hatcocorp.com

Register Online!
(see page 2)

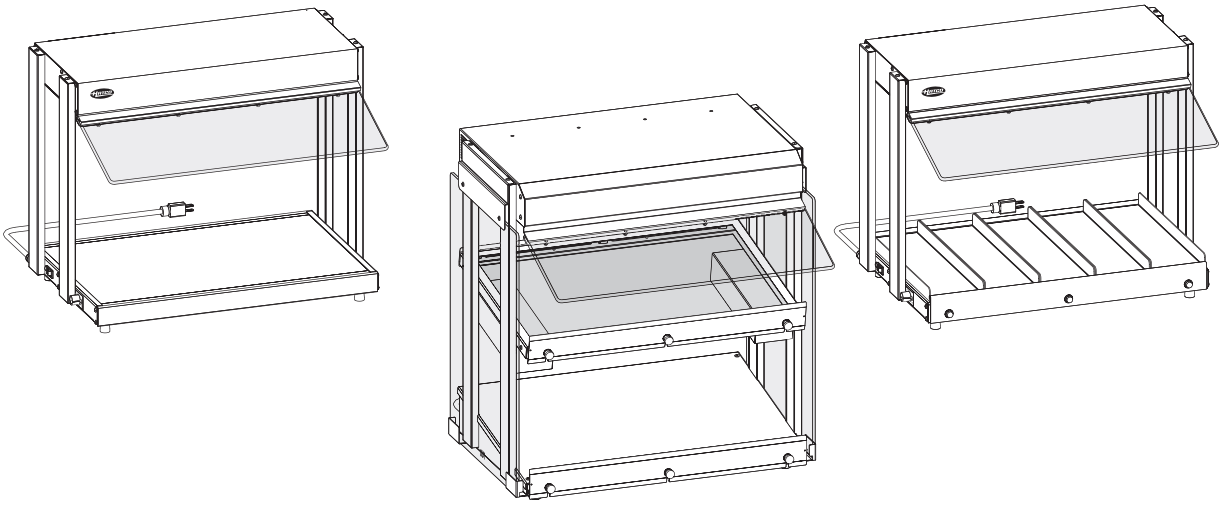
S'inscrire en ligne!
(voir page 15)

Glo-Ray®

Mini-Merchandisers
Mini-Présentoirs

GRHW 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

P/N 07.04.357.00

© 2025 Hatco Corporation

CONTENTS

English

Important Owner Information **2**
Introduction **2**
Important Safety Information **3**
Model Description **4**
All Models 4
Model Designation **5**
Specifications **5**
Plug Configurations 5
Electrical Rating Chart 5
Dimensions 6
Installation **7**
General 7
Installing the Sneeze Guard 7
Installing the Side Panels 8
Operation **9**
General 9
Maintenance **10**
General 10
Daily Cleaning 10
Replacing Display Lights 10
Ground Fault Circuit Interrupter (GFCI) 10
Troubleshooting Guide **11**
Options and Accessories **12**
Limited Warranty **14**
Authorized Parts Distributors ..... **Back Cover**

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

24/7 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® GRHW Series Mini-Merchandisers keep wrapped or packaged foods hot at kitchen work areas, waitress pick-up stations, or customer serving points. These merchandisers feature a thermostatically-controlled heated base along 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 heating elements are guaranteed against burnout for one year.

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

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

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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

NOTICE

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

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

⚠ 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.**
- **Do not pull unit by power cord.**
- **Discontinue use if power cord is frayed or worn.**
- **Do not attempt to repair or replace a damaged power cord. The cord must be replaced by Hatco, an Authorized Hatco Service Agent, or a person with similar qualifications.**
- **This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.**
- **Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.**

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

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

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

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

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

⚠ WARNING

Use only light bulbs that meet or exceed 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.

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 allow the glass shelf to overheat. Overheating may cause the food containers to melt or soften.

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

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

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

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 polycarbonate surfaces. Paper towel and glass cleaner may scratch the material. Wipe off polycarbonate surfaces using a soft, clean, and damp cloth.

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

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 and air conditioning ducts).

MODEL DESCRIPTION

All Models

GRHW Series Mini-Merchandisers use a limited amount of counterspace and come in a variety of shapes, sizes, and colors to hold food samples, hors d'oeuvres, and packaged product.

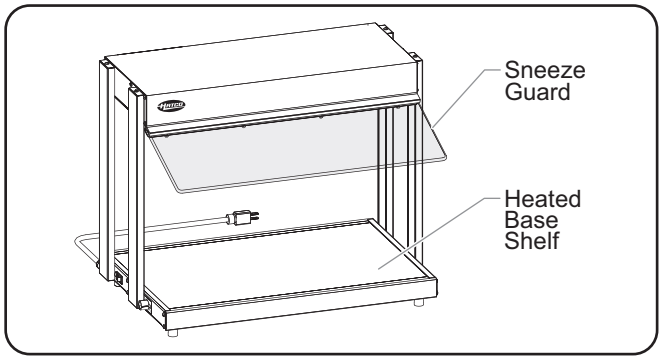
All GRHW models feature a thermostatically-controlled heated base, a sneeze guard, overhead infrared heating elements, overhead display lights, optional *Designer* colors, and a 6′ (1829 mm) cord and plug set.

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

GRHW-1P and GRHW-2P Models

The GRHW-1P and GRHW-2P models are Hors D'oeuvre Warmers. The GRHW-1P has a one-pan capacity with 1″ (25 mm) rubber legs. The GRHW-2P has a two-pan capacity with 4″ (102 mm) adjustable legs.

Controls for both models include a lighted Power I/O (on/off) rocker switch, a base heat control, a Power I/O (on/off) toggle switch, and an optional overhead heat control.



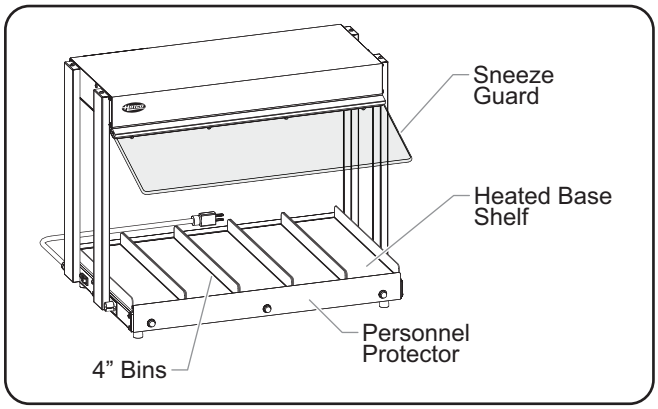
Model GRHW-1P

GRHW-1SG and GRHW-1SGS Models

The GRHW-1SG and GRHW-1SGS models feature personnel protectors and five 4″ (102 mm) bins. The GRHW-1SG has a horizontal heated base and the GRHW-1SGS has a slanted heated base and polycarbonate side panels.

A 4-sided sign holder and 4″ (102 mm) adjustable legs are available for the GRHW-1SG model as accessories.

Controls for both models include a lighted Power I/O (on/off) rocker switch, a base heat control, a Power I/O (on/off) toggle switch, and an optional overhead heat control.



Model GRHW-1SG

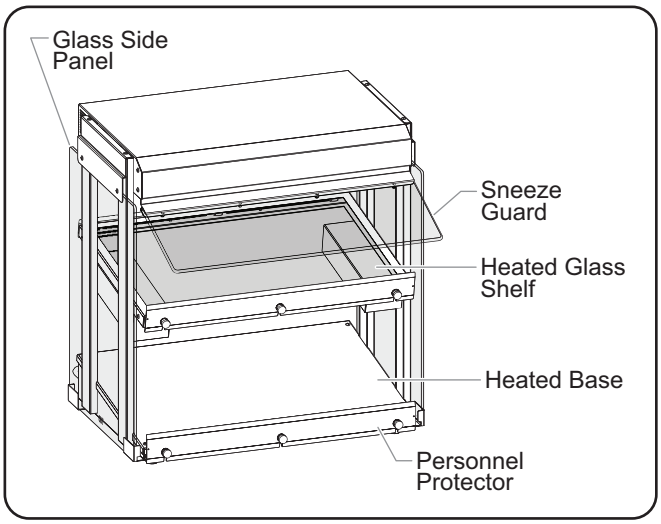
GRHW-1SGD and GRHW-1SGDS Models

The GRHW-1SGD and GRHW-1SDS models feature a stainless steel or hardcoated heated base and an upper heated glass shelf with glass side panels.

The GRHW-1SGD model has a horizontal, stainless steel heated base and a horizontal heated glass shelf. It is available with an optional hardcoated heated base.

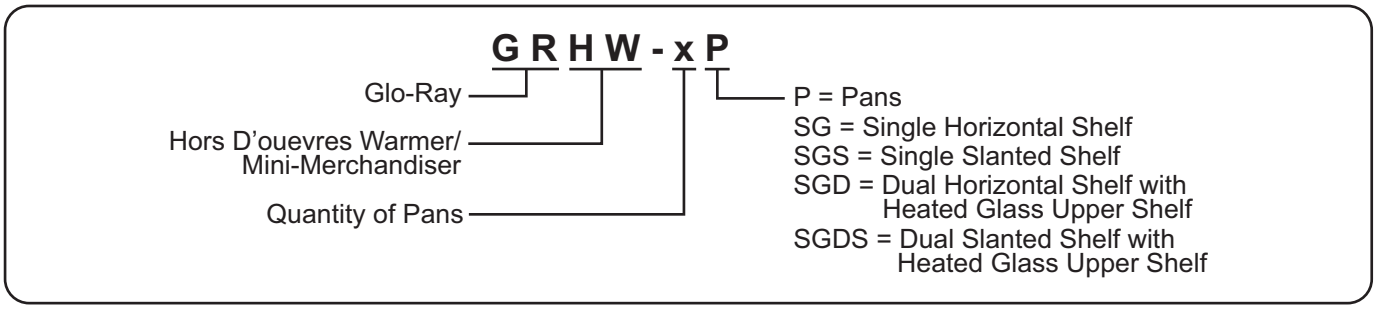
The GRHW-1SGDS model has a slanted, hardcoated heated base and a slanted heated glass shelf.

Controls for both models include a lighted Power I/O (on/off) switch, a base heat control, and a glass shelf heat control. An optional digital temperature controller is available (see OPTIONS AND ACCESSORIES section for details).



Model GRHW-1SGDS

MODEL DESIGNATION



SPECIFICATIONS

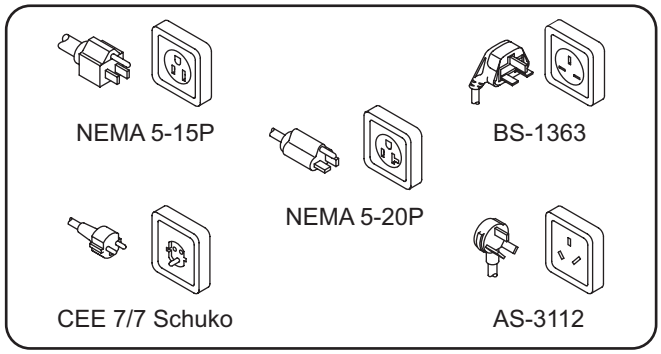
Plug Configurations

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

⚠ WARNING

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

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



Plug Configurations

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco®.

Electrical Rating Chart

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
GRHW-1P	120 V	820 W	6.8 A	NEMA 5-15P	35 lbs. (16 kg)
	220 V	782 W	3.6 A	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	
	240 V	838 W	3.5 A	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	
	220–230 V	782–855 W	3.6–3.7 A	CEE 7/7 Schuko	
	230–240 V	770–838 W	3.3–3.5 A	BS-1363	
GRHW-2P	120 V	1640 W	13.7	NEMA 5-15P *	67 lbs. (31 kg)
	220 V	1560 W	7.1 A	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	
	240 V	1680 W	7.0 A	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	
	220–230 V	1560–1705 W	7.1–7.4 A	CEE 7/7 Schuko	
	230–240 V	1543–1680 W	6.7–7.0 A	BS-1363	
GRHW-1SG	120 V	820 W	6.8 A	NEMA 5-15P	37 lbs. (17 kg)
	220 V	782 W	3.6 A	CEE 7/7 Schuko	
	240 V	838 W	3.5 A	BS-1363	
GRHW-1SGS	120 V	820 W	6.8 A	NEMA 5-15P	40 lbs. (18 kg)
	220 V	820 W	3.7 A	CEE 7/7 Schuko	
	240 V		3.4 A	BS-1363	
GRHW-1SGD	120 V	1330 W	11.1 A	NEMA 5-15P	73 lbs. (33 kg)
GRHW-1SGDS	120 V	1330 W	11.1 A	NEMA 5-15P	73 lbs. (33 kg)

* NEMA 5-20P for Canada

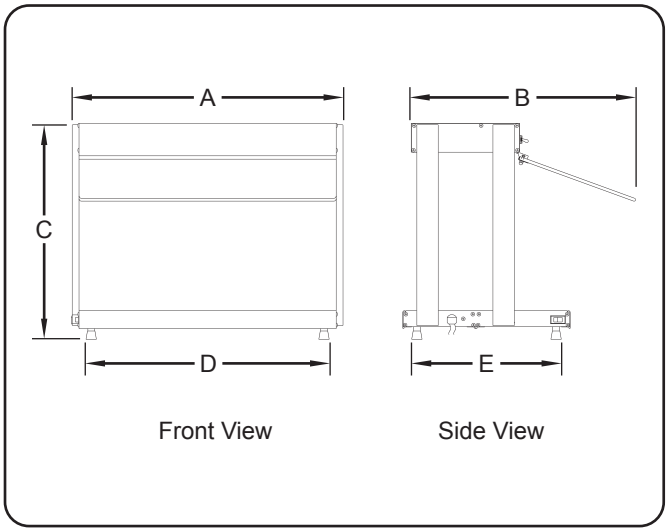
The shaded areas contain electrical information for **International models only.**

NOTE: Shipping weights are estimated.

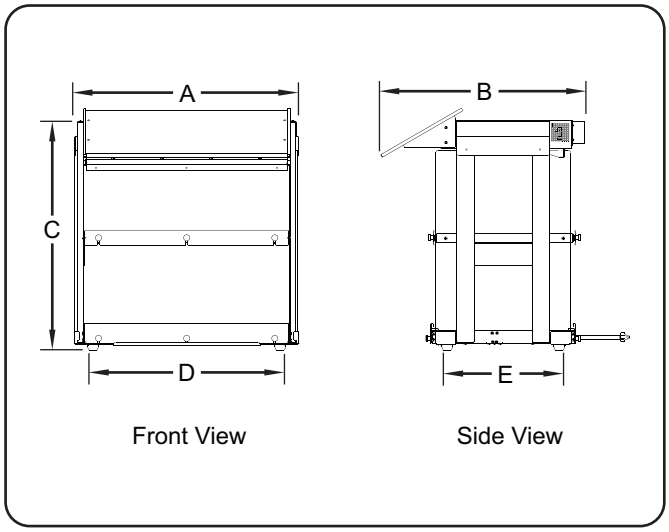
Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)
GRHW-1P	22-1/4″ (565 mm)	19-1/8″ (486 mm)	17-3/4″ † (451 mm)	19-7/8″ (505 mm)	11-3/8″ (289 mm)
GRHW-2P	43-1/4″ (1099 mm)	19-1/8″ (486 mm)	20-3/4″ (527 mm)	40-7/8″ (1038 mm)	11-3/8″ (289 mm)
GRHW-1SG	22-1/4″ (565 mm)	19-1/8″ (486 mm)	17-3/4″ † (451mm)	19-7/8″ (505 mm)	11-3/8″ (289 mm)
GRHW-1SGS	22-1/4″ (565 mm)	19-1/8″ (486 mm)	18-1/4″ (464 mm)	19-7/8″ (505 mm)	11-3/8″ (289 mm)
GRHW-1SGD	22-7/8″ (581 mm)	20-1/2″ (521 mm)	23-1/2″ (597 mm)	19-7/8″ (505 mm)	11-3/8″ (289 mm)
GRHW-1SGDS	22-3/4″ (578 mm)	21″ (534 mm)	23-5/8″ (600 mm)	19-7/8″ (505 mm)	11-3/8″ (289 mm)

† Dimension listed is for units with 1″ (25 mm) rubber legs. Add 3″ (76 mm) to Height (C) when using 4″ (102 mm) legs.



GRHW-1P, -2P, -1SG, and -1SGS Dimensions



GRHW-1SGD and GRHW-1SGDS Dimensions

General

Glo-Ray® GRHW Series Mini-Merchandisers 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.

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.

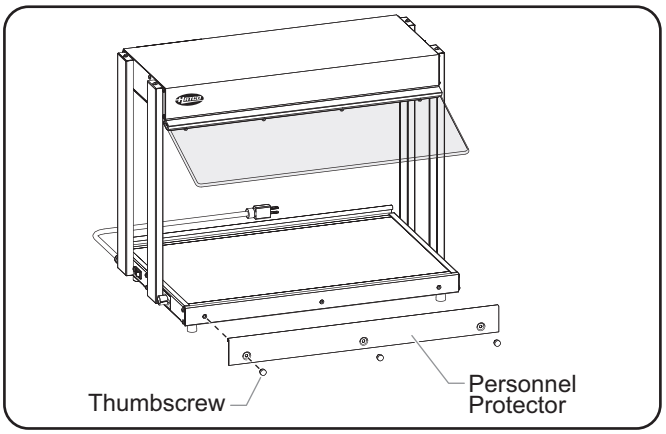
NOTICE

Do not 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 guard. Refer to the “Installing the Sneeze Guard” procedure in this section.
4. Install the side panels, if equipped. Refer to the “Installing the Side Panels” procedure in this section.
5. Tighten thumbscrews holding the front and rear personnel protectors in place until snug, if equipped.



Personnel Protector Installation
(GRHW-1SG model shown)

6. 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 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.

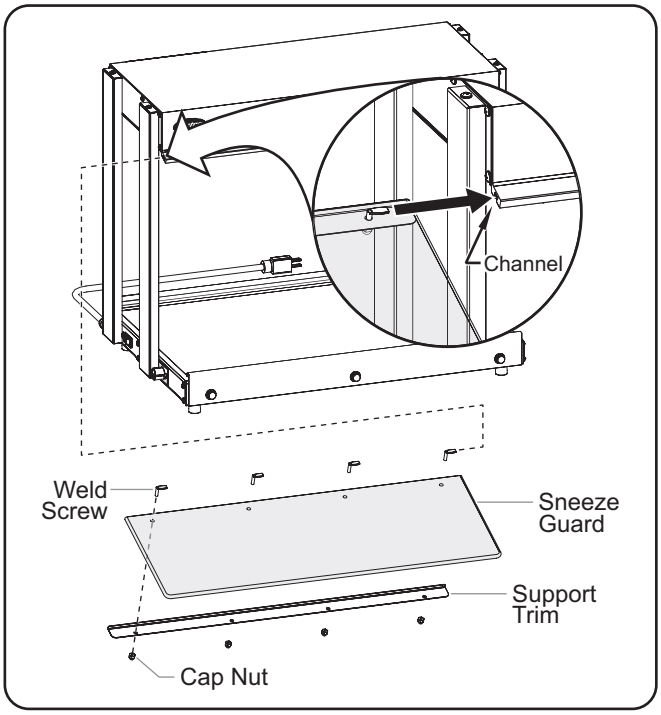
Installing the Sneeze Guard

All models are shipped with sneeze guards. Use the appropriate procedure to install a sneeze guard on a unit.

NOTE: Make sure to install the sneeze guard before installing side panels, if equipped.

GRHW-1P, -2P, -1SG, and -1SGS Models

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 channel on the unit.
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.

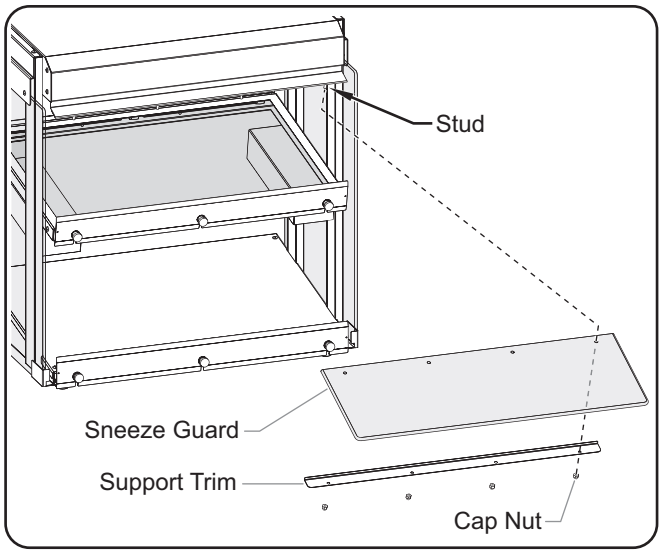


Installing a Sneeze Guard
(GRHW-1SG model shown)

continued...

GRHW-1SGD and GRHW-1SGDS Models

1. Align the four holes in the sneeze guard and support trim with the four studs located underneath the front top of the unit.
2. Secure the sneeze guard and support trim to the studs with the four supplied cap nuts. Do not over-tighten the cap nuts.



Installing a Sneeze Guard
(GRHW-1SGDS model shown)

Installing the Side Panels

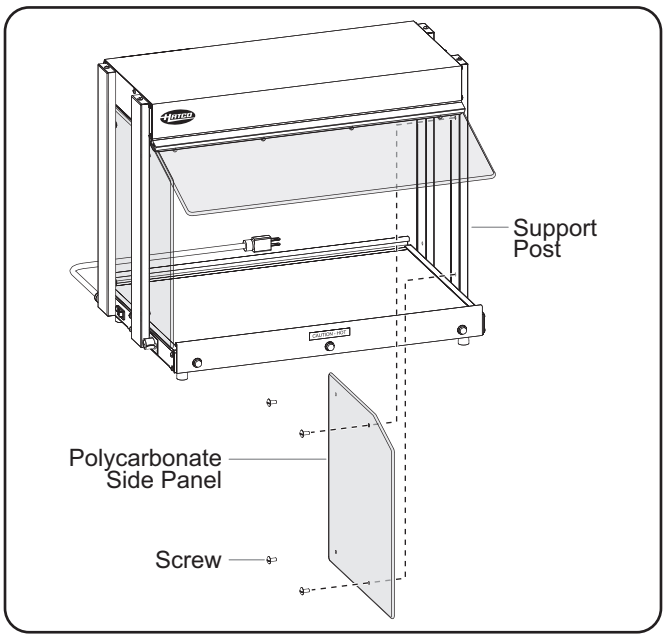
Some models are shipped with side panels. Use the appropriate procedure to install side panels on a unit.

GRHW-1P, -2P, -1SG, and -1SGS Models

The above models can be equipped with polycarbonate side panels. To install a polycarbonate side panel:

NOTE: Make sure to install the sneeze guard before installing side panels, if equipped.

1. Align the four holes in the side panel with the corresponding holes in the two support posts.
   - Make sure the slanted edge of the side panel is aligned with the sneeze guard.
2. Secure the side panel to the support posts using the four supplied screws. Do not over-tighten the screws.

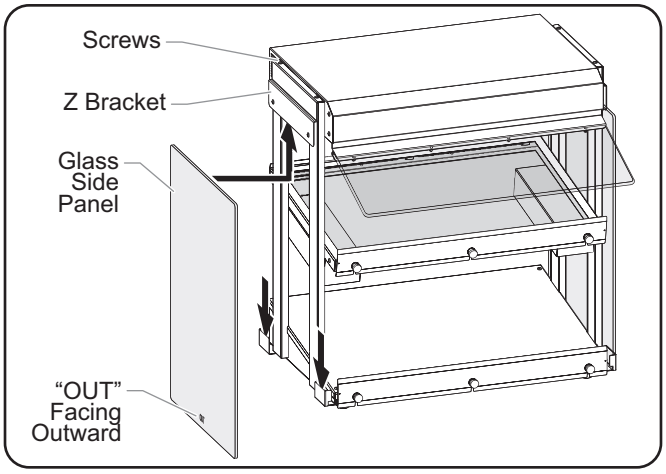


Polycarbonate Side Panel Installation
(GRHW-1SG model shown)

GRHW-1SGD and GRHW-1SGDS Models

All GRHW-1SGD and GRHW-1SGDS models are equipped with glass side panels. To install a glass side panel:

1. Remove the two screws from the Z bracket and remove bracket.
2. Place glass side panel into the bottom brackets.
3. Re-install the Z bracket with the two screws previously removed.



Glass Side Panel Installation
(GRHW-1SGDS model shown)

NOTE: Side glass panels have a special "Low E" coating applied to one side to help reduce heat loss through the glass. The "Low E" coated side must face inward and the word "OUT" on the glass must face outward.

General

Use the following procedures to operate the Glo-Ray® GRHW Series Mini-Merchandisers.

⚠ WARNING

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

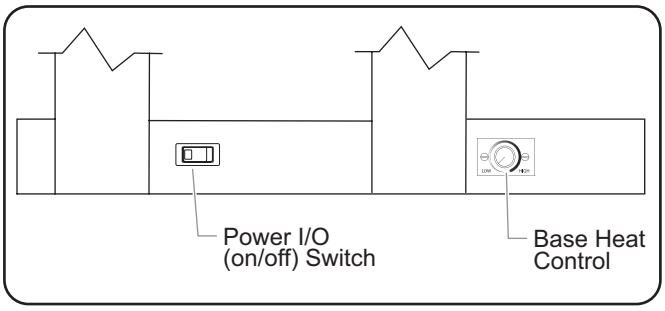
Startup

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

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

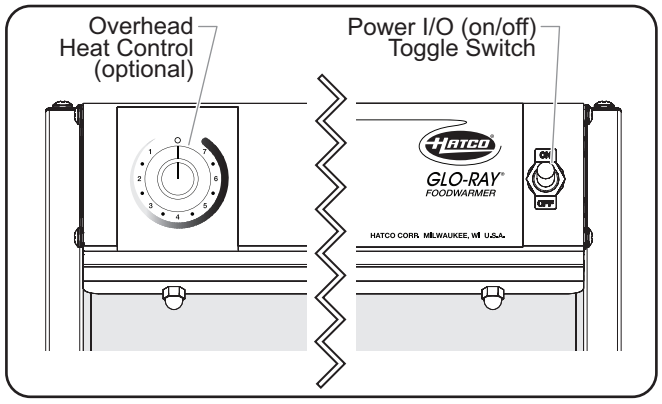
GRHW-1P, -2P, -1SG, and -1SGS

1. Move the Power I/O (on/off) switch on the base to the **I** (on) position. The base heat control will energize and the overhead lights will turn on.
2. Turn the base heat control to the desired temperature setting. The base temperature range is from 82°F to 200°F (28°C to 93°C).



Base controls for GRHW-1P, -2P, -1SG, and -1SGS

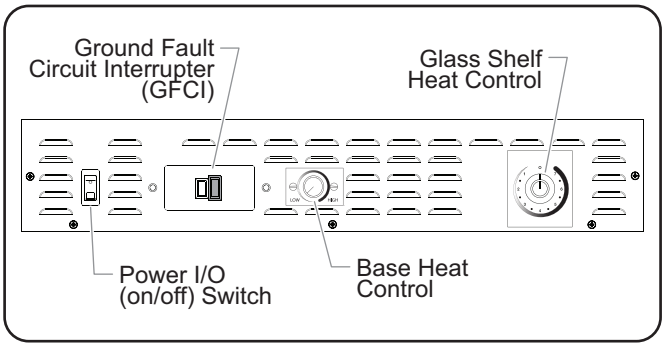
3. If the unit is equipped with a Power I/O (on/off) toggle switch or an overhead heat control in the upper housing, move the switch to the **I** (on) position or turn the control to the desired setting. The overhead heating element will energize.
4. If the unit is equipped with both a Power I/O (on/off)) toggle switch and an overhead heat control in the upper housing:
   - Move the Power I/O toggle switch to the **I** (on) position. The overhead lights will turn on.
   - Turn the overhead heat control to the desired setting. The overhead heating element will energize.



Top controls for GRHW-1P, -2P, -1SG, and -1SGS

GRHW-1SGD and GRHW-1SGDS

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the **I** (on) position.
   - The overhead lights will turn on, the overhead heating element will turn on, the heated glass shelf will energize, and the base heating element will energize.
2. Turn the base heat control to the desired temperature setting.
3. Turn the glass shelf heat control to the desired setting.



Controls for GRHW-1SGD and GRHW-1SGDS
(GRHW-1SDS controls shown)

Shutdown

GRHW-1P, -2P, -1SG, and -1SGS

1. Move the Power I/O (on/off) switch on the base to the **O** (off) position. The overhead lights and heated base will shut off.
2. If the unit is equipped with a Power I/O (on/off) toggle switch or an overhead heat control in the upper housing, move the switch to the **O** (off) position or turn the control to the **O** (off) position. The overhead heating element will shut off.
3. If the unit is equipped with both a Power I/O (on/off) toggle switch and an overhead heat control in the upper housing:
   - Move the Power I/O toggle switch to the **O** (off) position. The overhead lights will turn on.
   - Turn the overhead heat control to the **O** (off) position. The overhead heating element will shut off.

GRHW-1SGD and GRHW-1SGDS

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the **O** (off) position. The overhead lights, overhead heating element, heated glass shelf, and heated base will shut off.

NOTE: Refer to the MAINTENANCE *section for Ground Fault Circuit Interrupt (GFCI) switch information.*

General

GRHW Series Mini-Merchandisers are designed for maximum durability and performance, with minimum maintenance.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- **Turn power switch OFF, 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.**
- **Do not clean unit when it is energized or hot.**
- **Use only Genuine Hatco® Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.**

This unit has no "user-serviceable" parts. If service is required on this unit, contact an Authorized Hatco Service Agent or contact the Hatco Service Department at 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 polycarbonate surfaces. Paper towel and glass cleaner may scratch the material. Wipe off polycarbonate 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 a small brush and mild soap.
3. Clean the polycarbonate sneeze guard and side panels using a mild, soapy water solution and a damp, soft cloth. ***NOTICE*: DO NOT use paper towel or glass cleaner.**
4. Clean the glass side panels using a standard glass cleaner (GRHW-1SGD and GRHW-1SGDS models only).
5. Clean the heated glass surface using a standard ceramic glass stove top cleaner.

Replacing Display Lights

⚠ WARNING

Use only light bulbs that meet or exceed 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 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 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: 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 units, use Hatco P/N 02.30.081.00.

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

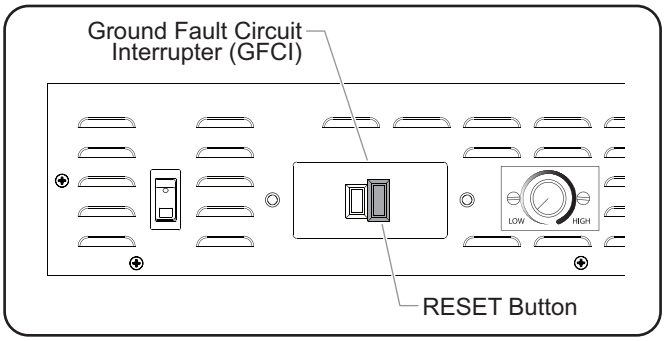
Ground Fault Circuit Interrupter (GFCI)

The GRHW-1SGD and the GRHW-1SGDS are supplied with a built-in Ground Fault Circuit Interrupter (GFCI) that is designed to turn off electrical power and help prevent damage to the internal components when there is a short circuit or electrical fault.

To reset the GFCI:

1. Make sure the unit is plugged in and all ON/OFF switches are in the ON position.
2. Push the red RESET button.

If the GFCI continues to trip, contact your local Authorized Hatco Service Agency.



Ground Fault Circuit Interrupter

TROUBLESHOOTING GUIDE

⚠ 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.	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 outlet not working.	Plug in unit, have outlet repaired by a certified electrician, or use a different outlet.
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker. If circuit breaker continues to trip, contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	GFCI tripped.	Reset GFCI. If GFCI 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

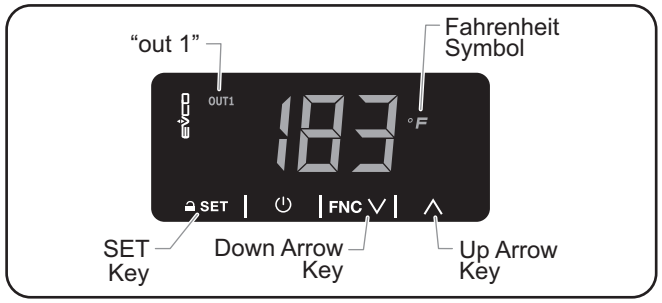
e-mail: support@hatcocorp.com

Digital Temperature Controller

A digital temperature controller option is available for GRHW-1SGD and GRHW-1SGDS models only. The digital temperature controller replaces the standard base heat control to monitor and control the temperature of the heated base. Use the following procedures to operate a digital temperature controller.

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

NOTE: Units manufactured for use outside the United States and Canada will have digital temperature controllers that indicate temperature in Celsius (°C).



Digital Temperature Controller

1. Move the unit Power I/O (on/off) toggle switch(es) to the **I** (on) position.
   - The overhead lights will turn on, the overhead heating element will turn on, the heated glass shelf will energize, and the base heating element will energize. **CAUTION! Some exterior surfaces on the unit will get hot. Use caution when touching these areas.**
   - The digital temperature controller will energize and the current temperature of the heated base will appear on the display.
   - The phrase "out 1" will appear in the upper left corner of the display to show that the base is in heat mode.
2. Press and release the SET key. The current setpoint temperature will be shown on the display and "out 1" will flash in the upper left corner.
3. Press the ∧ key or FNC ∨ key within 15 seconds to change the setpoint temperature. If no key is pressed within 15 seconds, the display will revert to the current temperature of the heated base.
4. Press the SET key or wait 15 seconds to lock in the new setpoint temperature. The setpoint temperature range of the controller is from room temperature to the maximum operating temperature of the unit.

Unlocking the Temperature Controller

The keys on the digital temperature controller are locked automatically after 30 seconds to prevent unauthorized changes to the settings. Use the following procedure to unlock the controller.

1. Press the SET key one time.
2. If the display shows "Loc", hold the SET key for 4 seconds until the display shows "UnL".

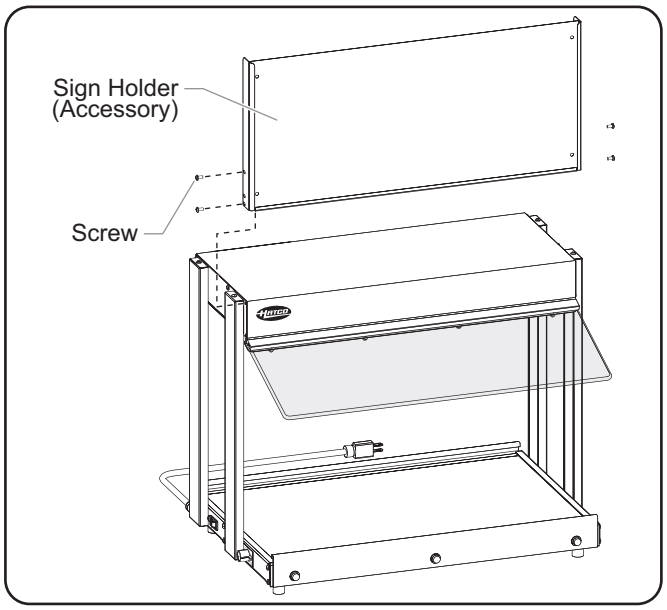
Display Sign Holder

A display sign holder is available as an accessory for GRHW-1SG, -1SGS, -1SGD, and -1SGDS models. A display sign holder adds 6-1/2″ (165 mm) to the height of the unit and requires a 21″W x 9-1/2″H x 1/16″D (533 mm x 241 mm x 2 mm) sign (not included).

Installing the Sign Holder

Use the following procedure to install the sign holder to the unit.

1. Remove the two upper screws from each side of the unit.
2. Align the screw holes on the sign holder with the screw holes on the side of the unit.
3. Install the sign holder to the unit using the original screws.

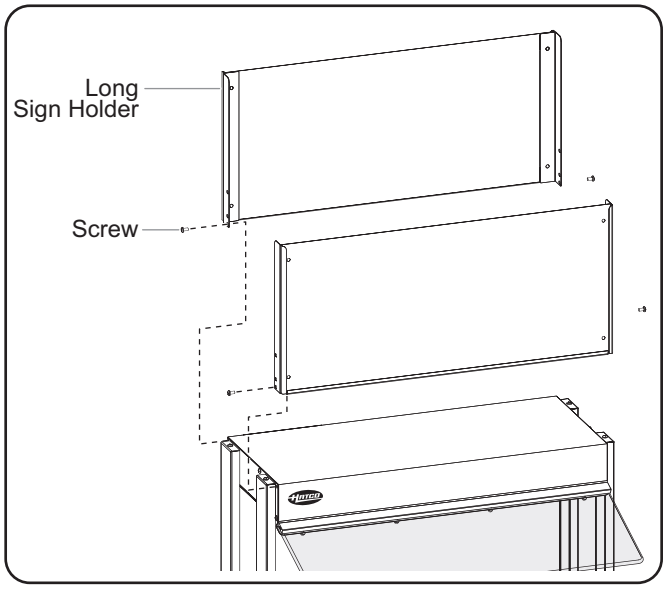


Installing Sign Holder (GRHW-1SG model shown)

4-Sided Sign Holder

A 4-sided sign holder is available as an accessory for the GRHW-1SG model only. Use the following procedure to install the 4-sided sign holder.

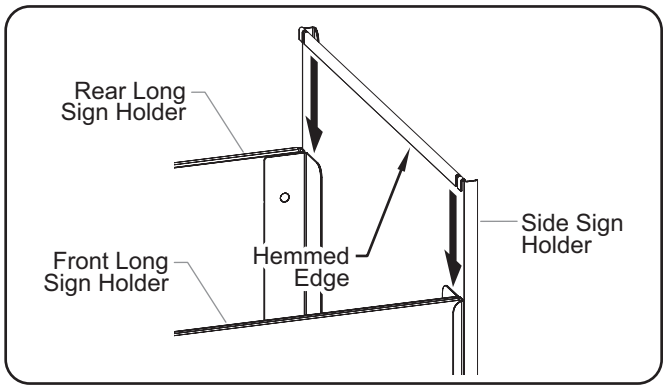
1. Remove the four upper screws from the top four corners of the unit.
2. Align the bottom screw holes on the front and rear long sign holder brackets with the screw holes on the unit.
3. Secure the two long sign holders to the unit using the previously removed screws.



Installing the Front and Rear Long Sign Holders

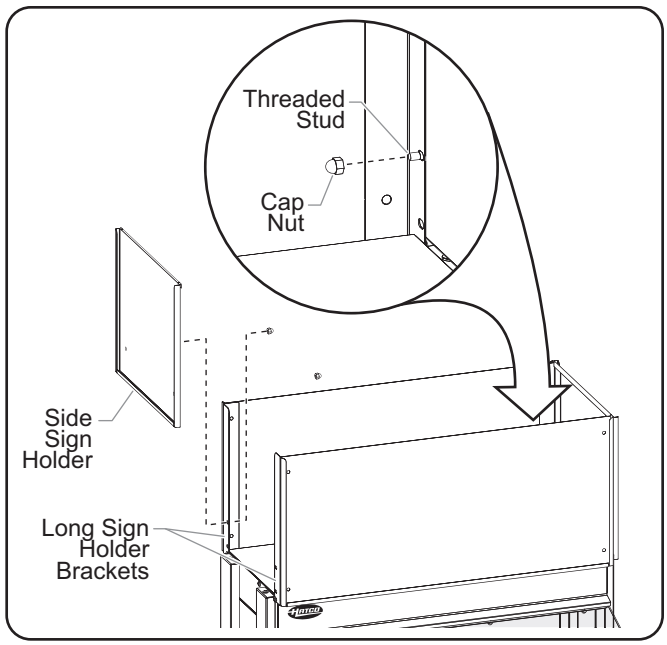
4. Install the side sign holders to the front and rear long sign holders. To install a side sign holder:

   a. Clip the hemmed top edge the side sign holder over the top edge of the front and rear long sign holder brackets. At the same time, guide the threaded studs near the bottom of the side sign holder through the mounting holes on the front and rear long sign holder brackets.



Installing a Side Sign Holder

   b. Secure the side sign holder to the two long sign holders by attaching the supplied cap nuts to the threaded studs.



Securing the Side Sign Holders

4″ (102 mm) Adjustable Legs

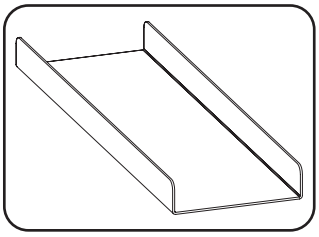
4″ (102 mm) adjustable legs are available as an accessory for GRHW-1P and GRHW-1SG models and are standard on GRHW-2P models.

Overhead Heat Controls

Overhead heat controls are available options for GRHW-1P, -2P, -1SG, and -1SGS models. An infinite control allows the operator to manually adjust the upper heat output from full wattage down to any desired level.

Hardcoated Bin

Hardcoated bins are available as accessories for GRHW-1SG, GRHW-1SGS, and GRHW-1SGD models. The dimensions of hardcoated bins are 4″W x 13-1/4″D x 1″H (102 x 337 x 25 mm).



Chef LED Bulbs

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

<u>120 Volts</u>
3000K: R02.30.195.01
4000K: R02.30.196.01

<u>230 Volts</u>
3000K: R02.30.198.01
4000K: R02.30.199.01

LIMITED WARRANTY

English

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**

SOMMAIRE

Informations Importantes pour le Propriétaire.....15
Introduction.....15
Consignes de Sécurité Importantes.....16
Description du Modèle.....17
All Models.....17
Désignation du Modèle.....18
Caractéristiques Techniques.....18
Configuration des Fiches.....18
Tableau des Caractéristiques électriques.....18
Dimensions.....19
Installation.....20
Généralités.....20
Installation du pare-haleine.....20
Installation des panneaux latéraux.....21
Mode d'emploi.....22
Généralités.....22
Maintenance.....23
Généralités.....23
Nettoyage quotidien.....23
Remplacement des voyants.....23
Disjoncteur-détecteur de fuite à la terre (DDFT).....23
Guide de Dépannage.....24
Options et Accessoires.....25
Garantie Limitée.....27
Autorisés Distributeurs de Pièces.....Couverture Arrière

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Record the model number, serial number ((étiquette des caractéristiques techniques située au dos de l'appareil, sur la partie supérieure)), le voltage et la date d'achat de votre appareil ci-dessous. 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

24/7

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

Les Mini-présentoirs Hatco Glo-Ray® série GRHW maintiennent au chaud les aliments emballés ou conditionnés dans les zones de travail des cuisines, les stations de ramassage des serveuses ou les points de service aux clients. Ces présentoirs 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 infrarouge sont garantis deux ans contre le bris et le grillage, et les dispositifs chauffants des bases sont garantis un an contre le grillage.

Les Mini-présentoirs Hatco Glo-Ray sont le fruit de recherches approfondies et d'essais sur le terrain. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour un maximum de durabilité, une belle apparence et une performance optimale. Chaque appareil est minutieusement inspecté et testé avant expédition.

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

AVIS

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Français

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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

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

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

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

S'assurer que le produit alimentaire a été chauffé à une température adaptée au maintien de sa salubrité avant de le mettre sur l'appareil sous peine de risques graves pour la santé. Cet appareil est destiné au maintien de produits alimentaires préchauffés uniquement.

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

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

N'utilisez que des ampoules qui respectent ou dépassent les normes de la 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.

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'appareil sur un plan de travail à la bonne hauteur, à un emplacement pratique à utiliser. 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.

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

AVIS

Empêchez toute surchauffe de la plaque vitrée. La surchauffe peut faire fondre ou ramollir les contenants alimentaires.

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

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 revêtement dur. Cela risquerait de rayer l'équipement. Les dégâts occasionnés sur les surfaces à revêtement dur dus à une mauvaise utilisation ne sont pas couverts par la garantie.

Ne couchez pas l'appareil sur le côté comportant le panneau de commande. Cela pourrait endommager l'appareil.

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVIS

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

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.

DESCRIPTION DU MODÈLE

Tous les Modèles

Les Mini-présentoirs série GRHW utilisent un espace de comptoir limité et sont disponibles dans différentes formes, tailles et couleurs pour contenir des échantillons d'aliments, des sandwiches et des produits emballés.

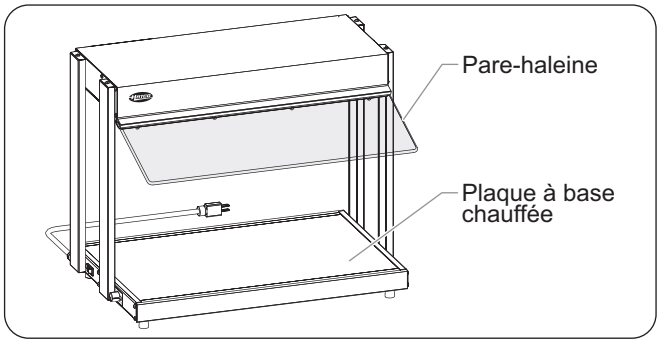
Tous les modèles GRHW sont équipés d'une base chauffante à commande thermostatique, d'un pare-haleine, de dispositifs chauffants supérieurs à infrarouge, de voyants supérieurs, en option Couleurs design, cordon de 1 829 mm et prise d'alimentation.

NOTA: Pour plus de détails, consultez le chapitre OPTIONS ET ACCESSOIRES*.*

Modèles GRHW-1P et GRHW-2P

Les modèles GRHW-1P et GRHW-2P sont des réchauds pour Sandwiches. Le GRHW-1P a une capacité d'un seul bac avec des pieds en caoutchouc de 25 mm. Le GRHW-2P a une capacité de deux bacs avec des pieds réglables de 102 mm.

Les commandes des deux modèles comprennent un interrupteur à bascule lumineux ON/OFF, une commande de température de la base, un interrupteur à bascule ON/OFF (I/O) et une commande de température du dispositif chauffant suspendu en option.



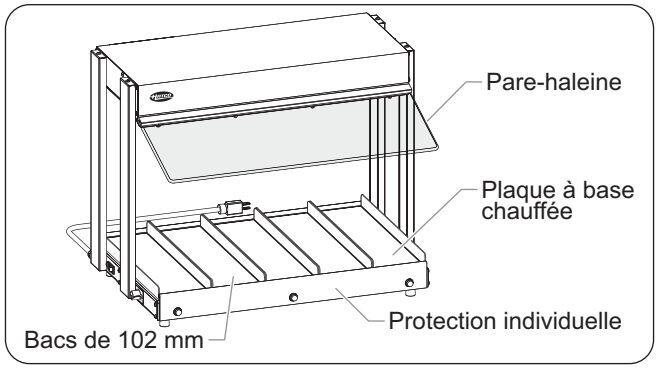
Modèle GRHW-1P

Modèles GRHW-1SG et GRHW-1SGS

Les modèles GRHW-1SG et GRHW-1SGS sont équipés de protections individuelles et de cinq bacs de 102 mm. Le GRHW-1SG a une base chauffante horizontale et le GRHW-1SGS a une base chauffante inclinée et des panneaux latéraux en polycarbonate.

Un porte-étiquette à 4 faces et des pieds réglables de 102 mm sont disponibles pour le modèle GRHW-1SG en tant qu'accessoires.

Les commandes des deux modèles comprennent un interrupteur à bascule lumineux ON/OFF, une commande de température de la base, un interrupteur à bascule ON/OFF (I/O) et une commande de température du dispositif chauffant suspendu en option.



Modèle GRHW-1SG

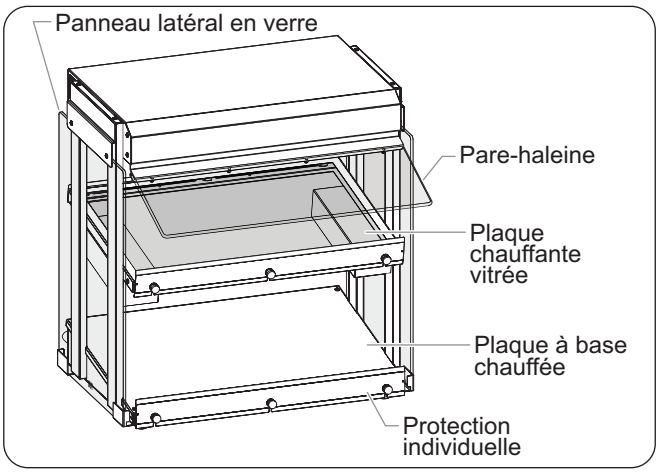
Modèles GRHW-1SGD et GRHW-1SGDS

Les modèles GRHW-1SGD et GRHW-1SDS sont dotés d'une base chauffante en acier inoxydable ou à revêtement dur et d'une plaque chauffante supérieure vitrée avec des panneaux latéraux en verre.

Le modèle GRHW-1SGD est équipé d'une base chauffante horizontale en acier inoxydable et une plaque chauffante vitrée horizontale. Il est disponible avec une base chauffante à revêtement dur en option.

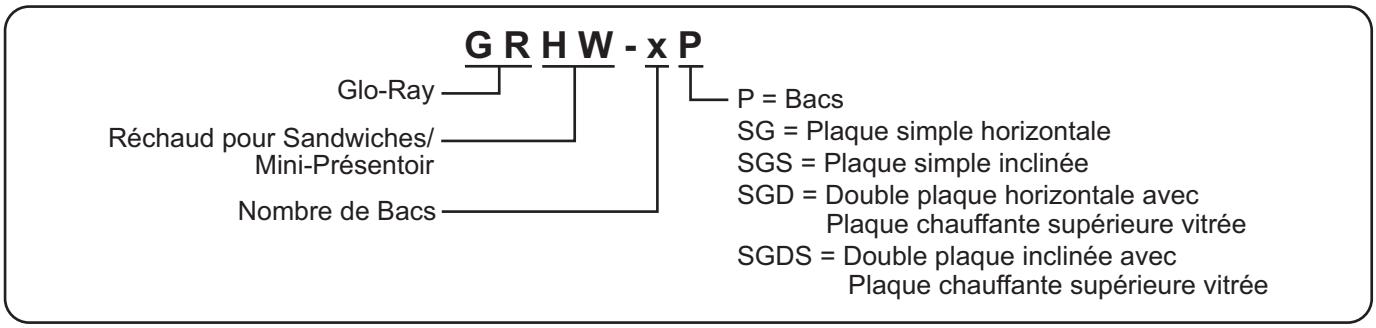
Le modèle GRHW-1SGDS possède une base chauffante inclinée à revêtement dur et une plaque chauffante vitrée inclinée.

Les commandes pour les deux modèles comprennent un interrupteur marche/arrêt éclairé, une commande de température de la base et une commande de température de la plaque vitrée. Un régulateur de température numérique est disponible en option (voir chapitre OPTIONS ET ACCESSOIRES pour plus de détails).



Modèle GRHW-1SGDS

DÉSIGNATION DU MODÈLE



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

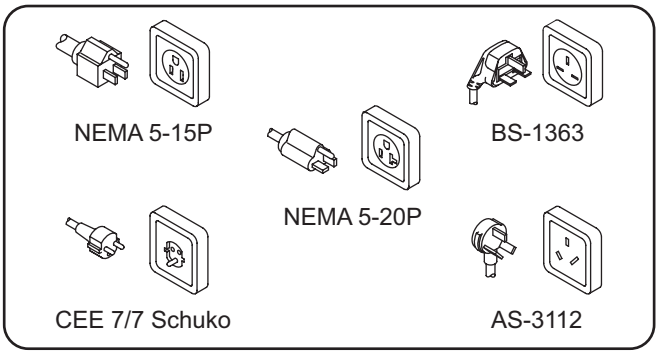
Configuration des fiches

Les appareils sont fournis par l'usine avec un cordon et une fiche électriques déjà installés. Les fiches sont fournies en fonction de l'application.

⚠ 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. Reportez-vous à l'étiquette du numéro de série et les données électriques de l'appareil.



Configuration des fiches

NOTA: Prise non fournie par Hatco®.

Tableau des Caractéristiques électriques

Modéle	Tension	Puissance	Intensité	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
GRHW-1P	120 V	820 W	6.8 A	NEMA 5-15P	16 kg (35 lbs.)
	220 V	782 W	3.6 A	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	
	240 V	838 W	3.5 A	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	
	220–230 V	782–855 W	3.6–3.7 A	CEE 7/7 Schuko	
	230–240 V	770–838 W	3.3–3.5 A	BS-1363	
GRHW-2P	120 V	1640 W	13.7 A	NEMA 5-15P *	31 kg (67 lbs.)
	220 V	1560 W	7.1 A	CEE 7/7 Schuko or BS-1363	
	240 V	1680 W	7.0 A	CEE 7/7 Schuko or AS 3112	
	220–230 V	1560–1705 W	7.1–7.4 A	CEE 7/7 Schuko	
	230–240 V	1543–1680 W	6.7–7.0 A	BS-1363	
GRHW-1SG	120 V	820 W	6.8 A	NEMA 5-15P	17 kg (37 lbs.)
	220 V	782 W	3.6 A	CEE 7/7 Schuko	
	240 V	838 W	3.5 A	BS-1363	
GRHW-1SGS	120 V	820 W	6.8 A	NEMA 5-15P	18 kg (40 lbs.)
	220 V	820 W	3.7 A	CEE 7/7 Schuko	
	240 V		3.4 A	BS-1363	
GRHW-1SGD	120 V	1330 W	11.1 A	NEMA 5-15P	33 kg (73 lbs.)
GRHW-1SGDS	120 V	1330 W	11.1 A	NEMA 5-15P	33 kg (73 lbs.)

Les informations électriques grisées dans le tableau désignent **les modèles destinés à internationaux uniquement**.

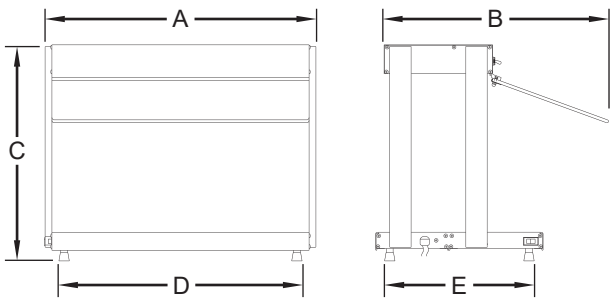
* NEMA 5-20P pour le Canada.

NOTA: Les poids d'expédition sont estimés.

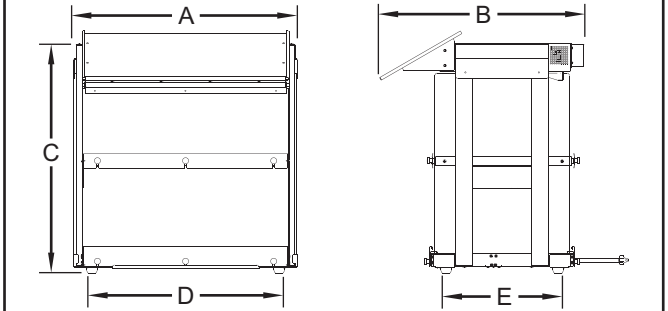
Dimensions

Modéle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Empattement Largeur (D)	Empattement Profondeur (E)
GRHW-1P	565 mm (22-1/4″)	486 mm (19-1/8″)	451 mm † (17-3/4″)	505 mm (19-7/8″)	289 mm (11-3/8″)
GRHW-2P	1099 mm (43-1/4″)	486 mm (19-1/8″)	527 mm (20-3/4″)	1038 mm (40-7/8″)	289 mm (11-3/8″)
GRHW-1SG	565 mm (22-1/4″)	486 mm (19-1/8″)	451 mm † (17-3/4″)	505 mm (19-7/8″)	289 mm (11-3/8″)
GRHW-1SGS	565 mm (22-1/4″)	486 mm (19-1/8″)	464 mm (18-1/4″)	505 mm (19-7/8″)	289 mm (11-3/8″)
GRHW-1SGD	581 mm (22-7/8″)	521 mm (20-1/2″)	597 mm (23-1/2″)	505 mm (19-7/8″)	289 mm (11-3/8″)
GRHW-1SGDS	578 mm (22-3/4″)	534 mm (21″)	600 mm (23-5/8″)	505 mm (19-7/8″)	289 mm (11-3/8″)

† Les dimensions indiquées concernent les appareils équipés de pieds en caoutchouc de 25 mm. Ajoutez 76 mm à la hauteur (C) si vous utilisez les pieds de 102 mm.



GRHW-1P, -2P, -1SG, et -1SGS Dimensions



GRHW-1SGD et GRHW-1SGDS Dimensions

Généralités

Glo-Ray® Les Mini-présentoirs série GRHW sont expédiés avec la plupart des composants pré-assemblés. Faites attention lors du déballage pour éviter d'endommager l'appareil et ses composants.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE : L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C (70°F) minimum.

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

⚠ ATTENTION

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.

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

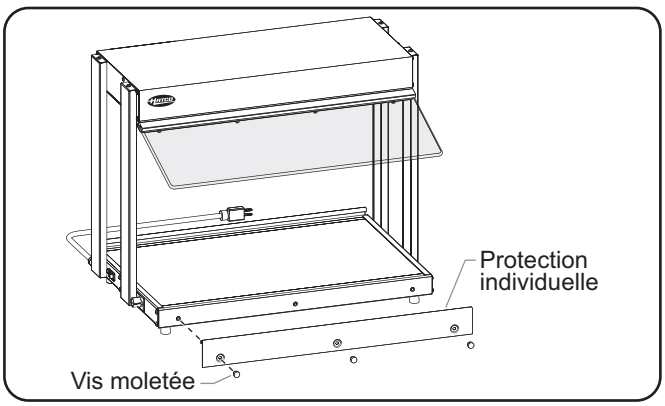
AVIS

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. Retirer l'appareil de sa boîte.

NOTA: Pour éviter un retard de service sous garantie, enregistrez la garantie en ligne. Pour des détails, voir la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE.

2. Retirer le ruban et le film de protection de toutes les surfaces de l'appareil.
3. Installez le pare-haleine. Reportez-vous à la procédure « Installation du pare-haleine » du présent chapitre.
4. Installez les panneaux latéraux, le cas échéant. Reportez-vous à la procédure « Installation des panneaux latéraux » du présent chapitre.



Installation des protections individuelles (modèle GRHW-1SG illustré)

5. Serrez les vis moletées maintenant les protections individuelles avant et arrière jusqu'à ce qu'elles soient bien en place, le case échéant.
6. Placer l'appareil à l'endroit souhaité. Cette étape nécessite deux personnes.
   - Placez l'appareil à un endroit où la température ambiante est constante et de 21°C (70°F) minimum. Évitez les endroits susceptibles d'activer les mouvements ou les courants d'air (proximité des ventilateurs ou hottes d'évacuation et conduites de climatisation).
   - Assurez-vous que l'appareil est à la bonne hauteur du plan de travail dans un espace pratique pour 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.

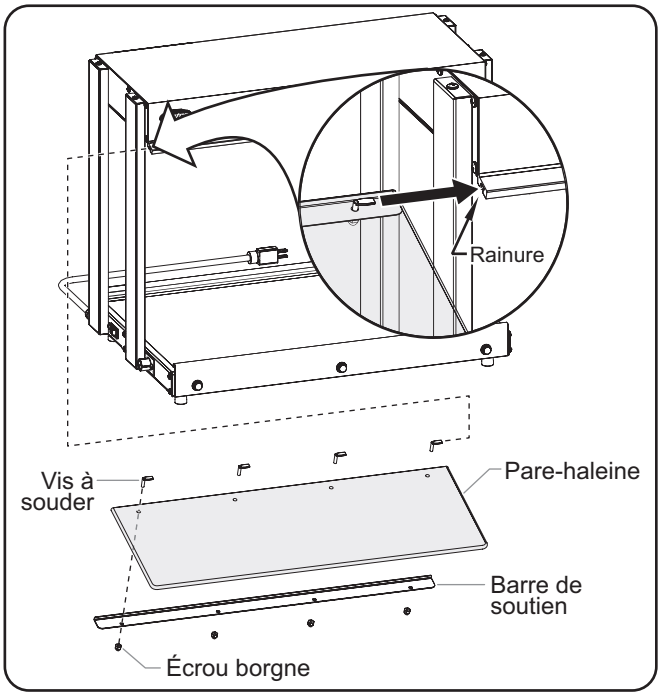
Installation du pare-haleine

Tous les modèles sont livrés avec des pare-haleine. Utilisez la procédure appropriée pour installer un pare-haleine sur un appareil.

NOTA: Veillez à installer le pare-haleine avant d'installer les panneaux latéraux, le cas échéant.

Modèles GRHW-1P, -2P, -1SG, et -1SGS

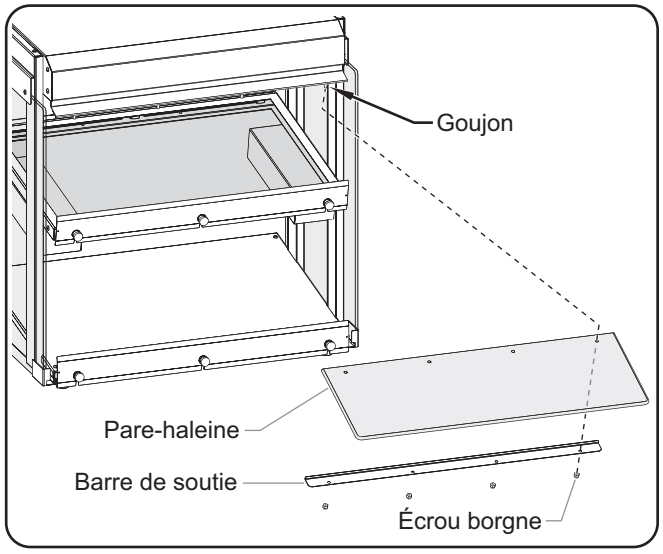
1. Faites passer chacune des vis à souder par le dessus du pare-haleine et au travers de la barre de soutien. Vissez sans le serrer un écrou borgne sur chacune des vis à souder au-dessous de la barre de soutien.
2. Soulevez l'ensemble pare-haleine et glissez soigneusement chacune des vis à souder attachées, sans être serrées, au pare-haleine dans la rainure sur l'appareil.
3. Alignez chaque extrémité du pare-haleine avec les extrémités de l'appareil, puis serrer les écrous borgnes pour fixer le pare-haleine en position. Ne serrez pas trop les écrous borgnes.



Installation d'un pare-haleine (modèle GRHW-1SG illustré)

Modèles GRHW-1SGD et GRHW-1SGDS

1. Alignez les quatre trous du pare-haleine et de la barre de soutien avec les quatre goujons situés sous la partie supérieure avant de l'appareil.
2. Fixez le pare-haleine et la barre de soutien aux goujons avec les quatre écrous borgnes fournis. Ne serrez pas trop les écrous borgnes.



Installation d'un pare-haleine
(modèle GRHW-1SGDS illustré)

Installation des panneaux latéraux

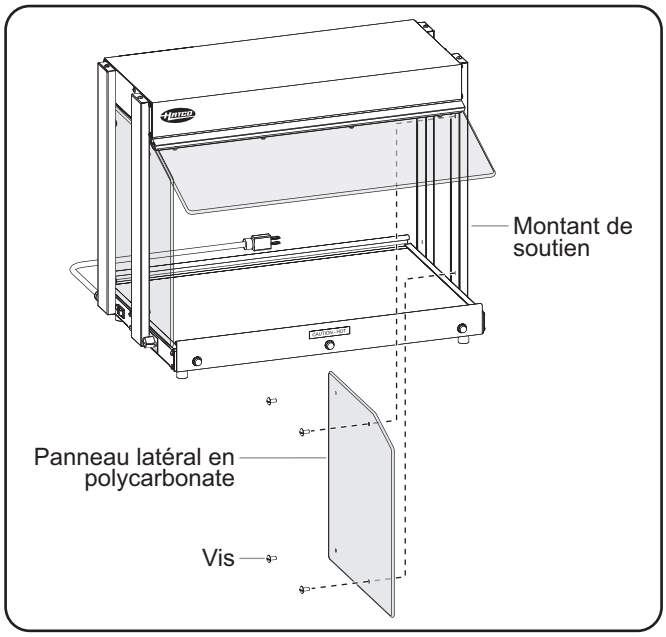
Certains modèles sont livrés avec des panneaux latéraux. Utilisez la procédure appropriée pour installer des panneaux latéraux sur un appareil.

Modèles GRHW-1P, -2P, -1SG, et -1SGS

Les modèles ci-dessus peuvent être équipés de panneaux latéraux en polycarbonate. Pour installer un panneau latéral en polycarbonate :

NOTA: Veillez à installer le pare-haleine avant d'installer les panneaux latéraux, le cas échéant.

1. Alignez les quatre trous du panneau latéral avec les trous correspondants des deux montants de soutien.
   - Assurez-vous que le bord incliné du panneau latéral est aligné avec le pare-haleine.
2. Fixez le panneau latéral aux montants de soutien à l'aide des quatre vis fournies. Ne serrez pas trop les vis.

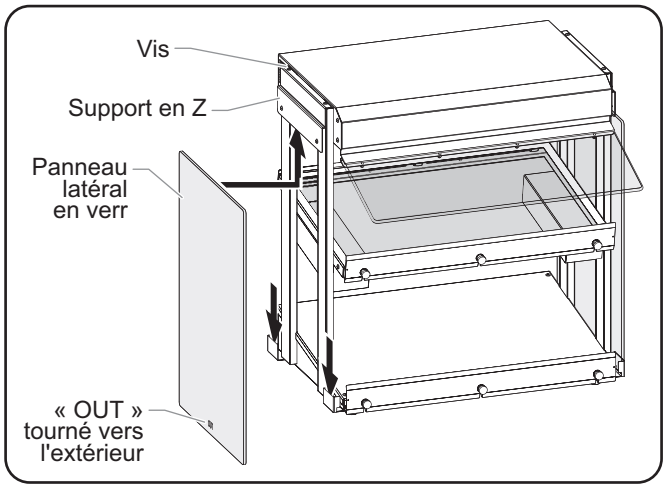


Installation d'un panneau latéral en polycarbonate
(modèle GRHW-1SG illustré)

Modèles GRHW-1SGD et GRHW-1SGDS

Tous les modèles GRHW-1SGD et GRHW-1SGDS sont équipés de panneaux latéraux en verre. Pour installer un panneau latéral en verre :

1. Retirez les deux vis du support en Z et retirez le support.
2. Placez le panneau latéral en verre dans les supports inférieurs.
3. Réinstallez le support en Z avec les deux vis précédemment retirées.



Installation d'un panneau latéral en verre
(modèle GRHW-1SGDS illustré)

NOTA: Les panneaux latéraux en verre sont enduits d'un revêtement spécial « Low E » sur un côté pour réduire la perte de chaleur par le verre. La face enduite de « Low E » doit être orientée vers l'intérieur et le mot « OUT » sur le verre doit être orienté vers l'extérieur.

Généralités

Utilisez les procédures suivantes pour faire fonctionner le Glo-Ray® Série GRHW Mini-présentoirs.

⚠ AVERTISSEMENT

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

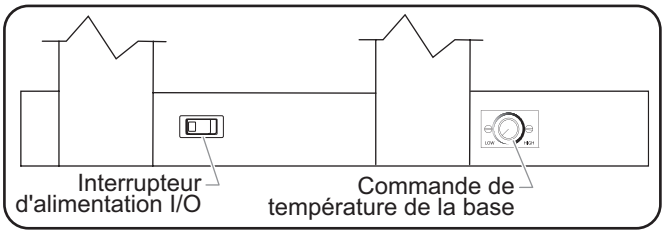
Mise en marche

Suivez les étapes ci-dessous pour mettre en service tous les modèles GRHW, puis consultez le chapitre approprié pour les étapes de mise en service supplémentaires.

1. Branchez l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre de la configuration, de la taille et de la tension corrects. Pour des détails, voir la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUE.

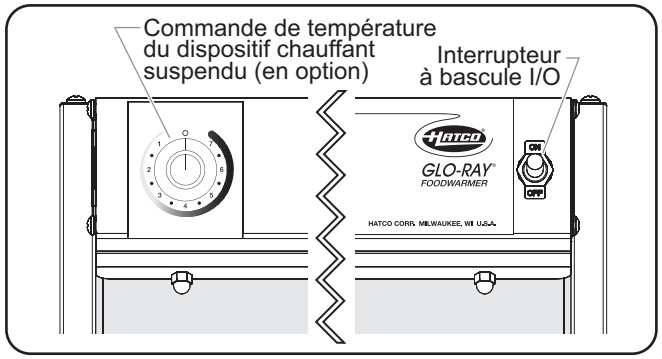
GRHW-1P, -2P, -1SG, et -1SGS

1. Mettez l'interrupteur à bascule I/O (marche / arrêt) sur la base en position **I** (marche). La commande de température de la base se met sous tension et l'éclairage supérieur s'allume.
2. Réglez la commande de température de la base sur la température souhaitée. La température de la base varie de 28°C à 93°C.



Commandes de base pour GRHW-1P, -2P, -1SG et -1SGS

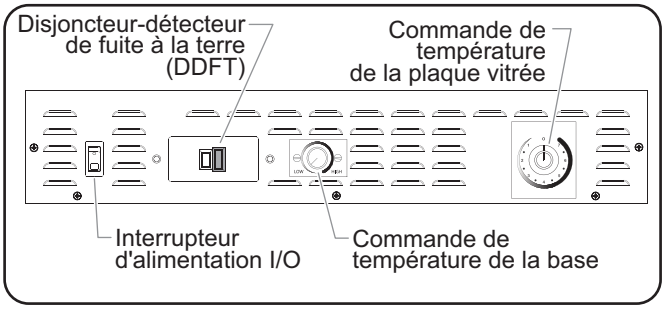
3. Si l'appareil est équipé d'un interrupteur à bascule Power I/O (marche / arrêt) ou d'une commande de température du dispositif chauffant suspendu, mettez l'interrupteur en position **I** (marche) ou réglez la commande sur la configuration souhaitée. Le dispositif chauffant supérieur se met sous tension.
4. Si l'appareil est équipé à la fois d'un interrupteur à bascule Power I/O (marche / arrêt) et d'une commande de température du dispositif chauffant suspendu dans le boîtier supérieur :
   - Mettez l'interrupteur à bascule I/O (marche/arrêt) en position **I** (marche). L'éclairage supérieur s'allume.
   - Réglez la commande de température du dispositif chauffant suspendu sur la configuration désirée. Le dispositif chauffant supérieur se met sous tension.



Commandes supérieures pour GRHW-1P, -2P, -1SG et -1SGS

GRHW-1SGD et GRHW-1SGDS

1. Placez l'interrupteur d'alimentation Power sur position Marche.
   - L'éclairage supérieur s'allume, le dispositif chauffant supérieur s'allume, la plaque chauffante vitrée se met sous tension et le dispositif chauffant de la base se met sous tension.
2. Réglez la commande de température de la base sur la température souhaitée.
3. Réglez la commande de température de la plaque vitrée sur la configuration souhaitée.



Commandes pour GRHW-1SGD et GRHW-1SGDS
(commandes GRHW-1SDS illustrées)

Arrêt

GRHW-1P, -2P, -1SG, et -1SGS

1. Réglez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche / arrêt) sur la base en position **O** (arrêt). L'éclairage supérieur et la base chauffante s'éteignent.
2. Si l'appareil est équipé d'un interrupteur à bascule Power I/O (marche / arrêt) ou d'une commande de température du dispositif chauffant suspendu, mettez l'interrupteur en position **O** (arrêt) ou la commande en position **O** (arrêt). Le dispositif chauffant supérieur s'éteint.
3. Si l'appareil est équipé à la fois d'un interrupteur à bascule Power I/O (marche / arrêt) et d'une commande de température du dispositif chauffant suspendu dans le boîtier supérieur :
   - Mettez l'interrupteur à bascule Power I/O (marche / arrêt) en position **O** (arrêt). L'éclairage supérieur s'éteint.
   - Mettez la commande de température du dispositif chauffant suspendu en position **O** (arrêt). Le dispositif chauffant supérieur s'éteint.

GRHW-1SGD et GRHW-1SGDS

1. Placez l'interrupteur d'alimentation Power sur position Arrêt. L'éclairage supérieur, le dispositif chauffant supérieur, la plaque chauffante vitrée et la base chauffante s'éteignent.

NOTA: Reportez-vous au chapitre MAINTENANCE pour plus d'informations sur les disjoncteurs-détecteurs de fuite à la terre (DDFT).

Généralités

Les Mini-présentoirs Série GRHW sont conçus pour offrir une durabilité et des performances maximales avec un minimum d'entretien.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

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

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si cet appareil doit être réparé, contacter un réparateur Hatco agréé ou le Service après-vente Hatco au +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 PAS de serviettes en papier ou de nettoyant pour vitres pour nettoyer les surfaces en polycarbonate. Les serviettes en papier et le nettoyant pour vitres risquent de rayer l'équipement. Essuyez les surfaces en polycarbonate à l'aide d'un chiffon humide doux et propre.

1. Mettre l'appareil hors tension, débrancher le cordon d'alimentation et laisser refroidir l'appareil.
2. Essuyez l'ensemble des surfaces intérieures et extérieures à l'aide d'un chiffon humide. Vous pouvez utiliser un nettoyant non abrasif pour éliminer les taches rebelles. Les recoins difficiles d'accès doivent être nettoyés à l'aide d'une petite brosse et de savon doux.
3. Nettoyez le pare-haleine et les panneaux latéraux en polycarbonate à l'eau savonneuse douce et à l'aide d'un chiffon doux humidifié. ***AVIS*: N'utilisez pas de serviettes en papier ou de nettoyant pour vitres.**
4. Nettoyez les panneaux latéraux vitrés à l'aide d'un nettoyant pour vitres standard (modèles GRHW-1SGD et GRHW-1SGDS uniquement).
5. Nettoyez la surface chauffante vitrée à l'aide d'un produit de nettoyage standard pour cuisinières vitrocéramiques.

Remplacement des voyants

⚠ WARNING

N'utilisez que des ampoules qui respectent ou dépassent les normes de la 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.

Les voyants éclairent la zone de réchauffement. Chaque ampoule est recouverte d'un enduit spécial pour empêcher toute blessure et toute contamination des aliments en cas de casse.

1. Éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir.
2. Dévissez l'ampoule de l'appareil et remplacez-la par une nouvelle ampoule spécialement enduite.

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: Des ampoules halogènes résistantes aux chocs peuvent être commandées pour remplacer les ampoules à incandescence classiques. Les ampoules halogènes sont recouvertes d'un enduit spécial pour empêcher toute blessure et toute contamination des aliments en cas de casse. Pour les appareils de 120 V, utilisez la référence 02.30.081.00 de Hatco.

NOTA: Pour plus de détails sur les ampoules DEL Chef, consultez le chapitre OPTIONS ET ACCESSOIRES*.*

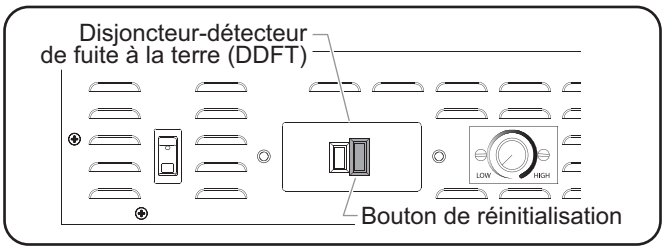
Disjoncteur-détecteur de fuite à la terre (DDFT)

Le GRHW-1SGD et le GRHW-1SGDS sont équipés d'un disjoncteur-détecteur de fuite à la terre (DDFT) intégré, conçu pour couper l'alimentation électrique et éviter d'endommager les composants internes en cas de court-circuit ou de défaut électrique.

Pour réarmer le DDFT :

1. Vérifiez que l'appareil est branché et que tous les interrupteurs marche/arrêt sont en position « marche ».
2. Appuyez sur le bouton rouge de réinitialisation.

Si le DDFT continue de disjoncter, contactez votre agence de service après-vente agréée Hatco.



Disjoncteur-détecteur de fuite à la terre

GUIDE DE DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Symptôme	Cause Probable	Solution
La chaleur fournie par le dispositif chauffant suspendu est trop élevée.	Le réglage de température du dispositif chauffant suspendu est trop élevé.	Réglez la température du dispositif suspendu sur un niveau plus bas.
	La commande de température du dispositif chauffant suspendu est défectueuse.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	La tension appliquée à l'appareil est trop élevée/incorrecte.	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 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 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 élevé.	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 assistance.
	La tension appliquée à l'appareil est trop élevée/incorrecte.	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 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 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.	Placez l'interrupteur marche/arrêt en position marche.
	L'appareil n'est pas branché ou la prise de courant ne fonctionne pas.	Branchezl'appareil, faites appel à un électricien agréé pour réparer la prise de courant, ou utilisez une autre prise de courant.
	Le coupe-circuit a disjoncté.	Réarmez le coupe-circuit. If circuit breaker continues to trip, contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Le DDFT a disjoncté.	Réarmez le DDFT. Si le DDFT continue de disjoncter, contactez une agence de service après-vente agréée ou Hatco pour obtenir de l'aide.
	Interrupteur de marche/arrêt défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour 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** :

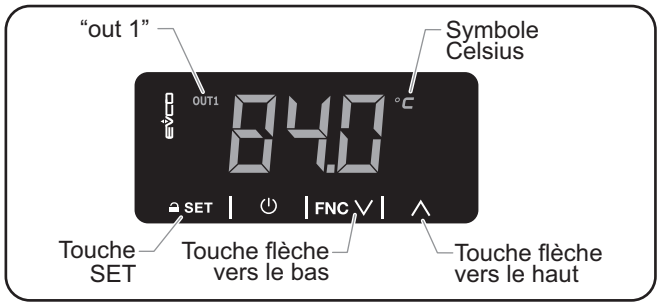
Téléphone : +1-414-671-6350 e-mail: support@hatcocorp.com

Commande Numérique de Temperature

Un régulateur de température numérique est disponible en option pour les modèles GRHW-1SGD et GRHW-1SGDS uniquement. Le régulateur de température numérique remplace le dispositif standard de réglage de chaleur de la base pour surveiller et contrôler la température de la base chauffante. Procédez comme suit pour opérer la commande numérique de température.

NOTA: Cette option sera initialement installée en usine et ne pourra pas être rajoutée par la suite.

NOTA: Les appareils destinés à être utilisés en dehors des États-Unis ou du Canada seront équipés de régulateurs de température numériques indiquant la température en degrés Celsius (°C).



Commande Numérique de Temperature

1. Placez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) de l'appareil sur **I** (marche).
   - L'éclairage supérieur s'allume, le dispositif chauffant supérieur s'allume, la plaque chauffante vitrée se met sous tension et le dispositif chauffant de la base se met sous tension. **ATTENTION! Certaines surfaces extérieures de l'appareil peuvent devenir très chaudes. Soyez prudent lorsque vous touchez ces surfaces.**
   - Le régulateur de température numérique se met sous tension et la température de la base chauffante apparaît à l'écran.
   - La phrase « out 1 » apparaît dans le coin supérieur gauche de l'écran pour indiquer que la base est en mode chauffage.
2. Appuyez et relâchez la SET touche. La température de consigne apparaît à l'écran et « out 1 » clignote dans le coin supérieur gauche.
3. Appuyez sur la touche ∧ ou FNC ∨ sur la touche dans les 15 secondes suivantes pour modifier la température de consigne. Si aucune touche n'est enfoncée dans les 15 secondes suivantes, l'affichage revient à la température actuelle de la base chauffante.
4. Appuyez sur la touche SET ou attendez 15 secondes avant de bloquer la nouvelle température de consigne. La plage de température de consigne du régulateur est comprise entre la température ambiante et la température de service maximale de l'appareil.

Déverrouiller le régulateur de température

1. Appuyez sur la touche SET une fois.
2. Si l'écran affiche « Loc » (verrouiller), maintenez la touche SET pendant 4 secondes jusqu'à ce que l'écran affiche « UnL » (déverrouiller).

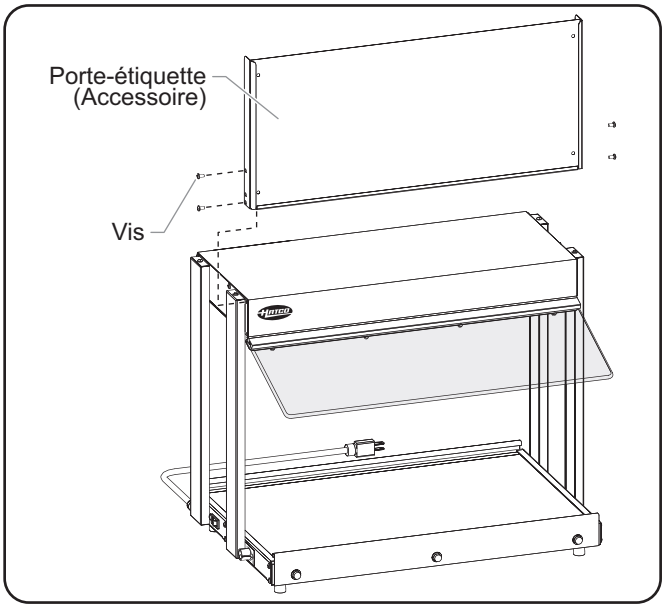
Porte-étiquette

Un porte-étiquette est disponible comme accessoire pour les modèles GRHW-1SG, -1SGS, -1SGD, et -1SGDS. Un porte-étiquette permet de rajouter 165 mm à la hauteur de l'appareil et nécessite une enseigne de 533 mm (l) x 241 mm (H) x 2 mm (P) (non fournie).

Installer le porte-étiquette

Suivez la procédure suivante pour installer le porte-étiquette sur l'appareil.

1. Retirez les deux vis supérieures de chaque côté de l'appareil.
2. Alignez les trous de vis du porte-étiquette avec les trous de vis du côté de l'appareil.
3. Installez le porte-étiquette sur l'appareil en utilisant les vis d'origine.

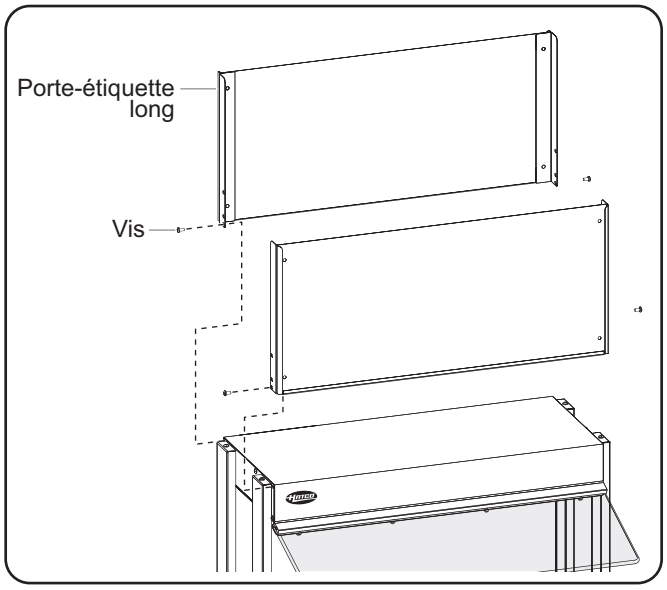


Installation du porte-étiquette (modèle GRHW-1SG illustré)

Porte-étiquette à 4 faces

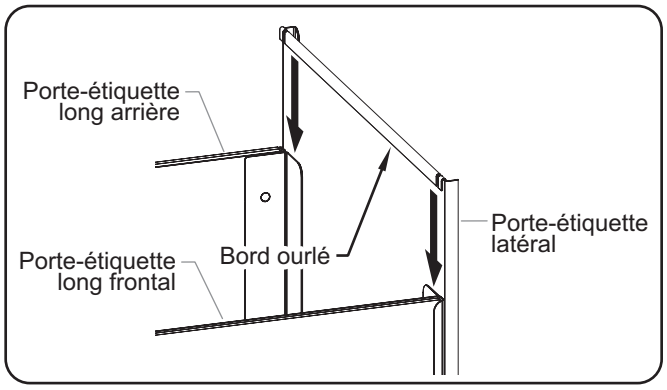
Un porte-étiquette à 4 faces est disponible en accessoire pour le modèle GRHW-1SG uniquement. Suivez la procédure suivante pour installer le porte-étiquette à 4 faces.

1. Retirez les quatre vis supérieures des quatre coins supérieurs de l'appareil.
2. Alignez les trous de vis inférieurs des supports des porte-étiquettes longs frontal et arrière avec les trous de vis de l'appareil.
3. Fixez les deux porte-étiquettes longs à l'appareil à l'aide des vis retirées précédemment.



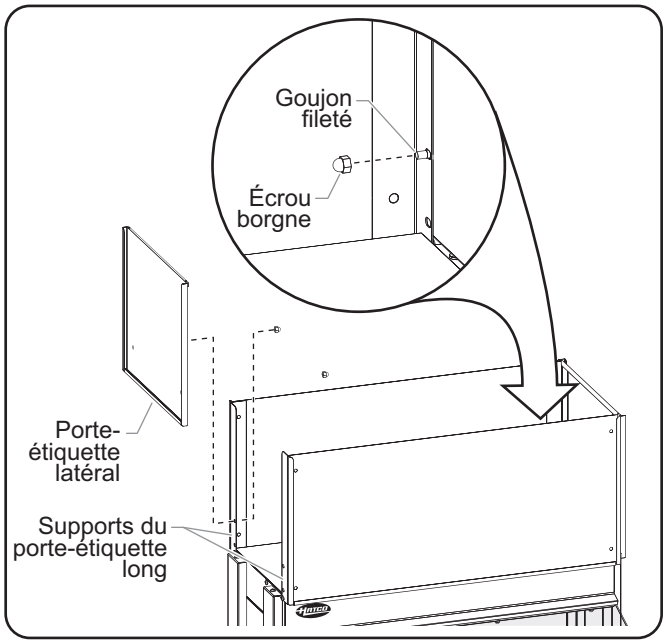
Installation des porte-étiquettes longs frontal et arrière

4. Installez les porte-étiquettes latéraux sur les porte-étiquettes longs frontal et arrière. Pour installer un porte-étiquette latéral :
   a. Clipsez le bord supérieur ourlé du porte-étiquette latéral sur le bord supérieur des supports des porte-étiquettes longs frontal et arrière. En même temps, guidez les goujons filetés près du bas du porte-étiquette latéral à travers les trous de fixation sur les supports des porte-étiquettes longs frontal et arrière.



Installation d'un porte-étiquette latéral

   b. Fixez le porte-étiquette latéral aux deux porte-étiquettes longs en fixant les écrous borgnes fournis sur les goujons filetés.



Fixation des porte-étiquettes latéraux

Pieds réglables de 102 mm (4″)

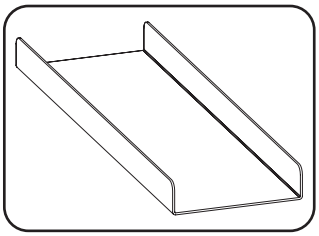
Des pieds réglables de 102mm sont disponibles comme accessoire pour les modèles GRHW-1P et GRHW-1SG, et sont standard sur les modèles GRHW-2P.

Commandes de température du dispositif chauffant suspendu

Les commandes de température du dispositif chauffant suspendu sont disponibles en option pour les modèles GRHW-1P, -2P, -1SG, et -1SGS. Un contrôle infini permet à l'opérateur de régler manuellement la sortie de chaleur des éléments supérieurs, de pleine puissance à n'importe quel niveau souhaité.

Bac à revêtement dur

Les bacs à revêtement dur sont disponibles comme accessoires pour les modèles GRHW-1SG, GRHW-1SGS et GRHW-1SGD. Les dimensions des bacs à revêtement dur sont les suivantes : 102 (l) x 337 (P) x 25 mm (H).



Ampoules DEL Chef

Des ampoules DEL Chef sont disponibles pour tous les mini-présentoirs. 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 :

<u>120 Volts</u>
3000K: R02.30.195.01
4000K: R02.30.196.01

<u>230 Volts</u>
3000K: R02.30.198.01
4000K: R02.30.199.01

GARANTIE LIMITÉE

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: **+1 414 671 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 NONOBSTANT 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 • AUTORISÉS DISTRIBUTEURS DE PIÈCES

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

ARIZONA
Tech 24
Phoenix 602-234-2443

Byassee Equipment Co.
Phoenix 602-252-0402

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

Chapman Appl. Service
San Diego 619-298-7106

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

COLORADO
Hawkins Commercial Appliance
Englewood 303-781-5548

FLORIDA
Whaley Foodservice Repair
Jacksonville 904-725-7800

Whaley Foodservice Repair
Orlando 407-757-0851

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

Comm. Appliance Service
Tampa 813-663-0313

GEORGIA
Heritage Service Group
Norcross 866-388-9837

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

Food Equip Parts & Service
Honolulu 808-847-4871

ILLINOIS
Parts Town
Addison 708-865-7278

Eichenauer Elec. Service
Decatur 217-429-4229

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

Cone's Repair Service
Moline 309-797-5323

IOWA
Goodwin Tucker Group
Des Moines 515-262-9308

KENTUCKY
Tech 24
Lexington 859-254-8854

Tech 24
Louisville 502-451-5411

LOUISIANA
Chandlers Parts & Service
Baton Rouge 225-272-6620

MARYLAND
Electric Motor Service
Baltimore 410-467-8080

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

MICHIGAN
Bildons Appliance Service
Detroit 248-478-3320

Commercial Kitchen Service
Bay City 989-893-4561

Midwest Food Equip. Service
Grandville 616-261-2000

MISSOURI
General Parts
Kansas City 816-421-5400

Commercial Kitchen Services
St. Louis 314-890-0700

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

NEBRASKA
Anderson Electric
Omaha 402-341-1414

NEVADA
Burney's Commercial
Las Vegas 702-736-0006

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

NEW JERSEY
Jay Hill Repair
Fairfield 973-575-9145

Service Plus
Flanders 973-691-6300

NEW YORK
Alpro Service Co.
Maspeth 718-386-2515

Duffy's - AIS
Buffalo 716-884-7425

3Wire
Plattsburgh 800-634-5005

Duffy's - AIS
Sauquoit 800-836-1014

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

NORTH CAROLINA
Authorized Appliance
Charlotte 704-377-4501

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

Tech 24
Cincinnati 513-772-6600

Commercial Parts and Service
Columbus 614-221-0057

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

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

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

OREGON
General Parts Group
Portland 503-624-0890

PENNSYLVANIA
Elmer Schultz Services
Philadelphia 215-627-5401

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

AIS Commercial Parts and Service
Pittsburgh 412-809-0244

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

Electric Repair Co.
Reading 610-376-5444

RHODE ISLAND
Marshall Electric Co.
Providence 401-331-1163

SOUTH CAROLINA
Whaley Foodservice Repair
Lexington 803-996-9900

TENNESSEE
Camp Electric
Memphis 901-527-7543

TEXAS
Armstrong Repair Service
Houston 713-666-7100

Cooking Equipment Specialist
Mesquite 972-686-6666

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

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

VIRGINIA
Daubers
Norfolk 757-855-4097

Daubers
Springfield 703-866-3600

WASHINGTON
3Wire
Seattle 800-207-3146

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

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

CANADA

ALBERTA
Key Food Equipment Service
Edmonton 780-438-1690

BRITISH COLUMBIA
Key Food Equipment Service
Vancouver 604-433-4484

Key Food Equipment Service
Victoria 250-920-4888

MANITOBA
Air Rite, Inc.
Winnipeg 204-895-2300

NEW BRUNSWICK
EMR Services, Ltd.
Moncton 506-855-4228

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

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

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

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

UNITED KINGDOM

Marren Group
Northants +44(0)1933 665313

HATCO CORPORATION
P.O. Box 340500
Milwaukee, WI 53234-0500 U.S.A.
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 PROPRIETAIRE *pour plus d'informations.*