

hatcocorp.com

Register Online!  
(see page 2)

S'inscrire en ligne!  
(voir page 19)

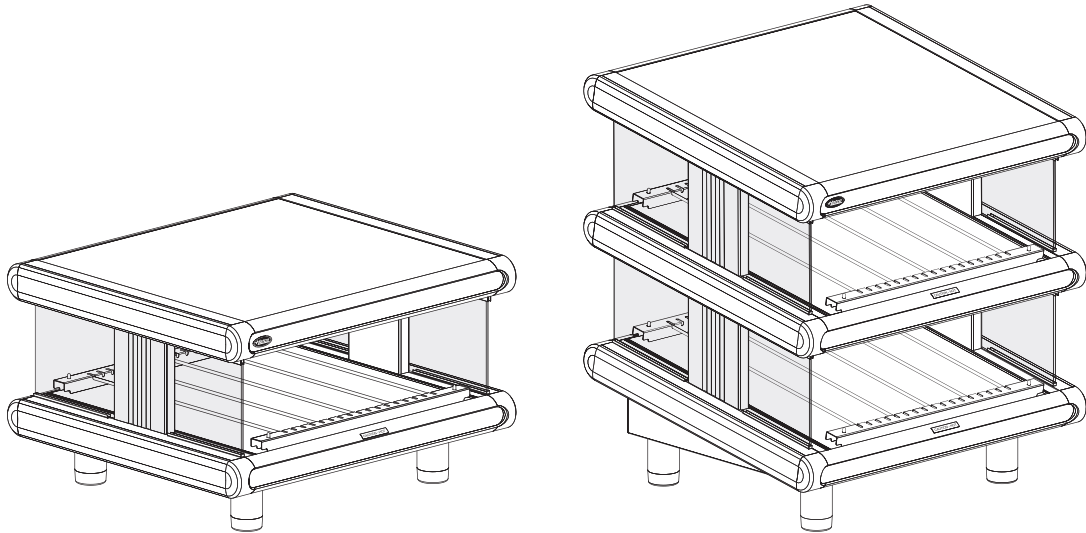


# Glo-Ray®

## Designer Merchandising Warmers Présentoirs Chauffants Designer

### GR2SD Series/Série

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



### ⚠ WARNING

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

English = p 2

### ⚠ ADVERTENCIA

No opere este equipo al menos que haya leído y comprendido el contenido de este manual! Cualquier falla en el seguimiento de las instrucciones contenidas en este manual puede resultar en un serio lesión o muerte. Este manual contiene importante información sobre seguridad 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

<b>Important Owner Information</b> .....	<b>2</b>	<b>Operation</b> .....	<b>13</b>
<b>Introduction</b> .....	<b>2</b>	General.....	13
<b>Important Safety Information</b> .....	<b>3</b>	Control Panel.....	13
<b>Model Description</b> .....	<b>4</b>	Operating the Unit.....	13
All Models.....	4	<b>Maintenance</b> .....	<b>14</b>
GR2SDH Models.....	4	General.....	14
GR2SDS Models.....	4	Daily Cleaning.....	14
<b>Model Designation</b> .....	<b>4</b>	Replacing a Display Light.....	14
<b>Specifications</b> .....	<b>5</b>	<b>Troubleshooting Guide</b> .....	<b>15</b>
Plug Configurations.....	5	<b>Options and Accessories</b> .....	<b>15</b>
Electrical Rating Chart.....	5	<b>Limited Warranty</b> .....	<b>18</b>
Dimensions.....	7		
<b>Installation</b> .....	<b>12</b>		
General.....	12		

## IMPORTANT OWNER INFORMATION

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

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

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

Voltage \_\_\_\_\_

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

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

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

E-mail: support@hatcocorp.com



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

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

### Register your unit!

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

## INTRODUCTION

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

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

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

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



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



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



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



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

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

- Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install the proper voltage and size electrical receptacle.
- Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any maintenance or cleaning.
- DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.
- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 21°C (70°F).
- 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 clean unit when it is energized or hot.
- 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 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.

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.

**WARNING**

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

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

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.

**CAUTION**

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

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

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

**NOTICE**

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

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

**IMPORTANT—DO NOT** use paper towel or glass cleaner to clean plastic surfaces such as sneeze guards and flip-up doors. Paper towel and glass cleaner may scratch the material. Wipe off plastic surfaces using a soft, clean, water-dampened cloth.

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

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

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).

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

# MODEL DESCRIPTION

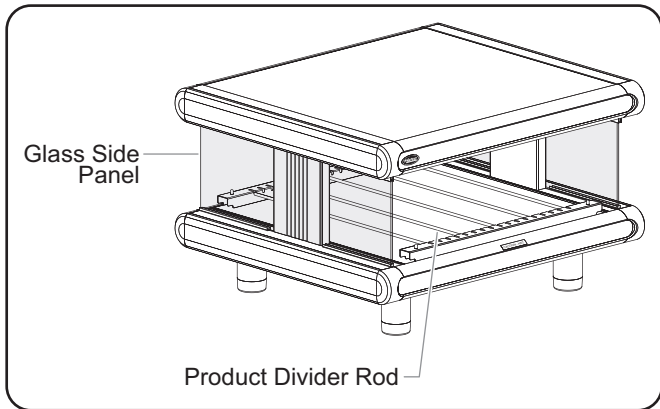
## All Models

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

## GR2SDH Models

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

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

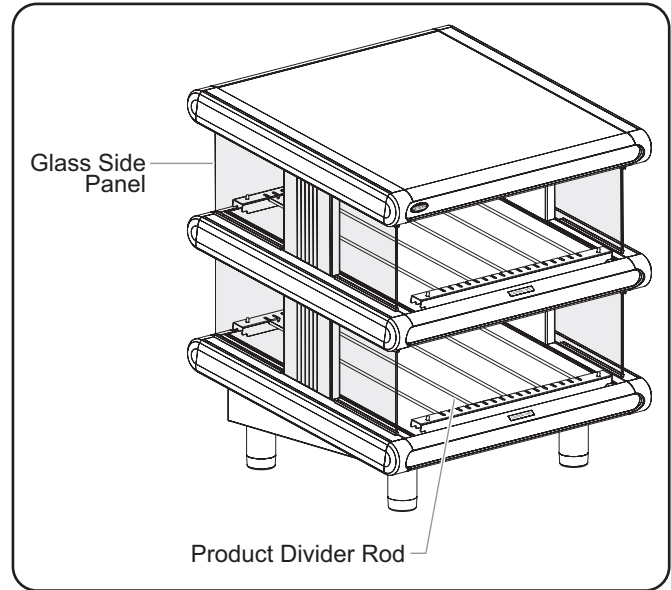


GR2SDH-xx Model

## GR2SDS Models

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

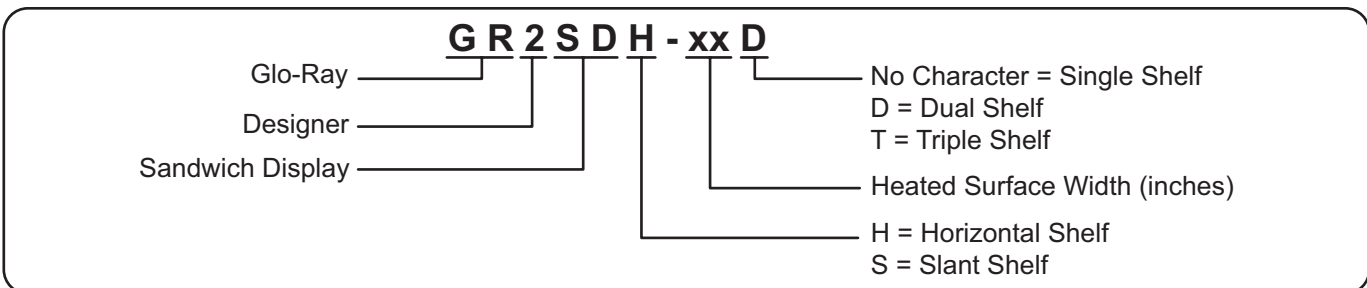
The single or dual shelf models are available in widths ranging from 30-1/4" to 66-1/4" (768 to 1683 mm).



GR2SDS-xxD Model

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

# MODEL DESIGNATION



## Plug Configurations

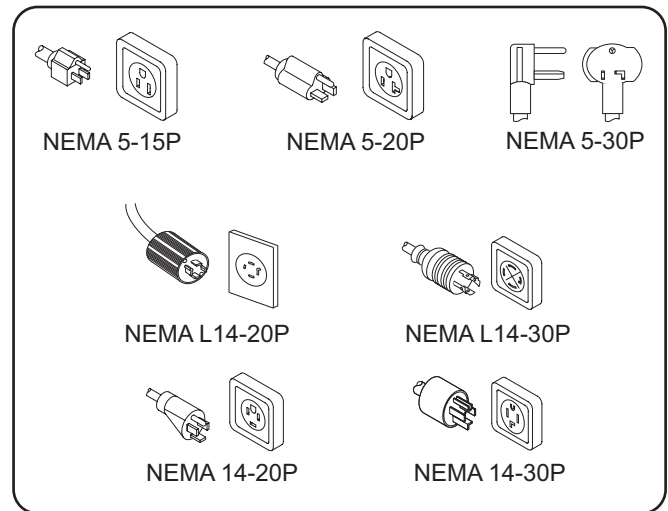
Units are supplied from the factory with an electrical cord and plug installed. Plugs are supplied according to the applications.



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

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

*NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.*



Plug Configurations

## Electrical Rating Chart — GR2SDH-xx Models

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
GR2SDH-24	120	820	6.8	NEMA 5-15P, NEMA 5-20P	87 lbs. (40 kg)
GR2SDH-30	120	1020	8.5	NEMA 5-20P	120 lbs. (55 kg)
GR2SDH-36	120	1220	10.2	NEMA 5-20P	129 lbs. (59 kg)
GR2SDH-42	120	1490	12.4	NEMA 5-20P	138 lbs. (63 kg)
GR2SDH-48	120	1690	14.1	NEMA 5-20P	160 lbs. (73 kg)
GR2SDH-54	120	1890	15.8	NEMA 5-20P	172 lbs. (78 kg)
GR2SDH-60	120	2210	18.4	NEMA 5-30P	200 lbs. (91 kg)

## Electrical Rating Chart — GR2SDH-xxD Models

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
GR2SDH-24D	120	1640	13.7	NEMA 5-15P, NEMA 5-20P	126 lbs. (57 kg)
GR2SDH-30D	120/208-240	2040	8.5	NEMA L14-20P	158 lbs. (72 kg)
GR2SDH-36D	120/208-240	2440	10.2	NEMA L14-20P	205 lbs. (93 kg)
GR2SDH-42D	120/208-240	2980	12.4	NEMA L14-20P	225 lbs. (102 kg)
GR2SDH-48D	120/208-240	3380	14.1	NEMA L14-20P	254 lbs. (115 kg)
GR2SDH-54D	120/208-240	3780	15.8	NEMA L14-20P	274 lbs. (124 kg)
GR2SDH-60D	120/208-240	4420	18.4	NEMA L14-30P	328 lbs. (149 kg)

## Electrical Rating Chart — GR2SDH-xxT Models

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
GR2SDH-36T	120/208-240	3015	12.8	NEMA L14-20P	387 lbs. (176 kg)
GR2SDH-48T	120/208-240	4020	17.2	NEMA L14-20P	485 lbs. (220 kg)

## Electrical Rating Chart — GR2SDS-xx Models

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
GR2SDS-24	120	820	6.8	NEMA 5-15P	102 lbs. (46 kg)
GR2SDS-30	120	1020	8.5	NEMA 5-15P	110 lbs. (50 kg)
GR2SDS-36	120	1220	10.2	NEMA 5-15P	136 lbs. (62 kg)
GR2SDS-42	120	1490	12.4	NEMA 5-15P, NEMA 5-20P	155 lbs. (70 kg)
GR2SDS-48	120	1690	14.1	NEMA 5-15P, NEMA 5-20P	164 lbs. (74 kg)
GR2SDS-54	120	1890	15.8	NEMA 5-20P	182 lbs. (83 kg)
GR2SDS-60	120	2210	18.4	NEMA 5-30P	202 lbs. (92 kg)

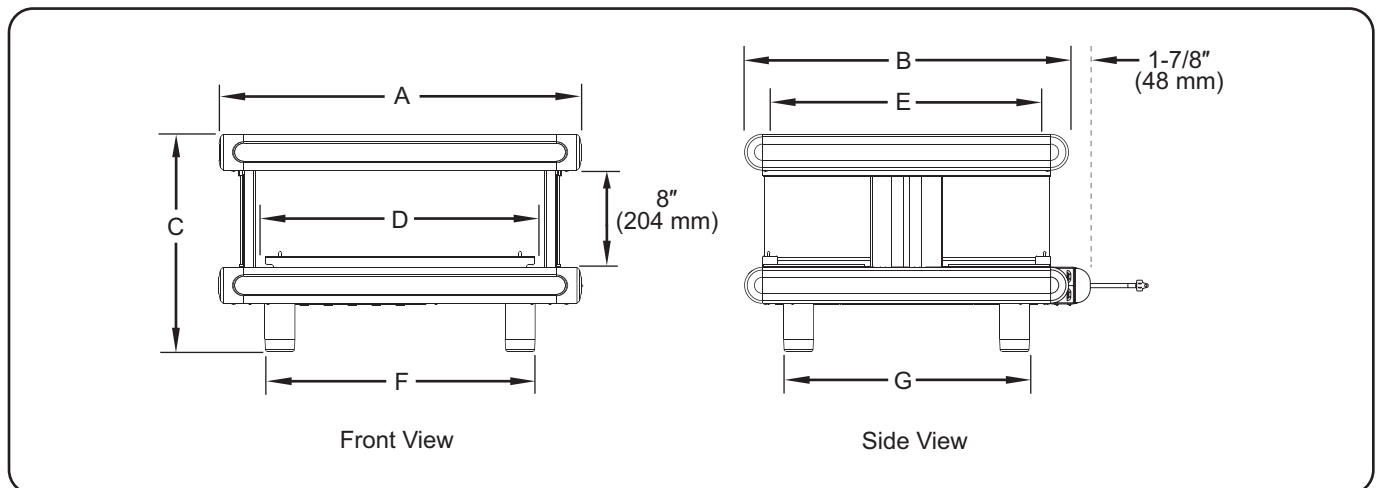
## Electrical Rating Chart — GR2SDS-xxD Models

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
GR2SDS-24D	120	1640	13.7	NEMA 5-15P, NEMA 5-20P	160 lbs. (73 kg)
GR2SDS-30D	120/208-240	2040	8.5	NEMA L14-20P	184 lbs. (83 kg)
GR2SDS-36D	120/208-240	2440	10.2	NEMA L14-20P	200 lbs. (91 kg)
GR2SDS-42D	120/208-240	2980	12.4	NEMA L14-20P	218 lbs. (99 kg)
GR2SDS-48D	120/208-240	3380	14.1	NEMA L14-20P	255 lbs. (116 kg)
GR2SDS-54D	120/208-240	3780	15.8	NEMA L14-20P	265 lbs. (120 kg)
GR2SDS-60D	120/208-240	4420	18.4	NEMA L14-30P	296 lbs. (135 kg)

## Dimensions — GR2SDH-xx Models

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

‡ Depth (B) dimension is for units with a thermostatic control. For units with an optional digital temperature controller add 1-7/8" (48 mm) to Depth (B).



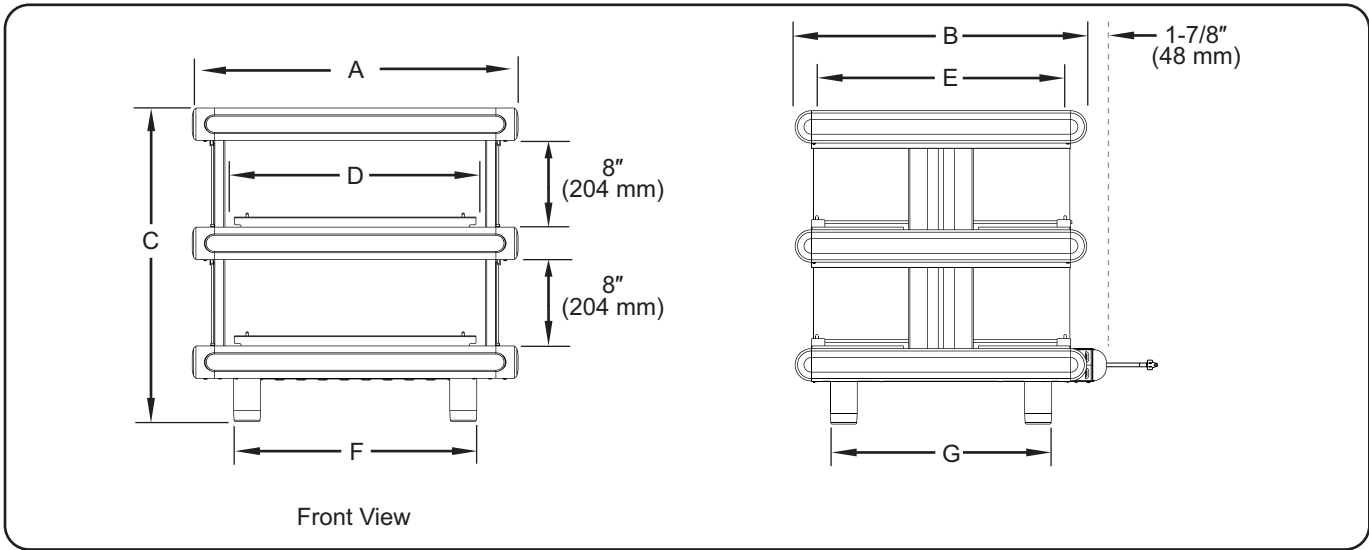
GR2SDH-xx Dimensions



**Dimensions — GR2SDH-xxD Models**

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

‡ Depth (B) dimension is for units with a thermostatic control. For units with an optional digital temperature controller add 48 mm (1-7/8") to Depth (B).



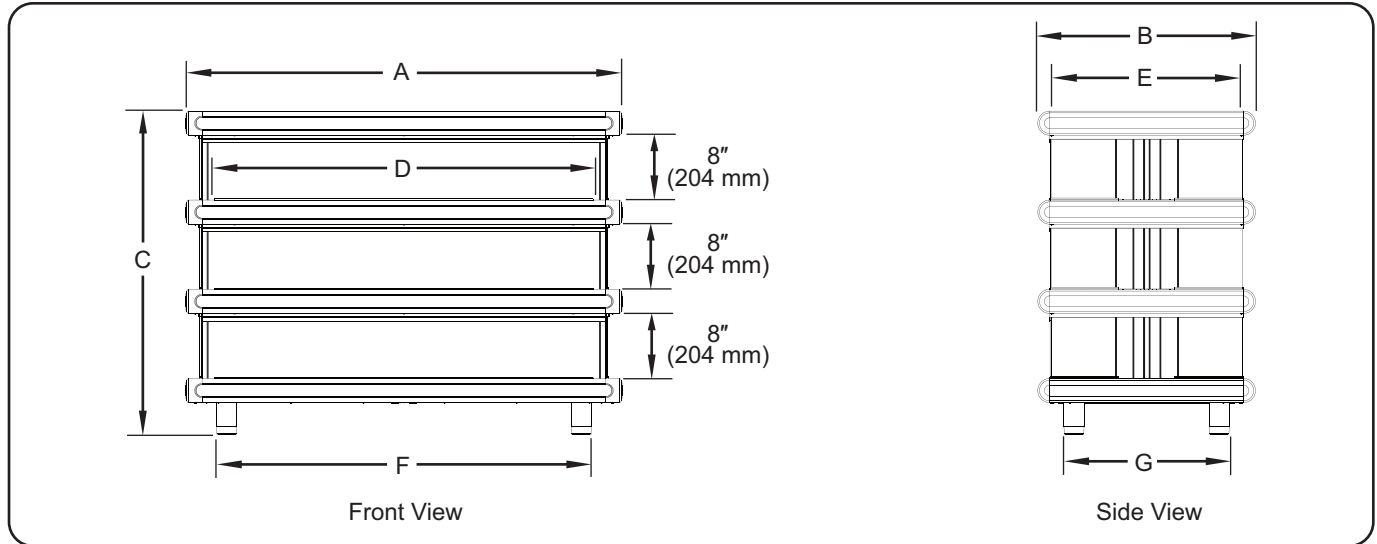
GR2SDH-xxD Dimensions



**Dimensions — GR2SDH-xxT Models**

Model	Width (A)	Depth (B)‡	Height (C)	Heated Shelf Width (D)	Heated Shelf Depth (E)	Footprint Width (F)	Footprint Depth (G)
GR2SDH-36T	42-1/4" (1080 mm)	27" (686 mm)	40-3/16" (1020 mm)	35-7/8" (911 mm)	24" (610 mm)	34-5/8" (878 mm)	20-1/2" (521 mm)
GR2SDH-48T	54-1/4" (1378 mm)	27" (686 mm)	40-3/16" (1020 mm)	47-7/8" (1216 mm)	24" (610 mm)	46-5/8" (1183 mm)	20-1/2" (521 mm)

‡ Depth (B) dimension is for units with a thermostatic control. For units with an optional digital temperature controller add 1-7/8" (48 mm) to Depth (B).

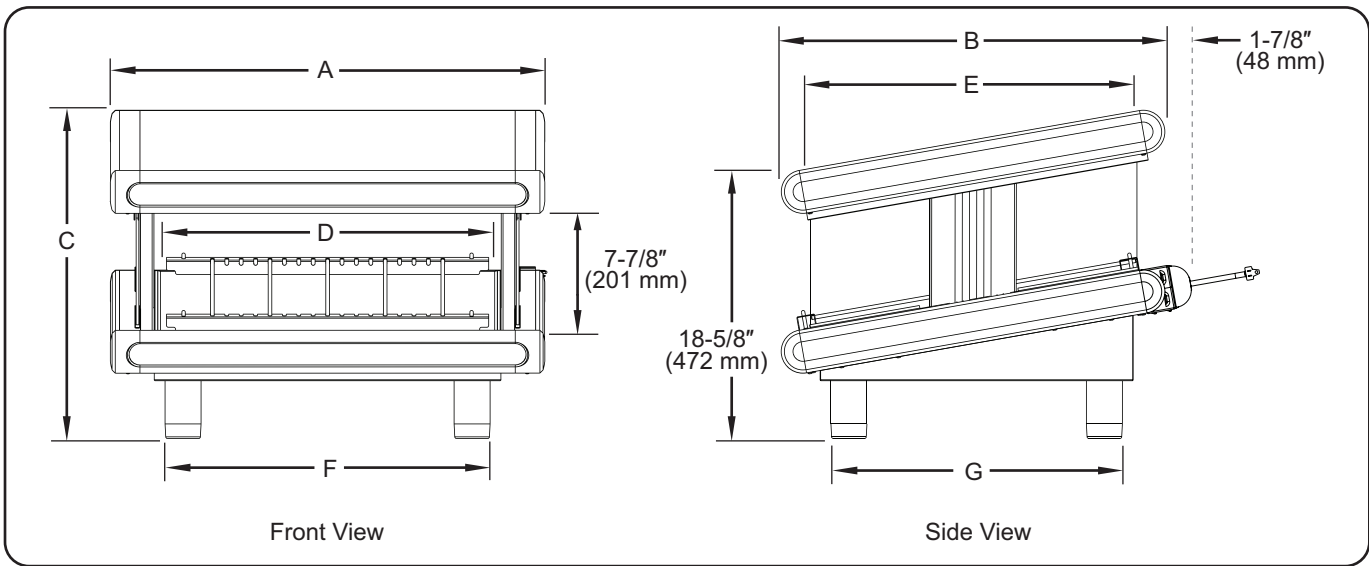


GR2SDH-xxT Dimensions

**Dimensions — GR2SDS-xx Models**

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

‡ Depth (B) dimension is for units with a thermostatic control. For units with an optional digital temperature controller add 1-7/8" (48 mm) to Depth (B).

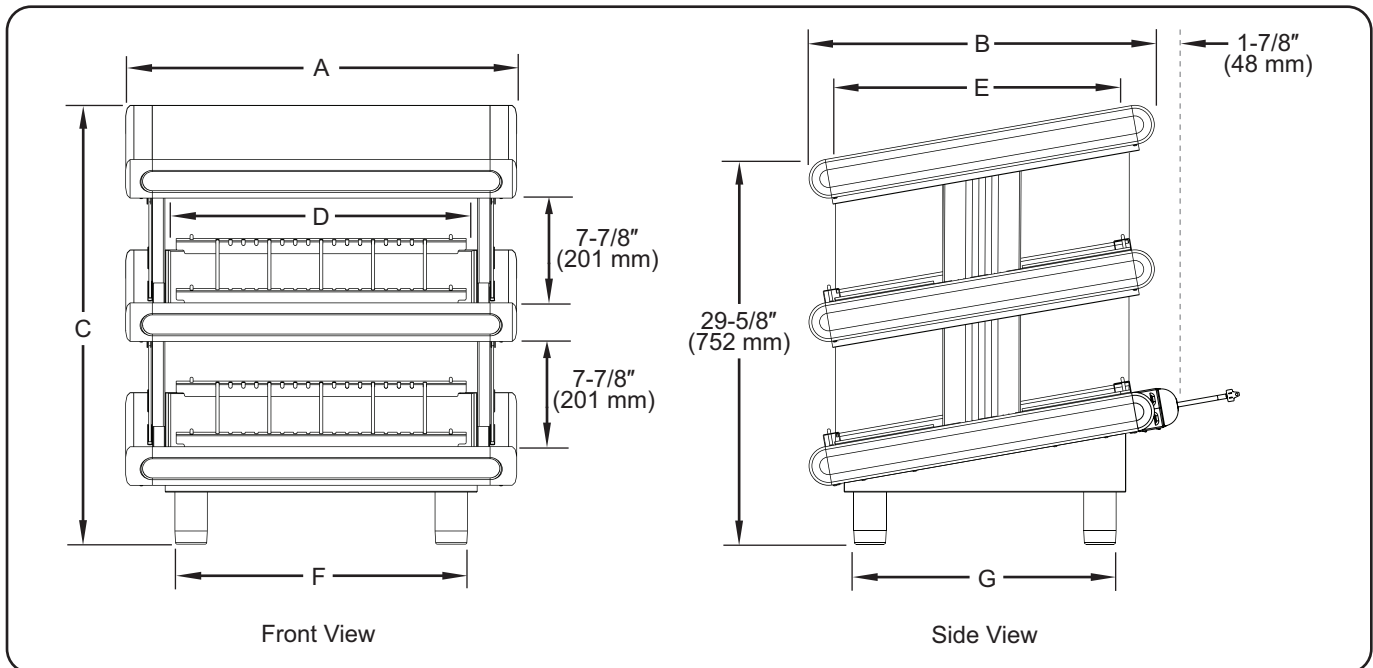


GR2SDS-xx Dimensions

## Dimensions — GR2SDS-xxD Models

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

‡ Depth (B) dimension is for units with a thermostatic control. For units with an optional digital temperature controller add 1-7/8" (48 mm) to Depth (B).



GR2SDS-xxD Dimensions

## General

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



### WARNING

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

**FIRE HAZARD: Do not install unit above or around combustible surfaces. Discoloration or combustion could occur. Unit must be installed in non-combustible surroundings only.**



### CAUTION

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

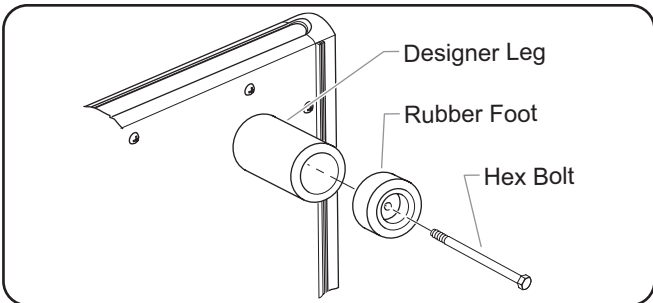
The National Sanitation Foundation (NSF) requires that units over 36" (914 mm) in width or weighing more than 80 lbs. (36 kg) either be sealed to or raised above the installation surface. If unit cannot be sealed at the point of use, 4" (102 mm) legs are included to allow for proper cleaning access below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

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

1. Remove the unit from the shipping carton and remove all packing materials.

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

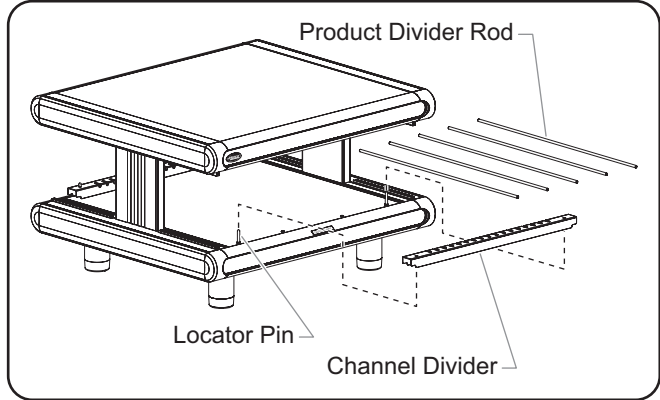
2. Remove tape and protective packaging from all surfaces of the unit.
3. Carefully lay the unit on its side and install the four Designer legs. Two people are required for this step. At each corner on the bottom of the unit:
  - a. Thread a hex bolt through the short rubber foot (bolt head on recessed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



Installing the 4" (102 mm) Designer Legs

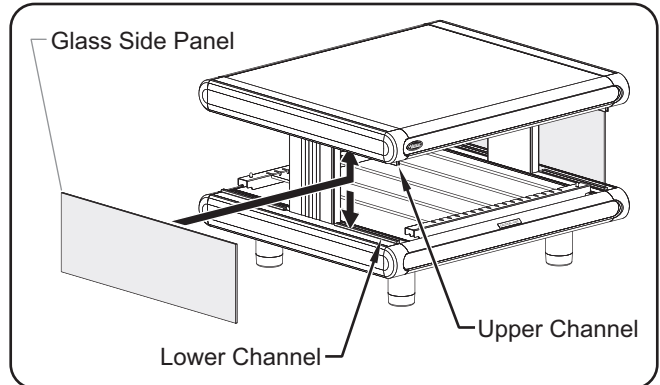
4. After all the legs are secure, return the unit to its upright position. Two people are required for this step.

5. Install the channel dividers and product divider bars.
  - a. Position the channel dividers onto the locator pins on the front edge and back edge of the unit.
  - b. Place the product divider bars into the channel dividers. The bars can be adjusted easily to separate holding areas as needed.



Installing Product Divider Bars

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



Side Glass Panel Installation

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

## General

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



**WARNING**

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



**CAUTION**

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

**NOTICE**

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

## Control Panel

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

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

### Base Temperature Control

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

### Shelf Temperature Control

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

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

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

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

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

## Operating the Unit

### Startup

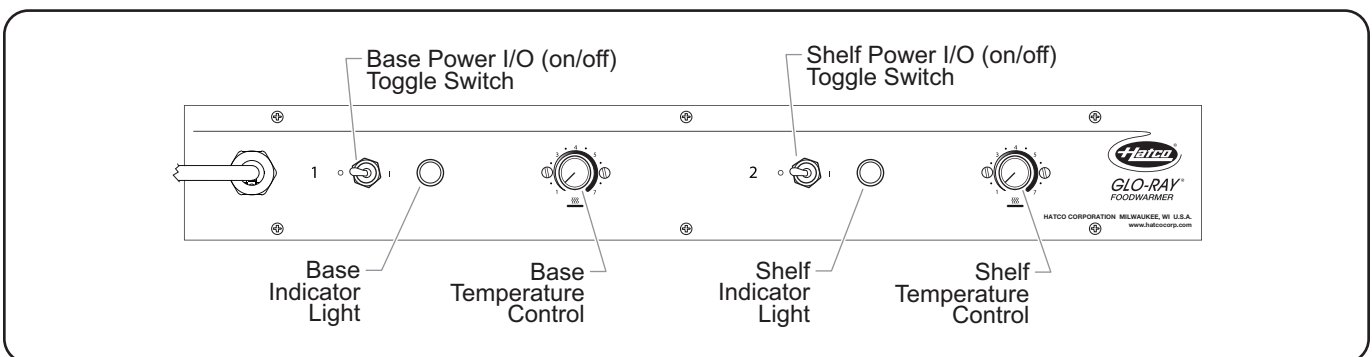
1. Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
2. Move the Power I/O (on/off) toggle switch(es) to the **I** (on) position.
  - The overhead strip heaters and overhead lights will turn on.
  - The heated base(s) will energize.
3. Turn the Temperature Control(s) to the desired temperature setting for the heated base(s). The operating temperature range of the heated base(s) is from room temperature to approximately 185°–200°F (85°–93°C).
  - Turning the Temperature Control clockwise will increase the temperature setting. Turning the Temperature Control counterclockwise will decrease the temperature setting.

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

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

### Shutdown

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



Control Panel (Dual Model Shown)

## General

Hatco Glo-Ray® Designer Merchandising Warmers are designed for maximum durability and performance, with minimum maintenance.



### ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any maintenance or cleaning.
- DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.
- Do not steam clean or use excessive water on unit.
- This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.

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.



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

**IMPORTANT—DO NOT use paper towel or glass cleaner to clean plastic surfaces such as sneeze guards and flip-up doors. Paper towel and glass cleaner may scratch the material. Wipe off plastic surfaces using a soft, clean, water-dampened cloth.**

**Use non-abrasive cleaners only. Abrasive cleaners could scratch the finish of the 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 using a damp cloth. A non-abrasive cleaner may be used for difficult stains. Hard to reach areas should be cleaned using small brush and mild soap.
3. Clean the glass side panels using a standard glass cleaner.
4. Clean the plastic sneeze guards and flip-up doors (if equipped) using soft cleaning cloths, mild soap, and water, if equipped. **NOTICE: Do not use paper towel or glass cleaner on plastic sneeze guards — scratching may occur.**

## Replacing A Display Light



**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 light is an incandescent bulb that illuminates the warming area. This bulb has a special coating to guard against injury and food contamination in the event of breakage.

To replace a light bulb:

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

*NOTE: Hatco shatter-resistant light bulbs meet NSF standards for food holding and display areas. For 120, 120/208, and 120/240 volt applications, use Hatco P/N 02.30.265.00.*

*NOTE: Halogen bulbs are available as an option. 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 power switch OFF, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any maintenance or cleaning.

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

### Troubleshooting Questions?

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

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

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

## OPTIONS AND ACCESSORIES

### Chef LED Bulbs

Chef LED bulbs are available for all lighted units. Chef LED bulbs are LED light bulbs that offer energy savings over incandescent bulbs. Use the following for replacement bulbs:

#### **120 Volts**

2700K: R02.30.185.01

3000K: R02.30.195.01

4000K: R02.30.196.01

#### **230 Volts**

2700K: R02.30.197.01

3000K: R02.30.198.01

4000K: R02.30.199.01

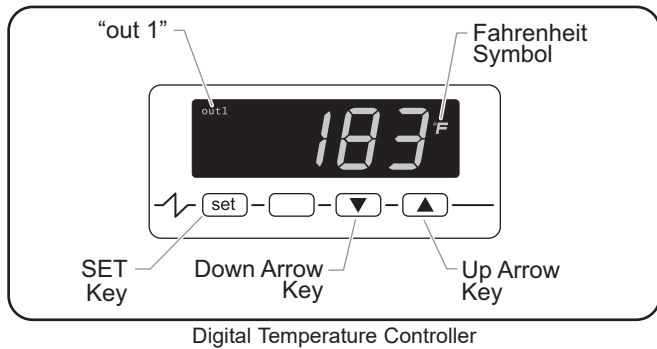


## Digital Temperature Controller

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

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

*NOTE: Units manufactured for use outside of Canada will have digital temperature controllers that indicate temperature in Celsius (°C).*



Digital Temperature Controller

- Move the unit Power I/O (on/off) toggle switch(es) to the (on) position.
  - The digital temperature controller will energize and the current temperature of the heated base(s) will appear on the display. **CAUTION! Some exterior surfaces on the unit will get hot. Use caution when touching these areas.**
  - The phrase "out 1" will appear in the upper left corner of the display to show that the base is in heat mode.
- Press and release the **set** key. The current setpoint temperature will be shown on the display and "out 1" will flash in the upper left corner.
- Press the **▲** key or **▼** key within 15 seconds to change the setpoint temperature. If no key is pressed within 15 seconds, the display will revert to the current temperature of the heated base(s)
- Press the **set** key or wait 15 seconds to lock in the new setpoint temperature. The setpoint temperature range of the controller is from room temperature to 70°C (158°F).

## Locking/Unlocking the Digital Temperature Controller

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

To lock the keys of the digital temperature controller:

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

To unlock the keys of the digital temperature controller:

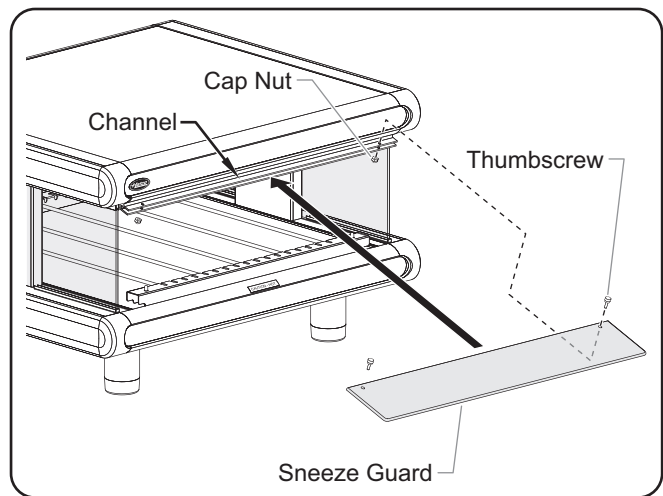
- Press and hold both the **set** key and **▼** key at the same time until the message "UnL" appears on the display.

## Sneeze Guards

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

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

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



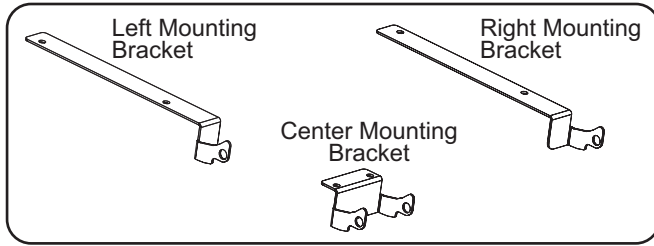
Installing a Sneeze Guard

## Flip-Up Doors

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

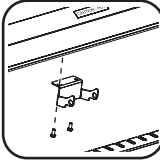
*NOTE: Units 48" and larger require 2 doors per shelf and a center mounting bracket.*

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



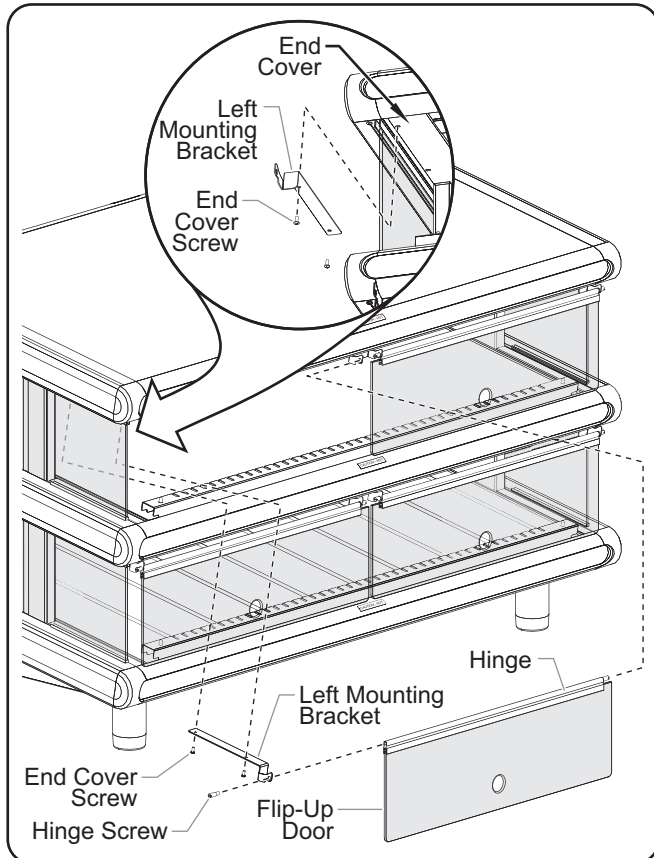
Flip-Up Door Mounting Brackets

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



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

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



Flip-Up Door Installation

### Stainless Steel Divider Rods

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

### Designer Inset Color Panels

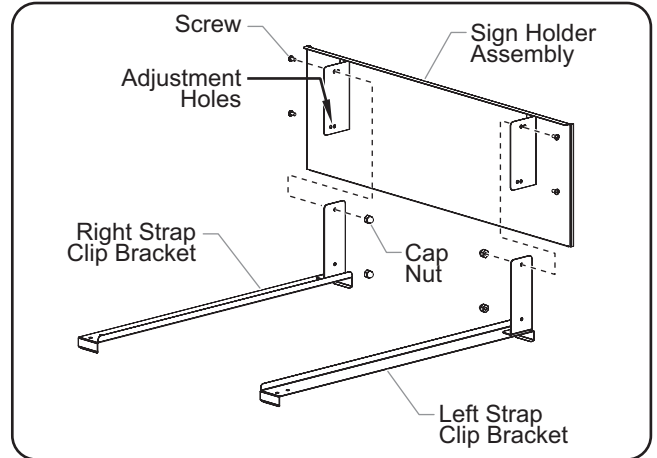
Choose from several *Designer* colors to coordinate the inset panels on the merchandising warmer to surrounding décor.

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

### Display Sign Holder

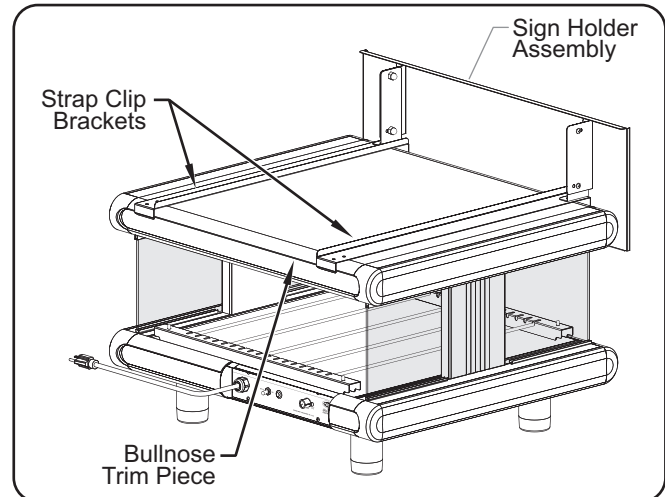
Advertise specials or showcase product with easy-to-use signs. To install sign holder, follow these steps.

1. Attach strap clip brackets to sign holder brackets with screws and cap nuts.
  - Two hole positions on the sign holder brackets provide angle adjustment. Select the desired holes for placement on either a slant or horizontal unit.



Attaching the Strap Clip Assemblies

2. Position the strap clip brackets on top of the warmer and carefully snap them over the top of the bull nose trim piece on the front and rear of the warmer.
3. Insert a thin sign panel behind the clear panel provided. Maximum total thickness is 1/4" (6 mm).



Display Sign Holder

## 1. PRODUCT WARRANTY

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

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

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

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

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

Induction Ranges  
Induction Warmers

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

3CS and FR Tanks

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

Electric Booster Heater Tanks  
Gas Booster Heater Tanks

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

Replacement Parts

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

## 2. LIMITATION OF REMEDIES AND DAMAGES

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

<b>Informations Importantes pour le Propriétaire</b> .....	<b>19</b>	<b>Mode d'emploi</b> .....	<b>29</b>
<b>Introduction</b> .....	<b>19</b>	Généralités .....	29
<b>Consignes de Sécurité Importantes</b> .....	<b>20</b>	Panneau de contrôle .....	29
<b>Description du Modèle</b> .....	<b>21</b>	Fonctionnement de l'appareil .....	29
Tous les Modèles.....	21	<b>Maintenance</b> .....	<b>30</b>
Modèles GR2SDH.....	21	Généralités .....	30
Modèles GR2SDS .....	21	Nettoyage quotidien.....	30
<b>Désignation du Modèle</b> .....	<b>21</b>	Remplacement du tube d'éclairage.....	30
<b>Caractéristiques Techniques</b> .....	<b>22</b>	<b>Guide de Dépannage</b> .....	<b>31</b>
Configuration des Fiches.....	22	<b>Options et Accessoires</b> .....	<b>32</b>
Tableau des Caractéristiques électriques.....	22	<b>Garantie Limitée</b> .....	<b>35</b>
Dimensions.....	24		
<b>Installation</b> .....	<b>28</b>		
Généralités .....	28		

## INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

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

Modèle No. \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

Voltage \_\_\_\_\_

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

### Enregistrez votre appareil!

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

Horaires

ouvrables : 7h00 à 17h00 du lundi au vendredi  
Heure du Centre (CT)

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

Téléphone: 800-558-0607; 414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com



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

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

## INTRODUCTION

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

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

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

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

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

### ⚠ ATTENTION

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

### AVIS

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





Lisez les consignes de sécurité importantes suivantes avant d'utiliser cet équipement pour éviter toute blessure grave ou la mort et pour éviter d'endommager l'équipement ou la propriété.

## ⚠ AVERTISSEMENT

### DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.
- Éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur et laissez refroidir avant une maintenance ou un nettoyage.
- **NE PAS** immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C minimum.
- Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension.
- Cet appareil doit uniquement être réparé par un personnel qualifié. Toute réparation par un personnel non qualifié peut entraîner une électrocution et des brûlures.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine Hatco lorsque l'entretien est nécessaire. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange authentiques Hatco sont spécifiées pour fonctionner en toute sécurité dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou d'après-vente n'ont pas les caractéristiques qui leur permettent d'opérer en toute sécurité dans les équipements Hatco.

**DANGER D'INCENDIE:** Placer l'appareil à un minimum de 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 pas conserver ou utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre dispositif.

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.

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.

## ⚠ AVERTISSEMENT

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.

## ⚠ ATTENTION

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

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

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

## AVIS

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

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

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

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

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

**AVIS**

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

**AVIS**

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

**DESCRIPTION DU MODÈLE**

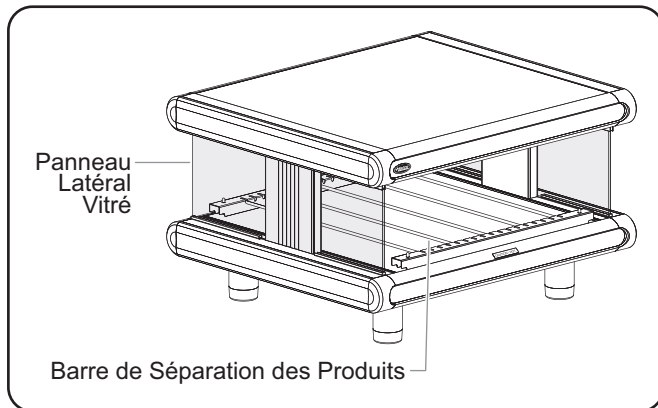
**Tous les Modèles**

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

**Modèles GR2SDH**

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

Les appareils à simple ou double rayonnage se déclinent en plusieurs largeurs comprises entre 768 et 1 683 mm (30-1/4" à 66-1/4"). La modèle à trois rayonnages sont disponibles dans la largeur 1073 mm (42-1/4") ou 1 378 mm (54-1/4").

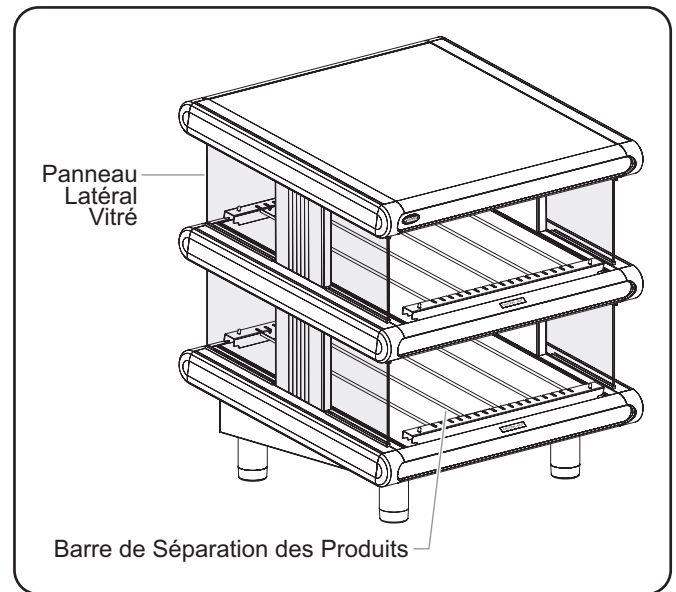


Modèle GR2SDH

**Modèles GR2SDS**

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

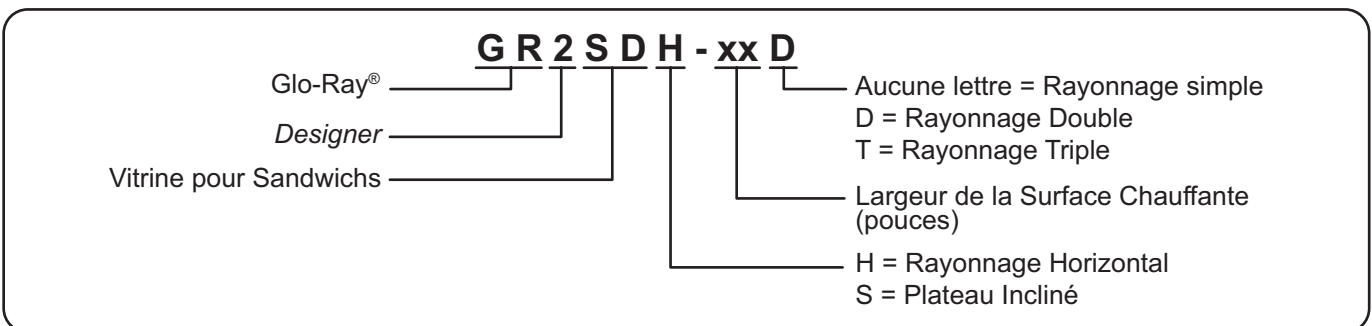
Les appareils à simple ou double rayonnage se déclinent en plusieurs largeurs comprises entre 768 et 1 683 mm (30-1/4" à 66-1/4").



Modèle GR2SDS-xxD

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

**DÉSIGNATION DU MODÈLE**



## Configuration des fiches

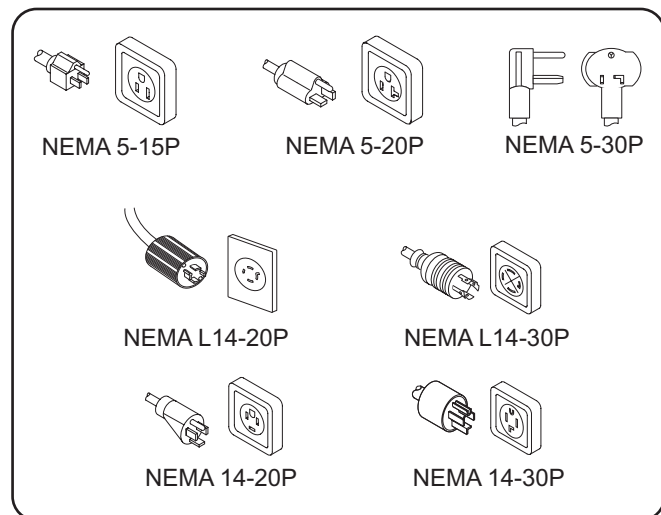
Les appareils sont livrés avec un cordon électrique avec fiche. Différentes fiches sont fournies selon les applications.

### **⚠ 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 sur le dessous de l'appareil. Consultez l'étiquette pour connaître le numéro de série et vérifier les caractéristiques électriques de l'appareil.

*NOTA :* Prise non fournie par Hatco.



Configuration des fiches

## Tableau des valeurs nominales électriques — GR2SDH-xx

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
GR2SDH-24	120	820	6.8	NEMA 5-15P, NEMA 5-20P	40 kg (87 lbs.)
GR2SDH-30	120	1020	8.5	NEMA 5-20P	55 kg (120 lbs.)
GR2SDH-36	120	1220	10.2	NEMA 5-20P	59 kg (129 lbs.)
GR2SDH-42	120	1490	12.4	NEMA 5-20P	63 kg (138 lbs.)
GR2SDH-48	120	1690	14.1	NEMA 5-20P	73 kg (160 lbs.)
GR2SDH-54	120	1890	15.8	NEMA 5-20P	78 kg (172 lbs.)
GR2SDH-60	120	2210	18.4	NEMA 5-30P	91 kg (200 lbs.)

## Tableau des valeurs nominales électriques — GR2SDH-xxD

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
GR2SDH-24D	120	1640	13.7	NEMA 5-15P, NEMA 5-20P	57 kg (126 lbs.)
GR2SDH-30D	120/208-240	2040	8.5	NEMA L14-20P	72 kg (158 lbs.)
GR2SDH-36D	120/208-240	2440	10.2	NEMA L14-20P	93 kg (205 lbs.)
GR2SDH-42D	120/208-240	2980	12.4	NEMA L14-20P	102 kg (225 lbs.)
GR2SDH-48D	120/208-240	3380	14.1	NEMA L14-20P	115 kg (254 lbs.)
GR2SDH-54D	120/208-240	3780	15.8	NEMA L14-20P	124 kg (274 lbs.)
GR2SDH-60D	120/208-240	4420	18.4	NEMA L14-30P	149 kg (328 lbs.)

## Tableau des valeurs nominales électriques — GR2SDH-xxT

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
GR2SDH-36T	120/208-240	3015	12.8	NEMA L14-20P	176 kg (387 lbs.)
GR2SDH-48T	120/208-240	4020	17.2	NEMA L14-20P	220 kg (485 lbs.)



Tableau des valeurs nominales électriques — GR2SDS-xx

Modèle	Tension	Vatios	Amos	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
GR2SDS-24	120	820	6.8	NEMA 5-15P	46 kg (102 lbs.)
GR2SDS-30	120	1020	8.5	NEMA 5-15P	50 kg (110 lbs.)
GR2SDS-36	120	1220	10.2	NEMA 5-15P	62 kg (136 lbs.)
GR2SDS-42	120	1490	12.4	NEMA 5-15P, NEMA 5-20P	70 kg (155 lbs.)
GR2SDS-48	120	1690	14.1	NEMA 5-15P, NEMA 5-20P	74 kg (164 lbs.)
GR2SDS-54	120	1890	15.8	NEMA 5-20P	83 kg (182 lbs.)
GR2SDS-60	120	2210	18.4	NEMA 5-30P	92 kg (202 lbs.)

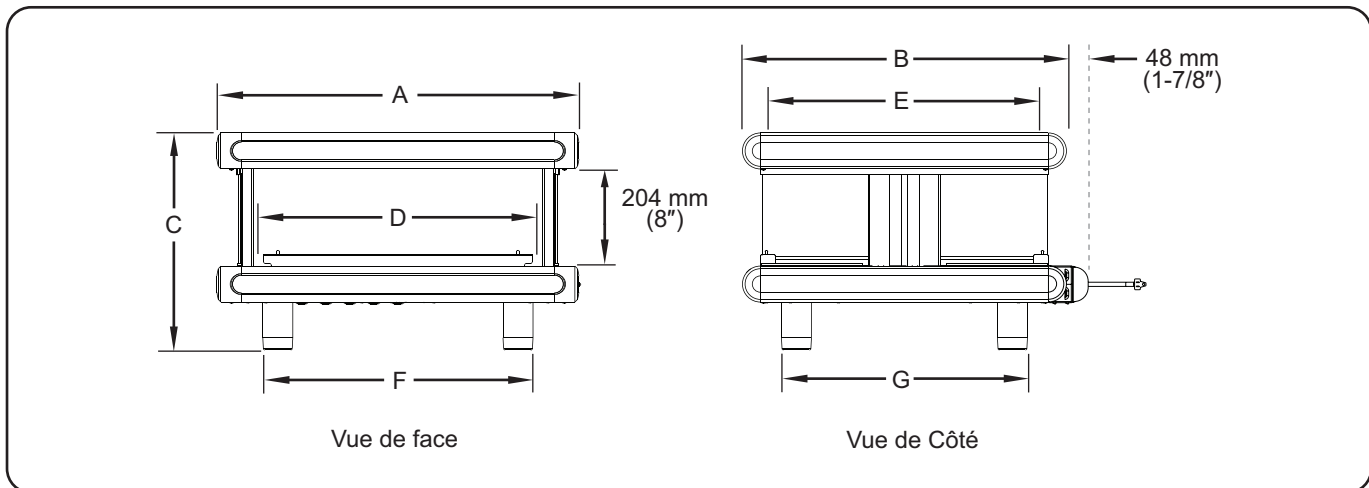
Tableau des valeurs nominales électriques — GR2SDS-xxD

Modèle	Tension	Vatios	Amos	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
GR2SDS-24D	120	1640	13.7	NEMA 5-15P, NEMA 5-20P	73 kg 160 lbs.)
GR2SDS-30D	120/208-240	2040	8.5	NEMA L14-20P	83 kg (184 lbs.)
GR2SDS-36D	120/208-240	2440	10.2	NEMA L14-20P	91 kg (200 lbs.)
GR2SDS-42D	120/208-240	2980	12.4	NEMA L14-20P	99 kg (218 lbs.)
GR2SDS-48D	120/208-240	3380	14.1	NEMA L14-20P	116 kg (255 lbs.)
GR2SDS-54D	120/208-240	3780	15.8	NEMA L14-20P	120 kg (265 lbs.)
GR2SDS-60D	120/208-240	4420	18.4	NEMA L14-30P	135 kg (296 lbs.)

## Dimensions — GR2SDH-xx

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

‡ La profondeur (B) concerne les appareils munis d'un contrôle thermostatique. Pour les appareils équipés d'un thermostat numérique optionnel, ajoutez 48 mm (1-7/8") à la profondeur (B).

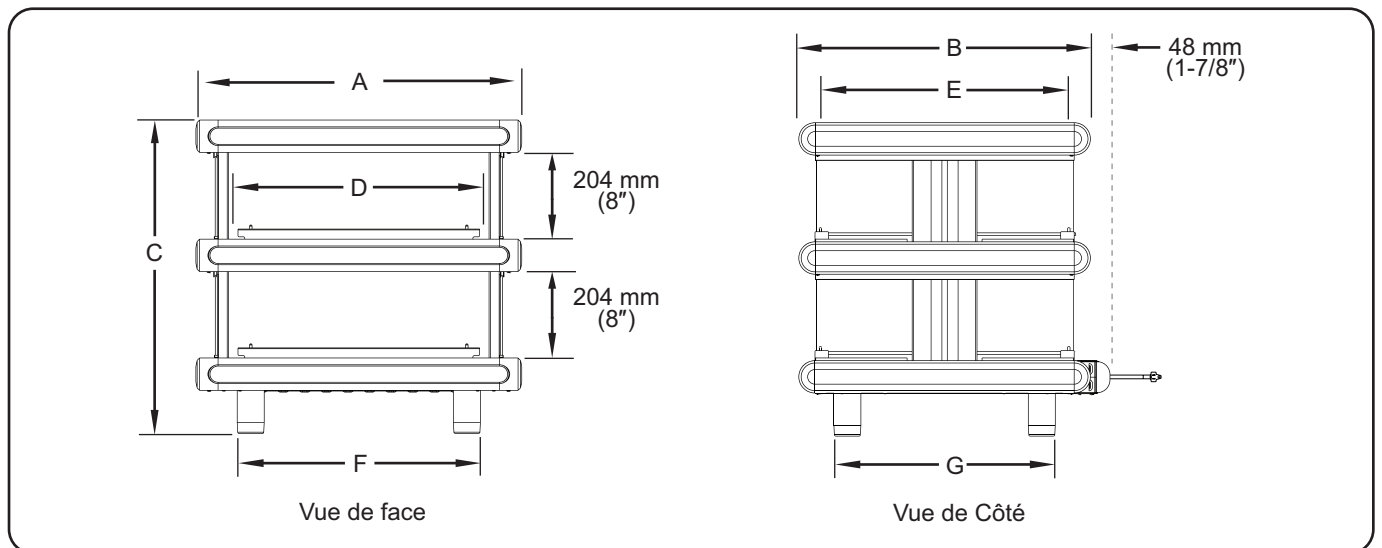


GR2SDH-xx Dimensions

Dimensions — GR2SDH-xxD

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

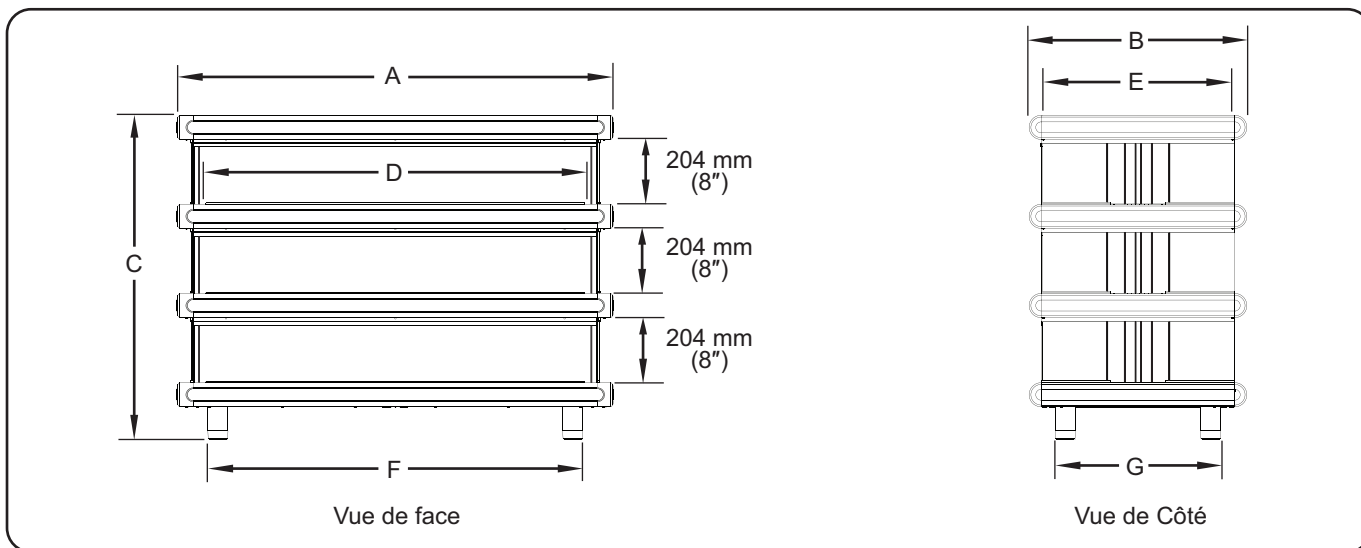
‡ La profondeur (B) concerne les appareils munis d'un contrôle thermostatique. Pour les appareils équipés d'un thermostat numérique optionnel, ajoutez 48 mm (1-7/8") à la profondeur (B).



GR2SDH-xxD Dimensions

## Dimensions — GR2SDH-xxT

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)‡	Hauteur (C)	Largeur du plateau chauffant (D)	Profondeur du plateau chauffant (E)	Largeur d'encombrement (F)	Profondeur d'encombrement (G)
GR2SDH-36T	1080 mm (42-1/4")	686 mm (27")	1020 mm (40-3/16")	35-7/8" (911 mm)	610 mm (24")	878 mm (34-5/8")	521 mm (20-1/2")
GR2SDH-48T	1378 mm (54-1/4")	686 mm (27")	1020 mm (40-3/16")	1216 mm (47-7/8")	610 mm (24")	1183 mm (46-5/8")	521 mm (20-1/2")

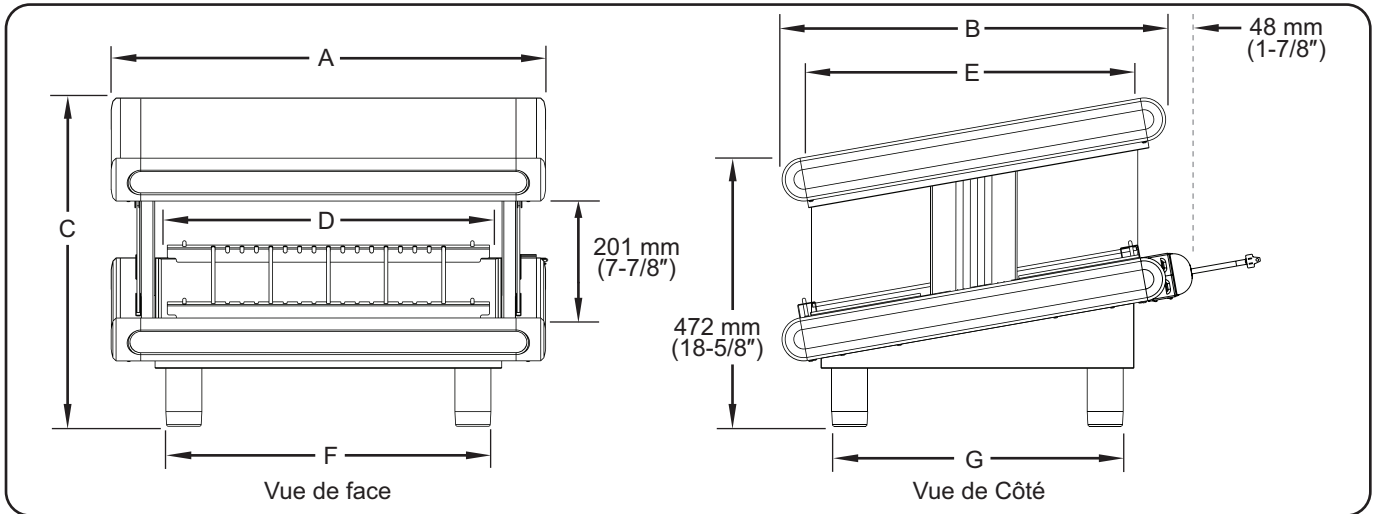


GR2SDH-xxT Dimensions

## Dimensions — GR2SDS-xx

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

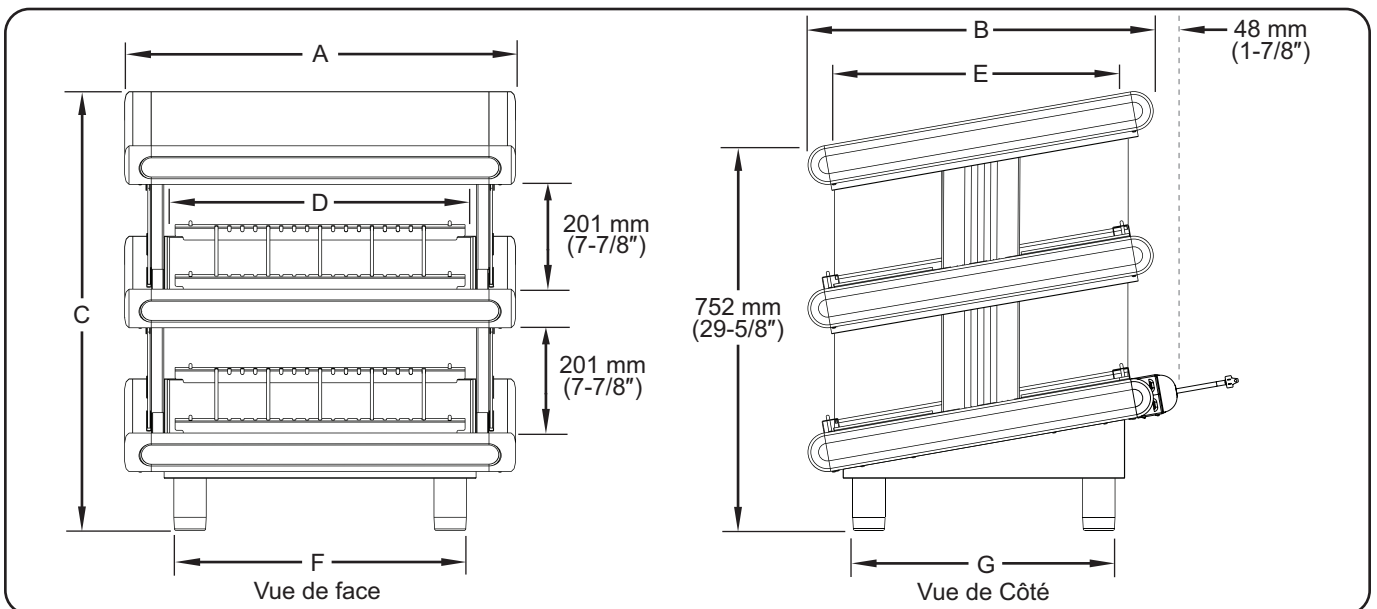
‡ La profondeur (B) concerne les appareils munis d'un contrôle thermostatique. Pour les appareils équipés d'un thermostat numérique optionnel, ajoutez 48 mm (1-7/8") à la profondeur (B).



GR2SDS-xx Dimensions

Dimensions — GR2SDS-xxD Models

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



GR2SDS-xxD Dimensions

## Généralités

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

**DANGER DE DCHARGE 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.

**RISQUE 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.

### ⚠ ATTENTION

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

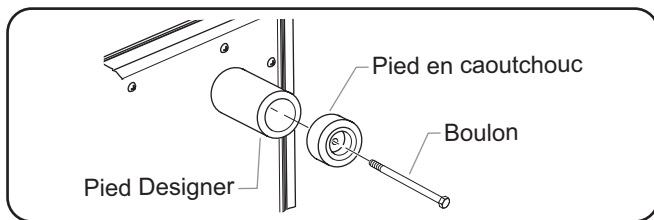
La National Sanitation Foundation (NSF) exige que les appareils d'une largeur supérieure à 914 mm (36") ou pesant plus de 36 kg (80 lb) soient fixés sur le plan de travail ou installés au-dessus de ce dernier. Si l'appareil ne peut pas être fixé sur l'emplacement d'utilisation, des pieds de 102 mm (4")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

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

1. Retirez l'appareil du carton de livraison et retirez tous les éléments d'emballage

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

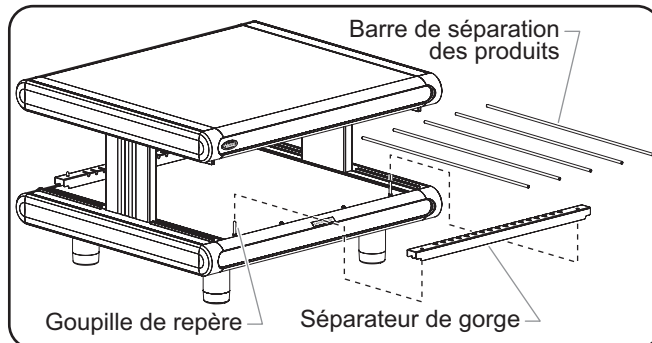
2. Retirez le ruban et l'emballage de protection de toutes les surfaces de l'appareil
3. Couchez délicatement l'appareil sur le côté pour installer les quatre pieds Designer à chaque coin du dessous de l'appareil. Cette étape nécessite deux personnes.
  - a. Vissez un boulon dans le pied court en caoutchouc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



Montage des pieds Designer de 102 mm (4")

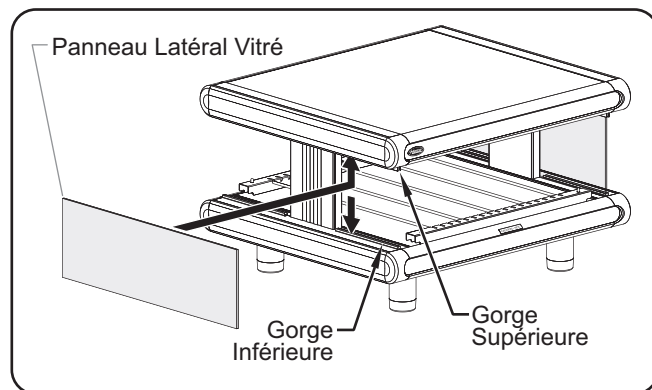
4. Une fois que tous les pieds sont fixés, remettez l'appareil en position droite. Cette étape nécessite deux personnes.

5. Installez les barres de séparation de gorge et de produit.
  - a. Placez les séparateurs de gorge sur les goupilles de repère situées sur l'arrête frontale et l'arrête arrière de l'unité.
  - b. Placez la barre de séparation de produit dans le séparateur de gorge. Les barres peuvent être ajustées facilement afin de séparer les zones de conservation selon les besoins.



Installation des barres de division de produit

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



Installation du panneau latéral vitré

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

## Généralités

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

### ⚠ ATTENTION

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

### AVIS

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

## Panneau de contrôle

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

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

### Commande de la température de la base

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

### Commande de la température de la plaque

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

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

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

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

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

## Fonctionnement de l'appareil

### Démarrage

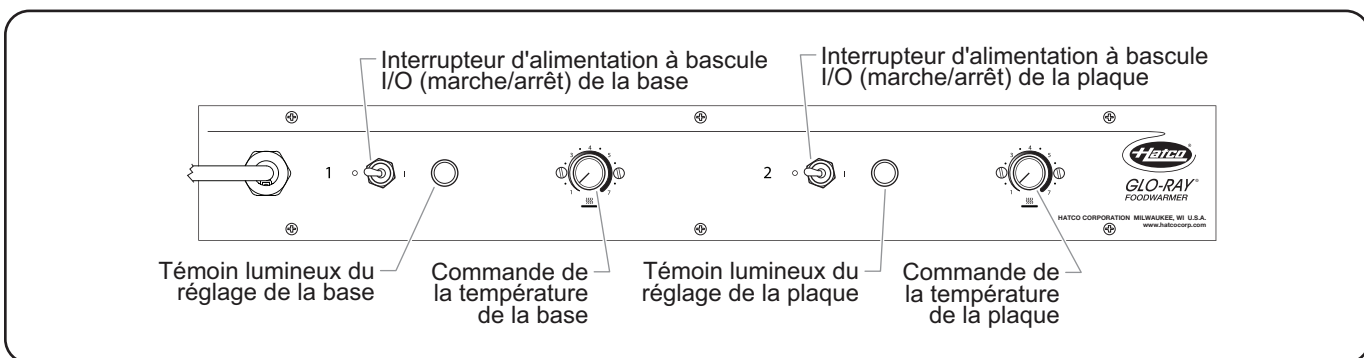
1. Brancher l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre du type, de la taille et de la tension corrects. Pour plus de détails, voir CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.
2. Placer l'interrupteur d'alimentation I/O (marche / arrêt) sur position I (marche).
  - Les bandes de chauffage et lumières supérieures s'allumeront.
  - Les bases chauffantes seront activées.
3. Tournez la ou les commandes de température pour obtenir la température souhaitée sur la ou les bases chauffantes correspondantes. La plage de température de service des bases chauffantes est comprise entre la température ambiante et 85°–93 °C (185°–200 °F).
  - Vous pourrez tourner le thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température. Vous pourrez tourner le thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour baisser la température.

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

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

### Arrêt

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



Commandes



## Généralités

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

### **⚠ AVERTISSEMENT**

#### DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

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

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

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

### **AVIS**

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

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

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

1. Éteindre l'appareil, débrancher le cordon d'alimentation et laisser refroidir l'appareil.

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

## Remplacement du tube d'éclairage

### **⚠ AVERTISSEMENT**

N'utiliser que des ampoules électriques qui correspondent ou qui surpassent les standards de la Fondation Nationale des Affaires Sanitaires (NSF) et qui sont spécifiquement conçues pour les espaces de conservation des aliments. La casse d'ampoules électriques non enduites de manière spécifique pourrait entraîner des lésions corporelles et/ou une contamination des aliments.

La lumière d'affichage est 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.

Pour remplacer une ampoule lumineuse :

1. Éteindre l'appareil, débrancher le cordon d'alimentation et laisser refroidir l'appareil.
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 et 120/208–240 volts, utilisez P/N 02.30.265.00 d'Hatco.*

*NOTA: Des ampoules halogènes sont disponibles en option. Pour les applications 120 et 120/208–240 volts, utilisez P/N 02.30.081.00 d'Hatco.*

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

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

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

Si le problème persiste, veuillez contacter l'agence d'entretien agréée Hatco la plus proche ou Hatco pour obtenir une assistance. Pour trouver l'agence d'entretien la plus proche, rendez-vous sur le site Internet de Hatco ([www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com)) et sélectionnez le menu déroulant *Support* (Assistance), puis cliquez sur « Find A Service Agent » (Trouver un agent d'entretien); ou contactez l'équipe d'entretien et de pièces détachées de Hatco :

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

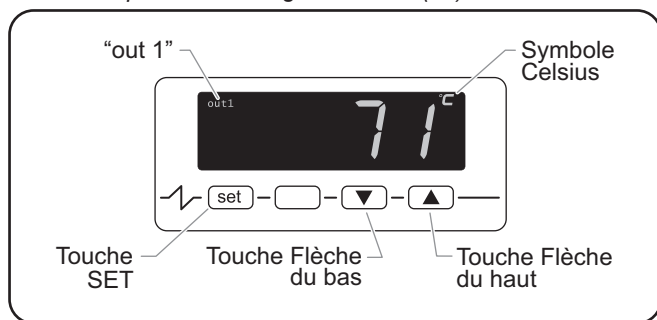
Courriel: [support@hatcocorp.com](mailto:support@hatcocorp.com)

## Régulateur de température numérique

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

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

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



Régulateur de température numérique

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

## Verrouiller/déverrouiller le régulateur de température numérique

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

Pour verrouiller les touches du régulateur de température numérique:

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

Pour déverrouiller les touches du régulateur de température numérique:

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

## Ampoules halogènes

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

## Barres de séparation des produits en acier inoxydable

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

## Panneaux insérés de couleur Designer

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

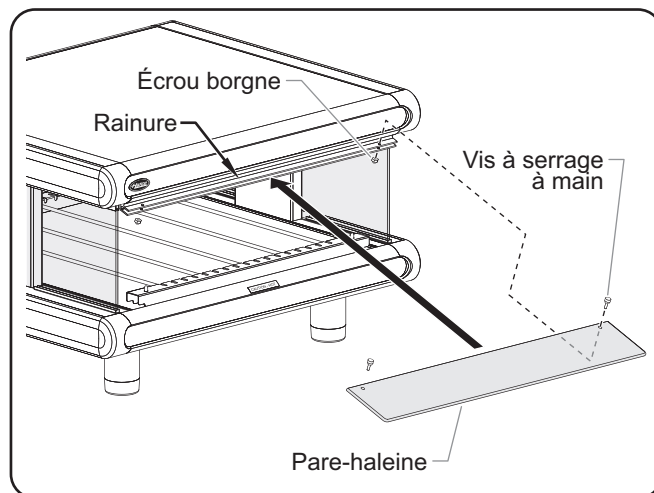
NOTA : Cette option sera initialement installée à l'usine et ne pourra pas être ajoutée par la suite.

## Pare-haleine

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

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

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



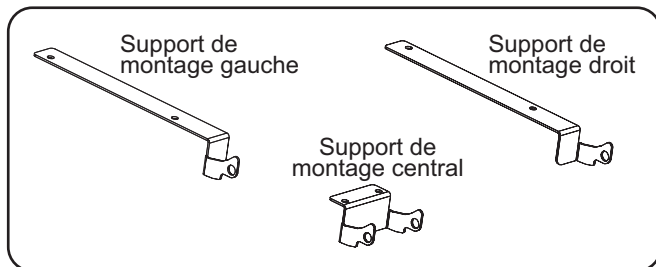
Installation du pare-haleine

## Capots Rabattables

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

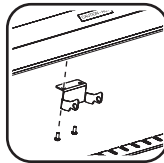
**NOTA:** Les unités de 1 216 mm (48") et plus nécessitent 2 capots par rayonnage ainsi qu'un support de montage central.

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



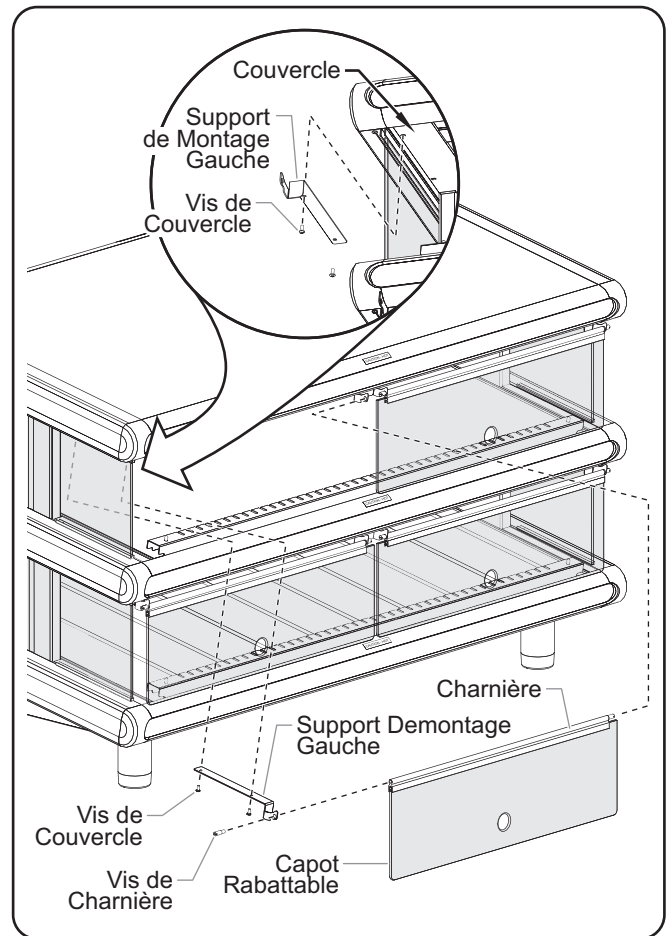
Support de montage du capot rabattable

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



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

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

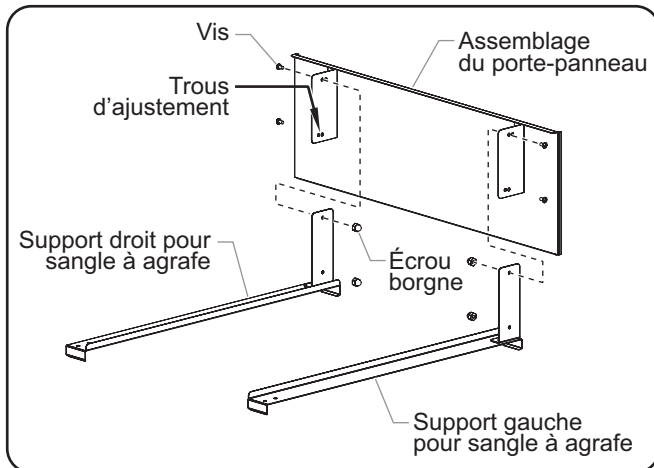


Installation des capots rabattables

## Porte-panneau

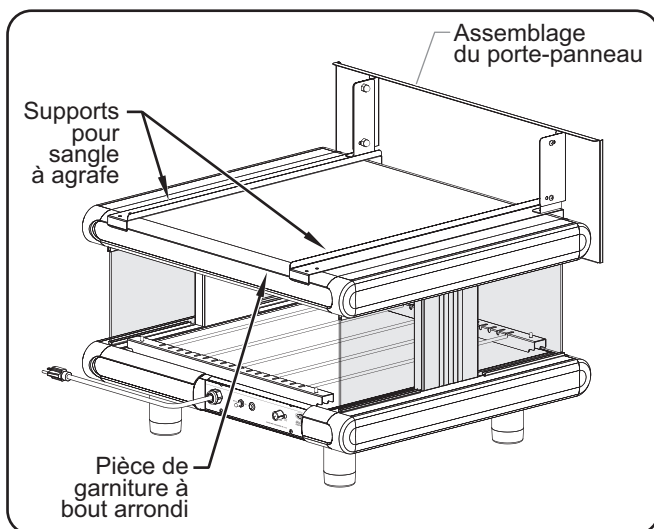
Affichez les offres spéciales ou faites la promotion d'un produit avec des panneaux faciles à utiliser. Pour installer le porte-panneau, suivez les étapes suivantes.

- Fixez les supports pour sangle à agrafe aux supports du porte-panneau avec des vis et des écrous borgnes.
  - Deux trous percés sur les supports du porte-panneau permettent un ajustement de l'angle. Sélectionnez les trous que vous souhaitez utiliser pour un positionnement sur un appareil incliné ou horizontal.



Fixation des ensembles pour sangle à agrafe

- Positionnez les supports pour sangle à agrafe au-dessus du présentoir chauffant et enclenchez-les avec soin par-dessus la pièce de garniture à bout arrondi à l'avant et à l'arrière du présentoir chauffant.
- Insérez un panneau à note mince derrière le panneau transparent fourni. L'épaisseur maximale autorisée est de 6 mm (1/4").



Porte-panneau

## Ampoules DEL Chef

Les ampoules DEL Chef sont offertes pour tous les appareils. Les ampoules DEL Chef sont des ampoules électriques qui offrent des économies d'énergie par rapport aux ampoules à incandescence. Suivez les instructions ci-dessous pour le remplacement des ampoules :

### 120 Volts

2700K: R02.30.185.01

3000K: R02.30.195.01

4000K: R02.30.196.01

### 230 Volts

2700K: R02.30.197.01

3000K: R02.30.198.01

4000K: R02.30.199.01



## 1. GARANTIE DU PRODUIT

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

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

- a) **Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS un (1) an supplémentaire pour les pièces uniquement :**  
 Éléments du grille-pain à convoyeur (enveloppe métallique)  
 Éléments des tiroirs chauffants (enveloppe métallique)  
 Tiroirs, roues et glissières des tiroirs chauffants  
 Éléments des rampes chauffantes (enveloppe métallique)  
 Éléments des vitrines chauffantes  
 (enveloppe métallique, air chauffant)  
 Éléments des armoires de stockage  
 (enveloppe métallique, air chauffant)  
 Éléments des compartiments chauffants —  
 série HW et HWB (enveloppe métallique)
- b) **Garantie de deux (2) ans pour les pièces et la main-d'œuvre :**  
 Gammes à induction  
 Réchauds à induction
- c) **Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS quatre (4) ans pour les pièces uniquement :**  
 Cuves 3CS et FR
- d) **Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS neuf (9) ans pour les pièces uniquement :**  
 Cuves des appareils de chauffage d'appoint électriques  
 Cuves des appareils de chauffage d'appoint à gaz
- e) **Garantie de quatre-vingt-dix (90) jours pour les pièces uniquement :**  
 Pièces de rechange

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

## 2. LIMITES DES RECOURS ET DES DOMMAGES

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



# AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • AUTORISÉS DISTRIBUTEURS DE PIÈCES

## ALABAMA

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

## ARIZONA

Tech 24  
Phoenix 602-234-2443

Byassee Equipment Co.  
Phoenix 602-252-0402

## CALIFORNIA

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

Chapman Appl. Service  
San Diego 619-298-7106

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

## COLORADO

Hawkins Commercial Appliance  
Englewood 303-781-5548

## FLORIDA

Whaley Foodservice Repair  
Jacksonville 904-725-7800

Whaley Foodservice Repair  
Orlando 407-757-0851

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

Comm. Appliance Service  
Tampa 813-663-0313

## GEORGIA

Heritage Service Group  
Norcross 866-388-9837

## HAWAII

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

Food Equip Parts & Service  
Honolulu 808-847-4871

## ILLINOIS

Parts Town  
Addison 708-865-7278

Eichenauer Elec. Service  
Decatur 217-429-4229

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

Cone's Repair Service  
Moline 309-797-5323

## IOWA

Goodwin Tucker Group  
Des Moines 515-262-9308

## KENTUCKY

Tech 24  
Lexington 859-254-8854

Tech 24  
Louisville 502-451-5411

## LOUISIANA

Chandlers Parts & Service  
Baton Rouge 225-272-6620

## MARYLAND

Electric Motor Service  
Baltimore 410-467-8080

## MASSACHUSETTS

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

## MICHIGAN

Bildons Appliance Service  
Detroit 248-478-3320

Commercial Kitchen Service  
Bay City 989-893-4561

Midwest Food Equip. Service  
Grandville 616-261-2000

## MISSOURI

General Parts  
Kansas City 816-421-5400

Commercial Kitchen Services  
St. Louis 314-890-0700

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

## NEBRASKA

Anderson Electric  
Omaha 402-341-1414

## NEVADA

Burney's Commercial  
Las Vegas 702-736-0006

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

## NEW JERSEY

Jay Hill Repair  
Fairfield 973-575-9145

Service Plus  
Flanders 973-691-6300

## NEW YORK

Alpro Service Co.  
Maspeth 718-386-2515

Duffy's - AIS  
Buffalo 716-884-7425

3Wire  
Plattsburgh 800-634-5005

Duffy's - AIS  
Sauquoit 800-836-1014

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

## NORTH CAROLINA

Authorized Appliance  
Charlotte 704-377-4501

## OHIO

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

Tech 24  
Cincinnati 513-772-6600

Commercial Parts and Service  
Columbus 614-221-0057

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

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

## OKLAHOMA

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

## OREGON

General Parts Group  
Portland 503-624-0890

## PENNSYLVANIA

Elmer Schultz Services  
Philadelphia 215-627-5401

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

AIS Commercial Parts and Service  
Pittsburgh 412-809-0244

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

Electric Repair Co.  
Reading 610-376-5444

## RHODE ISLAND

Marshall Electric Co.  
Providence 401-331-1163

## SOUTH CAROLINA

Whaley Foodservice Repair  
Lexington 803-996-9900

## TENNESSEE

Camp Electric  
Memphis 901-527-7543

## TEXAS

Armstrong Repair Service  
Houston 713-666-7100

Cooking Equipment Specialist  
Mesquite 972-686-6666

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

## UTAH

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

## VIRGINIA

Daubers  
Norfolk 757-855-4097

Daubers  
Springfield 703-866-3600

## WASHINGTON

3Wire  
Seattle 800-207-3146

## WISCONSIN

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

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

## CANADA

### ALBERTA

Key Food Equipment Service  
Edmonton 780-438-1690

### BRITISH COLUMBIA

Key Food Equipment Service  
Vancouver 604-433-4484

Key Food Equipment Service  
Victoria 250-920-4888

### MANITOBA

Air Rite, Inc.  
Winnipeg 204-895-2300

### NEW BRUNSWICK

EMR Services, Ltd.  
Moncton 506-855-4228

### ONTARIO

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

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

### QUÉBEC

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

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

## UNITED KINGDOM

Marren Group  
Northants +44(0)1933 665313

**HATCO CORPORATION**

**P.O. Box 340500**

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

**800-558-0607 414-671-6350**

**support@hatcocorp.com**

**www.hatcocorp.com**

**Register your unit online!**

See IMPORTANT OWNER INFORMATION  
section for details.

**S'inscrire en ligne!**

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