



Register Online!
(see page 2)

S'inscrire en ligne!
(voir page 12)

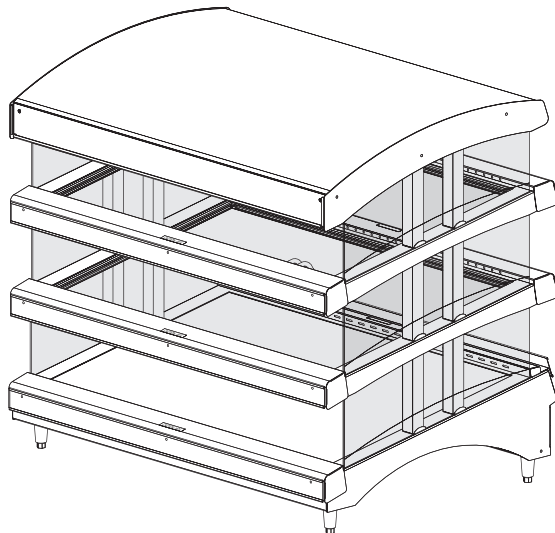


Glo-Ray®

Heated Glass Merchandiser Vitrine chauffante

GR3SDS-DCT and GR3SDS-TCT Series

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 12

<p>Important Owner Information..... 2</p> <p>Introduction..... 2</p> <p>Important Safety Information 3</p> <p>Model Description 4</p> <p>Model Designation 4</p> <p>Specifications 5</p> <p style="padding-left: 20px;">Plug Configurations 5</p> <p style="padding-left: 20px;">Electrical Rating Chart..... 5</p> <p style="padding-left: 20px;">Dimensions 6</p> <p>Installation..... 7</p> <p style="padding-left: 20px;">General 7</p>	<p>Operation..... 8</p> <p style="padding-left: 20px;">General 8</p> <p style="padding-left: 20px;">Control Panel..... 8</p> <p style="padding-left: 20px;">Operating the Unit 8</p> <p>Maintenance..... 9</p> <p style="padding-left: 20px;">General 9</p> <p style="padding-left: 20px;">Daily Cleaning 9</p> <p style="padding-left: 20px;">Ground Fault Circuit Interrupters..... 9</p> <p>Troubleshooting Guide 10</p> <p>Limited Warranty 11</p> <p>Authorized Parts Distributors Back Cover</p>
--	--

IMPORTANT OWNER INFORMATION

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

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

Register your unit!

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

Business

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

Telephone: 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.

INTRODUCTION

Hatco Glo-Ray® Heated Glass Merchandisers are perfect for holding hot wrapped or boxed foods on a buffet line or customer serving points. Blanket-style heating elements in the hardcoated base and upper canopy as well as unique, patented heated glass shelves hold wrapped or boxed food products hot and keep them at optimum serving temperatures while maintaining product quality.

Heated Glass Merchandisers are guaranteed against breakage and burnout for one year. These units also feature LED display lights along with cord and plug sets.

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

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

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



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



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



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



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

WARNING**ELECTRIC SHOCK HAZARD:**

- Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install the proper voltage and size electrical receptacle.
- Turn OFF power switches, unplug power cord(s), and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- This unit has one or two power cords. Disconnect ALL power supply cords 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 the ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C).
- Do not steam clean or use excessive water on the unit.
- Do not pull unit by power cord.
- Discontinue use if power cord is frayed or worn.
- Do not allow liquids to spill on heated glass shelf.
- Do not clean unit when it is energized or hot.
- This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- Do not attempt to repair or replace a damaged power cord. The cord must be replaced by Hatco, an Authorized Hatco Service Agent, or a person with similar qualifications.
- 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 control side of unit a minimum of 3” (76 mm) and all other sides a minimum of 1” (25 mm) from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, combustion or discoloration could occur.

This unit may have two 120 V circuits, and each circuit has a separate power cord. Each circuit/power cord must be plugged into a separate branch circuit rated 120 V and a minimum of 15 A.

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

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

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.

WARNING

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

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

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

CAUTION**BURN HAZARD:**

- Some exterior surfaces on unit will get hot. Use caution when touching these areas.
- Do not come in contact with heated glass shelf during operation. Both sides of heated glass shelf are very hot.

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 this unit cannot be sealed at the point of use, 2-1/2” (64 mm) legs are included to allow for proper cleaning access below the unit.

NOTICE

Do not allow the glass shelf to overheat. Overheating may cause the food containers to melt or soften.

Do not use food pans, ceramic dishes, or abrasive materials on heated glass shelf. Scratching of the glass surface may occur, marring its appearance and making it susceptible to soil accumulation. Damage to glass surface or breakage of glass caused by misuse is not covered under warranty.

Locate in an area that avoids air current around unit. Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e. near exhaust fans/hoods, exterior doors, and air conditioning ducts).

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

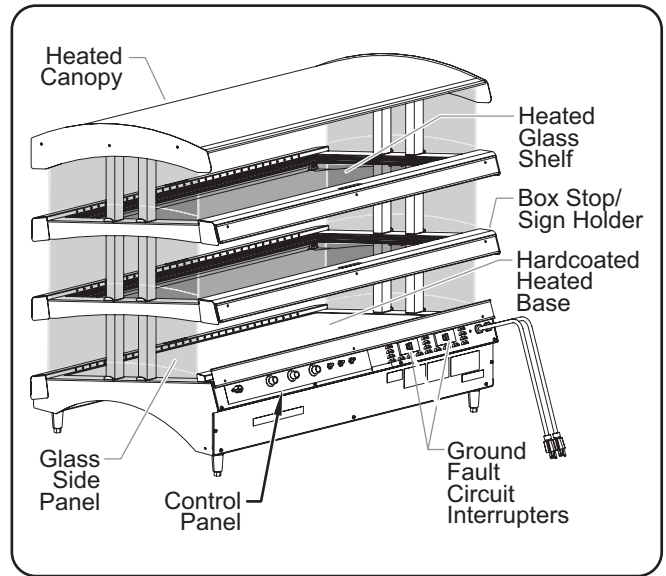
Use non-abrasive cleaners and cloths only. Abrasive cleaners and cloths could scratch finish of unit, marring its appearance and making it susceptible to soil accumulation.

MODEL DESCRIPTION

All Models

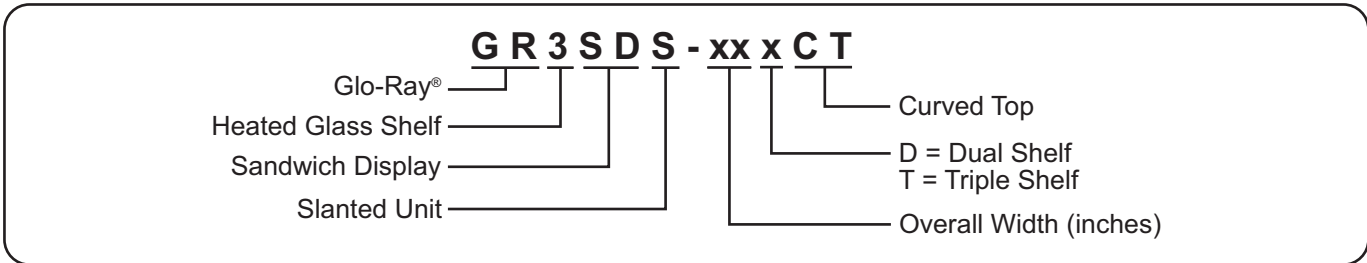
Heated Glass Merchandisers are constructed of aluminum and stainless steel with dual or triple glass shelving. Units feature tempered glass side panels, a thermostatically-controlled heated base, heated glass shelves, LED display lights, box stops on each shelf, and one or two 6' (1829 mm) power cord and plug sets.

The warmer features two heat sources. The first is the thermostatically-controlled hardcoated base shelf and canopy. The second heat source consists of the glass shelf/shelves that conducts heat to food product above and below.



Model GR3SDS-39TCT (operator side shown)

MODEL DESIGNATION



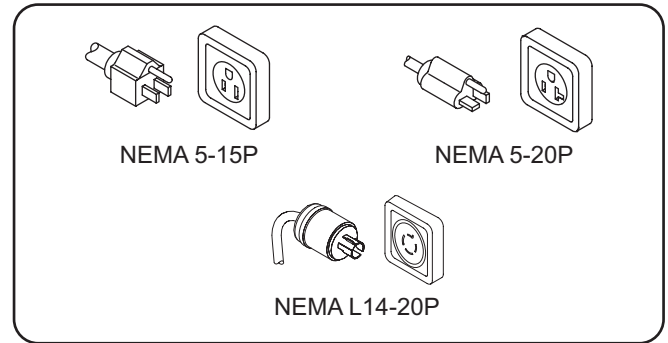
Plug Configurations

Units are supplied from the factory with one or two electrical cords and plugs installed.



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

NOTE: Specification label located on the back of the unit. See label for serial number and verification of unit electrical information.



Plug Configurations

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.

Electrical Rating Chart

Model	Circuit	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
GR3SDS-27DCT	---	120	1340	11.2	NEMA 5-15P	155 lbs. (70 kg)
GR3SDS-27TCT	1	120	980	8.2	NEMA 5-15P	190 lbs. (86 kg)
	2	120	1115	9.3	NEMA 5-15P	
	---	120/208-240	2095	17.5	NEMA L14-20P	
GR3SDS-33DCT	---	120	1747	14.6	NEMA 5-15P*	175 lbs. (79 kg)
GR3SDS-33TCT	1	120	1293	10.8	NEMA 5-15P	215 lbs. (98 kg)
	2	120	1555	13.0	NEMA 5-15P	
	---	120/208-240	2723	11.9	NEMA L14-20P	
GR3SDS-39DCT	1	120	1530	12.8	NEMA 5-15P	186 lbs. (84 kg)
	2	120	600	5.0	NEMA 5-15P	
	---	120/208-240	2130	12.8	NEMA L14-20P	
GR3SDS-39TCT	1	120	1555	13.0	NEMA 5-15P	230 lbs. (104 kg)
	2	120	1755	14.6	NEMA 5-15P	
	---	120/208-240	3310	14.6	NEMA L14-20P	

* NEMA 5-20P available for Canada.

NOTE: Units with two circuits are equipped with two cord and plug sets requiring two separate 120 V, 15 A circuits.

NOTE: Shipping weights are estimated.

Dimensions

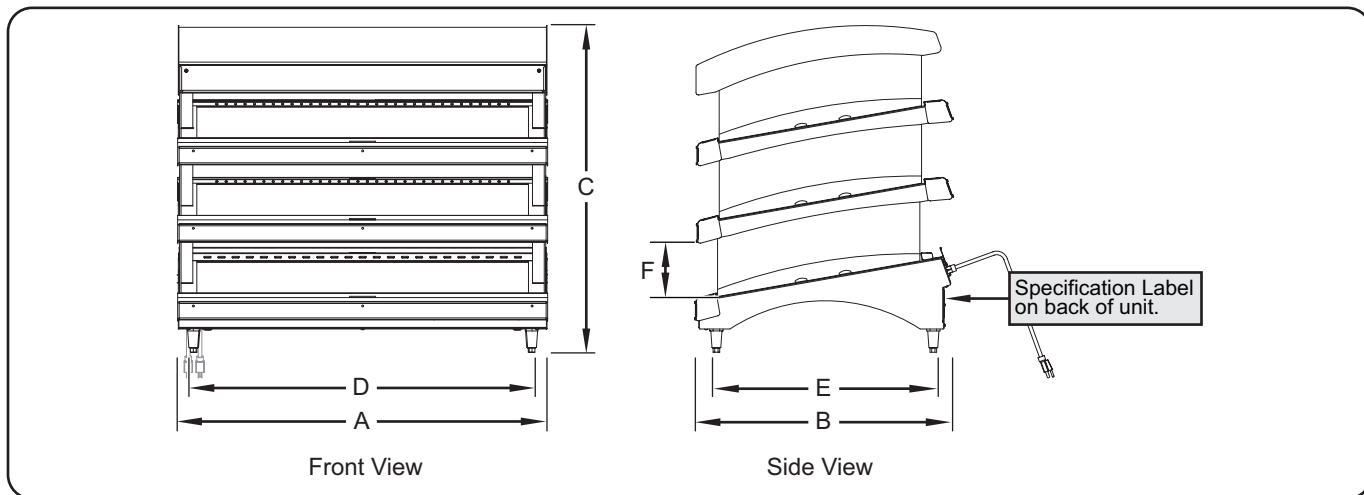
Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)	Shelf Height (F)
GR3SDS-27DCT	27-3/16" (690 mm)	27-13/16" (705 mm)	26-3/8" (669 mm)	24-3/4" (627 mm)	24" (608 mm)	5-3/4" (147 mm)
GR3SDS-27TCT	27-3/16" (690 mm)	29" (735 mm)	34-5/16" (871 mm)	24-3/4" (627 mm)	24" (608 mm)	5-3/4" (147 mm)
GR3SDS-33DCT	33-3/16" (843 mm)	27-13/16" (705 mm)	26-3/8" (669 mm)	30-3/4" (780 mm)	24" (608 mm)	5-3/4" (147 mm)
GR3SDS-33TCT	33-3/16" (843 mm)	27-15/16" (710 mm)	34-9/16" (877 mm)	30-3/4" (780 mm)	24" (608 mm)	5-3/4" (147 mm)
GR3SDS-39DCT	39-3/16" (995 mm)	27-1/2" (698 mm)	26-1/2" (673 mm)	36-5/8" (930 mm)	23-13/16" (604 mm)	5-3/4" (147 mm)
GR3SDS-39TCT	39-3/16" (995 mm)	27-1/2" (698 mm)	34-3/4" (882 mm)	36-5/8" (930 mm)	23-13/16" (604 mm)	5-3/4" (147 mm)

Usable Heated Shelf Space:

23-1/4" W (591 mm) x 21-1/4" D (540 mm)

29-1/4" W (743 mm) x 21-1/4" D (540 mm)

35-1/4" W (895 mm) x 21-1/4" D (540 mm)



General

Glo-Ray® Heated Glass Merchandisers are shipped with most components installed and ready for operation. The following installation instructions must be performed before plugging in and operating the cabinet.

⚠ WARNING

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

FIRE HAZARD: Locate control side of unit a minimum of 3" (76 mm) and all other sides a minimum of 1" (25 mm) from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, combustion or discoloration could occur.

⚠ CAUTION

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

NOTICE

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

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

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

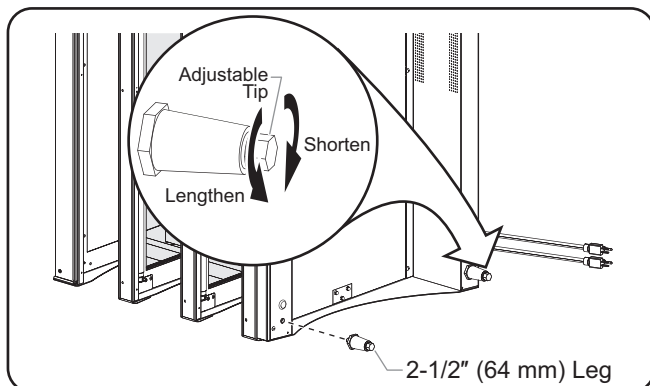
2. Install the 2-1/2" (64 mm) legs onto the bottom of the unit.
 - a. Remove the box stop/sign holder on each shelf.

NOTE: The side glass panels are shipped loose. Make sure they are not installed before tipping unit.

- b. Carefully lay unit on its side, and remove the four rubber shipping feet, if installed. This step requires two people.

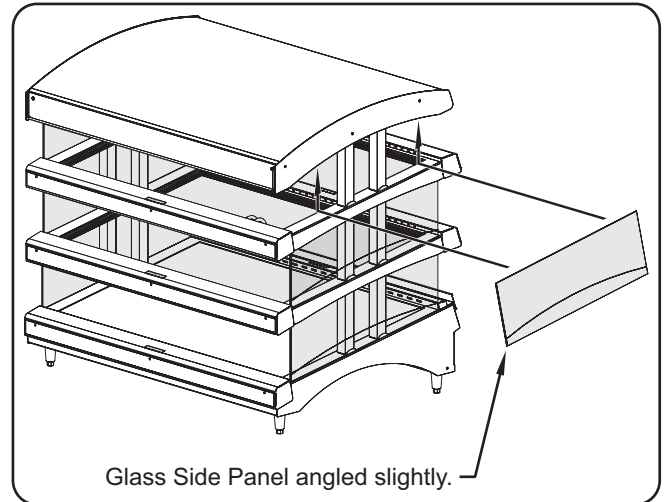
NOTE: Place a piece of cardboard between the unit and the floor to prevent marring the unit finish.

- c. Thread the 2-1/2" (64 mm) legs into the hole at each corner on the bottom of the unit. Hand-tighten the legs until snug. Do not over-tighten.
- d. Return the unit to its upright position. This step requires two people.
- e. Replace the box stop/sign holder on each shelf.



Installing the Legs

3. Remove tape and protective packaging from all surfaces of unit.
4. Install the glass side panels. To install:
 - a. Angle the top of the glass panel into the upper channel.
 - b. Carefully lower the panel into the lower channel.



Installing the Glass Side Panels

5. Place the unit in the desired location.
 - Locate the unit in an area where the ambient air temperature is constant and a minimum of 70°F (21°C). Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exhaust fans/hoods, air conditioning ducts, 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.
 - Make sure all the feet on the bottom of the unit are positioned securely on the countertop.
6. Level the unit by turning the leveling nut on each leg, if necessary. When looking at the top of the unit, turning the nut clockwise will lengthen the leg, and turning the nut counterclockwise will shorten the leg.

General

Glo-Ray® Heated Glass Merchandisers are designed for ease of operation. Perform the following procedure to operate the unit.



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

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



Do not allow the glass shelf to overheat. Overheating may cause the food containers to melt or soften.

Do not use food pans, ceramic dishes, or abrasive materials on heated glass shelf. Scratching of the glass surface may occur, marring its appearance and making it susceptible to soil accumulation. Damage to glass surface or breakage of glass caused by misuse is not covered under warranty.

Control Panel

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



Heat Source Icon

The heat source icon consists of three or four bars and appears below the control knob for each heat source. Each bar in the icon represents a heat source on the unit, starting at the base. The bar that is in red indicates which heat source is controlled by the corresponding control knob.

Base and Canopy Heat Control Knobs

The Base and Canopy Heat Control knobs control heat to the blanket-style elements in the base and canopy. Turning the Base and Canopy Heat Control knobs clockwise will increase the temperature setting. Turning the Base and Canopy Heat Control knobs counterclockwise will decrease the temperature setting.

Shelf Heat Control Knob(s)

The Shelf Heat Control knob(s) controls heat to a glass shelf on the unit. The heat source icon below the control indicates which shelf corresponds to the control. Turning a Heat Control knob clockwise will decrease the temperature setting. Turning a Heat Control knob counterclockwise will increase the temperature setting. Turning a Shelf Heat Control knob to "O" turns off heat to the corresponding shelf.

NOTE: Each heated glass shelf is controlled independently.

Lights I/O (on/off) Switch

The Lights I/O (on/off) Switch controls power to the lights.

Power I/O (on/off) Switch

The Power I/O (on/off) Switch controls power to the entire unit.

Operating the Unit

Startup

1. Plug the power cord(s) into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
2. Move the Lights I/O (on/off) switch to the I (on) position. The LED lights will illuminate.

NOTE: The Glo-Ray Heated Glass Merchandiser can be used with the lights on or off.



BURN HAZARD:

- Some exterior surfaces on unit will get hot. Use caution when touching these areas.
 - Do not come in contact with heated glass shelf during operation. Both sides of heated glass shelf are very hot.
3. Move the Power I/O (on/off) switches to the I (on) position.
 - The heated base, glass shelf/shelves, and canopy heat will energize.
 4. Turn the Heat Control knobs to the desired settings.

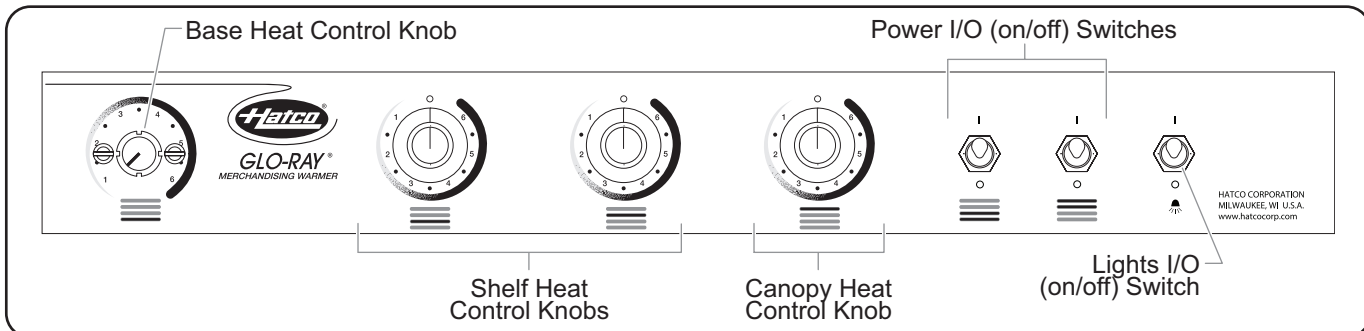
NOTE: It is not necessary to operate the unit with all the heated shelves and the heated canopy on. Turn on only the desired heat sources.

NOTE: All heated glass shelves and the canopy element have a maximum operating temperature of 200°F (93°C).

5. Allow the unit 15–20 minutes to reach operating temperature before loading preheated food product.

Shutdown

1. Move all Power and Lights I/O (on/off) switches to the O (off) position. All lights and heat sources will shut off.
2. Allow the unit to cool, and perform the "Daily Cleaning" procedure in the MAINTENANCE section.



GR3SDS-39TCT Control Panel

General

Glo-Ray® Heated Glass Merchandisers are designed for maximum durability and performance with minimum maintenance.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Turn OFF power switches, unplug power cord(s), and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- This unit has one or two power cords. Disconnect ALL power supply cords 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.
- Do not clean unit when it is energized or hot.

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

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.

Daily Cleaning

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

NOTICE

Use non-abrasive cleaners 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(s), and allow the unit to cool.
2. Remove all food containers.
3. Wipe down the hardcoated heated base and all metal surfaces using a clean, damp cloth. Stubborn stains may be removed with a good non-abrasive cleaner. Hard to reach areas should be cleaned with a small brush and mild soap.
4. Clean the heated glass shelves and glass side panels using ordinary glass cleaner and a soft cloth or paper towel.
5. Wipe dry all metal surfaces using a clean, dry cloth

Ground Fault Circuit Interrupters

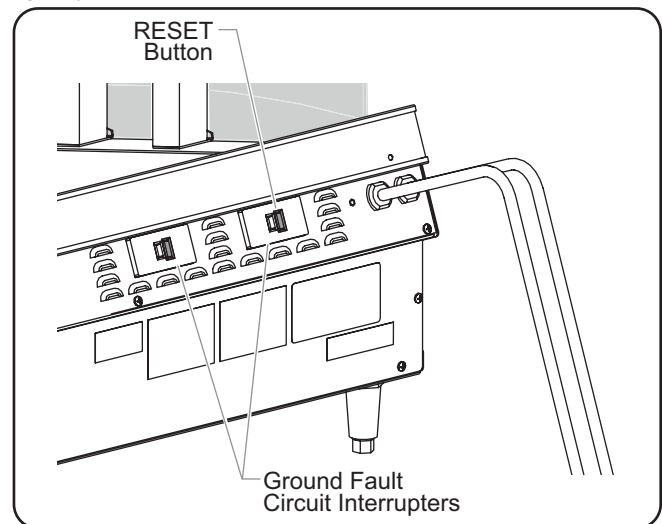
Heated Glass Merchandisers are supplied with one or two, built-in Ground Fault Circuit Interrupters (GFCI)—one for each circuit. GFCIs are designed to turn off electrical power and help prevent damage to the internal components when there is a short circuit or electrical fault.

To reset a GFCI:

1. Make sure the unit is plugged in and all I/O (on/off) switches are in the I (on) position.
2. Push the RESET button.

NOTE: The unit must be plugged in and turned on for the GFCI to reset. If the unit is off, the GFCI will not reset.

If a GFCI continues to trip, contact an Authorized Hatco Service Agency.



Ground Fault Circuit Interrupters



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



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

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Unit is plugged in, but not working.	Unit not turned on.	Move all Power I/O (on/off) switches 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.
	GFCI(s) tripped.	Reset GFCI. If GFCI continues to trip, contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Power I/O (on/off) switch(es) defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Supply voltage to unit is incorrect.	Verify supply voltage at both receptacles matches the unit specifications.
	Internal electrical malfunction.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Display light(s) not working.	Lights I/O (on/off) switch in the O (off) position.	Move Lights I/O (on/off) switch to I (on) position.
Base, glass shelf, and/or canopy heat not hot enough.	Corresponding Heat Control Knob(s) set too low.	Adjust the appropriate Heat Control Knob(s) to a higher setting.
	Excessive air movement around unit.	Relocate unit or redirect air movement (i.e. air conditioning duct or exhaust fan) away from unit.
	Heat Control(s) not working properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Heating element(s) and/or heated glass shelves not working.	
Base, glass shelf, and/or canopy heat too hot.	Corresponding Heat Control Knob(s) set too high.	Adjust the appropriate Heat Control Knob(s) to a lower setting.
	Heat Control(s) not working properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Supply voltage to unit is incorrect.	Verify supply voltage at both receptacles matches the unit specifications.
Display lights working, but no heat.	Power I/O (on/off) switches in O (off) position.	Move all Power I/O (on/off) switches to the I (on) position.
	GFCI(s) tripped.	Reset GFCI. If GFCI continues to trip, contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Heat Control(s) not working properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Heating element(s) and/or heated glass shelves not working.	

Troubleshooting Questions?

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

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

e-mail: support@hatcocorp.com

1. PRODUCT WARRANTY

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

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

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

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

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

Induction Ranges
 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.

Informations Importantes pour le Propriétaire.....	12	Mode d'emploi	18
Introduction.....	12	Généralités	18
Consignes de Sécurité Importantes.....	13	Panneau de contrôle	18
Description du Modèle.....	14	Fonctionnement de l'appareil	18
Désignation du Modèle.....	14	Maintenance	20
Caractéristiques Techniques	15	Généralités	20
Configuration des fiches.....	15	Nettoyage quotidien.....	20
Tableau des valeurs nominales électriques	15	Disjoncteurs-détecteurs de fuite à la terre	20
Dimensions.....	16	Guide de Dépannage	21
Installation	17	Garantie Limitée	22
Généralités	17	Autorisés Distributeurs de Pièces	Couverture Arrière

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 de spécification située sur le côté 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 vitrines chauffantes Glo-Ray® de Hatco sont idéales pour maintenir au chaud les aliments emballés ou en boîte sur un buffet ou sur un point de distribution en libre-service. Les éléments de chauffage à chaleur enveloppante, situés au niveau du socle à revêtement dur et de l'auvent supérieur, ainsi que les rayonnages chauffants en verre brevetés, gardent les produits emballés ou en boîte au chaud et les maintiennent à une température de dégustation optimale tout en conservant leur qualité.

Les vitrines chauffantes sont garanties un an contre la casse et le brûlage des circuits. Ces appareils disposent également de lampes LED et d'un ou deux jeux de cordons et de prises d'alimentation.

Les vitrines chauffantes Glo-Ray sont le résultat de recherches approfondies et de nombreux essais pratiques. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour une durabilité maximale, une apparence attractive et des performances optimales. Chaque appareil est soigneusement inspecté et testé avant expédition.

Ce manuel contient des instructions relatives à l'installation, à la sécurité et au fonctionnement des vitrines chauffantes Glo-Ray. Hatco vous recommande de lire l'ensemble des instructions d'installation et d'utilisation et toutes les consignes de sécurité dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

AVIS

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



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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.
- Mettre l'interrupteur en position Arrêt, débrancher le(s) cordon(s) d'alimentation et laisser l'appareil refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.
- Cet appareil possède un ou deux cordons d'alimentation. Débrancher TOUS les cordons d'alimentation avant de procéder à tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.
- NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C (70°F) minimum.
- Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.
- Ne pas tirer l'appareil par son cordon électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon est endommagé ou usé.
- Ne verser aucune substance liquide sur la plaque chauffante vitrocéramique.
- Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension ou chaud.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas tenter de réparer ni de changer un cordon électrique endommagé. Ce cordon doit être changé par Hatco, par un réparateur Hatco agréé ou par une personnes de qualifications comparables.
- Cet appareil doit uniquement être réparé par un personnel qualifié. Toute réparation par un personnel non qualifié peut entraîner une électrocution et des brûlures.
- Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER D'INCENDIE: Positionner le panneau latéral de commande à au moins 76 mm (3") et les autres côtés de l'appareil à au moins 25 mm (1") de tout mur ou équipement doté d'un revêtement combustible. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.

Cet appareil peut comporter deux circuits de 120 V reliés à deux cordons d'alimentation séparés. Chaque circuit/cordon d'alimentation doit être branché sur un circuit de dérivation distinct de 120 V et 15 A minimum.

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.

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

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

Cet appareil ne 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.

Cette unité doit être entretenue uniquement par des personnes qualifiées. Un entretien réalisé par des personnes non-qualifiées peut entraîner des décharges électriques ou provoquer des brûlures.

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

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE:

- Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.
- Ne pas entrer en contact avec la plaque chauffante vitrocéramique durant le fonctionnement de l'appareil. Les deux côtés de la plaque chauffante vitrocéramique sont très chauds.

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 lbs) 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 64 mm (2-1/2") sont fournis pour permettre le nettoyage en dessous de l'équipement.

AVIS

Empêcher toute surchauffe de l'appareil. La surchauffe peut faire fondre ou ramollir les contenants alimentaires.

Ne pas utiliser de bacs alimentaires, de plats en céramique ou de matériaux abrasifs sur la plaque chauffante vitrocéramique. Cela pourrait rayer la surface en vitrocéramique, la détériorer et la rendre plus salissante. Les dommages occasionnés à la surface en vitrocéramique ou le bris de la vitrocéramique dus à une utilisation inappropriée ne sont pas couverts par la garantie.

AVIS

Ne pas poser l'appareil sur le côté comportant le panneau de commande, cela risquerait de l'endommager.

Utilisez uniquement des nettoyeurs non abrasifs et des chiffons doux. Les chiffons et nettoyeur abrasifs pourraient rayer la finition de l'unité, altérant son apparence et la rendant vulnérable à l'accumulation de saleté.

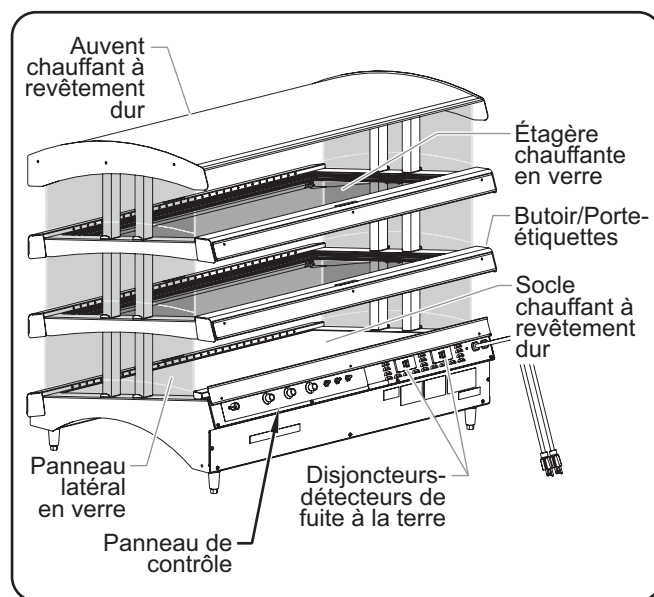
Installer l'appareil dans une zone à l'écart des courants d'air. Éviter les zones pouvant être soumises à des mouvements d'air ou à des courants d'air actifs (c.-à-d. à proximité des ventilateurs/capots d'échappement, des portes et des conduites de climatisation).

DESCRIPTION DU MODÈLE

Tous les Modèles

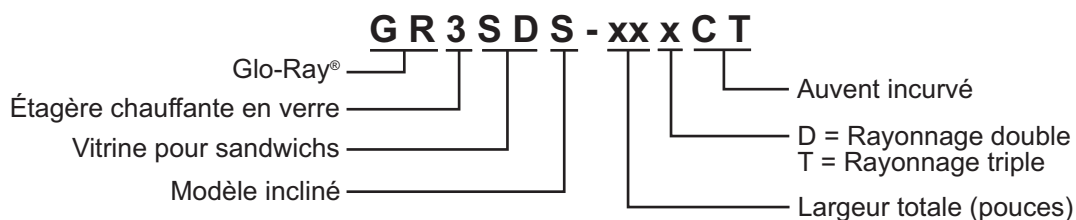
Les vitrines chauffantes sont composées d'aluminium et d'acier inoxydable et comportent deux ou trois rayonnages en verre. Les appareils comportent des panneaux latéraux en verre trempé, un socle chauffant contrôlé par un thermostat, des rayonnages chauffants en verre, des lampes LED, des butoirs sur chaque rayonnage ainsi qu'un ou deux jeux de cordons d'alimentation de 1 829 mm (6') de longueur munis de prises.

L'appareil est équipé de deux sources de chaleur. La première se situe au niveau du socle et de l'auvent chauffants à revêtement dur contrôlés par thermostat. La seconde se trouve au niveau du/des rayonnage(s) vitré(s) et dirige la chaleur au-dessus et en dessous des produits.



Modèle GR3SDS-39TCT (vue depuis le plan de travail)

DÉSIGNATION DU MODÈLE



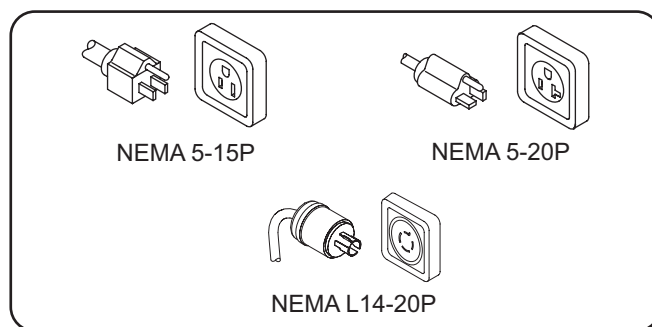
Configuration des fiches

Les appareils sont fournis par l'usine avec un ou deux jeux de cordons et de prises électriques pré-installés.

AVERTISSEMENT

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

NOTA: Les prise électriques ne sont pas fournies par Hatco.



Configuration des fiches

NOTA: Étiquette de spécifications sur le dos de l'appareil. Consultez l'étiquette pour connaître le numéro de série et vérifier les caractéristiques électriques de l'appareil.

Tableau des valeurs nominales électriques

Modèle	Circuit	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
GR3SDS-27DCT	---	120	1340	11.2	NEMA 5-15P	70 kg (155 lbs.)
GR3SDS-27TCT	1	120	980	8.2	NEMA 5-15P	86 kg (190 lbs.)
	2	120	1115	9.3	NEMA 5-15P	
	---	120/208-240	2095	17.5	NEMA L14-20P	
GR3SDS-33DCT	---	120	1747	14.6	NEMA 5-15P*	79 kg (175 lbs.)
GR3SDS-33TCT	1	120	1293	10.8	NEMA 5-15P	98 kg (215 lbs.)
	2	120	1555	13.0	NEMA 5-15P	
	---	120/208-240	2723	11.9	NEMA L14-20P	
GR3SDS-39DCT	1	120	1530	12.8	NEMA 5-15P	84 kg (186 lbs.)
	2	120	600	5.0	NEMA 5-15P	
	---	120/208-240	2130	12.8	NEMA L14-20P	
GR3SDS-39TCT	1	120	1555	13.0	NEMA 5-15P	104 kg (230 lbs.)
	2	120	1755	14.6	NEMA 5-15P	
	---	120/208-240	3310	14.6	NEMA L14-20P	

* NEMA 5-20P pour le Canada.

NOTA: Les appareils à deux circuits sont équipés de deux jeux de cordons d'alimentation et de prises, nécessitant deux circuits électriques 120 V et 15 A indépendants.

NOTA: Le poids d'embarquement comprend l'emballage.

Dimensions

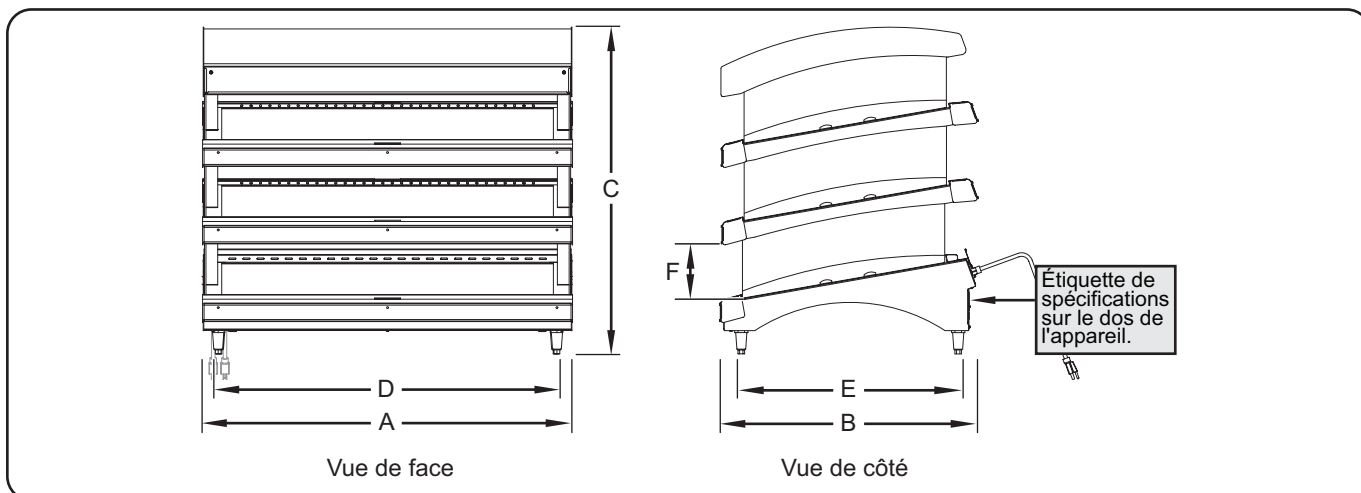
Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Empattement Largeur (D)	Empattement Profondeur (E)	Hauteur du Rayonnage (F)
GR3SDS-27DCT	690 mm (27-3/16")	705 mm (27-13/16")	669 mm (26-3/8")	627 mm (24-3/4")	608 mm (24")	147 mm (5-3/4")
GR3SDS-27TCT	690 mm (27-3/16")	735 mm (29")	871 mm (34-5/16")	627 mm (24-3/4")	608 mm (24")	147 mm (5-3/4")
GR3SDS-33DCT	843 mm (33-3/16")	705 mm (27-13/16")	669 mm (26-3/8")	780 mm (30-3/4")	608 mm (24")	147 mm (5-3/4")
GR3SDS-33TCT	843 mm (33-3/16")	710 mm (27-15/16")	877 mm (34-9/16")	780 mm (30-3/4")	608 mm (24")	147 mm (5-3/4")
GR3SDS-39DCT	995 mm (39-3/16")	698 mm (27-1/2")	673 mm (26-1/2")	930 mm (36-5/8")	604 mm (23-13/16")	147 mm (5-3/4")
GR3SDS-39TCT	995 mm (39-3/16")	698 mm (27-1/2")	882 mm (34-3/4")	930 mm (36-5/8")	604 mm (23-13/16")	147 mm (5-3/4")

Espace utilisable sur le rayonnage chauffant :

591 mm (23-1/4") L x 540 mm (21-1/4") P

743 mm (29-1/4") L x 540 mm (21-1/4") P

895 mm (35-1/4") L x 540 mm (21-1/4") P



Généralités

Les vitrines chauffantes Glo-Ray® sont livrées prêtes à l'emploi, avec la plupart de leurs composants pré-installés. Les instructions d'installation suivantes doivent être exécutées avant le branchement et l'utilisation de l'armoire.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE : L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placez l'unité à l'intérieur d'un local dont la température ambiante se situe entre 21°C (70°F).

DANGER D'INCENDIE: Positionner le panneau latéral de commande à au moins 76 mm (3") et les autres côtés de l'appareil à au moins 25 mm (1") de tout mur ou équipement doté d'un revêtement combustible. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.

⚠ ATTENTION

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

AVIS

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/capots d'échappement, des portes et des conduites de climatisation).

Ne pas poser l'appareil sur le côté comportant le panneau de commande, cela risquerait de l'endommager.

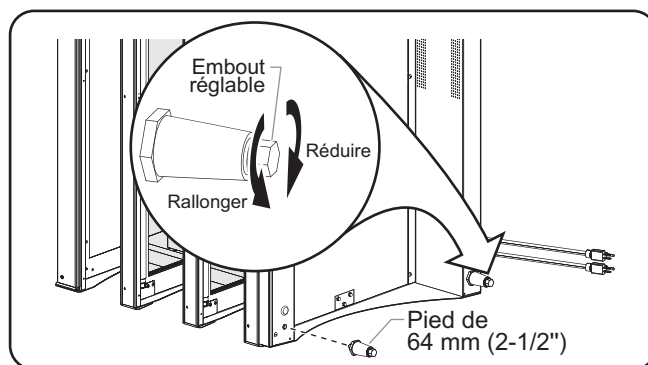
- Sortir l'appareil de sa boîte. Cette étape nécessite deux personnes.

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

- Installer les pieds de 64 mm (2-1/2") sur le fond de l'appareil.
 - Retirer le butoir/porte-étiquettes sur chaque rayonnage.
 - Coucher soigneusement l'appareil sur le côté. Cette étape nécessite deux personnes.

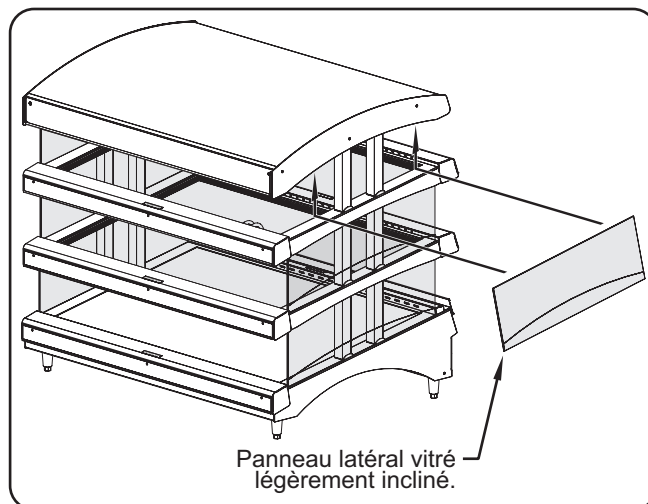
NOTA: Placer un morceau de carton entre l'appareil et le sol pour éviter de rayer le revêtement de l'appareil.

- Installer chaque pied. Serrer les pieds manuellement jusqu'à ce qu'ils soient bien ajustés. Ne les serrez pas trop fort.
- Remettre l'appareil à la verticale. Cette étape nécessite deux personnes.
- Replacer le butoir/porte-étiquettes sur chaque rayonnage.



Installation des pieds

- Retirez le ruban et l'emballage de protection de toutes les surfaces de l'appareil.
- Installer les panneaux latéraux vitrés. Pour procéder à l'installation :
 - Incliner la partie haute du panneau vitré pour l'insérer dans le rail supérieur.
 - Abaisser doucement le panneau jusqu'à atteindre le rail inférieur.



Installation des panneaux latéraux vitrés

- Placez l'unité à l'emplacement souhaité.
 - Placez l'appareil dans une zone où la température ambiante est constante et se situe entre 21°C (70°F). Évitez les zones pouvant être soumises à des mouvements d'air ou à des courants d'air actifs (c.-à-d. à proximité des ventilateurs/capots d'échappement et des conduites de climatisation).
 - Assurez-vous que l'unité est placée à une hauteur appropriée dans une zone facilitant son utilisation.
 - Veillez à ce que le comptoir soit plat et assez résistant pour supporter le poids de l'unité et des produits alimentaires.
 - Veillez vous assurer que tous les pieds en-dessous de l'appareil sont fermement positionnés sur le comptoir.
- Si nécessaire, mettez l'unité à niveau en tournant les pieds de mise à niveau sur chaque patte. Au bas de l'appareil, tourner les pieds dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour les allonger ou dans le sens des aiguilles d'une montre pour les raccourcir.

Généralités

Les vitrines chauffantes Glo-Ray® sont conçues pour être simples d'utilisation. Suivre la procédure suivante pour faire fonctionner l'appareil.

AVERTISSEMENT

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

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

AVIS

Empêcher toute surchauffe de l'appareil. La surchauffe peut faire fondre ou ramollir les contenants alimentaires.

Ne pas utiliser de bacs alimentaires, de plats en céramique ou de matériaux abrasifs sur la plaque chauffante vitrocéramique. Cela pourrait rayer la surface en vitrocéramique, la détériorer et la rendre plus salissante. Les dommages occasionnés à la surface en vitrocéramique ou le bris de la vitrocéramique dus à une utilisation inappropriée ne sont pas couverts par la garantie.

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.



Icône de la source de chaleur

L'icône de la source de chaleur affiche deux ou trois barres et apparaît en dessous du bouton de commande de chaque source de chaleur. Chaque barre sur l'icône représente une source de chaleur de l'appareil, en commençant par le socle. La barre rouge indique quelle source de chaleur est commandée par le bouton de commande correspondant.

Boutons de réglage de la chaleur de la base et de l'auvent chauffant

Les boutons de commande de la chaleur de la base chauffante et de l'auvent contrôlent les éléments de chauffage à chaleur enveloppante de la base et l'auvent. Si vous tournez les boutons de réglage de la température de la base et de l'auvent dans le sens des aiguilles d'une montre, cela augmentera le réglage de la température. Si vous tournez les boutons de réglage de la température de la base et de l'auvent dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, cela baissera le réglage de la température.

Bouton(s) de contrôle de la chaleur de la plaque

Le(s) bouton(s) de contrôle de la chaleur de la plaque contrôle(nt) la température de la plaque vitrée de l'appareil. L'icône de la source de chaleur sous le bouton indique quelle plaque correspond à ce bouton. Si vous tournez le bouton de contrôle de la chaleur dans le sens des aiguilles d'une montre, cela augmentera le réglage de la température. Si vous tournez le bouton de contrôle de la chaleur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, cela baissera le réglage de la température. Si vous mettez le bouton de contrôle de la chaleur de la plaque sur « 0 », cela arrêtera de chauffer la plaque correspondante.

NOTA: Chaque plaque chauffante vitrée est commandée de façon indépendante.

Interrupteur I/O (marche/arrêt) des lampes

L'interrupteur I/O (marche/arrêt) des lampes contrôle l'alimentation des lampes.

Interrupteur I/O (marche/arrêt) de l'alimentation

L'interrupteur I/O (marche/arrêt) de l'alimentation contrôle l'alimentation de tout l'appareil.

Fonctionnement de l'appareil

Démarrage

1. Branchez le(s) cordon(s) à une prise de courant correctement reliée à la terre, de tension, de taille et de configuration de fiche correctes. Consultez la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour obtenir plus de détails.
2. Placer l'interrupteur de de l'éclairage I/O (marche/arrêt) sur I (marche). Les lampes fluorescentes s'allumeront.

NOTA: La vitrine chauffante Glo-Ray peut être utilisée avec les lampes allumées ou éteintes.

ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE :

- Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.
 - Ne pas entrer en contact avec la plaque chauffante vitrocéramique durant le fonctionnement de l'appareil. Les deux côtés de la plaque chauffante vitrocéramique sont très chauds.
3. Placer les Interrupteurs d'alimentation I/O (marche/arrêt) sur I (marche).
 - Le socle chauffant, les rayonnages en verre et l'auvent seront alors mis sous tension.
 4. Tourner les boutons de contrôle de la chaleur jusqu'à atteindre le réglage désiré.

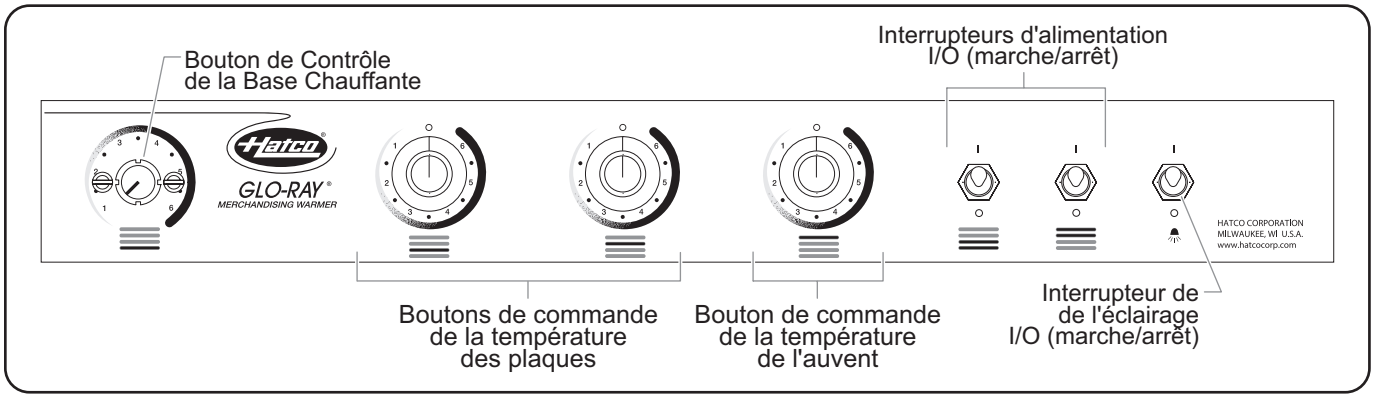
NOTA: Il n'est pas nécessaire de faire chauffer tous les rayonnages et l'auvent pour utiliser l'appareil. Allumer uniquement les sources de chaleur souhaitées.

NOTA: La température de fonctionnement maximale de l'ensemble des rayonnages et de l'auvent s'élève à 93°C (200°F).

5. Laisser à l'appareil 15 à 20 minutes pour atteindre sa température de fonctionnement avant de placer les produits alimentaires préchauffés.

Arrêt

1. Placer tous les interrupteurs d'alimentation sur O (arrêt). Toutes les lampes et les sources de chaleur vont alors s'éteindre.
2. Laisser l'appareil refroidir et suivre la procédure de « Nettoyage quotidien » figurant dans la section Entretien.



Panneau de contrôle GR3SDS-39TCT

Généralités

Les vitrines chauffantes Glo-Ray® de Hatco sont conçues pour offrir une durabilité et des performances maximales 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.
- Cet appareil possède un ou deux cordons d'alimentation. Débrancher TOUS les cordons d'alimentation avant de procéder à tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.
- NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension.

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.

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

Nettoyage quotidien

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

AVIS

Utilisez uniquement des nettoyeurs non abrasifs et des chiffons doux. Les chiffons et nettoyeurs abrasifs risquent de rayer la finition de l'appareil, d'altérer son apparence et de le rendre vulnérable à l'accumulation de saleté.

1. Éteignez l'appareil, débranchez le(s) cordon(s) d'alimentation et laissez l'appareil refroidir.
2. Retirer tous les contenants alimentaires.
3. Essuyer le socle chauffant à revêtement dur ainsi que toutes les surfaces métalliques à l'aide d'un chiffon propre et humide. Les tâches persistantes pourront être retirées à l'aide d'un détergent non-abrasif. Les recoins difficiles d'accès devront être nettoyés à l'aide d'une petite brosse et de savon doux.
4. Nettoyer les rayonnages chauffants et les panneaux latéraux en verre à l'aide d'un produit à vitres et d'un chiffon doux ou d'une serviette en papier.

Disjoncteurs-détecteurs de fuite à la terre

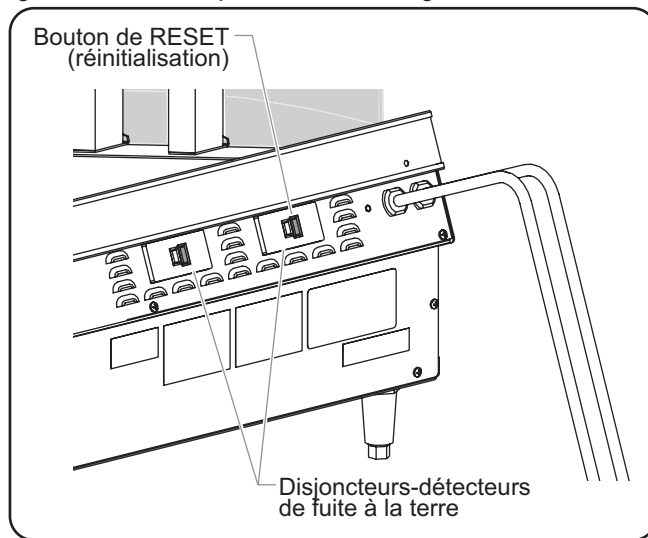
Les vitrines chauffantes sont équipées d'un ou deux disjoncteurs-détecteurs de fuite à la terre (DDFT) intégrés. Les DDFT sont conçus pour couper l'alimentation électrique et éviter d'endommager les composants internes de l'appareil en cas de court-circuit ou de défaillance électrique.

Pour réarmer un DDFT :

1. Vérifier que l'appareil est branché et que les interrupteurs I/O (marche/arrêt) sont positionnés sur I (marche).
2. Appuyer sur le bouton de RESET (réinitialisation).

NOTA: L'appareil doit être branché et sous tension pour pouvoir réinitialiser le DDFT. Si l'appareil est hors tension, la réinitialisation du DDFT sera impossible.

Si l'un des DDFT continue à disjoncter, veuillez contacter une agence de service après-vente Hatco agréée.



Disjoncteurs-détecteurs de fuite à la terre

⚠ 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: Placez l'interrupteur sur OFF, débranchez le cordon d'alimentation, et laissez l'appareil refroidir avant tout entretien, nettoyage, réglage ou avant de retirer du pain bloqué.

Symptômes	Probable Cause	Action Correctrice
L'appareil est branché, mais ne fonctionne pas.	Alimentation coupée.	Placer l'interrupteurs d'alimentation I/O (marche/arrêt) sur position I (marche).
	Le disjoncteur s'est déclenché.	Redémarrez le coupe-circuit. Si le coupe-circuit continue de disjoncter, contactez un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir une assistance.
	Le(s) DDFT s'est/se sont déclenché(s).	Réarmer le DDFT. Si le DDFT continue de disjoncter, contacter une agence de service après-vente agréée ou Hatco pour obtenir de l'aide.
	L'/les interrupteur(s) d'alimentation I/O (marche/arrêt) est/sont défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	La tension d'alimentation à l'appareil est incorrecte.	Vérifier que la tension d'alimentation au niveau des deux prises correspond aux spécifications de l'appareil.
	Défaillance électrique interne.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
Une ou plusieurs ampoule(s) de la vitrine ne fonctionne(nt) pas.	L'interrupteur de de l'éclairage I/O (marche/arrêt) en la position O (arrêt).	Placer l'interrupteur de de l'éclairage I/O (marche/arrêt) sur I (on).
Le socle, le rayonnage et/ou l'auvent ne chauffent pas suffisamment.	Le(s) bouton(s) de contrôle de la chaleur correspondant(s) est/sont réglé(s) sur une position trop basse.	Régler le(s) boutons de contrôle de la chaleur concerné(s) sur une position plus haute.
	Il y a un mouvement d'air excessif autour de l'appareil.	Réduisez ou redirigez le mouvement d'air (un conduit de climatisation ou un ventilateur d'échappement, par exemple) loin de l'unité, ou installez des capots rabattables sur l'appareil afin de bloquer le débit d'air.
	Le(s) bouton(s) de contrôle de la chaleur ne fonctionne(nt) pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	L'/les élément(s) de chauffage et/ou les rayonnages chauffants ne fonctionnent pas.	
Le socle, le rayonnage et/ou l'auvent chauffent trop.	Le(s) bouton(s) de contrôle de la chaleur correspondant(s) est/sont réglé(s) sur une position trop haute.	Régler le(s) boutons de contrôle de la chaleur concerné(s) sur une position plus basse.
	Le(s) bouton(s) de contrôle de la chaleur ne fonctionne(nt) pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	La tension d'alimentation à l'appareil est incorrecte.	Vérifier que la tension d'alimentation au niveau des deux prises correspond aux spécifications de l'appareil.
Pas de chaleur, mais la lumière fonctionne.	Alimentation coupée.	Placer l'interrupteurs d'alimentation I/O (marche/arrêt) sur position I (marche).
	Le(s) DDFT s'est/se sont déclenché(s).	Réarmer le DDFT. Si le DDFT continue de disjoncter, contacter une agence de service après-vente agréée ou Hatco pour obtenir de l'aide.
	Le(s) bouton(s) de contrôle de la chaleur ne fonctionne(nt) pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	L'/les élément(s) de chauffage et/ou les rayonnages chauffants ne fonctionnent pas.	

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes ?

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

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

Courriel: partsandservice@hatcocorp.com

1. GARANTIE DU PRODUIT

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

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

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

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

2. LIMITES DES RECOURS ET DES DOMMAGES

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

AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • AUTORISÉS DISTRIBUTEURS DE PIÈCES

ALABAMA

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

ARIZONA

Tech 24
Phoenix 602-234-2443

Byassee Equipment Co.
Phoenix 602-252-0402

CALIFORNIA

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

Chapman Appl. Service
San Diego 619-298-7106

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

COLORADO

Hawkins Commercial Appliance
Englewood 303-781-5548

FLORIDA

Whaley Foodservice Repair
Jacksonville 904-725-7800

Whaley Foodservice Repair
Orlando 407-757-0851

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

Comm. Appliance Service
Tampa 813-663-0313

GEORGIA

Heritage Service Group
Norcross 866-388-9837

HAWAII

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

Food Equip Parts & Service
Honolulu 808-847-4871

ILLINOIS

Parts Town
Addison 708-865-7278

Eichenauer Elec. Service
Decatur 217-429-4229

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

Cone's Repair Service
Moline 309-797-5323

IOWA

Goodwin Tucker Group
Des Moines 515-262-9308

KENTUCKY

Tech 24
Lexington 859-254-8854

Tech 24
Louisville 502-451-5411

LOUISIANA

Chandlers Parts & Service
Baton Rouge 225-272-6620

MARYLAND

Electric Motor Service
Baltimore 410-467-8080

MASSACHUSETTS

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

MICHIGAN

Bildons Appliance Service
Detroit 248-478-3320

Commercial Kitchen Service
Bay City 989-893-4561

Midwest Food Equip. Service
Grandville 616-261-2000

MISSOURI

General Parts
Kansas City 816-421-5400

Commercial Kitchen Services
St. Louis 314-890-0700

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

NEBRASKA

Anderson Electric
Omaha 402-341-1414

NEVADA

Burney's Commercial
Las Vegas 702-736-0006

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

NEW JERSEY

Jay Hill Repair
Fairfield 973-575-9145

Service Plus
Flanders 973-691-6300

NEW YORK

Alpro Service Co.
Maspeth 718-386-2515

Duffy's - AIS
Buffalo 716-884-7425

3Wire
Plattsburgh 800-634-5005

Duffy's - AIS
Sauquoit 800-836-1014

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

NORTH CAROLINA

Authorized Appliance
Charlotte 704-377-4501

OHIO

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

Tech 24
Cincinnati 513-772-6600

Commercial Parts and Service
Columbus 614-221-0057

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

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

OKLAHOMA

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

OREGON

General Parts Group
Portland 503-624-0890

PENNSYLVANIA

Elmer Schultz Services
Philadelphia 215-627-5401

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

AIS Commercial Parts and Service
Pittsburgh 412-809-0244

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

Electric Repair Co.
Reading 610-376-5444

RHODE ISLAND

Marshall Electric Co.
Providence 401-331-1163

SOUTH CAROLINA

Whaley Foodservice Repair
Lexington 803-996-9900

TENNESSEE

Camp Electric
Memphis 901-527-7543

TEXAS

Armstrong Repair Service
Houston 713-666-7100

Cooking Equipment Specialist
Mesquite 972-686-6666

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

UTAH

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

VIRGINIA

Daubers
Norfolk 757-855-4097

Daubers
Springfield 703-866-3600

WASHINGTON

3Wire
Seattle 800-207-3146

WISCONSIN

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

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

CANADA

ALBERTA

Key Food Equipment Service
Edmonton 780-438-1690

BRITISH COLUMBIA

Key Food Equipment Service
Vancouver 604-433-4484

Key Food Equipment Service
Victoria 250-920-4888

MANITOBA

Air Rite, Inc.
Winnipeg 204-895-2300

NEW BRUNSWICK

EMR Services, Ltd.
Moncton 506-855-4228

ONTARIO

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

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

QUÉBEC

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

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

UNITED KINGDOM

Marren Group
Northants +44(0)1933 665313

HATCO CORPORATION

P.O. Box 340500

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

800-558-0607 414-671-6350

support@hatcocorp.com

www.hatcocorp.com

Register your unit online!

See IMPORTANT OWNER INFORMATION
section for details.

Enregistrez votre appareil en ligne !

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