



Register Online!
(see page 2)

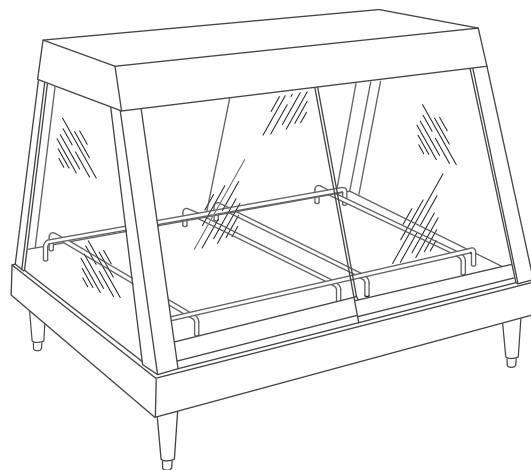
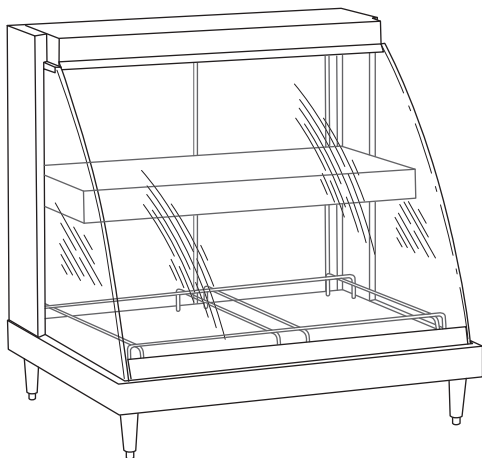
S'inscrire en ligne!
(voir page 19)



Glo-Ray®

Heated Display Cases Comptoirs de Présentation Chauffants GRCD and GRHD Series/Série

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



⚠ WARNING

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

English = p 2

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Français = p 19

Important Owner Information	2	Operation	14
Introduction	2	General	14
Important Safety Information	3	Maintenance	15
Model Description	4	General	15
Model Designation	5	Daily Cleaning	15
Specifications	6	Removing Lime and Mineral Deposits	15
Plug Configurations	6	Replacing Display Light Bulbs	15
Electrical Rating Chart — GRCD Models	6	Replacing a Fuse	16
Electrical Rating Chart — GRHD Models	8	Options and Accessories	16
Dimensions — GRCD Series	10	Troubleshooting Guide	17
Dimensions — GRHD Series	11	Limited Warranty	18
Installation	12	Authorized Parts Distributors	Back Cover
General	12		
Assembling GRCD Models	12		
Assembling GRHD Models	13		

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 back 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



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® Heated Display Cases are designed to hold prepared foods for prolonged periods of time while maintaining that "just made" quality. Hatco Display Cases provide the best environment for food products by regulating the air temperature. Display models equipped with humidity control also balance the humidity level. The use of controlled heat maintains serving temperature and texture longer than conventional holding equipment.

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

This manual provides the installation, safety, and operating instructions for Hatco Glo-Ray Heated Display Cases. Hatco recommends all installation, operating, and safety instructions appearing in this manual be read prior to installation or operation of a unit.

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

WARNING

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

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

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 in unit. Failure to heat food product properly may result in serious health risks. This unit is for holding pre-heated food product only.

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

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.

**WARNING**

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

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

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

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

**CAUTION****BURN HAZARD:**

- Some exterior surfaces on unit will get hot. Use caution when touching these areas.
- Hot water in unit may cause scalding injury. Allow unit to cool before draining or cleaning.

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

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

NOTICE

Do not lay unit on the side with control panel or on front of a curved glass unit. Damage to unit could occur.

Do not drag or slide unit when moving or installing. Carefully lift unit to prevent the rubber feet from tearing off.

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

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

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

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

All GRCD Models

All GRCD Heated Display Cases are constructed of stainless steel and aluminum with a tempered, curved front glass panel, hinged or sliding rear glass doors, and glass side panels. The display cases feature a thermostatically-controlled heated base, infrared overhead heating elements, incandescent display lights, 4" (102 mm) adjustable legs, and a 6' (1829 mm) cord and plug set.

Options and accessories available include pan skirts, halogen display lights, sign holders, mirrored glass sliding doors, and flip-up front doors. Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section for details.

Model GRCD-1P

The GRCD-1P is designed to hold one standard full size food pan. The unit has one hinged rear door.

Model GRCD-1PD

The GRCD-1PD is designed to hold one standard full size food pan on the bottom shelf and one standard 1/2-size or two 1/3-size food pans on the top stainless steel shelf. The unit has one hinged rear door.

Model GRCD-2P

The GRCD-2P is designed to hold up to two standard full size food pans. The unit has two sliding rear doors.

Model GRCD-2PD

The GRCD-2PD is designed to hold up to two standard full size food pans on the bottom shelf and one standard full size plus a 1/3-size food pan on the top stainless steel shelf. The unit has two sliding rear doors.

Model GRCD-3P

The GRCD-3P is designed to hold up to three standard full size food pans. The unit has two sliding rear doors.

Model GRCD-3PD

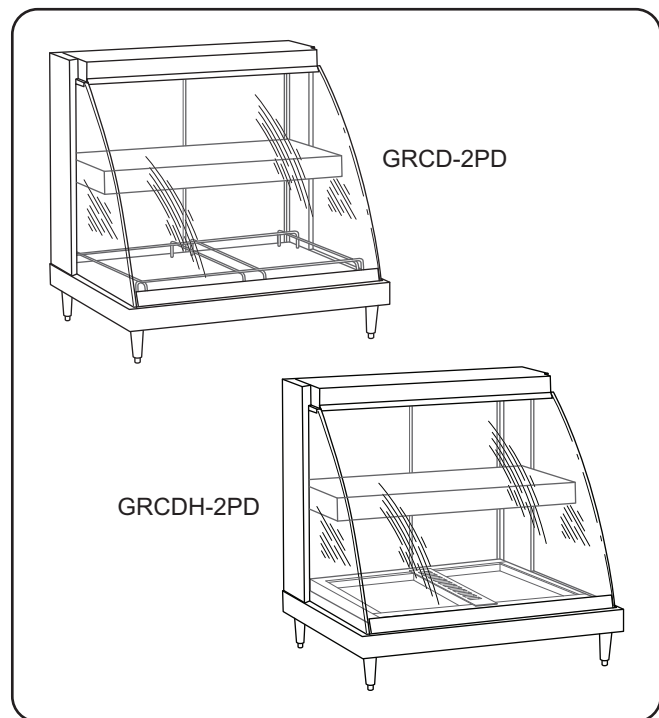
The GRCD-3PD is designed to hold up to three standard full sized food pans on the bottom shelf and two standard full size food pans on the top stainless steel shelf. The unit has two sliding rear doors.

GRCDH Series

The GRCDH series (Humidified) is similar to the GRCD series (Non-Humidified), but come equipped with a thermostatically-controlled, adjustable humidity system. A 2 quart (1.9 liter) capacity heated water reservoir in the base provides humidity to extend food holding time up to four hours.

GRCDH models are available in one, two, or three pan sizes and with single or dual shelves.

NOTE: GRCD models cannot be converted to GRCDH models.



GRCD Models

All GRHD Models

All GRHD Heated Display Cases are constructed of stainless steel and aluminum with rear glass sliding doors and full-view tempered glass on the front and sides. The display cases feature a thermostatically-controlled heated base, infrared overhead heating elements, incandescent display lights, 4" (102 mm) adjustable legs, and a 6' (1829 mm) cord and plug set.

Options and accessories available include pan skirts, halogen display lights, sign holders, mirrored glass sliding doors, flip-up doors, and a slant leg kit. Refer to the **OPTIONS AND ACCESSORIES** section for details.

Model GRHD-2P

The GRHD-2P is designed to hold up to two standard full size food pans.

Model GRHD-2PD

The GRHD-2PD is designed to hold up to two standard full size food pans on the bottom shelf and two standard 1/2-size food pans on the top shelf.

Model GRHD-3P

The GRHD-3P is designed to hold up to three standard full size food pans.

Model GRHD-3PD

The GRHD-3PD is designed to hold up to three standard full size food pans on the bottom shelf and three standard 1/2-size food pans on the top shelf.

Model GRHD-4P

The GRHD-4P is designed to hold up to four standard full size food pans.

Model GRHD-4PD

The GRHD-4PD is designed to hold up to four standard full size food pans on the bottom shelf and four standard half size food pans or two standard full size food pans on the top shelf.

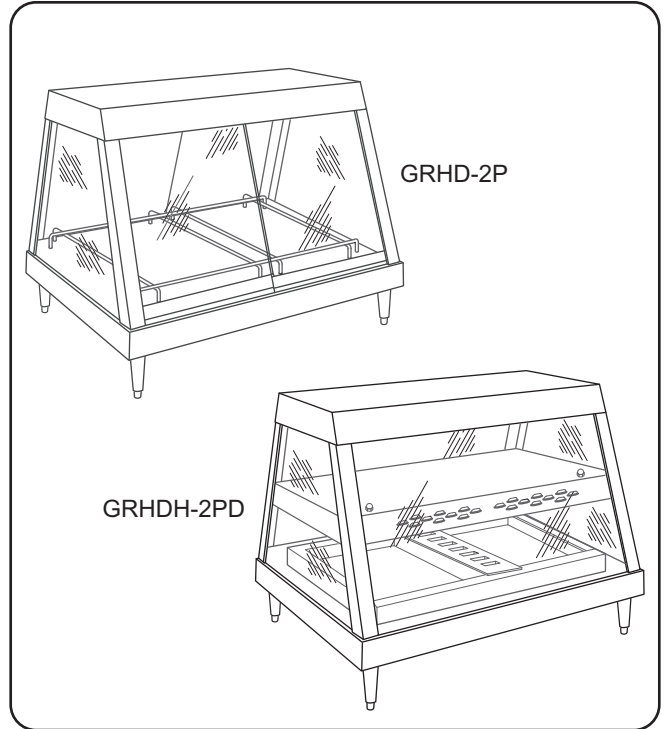
GRHDH Series

The GRHHD series (Humidified) is similar to the GRHD series (Non-Humidified), but come equipped with a thermostatically controlled, adjustable humidity system. A heated water reservoir(s) with a capacity of 2 quarts (1.9 liter) located in the base provides humidity to extend food holding time up to four hours.

GRHDH models are available in two, three, or four pan sizes and with single or dual shelves.

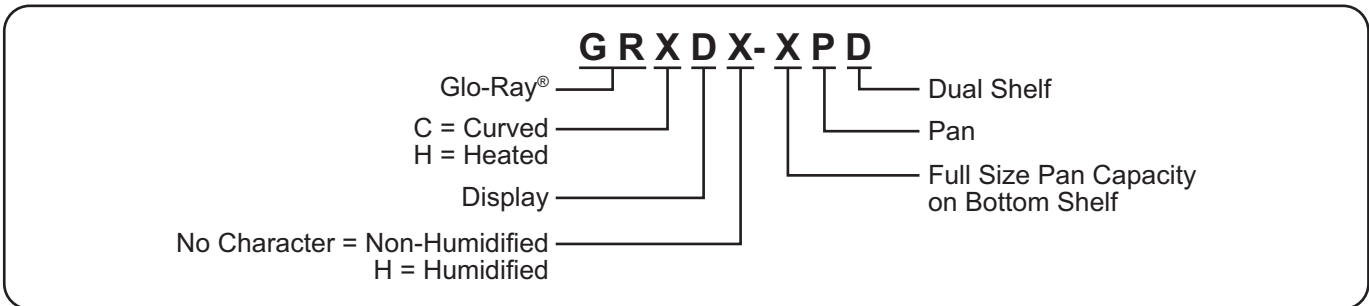
NOTE: Four pan models have two water reservoirs.

NOTE: GRHD models cannot be converted to GRHDH models.



GRHD Models

MODEL DESIGNATION



SPECIFICATIONS

English

Plug Configurations

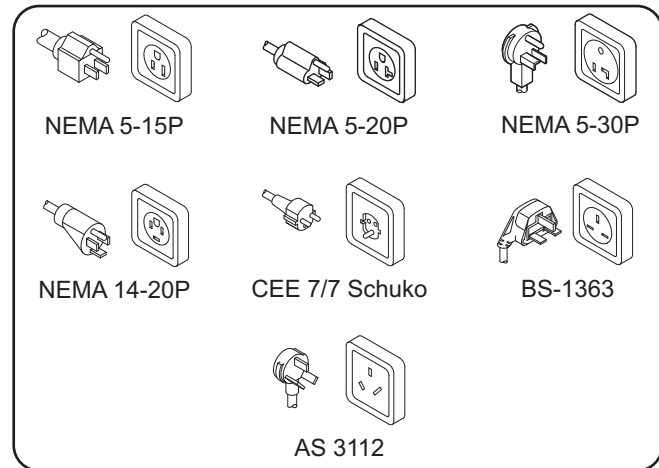
Units are supplied from the factory with an electrical cord and plug installed. Plugs are supplied according to the application.

⚠ 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 top rear 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 — GRCD Models

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
GRCD-1P	120	410	3.4	NEMA 5-15P	95 lbs. (43 kg)
	220	405	1.8	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	95 lbs. (43 kg)
	240	425	1.8	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	95 lbs. (43 kg)
	220–230 (CE)	405–443	1.8–1.9	CEE 7/7 Schuko	95 lbs. (43 kg)
	230–240 (CE)	390–425	1.7–1.8	BS-1363	95 lbs. (43 kg)
GRCD-2P	120	780	6.5	NEMA 5-15P	120 lbs. (54 kg)
	220	710	3.2	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	120 lbs. (54 kg)
	240	780	3.3	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	120 lbs. (54 kg)
	220–230 (CE)	710–776	3.2–3.4	CEE 7/7 Schuko	120 lbs. (54 kg)
	230–240 (CE)	716–780	3.1–3.3	BS-1363	120 lbs. (54 kg)
GRCD-3P	120	1005	8.4	NEMA 5-15P	152 lbs. (69 kg)
	220	915	4.2	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	152 lbs. (69 kg)
	240	1005	4.2	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	152 lbs. (69 kg)
	220–230 (CE)	915–1000	4.2–4.4	CEE 7/7 Schuko	152 lbs. (69 kg)
	230–240 (CE)	923–1005	4.0–4.2	BS-1363	152 lbs. (69 kg)
GRCD-1PD	120	860	7.2	NEMA 5-15P	98 lbs. (45 kg)
	220	907	4.1	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	98 lbs. (45 kg)
	240	905	3.8	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	98 lbs. (45 kg)
	220–230 (CE)	907–992	4.1–4.3	CEE 7/7 Schuko	98 lbs. (45 kg)
	230–240 (CE)	831–905	3.6–3.8	BS-1363	98 lbs. (45 kg)
GRCD-2PD	120	1210	10.1	NEMA 5-15P	170 lbs. (77 kg)
	220	1080	4.9	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	170 lbs. (77 kg)
	240	1285	5.4	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	170 lbs. (77 kg)
	220–230 (CE)	1080–1180	4.9–5.1	CEE 7/7 Schuko	170 lbs. (77 kg)
	230–240 (CE)	1180–1285	5.1–5.4	BS-1363	170 lbs. (77 kg)
GRCD-3PD	120	1710	14.3	NEMA 5-15P*	210 lbs. (95 kg)
	220	1437	6.5	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	210 lbs. (95 kg)
	240	1710	7.1	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	210 lbs. (95 kg)
	220–230 (CE)	1437–1570	6.5–6.8	CEE 7/7 Schuko	210 lbs. (95 kg)
	230–240 (CE)	1570–1710	6.8–7.1	BS-1363	210 lbs. (95 kg)

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

* NEMA 5-20P for Canada.

Electrical Rating Chart — GRCDH Models

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
GRCDH-1P	120	660	5.5	NEMA 5-15P	90 lbs. (41 kg)
	220	634	2.9	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	90 lbs. (41 kg)
	240	697	2.9	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	90 lbs. (41 kg)
	220–230 (CE)	634–693	2.9–3.0	CEE 7/7 Schuko	90 lbs. (41 kg)
	230–240 (CE)	640–697	2.8–2.9	BS-1363	90 lbs. (41 kg)
GRCDH-2P	100	976	9.8	NEMA 5-15P	124 lbs. (56 kg)
	120	1030	8.6	NEMA 5-15P	124 lbs. (56 kg)
	220	939	4.3	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	124 lbs. (56 kg)
	240	1052	4.4	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	124 lbs. (56 kg)
	220–230 (CE)	939–1026	4.3–4.5	CEE 7/7 Schuko	124 lbs. (56 kg)
	230–240 (CE)	926–1026	4.3–4.5	BS-1363	124 lbs. (56 kg)
GRCDH-3P	100	1201	12.0	NEMA 5-15P	156 lbs. (71 kg)
	120	1255	10.5	NEMA 5-15P	156 lbs. (71 kg)
	220	1145	5.2	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	156 lbs. (71 kg)
	240	1277	5.3	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	156 lbs. (71 kg)
	220–230 (CE)	1145–1251	5.2–5.4	CEE 7/7 Schuko	156 lbs. (71 kg)
	230–240 (CE)	1173–1277	5.1–5.3	BS-1363	156 lbs. (71 kg)
GRCDH-1PD	100	1038	10.4	NEMA 5-15P	120 lbs. (54 kg)
	120	1110	9.3	NEMA 5-15P	120 lbs. (54 kg)
	220	1136	5.2	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	120 lbs. (54 kg)
	240	1177	4.9	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	120 lbs. (54 kg)
	220–230 (CE)	1136–1242	5.2–5.4	CEE 7/7 Schuko	120 lbs. (54 kg)
	230–240 (CE)	1081–1177	4.7–4.9	BS-1363	120 lbs. (54 kg)
GRCDH-2PD	120	1460	12.2	NEMA 5-15P*	174 lbs. (79 kg)
	220	1309	5.9	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	174 lbs. (79 kg)
	240	1557	6.5	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	174 lbs. (79 kg)
	220–230 (CE)	1309–1430	5.9–6.2	CEE 7/7 Schuko	174 lbs. (79 kg)
	230–240 (CE)	1430–1557	6.2–6.5	BS-1363	174 lbs. (79 kg)
GRCDH-3PD	120	1960	16.3	NEMA 5-20P†	220 lbs. (100 kg)
	220	1666	7.6	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	220 lbs. (100 kg)
	240	1982	8.3	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	220 lbs. (100 kg)
	220–230 (CE)	1666–1820	7.6–7.9	CEE 7/7 Schuko	220 lbs. (100 kg)
	230–240 (CE)	1820–1982	7.9–8.3	BS-1363	220 lbs. (100 kg)

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

* NEMA 5-20P for Canada.

† NEMA 5-30P for Canada. Not available for Canada with Backlit Base Sign Holder.

Electrical Rating Chart — GRHD Models

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
GRHD-2P	120	940	7.8	NEMA 5-15P	120 lbs. (54 kg)
	220	1035	4.7	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	120 lbs. (54 kg)
	240	940	3.9	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	120 lbs. (54 kg)
	220–230 (CE)	1035–1131	4.7–4.9	CEE 7/7 Schuko	120 lbs. (54 kg)
	230–240 (CE)	863–940	3.8–3.9	BS-1363	120 lbs. (54 kg)
GRHD-3P	120	1350	11.3	NEMA 5-15P	143 lbs. (65 kg)
	220	1465	6.7	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	143 lbs. (65 kg)
	240	1350	5.6	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	143 lbs. (65 kg)
	220–230 (CE)	1465–1601	6.7–7.0	CEE 7/7 Schuko	143 lbs. (65 kg)
	230–240 (CE)	1240–1350	5.4–5.6	BS-1363	143 lbs. (65 kg)
GRHD-4P	120	1785	14.9	NEMA 5-20P	215 lbs. (98 kg)
	120/208	1785	7.7	NEMA 14-20P	215 lbs. (98 kg)
	120/240	1785	7.7	NEMA 14-20P	215 lbs. (98 kg)
	220	1930	8.8	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	215 lbs. (98 kg)
	240	1785	7.4	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	215 lbs. (98 kg)
	220–230 (CE)	1930–2109	8.8–9.2	CEE 7/7 Schuko	215 lbs. (98 kg)
	230–240 (CE)	1639–1785	7.1–7.4	BS-1363	215 lbs. (98 kg)
GRHD-2PD	120	1310	10.9	NEMA 5-15P	150 lbs. (68 kg)
	220	1223	5.6	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	150 lbs. (68 kg)
	240	1310	5.5	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	150 lbs. (68 kg)
	220–230 (CE)	1220–1333	5.6–5.8	CEE 7/7 Schuko	150 lbs. (68 kg)
	230–240 (CE)	1203–1310	5.2–5.5	BS-1363	150 lbs. (68 kg)
GRHD-3PD	120	1755	14.6	NEMA 5-20P	188 lbs. (85 kg)
	220	1603	7.3	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	188 lbs. (85 kg)
	240	1755	7.3	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	188 lbs. (85 kg)
	220–230 (CE)	1603–1753	7.3–7.6	CEE 7/7 Schuko	188 lbs. (85 kg)
	230–240 (CE)	1612–1755	7.0–7.3	BS-1363	188 lbs. (85 kg)
GRHD-4PD	120	2480	20.7	NEMA 5-30P	230 lbs. (104 kg)
	120/208	2480	11.9	NEMA 14-20P	230 lbs. (104 kg)
	120/240	2480	11.9	NEMA 14-20P	230 lbs. (104 kg)
	220	2288	10.4	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	230 lbs. (104 kg)
	240	2480	10.3	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	230 lbs. (104 kg)
	220–230 (CE)	2288–2501	10.4–10.9	CEE 7/7 Schuko	230 lbs. (104 kg)
	230–240 (CE)	2278–2480	9.9–10.3	BS-1363	230 lbs. (104 kg)

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

Electrical Rating Chart — GRHDH Models

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
GRHDH-2P	120	1190	9.9	NEMA 5-15P	125 lbs. (57 kg)
	220	1179	5.4	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	125 lbs. (57 kg)
	240	1212	5.0	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	125 lbs. (57 kg)
	220–230 (CE)	1179–1289	5.4–5.6	CEE 7/7 Schuko	125 lbs. (57 kg)
	230–240 (CE)	1113–1212	4.8–5.0	BS-1363	125 lbs. (57 kg)
GRHDH-3P	120	1600	13.3	NEMA 5-15P*	162 lbs. (73 kg)
	220	1584	7.2	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	162 lbs. (73 kg)
	240	1622	6.8	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	162 lbs. (73 kg)
	220–230 (CE)	1584–1731	7.2–7.5	CEE 7/7 Schuko	162 lbs. (73 kg)
	230–240 (CE)	1489–1622	6.5–6.8	BS-1363	162 lbs. (73 kg)
GRHDH-4P	120	2285	19.0	NEMA 5-20P	215 lbs. (98 kg)
	120/208	2285	9.8	NEMA 14-20P	215 lbs. (98 kg)
	120/240	2285	9.8	NEMA 14-20P	215 lbs. (98 kg)
	220	2253	10.2	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	215 lbs. (98 kg)
	240	2329	9.7	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	215 lbs. (98 kg)
	220–230 (CE)	2253–2463	10.2–10.7	CEE 7/7 Schuko	215 lbs. (98 kg)
	230–240 (CE)	2139–2329	9.3–9.3	BS-1363	215 lbs. (98 kg)
GRHDH-2PD	120	1560	13.0	NEMA 5-15P*	175 lbs. (79 kg)
	220	1532	7.0	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	175 lbs. (79 kg)
	240	1582	6.6	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	175 lbs. (79 kg)
	220–230 (CE)	1532–1671	7.0–7.3	CEE 7/7 Schuko	175 lbs. (79 kg)
	230–240 (CE)	1453–1582	6.3–6.6	BS-1363	175 lbs. (79 kg)
GRHDH-3PD	120	2005	16.7	NEMA 5-20P♦	188 lbs. (85 kg)
	220	1962	8.9	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	188 lbs. (85 kg)
	240	2027	8.4	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	188 lbs. (85 kg)
	220–230 (CE)	1962–2145	8.9–9.3	CEE 7/7 Schuko	188 lbs. (85 kg)
	230–240 (CE)	1862–2027	8.1–8.4	BS-1363	188 lbs. (85 kg)
GRHDH-4PD	120	2980	24.8	NEMA 5-30P‡	240 lbs. (109 kg)
	120/208	2980	12.9	NEMA 14-20P	240 lbs. (109 kg)
	120/240	2980	12.9	NEMA 14-20P	240 lbs. (109 kg)
	220	2941	13.4	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	240 lbs. (109 kg)
	240	3024	12.6	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	240 lbs. (109 kg)
	220–230 (CE)	2941–3214	13.4–14.0	CEE 7/7 Schuko	240 lbs. (109 kg)
	230–240 (CE)	2777–3024	12.1–12.6	BS-1363	240 lbs. (109 kg)

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

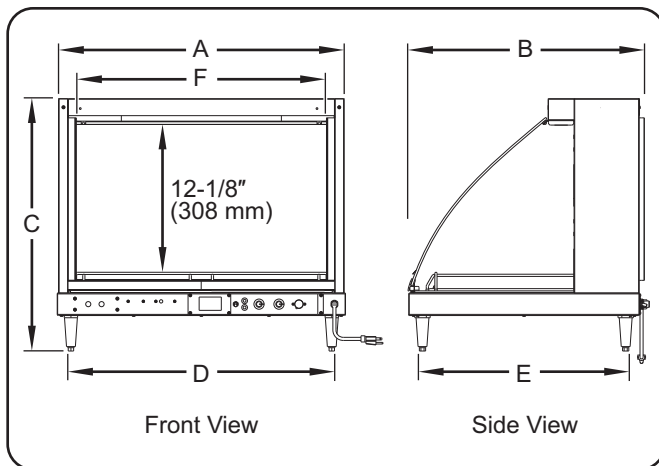
* NEMA 5-20P for Canada.

♦ NEMA 5-30P for Canada.

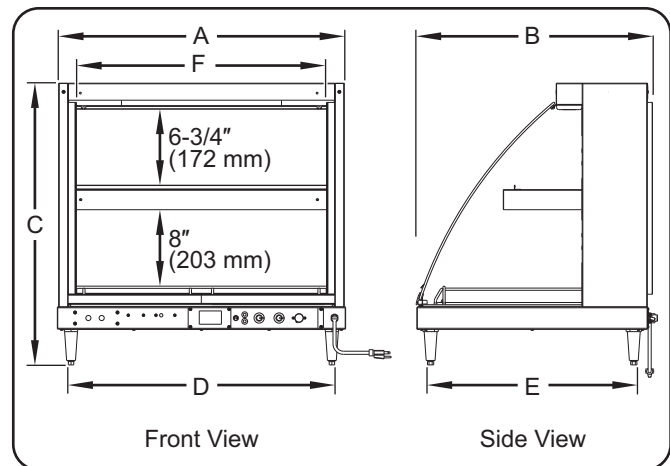
‡ Not available for Canada.

Dimensions — GRCD Series

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)	Heated Shelf Width (F)
GRCD-1P and GRCDH-1P	20-5/8" (524 mm)	26" (660 mm)	24" (610 mm)	18-1/8" (461 mm)	23-5/8" (600 mm)	18-1/8" (460 mm)
GRCD-2P and GRCDH-2P	32-1/2" (826 mm)	26" (660 mm)	24" (610 mm)	30-1/2" (775 mm)	23-5/8" (600 mm)	30" (762 mm)
GRCD-3P and GRCDH-3P	45-1/2" (1156 mm)	26" (660 mm)	24" (610 mm)	43-1/2" (1105 mm)	23-5/8" (600 mm)	43" (1092 mm)
GRCD-1PD and GRCDH-1PD	20-5/8" (524 mm)	26" (660 mm)	31-7/8" (809 mm)	18-1/8" (461 mm)	23-5/8" (600 mm)	18-1/8" (460 mm)
GRCD-2PD and GRCDH-2PD	32-1/2" (826 mm)	26" (660 mm)	31-7/8" (809 mm)	30-1/2" (775 mm)	23-5/8" (600 mm)	30" (762 mm)
GRCD-3PD and GRCDH-3PD	45-1/2" (1156 mm)	26" (660 mm)	31-7/8" (809 mm)	43-1/2" (1105 mm)	23-5/8" (600 mm)	43" (1092 mm)



Single Shelf GRCD Dimensions



Dual Shelf GRCD Dimensions

NOTE: On **single** shelf units, the interior height dimension without the pan enclosure installed is 14-1/8" (359 mm).

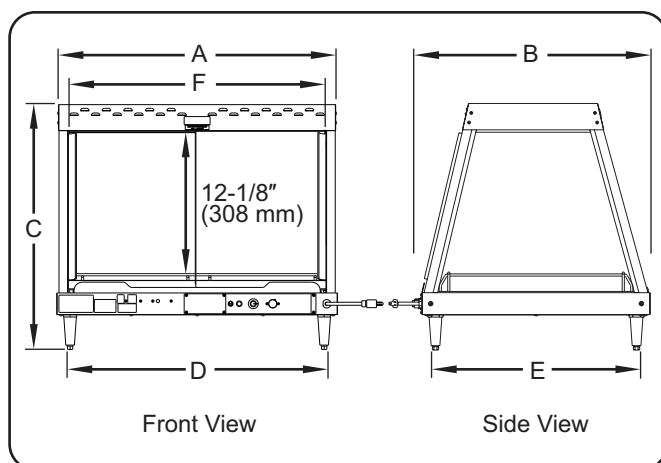
NOTE: On **dual** shelf units, the lower shelf interior height dimension without the pan enclosure installed is 10-1/4" (260 mm). The upper shelf interior height dimension without the pan enclosure installed is 9" (229 mm).

NOTE: On **dual** shelf units, the interior usable space dimension for the upper shelf is as follows:

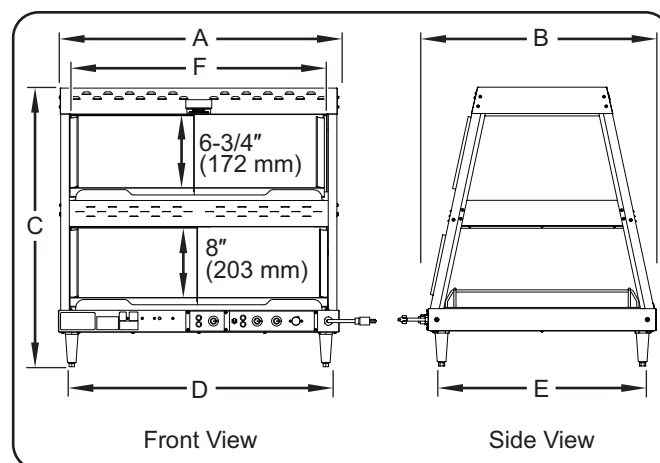
- 15" (381 mm) deep
- 18" (457 mm) wide for -1PD model
- 30" (762 mm) wide for -2PD models
- 43" (1092 mm) wide for -3PD models

Dimensions—GRHD Series

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)	Heated Shelf Width (F)
GRHD-2P and GRHDH-2P	32-1/2" (826 mm)	26" (660 mm)	25" (635 mm)	30" (763 mm)	23-5/8" (600 mm)	28" (711 mm)
GRHD-3P and GRHDH-3P	45-1/2" (1156 mm)	26" (660 mm)	25" (635 mm)	43" (1093 mm)	23-5/8" (600 mm)	41" (1014 mm)
GRHD-4P and GRHDH-4P	58-1/2" (1486 mm)	26" (660 mm)	25" (635 mm)	56" (1423 mm)	23-5/8" (600 mm)	54" (1372 mm)
GRHD-2PD and GRHDH-2PD	32-1/2" (826 mm)	26" (660 mm)	30" (764 mm)	30" (763 mm)	23-5/8" (600 mm)	28" (711 mm)
GRHD-3PD and GRHDH-3PD	45-1/2" (1156 mm)	26" (660 mm)	30" (764 mm)	43" (1093 mm)	23-5/8" (600 mm)	41" (1014 mm)
GRHD-4PD and GRHDH-4PD	58-1/2" (1486 mm)	26" (660 mm)	30" (764 mm)	56" (1423 mm)	23-5/8" (600 mm)	54" (1372 mm)



Single Shelf GRHD Dimensions



Dual Shelf GRHD Dimensions

General

Glo-Ray® Heated Display Cases 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 ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C).

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

⚠ CAUTION

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

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, doors, pan rails, and/or skirts with tape, and drain water from humidified units. Failure to do so may result in damage and injury.

NOTICE

Do not remove rubber shipping tabs or tape from glass surfaces until legs have been installed. Damage to glass could occur.

NOTE: Unit must be transported in the upright position.

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

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

2. Perform either "Assembling GRCD Models" or "Assembling GRHD Models" in this section, depending on the unit.

3. Place the unit in the desired location.

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

Assembling GRCD Models

Position the unit upright on the counter near the location it will be used. Installation of the following items is required before operating the unit.

1. Remove plastic bag containing the 4" (102 mm) adjustable legs from inside the unit.
2. Remove the pan rail or pan skirt.
3. Remove the front curved glass by rotating it partially forward and lifting straight up and off. Discard the rubber packing strips.
4. Remove rear doors by sliding each door to the center then lifting up and tilting out of the bottom channel. Discard the protective cardboard from top of each door.

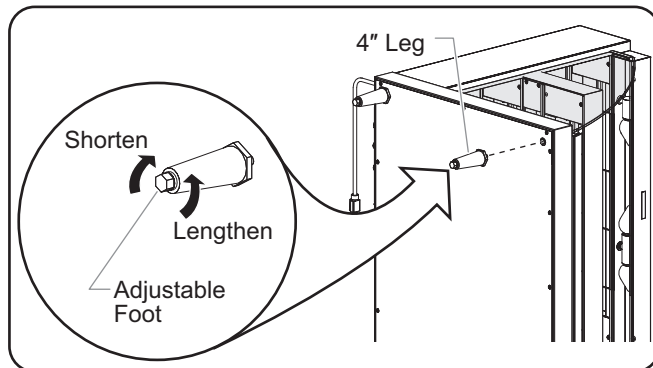
NOTE: Do not remove the plastic glides from the top of the door glass.

NOTE: Models GRCD-1P and GRCDH-1P have a single, hinged door that does not need to be removed.

NOTICE

Do not lay unit on the side with control panel or on front of a curved glass unit. Damage to unit could occur.

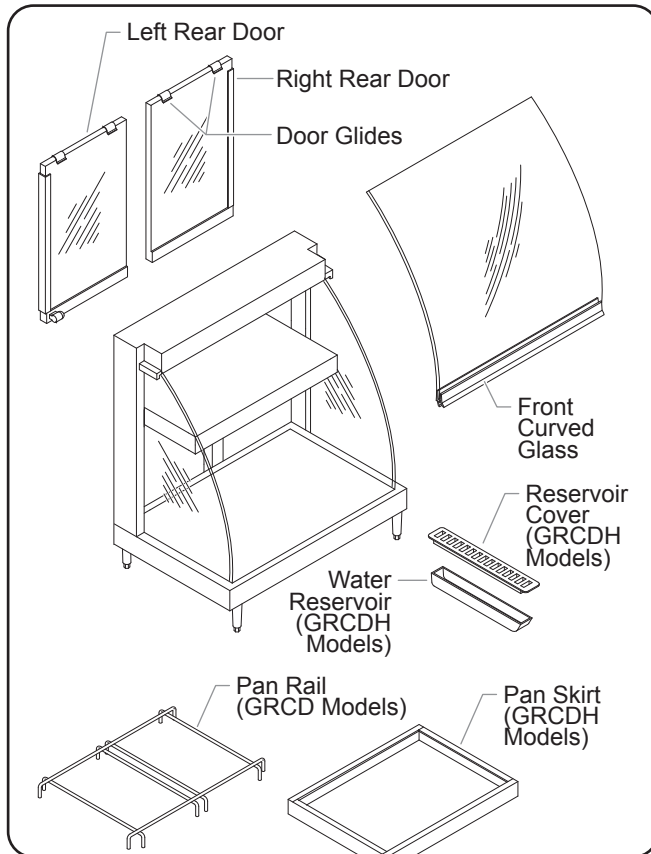
5. Carefully lay the unit on its side. Two people are required for this step.
6. Install the 4" (102 mm) legs to the bottom of the unit. Hand tighten the legs until snug. Do not over-tighten.



Installing the 4" (102 mm) Legs—GRCD Models

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

7. Return the unit to the upright position. Two people are required for this step.
8. Remove tape and protective packaging from all surfaces of the unit and any accessories.
9. Install the pan rail or pan skirt.
10. Install the rear doors and front curved glass.



GRCD Model

Assembling GRHD Models

1. Remove plastic bag containing the 4" (102 mm) adjustable legs from inside the unit.
2. Remove the pan skirts and water reservoir(s) from inside the unit (GRHDH models).
3. Remove rear doors by sliding each door to the center then lifting up and out of the bottom channel. Discard the protective cardboard from top of each door.

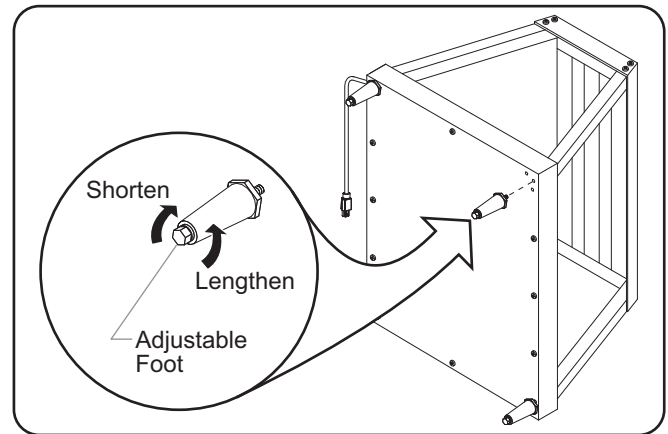
NOTICE

Do not lay unit on the side with control panel or on front of a heated display unit. Damage to unit could occur.

4. Carefully lay the unit on its side. Two people are required for this step.
5. Install the 4" (102 mm) legs to the bottom of the unit. Hand tighten the legs until snug. Do not over-tighten.

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

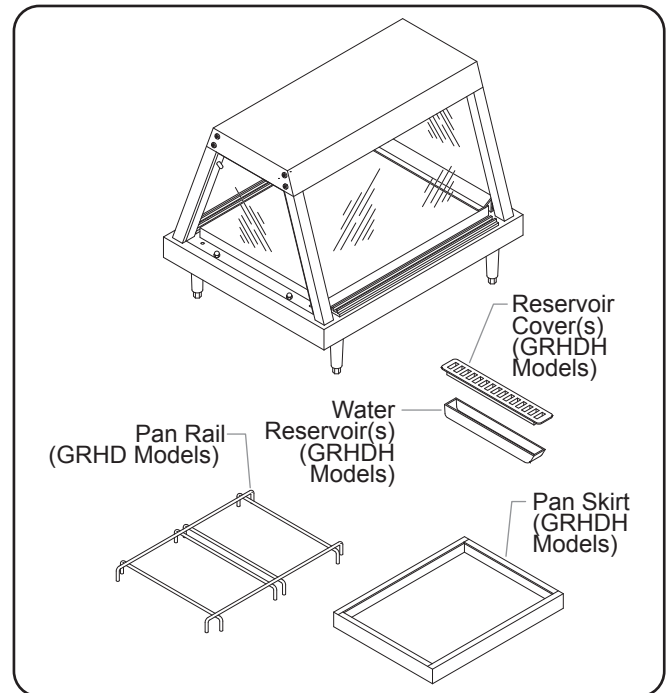
NOTE: If the unit is supplied with the optional Slant Leg Kit, see the OPTIONS AND ACCESSORIES section for installation instructions.



Installing the 4" (102 mm) Legs—GRHD Models

6. Return the unit to the upright position. Two people are required for this step.
7. Remove tape and protective packaging from all surfaces of the unit and any accessories.
8. Install the pan skirts and water reservoir (GRHDH models).

NOTE: If the unit is supplied with the optional Display Sign Holder, see the OPTIONS AND ACCESSORIES section for installation instructions.



GRHD Model

General

Use the following procedures to operate the Glo-Ray® Heated Display Cases.



WARNING

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

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

Startup

Perform the following step for startup of all models, and then proceed to the appropriate section for the remaining steps for startup.

1. Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.

GRCD and GRHD (Non-Humidified) Models

1. Move the Power ON/OFF (I/O) switch on the base to the ON (I) position.
2. Turn the BASE HEAT CONTROL to the desired temperature setting.
3. Turn the TOP HEAT CONTROL and the CENTER HEAT CONTROL (dual units only) to the desired temperature setting.

NOTE: On dual shelf models, the TOP HEAT and CENTER HEAT indicator lights will illuminate when controls are in the ON position.



CAUTION

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

4. Allow unit 30 minutes to reach operating temperature.

GRCDH and GRHDH (Humidified) Models

1. Remove the reservoir cover from the water reservoir (two covers on GRHDH-4P and -4PD models).
2. Fill the water reservoir with softened or distilled water. Each reservoir has a 2 quart (1.9 liter) capacity.

NOTE: Use of softened or distilled water is recommended to preserve the life of electrical and mechanical components. If hard water is used, the reservoir will require periodic cleaning and deliming. See the MAINTENANCE section for deliming instructions.

3. Move the Power ON/OFF (I/O) switch to the ON (I) position.
 - If the red Low Water indicator is on, press the red Reset Button located to the left of the indicator light.

NOTE: LOW WATER indicator light glows yellow on CE units.

NOTE: The reservoir capacity permits uninterrupted operation for approximately 4 hours, depending on the settings and how frequently the door is opened. When the red LOW WATER indicator is lit, add water to the reservoir and press the red Reset Button.

4. Rotate the HUMIDITY CONTROL to the desired position.
 - The HUMIDITY ON Indicator (green) will light up to show that humidity is on. The LOW WATER indicator (red) will light when the water reservoir is empty.
 - The unit can be run without humidity by turning the HUMIDITY CONTROL to the OFF (O) position.
5. Re-install the reservoir cover.
6. Turn the BASE HEAT CONTROL to the desired temperature setting.
7. Turn the TOP HEAT CONTROL and the CENTER HEAT CONTROL (dual units only) to the desired temperature setting.

NOTE: On dual shelf models, the TOP HEAT and CENTER HEAT indicator lights will illuminate when controls are in the ON position.

NOTE: Temperature and humidity settings may vary depending upon product make-up and consistency.



CAUTION

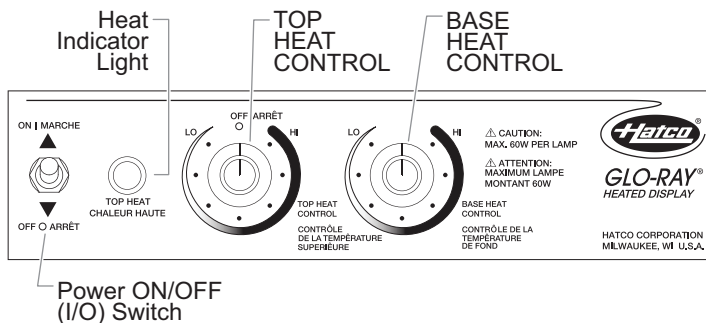
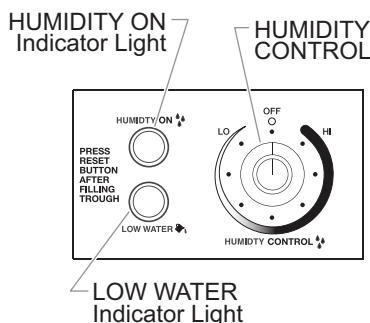
BURN HAZARD: Some exterior surfaces on unit will get hot. Use caution when touching these areas.

8. Allow unit 30 minutes to reach operating temperature.

Shutdown

Perform the following steps for shutdown of all models.

1. Move the Power ON/OFF (I/O) switch on the base to the OFF (O) position.
2. Perform the "Daily Cleaning" procedure in the MAINTENANCE section of this manual.



Controls (GRHDH-2PD shown)

General

Hatco Glo-Ray Heated Display Cases are designed for maximum durability and performance, with minimum maintenance.

WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.
- Do not steam clean or use excessive water on unit.
- This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.
- 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.

Daily Cleaning

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

NOTICE

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

1. Turn off the unit, unplug the power cord, and allow the unit to cool.
2. Wipe down all exterior and interior surfaces. A non-abrasive cleaner may be used for difficult stains. Hard to reach areas should be cleaned using a small brush and mild soap.
 - Make sure to clean the interior of the unit thoroughly.
 - Rear doors can be removed by sliding each door to the center then lifting up and tilting out of the bottom channel.
 - Clean the glass front, side, and rear panels using ordinary glass cleaner and a damp, soft cloth or paper towel.
3. Empty and clean the water reservoir using a damp cloth (humidified units only).
4. Wipe dry the entire unit with a clean, non-abrasive cloth.

Removing Lime and Mineral Deposits

Use the following procedure for periodic cleaning and deliming of the water reservoir on humidified models.

NOTICE

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

NOTE: The lime and mineral content of the water used for daily operation will determine how often the deliming procedure must be performed.

NOTE: Perform this procedure when the unit will not be used for a period of time, such as the end of the day.

1. Move the Power ON/OFF (I/O) switch to the OFF (O) position and unplug the power cord. Allow the unit to cool.
2. Remove the water reservoir cover and water reservoir. Empty the water reservoir.
3. Reinstall the water reservoir.
4. Fill the water reservoir with a mixture of 75% water and 25% white vinegar. Do not use flavored vinegar.
5. Plug in and turn on the unit. Allow the unit to run for 30 minutes.
6. Move the Power ON/OFF (I/O) switch to the OFF (O) position and unplug the power cord. Allow the unit to cool.
7. Empty the deliming mixture from the water reservoir.
8. Continue to fill and rinse the water reservoir with clean water until the reservoir is clean.
9. Install the water reservoir into the unit and fill the reservoir as usual for daily operation.
10. Install the water reservoir cover.

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 V applications, use Hatco P/N 02.30.043.00. For 220 or 240 V applications, use Hatco P/N 02.30.058.00.

Replacing a Fuse

Use the following procedure to replace a damaged fuse(s).

1. Move the Power ON/OFF (I/O) switch to the OFF (O) position and unplug the power cord. Allow the unit to cool.
2. Remove all components inside of the unit.
3. Remove the glass door(s) and side panel(s).
4. Carefully lay the unit on its side. Two people are required for this step.

5. Remove the 4" (102 mm) legs from the bottom of the unit.
6. Remove all screws on the bottom panel of the unit and remove the bottom panel.
7. Remove the damaged fuse(s) and replace with new fuse(s).
8. Reverse the above procedure to reassemble.

OPTIONS AND ACCESSORIES

Slant Leg Kit (GRHD Series)

A slant leg kit is available as an accessory for non-humidified GRHD models. Slanted legs tilt the unit forward for optimum display of food product. Use the following procedure to install the slant leg kit.

1. Remove loose items inside of the unit.
2. Remove rear doors by sliding each door to the center then lifting up and out of the bottom channel.
3. Carefully lay the unit on its side (requires two people).
4. Remove the screws from the bottom right and the bottom left side of the unit.
5. Position the slant leg over the screw holes with the long leg towards the rear, and install using original screws.
6. Return the unit to the upright position and adjust feet to desired height. Feet have an adjustable range of 3/4" (19 mm) to 1-1/2" (38 mm).

Display Sign Holder (GRHD Series)

Display sign holders are available accessories for the GRHD series. Use the following procedure to install a display sign holder to the unit.

1. Remove the screws from the upper left and right side of the unit.
2. Position the sign holder over the screw holes and install using the original screws.
3. Insert sign (not included) and slide on the plexiglass cover.

Display Sign Holder (GRCD Series)

Display sign holders are available accessories for the GRCD series. A display sign holder adds 8-1/4" (210 mm) to the height of the unit. Use the following procedure to install a display sign holder to the unit.

1. Remove the screws from the upper left and right side of the unit.
2. Position the sign holder over the screw holes and install using the original screws.
3. Insert sign (not included) and slide on the plexiglass cover.

Backlit Base Sign Holder (GRCD Series)

A backlit base sign holder is a factory installed option for the GRCD series.

Mirrored Glass Doors

Mirrored Glass Doors are available options for all GRHD and GRCD models. A one way mirror enhances food displays on the customer side while allowing the operator to review food from rear.

Self Closing Flip-Up Doors (GRCD Series)

Self closing flip-up doors are available as a factory installed option for the front of GRCD dual series.

Front Sliding Door (GRHD Series)

A front sliding door is available as a factory installed option for GRHD series only. A front sliding door allows access from the operator and the customer side of the unit.

Flip-Up Door (GRHD Series)

A flip-up door is available as a factory installed option for GRHD series. A flip-up door allows access from the operator and the customer side of the unit.

Sneeze Guard (GRHD Series)

A sneeze guard is available as a factory installed option for GRHD series. A sneeze guard takes the place of sliding doors.

Pan Skirts

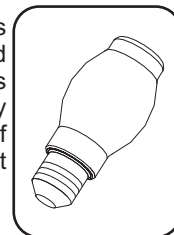
Various pan skirts are available for the GRHD and GRCD series.

Food Pans and Trivets

Stainless steel food holding pans are available in either 2-1/2" (64 mm) or 4" (102 mm) depths. These pans are offered in full size, half size, or third size. Optional wire trivets prevents food from touching pan bottom.

Halogen Display Light Bulbs

Shatter-resistant halogen display light bulbs can be ordered in place of the standard incandescent display light bulbs. The bulbs have a special coating to guard against injury and food contamination in the event of breakage. For 120, 120/208, and 120/240 volt applications, use Hatco P/N 02.30.081.00.



⚠ 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 OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
LOW WATER Light is lit.	Low amount of water in unit.	Fill the water reservoir with water. Each reservoir has a 2 quart (1.9 liter) capacity. Press the red Reset Button (located to the left of the indicator light) after filling reservoir.
Food cavity is too hot.	Heat controls set too high.	Adjust heat controls to a lower setting.
	Heat control(s) defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Unit plugged into incorrect/high voltage.	Verify that voltage supply matches electrical information listed on the unit.
Food cavity is not hot enough.	Heat controls set too low.	Adjust heat controls to a higher setting.
	Heat control(s) defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Heating element(s) not working.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Unit is on, but no lights.	Blown fuse.	Replace blown fuse, follow "Replacing a Fuse" procedure in the MAINTENANCE section.
No heat.	Heating elements not working.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Heat controls not working properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Unit plugged into incorrect/low voltage.	Verify that voltage supply matches electrical information listed on the unit.
No heat and no lights.	Power ON/OFF (I/O) switch turned to OFF (O) position.	Move Power ON/OFF (I/O) switch to ON (I) position.
	Unit not plugged in or outlet not working.	Plug in unit, have outlet repaired by a certified electrician, or use a different outlet.
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker. If circuit breaker continues to trip, contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Power ON/OFF(I/O) switch defective.	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

1. PRODUCT WARRANTY

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

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

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

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

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

Induction Ranges

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

3CS and FR Tanks

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

Electric Booster Heater Tanks
Gas Booster Heater Tanks

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

Replacement Parts

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

2. LIMITATION OF REMEDIES AND DAMAGES

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

Informations Importantes pour le Propriétaire	19	Installation	29
Introduction	19	Généralités	29
Consignes de Sécurité Importantes	20	Montage des modèles GRCD	29
Description du Modèle	21	Montage des modèles GRHD	30
Désignation du Modèle	22	Operation	31
Caractéristiques Techniques	23	Généralités	31
Configuration des Fiches	23	Maintenance	32
Tableau des valeurs nominales électriques —		Généralités	32
Modèles GRCD	23	Nettoyage quotidien	32
Tableau des valeurs nominales électriques —		Retrait du Tartre et des Dépôts Minéraux	32
Modèles GRHD	25	Remplacement d'une Ampoule	32
Dimensions — Série GRCD	27	Remplacement d'un fusible	33
Dimensions — Série GRHD	28	Options et Accessoires	33
		Guide de Dépannage	34
		Garantie Limitée	35
		Autorisés Distributeurs de Pièces	Couverture Arrière

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

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

Modèle No. _____
 Numéro de série _____
 Voltage _____

Date d'achat

Enregistrez votre appareil!

Remplissez la garantie en ligne pour éviter les retards pour faire jouer la garantie. Accédez au site Web Hatco : www.hatcocorp.com, 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



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 comptoirs de présentation chauffants Glo-Ray® de Hatco sont conçus pour conserver des plats préparés pendant des périodes relativement longues, tout en maintenant leur fraîcheur intacte. Le comptoir de présentation chauffant de Hatco est le moyen idéal de conserver les aliments, car il régule la température de l'air. Les comptoirs de présentation équipés d'un contrôle de l'humidité permettent également d'équilibrer le taux d'humidité. L'utilisation d'une chaleur contrôlée permet de maintenir la température de service et de préserver la texture plus longtemps qu'avec un équipement traditionnel de conservation des aliments.

Les comptoirs de présentation chauffants Glo-Ray de Hatco sont le résultat de recherches approfondies et de nombreux essais sur le terrain. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour une durabilité maximale, un aspect esthétique et une performance optimale. Chaque appareil est soigneusement inspecté et testé avant expédition.

Ce manuel contient des instructions relatives à l'installation, à la sécurité et au fonctionnement des comptoirs de présentation chauffants Glo-Ray de Hatco. Hatco vous recommande de lire l'ensemble des instructions d'installation, de sécurité et de fonctionnement contenues dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

AVIS

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



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

AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.
- Mettez l'interrupteur sur « ARRÊT », débranchez le cordon d'alimentation/coupez le courant au disjoncteur et laissez refroidir l'unité avant d'effectuer toute opération de nettoyage, de réglage ou d'entretien.
- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C (70°F) minimum.
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau.** L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas tirer l'appareil par son cordon électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon est endommagé ou usé.
- Ne pas tenter de réparer ni de changer un cordon électrique endommagé. Ce cordon doit être changé par Hatco, par un réparateur Hatco agréé ou par une personne de qualifications comparables.
- Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.

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

RISQUE D'EXPLOSION : Ne conservez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de ces plaques 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.

Hatco Corporation n'est pas responsable de la température réelle à laquelle les aliments sont servis. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que les produits alimentaires sont maintenus et servis à une température sans danger.

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.

AVERTISSEMENT

N'utilisez que des ampoules électriques qui correspondent ou qui surpassent les 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-opalisée peuvent provoquer des dommages corporels et/ou une contamination des aliments.

Ne placez aucun produit alimentaire directement sur les étagères. Les produits alimentaires doivent être emballés, placés dans une boîte ou dans un bac alimentaire.

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.

ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE :

- Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.
- L'eau chaude contenue dans l'appareil peut causer des brûlures. Laissez l'appareil refroidir avant de le vider ou de le nettoyer.

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 mesurant plus de 914 mm (36") de largeur et pesant plus de 36 kg (80 lbs.) soient hermétiquement fixés ou rehaussés sur la surface d'installation. Si l'unité ne peut pas être fixée à l'endroit d'utilisation, des pieds de 102 mm (4") sont fournis pour permettre le nettoyage du dessous de l'unité.

AVIS

Ne posez pas l'appareil sur le côté comportant le panneau de contrôle ou devant un appareil dont les vitres sont recourbées. Cela pourrait endommager l'appareil.

Pour déplacer ou installer l'appareil, ne le traînez pas ou ne le faites pas glisser. Soulevez-le avec précaution afin d'éviter que les pieds en caoutchouc ne se détachent.

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

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

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

AVIS

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

DESCRIPTION DU MODÈLE**Tous les Modèles GRCD**

Tous les comptoirs de présentation chauffants de la série GRCD sont en acier inoxydable et en aluminium et comportent des panneaux avant recourbés en verre trempé, des portes arrière à charnières ou coulissantes en verre, et des panneaux latéraux en verre. Les comptoirs de présentation sont équipés d'une base chauffante munie d'un thermostat, d'un dispositif chauffant infrarouge suspendu, d'ampoules à incandescence, de pieds réglables de 102 mm (4") et d'un cordon d'alimentation d'une longueur de 1 829 mm (6").

Parmi les options et accessoires disponibles figurent des jupes de plateau, des ampoules halogènes, des porte-étiquettes, des portes coulissantes en verre miroir et des portes avant relevables. Consultez la section Options et Accessoires pour plus d'informations.

GRCD-1P Modèle

Le modèle GRCD-1P a été conçu pour contenir un bac alimentaire classique de grande taille. L'appareil dispose d'une porte arrière à charnières.

GRCD-1PD Modèle

Le modèle GRCD-1PD a été conçu pour contenir un bac alimentaire classique de grande taille sur l'étagère inférieure et un bac alimentaire classique de taille moyenne (1/2) ou deux bacs alimentaires de petite taille (1/3) sur l'étagère supérieure en acier inoxydable. L'appareil dispose d'une porte arrière à charnières.

GRCD-2P Modèle

Le modèle GRCD-2P a été conçu pour contenir jusqu'à deux bacs alimentaires classiques de grande taille. L'appareil dispose de deux portes arrière coulissantes.

GRCD-2PD Modèle

Le modèle GRCD-2PD a été conçu pour contenir jusqu'à deux bacs alimentaires classiques de grande taille sur l'étagère inférieure et un bac alimentaire classique de grande taille plus un bac alimentaire de petite taille (1/3) sur l'étagère supérieure en acier inoxydable. L'appareil dispose de deux portes arrière coulissantes.

GRCD-3P Modèle

Le modèle GRCD-3P a été conçu pour contenir jusqu'à trois bacs alimentaires classiques de grande taille. L'appareil dispose de deux portes arrière coulissantes.

GRCD-3PD Modèle

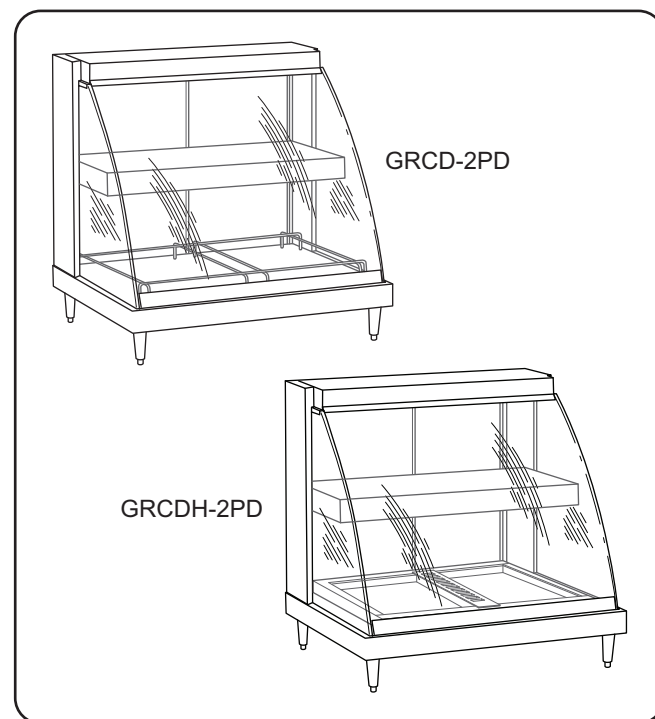
Le modèle GRCD-3PD a été conçu pour contenir jusqu'à trois bacs alimentaires classiques de grande taille sur l'étagère inférieure et deux bacs alimentaires classiques de grande taille sur l'étagère supérieure en acier inoxydable. L'appareil dispose de deux portes arrière coulissantes.

Série GRCDH

La série GRCDH (humidifiée) est similaire à la série GRCD (non humidifiée), mais est équipée d'un système d'humidité contrôlé par un thermostat. Un réservoir d'eau chauffée de 1,9 litre (2 quarts) situé au niveau de la base, produit de l'humidité pour prolonger la durée de maintien au chaud des aliments jusqu'à quatre heures.

Les modèles de la série GRCDH sont disponibles pour un, deux, ou trois bacs alimentaires de taille différente, et avec un rayonnement unique ou double.

NOTA: Les modèles de la série GRCD ne peuvent pas être convertis en modèles GRCDH.



Modèles GRCD

Tous les Modèles GRHD

Tous les comptoirs de présentation chauffants de la série GRHD sont en acier inoxydable et en aluminium avec des portes arrière coulissantes en verre, ainsi que du verre trempé grande visibilité à l'avant et sur les côtés. Les comptoirs de présentation sont équipés d'une base chauffante munie d'un thermostat, d'un dispositif chauffant infrarouge suspendu, d'ampoules à incandescence, de pieds réglables de 102 mm (4") et d'un cordon d'alimentation d'une longueur de 1 829 mm (6").

Parmi les options et accessoires disponibles figurent des jupes de plateau, des ampoules halogènes, des porte-étiquettes, des portes coulissantes en verre miroir, des portes relevables et un jeu de pieds inclinés. Consultez la section Options et Accessoires pour plus d'informations.

GRHD-2P Modèle

Le modèle GRHD-2P a été conçu pour contenir jusqu'à deux bacs alimentaires classiques de grande taille.

GRHD-2PD Modèle

Le modèle GRHD-2PD a été conçu pour contenir jusqu'à deux bacs alimentaires classiques de grande taille sur l'étagère inférieure et deux bacs alimentaires classiques de taille moyenne (1/2) sur l'étagère supérieure.

GRHD-3P Modèle

Le modèle GRHD-3P a été conçu pour contenir jusqu'à trois bacs alimentaires classiques de grande taille.

GRHD-3PD Modèle

Le modèle GRHD-3PD a été conçu pour contenir jusqu'à trois bacs alimentaires classiques de grande taille sur l'étagère inférieure et trois bacs alimentaires classiques de taille moyenne (1/2) sur l'étagère supérieure.

GRHD-4P Modèle

Le modèle GRHD-4P a été conçu pour contenir jusqu'à quatre bacs alimentaires classiques de grande taille.

GRHD-4PD Modèle

Le modèle GRHD-4PD a été conçu pour contenir jusqu'à quatre bacs alimentaires classiques de grande taille sur l'étagère inférieure et quatre bacs alimentaires classiques de grande taille ou deux bacs alimentaires classiques de grande taille sur l'étagère supérieure.

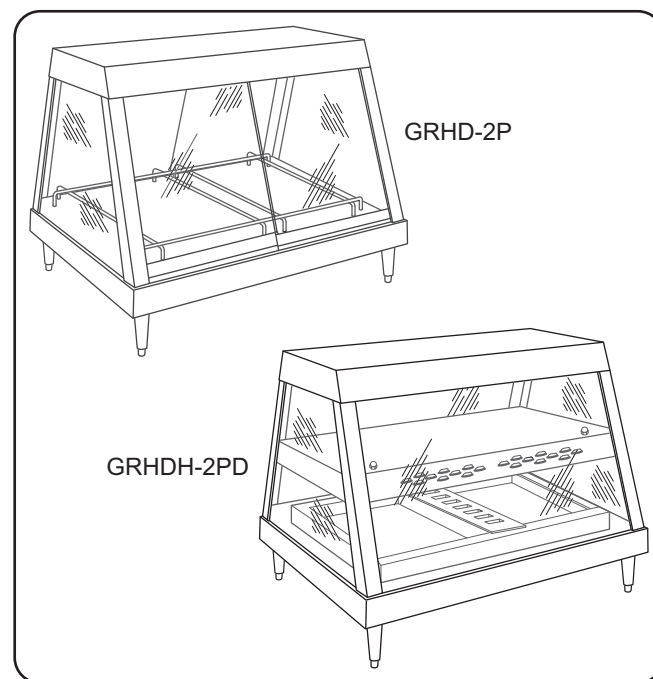
Série GRHDH

La série GRHDH (humidifiée) est similaire à la série GRHD (non humidifiée), mais est équipée d'un système d'humidité contrôlé par un thermostat. Un réservoir d'eau chauffée de 1,9 litre (2 quarts) situé au niveau de la base, produit de l'humidité pour prolonger la durée de maintien au chaud des aliments jusqu'à quatre heures.

Les modèles de la série GRHDH sont disponibles pour deux, trois, ou quatre bacs alimentaires de taille différente, et avec un rayonnage unique ou double.

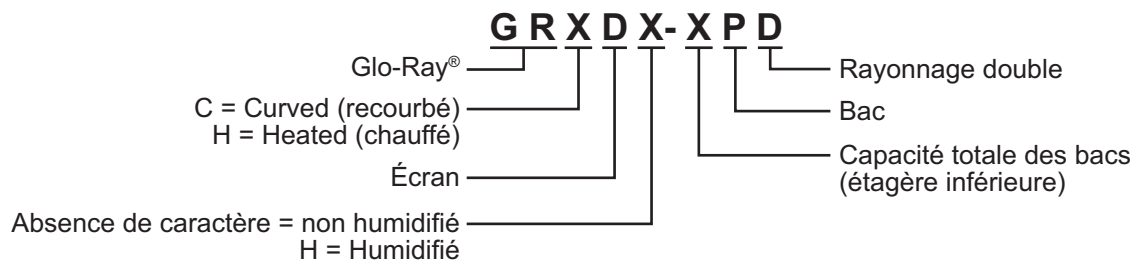
NOTA: Les modèles à quatre bacs disposent de deux réservoirs d'eau.

NOTA: Les modèles de la série GRHD ne peuvent pas être convertis en modèles GRHDH.



Modèles GRHD

DÉSIGNATION DU MODÈLE



Configuration des fiches

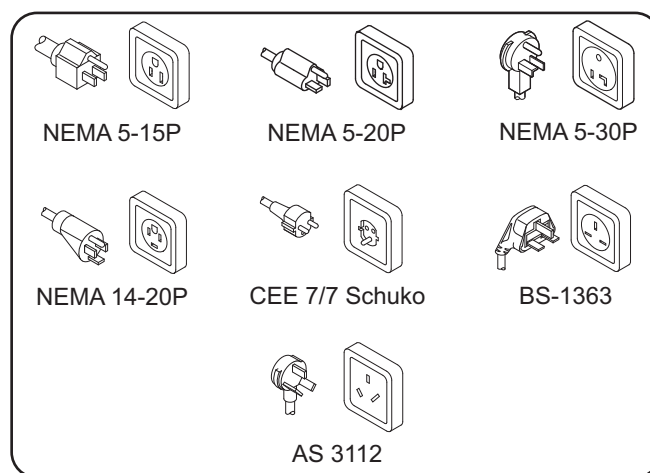
Les appareils sont livrés avec un cordon électrique avec fiche. Différentes fiches sont fournies selon les applications.

AVERTISSEMENT

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

NOTA: L'étiquette des caractéristiques techniques est située au dos de l'appareil, sur la partie supérieure. Reportez-vous à l'étiquette du numéro de série et les données électriques de l'appareil.

NOTA: Prise non fournie par Hatco.



Configuration des fiches

Tableau des valeurs nominales électriques — GRCD Modèles

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
GRCD-1P	120	410	3.4	NEMA 5-15P	43 kg (95 lbs.)
	220	405	1.8	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	43 kg (95 lbs.)
	240	425	1.8	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	43 kg (95 lbs.)
	220-230 (CE)	405-443	1.8-1.9	CEE 7/7 Schuko	43 kg (95 lbs.)
	230-240 (CE)	390-425	1.7-1.8	BS-1363	43 kg (95 lbs.)
GRCD-2P	120	780	6.5	NEMA 5-15P	54 kg (120 lbs.)
	220	710	3.2	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	54 kg (120 lbs.)
	240	780	3.3	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	54 kg (120 lbs.)
	220-230 (CE)	710-776	3.2-3.4	CEE 7/7 Schuko	54 kg (120 lbs.)
	230-240 (CE)	716-780	3.1-3.3	BS-1363	54 kg (120 lbs.)
GRCD-3P	120	1005	8.4	NEMA 5-15P	69 kg (152 lbs.)
	220	915	4.2	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	69 kg (152 lbs.)
	240	1005	4.2	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	69 kg (152 lbs.)
	220-230 (CE)	915-1000	4.2-4.4	CEE 7/7 Schuko	69 kg (152 lbs.)
	230-240 (CE)	923-1005	4.0-4.2	BS-1363	69 kg (152 lbs.)
GRCD-1PD	120	860	7.2	NEMA 5-15P	45 kg (98 lbs.)
	220	907	4.1	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	45 kg (98 lbs.)
	240	905	3.8	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	45 kg (98 lbs.)
	220-230 (CE)	907-992	4.1-4.3	CEE 7/7 Schuko	45 kg (98 lbs.)
	230-240 (CE)	831-905	3.6-3.8	BS-1363	45 kg (98 lbs.)
GRCD-2PD	120	1210	10.1	NEMA 5-15P	77 kg (170 lbs.)
	220	1080	4.9	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	77 kg (170 lbs.)
	240	1285	5.4	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	77 kg (170 lbs.)
	220-230 (CE)	1080-1180	4.9-5.1	CEE 7/7 Schuko	77 kg (170 lbs.)
	230-240 (CE)	1180-1285	5.1-5.4	BS-1363	77 kg (170 lbs.)
GRCD-3PD	120	1710	14.3	NEMA 5-15P*	95 kg (210 lbs.)
	220	1437	6.5	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	95 kg (210 lbs.)
	240	1710	7.1	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	95 kg (210 lbs.)
	220-230 (CE)	1437-1570	6.5-6.8	CEE 7/7 Schuko	95 kg (210 lbs.)
	230-240 (CE)	1570-1710	6.8-7.1	BS-1363	95 kg (210 lbs.)

Les informations électriques grisées dans le tableau désignent les modèles destinés à l'exportation uniquement.

* NEMA 5-20P pour le Canada.

Tableau des valeurs nominales électriques — GRCDH Modèles

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
GRCDH-1P	120	660	5.5	NEMA 5-15P	41 kg (90 lbs.)
	220	634	2.9	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	41 kg (90 lbs.)
	240	697	2.9	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	41 kg (90 lbs.)
	220–230 (CE)	634–693	2.9–3.0	CEE 7/7 Schuko	41 kg (90 lbs.)
	230–240 (CE)	640–697	2.8–2.9	BS-1363	41 kg (90 lbs.)
GRCDH-2P	100	976	9.8	NEMA 5-15P	56 kg (124 lbs.)
	120	1030	8.6	NEMA 5-15P	56 kg (124 lbs.)
	220	939	4.3	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	56 kg (124 lbs.)
	240	1052	4.4	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	56 kg (124 lbs.)
	220–230 (CE)	939–1026	4.3–4.5	CEE 7/7 Schuko	56 kg (124 lbs.)
	230–240 (CE)	926–1026	4.3–4.5	BS-1363	56 kg (124 lbs.)
GRCDH-3P	100	1201	12.0	NEMA 5-15P	71 kg (156 lbs.)
	120	1255	10.5	NEMA 5-15P	71 kg (156 lbs.)
	220	1145	5.2	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	71 kg (156 lbs.)
	240	1277	5.3	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	71 kg (156 lbs.)
	220–230 (CE)	1145–1251	5.2–5.4	CEE 7/7 Schuko	71 kg (156 lbs.)
	230–240 (CE)	1173–1277	5.1–5.3	BS-1363	71 kg (156 lbs.)
GRCDH-1PD	100	1038	10.4	NEMA 5-15P	54 kg (120 lbs.)
	120	1110	9.3	NEMA 5-15P	54 kg (120 lbs.)
	220	1136	5.2	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	54 kg (120 lbs.)
	240	1177	4.9	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	54 kg (120 lbs.)
	220–230 (CE)	1136–1242	5.2–5.4	CEE 7/7 Schuko	54 kg (120 lbs.)
	230–240 (CE)	1081–1177	4.7–4.9	BS-1363	54 kg (120 lbs.)
GRCDH-2PD	120	1460	12.2	NEMA 5-15P*	79 kg (174 lbs.)
	220	1309	5.9	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	79 kg (174 lbs.)
	240	1557	6.5	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	79 kg (174 lbs.)
	220–230 (CE)	1309–1430	5.9–6.2	CEE 7/7 Schuko	79 kg (174 lbs.)
	230–240 (CE)	1430–1557	6.2–6.5	BS-1363	79 kg (174 lbs.)
GRCDH-3PD	120	1960	16.3	NEMA 5-20P†	100 kg (220 lbs.)
	220	1666	7.6	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	100 kg (220 lbs.)
	240	1982	8.3	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	100 kg (220 lbs.)
	220–230 (CE)	1666–1820	7.6–7.9	CEE 7/7 Schuko	100 kg (220 lbs.)
	230–240 (CE)	1820–1982	7.9–8.3	BS-1363	100 kg (220 lbs.)

Les informations électriques grisées dans le tableau désignent les modèles destinés à l'exportation uniquement.

* NEMA 5-20P pour le Canada.

† NEMA 5-30P pour le Canada. Non disponible pour le Canada avec des porte-étiquettes rétroéclairés.

Tableau des valeurs nominales électriques — GRHD Modèles

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
GRHD-2P	120	940	7.8	NEMA 5-15P	54 kg (120 lbs.)
	220	1035	4.7	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	54 kg (120 lbs.)
	240	940	3.9	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	54 kg (120 lbs.)
	220–230 (CE)	1035–1131	4.7–4.9	CEE 7/7 Schuko	54 kg (120 lbs.)
	230–240 (CE)	863–940	3.8–3.9	BS-1363	54 kg (120 lbs.)
GRHD-3P	120	1350	11.3	NEMA 5-15P	65 kg (143 lbs.)
	220	1465	6.7	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	65 kg (143 lbs.)
	240	1350	5.6	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	65 kg (143 lbs.)
	220–230 (CE)	1465–1601	6.7–7.0	CEE 7/7 Schuko	65 kg (143 lbs.)
	230–240 (CE)	1240–1350	5.4–5.6	BS-1363	65 kg (143 lbs.)
GRHD-4P	120	1785	14.9	NEMA 5-20P	98 kg (215 lbs.)
	120/208	1785	7.7	NEMA 14-20P	98 kg (215 lbs.)
	120/240	1785	7.7	NEMA 14-20P	98 kg (215 lbs.)
	220	1930	8.8	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	98 kg (215 lbs.)
	240	1785	7.4	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	98 kg (215 lbs.)
	220–230 (CE)	1930–2109	8.8–9.2	CEE 7/7 Schuko	98 kg (215 lbs.)
	230–240 (CE)	1639–1785	7.1–7.4	BS-1363	98 kg (215 lbs.)
GRHD-2PD	120	1310	10.9	NEMA 5-15P	68 kg (150 lbs.)
	220	1223	5.6	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	68 kg (150 lbs.)
	240	1310	5.5	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	68 kg (150 lbs.)
	220–230 (CE)	1220–1333	5.6–5.8	CEE 7/7 Schuko	68 kg (150 lbs.)
	230–240 (CE)	1203–1310	5.2–5.5	BS-1363	68 kg (150 lbs.)
GRHD-3PD	120	1755	14.6	NEMA 5-20P	85 kg (188 lbs.)
	220	1603	7.3	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	85 kg (188 lbs.)
	240	1755	7.3	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	85 kg (188 lbs.)
	220–230 (CE)	1603–1753	7.3–7.6	CEE 7/7 Schuko	85 kg (188 lbs.)
	230–240 (CE)	1612–1755	7.0–7.3	BS-1363	85 kg (188 lbs.)
GRHD-4PD	120	2480	20.7	NEMA 5-30P	104 kg (230 lbs.)
	120/208	2480	11.9	NEMA 14-20P	104 kg (230 lbs.)
	120/240	2480	11.9	NEMA 14-20P	104 kg (230 lbs.)
	220	2288	10.4	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	104 kg (230 lbs.)
	240	2480	10.3	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	104 kg (230 lbs.)
	220–230 (CE)	2288–2501	10.4–10.9	CEE 7/7 Schuko	104 kg (230 lbs.)
	230–240 (CE)	2278–2480	9.9–10.3	BS-1363	104 kg (230 lbs.)

Les informations électriques grisées dans le tableau désignent les modèles destinés à l'exportation uniquement.

Tableau des valeurs nominales électriques — GRHDH Modèles

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
GRHDH-2P	120	1190	9.9	NEMA 5-15P	57 kg (125 lbs.)
	220	1179	5.4	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	57 kg (125 lbs.)
	240	1212	5.0	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	57 kg (125 lbs.)
	220-230 (CE)	1179-1289	5.4-5.6	CEE 7/7 Schuko	57 kg (125 lbs.)
	230-240 (CE)	1113-1212	4.8-5.0	BS-1363	57 kg (125 lbs.)
GRHDH-3P	120	1600	13.3	NEMA 5-15P*	73 kg (162 lbs.)
	220	1584	7.2	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	73 kg (162 lbs.)
	240	1622	6.8	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	73 kg (162 lbs.)
	220-230 (CE)	1584-1731	7.2-7.5	CEE 7/7 Schuko	73 kg (162 lbs.)
	230-240 (CE)	1489-1622	6.5-6.8	BS-1363	73 kg (162 lbs.)
GRHDH-4P	120	2285	19.0	NEMA 5-20P	98 kg (215 lbs.)
	120/208	2285	9.8	NEMA 14-20P	98 kg (215 lbs.)
	120/240	2285	9.8	NEMA 14-20P	98 kg (215 lbs.)
	220	2253	10.2	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	98 kg (215 lbs.)
	240	2329	9.7	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	98 kg (215 lbs.)
	220-230 (CE)	2253-2463	10.2-10.7	CEE 7/7 Schuko	98 kg (215 lbs.)
	230-240 (CE)	2139-2329	9.3-9.3	BS-1363	98 kg (215 lbs.)
GRHDH-2PD	120	1560	13.0	NEMA 5-15P*	79 kg (175 lbs.)
	220	1532	7.0	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	79 kg (175 lbs.)
	240	1582	6.6	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	79 kg (175 lbs.)
	220-230 (CE)	1532-1671	7.0-7.3	CEE 7/7 Schuko	79 kg (175 lbs.)
	230-240 (CE)	1453-1582	6.3-6.6	BS-1363	79 kg (175 lbs.)
GRHDH-3PD	120	2005	16.7	NEMA 5-20P♦	85 kg (188 lbs.)
	220	1962	8.9	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	85 kg (188 lbs.)
	240	2027	8.4	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	85 kg (188 lbs.)
	220-230 (CE)	1962-2145	8.9-9.3	CEE 7/7 Schuko	85 kg (188 lbs.)
	230-240 (CE)	1862-2027	8.1-8.4	BS-1363	85 kg (188 lbs.)
GRHDH-4PD	120	2980	24.8	NEMA 5-30P‡	109 kg (240 lbs.)
	120/208	2980	12.9	NEMA 14-20P	109 kg (240 lbs.)
	120/240	2980	12.9	NEMA 14-20P	109 kg (240 lbs.)
	220	2941	13.4	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	109 kg (240 lbs.)
	240	3024	12.6	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	109 kg (240 lbs.)
	220-230 (CE)	2941-3214	13.4-14.0	CEE 7/7 Schuko	109 kg (240 lbs.)
	230-240 (CE)	2777-3024	12.1-12.6	BS-1363	109 kg (240 lbs.)

Les informations électriques grisées dans le tableau désignent les modèles destinés à l'exportation uniquement.

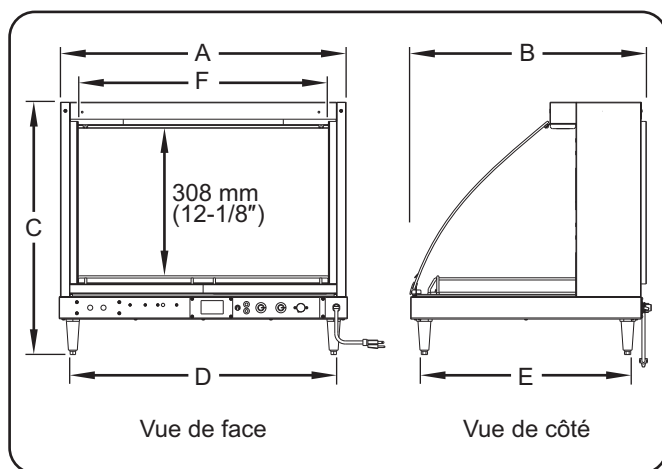
* NEMA 5-20P pour le Canada.

♦ NEMA 5-30P pour le Canada.

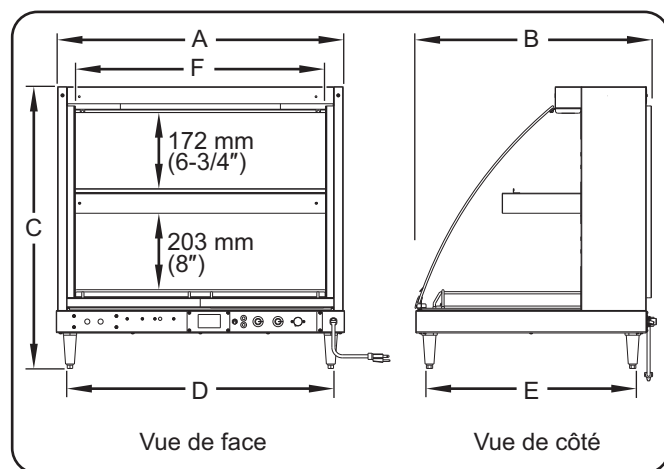
‡ Non disponible pour le Canada.

Dimensions — Série GRCD

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Empattement Largeur (D)	Empattement Profondeur (E)	Largeur de l'étagère chauffante (F)
GRCD-1P et GRCDH-1P	524 mm (20-5/8")	660 mm (26")	610 mm (24")	461 mm (18-1/8")	600 mm (23-5/8")	460 mm (18-1/8")
GRCD-2P et GRCDH-2P	826 mm (32-1/2")	660 mm (26")	610 mm (24")	775 mm (30-1/2")	600 mm (23-5/8")	762 mm (30")
GRCD-3P et GRCDH-3P	1156 mm (45-1/2")	660 mm (26")	610 mm (24")	1105 mm (43-1/2")	600 mm (23-5/8")	1092 mm (43")
GRCD-1PD et GRCDH-1PD	524 mm (20-5/8")	660 mm (26")	807 mm (31-3/4")	461 mm (18-1/8")	600 mm (23-5/8")	460 mm (18-1/8")
GRCD-2PD et GRCDH-2PD	826 mm (32-1/2")	660 mm (26")	807 mm (31-3/4")	775 mm (30-1/2")	600 mm (23-5/8")	762 mm (30")
GRCD-3PD et GRCDH-3PD	1156 mm (45-1/2")	660 mm (26")	807 mm (31-3/4")	1105 mm (43-1/2")	600 mm (23-5/8")	1092 mm (43")



Dimensions du rayonnage unique GRCD



Dimensions du double rayonnage GRCD

NOTA: Pour les appareils à rayonnage **unique**, la hauteur intérieure sans l'emplacement dédié au bac est de 359 mm (14-1/8").

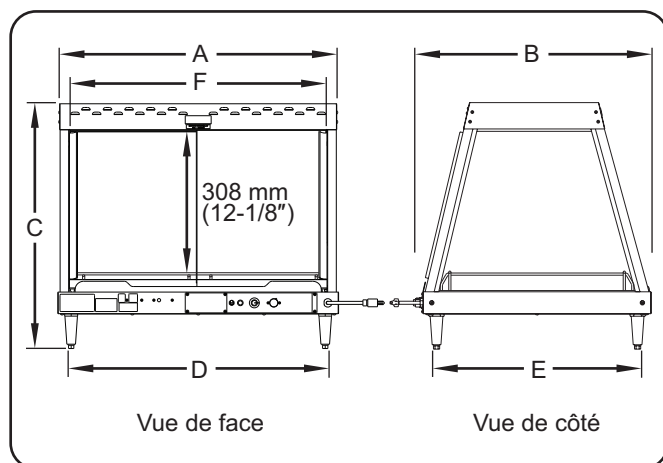
NOTA: Pour les appareils à **double** rayonnage, la hauteur intérieure de l'étagère inférieure sans l'emplacement dédié au bac est de 260 mm (10-1/4"). La hauteur de l'étagère supérieure sans l'emplacement dédié au bac est de 229 mm (9").

NOTA: Pour les appareils à **double** rayonnage, l'espace intérieur utilisable pour l'étagère supérieure est le suivant :

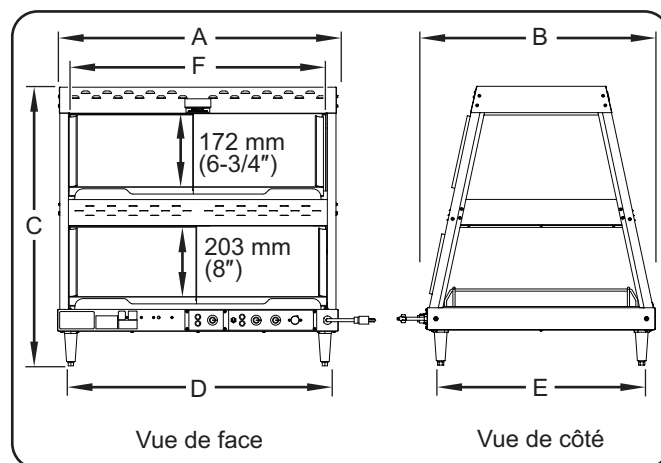
- Profondeur de 381 mm (15")
- Largeur de 457 mm (18") pour les modèles -1PD
- Largeur de 762 mm (30") pour les modèles -2PD
- Largeur de 1 092 mm (43") pour les modèles -3PD

Dimensions — Série GRHD

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Empattement Largeur (D)	Empattement Profondeur (E)	Largeur de l'étagère chauffante (F)
GRHD-2P et GRHDH-2P	826 mm (32-1/2")	660 mm (26")	635 mm (25")	763 mm (30")	600 mm (23-5/8")	711 mm (28")
GRHD-3P et GRHDH-3P	1156 mm (45-1/2")	660 mm (26")	635 mm (25")	1093 mm (43")	600 mm (23-5/8")	1014 mm (41")
GRHD-4P et GRHDH-4P	1486 mm (58-1/2")	660 mm (26")	635 mm (25")	1423 mm (56")	600 mm (23-5/8")	1372 mm (54")
GRHD-2PD et GRHDH-2PD	826 mm (32-1/2")	660 mm (26")	762 mm (30")	763 mm (30")	600 mm (23-5/8")	711 mm (28")
GRHD-3PD et GRHDH-3PD	1156 mm (45-1/2")	660 mm (26")	762 mm (30")	1093 mm (43")	600 mm (23-5/8")	1014 mm (41")
GRHD-4PD et GRHDH-4PD	1486 mm (58-1/2")	660 mm (26")	762 mm (30")	1423 mm (56")	600 mm (23-5/8")	1372 mm (54")



Dimensions du rayonnage unique GRHD



Dimensions du double rayonnage GRHD

Généralités

La plupart des composants des comptoirs de présentation 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 (70°F) minimum.

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

⚠ ATTENTION

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 mesurant plus de 914 mm (36") de largeur et pesant plus de 36 kg (80 lbs.) soient hermétiquement fixés ou rehaussés sur la surface d'installation. Si l'unité ne peut pas être fixée à l'endroit d'utilisation, des pieds de 102 mm (4") sont fournis pour permettre le nettoyage du dessous de l'unité.

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

AVIS

Ne retirez pas les étiquettes d'expédition en caoutchouc ou le ruban adhésif des surfaces en verre avant d'avoir fixé les pieds. Cela pourrait endommager le verre.

NOTA: L'appareil doit rester droit durant son transport.

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

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

2. Procédez au « Montage des modèles GRCD » ou au « Montage des modèles GRHD » de cette section, en fonction de votre appareil.
3. Placez l'unité à l'emplacement souhaité.
 - Placez l'unité dans une zone dont la température ambiante est constante 21°C minimum (70°F). Évitez les endroits susceptibles d'activer les mouvements ou les courants d'air (comme à proximité de ventilateurs d'échappement/de hottes d'aspiration, de conduites de climatisation et de portes extérieures).
 - Assurez-vous que l'unité est placée à une hauteur appropriée dans une zone facilitant son utilisation.

- Veillez à ce que le comptoir soit plan et assez résistant pour supporter le poids de l'unité et des produits alimentaires.
- Veillez à ce que tous les pieds situés sous l'unité soient bien positionnés sur le comptoir.

Montage des modèles GRCD

Posez l'appareil à plat sur le comptoir, près de l'endroit où il sera utilisé. L'installation des pièces suivantes est nécessaire avant l'utilisation de l'appareil :

1. Retirez l'emballage en plastique contenant les pieds réglables de 102 mm (4") situés à l'intérieur de l'appareil.
2. Retirez la grille ou la jupe de plateau.
3. Retirez la partie avant en verre recourbé en la tournant partiellement vers l'avant puis en la relevant jusqu'à ce qu'elle se détache. Jetez les fixations en caoutchouc de l'emballage.
4. Retirez les portes arrière en faisant coulisser chacune de ces dernières vers le centre puis en les relevant et en les inclinant de manière à ce qu'elles se détachent de la rainure inférieure. Jetez le carton de protection situé sur la partie supérieure de chaque porte.

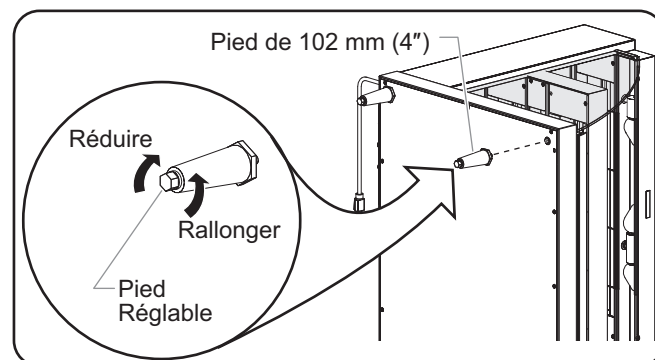
NOTA: Ne retirez pas les patins en plastique situés sur la partie supérieure des portes en verre avant de terminer le montage.

NOTA: Les modèles GRCD-1P et GRCDH-1P disposent d'une porte unique à charnières qui ne nécessite pas d'être retirée.

AVIS

Ne posez pas l'appareil sur le côté comportant le panneau de contrôle ou devant un appareil dont les vitres sont recourbées. Cela pourrait endommager l'appareil.

5. Couchez soigneusement l'appareil sur le côté. Cette étape nécessite deux personnes.
6. Installez les pieds de 102 mm (4") sur la partie inférieure de l'appareil. Serrez manuellement jusqu'à ce que les pieds soient bien ajustés. Ne serrez pas trop fort.



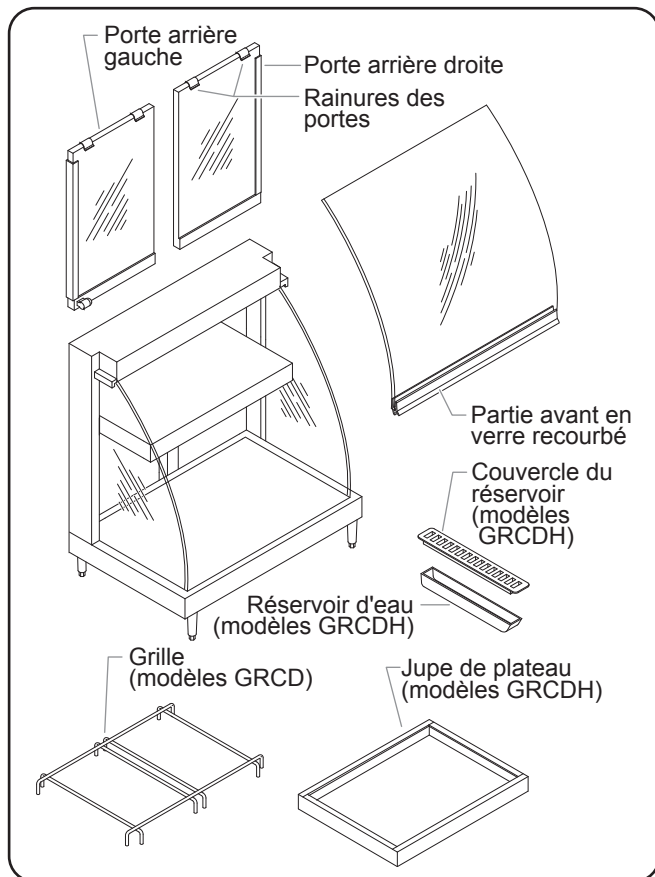
Fixation des pieds de 102 mm (4")—Modèles GRCD

NOTA: Les pieds de 102 mm (4") sont réglables pour mettre à niveau l'appareil. Utilisez une clé à fourche de 16 mm (5/8") pour effectuer des réglages de mise à niveau une fois que l'appareil est placé dans sa position finale.

7. Remplacez l'appareil à l'endroit. Cette étape nécessite deux personnes.

...suite

8. Retirez le ruban et l'emballage de protection de toutes les surfaces de l'appareil et des accessoires.
9. Fixez la grille ou la jupe de plateau.
10. Fixez les portes arrière et la partie avant en verre recourbé.



Modèle GRCD

Montage des modèles GRHD

1. Retirez l'emballage en plastique contenant les pieds réglables de 102 mm (4") situés à l'intérieur de l'appareil.
2. Retirez les jupes de plateau et le réservoir d'eau situés à l'intérieur de l'appareil (modèles GRHDH).
3. Retirez les portes arrière en faisant coulisser chacune de ces dernières vers le centre puis en les relevant de manière à ce qu'elles se détachent de la rainure inférieure. Jetez le carton de protection situé sur la partie supérieure de chaque porte.

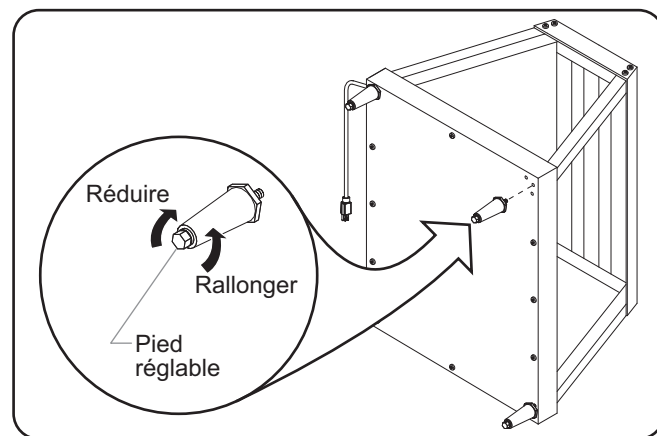
AVIS

Ne posez pas l'appareil sur le côté comportant le panneau de contrôle ou devant un appareil chauffant. Cela pourrait endommager l'appareil.

4. Couchez soigneusement l'appareil sur le côté. Cette étape nécessite deux personnes.
5. Installez les pieds de 102 mm (4") sur la partie inférieure de l'appareil. Serrez manuellement jusqu'à ce que les pieds soient bien ajustés. Ne serrez pas trop fort.

NOTA: Les pieds de 102 mm (4") sont réglables pour mettre à niveau l'appareil. Utilisez une clé à fourche de 16 mm (5/8") pour effectuer des réglages de mise à niveau une fois que l'appareil est placé dans sa position finale.

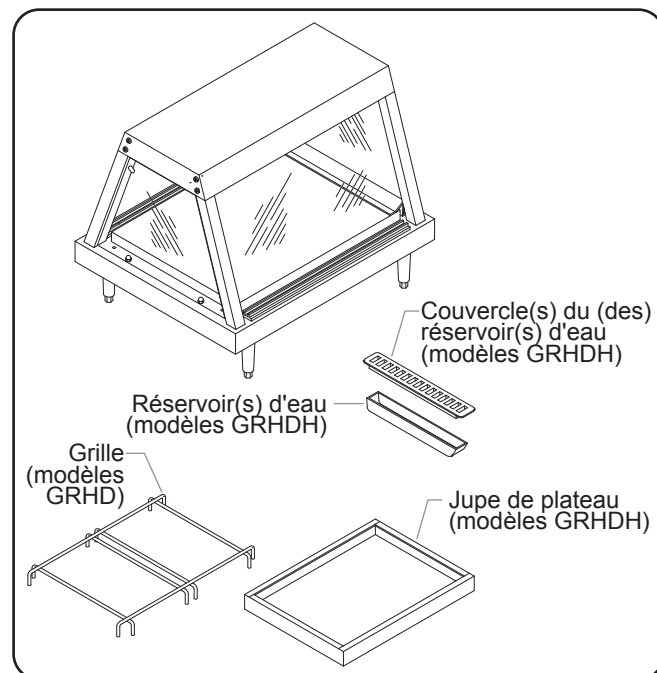
NOTA: Si l'appareil est fourni avec le jeu de pieds inclinés en option, reportez-vous à la section relative aux OPTIONS et aux Accessoires pour les instructions d'installation.



Fixation des pieds de 102 mm (4")—Modèles GRHD

6. Remplacez l'appareil à l'endroit. Cette étape nécessite deux personnes.
7. Retirez le ruban et l'emballage de protection de toutes les surfaces de l'appareil et des accessoires.
8. Installez les jupes de plateau et le réservoir d'eau (modèles GRHDH).

NOTA: Si l'appareil est fourni avec un porte-étiquette en option, reportez-vous à la section relative aux OPTIONS et aux Accessoires pour les instructions d'installation.



Modèle GRHD

Généralités

Suivez les étapes ci-dessous pour faire fonctionner les comptoirs de présentation chauffants Glo-Ray®.

AVERTISSEMENT

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

Ne placez aucun produit alimentaire directement sur les étagères. Les produits alimentaires doivent être emballés, placés dans une boîte ou dans un bac alimentaire.

Démarrage

Suivez les étapes ci-dessous pour mettre en service tous les modèles, puis consultez la section appropriée pour les étapes de mise en service supplémentaires.

1. Branchez l'unité à une prise possédant le voltage, la dimension et la configuration adéquats. Consultez la section CARACTÉRISTIQUES pour obtenir plus de détails.

Modèles GRCD et GRHD (non humidifiés)

1. Placez l'interrupteur d'alimentation ON/OFF (I/O) sur ON (I).
2. Tournez la commande de la température de la plaque jusqu'à la température souhaitée.
3. Tournez les commandes de la température supérieure et centrale (appareils doubles uniquement) jusqu'à la température souhaitée.

NOTA: Sur les modèles à double rayonnage, les voyants lumineux de la TEMPÉRATURE supérieur et central s'allument lorsque les commandes sont sur la position ON.

ATTENTION

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

4. Attendez 30 minutes que l'appareil ait le temps d'atteindre sa température de service.

Modèles GRCDH et GRHDH (humidifiés)

1. Retirez le couvercle du réservoir d'eau (deux couvercles sur les modèles GRHDH-4P et -4PD).
2. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau douce ou distillée. Chaque réservoir a une capacité de 1,9 litre (2 q).

NOTA: Il est recommandé d'utiliser de l'eau distillée pour assurer la durée de vie des pièces mécaniques et électriques. Si de l'eau dure est utilisée, le réservoir doit être nettoyé et détartré régulièrement. Consultez la partie MAINTENANCE pour connaître la procédure de détartrage à suivre.

3. Placez l'interrupteur d'alimentation ON/OFF (I/O) sur ON (I).

- Si le voyant lumineux rouge indiquant que le niveau de l'eau est faible, appuyez sur la touche rouge de réinitialisation située à gauche du voyant lumineux.

NOTA: Le voyant lumineux FAIBLE NIVEAU D'EAU s'allume en jaune sur les appareils CE.

NOTA: La capacité du réservoir permet un fonctionnement continu d'environ 4 heures, selon les réglages et la fréquence d'ouverture de la porte. Lorsque l'indicateur rouge de faible niveau d'eau est allumé, ajoutez de l'eau dans le réservoir puis appuyez sur la touche rouge de réinitialisation.

4. Tournez la commande d'humidité dans la position souhaitée.

- Le voyant (vert) indiquant que l'HUMIDITÉ est ACTIVÉE s'allume pour confirmer que l'humidité est activée. Le voyant (rouge) indiquant que le niveau d'eau est faible s'allume lorsque le réservoir d'eau est vide.
- Pour que l'appareil fonctionne sans la fonction humidité, tournez la commande de l'humidité sur la position OFF (O).

5. Remplacez le couvercle du réservoir.

6. Tournez la commande de la température de la plaque jusqu'à la température souhaitée.

7. Tournez les commandes de la température supérieure et centrale (appareils doubles uniquement) jusqu'à la température souhaitée.

NOTA: Sur les modèles à double rayonnage, les voyants lumineux de la TEMPÉRATURE supérieur et central s'allument lorsque les commandes sont sur la position ON.

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

ATTENTION

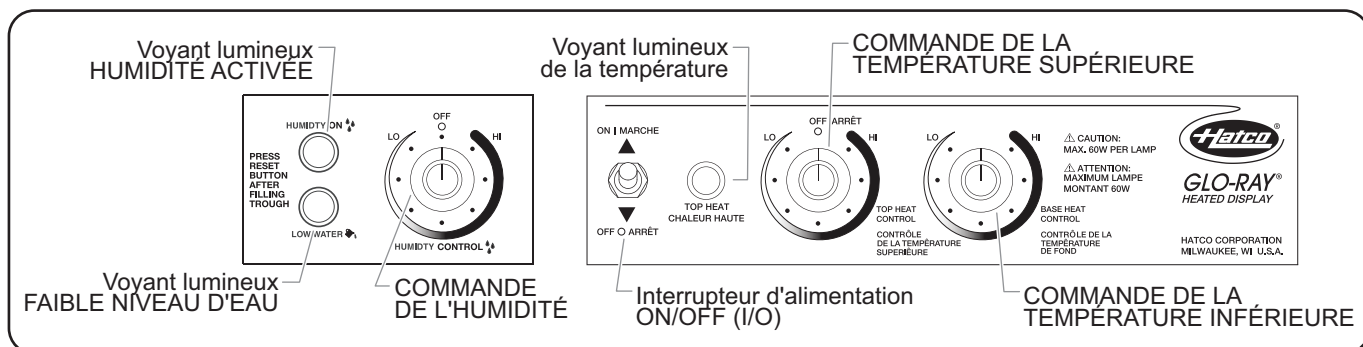
DANGER DE BRÛLURE : Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.

8. Attendez 30 minutes que l'appareil ait le temps d'atteindre sa température de service.

Arrêt

Suivez les étapes ci-dessous pour éteindre tous les modèles.

1. Placez l'interrupteur d'alimentation ON/OFF (I/O) sur la position OFF (O).
2. Effectuez la procédure de « Nettoyage quotidien » décrite dans la section MAINTENANCE de ce manuel.



Commandes (modèle GRHDH-2PD illustré)

Généralités

Les comptoirs de présentation chauffants Glo-Ray de Hatco sont conçus pour une durabilité et des performances maximales, avec un minimum d'entretien.

AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

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

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

Nettoyage quotidien

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

AVIS

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

1. Mettre l'appareil hors tension, débrancher le cordon d'alimentation et laisser refroidir l'appareil.
2. Essuyez l'ensemble des surfaces intérieures et extérieures. Vous pouvez utiliser un nettoyant non-abrasif pour éliminer les taches difficiles. Les recoins difficiles d'accès doivent être nettoyés à l'aide d'une petite brosse et de savon doux.
 - Veillez à nettoyer minutieusement l'intérieur de l'appareil.
 - Retirez les portes arrière en faisant coulisser chacune de ces dernières vers le centre puis en les relevant et en les inclinant de manière à ce qu'elles se détachent de la rainure inférieure.

- Nettoyez les panneaux avant, latéraux et arrière en verre à l'aide d'un produit à vitres et d'un chiffon doux et humide ou d'une serviette en papier.

3. Videz et nettoyez le réservoir d'eau à l'aide d'un chiffon humide (appareils humidifiés uniquement).
4. Essuyez l'intégralité de l'appareil à l'aide d'un chiffon sec non-abrasif.

Retrait du Tartre et des Dépôts Minéraux

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

AVIS

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

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

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

1. Placez l'interrupteur d'alimentation ON/OFF (I/O) en position OFF (O) et débranchez le cordon d'alimentation. Laissez l'appareil refroidir.
2. Retirez le réservoir d'eau ainsi que son couvercle. Videz le réservoir d'eau.
3. Remplacez le réservoir d'eau.
4. Remplissez le réservoir d'eau avec un mélange de 75 % d'eau et de 25 % de vinaigre blanc. N'utilisez pas de vinaigre parfumé.
5. Branchez l'appareil et mettez-le en marche. Laissez l'appareil fonctionner pendant 30 minutes.
6. Placez l'interrupteur d'alimentation ON/OFF (I/O) en position OFF (O) et débranchez le cordon d'alimentation. Laissez l'appareil refroidir.
7. Videz le réservoir d'eau de sa solution de détartrage.
8. Remplissez et rincez le réservoir avec de l'eau propre à plusieurs reprises, jusqu'à ce qu'il soit propre.
9. Placez le réservoir d'eau dans l'appareil et remplissez-le comme vous le faites habituellement pour un fonctionnement quotidien.
10. Installez le couvercle du réservoir d'eau.

Remplacement d'une Ampoule

La lumière d'affichage e3st une ampoule incandescente qui éclaire la zone chauffante. Cette ampoule a un enduit spécial pour éviter toute blessure et toute contamination des éléments en cas de casse.

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

NOTA: Les ampoules lumineuses résistantes aux chocs d'Hatco répondent aux standards de la NSF pour la conservation de la nourriture et des zones d'étalage. Pour les applications 120 volts, utilisez P/N 02.30.043.00 d'Hatco. Pour les applications 220 et 240 volts, utilisez P/N 02.30.058.00 d'Hatco.

Remplacement d'un fusible

Suivre la procédure suivante pour remplacer un(des) fusible(s) endommagé(s).

1. Mettre l'interrupteur I/O (marche/arrêt) sur la position « O » (arrêt) et débrancher le cordon d'alimentation. Laissez l'unité refroidir.

2. Retirez tous les composants situés à l'intérieur de l'appareil.
3. Retirez la ou les portes en verre et le ou les panneaux latéraux.
4. Couchez soigneusement l'appareil sur le côté. Cette étape nécessite deux personnes.
5. Retirez les pieds de 102 mm (4") du dessous de l'appareil.
6. Retirez toutes les vis du dessous du panneau inférieur de l'appareil, puis retirez le panneau inférieur.
7. Enlevez le(s) fusible(s) endommagé(s) et remplacez-le(s) par un(des) fusible(s) neuf(s).
8. Effectuez la procédure inverse décrite ci-dessus pour le remontage.

OPTIONS ET ACCESSOIRES

Jeu de pieds inclinés (série GRHD)

Un jeu de pieds inclinés est disponible en tant qu'accessoire pour les modèles GRHD non humidifiés. Les pieds inclinés permettent d'incliner l'appareil vers l'avant pour une présentation optimale des aliments. Suivez la procédure ci-dessous pour installer le jeu de pieds inclinés.

1. Retirez tous les éléments non fixés situés à l'intérieur de l'appareil.
2. Retirez les portes arrière en faisant coulisser chacune de ces dernières vers le centre puis en les relevant de manière à ce qu'elles se détachent de la rainure inférieure.
3. Placez l'unité sur le côté avec précaution (l'intervention de deux personnes est nécessaire).
4. Retirez les vis de droite et de gauche situées sous l'appareil.
5. Placez les pieds inclinés sur les orifices des vis, le pied le plus long à l'arrière, puis fixez-les à l'aide des vis d'origine.
6. Remplacez l'appareil en position droite et réglez les pieds à la hauteur souhaitée. Les pieds sont réglables selon une fourchette de 19 mm (3/4") à 38 mm (1-1/2").

Porte-étiquette (série GRHD)

Les porte-étiquettes sont disponibles en tant qu'accessoires pour les modèles de la série GRHD. Suivez la procédure ci-dessous pour installer un porte-étiquette sur l'appareil.

1. Retirez les vis de droite et de gauche situées sur la partie supérieure de l'appareil.
2. Placez le porte-étiquette sur les orifices des vis et fixez-le à l'aide des vis d'origine.
3. Insérez l'étiquette (non fournie) et faites-la glisser sur le couvercle en plexiglas.

Porte-étiquette rétroéclairé (série GRCD)

Un porte-étiquette rétroéclairé est une option installée en usine pour les modèles de la série GRCD.

Portes en verre miroir

Des portes en verre miroir sont disponibles en option pour tous les modèles de la série GRHD et GRCD. Un miroir sans tain met en valeur les aliments présentés aux clients tout en permettant aux opérateurs placés derrière le comptoir de présentation d'évaluer les aliments.

Porte-étiquette (série GRCD)

Les porte-étiquettes sont disponibles en tant qu'accessoires pour les modèles de la série GRCD. La présence d'un porte-étiquette ajoute un espace de 210 mm (8-1/4") à la hauteur de l'appareil. Suivez la procédure ci-dessous pour installer un porte-étiquette sur l'appareil.

1. Retirez les vis de droite et de gauche situées sur la partie supérieure de l'appareil.
2. Placez le porte-étiquette sur les orifices des vis et fixez-le à l'aide des vis d'origine.
3. Insérez l'étiquette (non fournie) et faites-la glisser sur le couvercle en plexiglas.

Portes relevables à fermeture automatique (série GRCD)

Des portes relevables à fermeture automatique sont disponibles en tant qu'option installée en usine pour la double série GRCD.

Porte avant coulissante (série GRHD)

Des portes avant coulissantes sont disponibles en tant qu'option installée en usine pour la série GRHD uniquement. Les portes avant coulissantes permettent aux opérateurs et aux clients d'accéder aux aliments.

Porte relevable

Des portes relevables sont disponibles en tant qu'option installée en usine pour la série GRHD et GRCD. Les portes relevables permettent aux opérateurs et aux clients d'accéder aux aliments.

Pare-haleine (série GRHD)

Un pare-haleine est disponible en tant qu'option installée en usine pour la série GRHD. Un pare-haleine remplace une porte coulissante.

Jupes de plateau

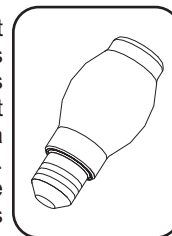
De nombreuses jupes de plateau sont disponibles pour la série GRHD et GRCD.

Bacs alimentaires et grilles

Des bacs alimentaires en acier inoxydable d'une profondeur de 64 mm (2-1/2") ou de 102 mm (4") sont disponibles. Ces bacs sont proposés en grande taille, taille moyenne ou petite taille. Les grilles en fer en option permettent d'éviter que les aliments ne soient en contact avec le fond du bac.

Lumières halogènes

Des ampoules halogènes antichoc peuvent être commandées pour remplacer les ampoules à incandescence classiques. Les ampoules sont recouvertes d'un enduit spécial pour éviter toute blessure et la contamination des aliments en cas de casse. Pour une utilisation avec une tension de 120, 120-208 et 120-240 volts, utilisez les références Hatco 02.30.081.00.



GUIDE DE DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Symptôme	Cause Probable	Solution
Le voyant lumineux indiquant un FAIBLE NIVEAU D'EAU est allumé.	Faible quantité d'eau dans l'appareil.	Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau. Chaque réservoir a une capacité de 1,9 litre (2 quarts). Appuyez sur la touche rouge de réinitialisation (située à gauche du voyant lumineux) après avoir rempli le réservoir.
La température de la chambre d'aliments est trop élevée.	Le réglage de la température est trop élevé.	Régalez la température sur un niveau plus bas.
	Le ou les éléments chauffants sont défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
	La tension appliquée à l'appareil est trop élevée/incorrecte.	Vérifiez que la tension de l'alimentation correspond aux caractéristiques électriques indiquées sur l'appareil.
La température de la chambre d'aliments n'est pas assez élevée.	Le réglage de la température est trop bas.	Régalez la température sur un niveau plus élevé.
	Le ou les éléments chauffants sont défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
	Le élément chauffant est défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
L'appareil est allumé mais n'est pas illuminé.	Fusible grillé.	Remplacez le fusible grillé, suivez la procédure « Remplacement d'un fusible » dans la section MAINTENANCE.
Absence de chaleur.	Le élément chauffant est défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
	Le(s) bouton(s) de commande de la température ne fonctionne(nt) pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
	La tension appliquée à l'appareil est trop basse/incorrecte.	Vérifiez que la tension de l'alimentation correspond aux caractéristiques électriques indiquées sur l'appareil.
Absence de chaleur et de lumière.	Interrupteur Marche/Arrêt (I/O) sur la position Arrêt.	Placer l'interrupteur Marche/Arrêt (I/O) sur la position Marche (I).
	L'appareil n'est pas branché ou la prise de courant ne fonctionne pas.	Branchez l'appareil, faites appel à un électricien agréé pour réparer la prise de courant, ou utilisez une autre prise de courant.
	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.
	L'interrupteur est défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.

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

GARANTIE LIMITÉE

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

Gammes à induction

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

Cuves 3CS et FR

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

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

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

Pièces de rechange

LES GARANTIES PRÉCÉDENTES SONT EXCLUSIVES ET REMPLACENT TOUTES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES, COMPRENANT, MAIS NE SE LIMITANT PAS À, TOUTES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE FINALITÉ PARTICULIÈRE OU TOUTS BREVETS OU TOUTES AUTRES ATTEINTES AUX DROITS DE LA PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE. Sans restreindre la portée générale des énoncés précédents, CES GARANTIES NE COUVRENT PAS : 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.

AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • DISTRIBUTEURS DE PIÈCES AUTORISÉS

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.
Jamaica 718-456-6544

Alpro Service Co.
Maspeth 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

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.