



Register Online!
(see page 2)

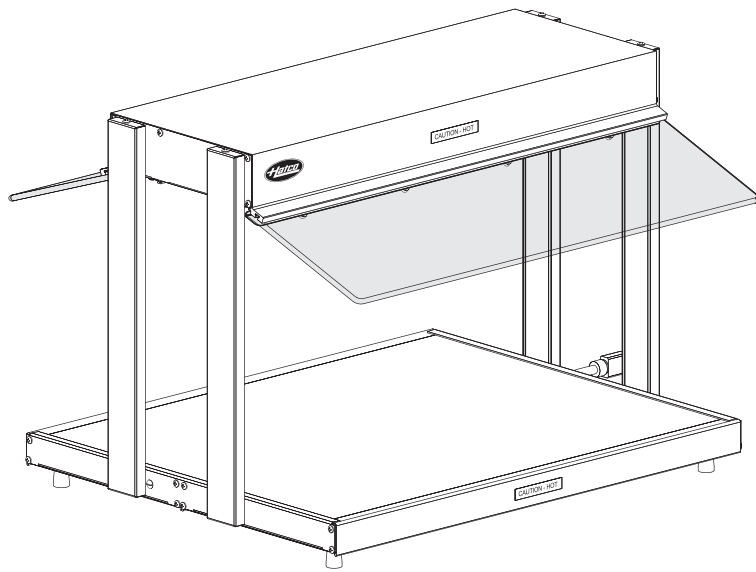
S'inscrire en ligne !
(voir page 15)



Buffet Warmers Buffets chauffants

GRBW Series/Série

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



⚠ WARNING

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

English = p 2

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Français = p 15

Important Owner Information	2	Operation	9
Introduction	2	General.....	9
Important Safety Information	3	Maximum Pan Capacity.....	9
Model Description	4	Maintenance	10
Model Designation	4	General.....	10
Specifications	4	Daily Cleaning.....	10
Plug Configurations.....	4	Replacing Display Light Bulbs.....	10
Electrical Rating Chart.....	5	Troubleshooting Guide	11
Dimensions.....	7	Options and Accessories	12
Installation	8	Limited Warranty	14
General.....	8	Authorized Parts Distributors	Back Cover
Installing the Sneeze Guard.....	8		

IMPORTANT OWNER INFORMATION

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

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

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: 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 414-671-6350.

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

INTRODUCTION

Hatco Glo-Ray® Buffet Warmers are designed to hold all foods safely at optimum serving temperatures without affecting quality.

Glo-Ray Buffet Warmers keep prepared foods hot at customer serving points, kitchen work areas, or waitress pick-up stations. These warmers feature a thermostatically-controlled heated base with prefocused infrared overhead heat to extend the holding times of most food. The infrared heating elements are guaranteed against breakage and burnout for two years and the base blanket heating elements are guaranteed against burnout for one year. Glo-Ray Buffet Warmers are shipped with display lights, a cord and plug set, and easy-to-install sneeze guards.

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

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

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



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



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



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



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

WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

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

WARNING

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

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.

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 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.

Transport unit in upright position only. Failure to do so may result in damage to unit or personal injury.

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

NOTICE

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

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

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

Use non-abrasive cleaners only. Abrasive cleaners 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 such as sneeze guards and flip-up doors. Paper towel and glass cleaner may scratch the material. Wipe off plastic surfaces using a soft, clean, and damp cloth.

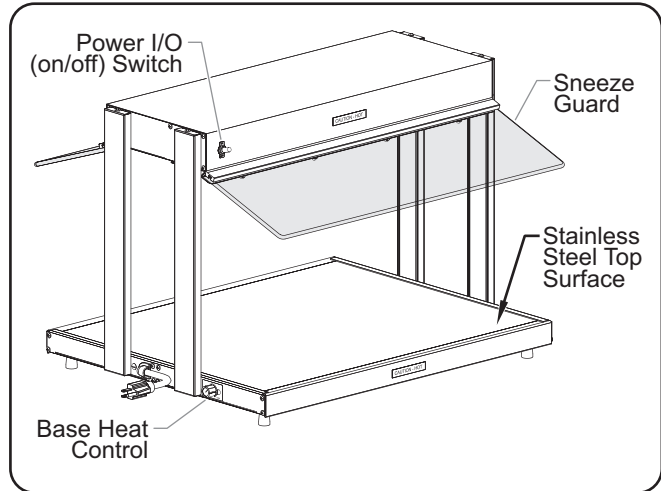
MODEL DESCRIPTION

All Models

Hatco Glo-Ray® Buffet Warmers are ideal for holding hot food on a buffet line or temporary serving areas. The GRBW models are available in various widths from 25-1/8" to 73-1/8" (638 to 1857 mm). A metal-sheathed heating element directs heat from above while below the thermostatically-controlled heated base conducts heat from 80°–180°F (27°–82°C).

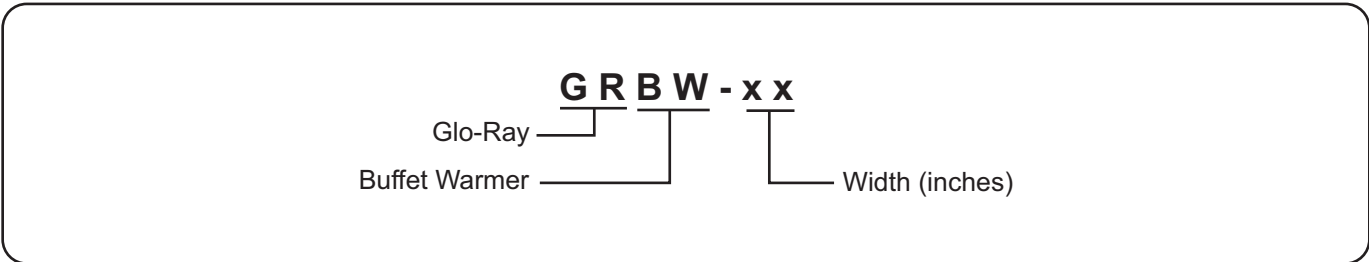
Standard features include stainless steel top surface, 7-1/2" (191 mm) sneeze guards, shatter resistant incandescent display lighting, and a 6' (1829 mm) cord and plug set.

NOTE: Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section of this manual for all of the available options and accessories.



Model GRBW-24 (control side shown)

MODEL DESIGNATION



SPECIFICATIONS

Plug Configurations

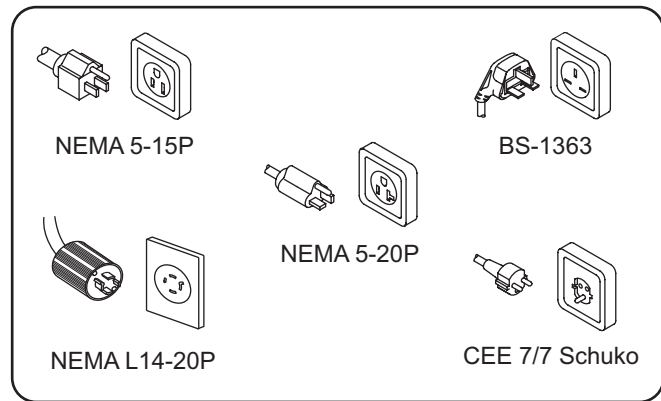
Units are supplied from the factory with an electrical cord and plug installed. Plugs are supplied according to the applications.



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

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

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.



Plug Configurations

Electrical Rating Chart

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
GRBW-24	100	934	9.3	NEMA 5-15P	48 lbs. (22 kg)
	120	970	8.1	NEMA 5-15P	48 lbs. (22 kg)
	120/208		4.2	NEMA L14-20P	
	120/240				
	220	920	4.2	CEE 7/7 Schuko	48 lbs. (22 kg)
	240	1000	4.2	BS-1363	
	220–230	920–1006	4.2–4.4	CEE 7/7 Schuko	
	230–240	918–1000	4.0–4.2	BS-1363	
GRBW-30	100	1194	11.9	NEMA 5-15P	52 lbs. (24 kg)
	120	1230	10.3	NEMA 5-15P	52 lbs. (24 kg)
	120/208		5.5	NEMA L14-20P	
	120/240				
	220	1172	5.3	CEE 7/7 Schuko	52 lbs. (24 kg)
	240	1270	5.3	BS-1363	
	220–230	1172–1281	5.3–5.6	CEE 7/7 Schuko	
	230–240	1166–1270	5.1–5.3	BS-1363	
GRBW-36	100	1476	14.8	NEMA 5-15P	58 lbs. (26 kg)
	120	1530	12.8	NEMA 5-15P *	58 lbs. (26 kg)
	120/208		6.7	NEMA L14-20P	
	120/240				
	220	1454	6.6	CEE 7/7 Schuko	58 lbs. (26 kg)
	240	1578	6.6	BS-1363	
	220–230	1454–1589	6.6–6.9	CEE 7/7 Schuko	
230–240	1449–1578	6.3–6.6	BS-1363		
GRBW-42	120	1730	14.4	NEMA 5-15P *	68 lbs. (31 kg)
	120/208		7.9	NEMA L14-20P	
	120/240				
	220	1648	7.5	CEE 7/7 Schuko	68 lbs. (31 kg)
	240	1782	7.4	BS-1363	
	220–230	1648–1801	7.5–7.8	CEE 7/7 Schuko	
	230–240	1636–1782	7.1–7.4	BS-1363	
GRBW-48	120	2040	17.0	NEMA 5-20P †	74 lbs. (34 kg)
	120/208		9.2	NEMA L14-20P	
	120/240				
	220	1940	8.8	CEE 7/7 Schuko	74 lbs. (34 kg)
	240	2040	8.5	BS-1363	
	220–230	1940–2120	8.8–9.2	CEE 7/7 Schuko	
	230–240	1875–2040	8.1–8.5	BS-1363	

* NEMA 5-20P for Canada.

† Not available in Canada.

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

Electrical Rating Chart

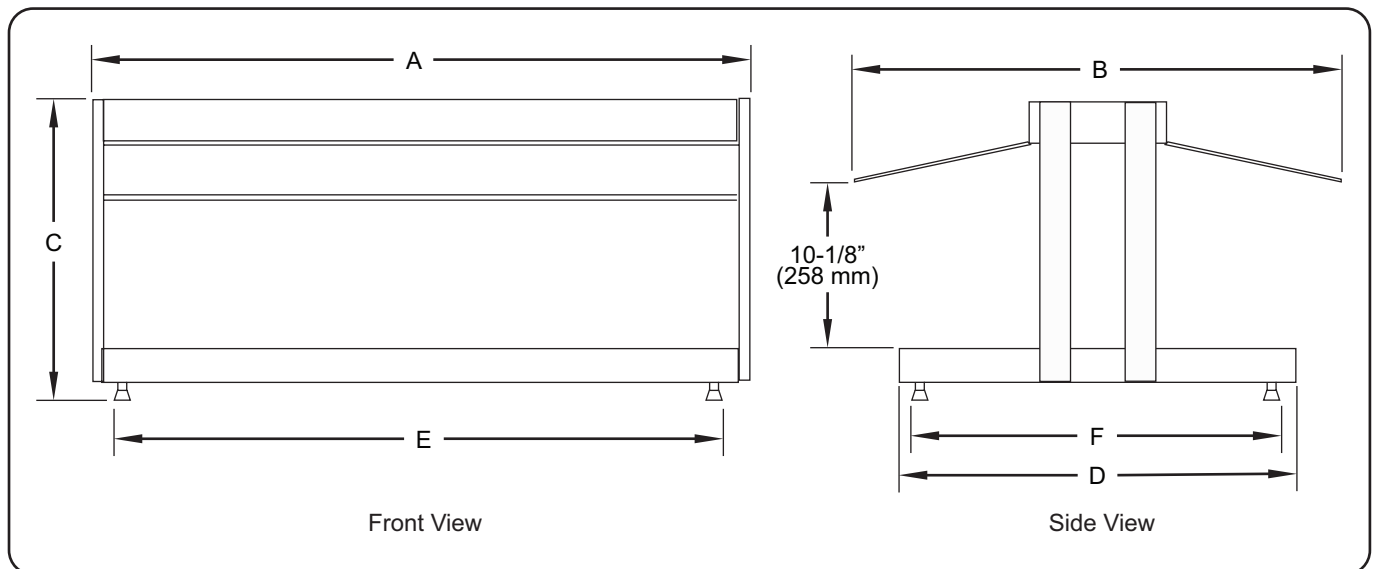
Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
GRBW-54	120/208	2290	10.4	NEMA L14-20P	81 lbs. (37 kg)
	120/240				
	220	2182	9.9	CEE 7/7 Schuko	81 lbs. (37 kg)
	240	2360	9.8	BS-1363	
	220-230	2182-2385	9.9-10.4	CEE 7/7 Schuko	
	230-240	2167-2360	9.4-9.8	BS-1363	
GRBW-60	120/208	2600	11.7	NEMA L14-20P	90 lbs. (41 kg)
	120/240				
	220	2474	11.2	CEE 7/7 Schuko	90 lbs. (41 kg)
	240	2680	11.2	BS-1363	
	220-230	2474-2704	11.2-11.8	CEE 7/7 Schuko	
	230-240	2470-2680	10.7-11.2	BS-1363	
GRBW-66	120/208	2860	13.0	NEMA L14-20P	96 lbs. (44 kg)
	120/240				
	220	2726	12.4	CEE 7/7 Schuko	96 lbs. (44 kg)
	240	2948	12.3	BS-1363	
	220-230	2726-2978	12.4-12.9	CEE 7/7 Schuko	
	230-240	2707-2948	11.8-12.3	BS-1363	
GRBW-72	120/208	3125	14.4	NEMA L14-20P	107 lbs. (49 kg)
	120/240				
	220	2983	13.6	CEE 7/7 Schuko	107 lbs. (49 kg)
	240	3113	13.0	BS-1363	
	220-230	2983-3260	13.6-14.2	CEE 7/7 Schuko	
	230-240	2859-3113	12.4-13.0	BS-1363	

Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Depth (D)	Footprint Width (E)	Footprint Depth (F)
GRBW-24 ‡	25" (635 mm)	22-1/2" (572 mm)	17-3/4" (451 mm)	19-1/2" (495 mm)	22-9/16" (573 mm)	17-7/8" (454 mm)
GRBW-30 ‡	31" (787 mm)	22-1/2" (572 mm)	17-3/4" (451 mm)	19-1/2" (495 mm)	28-9/16" (725 mm)	17-7/8" (454 mm)
GRBW-36 ‡	37" (940 mm)	22-1/2" (572 mm)	17-3/4" (451 mm)	19-1/2" (495 mm)	34-9/16" (878 mm)	17-7/8" (454 mm)
GRBW-42	43" (1092 mm)	22-1/2" (572 mm)	20-3/4" (527 mm)	19-1/2" (495 mm)	40-9/16" (1030 mm)	17-7/8" (454 mm)
GRBW-48	49" (1245 mm)	22-1/2" (572 mm)	20-3/4" (527 mm)	19-1/2" (495 mm)	46-9/16" (1183 mm)	17-7/8" (454 mm)
GRBW-54	55" (1397 mm)	22-1/2" (572 mm)	20-3/4" (527 mm)	19-1/2" (495 mm)	52-9/16" (1335 mm)	17-7/8" (454 mm)
GRBW-60	61" (1549 mm)	22-1/2" (572 mm)	20-3/4" (527 mm)	19-1/2" (495 mm)	58-9/16" (1487 mm)	17-7/8" (454 mm)
GRBW-66	67" (1702 mm)	22-1/2" (572 mm)	20-3/4" (527 mm)	19-1/2" (495 mm)	64-9/16" (1640 mm)	17-7/8" (454 mm)
GRBW-72	73" (1854 mm)	22-1/2" (572 mm)	20-3/4" (527 mm)	19-1/2" (495 mm)	70-9/16" (1792 mm)	17-7/8" (454 mm)

‡ Standard units are equipped with 1" (25 mm) feet, add 3" (76 mm) to Height (C) when equipped with 4" (102 mm) legs.

NOTE: Depth (B) is for units equipped with the standard 7-1/2" (191 mm) sneeze guard.



General

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

⚠ WARNING

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

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

⚠ CAUTION

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

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

Transport unit in upright position only. Failure to do so may result in damage to unit or personal injury.

NOTICE

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

1. Remove the unit from the box.

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

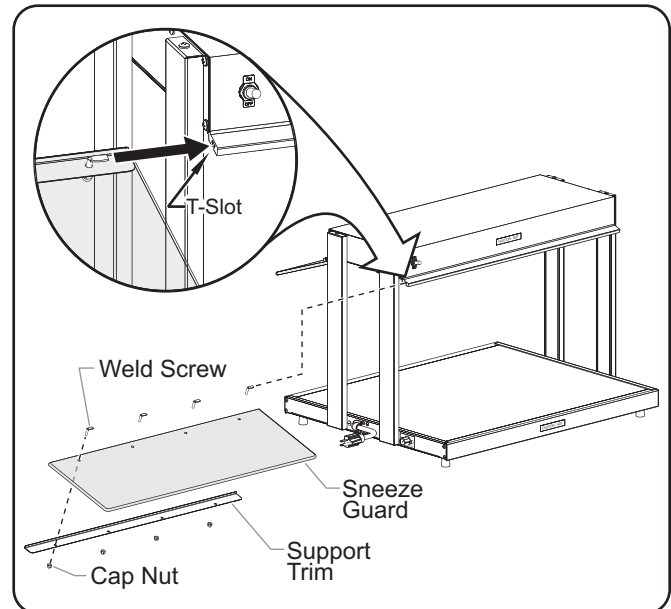
2. Remove tape and protective packaging from all surfaces of unit.
3. Install the sneeze guards. Refer to the "Installing the Sneeze Guard" procedure in this section.
4. Place the unit in the desired location. Two people are required for this step.
 - Locate the unit in an area where the ambient air temperature is constant and a minimum of 70°F (21°C). Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exhaust fans/hoods, exterior doors, and air conditioning ducts).
 - 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.

NOTE: Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section for additional installation information.

Installing the Sneeze Guard

All models are shipped with sneeze guards. Use the following procedure to install sneeze guards on the unit.

1. Assemble each weld screw through the top of the sneeze guard and through the support trim. Loosely thread a cap nut onto each of the weld screws below the support trim.
2. Lift the sneeze guard assembly and carefully slide each of the weld screws that are loosely attached to the sneeze guard into the T-slot.
3. Align each end of the sneeze guard with the ends of the unit and then tighten the cap nuts to secure the sneeze guard in position. Do not over-tighten the cap nuts.



Installing the Sneeze Guard

General

Use the following procedures to operate Glo-Ray Buffet Warmers.

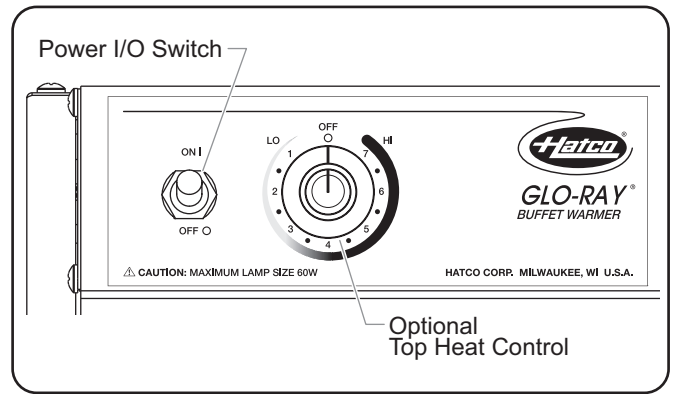


Read all safety messages in the **IMPORTANT SAFETY INFORMATION** section before operating this equipment.

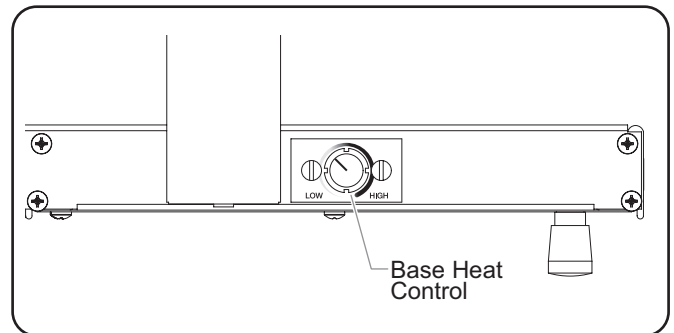
1. Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
2. Move the Power I/O (on/off) toggle switch to the **I** (on) position.
 - The base blanket heating elements and the overhead heating elements will energize.
 - The display lights will turn on.
3. Turn the base heat control to the desired setting between LOW and HIGH. The base temperature range is approximately from 80°–180°F (27°–82°C).
4. Turn the optional top heat control (if equipped) to the desired setting.

Shutdown

1. Move the Power I/O (on/off) toggle switch to the **O** (off) position. All the heating elements and the display lights will shut off.



Overhead Controls for GRBW-XX Models



Base Controls for GRBW-XX Models

Maximum Pan Capacities

GRBW-24	1 Full Size Pan
GRBW-30 and -36	2 Full Size Pans
GRBW-42 and -48	3 Full Size Pans
GRBW-54 and -60	4 Full Size Pans
GRBW-66 and -72	5 Full Size Pans

General

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



ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any maintenance or cleaning.
- **DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.**
- **Do not steam clean or use excessive water on unit.**
- **This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.**
- **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 414-671-6350.

Daily Cleaning

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

NOTICE

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

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

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

1. Turn off the unit, unplug the power cord, and allow the unit to cool.
2. Wipe down all exterior and interior surfaces using a damp cloth. A non-abrasive cleaner may be used for difficult stains. Hard to reach areas should be cleaned using small brush and mild soap.
3. Clean the plastic sneeze guards, side panels, and front enclosure using a mild, soapy water solution and a damp, soft cloth. **NOTICE: DO NOT use paper towel or glass cleaner.**

Replacing Display Light Bulbs



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

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

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

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

NOTE: Shatter-resistant halogen bulbs are available in place of the standard incandescent bulbs. Halogen bulbs have a special coating to guard against injury and food contamination in the event of breakage. For 120 V applications, use Hatco P/N 02.30.081.00. For 220, 240, 220–230, and 230–240 V applications use Hatco P/N 02.30.082.00.



ELECTRIC SHOCK HAZARD: 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.

**WARNING**

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

**WARNING**

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

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Overhead heat is too hot.	Optional overhead heat control set too high.	Adjust overhead heat control to a lower setting.
	Overhead heat control defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Unit plugged into incorrect/high voltage.	Verify that voltage supply matches electrical information listed on the unit.
Overhead heat is not hot enough.	Overhead heat control set too low.	Adjust overhead heat control to a higher setting.
	Overhead heat control defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Heating elements not working.	
	Excessive air movement around unit.	Relocate unit or redirect air movement (i.e. air conditioning duct or exhaust fan) away from unit.
Base heat is too hot.	Base heat control set too high.	Adjust base heat control to a lower setting.
	Base heat control defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Unit plugged into incorrect/high voltage.	Verify that voltage supply matches electrical information listed on the unit.
Base heat is not hot enough.	Base heat control set too low.	Adjust base heat control to a higher setting.
	Base heat control defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Base heating element not working.	
	Excessive air movement around warming cabinet.	Relocate unit or redirect air movement (i.e. air conditioning duct or exhaust fan) away from unit.
No heat.	Heating elements not working.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Base heat control and/or overhead heat control not working properly.	
	Unit plugged into incorrect/low voltage.	Verify that voltage supply matches electrical information listed on the unit.
No heat and no lights.	On/Off Switch turned off.	Move On/Off Switch to On position.
	Unit not plugged in or receptacle not working.	Plug in unit, have receptacle repaired by a certified electrician, or use a different outlet.
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker. If circuit breaker continues to trip, contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	On/Off switch defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

Troubleshooting Questions?

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

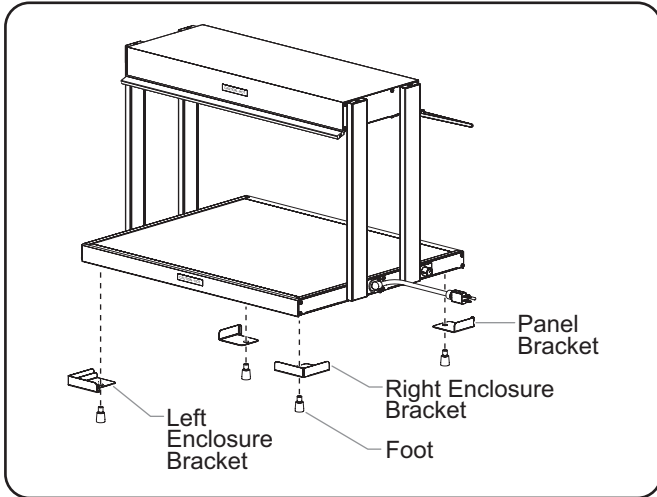
Telephone: 414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

Front Enclosure and Side Panels

One plastic front enclosure and two plastic side panels are available as an option for all GRBW models. Use the following procedure to install the front enclosure and side panels.

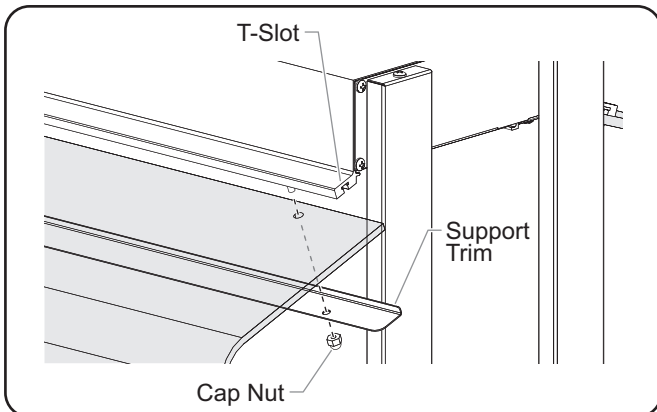
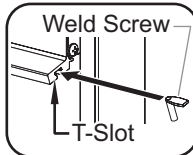
1. Attach the two enclosure brackets and the two panel brackets to the bottom of the unit.
 - a. Unscrew the four feet or legs from each corner of the unit.
 - b. Screw the feet or legs through the appropriate brackets and into the base. The two enclosure brackets should be installed on the front of the unit. The two panel brackets should be installed on the rear of the unit.



Installing the Brackets

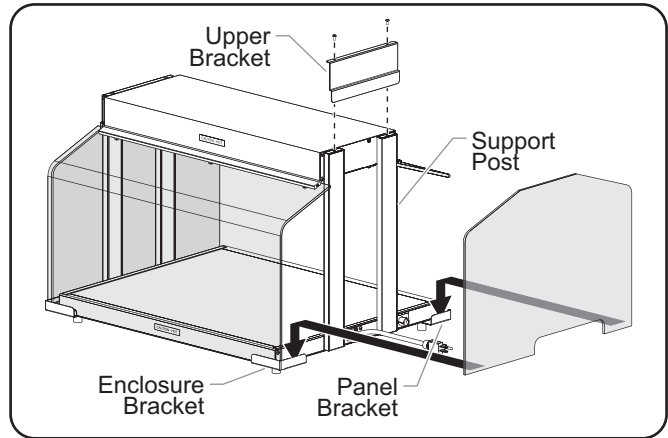
NOTE: Enclosure brackets support the front enclosure and the side panels. Panel brackets only support the side panels.

2. Install the front enclosure.
 - a. Slide weld screws into the T-slot. Place the weld screws into the approximate position to align with the holes in the front enclosure.
 - b. Position the bottom of the front enclosure into the two enclosure brackets.
 - c. Align the weld screws with the holes in the top of the front enclosure and support trim. Secure using the supplied cap nuts. Do not over-tighten the cap nuts.



Installing the Front Enclosure

3. Install the side panels. To install each side panel:
 - a. Remove the screw on the top of each support post.
 - b. Position the side panel in the panel bracket and the enclosure bracket. Make sure the side panel sits under the front enclosure.
 - c. Attach the upper bracket to the top of the support posts using the previously removed screws.



Installing the Front Enclosure and Side Panel

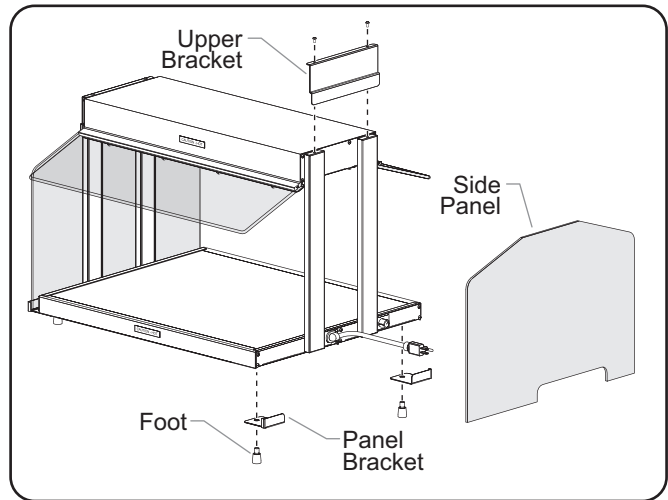
Side Panels

Two plastic side panels are available as an option for all GRBW models. Use the following procedure to install each side panel.

1. Attach the four panel brackets to the bottom of the unit.
 - a. Unscrew the four feet or legs from each corner of the unit.
 - b. Screw the feet or legs through the appropriate bracket and into the base.

NOTE: The four panel brackets must be installed in the proper location and orientation. Refer to the illustration for proper bracket installation information.

2. Position the side panels in the panel brackets.
3. Attach the two upper brackets to the top of each side of the unit using supplied screws.



Installing the Side Panel

Overhead Heat Control

An optional overhead heat control is available for models GRBW-24 through GRBW-60. This infinite control allows the operator to manually adjust the overhead heat output from full wattage down to any desired level.

4" (102 mm) Adjustable Legs

4" (102 mm) adjustable legs are available as an accessory. 4" (102 mm) adjustable legs come standard on GRBW-42 or larger models. Install the legs by screwing into the bottom of the unit until hand tight. Do not over-tighten.

Pan Rails

Pan Rails are available accessories for all GRBW models and come in 2, 3, 4, or 5 pan sizes.

Hardcoated Surface

An optional hardcoated base surface is available for all GRBW models in place of the standard stainless steel surface.

Sneeze Guards

Additional sneeze guard sizes are available for all GRBW models. The two additional sizes are 9-3/8" (238 mm) and 14" (356 mm).

Chef LED Bulbs

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

120 Volts

3000K: R02.30.195.01

4000K: R02.30.196.01

WARRANTY, EXCLUSIVE REMEDY:

Hatco Corporation (Seller) warrants that the products it manufactures (Products) will be free from defects in materials and workmanship under normal use and service and when stored, maintained, and installed in strict accordance with factory recommendations. Seller's sole obligation to the person or entity buying the Products directly from Seller (Customer) under this warranty is the repair or replacement by Seller or a Seller-authorized service agency, at Seller's option, of any Product or any part thereof deemed defective upon Seller's examination, for a period of: (i) the Warranty Duration from the date of shipment by Seller or (ii) the Warranty Duration from the date of Product registration in accordance with Seller's written instructions, whichever is later. The "Warranty Duration" shall mean the specific periods set forth below for specific Product components, or, to the extent not listed below, eighteen (18) months. Credit for Products or parts returned with the prior written permission of Seller will be subject to the terms shown on Seller's material return authorization form. PRODUCTS OR PARTS RETURNED WITHOUT PRIOR WRITTEN PERMISSION OF SELLER WILL NOT BE ACCEPTED FOR CREDIT. Expenses incurred by Customer in returning, replacing, or removing the Products will not be reimbursed by Seller. If the defect comes under the terms of the limited warranty, the Products will be repaired or replaced and returned to the Customer and the cost of return freight will be paid by Seller. The remedy of repair or replacement provided for herein is Customer's exclusive remedy. Any improper use, alteration, repairs, tampering, misapplication, improper installation, application of improper voltage, or any other action or inaction by Customer or others (including the use of any unauthorized service agency) that in Seller's sole judgment adversely affects the Product shall void this warranty. The warranty expressly provided herein may only be asserted by Customer and may not be asserted by Customer's customers or other users of the Products; provided, however, that if Customer is an authorized equipment dealer of Seller, Customer may assign the warranty herein to Customer's customers, subject to all of the limitations of these Terms, and in such case, the warranty shall be exclusively controlled by Seller in accordance with these Terms. THIS LIMITED WARRANTY IS EXCLUSIVE AND IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, EXPRESSED OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY IMPLIED WARRANTY OF NONINFRINGEMENT, MERCHANTABILITY, OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, WHICH ARE EXPRESSLY DISCLAIMED.

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
- Food Warmer Elements (metal sheathed)
- Display Warmer Elements (metal sheathed air heating)
- Holding Cabinet Elements (metal sheathed air heating)
- Heated Well Elements — HW, HWB, and HWBI Series (metal sheathed)

Two (2) Year Parts and Labor Warranty:

- Induction Ranges
- Induction Warmers

One (1) Year Replacement Warranty:

- TPT Pop-Up Toasters

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

- 3CS and FR Tanks

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

- Electric Booster Heater Tanks
- Gas Booster Heater Tanks

Ninety (90) Day Parts-Only Warranty:

- Replacement Parts

Notwithstanding anything herein to the contrary, the limited warranty herein will not cover components in Seller's sole discretion such as, but not limited to, the following: 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.

WARRANTY REGISTRATION INSTRUCTIONS:

Product registration must be submitted within 90 days from the date of shipment from our factory to qualify for additional coverage. Registration may be submitted through the form on Seller's website, through the form accessible through the QR code on the Product (where available), or by calling Customer Service with the required information at: **414-671-6350**.

LIMITATION OF LIABILITY:

SELLER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY INDIRECT, INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, PUNITIVE, EXEMPLARY, OR SPECIAL DAMAGES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION ANY LOST PROFITS, COSTS OF SUBSTITUTE PRODUCTS, OR LABOR COSTS ARISING FROM THE SALE, USE, OR INSTALLATION OF THE PRODUCTS, FROM THE PRODUCTS BEING INCORPORATED INTO OR BECOMING A COMPONENT OF ANOTHER PRODUCT, OR FROM ANY OTHER CAUSE WHATSOEVER, WHETHER BASED ON WARRANTY (EXPRESSED OR IMPLIED) OR OTHERWISE BASED ON CONTRACT, TORT, OR ANY OTHER THEORY OF LIABILITY, AND REGARDLESS OF ANY ADVICE OR REPRESENTATIONS THAT MAY HAVE BEEN RENDERED BY SELLER CONCERNING THE SALE, USE, OR INSTALLATION OF THE PRODUCTS, EVEN IF SELLER IS AWARE OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. IN NO EVENT WILL SELLER'S AGGREGATE LIABILITY ARISING OUT OF OR RELATED TO THIS AGREEMENT EXCEED THE TOTAL AMOUNTS PAID TO SELLER BY CUSTOMER FOR THE PRODUCTS WITHIN THE THREE (3) MONTH PERIOD IMMEDIATELY PRECEDING THE EVENT GIVING RISE TO CUSTOMER'S CLAIM. THE LIMITATIONS SET FORTH HEREIN REGARDING SELLER'S LIABILITY SHALL BE VALID AND ENFORCEABLE NOTWITHSTANDING A FAILURE OF ESSENTIAL PURPOSE OF THE LIMITED REMEDY SPECIFIED IN THESE TERMS.

Seller reserves the right to update these Terms at any time, at its sole discretion, which become binding upon the date of publishing. For the most current version of our full Terms of Sale, see our website at: <https://www.hatcocorp.com/terms-of-sale>

Informations importantes pour le propriétaire	15	Mode d'emploi	22
Introduction	15	Généralités	22
Consignes de sécurité importantes	16	Capacité maximale de bac.....	22
Description du modèle	17	Maintenance	23
Désignation du modèle	17	Généralités	23
Caractéristiques techniques	18	Nettoyage quotidien.....	23
Configuration des fiches.....	18	Remplacement des ampoules des témoins lumineux.....	23
Tableau des valeurs nominales électriques	18	Guide de dépannage	24
Dimensions	20	Options et Accessoires	25
Installation	21	Garantie limitée	27
Généralités	21	Distributeurs de pièces autorisés	Couverture arrière
Installation du pare-haleine	21		

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Noter le numéro de modèle, le numéro de série, le voltage et la date d'achat de votre appareil ci-dessous (étiquette des caractéristiques techniques située au dos de l'appareil, sur la partie supérieure). 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: +1-414-671-6350

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 +1-414-671-6350.

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

INTRODUCTION

Hatco Glo-Ray® Les buffets chauffants sont conçus pour maintenir tous les aliments à des températures de service optimales, sans affecter la qualité et en toute sécurité.

Les buffets chauffants Glo-Ray maintiennent les aliments préparés au chaud au niveau des points de service client, des zones de travail de la cuisine ou des stations de ramassage destinées au personnel de service. Ces buffets sont équipés d'une base chauffante à commande thermostatique ainsi que d'un dispositif chauffant suspendu à infrarouge préfabriqué pour prolonger la durée de conservation de la plupart des aliments. Les dispositifs chauffants infrarouges sont garantis deux ans contre le bris et le grillage, et les dispositifs chauffants des bases sont garantis un an contre le grillage. Les buffets chauffants Glo-Ray sont livrés avec des témoins lumineux, un jeu de cordons et de fiches, ainsi que des pare-haleine faciles à installer.

Les buffets chauffants Glo-Ray sont le résultat de recherches avancées et de nombreux essais sur le terrain. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés afin de garantir une durée de vie maximale, un design attractif et des performances optimales. Chaque unité est inspectée et testée minutieusement avant d'être expédiée.

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

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

AVIS

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



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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.
- 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 (70°F) 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.

⚠ 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.

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

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

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 +1-414-671-6350.

⚠ 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.

L'appareil doit rester droit durant son transport. Si cette consigne n'est pas respectée, des dommages corporels ou matériels pourraient survenir.

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

AVIS

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

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

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

AVIS

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. Utilisation de matériaux abrasifs annulera la garantie.

IMPORTANT—N'UTILISEZ JAMAIS une serviette en papier ou un nettoyeur pour vitres sur les surfaces en plastique telles que les pare-haleine ou les capots rabattables. Les serviettes en papier et le nettoyeur pour vitres peuvent rayer l'équipement. Essuyez les surfaces plastique à l'aide d'un chiffon doux, propre et humide.

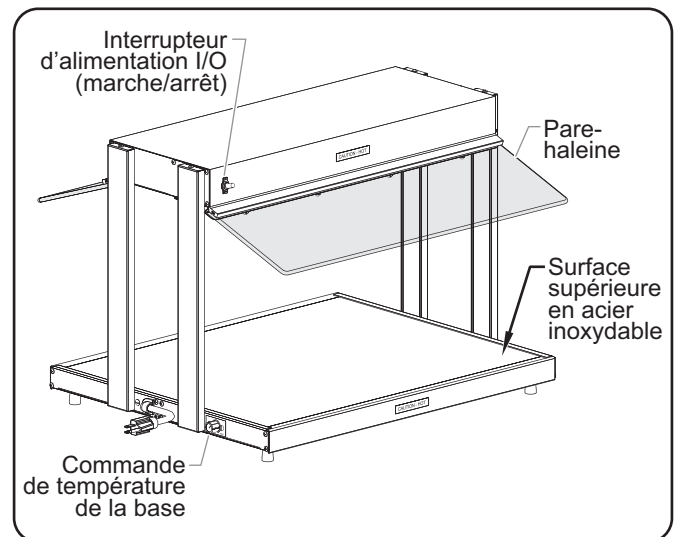
DESCRIPTION DU MODÈLE

Tous les Modèles

Hatco Glo-Ray® Les buffets chauffants sont idéaux pour maintenir les aliments chauds sur une ligne de restauration ou dans des zones de service temporaires. Les modèles GRBW sont disponibles en différentes largeurs de 638 à 1 857 mm. Un élément chauffant à gaine métallique dirige la chaleur depuis le haut tandis qu'en dessous, la base chauffante à commande thermostatique conduit la chaleur de 27 à 82°C.

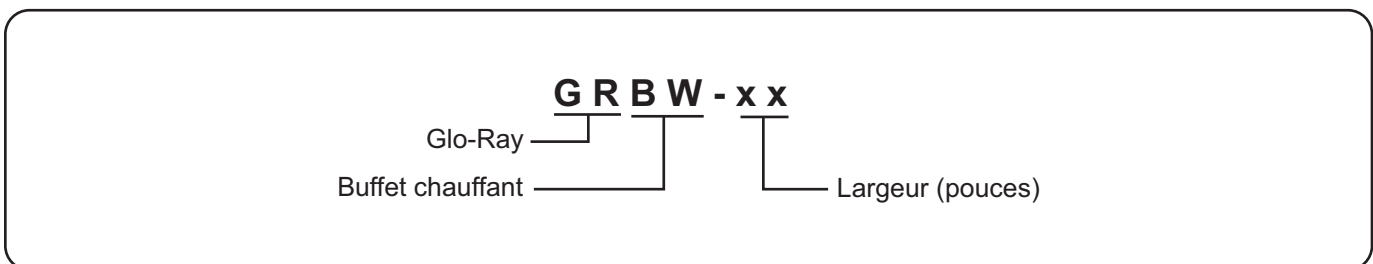
Les caractéristiques standard comprennent une surface supérieure en acier inoxydable, des pare-haleine de 191 mm, un éclairage incandescent résistant aux chocs ainsi qu'un ensemble cordon et fiche de 1 829 mm.

NOTA: Consultez le chapitre OPTIONS ET ACCESSOIRES de ce manuel pour connaître tous les options et accessoires disponibles.



Modèle GRBW-24 (côté commande illustré)

DÉSIGNATION DU MODÈLE



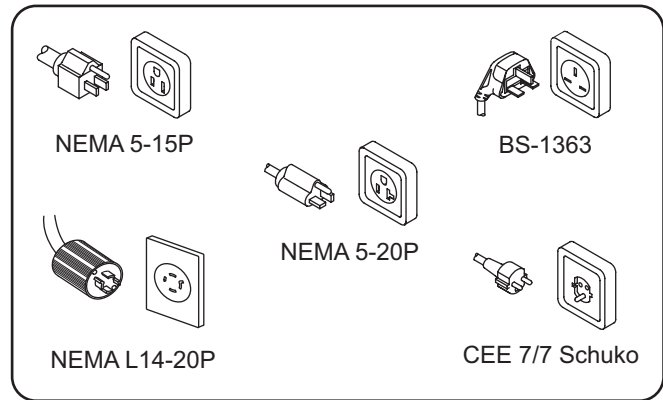
Plug Configurations

Les appareils sont fournis par l'usine avec un cordon et une fiche électriques déjà installés. Les prises fournies sont compatibles avec les applications prévues.

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 se trouve au dos de l'appareil, sur la partie supérieure. Consultez l'étiquette pour connaître le numéro de série et vérifier les caractéristiques électriques de l'appareil.



Configuration des fiches

NOTA: Prise non fournie par Hatco.

Tableau des valeurs nominales électriques

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
GRBW-24	100	934	9.3	NEMA 5-15P	22 kg (48 lbs.)
	120		8.1	NEMA 5-15P	
	120/208	970	4.2	NEMA L14-20P	
	120/240				
	220	920	4.2	CEE 7/7 Schuko	22 kg (48 lbs.)
	240	1000	4.2	BS-1363	
	220-230	920-1006	4.2-4.4	CEE 7/7 Schuko	
	230-240	918-1000	4.0-4.2	BS-1363	
GRBW-30	100	1194	11.9	NEMA 5-15P	24 kg (52 lbs.)
	120		10.3	NEMA 5-15P	
	120/208	1230	5.5	NEMA L14-20P	
	120/240				
	220	1172	5.3	CEE 7/7 Schuko	24 kg (52 lbs.)
	240	1270	5.3	BS-1363	
	220-230	1172-1281	5.3-5.6	CEE 7/7 Schuko	
	230-240	1166-1270	5.1-5.3	BS-1363	
GRBW-36	100	1476	14.8	NEMA 5-15P	26 kg (58 lbs.)
	120		12.8	NEMA 5-15P *	
	120/208	1530	6.7	NEMA L14-20P	
	120/240				
	220	1454	6.6	CEE 7/7 Schuko	26 kg (58 lbs.)
	240	1578	6.6	BS-1363	
	220-230	1454-1589	6.6-6.9	CEE 7/7 Schuko	
	230-240	1449-1578	6.3-6.6	BS-1363	

* NEMA 5-20P pour le Canada.

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

Tableau des valeurs nominales électriques

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
GRBW-42	120	1730	14.4	NEMA 5-15P *	31 kg (68 lbs.)
	120/208		7.9	NEMA L14-20P	
	120/240				
	220	1648	7.5	CEE 7/7 Schuko	31 kg (68 lbs.)
	240	1782	7.4	BS-1363	
	220-230	1648-1801	7.5-7.8	CEE 7/7 Schuko	
	230-240	1636-1782	7.1-7.4	BS-1363	
GRBW-48	120	2040	17.0	NEMA 5-20P †	34 kg (74 lbs.)
	120/208		9.2	NEMA L14-20P	
	120/240				
	220	1940	8.8	CEE 7/7 Schuko	34 kg (74 lbs.)
	240	2040	8.5	BS-1363	
	220-230	1940-2120	8.8-9.2	CEE 7/7 Schuko	
	230-240	1875-2040	8.1-8.5	BS-1363	
GRBW-54	120/208	2290	10.4	NEMA L14-20P	37 kg (81 lbs.)
	120/240				
	220	2182	9.9	CEE 7/7 Schuko	37 kg (81 lbs.)
	240	2360	9.8	BS-1363	
	220-230	2182-2385	9.9-10.4	CEE 7/7 Schuko	
	230-240	2167-2360	9.4-9.8	BS-1363	
GRBW-60	120/208	2600	11.7	NEMA L14-20P	41 kg (90 lbs.)
	120/240				
	220	2474	11.2	CEE 7/7 Schuko	41 kg (90 lbs.)
	240	2680	11.2	BS-1363	
	220-230	2474-2704	11.2-11.8	CEE 7/7 Schuko	
	230-240	2470-2680	10.7-11.2	BS-1363	
GRBW-66	120/208	2860	13.0	NEMA L14-20P	44 kg (96 lbs.)
	120/240				
	220	2726	12.4	CEE 7/7 Schuko	44 kg (96 lbs.)
	240	2948	12.3	BS-1363	
	220-230	2726-2978	12.4-12.9	CEE 7/7 Schuko	
	230-240	2707-2948	11.8-12.3	BS-1363	
GRBW-72	120/208	3125	14.4	NEMA L14-20P	49 kg (107 lbs.)
	120/240				
	220	2983	13.6	CEE 7/7 Schuko	49 kg (107 lbs.)
	240	3113	13.0	BS-1363	
	220-230	2983-3260	13.6-14.2	CEE 7/7 Schuko	
	230-240	2859-3113	12.4-13.0	BS-1363	

* NEMA 5-20P pour le Canada.

† Non disponible pour le Canada.

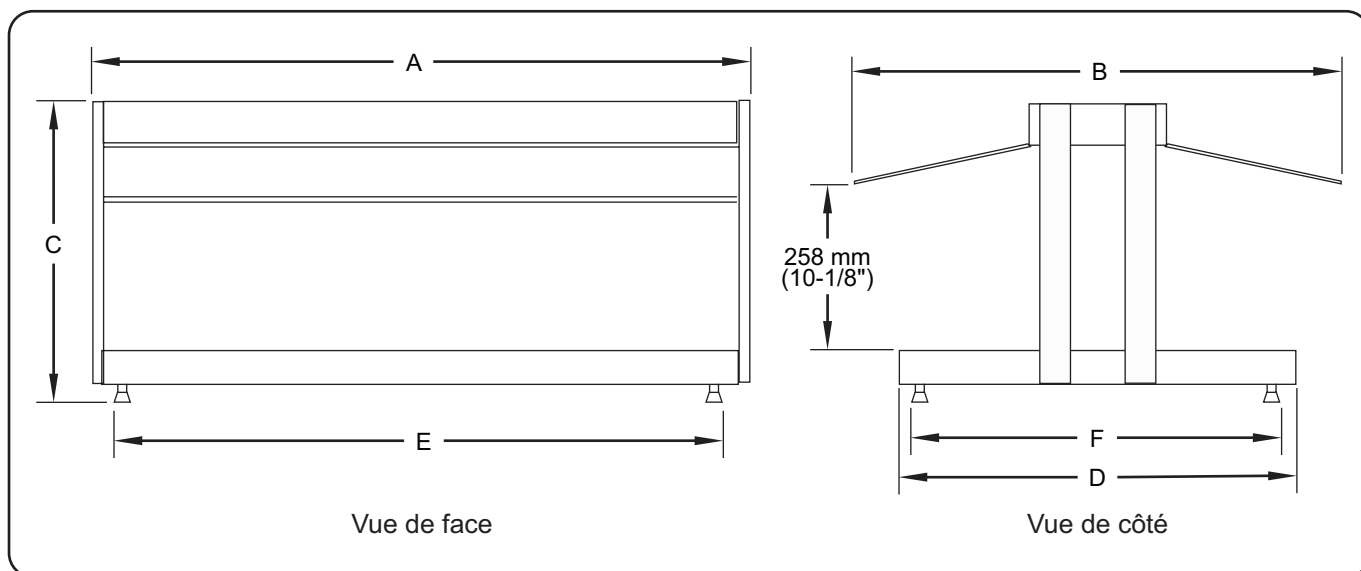
Les zones ombragées contiennent des informations pour **les modèles internationaux uniquement.**

Dimensions

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Profondeur (D)	Empattement Largeur (E)	Empattement Profondeur (F)
GRBW-24 ‡	635 mm (25")	572 mm (22-1/2")	451 mm (17-3/4")	495 mm (19-1/2")	573 mm (22-9/16")	454 mm (17-7/8")
GRBW-30 ‡	787 mm (31")	572 mm (22-1/2")	451 mm (17-3/4")	495 mm (19-1/2")	725 mm (28-9/16")	454 mm (17-7/8")
GRBW-36 ‡	940 mm (37")	572 mm (22-1/2")	451 mm (17-3/4")	495 mm (19-1/2")	878 mm (34-9/16")	454 mm (17-7/8")
GRBW-42	1092 mm (43")	572 mm (22-1/2")	527 mm (20-3/4")	495 mm (19-1/2")	1030 mm (40-9/16")	454 mm (17-7/8")
GRBW-48	1245 mm (49")	572 mm (22-1/2")	527 mm (20-3/4")	495 mm (19-1/2")	1183 mm (46-9/16")	454 mm (17-7/8")
GRBW-54	1397 mm (55")	572 mm (22-1/2")	527 mm (20-3/4")	495 mm (19-1/2")	1335 mm (52-9/16")	454 mm (17-7/8")
GRBW-60	1549 mm (61")	572 mm (22-1/2")	527 mm (20-3/4")	495 mm (19-1/2")	1487 mm (58-9/16")	454 mm (17-7/8")
GRBW-66	1702 mm (67")	572 mm (22-1/2")	527 mm (20-3/4")	495 mm (19-1/2")	1640 mm (64-9/16")	454 mm (17-7/8")
GRBW-72	1854 mm (73")	572 mm (22-1/2")	527 mm (20-3/4")	495 mm (19-1/2")	1792 mm (70-9/16")	454 mm (17-7/8")

‡ Les appareils standard sont équipés de pieds de 25 mm, ajouter 76 mm à la hauteur (C) si équipé avec des pattes de 102 mm.

NOTA: La profondeur (B) concerne les appareils équipés du pare-haleine standard de 191 mm.



Généralités

Glo-Ray® Les buffets chauffants sont expédiés avec la majorité des composants déjà montés. Veillez à ne pas endommager l'appareil et les composants qu'il renferme lors du déballage du carton d'expédition.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'ÉLECTROCUTION : L'appareil n'est pas résistant aux intempéries. Placez l'appareil à l'intérieur, dans une zone dont la température ambiante est de 21°C minimum.

RISQUE D'INCENDIE: Placez l'appareil à au moins 25 mm (1") des murs et produits combustibles. Le non-respect de ces distances de sécurité présente un risque de décoloration ou de combustion.

⚠ ATTENTION

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

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

L'appareil doit rester droit durant son transport. Si cette consigne n'est pas respectée, des dommages corporels ou matériels pourraient survenir.

AVIS

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

1. Retirez l'appareil du carton.

NOTA: Pour éviter tout retard dans l'obtention de la couverture de la garantie, veuillez effectuer l'enregistrement en ligne de votre garantie. Consultez le chapitre INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE pour plus de détails.

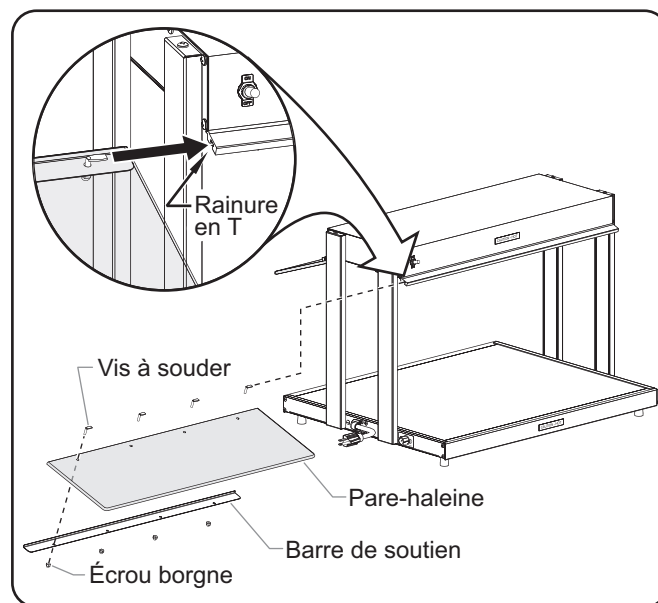
2. Retirez le ruban et l'emballage de protection de toutes les surfaces de l'appareil.
3. Installez les pare-haleine. Reportez-vous à la procédure « Installation du pare-haleine » du présent chapitre.
4. Placez l'appareil à l'emplacement souhaité. Cette étape nécessite deux personnes.
 - Placez l'appareil dans une zone dont la température ambiante est constante (21°C minimum). 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/hottes d'aspiration, des portes extérieures et des conduites de climatisation).
 - Assurez-vous que l'appareil est placé à une hauteur appropriée dans une zone facilitant son utilisation.
 - Veillez à ce que le plan de travail soit horizontal et suffisamment solide pour supporter le poids de l'appareil et des aliments.

NOTA: Pour plus de détails sur l'installation, consultez le chapitre OPTIONS ET ACCESSOIRES.

Installation du pare-haleine

Tous les modèles sont livrés avec des pare-haleine. Pour installer les pare-haleine sur l'appareil, observez la procédure suivante.

1. Faites passer chacune des vis à souder par le dessus du pare-haleine et au travers de la barre de soutien. Vissez sans le serrer un écrou borgne sur chacune des vis à souder au-dessous de la barre de soutien.
2. Soulevez l'ensemble pare-haleine et glissez soigneusement chacune des vis à souder qui sont attachées, sans être serrées, au pare-haleine dans la rainure en T sur l'appareil.
3. Alignez chaque extrémité du pare-haleine avec les extrémités de l'appareil, puis serrez les écrous borgnes pour fixer le pare-haleine en position. Ne serrez pas trop les écrous borgnes.



Installation du pare-haleine

Généralités

Pour faire fonctionner le buffet chauffant Glo-Ray®, observez les procédures suivantes.

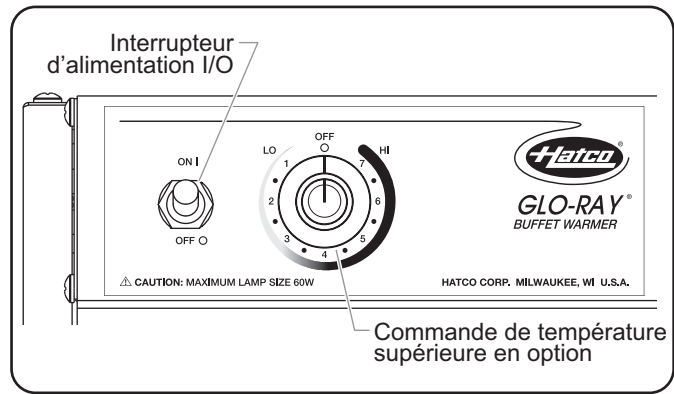


Lire tous les messages de sécurité de la section Consignes de sécurité importantes avant d'utiliser ce matériel.

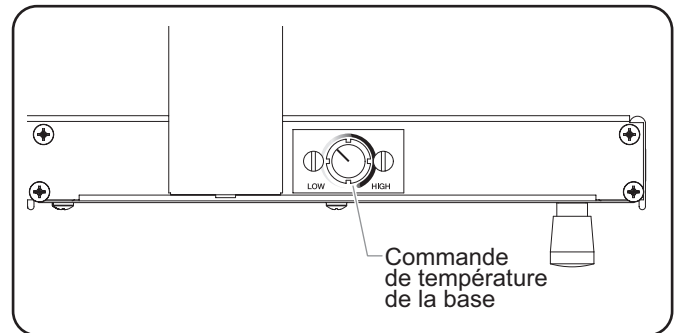
1. Branchez l'appareil à une prise correctement reliée à la terre et possédant la tension, la dimension et la configuration adéquates. Pour plus de détails, consultez le chapitre CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.
2. Mettez l'interrupteur à bascule I/O (marche/arrêt) en position I (marche).
 - Les éléments chauffants de la base et le dispositif chauffant suspendu se mettront sous tension.
 - Les lumières de la vitrine s'allument.
3. Tournez la commande de température de la base pour sélectionner le réglage souhaité entre LOW et HIGH. La plage de température de la base se situe approximativement entre 27 et 82°C.
4. Tournez la commande de température supérieure en option (si équipée) pour sélectionner le réglage souhaité.

Arrêt

1. Mettez l'interrupteur à bascule I/O (marche/arrêt) en position « O » (arrêt). Tous les éléments chauffants et les témoins lumineux s'éteignent.



Commandes du dispositif chauffant suspendu pour les modèles GRBW-xx



Commandes de la base pour les modèles GRBW-xx

Capacité maximale de bac

GRBW-24	1 bac de grande taille
GRBW-30 et -36	2 bacs de grande taille
GRBW-42 et -48	3 bacs de grande taille
GRBW-54 et -60	4 bacs de grande taille
GRBW-66 et -72	5 bacs de grande taille

Généralités

Les buffets chauffants Hatco Glo-Ray ont été conçus pour offrir une durabilité et des performances maximales avec un minimum d'entretien.

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.**

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 +1-414-671-6350.

Nettoyage quotidien

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

AVIS

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

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

IMPORTANT—N'UTILISEZ JAMAIS une serviette en papier ou un nettoyant pour vitres sur les surfaces en plastique telles que les pare-haleine ou les capots rabattables. Les serviettes en papier et le nettoyant pour vitres risquent de rayer l'équipement. Essayez les surfaces en plastique à l'aide d'un chiffon doux, propre et humide.

1. Éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir.
2. Essayez l'ensemble des surfaces intérieures et extérieures à l'aide d'un chiffon humide. Vous pouvez utiliser un nettoyant non abrasif pour éliminer les taches rebelles. Les recoins difficiles d'accès devront être nettoyés à l'aide d'une petite brosse et de savon doux.
3. Nettoyez les pare-haleine en plastique, les panneaux latéraux et la façade à l'aide d'une solution d'eau savonneuse douce et d'un chiffon doux et humide. **AVIS: Ne pas utiliser de serviettes en papier ou de nettoyant pour vitres.**

Remplacement du tube d'éclairage

AVERTISSEMENT

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

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

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

NOTA: Les ampoules lumineuses résistantes aux chocs d'Hatco répondent aux standards de la NSF pour la conservation de la nourriture et des zones d'étalage. Pour les applications 120 et 120/208–240 volts, utilisez P/N 02.30.265.00 d'Hatco. Pour les applications 220–230 et 230–240 volts, utilisez P/N 02.30.266.00 d'Hatco.

NOTA: Les ampoules halogènes sont disponibles en option. Pour les applications 120 et 120/208–240 volts, utilisez les pièces numéro 02.30.081.00 d'Hatco. Pour les applications 220–230 et 230–240 volts, utilisez P/N 02.30.082.00 d'Hatco.

AVERTISSEMENT

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

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 hors tension en utilisant l'interrupteur, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.

Symptômes	Cause probable	Action correctrice
La chaleur fournie par le dispositif chauffant suspendu est trop élevée.	Le réglage de température en option du dispositif chauffant suspendu est trop élevé.	Réglez la température du dispositif chauffant suspendu sur un niveau plus bas.
	Le ou les éléments chauffants du plafond sont défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
	La tension appliquée à l'appareil est incorrecte/trop élevée.	Vérifiez que la tension d'alimentation correspond aux caractéristiques électriques indiquées sur l'appareil.
La chaleur fournie par le dispositif chauffant suspendu est trop basse.	Le réglage de température du dispositif chauffant suspendu est trop bas.	Réglez la température du dispositif chauffant suspendu sur un niveau plus élevé.
	La commande de température du dispositif chauffant suspendu est défectueuse.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
	Les dispositifs chauffants ne fonctionnent pas.	
Circulation d'air excessive autour de l'appareil.		Déplacez l'appareil ou dirigez la circulation d'air (par ex. la gaine de climatisation ou le ventilateur d'extraction) à distance de l'appareil.
La chaleur fournie par la base est trop élevée.	Le réglage de température de la base est trop haut.	Réglez la température de la base sur un niveau plus bas.
	La commande de température de la base est défectueuse.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
	La tension appliquée à l'appareil est incorrecte/trop élevée.	Vérifiez que la tension d'alimentation correspond aux caractéristiques électriques indiquées sur l'appareil.
La chaleur fournie par la base est trop basse.	Le réglage de température de la base est trop bas.	Réglez la température de la base sur un niveau plus élevé.
	La commande de température de la base est défectueuse.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
	Le dispositif chauffant de la base ne fonctionne pas.	
	La circulation d'air autour de l'armoire chauffante est excessive.	Déplacez l'appareil ou dirigez la circulation d'air (par ex. la gaine de climatisation ou le ventilateur d'extraction) à distance de l'appareil.
Absence de chaleur.	Les dispositifs chauffants ne fonctionnent pas.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
	La commande de température de la base et/ou du dispositif chauffant suspendu ne fonctionne pas correctement.	
	La tension appliquée à l'appareil est trop basse/incorrecte.	Vérifiez que la tension d'alimentation correspond aux caractéristiques électriques indiquées sur l'appareil.
Absence de chaleur et de lumière.	Interrupteur marche/arrêt éteint.	Mettez l'interrupteur marche/arrêt sur la position On (marche).
	L'appareil n'est pas branché ou la prise de courant ne fonctionne pas.	Branchez l'appareil, faites appel à un électricien agréé pour réparer la prise de courant, ou utilisez une autre prise de courant.
	Le disjoncteur s'est déclenché.	Réenclenchez le disjoncteur. Si le disjoncteur continue de se déclencher, contactez un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.
	L'interrupteur marche/arrêt est défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.

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 *Find Service Agent* (trouver un agent d'entretien), ou contactez l'équipe chargée de l'entretien et des pièces de Hatco :

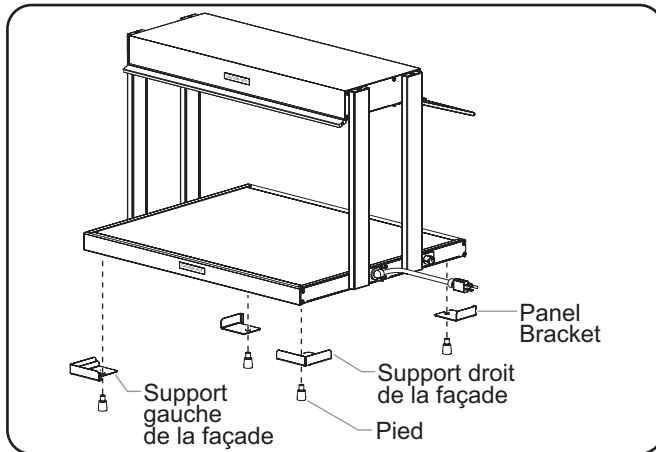
Téléphone : 414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

Façade et panneaux latéraux

Une façade et deux panneaux latéraux, tous en plastique, sont disponibles en option pour tous les modèles GRBW. Pour installer la façade et les panneaux latéraux, observez la procédure suivante.

1. Fixez les deux supports de façade et les deux supports de panneau au bas de l'appareil.
 - a. Dévissez les quatre pieds ou pattes de chaque coin de l'appareil.
 - b. Vissez les pieds ou les pattes à travers les supports prévus à cet effet ainsi que dans la base. Les deux supports de façade doivent être installés à l'avant de l'appareil. Les deux supports de panneaux doivent être installés à l'arrière de l'appareil.

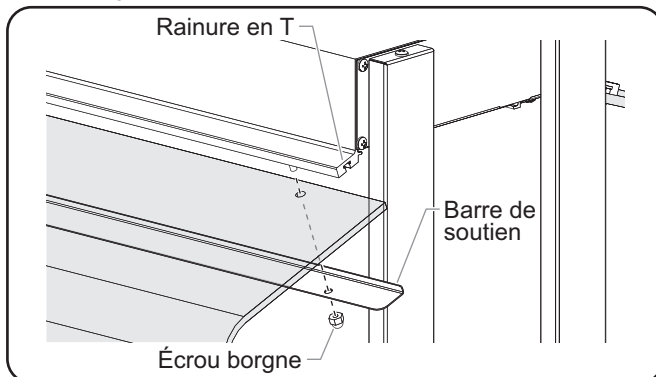
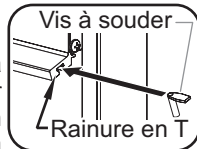


Installation des supports

NOTA: Les supports de façade supportent la façade de l'appareil ainsi que les panneaux latéraux. Les supports de panneaux ne supportent que les panneaux latéraux.

2. Installez la façade.

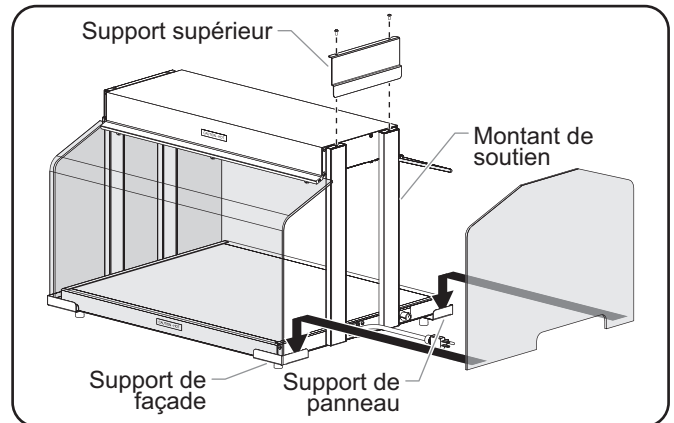
- a. Faites glisser les vis à souder dans la rainure en T. Placez les vis à souder dans leur position approximative afin de les aligner avec les trous de la façade.
- b. Positionnez la partie inférieure de la façade dans les deux supports de façade.
- c. Alignez les vis à souder avec les trous supérieurs de la façade et de la barre de soutien. Fixez-les à l'aide des écrous borgnes fournis. Ne serrez pas trop les écrous borgnes.



Installation de la façade

3. Installez les panneaux latéraux. Installation des panneaux latéraux :

- a. Retirez la vis située sur le haut de chaque montant de soutien.
- b. Placez le panneau latéral dans le support de panneau et le support de façade. Assurez-vous que le panneau latéral repose sous la façade.
- c. Fixez le support supérieur au sommet des montants de soutien à l'aide des vis retirées précédemment.



Installation de la façade et des panneaux latéraux

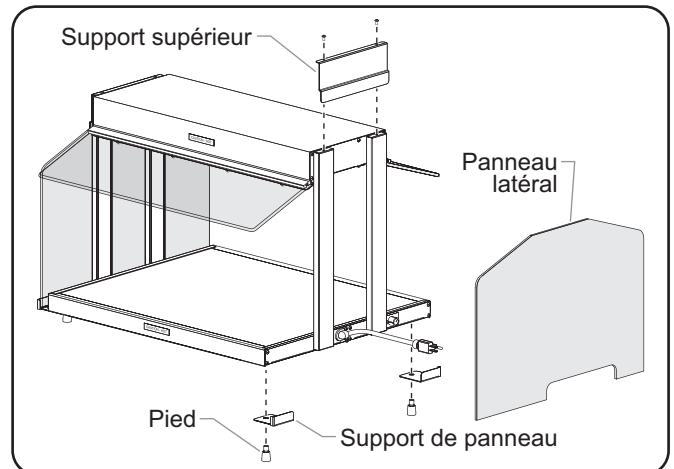
Panneaux latéraux

Deux panneaux latéraux en plastique sont disponibles en option pour tous les modèles GRBW. Pour installer les panneaux latéraux, observez la procédure suivante.

1. Fixez les quatre supports de panneau au bas de l'appareil.
 - a. Dévissez les quatre pieds ou pattes de chaque coin de l'appareil.
 - b. Vissez les pieds ou les pattes à travers les supports prévus à cet effet ainsi que dans la base.

NOTA: Les quatre supports de panneau doivent être installés dans le bon sens et au bon endroit. Reportez-vous à l'illustration pour obtenir des informations sur l'installation correcte des supports.

2. Positionnez les panneaux latéraux dans les supports de panneaux.
3. Fixez les deux supports supérieurs au sommet de chaque côté de l'appareil à l'aide des vis fournies.



Installation des panneaux latéraux

Commande de température du dispositif chauffant suspendu

Une commande de température du dispositif chauffant suspendu est disponible en option pour les modèles GRBW-24 à GRBW-60. Ce contrôle infini permet à l'opérateur de régler manuellement la température du dispositif chauffant suspendu, de pleine puissance à n'importe quel niveau souhaité.

Pattes réglables de

102 mm Des pattes réglables de 102 mm sont disponibles en tant qu'accessoires. Les pattes réglables de 102 mm sont fournies de base avec les modèles GRBW-42 ou supérieurs. Installez les pattes en les vissant au bas de l'appareil jusqu'à ce qu'elles soient serrées à la main. Ne serrez pas trop.

Rails de bac

Les rails de bac sont disponibles en tant qu'accessoires pour tous les modèles GRBW et sont proposés en tailles de 2, 3, 4 ou 5 bacs.

Surface en revêtement dur

À la place de la surface standard en acier inoxydable, une surface de base en revêtement dur est disponible en option pour tous les modèles GRBW.

Pare-haleine

Des pare-haleine optionnels sont disponibles pour tous les modèles GRBW. Les deux tailles additionnelles sont 238 mm et 356 mm.

Ampoules DEL Chef

Les ampoules DEL Chef sont disponibles pour toutes les modèles. Les ampoules DEL CHEF sont des ampoules DEL qui procurent des économies d'énergie par rapport aux ampoules à incandescence. Suivez les instructions ci-dessous pour le remplacement des ampoules :

120 Tension

3000K: R02.30.195.01

4000K: R02.30.196.01

GARANTIE, RECOURS EXCLUSIF :

Hatco Corporation (le Vendeur) garantit que les produits qu'elle fabrique (les Produits) seront exempts de défauts de matériaux et de fabrication dans des conditions d'utilisation et de service normales et lorsqu'ils sont stockés, entretenus et installés en stricte conformité avec les recommandations de l'usine. La seule obligation du vendeur envers la personne ou l'entité qui achète les Produits directement auprès du Vendeur (le Client) dans le cadre de cette garantie est la réparation ou le remplacement par le Vendeur ou un organisme de service autorisé par le Vendeur, à la discrétion du Vendeur, de tout Produit ou de toute pièce de celui-ci jugés défectueux par le Vendeur après examen, pendant : (i) la Durée de la garantie à compter de la date d'expédition par le Vendeur ou (ii) la Durée de la garantie à compter de la date d'enregistrement du Produit conformément aux instructions écrites du Vendeur ; la durée la plus longue s'appliquant. La « Durée de la garantie » désigne les périodes spécifiques énoncées ci-dessous pour des composants spécifiques du Produit ou, si ceux-ci ne sont pas énoncés ci-dessous, une période de dix-huit (18) mois. Le crédit pour les Produits ou les pièces retournés avec l'autorisation écrite préalable du Vendeur sera soumis aux conditions indiquées sur le formulaire d'autorisation de retour de matériel du Vendeur. AUCUN CRÉDIT NE SERA ACCORDÉ POUR LES PRODUITS OU LES PIÈCES RETOURNÉS SANS AUTORISATION ÉCRITE PRÉALABLE DU VENDEUR. Les frais engagés par le Client pour retourner, remplacer ou retirer les Produits ne seront pas remboursés par le Vendeur. Si le défaut est couvert par la garantie limitée, les Produits seront réparés ou remplacés et retournés au Client, et les frais de retour seront payés par le Vendeur. La réparation ou le remplacement prévus dans les présentes est le recours exclusif du client. Toute utilisation inappropriée, modification, réparation, altération, mauvaise application, installation incorrecte, application d'une tension inappropriée, ou toute autre action ou inaction par le Client ou d'autres personnes (y compris l'utilisation de tout organisme de service non autorisé) qui, selon le seul jugement du Vendeur, affecte négativement le Produit annule cette garantie. La garantie expressément prévue dans les présentes ne peut être réclamée que par le Client et non par les clients du Client ou d'autres utilisateurs des Produits ; cependant, si le Client est un revendeur d'équipement autorisé par le Vendeur, le Client peut attribuer la garantie aux clients du Client, sous réserve de toutes les limitations des présentes Conditions, et dans ce cas, la garantie sera exclusivement contrôlée par le Vendeur conformément aux présentes Conditions. CETTE GARANTIE LIMITÉE EST EXCLUSIVE ET REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE D'ABSENCE DE CONTREFAÇON, DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, QUI EST EXPRESSÉMENT DÉCLINÉE.

Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre, PLUS garantie d'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 du réchaud (enveloppe métallique)
Éléments de présentation du réchaud (enveloppe métallique, air chauffant)
Éléments des armoires de stockage (enveloppe métallique, air chauffant)
Éléments de puits chauffants — séries HW, HWB et HWBI (enveloppe métallique)

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

Gammes à induction
Réchauds à induction

Garantie de remplacement d'un (1) an :

Grille-pain à éjection TPT

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

Cuves 3CS et FR

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

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

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

Pièces de rechange

Nonobstant toute disposition contraire des présentes, la garantie limitée des présentes ne couvrira pas, à la seule discrétion du vendeur, les éléments suivants, mais sans s'y limiter : ampoules à incandescence enduites, éclairages fluorescents, ampoules de lampe chauffante, ampoules halogènes enduites, ampoules de lampe chauffante halogène, ampoules au xénon, tubes de lumière DEL, composants en verre et fusibles ; défaillance du Produit au niveau de la cuve d'appoint, de l'échangeur de chaleur à tubes à ailettes ou de tout autre équipement de chauffage de l'eau causée par la formation de calcaire, l'accumulation de sédiments, une attaque chimique ou le gel.

INSTRUCTIONS D'ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE:

L'enregistrement du produit doit être soumis dans les 90 jours à compter de la date d'expédition de notre usine pour bénéficier d'une couverture supplémentaire. L'enregistrement peut être soumis via le formulaire sur le site Web du Vendeur, via le formulaire accessible grâce au code QR sur le Produit (le cas échéant) ou en appelant le service client en fournissant les informations requises au : **+1 800 558 0607** ou **+1 414 671 6350**.

CLAUSE LIMITATIVE DE RESPONSABILITÉ :

LE VENDEUR NE SERA PAS TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS, ACCESSOIRES, CONSÉCUTIFS, PUNITIFS, EXEMPLAIRES OU DÉTERMINÉS, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES MANQUES À GAGNER, LES COÛTS DES PRODUITS DE SUBSTITUTION OU LES FRAIS DE MAIN-D'ŒUVRE RÉSULTANT DE LA VENTE, DE L'UTILISATION OU DE L'INSTALLATION DES PRODUITS, QUE LES PRODUITS SOIENT INCORPORÉS DANS D'AUTRES PRODUITS OU EN DEVIENNENT DES COMPOSANTS, OU DE TOUTE AUTRE CAUSE QUE CE SOIT, FONDÉE SUR UNE GARANTIE (EXPRESSE OU IMPLICITE) OU AUTREMENT FONDÉE SUR UN CONTRAT, UN TORT OU TOUTE AUTRE THÉORIE DE RESPONSABILITÉ, ET INDÉPENDAMMENT DE TOUT CONSEIL OU REPRÉSENTATION QUI AURAIENT PU ÊTRE DONNÉS PAR LE VENDEUR CONCERNANT LA VENTE, L'UTILISATION OU L'INSTALLATION DES PRODUITS, MÊME SI LE VENDEUR EST CONSCIENT DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. EN AUCUN CAS, LA RESPONSABILITÉ GÉNÉRALE DU VENDEUR DÉCOULANT DE CE CONTRAT OU LIÉE À CELUI-CI NE DÉPASSERA LES MONTANTS TOTAUX PAYÉS AU VENDEUR PAR LE CLIENT POUR LES PRODUITS DANS LA PÉRIODE DE TROIS (3) MOIS PRÉCÉDANT IMMÉDIATEMENT L'ÉVÉNEMENT DONNANT LIEU À UNE RÉCLAMATION DU CLIENT. LES LIMITATIONS ÉNONCÉES DANS LES PRÉSENTES CONCERNANT LA RESPONSABILITÉ DU VENDEUR SONT VALABLES ET EXÉCUTOIRES NONOBTANT UN MANQUEMENT À L'OBJECTIF PRINCIPAL DU RECOURS LIMITÉ SPÉCIFIÉ DANS CES CONDITIONS.

Le vendeur se réserve le droit de mettre à jour ces conditions à tout moment, à sa seule discrétion, qui deviennent obligatoires à la date de publication. Pour la version la plus récente de nos conditions de vente complètes, consultez notre site Web à l'adresse : <https://www.hatcocorp.com/terms-of-sale>

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.

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.