation et laisser refroidir l'appareil.
2. Passer un chiffon humide sur toutes les surfaces métalliques intérieures et extérieures. Les taches tenaces s'enlèvent avec un bon nettoyant non abrasif. Nettoyer les zones difficiles d'accès avec une petite brosse et du savon doux.
3. Nettoyer les panneaux latéraux en verre avec un nettoyant pour vitres ordinaires et un chiffon humide doux ou du papier absorbant.
4. Nettoyez les pare-haleine et capots rabattables en polycarbonate, s'ils sont installés, à l'aide d'un chiffon propre, de savon doux et d'eau. **AVIS :** n'utilisez pas de serviette en papier ou de nettoyant pour vitres sur les pare-haleines en polycarbonate. Leur contact pourrait rayer votre matériel.

Remplacement du tube d'éclairage

AVERTISSEMENT

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

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

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

NOTA: Les ampoules lumineuses résistantes aux chocs d'Hatco répondent aux standards de la NSF pour la conservation de la nourriture et les zones d'étalage. Pour les utilisations avec une tension de 120, 120-208 et 120-240 volts, utilisez les références Hatco 02.30.043.00. Pour les utilisations avec une tension de 220, 240, 220-230 et 230-240 volts, utilisez les références Hatco 02.30.058.00.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: Débrancher le cordon électrique et laisser l'appareil refroidir avant d'effectuer son entretien ou son nettoyage ou d'essayer de le décoinçer.

Symptôme	Cause Probable	Solution
L'ampoule ne fonctionne pas.	L'ampoule est défectueuse.	Remplacez l'ampoule.
	Alimentation coupée.	Placez l'interrupteur I/O (marche/arrêt) sur I (marche).
Espace de conservation des aliments de la base pas assez chaud.	La commande de la température est réglée à un niveau trop faible.	Régalez la température sur un niveau plus élevé.
	Interrupteur d'alimentation à bascule I/O (marche/arrêt) de la base en position « O » (arrêt).	Mettez l'interrupteur d'alimentation à bascule I/O (marche/arrêt) de la base en position « I » (marche).
	Les éléments chauffants ne fonctionnent pas.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	Le réglage de la température ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	Mouvement d'air excessif autour de l'appareil.	Réduisez ou redirigez le mouvement d'air (un conduit de climatisation ou un extracteur d'air, par exemple) loin de l'unité, ou installez des capots rabattables sur l'unité afin de retenir la chaleur et de bloquer le débit d'air.
	L'appareil est branché à une alimentation électrique inappropriée.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
Espace de conservation des aliments de la base trop chaud.	La commande de la température est réglée à un niveau trop élevé.	Régalez la température sur un niveau plus bas.
	Le réglage de la température ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	L'appareil est branché à une alimentation électrique inappropriée.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
Pas de chaleur, mais la lumière fonctionne.	La commande de la température est réglée à un niveau trop faible.	Régalez la température sur un niveau plus élevé.
	Les éléments chauffants ne fonctionnent pas.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	Le réglage de la température ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
Pas de chaleur ni de lumière.	Alimentation coupée.	Placez l'interrupteur I/O (marche/arrêt) sur I (marche).
	Le disjoncteur s'est déclenché.	Redémarrez le disjoncteur. Si le disjoncteur continue de se déclencher, contactez un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes ?

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

Numéro de

téléphone: 800-558-0607 ou 414-671-6350

Courriel: partsandservice@hatcocorp.com

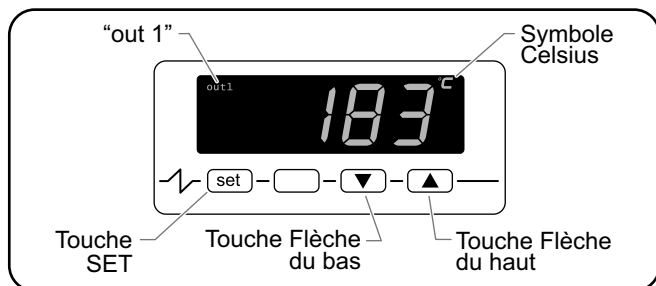
Télécopie: 800-690-2966 ou 414-671-3976

Régulateur de température numérique

Les appareils à simple ou double rayonnage peuvent être équipés d'un thermostat numérique optionnel visant à réguler et à afficher les températures de la base. Observez les procédures suivantes pour utiliser le thermostat numérique.

NOTA: Cette option sera initialement installée à l'usine et ne pourra pas être ajoutée par la suite.

NOTA: Les unités destinées à l'exportation vers des pays autres que les États-Unis ou le Canada seront équipées de régulateurs de température numériques indiquant la température en degrés Celsius (°C).



Régulateur de température numérique

- Placez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) de l'appareil sur I (marche).
 - Le régulateur de température numérique sera activé et la température actuelle des bases chauffantes apparaîtra sur l'affichage. **ATTENTION : Certaines surfaces extérieures de l'unité deviendront chaudes. Soyez prudent lorsque vous touchez ces surfaces.**
 - La phrase « out 1 » apparaîtra dans le coin supérieur gauche de l'affichage pour vous indiquer que la base est en chauffe.
- Appuyez puis relâchez la touche **set**. Le point de consigne de température actuel sera indiqué sur l'affichage et « out 1 » clignotera dans le coin supérieur gauche.
- Appuyez sur la touche **▲** ou **▼** dans les 15 secondes pour modifier la température nominale. Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 15 secondes, l'affichage rétablira la température actuelle des bases chauffantes.
- Appuyez sur la touche **set** ou patientez pendant 15 secondes pour verrouiller le nouveau point de consigne de température. La limitation du point de consigne de température du régulateur est comprise entre la température ambiante et environ 85 °C (185 °F).

Verrouiller/déverrouiller le régulateur de température numérique

Les touches du régulateur de température numérique peuvent être verrouillées afin d'empêcher toute modification non autorisée des réglages.

Pour verrouiller les touches du régulateur de température numérique:

- Appuyez sur les touches **set** et **▼** simultanément pendant 2 secondes minimum. Le message « Loc » apparaîtra sur l'affichage.

Pour déverrouiller les touches du régulateur de température numérique:

- Appuyez sur les touches **set** et **▼** simultanément jusqu'à ce que le message « UnL » s'affiche à l'écran.

Ampoules halogènes

Des ampoules halogènes optionnelles peuvent être commandées pour remplacer les ampoules à incandescence classiques pour les modèles à usage domestique uniquement.

Barres de séparation des produits en acier inoxydable

Des barres de séparation en acier inoxydable supplémentaires sont disponibles pour aider à maintenir la séparation des produits dans les gorges.

Panneaux insérés de couleur Designer

Faites votre choix parmi la large gamme de couleurs *Designer* pour coordonner les panneaux insérés des présentoirs chauffants avec le décor.

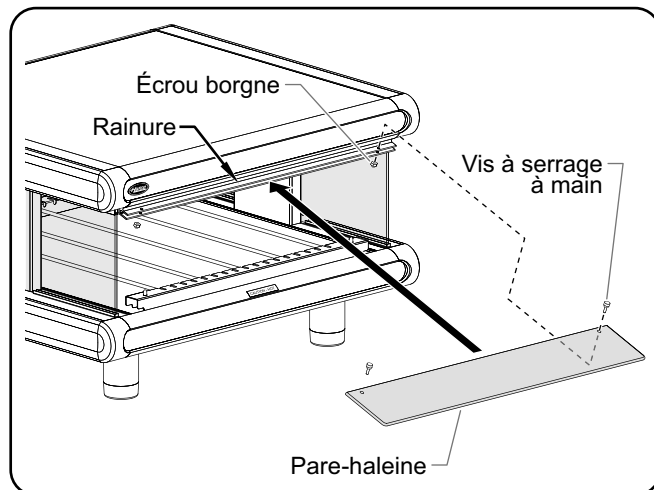
NOTA: Cette option sera initialement installée à l'usine et ne pourra pas être ajoutée par la suite.

Pare-haleine

Les pare-haleine sont disponibles en option. Sur les modèles GR2SDH, ils peuvent être installés au-dessus de chaque rayonnage de chaque côté de l'appareil. Sur les modèles GR2SDS, les pare-haleine peuvent être installés au-dessus de chaque rayonnage côté client de l'appareil. Observez la procédure suivante pour installer les pare-haleine.

NOTA: Cette option sera initialement installée à l'usine et ne pourra pas être ajoutée par la suite.

- Retirez le papier de protection des surfaces.
- Faites glisser le pare-haleine dans le rail du présentoir chauffant en alignant les trous de montage du pare-haleine avec les orifices des vis de la gorge.
- Introduisez les vis par le haut du pare-haleine en les faisant ressortir par la partie inférieure de la gorge.
- Placez les écrous borgnes sur les vis et serrez-les jusqu'à ce qu'ils soient bien ajustés. Ne les serrez pas trop fort.



Installation du pare-haleine

Panneaux avant fixe en verre

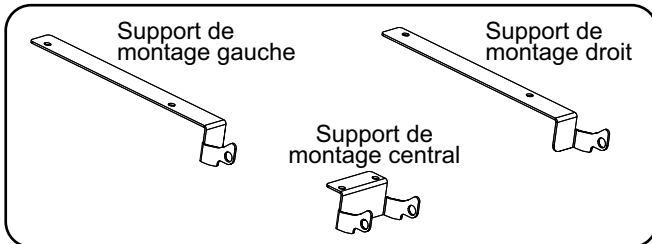
Les panneaux avant fixes en verre sont disponibles en option sur les modèles GR2SDH. Cette option permet de convertir l'appareil en un présentoir chauffant serveur uniquement.

Capots Rabattables

Les capots rabattables sont disponibles pour le côté client ou le côté service de l'appareil. Ils permettent de conserver la chaleur et d'éviter les courants d'air dans la zone de chauffe. Ils peuvent être installés sur un seul côté (pas du même côté que le côté pare-haleine). Observez la procédure suivante pour installer les capots rabattables (la procédure est la même pour les deux côtés et pour les différents rayonnages).

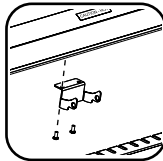
NOTA: Les unités de 1 216mm (48") et plus nécessitent 2 capots par rayonnage ainsi qu'un support de montage central.

1. Retirez les deux vis du couvercle du rayonnage souhaité sur chaque côté de l'unité.
2. Installez les supports gauche et droit sur les côtés correspondants de l'appareil. Pour installer un support :
 - a. Alignez les trous du support de montage avec les trous de vis situés sur le couvercle de l'appareil.
 - b. Insérez les vis précédemment retirées dans le support de montage ainsi que dans l'appareil. Serrez fermement.



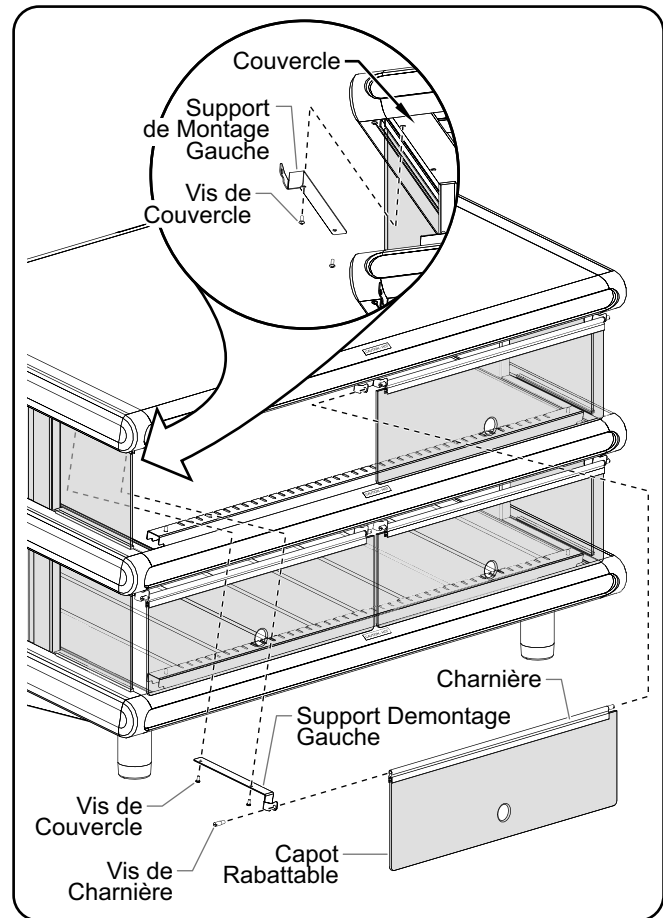
Support de montage du capot rabattable

NOTA: Pour les unités de 1 216 mm (48") et plus, un support de montage central est nécessaire. Retirez les vis du centre du logement supérieur ou médian et utilisez-les pour fixer le support de montage central.



3. Retirez une vis de charnière de l'extrémité de la charnière du capot rabattable.
4. Installez le capot rabattable sur les supports de montage.
 - a. Introduisez les vis de charnière montées dans le capot dans l'orifice du support de montage gauche ou droit (utilisez le support central si l'unité mesure 1 216 mm [48"] ou plus).
 - b. Alignez l'orifice de la vis à l'opposé de la charnière du capot avec l'orifice du support de montage.
 - c. Insérez la vis de charnière dans le support de montage et la charnière du capot. Serrez la vis de charnière jusqu'à ce que le capot ne bouge plus. Ne serrez pas trop fort.

NOTA: Appliquez un frein-filet sur la vis de charnière retirée avant de la mettre en place.



Installation des capots rabattables

1. GARANTIE DU PRODUIT

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

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

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

Éléments du grille-pain à convoyeur (enveloppe métallique)
Éléments des tiroirs chauffants (enveloppe métallique)
Tiroirs, roues et glissières des tiroirs chauffants
Éléments des rampes chauffantes (enveloppe métallique)
Éléments des vitrines chauffantes
(enveloppe métallique, air chauffant)
Éléments des armoires de stockage
(enveloppe métallique, air chauffant)
Éléments des compartiments chauffants —
série HW et HWB (enveloppe métallique)

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

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

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

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

2. LIMITES DES RECOURS ET DES DOMMAGES

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

[illegible]

AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • AUTORISÉS DISTRIBUTEURS DE PIÈCES

ALABAMA

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

ARIZONA

Service Solutions Group
Phoenix 602-234-2443

Byassee Equipment Co.
Phoenix 602-252-0402

CALIFORNIA

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

Chapman Appl. Service
San Diego 619-298-7106

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

COLORADO

Hawkins Commercial Appliance
Englewood 303-781-5548

FLORIDA

Whaley Foodservice Repair
Jacksonville 904-725-7800

Whaley Foodservice Repair
Orlando 407-757-0851

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

Comm. Appliance Service
Tampa 813-663-0313

GEORGIA

TWC Services
Mableton 770-438-9797

Heritage Service Group
Norcross 866-388-9837

Southeastern Rest. Svc.
Norcross 770-446-6177

HAWAII

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

Food Equip Parts & Service
Honolulu 808-847-4871

ILLINOIS

Parts Town
Lombard 708-865-7278

Eichenauer Elec. Service
Decatur 217-429-4229

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

Cone's Repair Service
Moline 309-797-5323

INDIANA

GCS Service
Indianapolis 800-727-8710

IOWA

Goodwin Tucker Group
Des Moines 515-262-9308

KENTUCKY

Service Solutions Group
Lexington 859-254-8854

Service Solutions Group
Louisville 502-451-5411

LOUISIANA

Chandlers Parts & Service
Baton Rouge 225-272-6620

MARYLAND

Electric Motor Service
Baltimore 410-467-8080

GCS Service
Silver Spring 301-585-7550

MASSACHUSETTS

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

MICHIGAN

Bildons Appliance Service
Detroit 248-478-3320

Commercial Kitchen Service
Bay City 989-893-4561

Midwest Food Equip. Service
Grandville 616-261-2000

MINNESOTA

GCS Service
Minnetonka 800-822-2303
x20365

MISSOURI

General Parts
Kansas City 816-421-5400

Commercial Kitchen Services
St. Louis 314-890-0700

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

NEBRASKA

Anderson Electric
Omaha 402-341-1414

NEVADA

Burney's Commercial
Las Vegas 702-736-0006

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

NEW JERSEY

Jay Hill Repair
Fairfield 973-575-9145

Service Plus
Flanders 973-691-6300

NEW YORK

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

Alpro Service Co.
Brooklyn 718-386-2515

Appliance Installation
Buffalo 716-884-7425

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

3Wire Northern
Plattsburgh 800-634-5005

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

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

NORTH CAROLINA

Authorized Appliance
Charlotte 704-377-4501

OHIO

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

Service Solutions Group
Cincinnati 513-772-6600

Commercial Parts and Service
Columbus 614-221-0057

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

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

OKLAHOMA

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

Krueger, Inc.
Oklahoma City 405-528-8883

OREGON

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

PENNSYLVANIA

Elmer Schultz Services
Philadelphia 215-627-5401

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

Appliance Installation & Service
Pittsburgh 412-809-0244

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

Electric Repair Co.
Reading 610-376-5444

RHODE ISLAND

Marshall Electric Co.
Providence 401-331-1163

SOUTH CAROLINA

Whaley Foodservice Repair
Lexington 803-996-9900

TENNESSEE

Camp Electric
Memphis 901-527-7543

TEXAS

GCS Service
Fort Worth 800-433-1804

Armstrong Repair Service
Houston 713-666-7100

Cooking Equipment Specialist
Mesquite 972-686-6666

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

UTAH

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

VIRGINIA

Daubers
Norfolk 757-855-4097

Daubers
Springfield 703-866-3600

WASHINGTON

3Wire Restaurant Appliance
Seattle 800-207-3146

WISCONSIN

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

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

CANADA

ALBERTA

Key Food Equipment Service
Edmonton 780-438-1690

BRITISH COLUMBIA

Key Food Equipment Service
Vancouver 604-433-4484

Key Food Equipment Service
Victoria 250-920-4888

MANITOBA

Air Rite, Inc.
Winnipeg 204-895-2300

NEW BRUNSWICK

EMR Services, Ltd.
Moncton 506-855-4228

ONTARIO

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

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

QUÉBEC

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

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

UNITED KINGDOM

Marren Group
Northants +44(0)1933 665313

HATCO CORPORATION

P.O. Box 340500

Milwaukee, WI 53234-0500 U.S.A.

800-558-0607 414-671-6350

Parts and Service Fax 800-690-2966

International Fax 414-671-3976

partsandservice@hatcocorp.com

www.hatcocorp.com

Register your unit online!

See IMPORTANT OWNER INFORMATION
section for details.

S'inscrire en ligne!

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