

hatcocorp.com

Register Online!
(see page 2)

S'inscrire en ligne!
(voir page 12)



Glo-Ray®

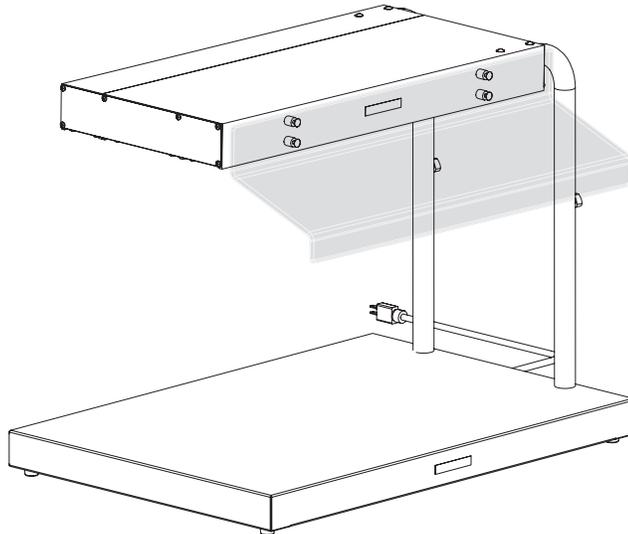
Carving Station

Poste de découpage

GRCSCL and GRCSCLH Series/Série

Installation and Operating Manual

Manuel d'installation et d'utilisation



⚠ WARNING

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

English = p 2

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Français = p 12

Important Owner Information	2	Operation	7
Introduction	2	General.....	7
Important Safety Information	3	Maintenance	8
Model Description	4	General.....	8
Model Designation	4	Daily Cleaning.....	8
Specifications	5	Replacing Display Lights.....	8
Plug Configurations.....	5	Troubleshooting Guide	9
Electrical Rating Chart.....	5	Options and Accessories	10
Dimensions.....	5	Limited Warranty	11
Installation	6	Authorized Parts Distributors	Back Cover
General.....	6		

IMPORTANT OWNER INFORMATION

Record the model number, serial number, voltage, and purchase date of the unit in the spaces below (specification label on lower right hand side of front corner of 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® Carving Stations are designed as the ideal attachment to extend holding times during serving periods. Glo-Ray warmers have prefocused heat that bathes the entire surface to provide effective heat distribution and eliminate hot spots, keeping all foods at optimum serving temperatures to ensure quality. Ceramic and blanket heating elements are guaranteed against breakage and burnout for one year.

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

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

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

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

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

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

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

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

CAUTION

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

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.

NOTICE

Unit is designed and recommended for use in or on metallic countertops. Damage to any countertop material is not covered under the Hatco warranty. For other surfaces, verify with manufacturer that material is suitable for prolonged temperatures up to 200°F (93°C).

Do not submerge or saturate cutting board in water. Damage to cutting board is not covered under warranty.

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

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

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

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).

MODEL DESCRIPTION

All Models

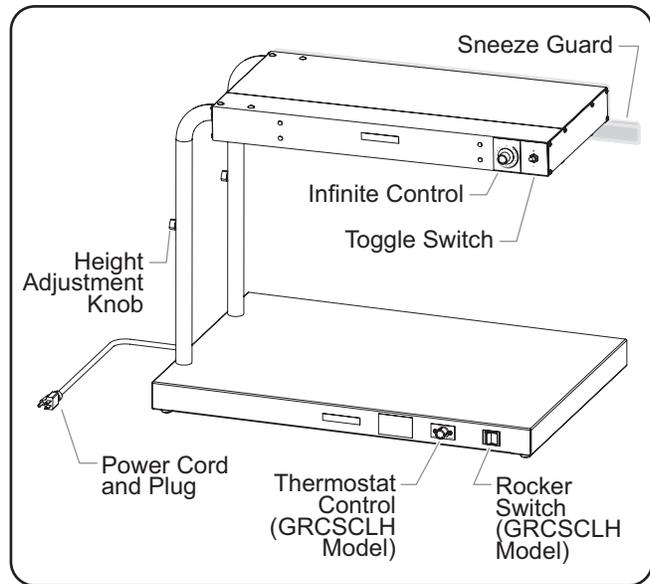
The Hatco Glo-Ray® Carving Stations have aluminum and stainless steel housings. All models feature incandescent display lights, easy to install sneeze guard(s), and an attached cord and plug set. Models are available with or without heat in the base.

GRCSCL-24 Models

The Hatco GRCSCL-24 model is an aluminum foodwarmer with stainless steel base, ceramic heating elements, incandescent lights, and a sturdy sneeze guard on the right side.

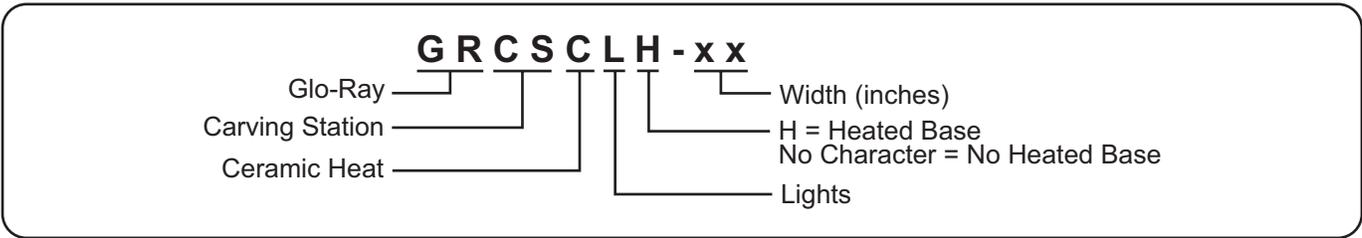
GRCSCLH-24 Models

The Hatco GRCSCLH-24 model is similar to the GRCSCL-24, but features a blanket element base in addition to the ceramic element top heat. Independent controls define the temperature settings for both the top and base heat.



Glo-Ray Carving Station

MODEL DESIGNATION



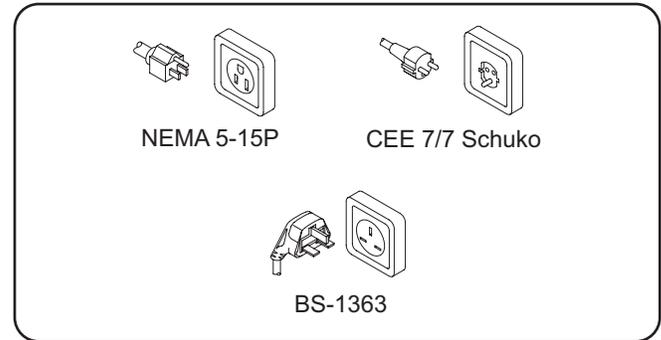
Plug Configurations

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



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 lower right hand side of front corner of unit. See label for serial number and verification of unit electrical information.



Plug Configurations

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.

Electrical Rating Chart

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
GRCSCL-24	100	778	7.8	NEMA 5-15P	52 lbs. (24 kg)
	120	990	8.3	NEMA 5-15P	
	220	1040	4.7	CEE 7/7 Schuko	
	240	990	4.1	BS-1363	
	220-230	1134	5.0	CEE 7/7 Schuko	
	230-240	990	4.1	BS-1363	
GRCSCLH-24	120	1290	10.8	NEMA 5-15P	52 lbs. (24 kg)
	220	1316	6.0	CEE 7/7 Schuko	
	240	1314	5.5	BS-1363	
	220-230	1438	6.3	CEE 7/7 Schuko	
	230-240	1316	5.5	BS-1363	

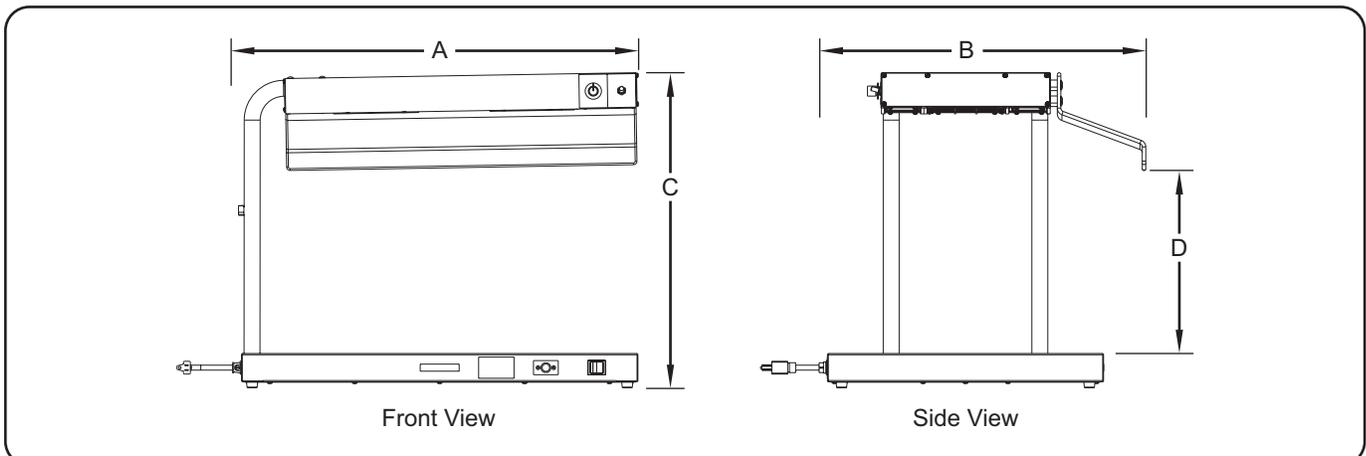
NOTE: Shipping weight includes packaging.

The shaded areas contain electrical information for International models only.

Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B) †	Height (C)	Height (D)
GRCSCL-24	28" (711 mm)	23" (584 mm)	22-1/2" (572 mm)	12-15/16" (329 mm)
GRCSCLH-24			to 28-1/2" (724 mm)	

† Add 3" (76 mm) to Depth (B) of the unit if the control-side sneeze guard option is installed.



General

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



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.



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.

1. Remove the unit from the carton and place it upside down on the cardboard.

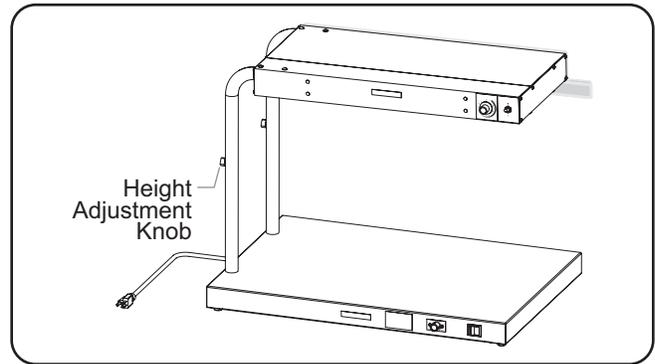
NOTE: To prevent delay in obtaining warranty coverage, complete online warranty registration. See the IMPORTANT OWNER INFORMATION section for details.

2. Remove tape and protective packaging from all surfaces of the unit.
3. Place 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 exterior doors, exhaust fans/hoods, air conditioning ducts, etc...).
 - 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.

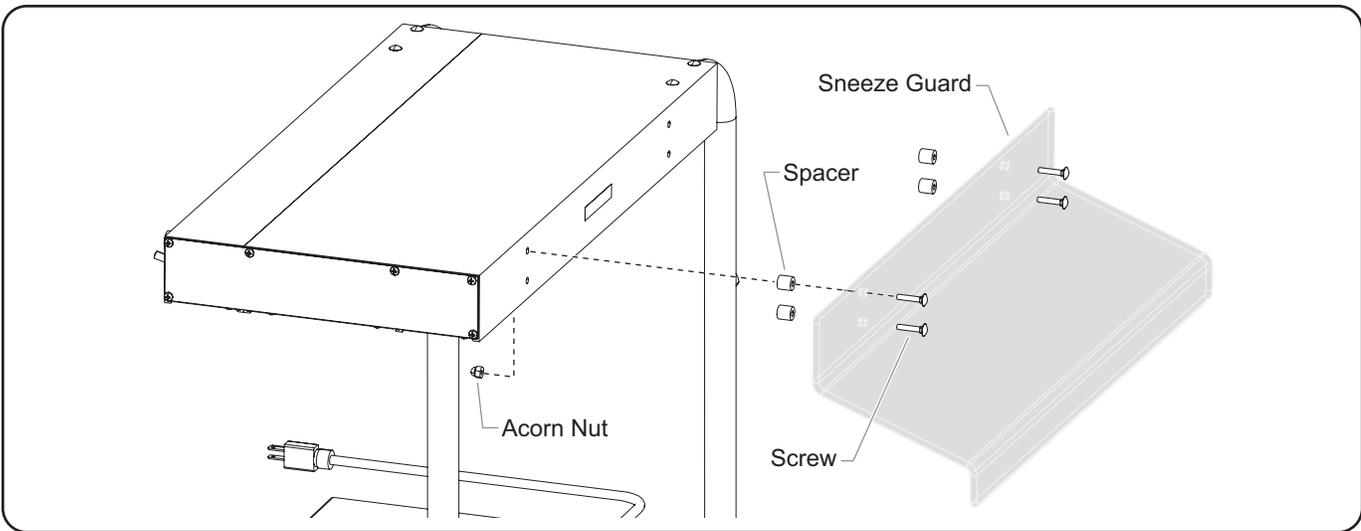
4. Install the sneeze guard(s).
 - a. Align the screws with the holes in the sneeze guard.
 - b. Put a spacer on each screw.
 - c. Align the screws into the holes on the top housing.
 - d. Tighten the acorn nuts to each screw from underneath the top housing.
5. Adjust the unit to the desired height.
 - a. Loosen the height adjustment knobs on the back of the unit 1/4-turn.

NOTE: Do NOT loosen more than 1/2-turn or the internal nut will fall off, making the unit non-adjustable.

- b. Raise or lower the unit to desired height and tighten the height adjustment knobs.



Height Adjustment



Installing the Sneeze Guard

General

Carving Stations are designed for ease of operation. Use the following information and procedures to operate the unit.



WARNING

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

Startup

1. Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. Refer to the SPECIFICATIONS section in this manual for details.
2. Move the Power I/O (on/off) toggle switch to the **I** (on) position.
 - The ceramic elements and display lights will energize.

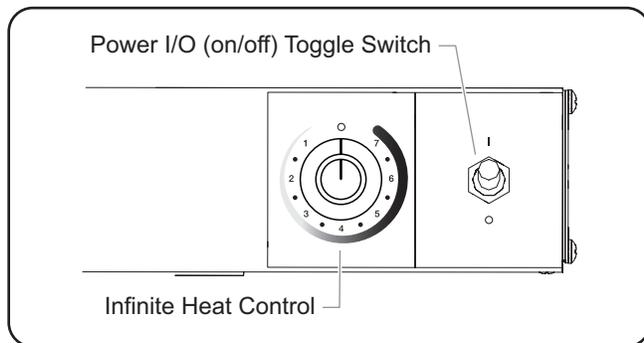


CAUTION

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

3. Turn the infinite heat control to the desired setting.

NOTE: Turning the control knob clockwise will increase the temperature setting. Turning the control knob counterclockwise will decrease the temperature setting.

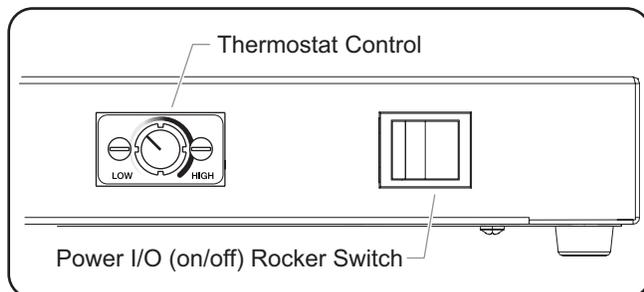


Control Panel—Top Controls

4. For GRCSCLH models with a heated base:
 - a. Move the Power I/O (on/off) rocker switch to the **I** (on) position. The base heating elements will energize.
 - b. Turn the thermostat control to the desired temperature setting.

NOTE: Turning the control knob clockwise will increase the temperature setting. Turning the control knob counterclockwise will decrease the temperature setting.

5. Allow the unit 30 minutes to reach operating temperature.



Control Panel—Base Controls (GRCSCLH-24 Only)

Shutdown

1. Move the Power I/O (on/off) toggle switch to the **O** (off) position.
 - The ceramic elements and display lights will shutdown.
2. For GRCSCLH models with a heated base:
 - a. Move the Power I/O (on/off) rocker switch to the **O** (off) position. The base heating elements will shutdown.

General

Hatco Glo-Ray® Carving Stations are designed for maximum durability and performance with minimum maintenance.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- **DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.**
- **This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.**
- **Do not steam clean or use excessive water on 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 Glo-Ray Carving Station, it is recommended that all surfaces be cleaned daily

NOTICE

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

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

1. Turn off the unit, unplug the power cord, and allow the unit to cool.
2. Remove and wash all food pans, if necessary.
3. Clean the cutting board with mild detergent and rinse. Apply a coating of mineral oil, allowing oil to penetrate for a short period and wipe.
4. Wipe down all metal surfaces with a non-abrasive, damp cloth. Stubborn stains may be removed with a non-abrasive cleaner. Clean hard to reach areas using a small brush and mild soap.
5. Wipe dry all surfaces using a non-abrasive, dry cloth.
6. If equipped, clean the plastic sneeze guards using soft cleaning cloths, mild soap, and water. **NOTICE: Do not use paper towel or glass cleaner on plastic surfaces—scratching may occur.**

Replacing Display Lights

⚠ WARNING

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

The display light illuminates the warming area. The display light has a special coating to guard against injury and food contamination in the event of breakage.

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

NOTE: Hatco shatter-resistant incandescent light bulbs meet NSF standards for food holding and display areas. For 120 V applications, use Hatco P/N 02.30.265.00. For 220, 240, 220–230, and 230–240 V applications, use Hatco P/N 02.30.266.00.

NOTE: Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section for Chef LED information.

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

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

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Unit too hot.	Thermostat control set too high.	Adjust thermostat control to a lower setting.
	Thermostat control stuck in the "on" position.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Unit plugged into an incorrect power supply.	Verify with qualified personnel that power supply matches unit specification.
Unit not hot enough.	Thermostat control set too low.	Adjust thermostat control to a higher setting.
	Location of unit is susceptible to air currents (air conditioning ducts or exhaust fans).	Block air currents or relocate unit.
Unit not working at all.	Unit not plugged in.	Plug unit into proper power supply.
	Unit not turned on.	Move Power I/O (on/off) switch to the I (on) position.
	Power On/Off (I/O) switch is not functioning.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Heating element is burned out.	
	Thermostat control is defective.	

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

Chef LED Bulbs

Chef LED bulbs are available for all 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

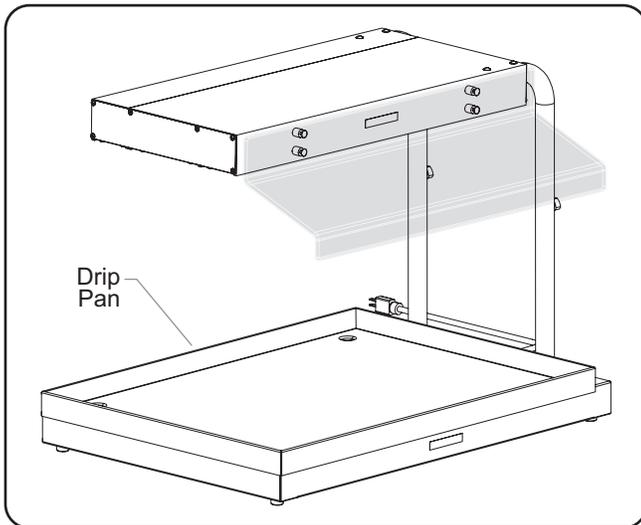
4000K: R02.30.199.01

Chef Side Sneeze Guard

A sneeze guard for the chef side of the unit is available as an accessory. Use the INSTALLATION section to install the sneeze guard.

Drip Pan

Drip pans are available as accessories for all units. The drip pan is placed on top of the base. The stainless steel drip pan is 20" x 26-3/4" x 1" (508 x 680 x 25 mm).



Drip Pan

Cutting Board

An NSF-approved wood cutting board is available for use inside the drip pan. The cutting board is 18" x 24" x 1-3/4" (457 x 610 x 45 mm).

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	17
Introduction.....	12	Généralités	17
Consignes de Sécurité Importantes.....	13	Maintenance.....	18
Description du Modèle.....	14	Généralités	18
Désignation du Modèle.....	14	Nettoyage quotidien.....	18
Caractéristiques Techniques	15	Remplacement des tubes d'éclairage	18
Configuration des Fiches.....	15	Guide de Dépannage.....	19
Tableau des valeurs nominales électriques	15	Options et accessoires	20
Dimensions	15	Garantie Limitée	21
Installation.....	16	Autorisés Distributeurs de Pièces.....	Couverture Arrière
Généralités	16		

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 située en bas des modèles GRS ou en bas du boîtier de contrôle des modèles GRSB et GRSBF). 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

Hatco Glo-Ray® Les postes de découpage sont conçus comme l'accessoire idéal pour prolonger les temps d'attente pendant les périodes de service. Les réchauffeurs Glo-Ray ont une chaleur préfocalisée qui baigne toute la surface pour assurer une distribution efficace de la chaleur et éliminer les points chauds, maintenant tous les aliments à des températures de service optimales pour garantir la qualité. Les éléments chauffants en céramique et enveloppants sont garantis contre le bris et le grillage pendant un an.

Les postes de découpage Glo-Ray sont le produit de recherches et de tests sur le terrain intensifs. 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 fournit les instructions d'installation, de sécurité et de fonctionnement du poste de découpage Glo-Ray. Hatco vous recommande de lire l'ensemble des instructions d'installation, de sécurité et de fonctionnement contenues dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

AVIS

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



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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Branchez l'unité à une prise correctement reliée à la terre et possédant le voltage, la dimension et la configuration adéquats. Si la fiche et la prise ne correspondent pas, contactez un électricien qualifié afin de déterminer et d'installer une prise électrique possédant la taille et la tension adéquate.
- Mettez l'unité hors tension depuis l'interrupteur, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.
- NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C minimum.
- Ne tirez pas l'unité par le cordon d'alimentation.
- Interrompez l'utilisation de l'unité si le cordon d'alimentation est effiloché ou usé.
- N'essayez jamais de réparer ou de remplacer un cordon d'alimentation. Celui-ci devra être remplacé par Hatco, un agent de service agréé par Hatco ou une personne possédant des qualifications similaires.
- 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.
- Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.

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

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.

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 +1 800-558-0607 ou +1 414-671-6350.

⚠ ATTENTION

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

Placez l'unité à une hauteur adaptée au comptoir, à un emplacement pratique à utiliser. L'emplacement doit être plan pour éviter que l'unité ou son contenu ne tombe accidentellement, et suffisamment solide pour supporter le poids de l'unité et de son contenu.

AVIS

L'appareil est conçu et recommandé pour une utilisation sur ou dans des comptoirs métalliques. Les dommages subis par le matériau de comptoir ne sont pas couverts par la garantie Hatco. Pour d'autres surfaces, assurez-vous que le matériau est adapté à des températures pouvant atteindre 93°C (200°F).

N'immergez pas ou ne saturez pas la planche à découper dans l'eau. Les dommages causés à la planche à découper ne sont pas couverts par la garantie.

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

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 plastique. Les serviettes en papier et le nettoyant pour vitres peuvent rayer l'équipement. Essuyez les surfaces en plastique à l'aide d'un chiffon doux, propre et humide.

Ne placez pas l'appareil dans un endroit où la circulation de l'air est trop forte. évitez les zones pouvant être soumises à des mouvements d'air ou à des courants d'air actifs (comme à proximité de ventilateurs d'échappement/ de hottes d'aspiration, de conduites de climatisation et de portes extérieures).

DESCRIPTION DU MODÈLE

Français

Tous les Modèles

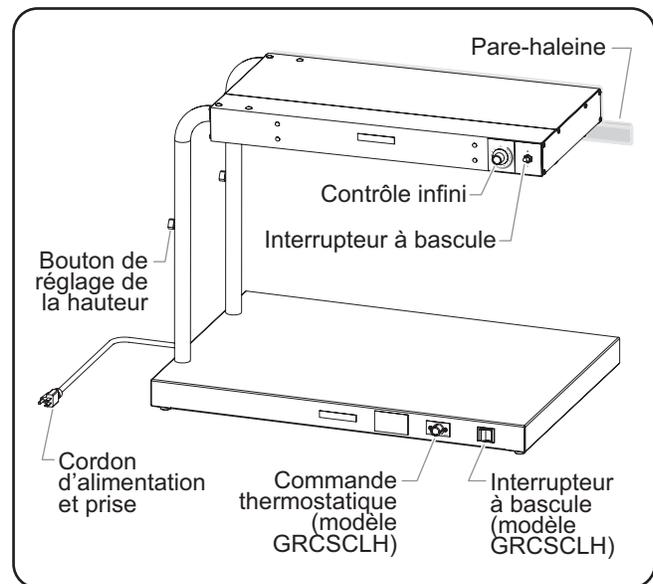
Les postes de découpage Glo-Ray® de Hatco ont des boîtiers en aluminium et en acier inoxydable. Tous les modèles sont équipés de tubes d'éclairage à incandescence, d'un ou plusieurs pare-haleines faciles à installer et d'un cordon et d'une prise de courant. Les modèles sont disponibles avec ou sans chauffage dans la base.

Modèles GRCSCL-24

Le modèle Hatco GRCSCL-24 est un réchaud en aluminium avec une base en acier inoxydable, des éléments chauffants en céramique, des lumières incandescentes et un pare-haleine solide sur le côté droit.

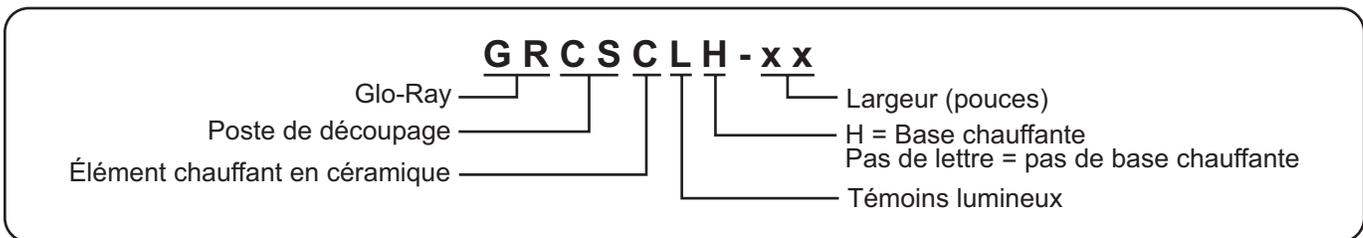
Modèles GRCSCLH-24

Le modèle Hatco GRCSCLH-24 est similaire au GRCSCL-24, mais comporte un élément enveloppant à la base en plus de l'élément céramique de chauffage supérieur. Des commandes indépendantes définissent les réglages de température pour la chaleur supérieure et la chaleur des bases.



Poste de découpage Glo-Ray

DÉSIGNATION DU MODÈLE



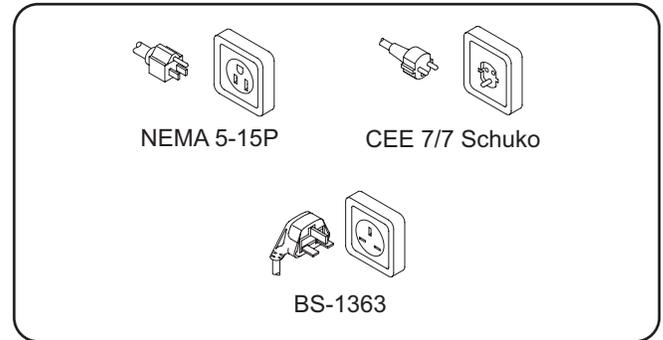
Configuration des fiches

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 en bas à droite du coin avant de l'appareil. Consultez l'étiquette pour connaître le numéro de série et les éléments de vérification de l'appareil électrique.



Configuration des fiches

NOTA: Prise non fournie par Hatco.

Tableau des valeurs nominales électriques

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
GRCSCL-24	100	778	7.8	NEMA 5-15P	52 lbs. (24 kg)
	120	990	8.3	NEMA 5-15P	
	220	1040	4.7	CEE 7/7 Schuko	
	240	990	4.1	BS-1363	
	220-230	1134	5.0	CEE 7/7 Schuko	
	230-240	990	4.1	BS-1363	
GRCSCLH-24	120	1290	10.8	NEMA 5-15P	52 lbs. (24 kg)
	220	1316	6.0	CEE 7/7 Schuko	
	240	1314	5.5	BS-1363	
	220-230	1438	6.3	CEE 7/7 Schuko	
	230-240	1316	5.5	BS-1363	

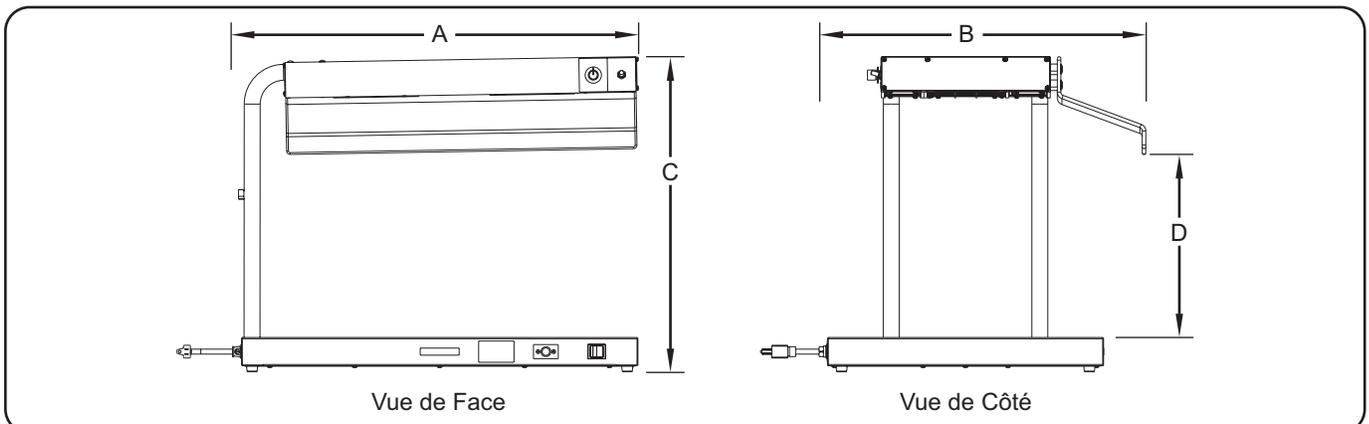
NOTA: Le poids d'embarquement comprend l'emballage.

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

Dimensions

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Hauteur (D)
GRCSCL-24	711 mm (28")	584 mm (23")	572 mm (22-1/2")	329 mm (12-15/16")
GRCSCLH-24			à 724 mm (28-1/2")	

† Ajouter 76 mm (3") à la profondeur (B) de l'appareil si l'option de pare-haleine côté service est installée.



Généralités

Glo-Ray® Les postes de découpage sont expédiés avec la plupart des composants pré-assemblés. Veillez à ne pas endommager l'appareil et les composants qu'il renferme lors du déballage du carton d'expédition.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

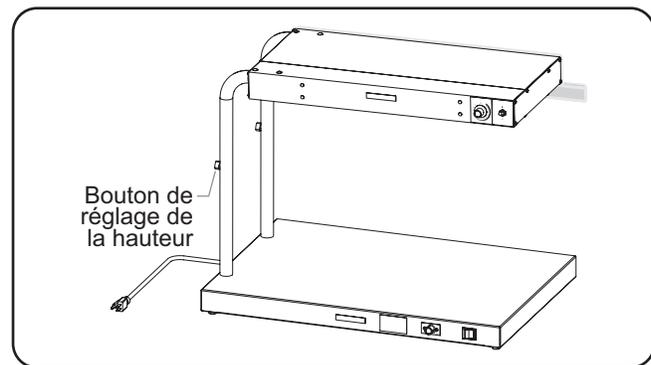
Placez l'unité à une hauteur adaptée au comptoir, à un emplacement pratique à utiliser. L'emplacement doit être plan pour éviter que l'unité ou son contenu ne tombe accidentellement, et suffisamment solide pour supporter le poids de l'unité et de son contenu.

1. Retirez l'appareil du carton et placez-le à l'envers sur le carton.

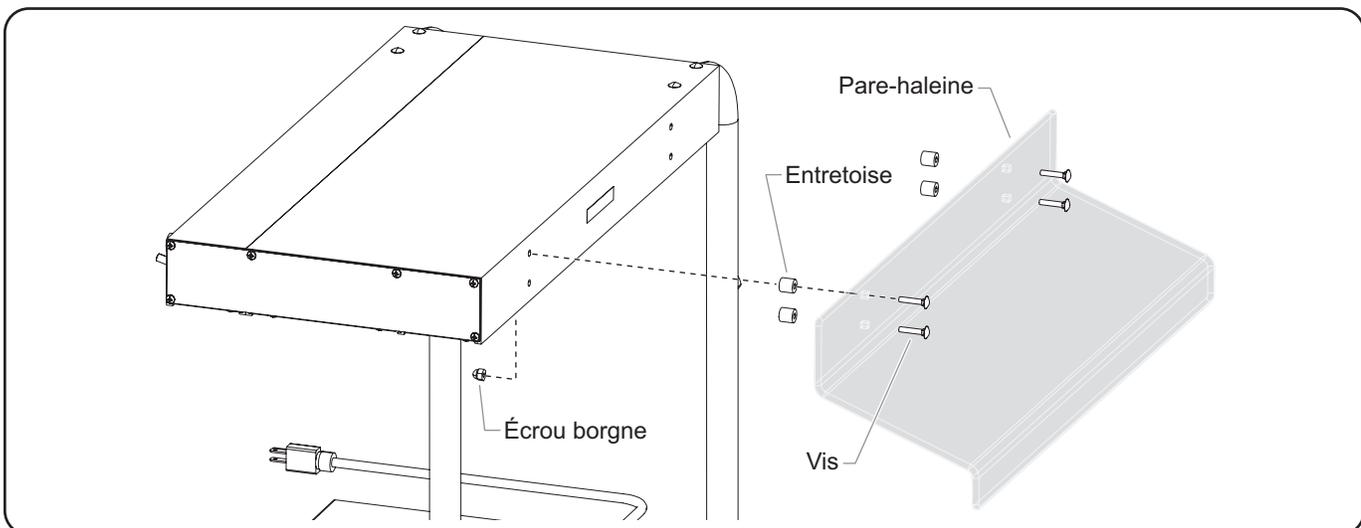
NOTA : Pour éviter des retards dans l'obtention de la couverture de la garantie, complétez l'enregistrement en ligne de votre garantie. Lisez la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE pour plus de détails.

2. Retirer le ruban et le film de protection de toutes les surfaces de l'appareil.
3. Redresser l'appareil et le placer à l'endroit désiré.
 - Placez l'appareil dans une zone où la température ambiante est toujours de 21°C (70°F) minimum. Évitez les zones situées dans les courants d'air (par exemple à proximité d'une porte extérieure, des ventilateurs d'échappement/hottes, des conduites de climatisation, etc.).
 - Assurez-vous que l'appareil est à une hauteur appropriée par rapport au comptoir dans une zone adaptée à son utilisation.
 - Assurez-vous que le comptoir est de niveau et qu'il est suffisamment solide pour supporter le poids de l'appareil et des aliments.
 - Assurez-vous que tous les pieds de l'appareil sont correctement positionnés sur le comptoir.

4. Installez le(s) pare-haleine.
 - a. Alignez les vis aux trous du pare-haleine.
 - b. Mettez une entretoise sur chaque vis.
 - c. Alignez les vis dans les trous du boîtier supérieur.
 - d. Serrez les écrous borgnes de chaque vis par le dessous du boîtier supérieur.
 5. Ajustez l'appareil à la hauteur souhaitée.
 - a. Desserrez les boutons de réglage de la hauteur à l'arrière de l'appareil d'un quart de tour.
- NOTA: Ne desserrez pas plus d'un demi-tour, sinon l'écrou interne tombera, rendant l'appareil non réglable.*
- b. Montez ou descendez l'appareil à la hauteur souhaitée et serrez les boutons de réglage de la hauteur.



Réglage de la hauteur



Installation du pare-haleine

Généralités

Les postes de découpage sont conçus pour être faciles à utiliser. Utilisez les informations et les procédures suivantes pour faire fonctionner l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Allumage

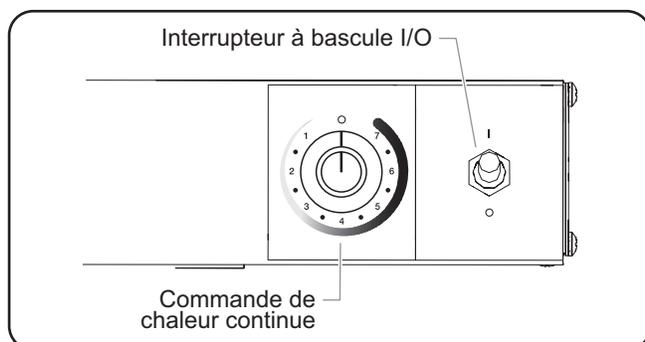
1. Branchez l'appareil dans une prise électrique avec mise à la terre, configuration et tension correctes. Consultez la section SPÉCIFICATIONS de ce manuel pour avoir plus d'informations.
2. Mettez l'interrupteur à bascule I/O (on/off) en position « I » (marche).
 - Les éléments en céramique et les tubes d'éclairage s'allumeront.

⚠ ATTENTION

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

3. Tournez la commande de chaleur continue jusqu'à atteindre le réglage désiré.

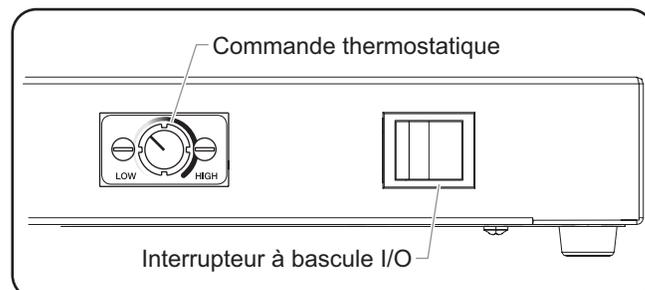
NOTA: Le fait de tourner le bouton de contrôle du thermostat dans le sens horaire va augmenter la température. Le fait de tourner le bouton de commande du thermostat dans le sens anti-horaire va diminuer la température.



Control Panel—Top Controls

4. Pour les modèles GRCSCLH avec une base chauffante :
 - a. Mettez l'interrupteur à bascule I/O (marche/arrêt) en position « I » (marche). Les éléments chauffants des bases se mettent sous tension.
 - b. Tournez la commande de chaleur pour choisir le réglage de température souhaité.

NOTA: Le fait de tourner le bouton de contrôle du thermostat dans le sens horaire va augmenter la température. Le fait de tourner le bouton de commande du thermostat dans le sens anti-horaire va diminuer la température.



Panneau de commande — Commandes de base (GRCSCLH-24 uniquement)

5. Laisser s'écouler 30 minutes pour que l'appareil atteigne la température de fonctionnement.

Arrêt

1. Mettez l'interrupteur à bascule I/O (marche/arrêt) en position « O » (arrêt).
 - Les éléments en céramique et les tubes d'éclairage s'éteignent.
2. Pour les modèles GRCSCLH avec une base chauffante :
 - a. Mettez l'interrupteur à bascule I/O (marche/arrêt) en position « O » (arrêt). Les éléments chauffants des bases s'arrêteront.

Généralités

Les rayonnages chauffants Glo-Ray® de Hatco sont conçus pour fournir une durabilité et des performances maximales avec une maintenance minimale.

AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

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

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si cet appareil doit être réparé, contacter un réparateur Hatco agréé ou le Service après-vente Hatco au +1 800-558-0607 ou +1 414-671-6350.

Nettoyage quotidien

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

AVIS

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 plastique. Les serviettes en papier et le nettoyant pour vitres peuvent rayer l'équipement. Essayez les surfaces en plastique à l'aide d'un chiffon doux, propre et humide.

1. Mettre l'appareil hors tension, débrancher le cordon d'alimentation et laisser refroidir l'appareil.
2. Retirez et lavez tous les bacs à aliments si cela est nécessaire.
3. Nettoyez la planche à découper avec un détergent doux et rincez. Appliquez une couche d'huile minérale, laissez pénétrer l'huile pendant une courte période et essuyez.
4. Essayez toutes les surfaces métalliques à l'aide d'un chiffon humide non abrasif. Les dépôts minéraux peuvent être retirés à l'aide d'un bon nettoyant pour acier inox ou un produit non abrasif. Les recoins difficiles d'accès doivent être nettoyés avec une petite brosse et du savon doux.

5. Essayez toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon sec non abrasif.
6. Si votre appareil est équipé de pare-haleines en plastique, nettoyez-les à l'aide d'un chiffon doux, de savon doux et d'eau. **AVIS : N'utilisez pas de serviette en papier ou un nettoyant pour vitres sur des surfaces en plastique.** Leur contact pourrait rayer votre matériel.

Remplacement des tubes d'éclairage

WARNING

N'utilisez que des ampoules qui respectent ou dépassent les normes de la National Sanitation Foundation (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.

Le tube d'éclairage illumine la zone de réchauffement. Chaque tube d'éclairage est recouvert d'un enduit spécial pour empêcher toute blessure et toute contamination des aliments en cas de casse.

1. Éteignez l'appareil, débranchez le(s) cordon(s) d'alimentation et laissez l'appareil refroidir.
2. Dévissez le tube d'éclairage de l'appareil et remplacez-la par un nouveau tube d'éclairage spécialement enduit.

NOTA: Les ampoules incandescentes Hatco résistantes aux chocs répondent aux normes NSF en matière de zones de conservation et de présentation des aliments. Pour les applications à 120 V, utilisez la référence 02.30.265.00 de Hatco. Pour les applications en 220, 240, 220-230 et 230-240 V, utilisez la référence 02.30.266.00 de Hatco.

NOTA: Reportez-vous à la section OPTIONS ET ACCESSOIRES pour obtenir des informations sur les DEL Chef.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Symptômes	Causes Probables	Action Correctrice
Appareil trop chaud.	Valeur du thermostat trop importante.	Diminuez la valeur du thermostat.
	Thermostat bloqué en position « Marche ».	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
	Appareil branché à une alimentation électrique inadaptée.	Demandez à un personnel qualifié de vérifier si l'alimentation électrique correspond aux spécifications de l'appareil.
Appareil pas assez chaud.	Valeur du thermostat trop basse.	Augmentez la valeur du thermostat.
	L'appareil se trouve dans les courants d'air (conduites de climatisation ou ventilateurs d'échappement).	Supprimez les courants d'air ou déplacez l'appareil.
Appareil ne fonctionnant pas du tout.	Appareil pas branché.	Branchez l'appareil sur une alimentation électrique adaptée.
	Appareil pas allumé.	Mettez l'interrupteur Marche/Arrêt (I/O) en position Marche (I).
	L'interrupteur Marche/Arrêt (I/O) ne fonctionne pas.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
	L'élément chauffant a grillé.	
	Le thermostat est défectueux.	

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 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

Ampoules DEL Chef

Les ampoules DEL Chef sont offertes pour tous les appareils. Les ampoules DEL Chef sont des ampoules permettant d'économiser de l'énergie par rapport aux ampoules à incandescence. Suivez les instructions ci-dessous pour le remplacement des ampoules :

120 volts

2 700 K : R02.30.185.01

3 000 K : R02.30.195.01

4 000 K : R02.30.196.01

230 volts

2 700 K : R02.30.197.01

3 000 K : R02.30.198.01

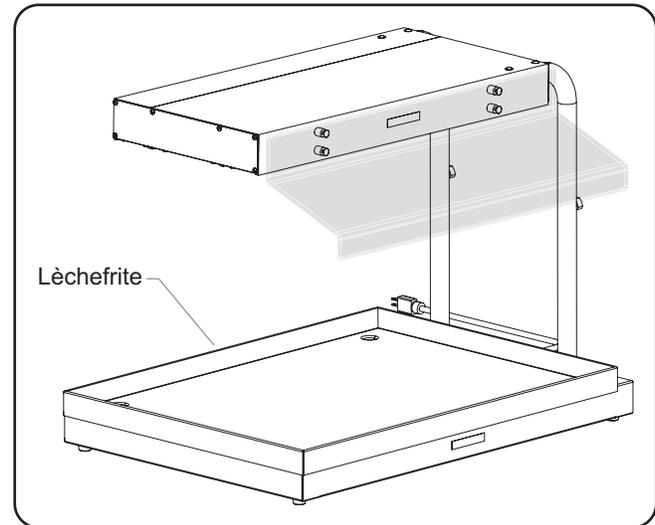
4 000 K : R02.30.199.01

Pare-haleine côté cuisine

Un pare-haleine côté cuisine de l'unité est disponible comme accessoire. Utilisez la section INSTALLATION pour installer le pare-haleine.

Lèchefrite

Des lèchefrites sont disponibles comme accessoires pour tous les appareils. La lèchefrite se place sur le dessus de la base. La lèchefrite en acier inoxydable fait 508 x 680 x 25 mm (20" x 26-3/4" x 1").



Lèchefrite

Planche à découper

Une planche à découper en bois approuvée par la NSF peut être utilisée à l'intérieur de la lèchefrite. La planche à découper fait 457 x 610 x 45 mm (18" x 24" x 1-3/4").

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 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 • DISTRIBUTEURS DE PIÈCES AUTORISÉS

ALABAMA

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

ARIZONA

Tech 24
Phoenix 602-234-2443

Byassee Equipment Co.
Phoenix 602-252-0402

CALIFORNIA

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

Chapman Appl. Service
San Diego 619-298-7106

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

COLORADO

Hawkins Commercial Appliance
Englewood 303-781-5548

FLORIDA

Whaley Foodservice Repair
Jacksonville 904-725-7800

Whaley Foodservice Repair
Orlando 407-757-0851

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

Comm. Appliance Service
Tampa 813-663-0313

GEORGIA

Heritage Service Group
Norcross 866-388-9837

HAWAII

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

Food Equip Parts & Service
Honolulu 808-847-4871

ILLINOIS

Parts Town
Addison 708-865-7278

Eichenauer Elec. Service
Decatur 217-429-4229

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

Cone's Repair Service
Moline 309-797-5323

IOWA

Goodwin Tucker Group
Des Moines 515-262-9308

KENTUCKY

Tech 24
Lexington 859-254-8854

Tech 24
Louisville 502-451-5411

LOUISIANA

Chandlers Parts & Service
Baton Rouge 225-272-6620

MARYLAND

Electric Motor Service
Baltimore 410-467-8080

MASSACHUSETTS

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

MICHIGAN

Bildons Appliance Service
Detroit 248-478-3320

Commercial Kitchen Service
Bay City 989-893-4561

Midwest Food Equip. Service
Grandville 616-261-2000

MISSOURI

General Parts
Kansas City 816-421-5400

Commercial Kitchen Services
St. Louis 314-890-0700

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

NEBRASKA

Anderson Electric
Omaha 402-341-1414

NEVADA

Burney's Commercial
Las Vegas 702-736-0006

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

NEW JERSEY

Jay Hill Repair
Fairfield 973-575-9145

Service Plus
Flanders 973-691-6300

NEW YORK

Alpro Service Co.
Maspeth 718-386-2515

Duffy's - AIS
Buffalo 716-884-7425

3Wire
Plattsburgh 800-634-5005

Duffy's - AIS
Sauquoit 800-836-1014

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

NORTH CAROLINA

Authorized Appliance
Charlotte 704-377-4501

OHIO

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

Tech 24
Cincinnati 513-772-6600

Commercial Parts and Service
Columbus 614-221-0057

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

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

OKLAHOMA

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

OREGON

General Parts Group
Portland 503-624-0890

PENNSYLVANIA

Elmer Schultz Services
Philadelphia 215-627-5401

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

AIS Commercial Parts and Service
Pittsburgh 412-809-0244

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

Electric Repair Co.
Reading 610-376-5444

RHODE ISLAND

Marshall Electric Co.
Providence 401-331-1163

SOUTH CAROLINA

Whaley Foodservice Repair
Lexington 803-996-9900

TENNESSEE

Camp Electric
Memphis 901-527-7543

TEXAS

Armstrong Repair Service
Houston 713-666-7100

Cooking Equipment Specialist
Mesquite 972-686-6666

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

UTAH

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

VIRGINIA

Daubers
Norfolk 757-855-4097

Daubers
Springfield 703-866-3600

WASHINGTON

3Wire
Seattle 800-207-3146

WISCONSIN

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

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

CANADA

ALBERTA

Key Food Equipment Service
Edmonton 780-438-1690

BRITISH COLUMBIA

Key Food Equipment Service
Vancouver 604-433-4484

Key Food Equipment Service
Victoria 250-920-4888

MANITOBA

Air Rite, Inc.
Winnipeg 204-895-2300

NEW BRUNSWICK

EMR Services, Ltd.
Moncton 506-855-4228

ONTARIO

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

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

QUÉBEC

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

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

UNITED KINGDOM

Marren Group
Northants +44(0)1933 665313

HATCO CORPORATION
P.O. Box 340500
Milwaukee, WI 53234-0500 U.S.A.
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.