hatcocorp.com

Register Online!
(see page 2)

S'inscrire en ligne!
(voir page 19)

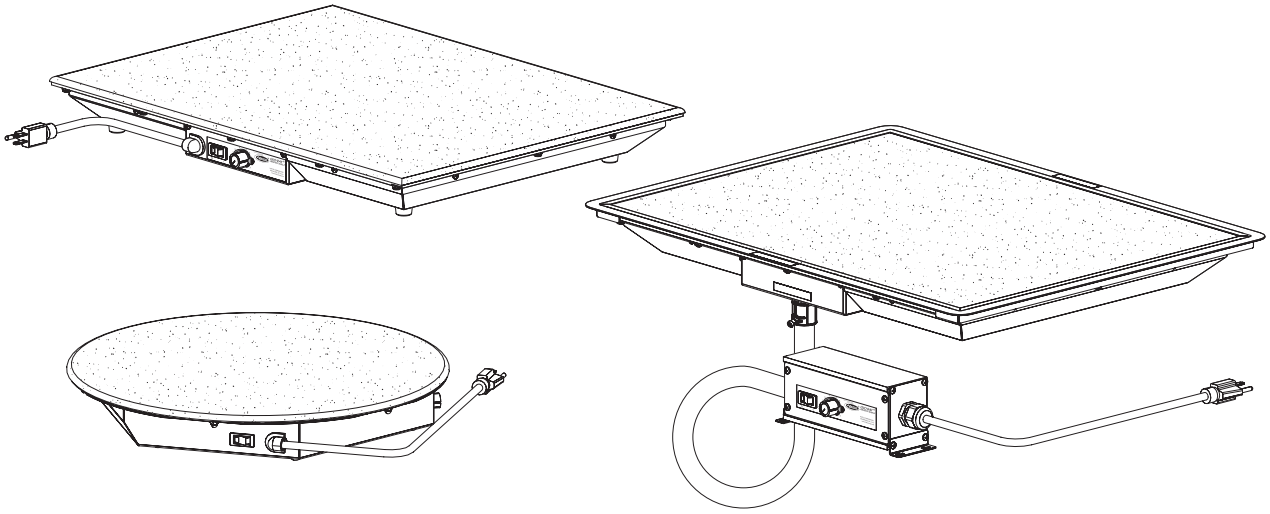
Glo-Ray®

Heated Stone Shelves
Plaques chauffantes en pierre

GRSS, GRSSB, GRSSR Series/Série

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

I&W 07.05.166.00



⚠ WARNING

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

English = p 2

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Français = p 19

P/N 07.04.392.00

© 2024 Hatco Corporation

CONTENTS

English

Important Owner Information **2**
Introduction **2**
Important Safety Information **3**
Model Description **4**
Model Designation **4**
Specifications **5**
Plug Configurations 5
Electrical Rating Charts 5
Dimensions 6
Installation **8**
General 8
GRSS and GRSSR Models 8
GRSSB Models 8
Operation **10**
General 10
Maintenance **11**
General 11
Daily Cleaning 11
Cleaning the Stone Swanstone® Surface 11
Troubleshooting Guide **12**
Options and Accessories **13**
Limited Warranty **18**
Authorized Parts Distributors ..... **Back Cover**

IMPORTANT OWNER INFORMATION

Record the model number, serial number, voltage, and purchase date of the unit in the spaces below (specification label on bottom of GRSS model, bottom of control box on GRSSB and GRSSR models). 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

The Hatco Glo-Ray® Heated Stone Shelf is designed to keep prepared foods hot while blending into your décor. Heated Stone Shelves will keep all foods at optimum serving temperatures without affecting quality. These warmers have a thermostatically-controlled heated base to extend the holding times of most foods.

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

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

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

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

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

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

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

⚠ WARNING

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 the unit will get hot. Use caution when touching these areas.

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

Do not operate built-in models without the trim mounting ring and the control box mounted properly as described in the installation instructions.

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.

Make sure to clean and sanitize Swanstone® surface properly after deep cleaning the surface using abrasives and before placing food product on unit.

NOTICE

Unit is designed and recommended for use in or on metallic countertops. Damage to any countertop material caused by heat generated from Hatco equipment is not covered under the Hatco warranty. Verify with the manufacturer that the material is suitable for prolonged temperatures up to 200°F (93°C).

Built-in units must not have a setpoint temperature higher than 200°F (93°C). Temperatures exceeding 200°F will damage unit and void warranty.

Do not modify wiring or cut thermostat capillary on control box to increase remote mounting distance. Cutting thermostat capillary will cause unit to overheat and may damage unit as well as surrounding countertop.

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

Do NOT use abrasive pads or sandpaper on Dekton® surfaces.

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

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

If weight on Swanstone shelf exceeds 50 lbs. (23 kg), a deflection up to 5/32" (4 mm) is possible. If weight on shelf exceeds 100 lbs. (45 kg), a deflection of 1/4" (6 mm) is possible. Shelf is not guaranteed if weight on shelf exceeds 150 lbs. (68 kg). All weight must be distributed evenly across entire shelf.

MODEL DESCRIPTION

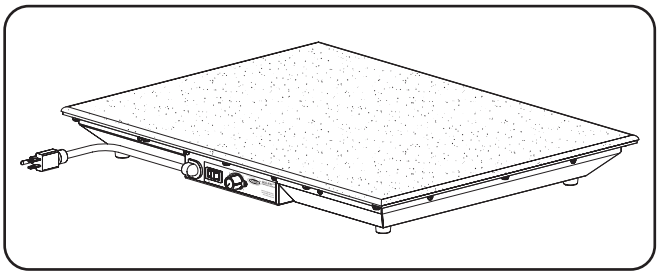
English

All Models

All Hatco Glo-Ray® Heated Stone Shelves are ideal for pass through areas, buffet lines, and as hors d' oeuvre displays. The unique Heated Stone Shelf is constructed of a simulated stone solid surface and is available in several colors. Standard equipment includes an illuminated Power I/O (on/off) switch, a thermostatically-controlled heated stone top, and painted steel base.

GRSS Models

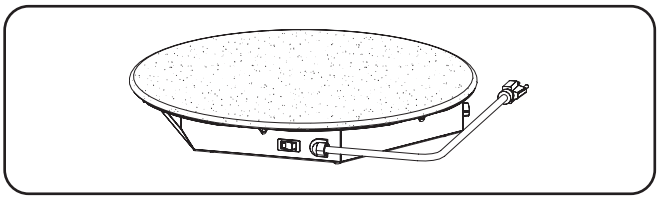
The GRSS Heated Stone Shelf is a portable shelf with an attached 6′ (1829 mm) cord and plug. The portable unit is available in six models: GRSS-2418, GRSS-3018, GRSS-3618, GRSS-4818, GRSS-6018, and GRSS-7218.



Model GRSS

GRSSR Models

The GRSSR Heated Stone Shelf is a portable round shelf with an attached 6′ (1829 mm) cord and plug. The portable unit is available in three models: GRSSR-16, GRSSR-18 and GRSSR-20.

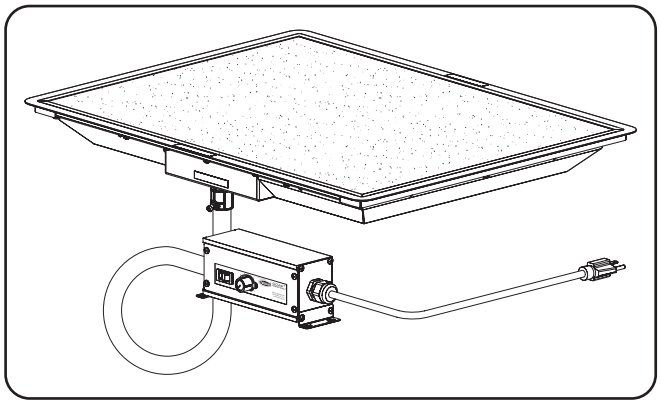


Model GRSSR

GRSSB Models

The GRSSB Heated Stone Shelf is a built-in unit that is equipped with an attached trim mounting ring. The unit includes a remote control box that is attached with 3′ (914 mm) of conduit. A 6′ (1829 mm) power cord with plug connects the remote control box to the power source.

The built-in units are available in six models: GRSSB-2418, GRSSB-3018, GRSSB-3618, GRSSB-4818, GRSSB-6018, and GRSSB-7218.



Model GRSSB

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

MODEL DESIGNATION

G R S S x - x x x x

- Glo-Ray
- Heated Shelf
- Stone
- Model Distinction
  - None = Portable Rectangular
  - R = Portable Round
  - B = Built-In Rectangular
- Model Width/Diameter of Shelf
- Depth of Shelf

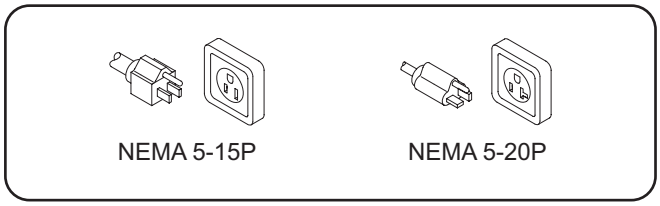
Plug Configuration

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 proper voltage and size electrical receptacle.

NOTE: Specification label on bottom of GRSS model, bottom of control box on GRSSB and GRSSR models. See label for serial number and verification of unit electrical information.



Plug Configurations

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.

Electrical Rating Chart — GRSS Models

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
GRSS-2418	120 V	635 W	5.3 A	NEMA 5-15P	27 lbs. (12 kg)
GRSS-3018	120 V	780 W	6.5 A	NEMA 5-15P	30 lbs. (14 kg)
GRSS-3618	120 V	930 W	7.8 A	NEMA 5-15P	35 lbs. (16 kg)
GRSS-4818	120 V	1270 W	10.6 A	NEMA 5-15P	45 lbs. (20 kg)
GRSS-6018	120 V	1560 W	13.0 A	NEMA 5-20P	56 lbs. (25 kg)
GRSS-7218	120 V	1860 W	15.6 A	NEMA 5-20P	68 lbs. (31 kg)

Electrical Rating Chart — GRSSR Models

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
GRSSR-16	120	250 W	2.1 A	NEMA 5-15P	14 lbs. (6 kg)
GRSSR-18	120	325 W	2.7 A	NEMA 5-15P	16 lbs. (7 kg)
GRSSR-20	120	400 W	3.3 A	NEMA 5-20P	18 lbs. (8 kg)

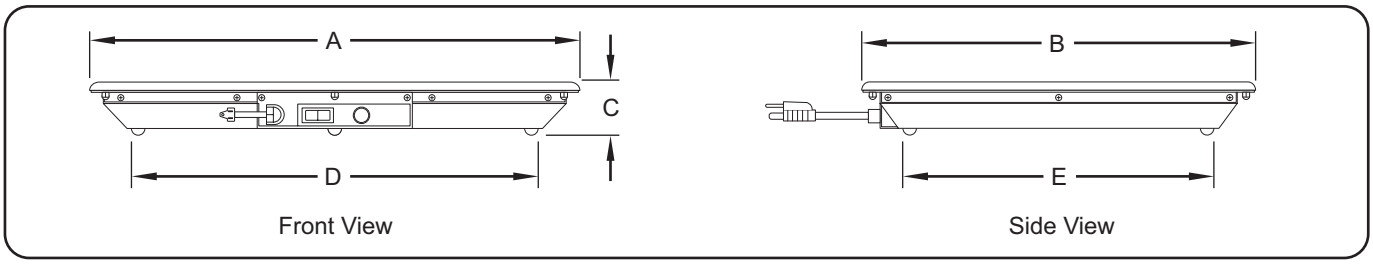
Electrical Rating Chart — GRSSB Models

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
GRSSB-2418	120 V	635 W	5.3 A	NEMA 5-15P	30 lbs. (14 kg)
GRSSB-3018	120 V	780 W	6.5 A	NEMA 5-15P	35 lbs. (16 kg)
GRSSB-3618	120 V	930 W	7.8 A	NEMA 5-15P	40 lbs. (18 kg)
GRSSB-4818	120 V	1270 W	10.6 A	NEMA 5-15P	51 lbs. (23 kg)
GRSSB-6018	120 V	1560 W	13.0 A	NEMA 5-20P	56 lbs. (25 kg)
GRSSB-7218	120 V	1860 W	15.6 A	NEMA 5-20P	70 lbs. (32 kg)

Dimensions — GRSS Series

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)
GRSS-2418	23-7/8″ (606 mm)	17-7/8″ (454 mm)	2-1/2″ (64 mm)	19-3/4″ (502 mm)	13-3/4″ (349 mm)
GRSS-3018	29-7/8″ (759 mm)	17-7/8″ (454 mm)	2-1/2″ (64 mm)	25-3/4″ (654 mm)	13-3/4″ (349 mm)
GRSS-3618	35-7/8″ (911 mm)	17-7/8″ (454 mm)	2-1/2″ (64 mm)	31-3/4″ (806 mm)	13-3/4″ (349 mm)
GRSS-4818 *	47-7/8″ (1216 mm)	17-7/8″ (454 mm)	6-1/4″ (159 mm)	42-3/4″ (1086 mm)	12-3/4″ (324 mm)
GRSS-6018 *	59-7/8″ (1521 mm)	17-7/8″ (454 mm)	6-1/4″ (159 mm)	54-3/4″ (1391 mm)	12-3/4″ (324 mm)
GRSS-7218 *	71-7/8″ (1826 mm)	17-7/8″ (454 mm)	6-1/4″ (159 mm)	66-3/4″ (1695 mm)	12-3/4″ (324 mm)

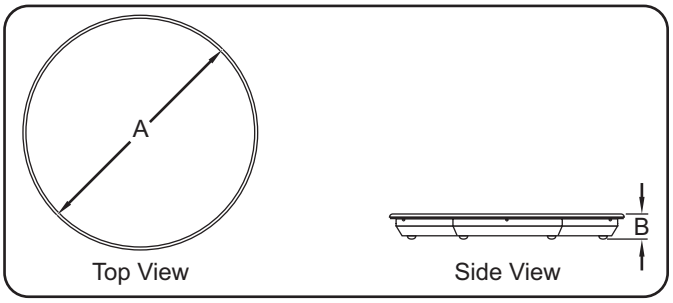
* Height includes 4″ (102 mm) legs.



Dimensions—GRSS Model

Dimensions — GRSSR Models

Model	Diameter (A)	Height (B)
GRSSR-16	16″ (406 mm)	2-5/8″ (67 mm)
GRSSR-18	18″ (457 mm)	2-5/8″ (67 mm)
GRSSR-20	20″ (508 mm)	2-5/8″ (67 mm)



Dimensions—GRSSR Model

Dimensions — GRSSB Models

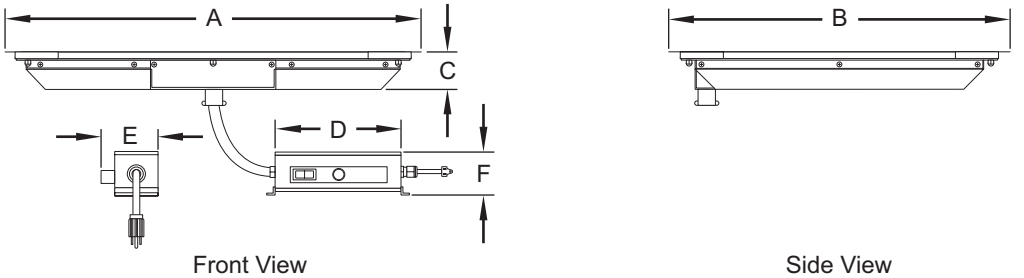
Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)
GRSSB-2418	25-5/8″ (651 mm)	19-5/8″ (498 mm)	2-1/4″ (57 mm)
GRSSB-3018	31-5/8″ (803 mm)	19-5/8″ (498 mm)	2-1/4″ (57 mm)
GRSSB-3618	37-5/8″ (956 mm)	19-5/8″ (498 mm)	2-1/4″ (57 mm)
GRSSB-4818	49-5/8″ (1260 mm)	19-5/8″ (498 mm)	2-1/4″ (57 mm)
GRSSB-6018	61-5/8″ (1565 mm)	19-5/8″ (498 mm)	2-1/4″ (57 mm)
GRSSB-7218	73-5/8″ (1870 mm)	19-5/8″ (498 mm)	2-1/4″ (57 mm)

	Width (D)	Depth (E)	Height (F)
Remote Box (Standard)	7″ (178 mm)	3″ (76 mm)	3-1/4″ (83 mm)

NOTE: See the OPTIONS AND ACCESSORIES *section for dimension information for flush-style remote mounted control enclosures.*

NOTICE

Refer to the INSTALLATION section of this manual for actual countertop cutout dimensions.



Dimensions—GRSSB Model

General

Use the following procedures to install the GRSS, GRSSR, and GRSSB units.

⚠ WARNING

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

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

⚠ CAUTION

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

NOTICE

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.

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

GRSS and GRSSR Models

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.

NOTE: If 4" (102 mm) legs are required, refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES *section in this manual for installation instructions. 4" legs are included with models greater than 36" (914 mm) in width.*

3. Place the unit in the desired location.
   - Locate the unit in an area where the ambient air temperature is constant and a minimum of 70°F (21°C). Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exhaust fans/hoods, air conditioning ducts, and exterior doors).
   - Make sure the unit is at the proper counter height in an area convenient for use.
   - Make sure the countertop is level and strong enough to support the weight of the unit and food product.
   - Make sure all the feet on the bottom of the unit are positioned securely on the countertop.
4. Install any accessories that came with the unit. Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section for details.

GRSSB Models

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.

NOTICE

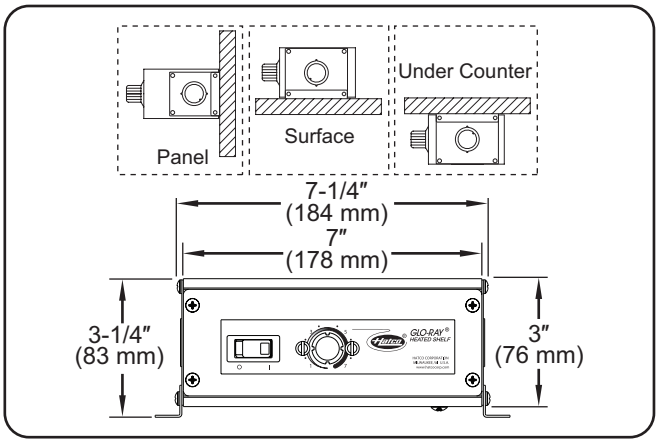
Unit is designed and recommended for use in or on metallic countertops. Damage to any countertop material caused by heat generated from Hatco equipment is not covered under the Hatco warranty. Verify with the manufacturer that the material is suitable for prolonged temperatures up to 200°F (93°C).

3. Prepare the countertop opening. Refer to the “GRSSB Countertop Cutout Chart” in this section for recommended countertop cutout dimensions.

NOTE: Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES *section for installation and operation information for GRSSB units equipped with remote mounted control panel.*

4. Apply a bead of NSF-approved sealant on the top edge of the countertop cutout and the underside of the trim mounting ring. The sealant must be rated for use at a minimum temperature of 250° F (121° C).
5. Place the unit into the countertop opening.
6. Remove any excess sealant.
7. Locate the remote control box assembly in an area that is convenient for operation. If desired or necessary, the control box can be mounted in a semi-remote location.
   - Remove the control box from the bottom of the unit.
   - If necessary, remove the end brackets from the control box, rotate/reposition, and re-secure to the control box.
   - The control box can be panel, surface, or under counter mounted.
   - The distance the control box can be mounted from the unit is determined by the 3′ (914 mm) conduit (optional conduit lengths of 6′ [1829 mm] and 10′ [3048 mm] are also available with electronic controls). Do not pull the conduit tight to increase the mounting distance. The conduit should have some slack after the control box is mounted.

NOTE: The remote control box should be mounted using screws with a 1/4" (6 mm) minimum diameter screw head inserted through the keyholes located on the mounting brackets. The remote control box is to be readily removable—not permanently mounted.



Control Box Mounting Options

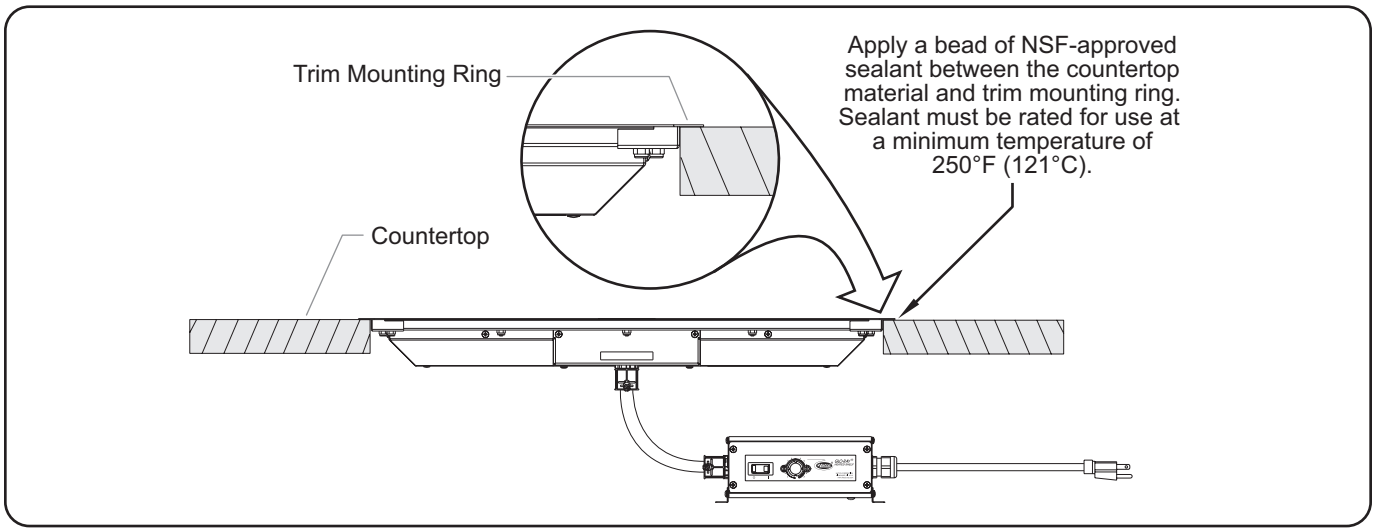
NOTICE

Do not modify wiring or cut thermostat capillary on control box to increase remote mounting distance. Cutting thermostat capillary will cause unit to overheat and may damage unit as well as surrounding countertop.

8. Once all components are secured, proceed to the OPERATION section.

NOTE: A 6' (1829 mm) cord is supplied with this unit; any excess cord should be routed neatly so it does not hang down.

GRSSB Built-In Installation



GRSSB Built-In Installation

GRSSB Countertop Cutout Chart		
Model	**Width**	**Depth**
GRSSB-2418	24-5/8″ (625 mm) – 24-7/8″ (632 mm)	18-5/8″ (473 mm) – 18-7/8″ (479 mm)
GRSSB-3018	30-5/8″ (778 mm) – 30-7/8″ (784 mm)	18-5/8″ (473 mm) – 18-7/8″ (479 mm)
GRSSB-3618	36-5/8″ (930 mm) – 36-7/8″ (937 mm)	18-5/8″ (473 mm) – 18-7/8″ (479 mm)
GRSSB-4818	48-5/8″ (1235 mm) – 48-7/8″ (1241 mm)	18-5/8″ (473 mm) – 18-7/8″ (479 mm)
GRSSB-6018	60-5/8″ (1540 mm) – 60-7/8″ (1546 mm)	18-5/8″ (473 mm) – 18-7/8″ (479 mm)
GRSSB-7218	72-5/8″ (1845 mm) – 72-7/8″ (1851 mm)	18-5/8″ (473 mm) – 18-7/8″ (479 mm)

General

Use the following procedure to turn on and operate the GRSS, GRSSR, and GRSSB units.

⚠ WARNING

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

Startup

1. Clean and sanitize the stone surface using a clean, damp cloth and a sanitizer approved for food contact surfaces.
2. Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See SPECIFICATIONS section in this manual for details.
3. Move the Power I/O (on/off) switch to the **I** (on) position.

⚠ CAUTION

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

4. Turn the Temperature Control to the desired temperature setting.
   - Turning the Temperature Control knob clockwise will increase the temperature setting. Turning the Temperature Control knob counterclockwise will decrease the temperature setting.
5. Allow the unit 30 minutes to reach operating temperature.

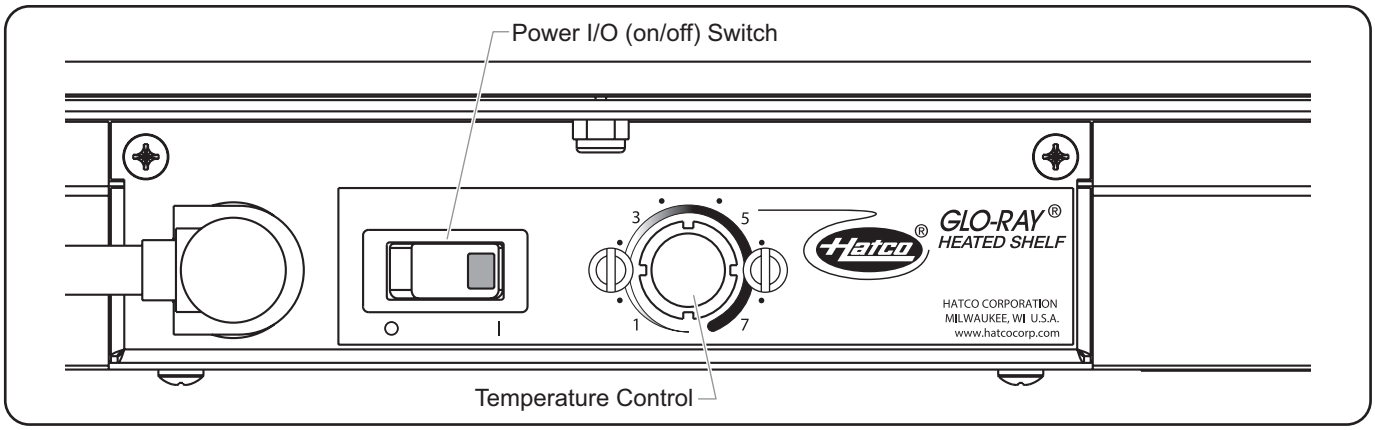
NOTE: Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES *section for installation and operation information for GRSSB units equipped with remote mounted control panel.*

NOTICE

If weight on Swanstone® shelf exceeds 50 lbs. (23 kg), a deflection up to 5/32″ (4 mm) is possible. If weight on shelf exceeds 100 lbs. (45 kg), a deflection of 1/4″ (6 mm) is possible. Shelf is not guaranteed if weight on shelf exceeds 150 lbs. (68 kg). All weight must be distributed evenly across entire shelf.

Shutdown

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the **O** (off) position and allow the unit to cool completely.
2. Perform the "Daily Cleaning" procedure in the MAINTENANCE section of this manual.



Standard Control Panel—GRSS Model

General

Hatco Glo-Ray® Heated Stone Shelves are designed for maximum durability and performance, with minimum maintenance.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

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

This unit has no "user-serviceable" parts. If service is required on this unit, contact an Authorized Hatco Service Agent or contact the Hatco Service Department at 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

Do NOT use abrasive pads or sandpaper on Dekton® surfaces.

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

1. Before turning on the unit each day, clean and sanitize the stone surfaces using a clean, damp cloth and a sanitizer approved for food contact surfaces.
2. At the end of each day:
   a. Turn off the unit and allow to cool.
   b. Wipe down all metal surfaces using a clean, damp, non-abrasive cloth.
   c. Clean and sanitize the surfaces using a clean, damp, non-abrasive cloth and a sanitizer approved for food contact surfaces. If additional cleaning is necessary, refer to the "Cleaning the Swanstone® Surface" information in this section.
   d. Wipe dry with a clean, non-abrasive cloth.

Cleaning the Swanstone® Surface

Proper use of the products listed below will not damage the stone surface (follow the directions on the product labels).

NOTE: Swanstone Stone surfaces are a simulated stone solid surface.

⚠ CAUTION

Make sure to clean and sanitize Swanstone surface properly after deep cleaning the surface using abrasives and before placing food product on unit.

Hard to Remove Stains

For hard-to-remove stains, use the supplied abrasive pad along with an abrasive cleaner such as Ajax, Comet, Bon Ami, or Bar Keeper's Friend. Additional abrasive pads are available from Hatco (P/N 04.39.049.00). ***NOTICE*: Use supplied abrasive pad on stone surface only.**

NOTE: Do not use steel wool or metal scouring pads.

Mineral Based Stains

For a mineral-based stain, cleaners designed to remove iron or rust are recommended and should not harm the stone surface.

Scratches

For scratches, use sandpaper starting with the coarsest grit and going to finest grit until the scratch disappears. Blend area in with the supplied abrasive pad.

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 cleaning, adjustments, or maintenance.

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Unit too hot.	Temperature Control set too high.	Change the temperature setting to a lower setting.
	Unit plugged into incorrect power supply.	Verify with qualified personnel that power supply matches unit specification.
	Temperature Control defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Unit not hot enough.	Temperature Control set too low.	Change the temperature setting to a higher setting.
	Location of unit is susceptible to air currents (air conditioning ducts or exhaust fans).	Block air currents or relocate unit.
Unit not working at all.	Unit not plugged in.	Plug unit into proper power supply.
	Unit not turned on.	Move Power I/O (on/off) switch to the **I** (on) position.
	Power I/O (on/off) switch defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance..
	Temperature Control defective.	
	Base heating element burned out.	
Stone surface material is stained, discolored, or has inconsistent staining/discoloration.	Stone surface is not being cleaned properly.	Clean surface using the “Cleaning the Stone Surface” information in the MAINTENANCE section of this manual. If these methods fail to produce acceptable results, contact Hatco for assistance.
Swanstone® shelf is flexing.	Excessive weight on shelf.	Distribute weight evenly on entire shelf. If weight on the shelf exceeds 50 lbs. (23 kg), a deflection up to 5/32″ (4 mm) is possible. If weight on the shelf exceeds 100 lbs. (45 kg), a deflection of 1/4″ (6 mm) is possible. The shelf is not guaranteed if weight on shelf exceeds 150 lbs. (68 kg).

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

4″ (102 mm) Adjustable Legs (GRSS Model)

Use the following procedure to install 4″ (102 mm) adjustable legs in place of the rubber feet on a GRSS unit.

NOTE: 4" (102 mm) legs are included with models greater than 36" (914 mm) in width.

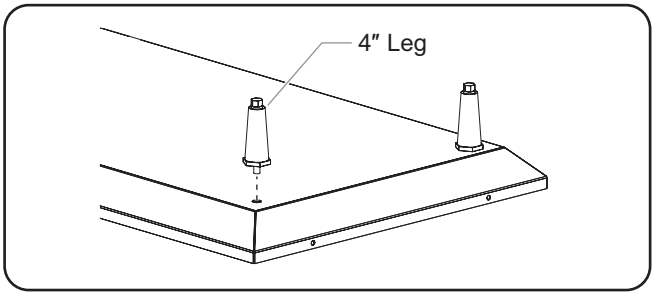
⚠ WARNING

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

NOTICE

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

1. Turn off the unit, unplug the power cord, and allow the unit to cool.
2. Carefully turn the unit upside down and lay the unit on a flat surface. Make sure to cover the surface with something to prevent scratching the stone surface.
3. At each corner of the base, remove the foot screw and rubber foot.



Installing the 4″ Legs

4. At each corner of the base, screw a 4″ leg into the bottom of the base.

NOTE: The feet on the 4" legs are adjustable for leveling the unit. Use a 5/8" (16 mm) open-end wrench to make leveling adjustments once the unit is placed in its final position.

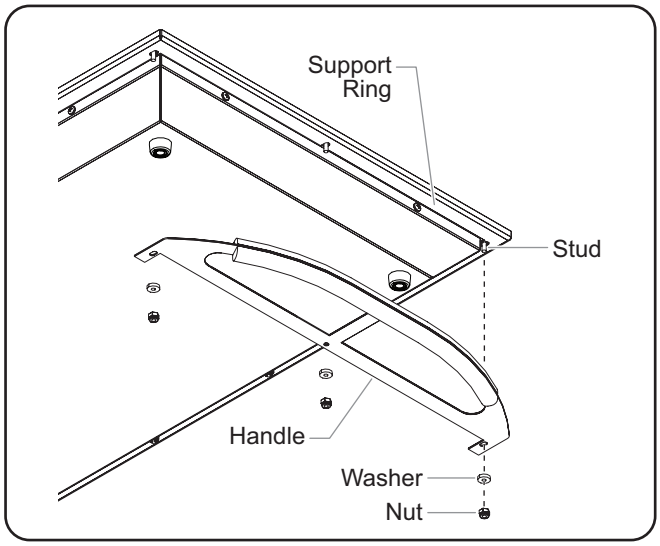
Handles (GRSS Models only)

Designer black powdercoated rounded stainless steel handles are available for GRSS models.

The handles are field retrofittable and are installed onto each end of the unit using the following procedure.

On each end of the unit:

1. Remove the three nuts and washers located on the underside of the stone surface support ring.
2. Align the three holes on the handle with the three studs on the support ring, and position the handle on the studs.
3. Replace the three nuts and washers onto the studs, and tighten securely.



Handle Installation

Recessed Top for GRSSB Models

An optional recessed top is available for GRSSB models. Units with a recessed top allows the heated surface to sit lower than countertop surface.

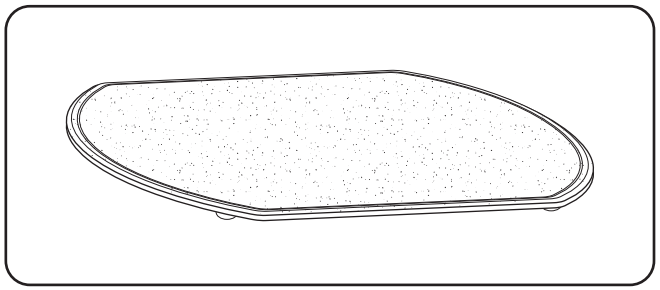
Dekton® Surface

An optional Dekton surface is available for GRSS models.

Cutting Board (GRSSR Models only)

The cutting board comes equipped with rubber feet on the bottom to center it on the unit.

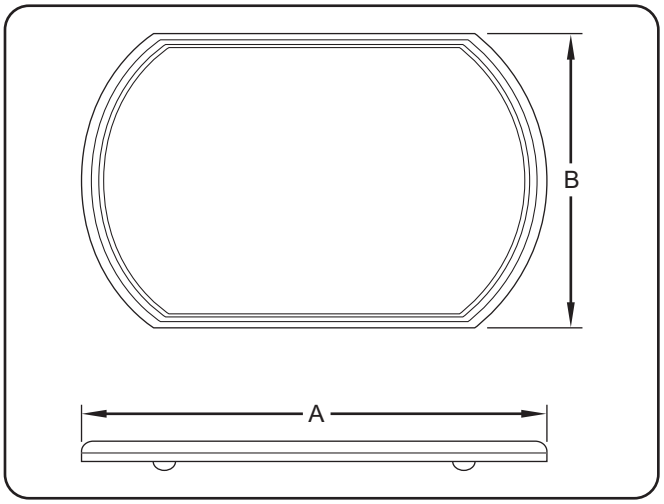
The cutting board is made of the same material as the heated stone surface and is available in the same colors.



Cutting Board

Cutting Board Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)
GRSSR-16	17″ (432 mm)	11-3/4″ (298 mm)
GRSSR-18	19″ (483 mm)	13-3/4″ (349 mm)
GRSSR-20	21″ (533 mm)	15-3/4″ (400 mm)



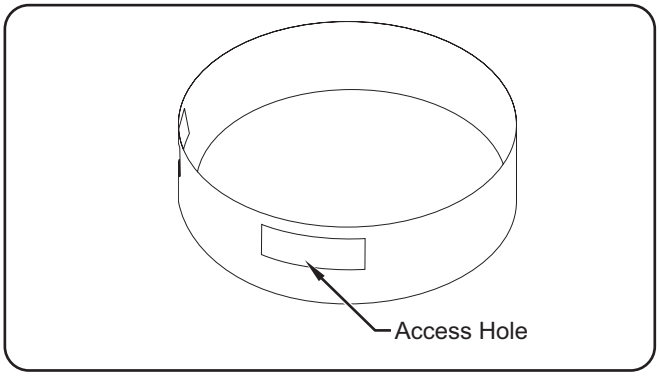
Cutting Board Dimensions

Risers (GRSSR Models only)

Steel risers are available to increase the height of GRSSR units. They are available in 3″ (76 mm) and 5″ (127 mm) heights in several colors and in stainless steel.

To install the riser:

1. Place the riser in the desired location on the countertop.
2. Thread the power cord of the GRSSR unit through one of the access holes in the riser.
3. Set the GRSSR unit inside the riser. Make sure the controls are accessible through the access holes in the riser.



Model GRSSR 5” (127 mm) Riser

Flush Remote Mounted Control Enclosures (GRSSB Models only)

Two flush-style remote mounted control enclosures are available for the GRSSB model — the Mechanical Temperature Control enclosure and the Digital Temperature Controller enclosure. Both enclosures are installed using the following procedure.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Remote mounted control enclosure must be mounted on a vertical wall and installed in vertical position. Mounting control enclosure in horizontal position may result in collection of liquids and lead to an electric shock.

NOTICE

Install remote mounted control enclosure outside of heat zone. Locating control enclosure inside heat zone will cause control(s) to overheat, malfunction, and fail.

Do not modify wiring or cut thermostat capillary on control box to increase remote mounting distance. Cutting thermostat capillary will cause unit to overheat and may damage unit as well as surrounding countertop.

NOTE: A qualified electrician is recommended for connecting the units to a power source.

1. Prepare cutout and pre-drill screw holes.
2. Remove trim cover from control enclosure assembly.
3. Position control enclosure into opening through the backside.
4. Secure control enclosure to mounting surface using screws (not supplied).
5. Connect proper power source to the mounted remote control enclosure.
6. Reinstall trim cover.

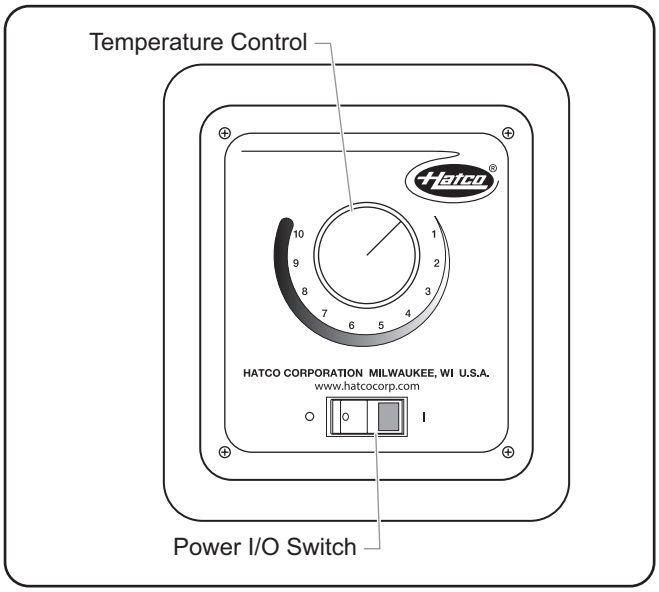
NOTE: Units are equipped with a 3' (914 mm) flexible conduit connecting the control enclosure to the unit. The digital temperature controller also offers 6' (1829 mm) and 10' (3048 mm) conduit lengths.

Power I/O (on/off) Switch

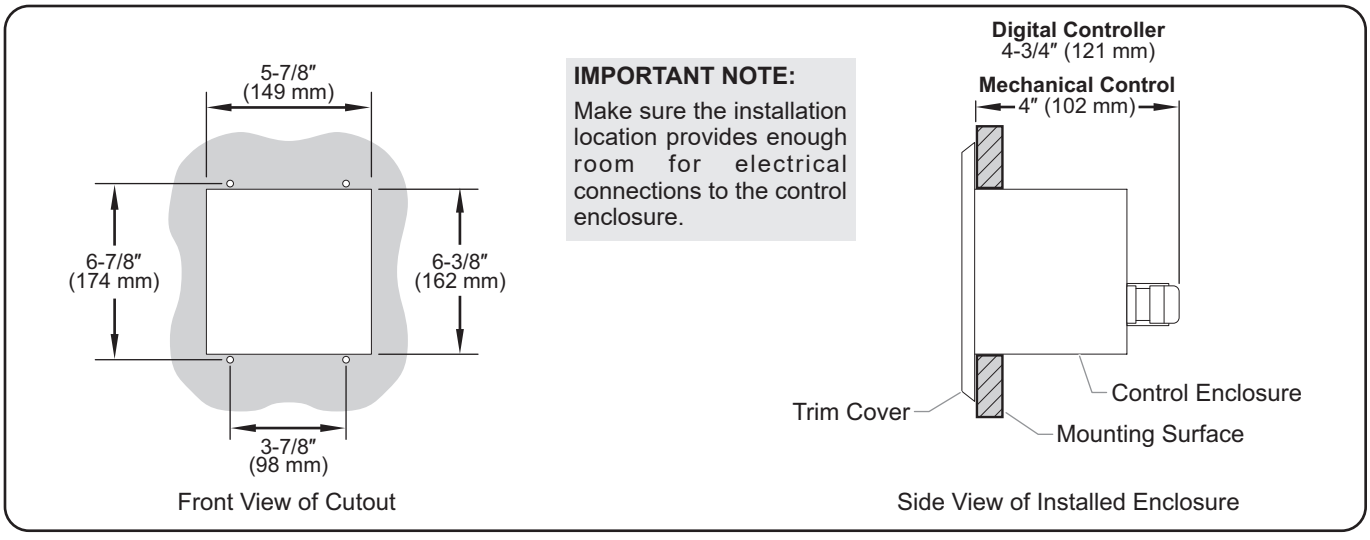
Both flush-style remote mounted control enclosures are equipped with a Power I/O (on/off) switch. Move the Power I/O (on/off) switch to the **I** (on) position to turn on the unit. The indicator light in the switch glows when the unit is on.

Changing the Setpoint Temperature — Mechanical Temperature Control

Turn the temperature control clockwise to increase the setpoint temperature. Turn the temperature control counterclockwise to decrease the setpoint temperature.



Mechanical Temperature Control



Optional Remote Mounted Control Enclosure Installation Dimensions

Changing the Setpoint Temperature — Digital Temperature Controller

Units equipped with a digital temperature controller will heat up to the setpoint temperature automatically when they are turned on. Use the following procedure to change the setpoint temperature.

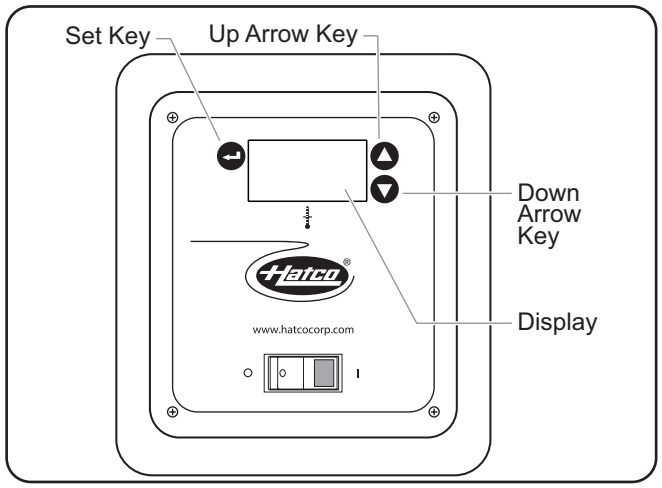
NOTICE

Built-in units must not have a setpoint temperature higher than 200°F (93°C). Temperatures exceeding 200°F will damage unit and void warranty.

NOTE: The temperature shown on the display may be inaccurate when unit temperature is below 130°F (54°C).

1. Press the ↵ key three times. The current setpoint temperature will be shown on the (temperature) display ("SP" will be displayed after the second press).
2. Press the ▲ key or ▼ key within 10 seconds to change the setpoint temperature.
3. Press the ↵ key to lock in the new setpoint temperature. The (temperature) display will go blank for two seconds to show that the new setting has been accepted.

NOTE: After 10 seconds of inactivity during the programming process, the controller will exit programming mode automatically without saving any changes.



Digital Temperature Controller

Changing Fahrenheit and Celsius Setting — Digital Temperature Controller

Use the following procedure to change between Fahrenheit and Celsius on the display.

1. Press the ↵ key once. Either an "F" for Fahrenheit or "C" for Celsius will be displayed.
2. Press the ▲ key or ▼ key within 10 seconds to change between "F" (Fahrenheit) and "C" (Celsius).
3. Press the ↵ key three times to lock in the new setting. The (temperature) display will go blank for two seconds to show that the new setting has been accepted.

NOTE: After 10 seconds of inactivity during the programming process, the controller will exit programming mode automatically without saving any changes.

Small Control Boxes

Two small-sized, flush mount control boxes are available for the GRSSB model — the Mechanical Temperature Control enclosure and the Digital Temperature Controller enclosure. Both enclosures are installed using the following procedure.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Remote mounted control box must be mounted on a vertical wall and installed in vertical position. Mounting control box in horizontal position may result in collection of liquids and lead to an electric shock.

NOTICE

Do not modify wiring or cut thermostat capillary on control box to increase remote mounting distance. Cutting thermostat capillary will cause unit to overheat and may damage unit as well as surrounding countertop.

Do not install remote mounted control box in an area subject to temperatures above 29°C (85°F). Excessive temperatures will cause control(s) to overheat, malfunction, and fail.

1. Prepare the small control box opening. Make sure the control box cutout is within reach of the 1829 mm (6′) control box conduit from the unit.
   a. Refer to the "Small Control Box Installation Dimensions" illustration for cutout and screw hole dimensions.
   b. Perform the cutout and pre-drill the screw holes.

IMPORTANT NOTE

Make sure the installation location provides enough room for electrical connections to the control box.

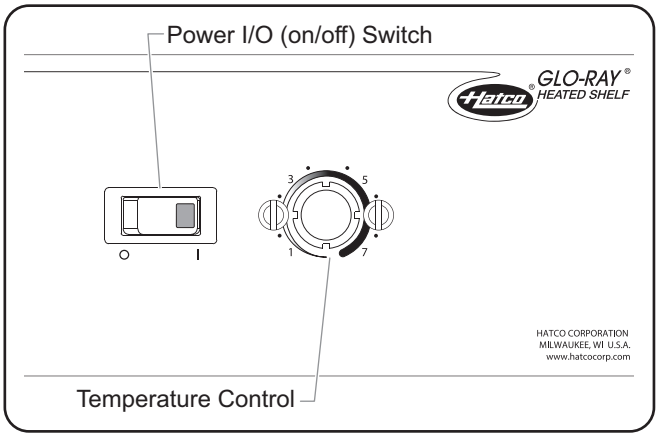
2. Install the unit into the countertop opening:
   a. Pass the small control box through the countertop opening.
   b. Place the unit into the countertop opening.
3. Pass the small control box through the control box opening so it can be mounted to the front of the mounting surface.
4. Position the small control box into the cutout opening from the front.
   - Align the holes in the control box with the pre-drilled holes in the mounting surface.
5. Secure the small control box to the mounting surface using four screws (not supplied).

Power I/O (on/off) Switch

Both remote mounted control boxes are equipped with a Power I/O (on/off) switch. Move the Power I/O (on/off) switch to the **I** (on) position to turn on the unit. The indicator light in the switch glows when the unit is on.

Changing the Setpoint Temperature — Mechanical Temperature Control

Turn the temperature control clockwise to increase the setpoint temperature. Turn the temperature control counterclockwise to decrease the setpoint temperature.



Mechanical Temperature Control—Small Control Box

Changing the Setpoint Temperature — Digital Temperature Controller

Units equipped with a digital temperature controller will heat up to the setpoint temperature automatically when they are turned on. Use the following procedure to change the setpoint temperature.

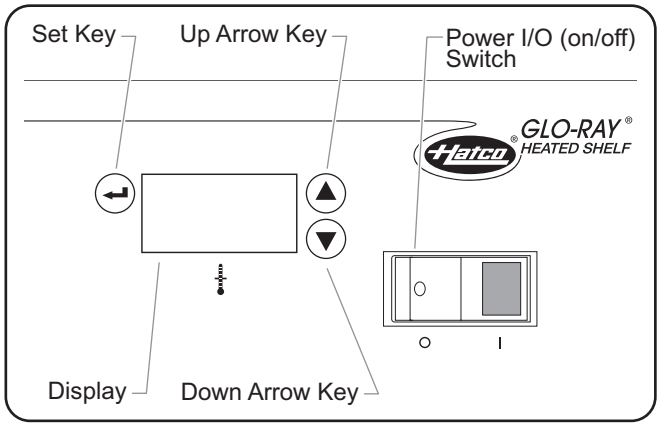
NOTICE

Built-in units must not have a setpoint temperature higher than 200°F (93°C). Temperatures exceeding 200°F will damage unit and void warranty.

NOTE: The temperature shown on the (temperature) display may be inaccurate when unit temperature is below 130°F (54°C).

1. Press the ↵ key three times. The current setpoint temperature will be shown on the (temperature) display ("SP" will be displayed after the second press).
2. Press the ▲ key or ▼ key within 10 seconds to change the setpoint temperature.
3. Press the ↵ key to lock in the new setpoint temperature. The (temperature) display will go blank for two seconds to show that the new setting has been accepted.

NOTE: After 10 seconds of inactivity during the programming process, the controller will exit programming mode automatically without saving any changes.



Digital Temperature Controller—Small Control Box

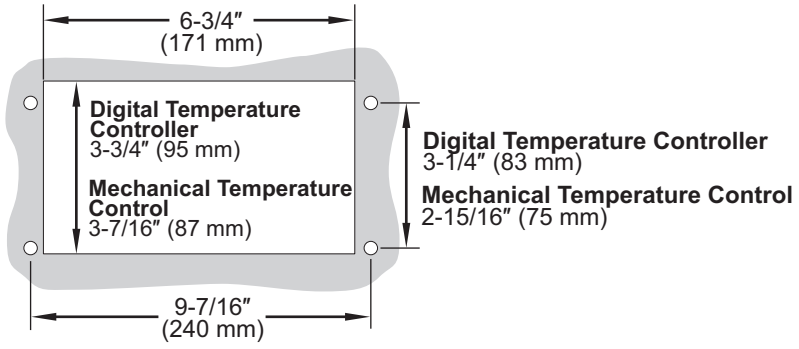
Changing Fahrenheit and Celsius Setting — Digital Temperature Controller

Use the following procedure to change between Fahrenheit and Celsius on the display.

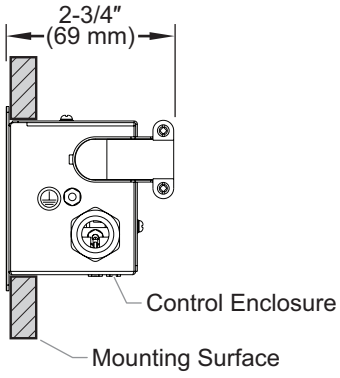
1. Press the ↵ key once. Either an "F" for Fahrenheit or "C" for Celsius will be displayed.
2. Press the ▲ key or ▼ key within 10 seconds to change between "F" (Fahrenheit) and "C" (Celsius).
3. Press the ↵ key three times to lock in the new setting. The (temperature) display will go blank for two seconds to show that the new setting has been accepted.

NOTE: After 10 seconds of inactivity during the programming process, the controller will exit programming mode automatically without saving any changes.

Small Control Box Installation Dimensions



Front View of Cutout



Side View of Installed Enclosure

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 19
Introduction 19
Consignes de Sécurité Importantes 20
Description du Modèle 21
Désignation du Modèle 22
Caractéristiques Techniques 22
Configuration des Fiches 22
Tableau des valeurs nominales électriques 22
Dimensions 23
Installation 25
Modèles GRSS et GRSSR 25
Modèles GRSSB 25
Mode d'emploi 27
Généralités 27
Maintenance 28
Généralités 28
Nettoyage quotidien 28
Nettoyage de la surface Swanstone® 28
Guide de Dépannage 29
Options et accessoires 30
Garantie Limitée 35
Autorisés Distributeurs de Pièces ..... Couverture Arrière

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Noter le numéro de modèle, le numéro de série (étiquette des caractéristiques techniques en dessous du modèle GRSS et en dessous du boîtier de commande des modèles GRSSB et GRSSR), 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

La plaque chauffante en pierre Glo-Ray® de Hatco est conçue pour conserver la nourriture préparée au chaud tout en se fondant dans votre décor. Les plaques chauffantes en pierre garderont tous les aliments à une température de service optimale sans nuire à leur qualité. Elles comportent une base chauffante contrôlée par un thermostat afin de prolonger les temps de conservation de la plupart des plats.

Les plaques chauffantes en pierre Glo-Ray sont des produits issus d'une recherche approfondie et d'essais sur le terrain. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour un maximum de durabilité, d'aspect esthétique et de performance optimum. Chaque appareil est minutieusement inspecté et testé avant expédition.

Ce manuel fournit les instructions d'installation, de sécurité et d'utilisation des plaques chauffantes en pierre. Hatco vous recommande de lire l'ensemble des instructions d'installation, de sécurité et de fonctionnement contenues dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

AVIS

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠ 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.**
- **Le boîtier de commande monté à distance peut être installé sur un mur vertical en position verticale. L'installation du boîtier de commande en position horizontale peut conduire à une accumulation de liquides et entraîner une décharge électrique.**
- **Mettez l'unité hors tension depuis l'interrupteur, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.**
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.**
- **Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.**
- **Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.**
- **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 utiliser l'appareil si le cordon est endommagé ou usé.**
- **Ne pas tirer l'appareil par son cordon électrique.**
- **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.**
- **Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine Hatco lorsque l'entretien est nécessaire. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange authentiques Hatco sont spécifiées pour fonctionner en toute sécurité dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou d'après-vente n'ont pas les caractéristiques qui leur permettent d'opérer en toute sécurité dans les équipements Hatco.**

DANGER D'INCENDIE : Placez l'unité à au moins 25 mm (1″) de murs ou de matières inflammables. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

S'assurer que la nourriture a été chauffée à une température adaptée à une alimentation saine avant de la placer sur l'appareil. Le non-chauffage des aliments à une température appropriée peut poser un grand risque pour la santé. Cet appareil n'est destiné qu'à maintenir des aliments préchauffés au chaud.

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.

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.

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

⚠ ATTENTION

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

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

Ne pas utiliser les modèles intégrés si la bordure de montage et le boîtier de commande ne sont pas correctement installés comme décrit dans les instructions d'installation.

La NSF exige que les appareils de plus de 914 mm (36″) de large ou pesant plus de 36 kg (80 lb) soient fixés sur ou surélevés par rapport à la surface d'installation. 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.

Veillez à bien nettoyer et désinfecter la surface Swanstone® après l'avoir décrassée en profondeur à l'aide d'un abrasif et avant de placer des aliments sur l'unité.

AVIS

L'appareil est conçu et recommandé pour fonctionner posé sur un comptoir en métal. La garantie Hatco ne couvre pas les dommages faits au comptoir. Pour les autres surfaces, vérifiez auprès de leurs fabricants que le matériau peut supporter de façon durable des températures atteignant 93°C (200°F).

Les appareils intégrés ne doivent pas atteindre un point de consigne de température supérieur à 93°C (200°F). Les températures dépassant les 93°C endommagent l'appareil et annulent la garantie.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVIS

Ne pas modifier le câblage ni couper le tube capillaire du thermostat du boîtier de commande pour augmenter l'éloignement du montage à distance. La coupe du tube capillaire du thermostat fera surchauffer l'appareil et peut l'endommager ainsi que le comptoir qui l'entoure.

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

N'utilisez PAS de tampons abrasifs ou de papier de verre surles surfaces Dekton®.

Utilisez seulement des nettoyants non abrasifs et des chiffons doux. Les chiffons et nettoyant abrasifs pourraient érafler la finition de l'unité, entachant son apparence et la rendant susceptible à l'accumulation de saleté.

AVIS

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

Si le poids sur la plaque Swanstone dépasse les 23 kg (50 lb), une déflexion de 4 mm (5/32″ maximum est possible. Si le poids sur la plaque dépasse les 45 kg (100 lb), une déflexion de 6 mm (1/4″) maximum est possible. La plaque n'est plus garantie si elle doit supporter un poids supérieur à 68 kg (150 lb). Le poids doit être réparti de manière uniforme sur l'ensemble de la plaque.

DESCRIPTION DU MODÈLE

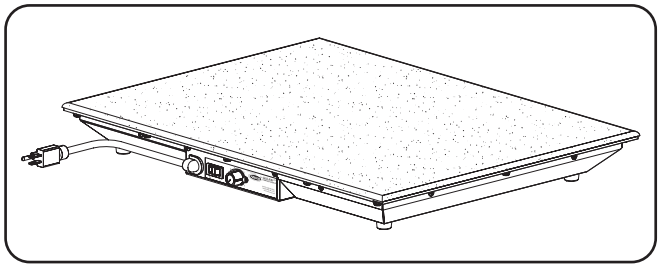
Tous les modèles

Toutes les plaques chauffantes en pierre Glo-Ray® de Hatco sont idéales pour des passages dans des zones, pour les buffets et pour présenter les hors d'œuvre. Les plaques chauffantes en pierre sont uniques, constituées d'une surface solide imitation pierre et disponibles en plusieurs couleurs. L'équipement standard inclut un interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) éclairé, une surface supérieure chauffée en pierre contrôlée par un thermostat et une base en acier peinte.

NOTA: Se référer à la partie OPTIONS ET ACCESSOIRES *de ce manuel pour connaître les options et accessoires disponibles.*

Modèles GRSS

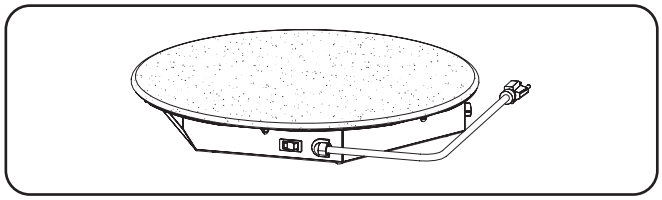
La plaque chauffante en pierre GRSS est une plaque portable reliée à un cordon d'1,829 mm (6′) et une prise. L'appareil portable est disponible en six modèles : GRSS-2418, GRSS-3018, GRSS-3618, GRSS-4818, GRSS-6018 et GRSS-7218.



Modèle GRSS

Modèles GRSSR

La plaque chauffante en pierre GRSSR est une plaque portable ronde reliée à un cordon de 1,829 mm (6′) et une prise. L'appareil portable est disponible en trois modèles : GRSSR-16, GRSSR-18 et GRSSR-20.

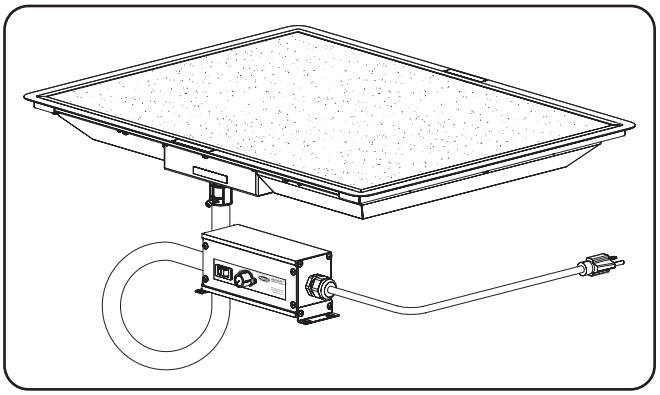


Modèle GRSSR

Modèles GRSSB

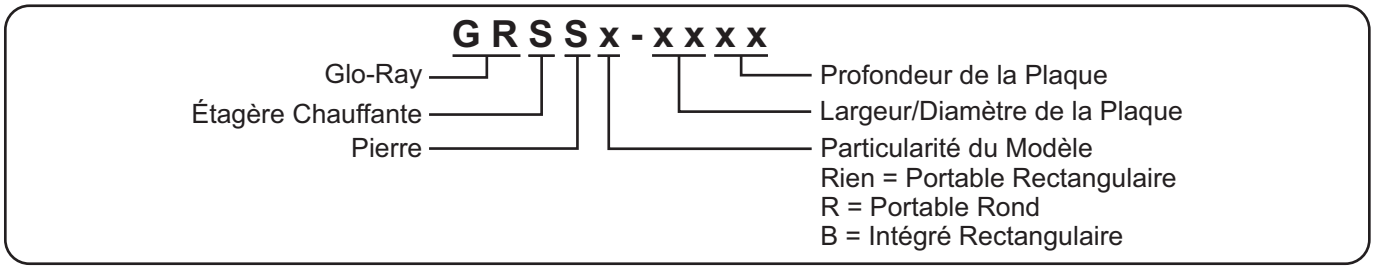
La plaque chauffante en pierre GRSSB est un appareil intégré qui est équipé d'une bordure de montage fixée. L'appareil comprend un boîtier de commande à distance auquel il est relié à l'aide d'une gaine de 914 mm (3′). Un cordon d'alimentation d'1,829 mm (6′) doté d'une prise connecte le boîtier de commande à distance à la source d'alimentation.

Les appareils intégrés sont disponibles en six modèles : GRSSB-2418, GRSSB-3018, GRSSB-3618, GRSSB-4818, GRSSB-6018 et GRSSB-7218.



Modèle GRSSB

DÉSIGNATION DU MODÈLE



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Configuration des fiches

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

NOTA: Étiquette des caractéristiques techniques en dessous du modèle GRSS et en dessous du boîtier de commande des modèles GRSSB et GRSSR. Consultez l'étiquette pour connaître le numéro de série et vérifier les caractéristiques électriques de l'appareil.



Configuration des fiches

NOTA: Prise non fournie par Hatco.

Tableau des valeurs nominales électriques — GRSS Models

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
GRSS-2418	120	635	5.3	NEMA 5-15P	12 kg (27 lbs.)
GRSS-3018	120	780	6.5	NEMA 5-15P	14 kg (30 lbs.)
GRSS-3618	120	930	7.8	NEMA 5-15P	16 kg (35 lbs.)
GRSS-4818	120	1270	10.6	NEMA 5-15P	20 kg (45 lbs.)
GRSS-6018	120	1560	13.0	NEMA 5-20P	25 kg (56 lbs.)
GRSS-7218	120	1860	15.6	NEMA 5-20P	31 kg (68 lbs.)

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

Tableau des valeurs nominales électriques — GRSSR Models

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
GRSSR-16	120	250	2.1	NEMA 5-15P	6 kg (14 lbs.)
GRSSR-18	120	325	2.7	NEMA 5-15P	7 kg (16 lbs.)
GRSSR-20	120	400	3.3	NEMA 5-20P	8 kg (18 lbs.)

Tableau des valeurs nominales électriques — GRSSB Models

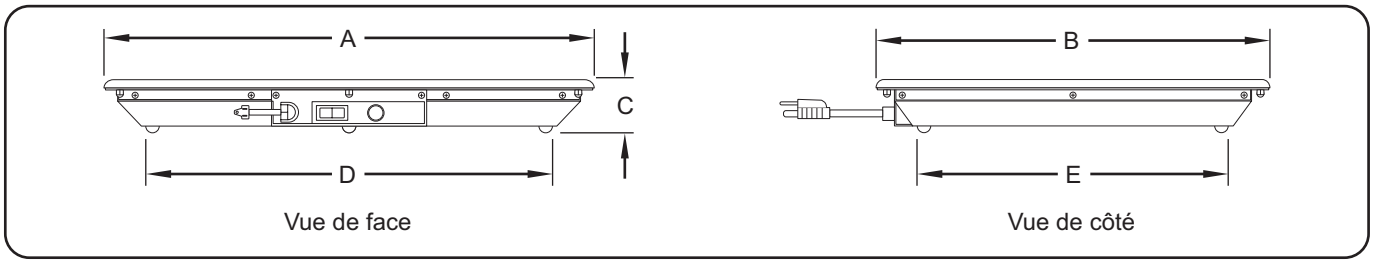
Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
GRSSB-2418	120	635	5.3	NEMA 5-15P	14 kg (30 lbs.)
GRSSB-3018	120	780	6.5	NEMA 5-15P	16 kg (35 lbs.)
GRSSB-3618	120	930	7.8	NEMA 5-15P	18 kg (40 lbs.)
GRSSB-4818	120	1270	10.6	NEMA 5-15P	23 kg (51 lbs.)
GRSSB-6018	120	1560	13.0	NEMA 5-20P	25 kg (56 lbs.)
GRSSB-7218	120	1860	15.6	NEMA 5-20P	32 kg (70 lbs.)

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

Dimensions — Séries GRSS

Modéle	Largeur (A)	Profonduer (B)	Hauteur (C)	Empattement Largeur (D)	Empattement Profondeur (E)
GRSS-2418	606 mm (23-7/8″)	454 mm (17-7/8″)	64 mm (2-1/2″)	502 mm (19-3/4″)	349 mm (13-3/4″)
GRSS-3018	759 mm (29-7/8″)	454 mm (17-7/8″)	64 mm (2-1/2″)	654 mm (25-3/4″)	349 mm (13-3/4″)
GRSS-3618	911 mm (35-7/8″)	454 mm (17-7/8″)	64 mm (2-1/2″)	806 mm (31-3/4″)	349 mm (13-3/4″)
GRSS-4818 *	1216 mm (47-7/8″)	454 mm (17-7/8″)	159 mm (6-1/4″)	1086 mm (42-3/4″)	324 mm (12-3/4″)
GRSS-6018 *	1521 mm (59-7/8″)	454 mm (17-7/8″)	159 mm (6-1/4″)	1391 mm (54-3/4″)	324 mm (12-3/4″)
GRSS-7218 *	1826 mm (71-7/8″)	454 mm (17-7/8″)	159 mm (6-1/4″)	1695 mm (66-3/4″)	324 mm (12-3/4″)

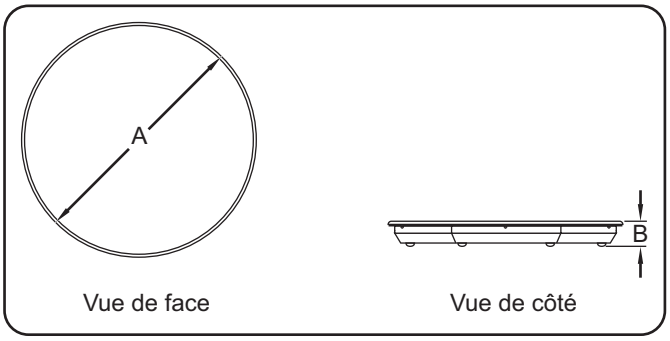
* La hauteur comprend les pieds de 102 mm (4").



GRSS Dimensions

Dimensions — Séries GRSSR

Modéle	Diamètre (A)	Hauteur (B)
GRSSR-16	406 mm (16″)	67 mm (2-5/8″)
GRSSR-18	457 mm (18″)	67 mm (2-5/8″)
GRSSR-20	508 mm (20″)	67 mm (2-5/8″)



GRSSR Dimensions

Dimensions — Séries GRSSB

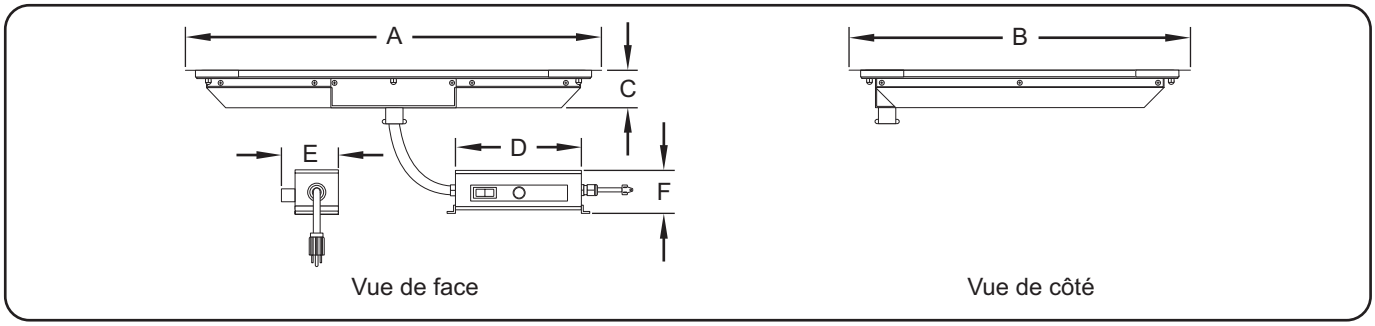
Modéle	Largeur (A)	Profonduer (B)	Hauteur (C)
GRSSB-2418	651 mm (25-5/8″)	498 mm (19-5/8″)	57 mm (2-1/4″)
GRSSB-3018	803 mm (31-5/8″)	498 mm (19-5/8″)	57 mm (2-1/4″)
GRSSB-3618	956 mm (37-5/8″)	498 mm (19-5/8″)	57 mm (2-1/4″)
GRSSB-4818	1260 mm (49-5/8″)	498 mm (19-5/8″)	57 mm (2-1/4″)
GRSSB-6018	1565 mm (61-5/8″)	498 mm (19-5/8″)	57 mm (2-1/4″)
GRSSB-7218	1870 mm (73-5/8″)	498 mm (19-5/8″)	57 mm (2-1/4″)

	Largeur (D)	Profonduer (E)	Hauteur (F)
Boîtier à distance (standard)	178 mm (7″)	76 mm (3″)	83 mm (3-1/4″)

NOTA: Consulter la partie OPTIONS ET ACCESSOIRES *pour connaître les dimensions des boîtiers de commande encastrés montés à distance.*

AVIS

Se référer à la partie INSTALLATION de ce manuel pour connaître les dimensions réelles de la découpe dans le comptoir.



GRSSB Dimensions

Généralités

Suivre les procédures suivantes pour monter les appareils GRSS, GRSSR et GRSSB.

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

La National Sanitation Foundation (NSF) exige que les appareils de plus de 914 mm (36″) de large ou pesant plus de 36 kg (80 lb) soient fixés sur ou surélevés par rapport à la surface d'installation. 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

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

Modèles GRSS et GRSSR

1. Retirer l'appareil de sa boîte.
2. Retirer le ruban et le film de protection de toutes les surfaces de l'appareil.

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

NOTA: Si des pieds de 102 mm (4") sont nécessaires, se reporter à la partie OPTIONS ET ACCESSOIRES *de ce manuel pour obtenir des instructions d'installation. Les pieds de 102 mm (4") sont inclus avec les modèles de plus d'914 mm (36") de large.*

3. Placer l'appareil à l'endroit souhaité.
   - Placez l'appareil dans une zone où la température ambiante est toujours de 21°C (70°F) minimum. Évitez les zones situées dans les courants d'air (par exemple à proximité d'une porte extérieure, des ventilateurs d'échappement/ hottes, des conduites de climatisation, etc.).
   - S'assurer que l'appareil est sur un plan de travail de hauteur correcte à un endroit qui convient pour son utilisation.
   - S'assurer que le plan de travail est de niveau et suffisamment solide pour résister au poids de l'appareil et des produits alimentaires.
   - Vérifier que tous les pieds sous l'appareil reposent solidement sur le plan de travail.
4. Monter les accessoires qui accompagnent l'appareil. Pour plus de détails, se reporter à la partie OPTIONS ET ACCESSOIRES.

Modèles GRSSB

1. Retirer l'appareil de sa boîte.
2. Retirer le ruban et le film de protection de toutes les surfaces de l'appareil.

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

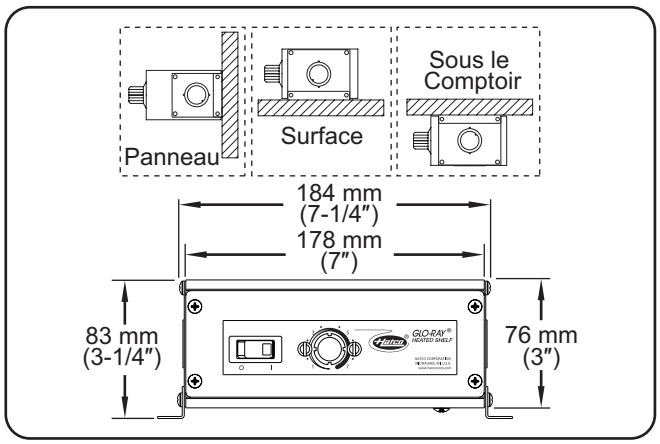
AVIS

Les dommages pouvant être causés au dessus de comptoir par l'équipement de Hatco ne sont pas couverts par la garantie de Hatco. Contactez le fabricant du comptoir pour les informations concernant l'application.

3. Préparez l'ouverture du comptoir. Se référer au « Tableau des découpes dans le comptoir pour les GRSSB » afin d'obtenir les dimensions de découpe dans le comptoir recommandées.
4. Appliquer un cordon d'un produit d'étanchéité approuvé par la National Sanitation Foundation (NSF) sur le bord supérieur de la découpe dans le comptoir et en dessous de la bordure de montage. Le produit d'étanchéité doit être prévu pour une utilisation à une température minimale de 121°C (250°F).
5. Placez l'appareil dans la découpe.
6. Retirez l'excédent d'agent d'étanchéité.
7. Placer l'ensemble boîtier de commande à distance dans une zone d'utilisation pratique. En fonction des besoins, le boîtier de contrôle peut être installé en position semi-distante.
   - Retirez le boîtier de contrôle du dessous de l'appareil.
   - Si cela est nécessaire, retirez les supports d'extrémité du boîtier de contrôle, faites tourner/repositionnez et refixez le boîtier de contrôle.
   - Le boîtier de commande peut être monté sur un panneau, une surface ou sous le comptoir.
   - La distance entre le boîtier de commande et l'appareil est déterminée par le cordon de 914 mm (36″) (des cordons de 1,829 mm (6′) et 3,048 mm (10′) sont également disponible en option). Ne tendez pas le cordon pour augmenter la distance de montage. Laissez un peu de jeu sur le cordon une fois le boîtier de commande installé.

NOTA: Le boîtier de commande à distance doit être monté à l'aide de vis, dont la tête doit avoir un diamètre minimum de 6 mm (1/4"), insérées dans les orifices situés sur les supports de montage. Le boîtier de commande à distance doit être facilement déplaçable, et non pas fixé de manière permanente.

continué...



Options de montage du boîtier de commande

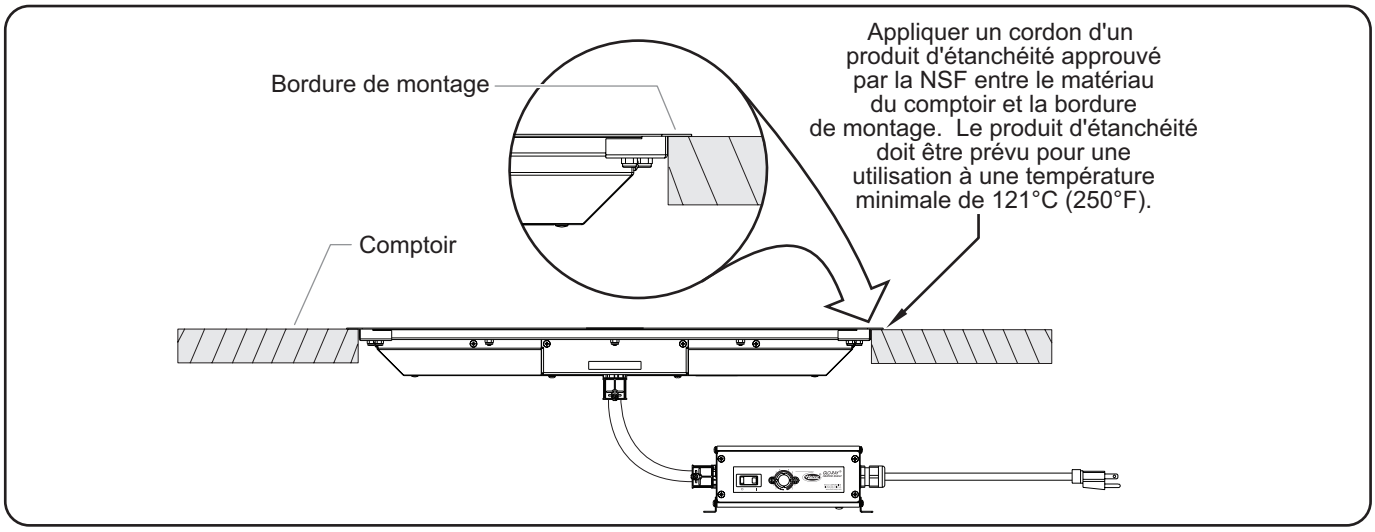
AVIS

Ne pas modifier le câblage ni couper le tube capillaire du thermostat du boîtier de commande pour augmenter l'éloignement du montage à distance. La coupe du tube capillaire du thermostat fera surchauffer l'appareil et peut l'endommager ainsi que le comptoir qui l'entoure.

8. Une fois que tous les composants sont fixés, passer à la partie MODE D'EMPLOI.

NOTA: Un cordon d'1,829 mm (6') est fourni avec l'appareil ; tout excès de cordon doit être soigneusement disposé afin qu'il ne pende pas.

Installation des GRSSB intégrés



Installation des GRSSB intégrés

Tableau des découpes dans le comptoir pour les GRSSB		
Modéle	**Largeur**	**Profonduer**
GRSSB-2418	625 mm (24-5/8″) – 632 mm (24-7/8″)	473 mm (18-5/8″) – 479 mm (18-7/8″)
GRSSB-3018	778 mm (30-5/8″) – 784 mm (30-7/8″)	473 mm (18-5/8″) – 479 mm (18-7/8″)
GRSSB-3618	930 mm (36-5/8″) – 937 mm (36-7/8″)	473 mm (18-5/8″) – 479 mm (18-7/8″)
GRSSB-4818	1235 mm (48-5/8″) – 1241 mm (48-7/8″)	473 mm (18-5/8″) – 479 mm (18-7/8″)
GRSSB-6018	1540 mm (60-5/8″) – 1546 mm (60-7/8″)	473 mm (18-5/8″) – 479 mm (18-7/8″)
GRSSB-7218	1845 mm (72-5/8″) – 1851 mm (72-7/8″)	473 mm (18-5/8″) – 479 mm (18-7/8″)

Généralités

Suivre les procédures suivantes pour allumer et utiliser les appareils GRSS, GRSSR et GRSSB.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Mise en marche

1. Nettoyer et désinfecter les surfaces en pierre en utilisant un tissu propre et humide, et un désinfectant agréé pour les surfaces en contact avec des aliments.
2. Brancher l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre du type, de la taille et de la tension corrects. Voir des détails à la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.
3. Placer l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) sur **I** (marche).

⚠ ATTENTION

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

4. Tourner la contrôle de la température pour choisir le réglage de température souhaité.
   - Tourner le bouton de contrôle de la température dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le réglage de température. Tourner le bouton de contrôle de la température dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour baisser le réglage de température.
5. Attendre 30 minutes que l'appareil ait le temps d'atteindre sa température d'exploitation avant d'y placer le produit alimentaire préchauffé.

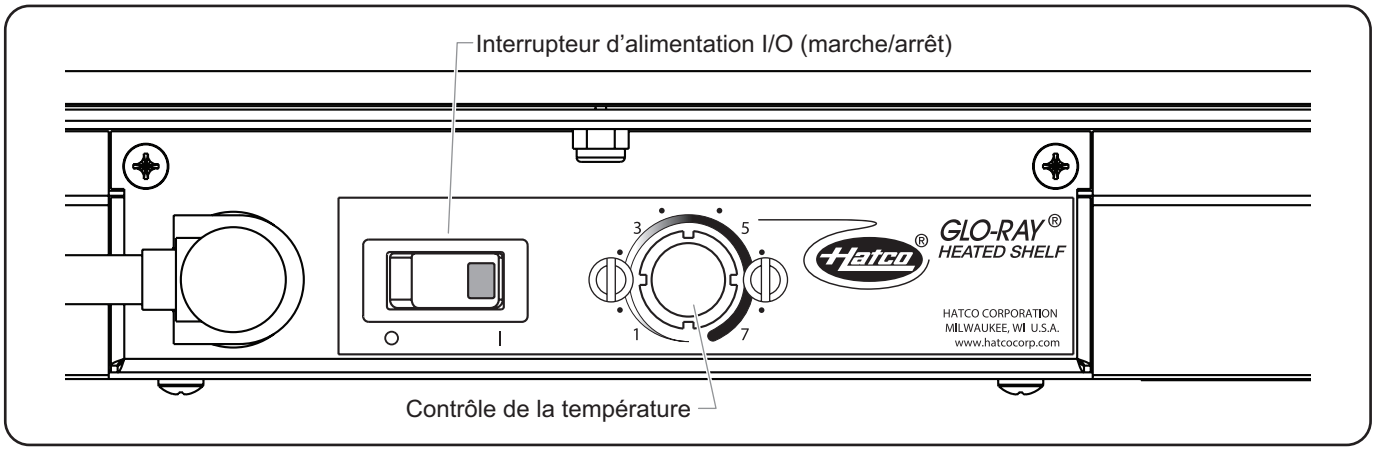
NOTA: Se référer à la partie OPTIONS ET ACCESSOIRES *de ce manuel pour connaître les informations d'installation et d'utilisation relatives aux appareils GRSSB équipés d'un panneau de commande encastré monté à distance.*

AVIS

Si le poids sur la plaque Swanstone dépasse les 23 kg (50 lb), une déflexion de 4 mm (5/32″ maximum est possible. Si le poids sur la plaque dépasse les 45 kg (100 lb), une déflexion de 6 mm (1/4″) maximum est possible. La plaque n'est plus garantie si elle doit supporter un poids supérieur à 68 kg (150 lb). Le poids doit être réparti de manière uniforme sur l'ensemble de la plaque.

Arrêt

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position **O** (arrêt) et attendez que l'appareil refroidisse.
2. Effectuez la procédure de « Nettoyage quotidien » décrite dans la section MAINTENANCE de ce manuel.



Panneau de commande standard — Modéle GRSS

Généralités

Les plaques chauffantes en pierre Glo-Ray® de Hatco sont conçues pour une durabilité et des performances maximum, avec un entretien minimum.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- **Mettez l'unité hors tension depuis l'interrupteur, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.**
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.**
- **Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.**
- **Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.**
- **Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine Hatco lorsque l'entretien est nécessaire. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange authentiques Hatco sont spécifiées pour fonctionner en toute sécurité dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou d'après-vente n'ont pas les caractéristiques qui leur permettent d'opérer en toute sécurité dans les équipements Hatco.**

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

N'utilisez PAS de tampons abrasifs ou de papier de verre surles surfaces Dekton®.

Utilisez seulement des nettoyants non abrasifs et des chiffons doux. Les chiffons et nettoyant abrasifs pourraient érafler la finition de l'unité, entachant son apparence et la rendant susceptible à l'accumulation de saleté.

1. Avant d'allumer l'appareil chaque jour, nettoyer et désinfecter les surfaces de pierre à l'aide d'un chiffon propre et humide et un désinfectant approuvé pour les surfaces de contact alimentaire. Si un nettoyage supplémentaire est nécessaire, reportez-vous à la section «Nettoyage de la surface de la pierre" informations de cette section.
2. À la fin de chaque jour:
   a. Mettre l'appareil hors tension et laisser refroidir l'appareil.
   b. Essuyez toutes les surfaces métalliques à l'aide d'un chiffon propre humide non abrasif.
   c. Nettoyer et désinfecter les surfaces en pierre en utilisant un tissu propre et humide, et un désinfectant agréé pour les surfaces en contact avec des aliments. Si un nettoyage supplémentaire est nécessaire, se référer aux informations « Nettoyer la surface en pierre » de cette partie.

NOTA: Pour remédier aux taches inégales et aux décolorations, se référer aux informations « Nettoyer la surface en pierre » de cette partie.

   d. Séchez à l'aide d'un chiffon propre non abrasif.

Nettoyage de la surface Swanstone®

Une utilisation appropriée du produit telle que mentionnée ci-dessous n'endommagera pas la surface en pierre (suivez les instructions sur les étiquettes du produit).

NOTA: Les surfaces Swanstone sont en pierre artificielle.

⚠ ATTENTION

Une fois la surface Swanstone décrassée en profondeur à l'aide d'un abrasif, nettoyez-la et désinfectez-la correctement avant d'y déposer des produits alimentaires.

Taches tenaces

Pour les taches tenaces, utiliser la compresse abrasive fournie ainsi qu'un nettoyant abrasif comme Ajax®, Comet®, Bon Ami®, ou Bar Keeper's Friend®. Des compresses abrasives supplémentaires sont disponibles auprès de Hatco (P/N 04.39.049.00). ***AVIS* : Utiliser uniquement la compresse abrasive fournie sur la surface en pierre.**

NOTA: Ne pas utiliser de laine d'acier ou de compresse de décapage en métal.

Taches minérales

Pour une tache minérale, il est recommandé d'utiliser des nettoyants conçus pour nettoyer le fer ou la rouille qui n'endommageront pas la surface en pierre.

Rayures

Pour les rayures, utiliser du papier de verre en commençant par les plus gros grains de poussière, puis en passant aux plus fins, jusqu'à ce que les rayures disparaissent. Passer la compresse abrasive fournie sur toute la surface.

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

Symptôme	Cause Probable	Solution
Appareil trop chaud.	La contrôle de la température est réglée à un niveau trop élevé.	Baisser le réglage de la température.
	Appareil branché sur une alimentation inadaptée.	Assurez-vous auprès d'un personnel qualifié que l'alimentation correspond aux spécifications de l'appareil.
	La contrôle de la température est défectueuse.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
Appareil pas assez chaud.	La contrôle de la température est réglée à un niveau trop faible.	Augmenter le réglage de la température.
	L'appareil est exposé à des courants d'air (conduites de climatisation ou ventilateurs d'échappement).	Éliminer les courants d'air ou déplacez l'appareil.
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	Appareil non branché.	Brancher l'appareil sur une alimentation adéquate.
	L'appareil n'a pas été mis sous tension.	Placer l'interrupteur de marche/arrêt sur Marche.
	Interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
	La contrôle de la température est défectueuse.	
	Élément chauffant de la base grillé.	
La matière de la surface en pierre est tachée, décolorée ou est maculée/décolorée par endroits.	La surface en pierre n'a pas été nettoyée correctement.	Nettoyer la surface en suivant les informations "Nettoyage de la surface en pierre" à la section ENTRETIEN de ce manuel. Si ces méthodes ne parviennent pas à fournir des résultats acceptables, contactez Hatco pour obtenir une assistance.
La plaque Swanstone se plie.	Poids excessif sur la plaque.	Répartir le poids de manière uniforme sur l'ensemble de la plaque. Si le poids sur la plaque dépasse les 23 kg (50 lb), une déflexion de 4 mm (5/32″) maximum est possible. Si le poids sur la plaque dépasse les 45 kg (100 lb), une déflexion de 6 mm (1/4″) maximum est possible. La plaque n'est plus garantie si elle doit supporter un poids supérieur à 68 kg (150 lb).

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes?

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

Numéro de téléphone: +1-414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com

Surface Dekton®

Une surface Dekton en option est disponible pour les modèles HCSSB.

Pieds réglables de 102 mm (4″) (modèles GRSS uniquement)

Suivre la procédure suivante pour monter les pieds réglables de 102 mm (4″) à la place des pieds en caoutchouc sur un appareil GRSS.

NOTA: Les pieds de 102 mm (4") sont inclus avec les modèles de plus d'914 mm (36") de large.

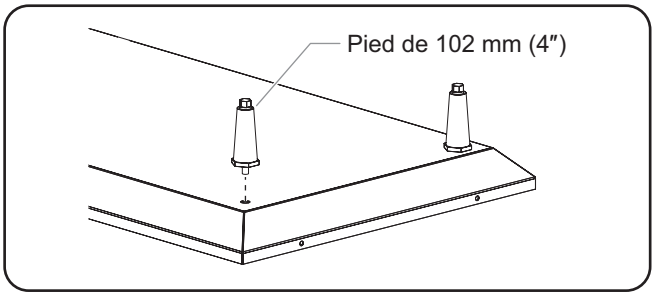
⚠ AVERTISSEMENT

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

AVIS

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

1. Mettre l'appareil hors tension et laisser refroidir l'appareil.
2. Retournez l'appareil avec précaution et posez-le sur une surface plane. Assurez-vous de recouvrir la surface en vitrocéramique afin de la protéger contre les rayures.
3. À chaque coin de la base, enlevez la vis du pied puis le pied en caoutchouc.



Installation des pieds de 102 mm (4″)

4. À chaque coin de la base, vissez un pied de 102 mm (4") sur le dessous de la base.

NOTA: Les pieds de 102 mm (4") sont réglables pour mettre à niveau l'appareil. Utiliser une clé à fourche de 16 mm (5/8") pour effectuer des réglages de mise à niveau une fois que l'appareil est placé dans sa position finale.

Planche à découper (modèles GRSSR uniquement)

La planche à découper est équipée de pieds en caoutchouc dans sa partie inférieure pour pouvoir être placée au-dessus de la surface chauffante en pierre.

La planche à découper est composée du même matériau que la surface chauffante en pierre et est disponible dans les mêmes couleurs.

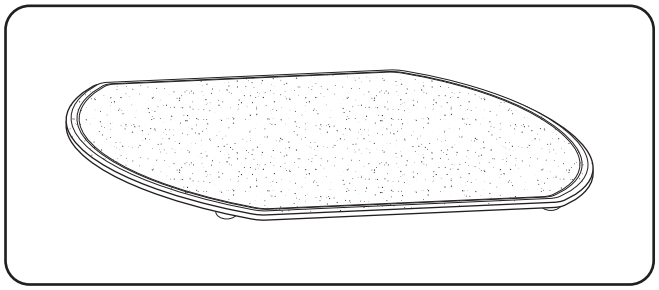
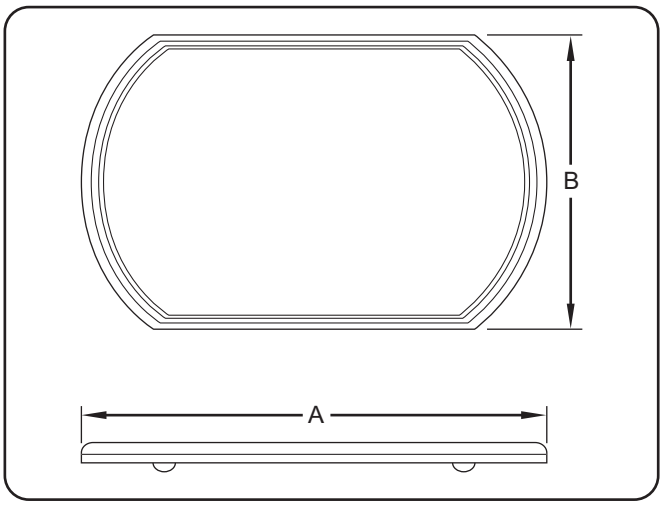


Planche à découper

Dimensions de la planche à découper

Modèle	Largeur (A)	Profonduer (B)
GRSSR-16	432 mm (17″)	298 mm (11-3/4″)
GRSSR-18	483 mm (19″)	349 mm (13-3/4″)
GRSSR-20	533 mm (21″)	400 mm (15-3/4″)



Dimensions de la planche à découper

Partie supérieure creuse pour les modèles GRSSB

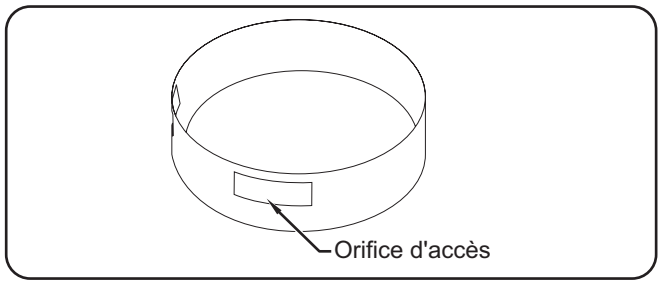
Une partie supérieure creuse en option est disponible pour les modèles GRSSB. Les appareils dotés de cette partie supérieure creuse disposent d'une surface chauffante située en dessous du niveau de la surface du comptoir.

Rehausseurs (modèles GRSSR uniquement)

Des rehausseurs en acier sont disponibles pour augmenter la hauteur des appareils GRSSR. Deux tailles sont disponibles : 76 mm (3") ou 127 mm (5") de hauteur, en différentes couleurs et en acier inoxydable.

Pour monter un rehausseur :

1. Placer le rehausseur au niveau de son emplacement souhaité sur le comptoir.
2. Passer le cordon d'alimentation de l'appareil GRSSR à travers l'un des orifices d'accès du rehausseur.
3. Installer l'appareil GRSSR dans le rehausseur. S'assurer que les commandes sont accessibles par le biais des orifices d'accès du rehausseur.



Rehausseur de 127 mm (5″) du modèle GRSSR

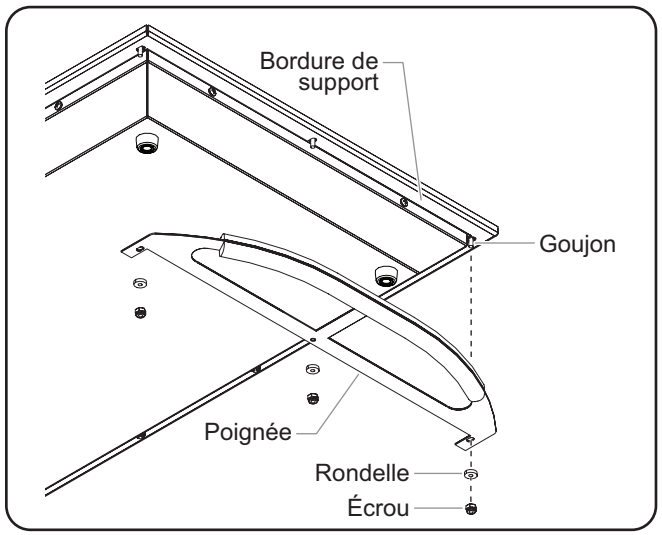
Poignées (modèles GRSS uniquement)

Des poignées Designer rondes en acier inoxydable et revêtues de poudre noire sont disponibles pour les modèles GRSS.

Ces poignées sont modifiables sur place et sont montées sur chaque extrémité de l'appareil en suivant la procédure suivante.

Sur chaque extrémité de l'appareil :

1. Retirer les trois écrous et rondelles placés en dessous de la bordure de support de la surface en pierre.
2. Aligner les trois orifices de la poignée avec les trois goujons de la bordure de support, puis positionner la poignée sur les goujons.
3. Remettre les trois écrous et rondelles sur les goujons et serrer fermement.



Montage des poignées

Boîtiers de Contrôle Distant (modèles GRSSB uniquement)

Deux types de boîtier de commande encastré monté à distance sont disponibles pour le modèle GRSSB — le boîtier de contrôle mécanique de la température et le boîtier de régulateur numérique de la température. Ces deux boîtiers de commande doivent être montés en suivant la procédure suivante.

⚠ AVERTISSEMENT

Le boîtier de contrôle à distance doit être installé en position verticale sur un mur vertical. Si le boîtier de contrôle à distance est installé en position horizontale, du liquide risque de s'accumuler à l'intérieur et provoquer une décharge électrique.

AVIS

Installez le boîtier de contrôle distant hors de la zone chauffée. Si vous placez le boîtier de contrôle dans la zone chauffée, cela pourrait provoquer des surchauffes, des dysfonctionnements ou des défaillances des commandes.

Ne modifiez pas le câblage et ne coupez pas le câble capillaire du thermostat du boîtier de contrôle pour augmenter la distance d'installation de la commande à distance. Si vous coupez le câble capillaire du thermostat, cela risque de provoquer une surchauffe et des dommages à l'appareil ainsi qu'au comptoir.

NOTA: Les branchements des appareils à l'alimentation électrique doivent être faits par un électricien qualifié.

1. Préparez la découpe et pré-percez les orifices des vis (consultez l'illustration ci-dessous pour connaître les dimensions).
2. Retirez le capot du boîtier de contrôle.
3. Placez le boîtier de contrôle dans l'ouverture par l'arrière.
4. Fixez le boîtier de contrôle à la surface à l'aide des vis (non fournies).
5. Branchez une alimentation électrique adaptée au boîtier de contrôle distant.
6. Réinstallez le capot.

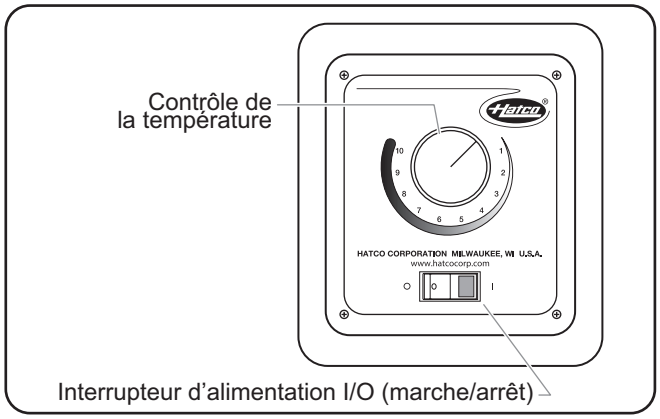
NOTA: Les appareils sont équipés d'un cordon flexible de 91,4 cm (3") reliant le boîtier de commande à l'appareil. La régulateur numérique de la température propose également des cordons de 1,829 m (6") et de 3,048 m (10").

Interrupteur d'alimentation I/O (marche / arrêt)

Les deux boîtiers de commande à distance encastrables intègrent un interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt). Placez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) sur la position **I** (marche) pour allumer l'appareil. Le témoin lumineux de l'interrupteur s'allume lorsque l'appareil est en marche.

Changer la température nominale - Contrôle mécanique de la température

Tournez le contrôle de la température dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température nominale. Tournez le contrôle de la température dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réduire la température nominale.



Contrôle mécanique de la température

Changer la température nominale — Régulateur numérique de la température

Une fois allumés, les appareils munis du régulateur numérique de la température chaufferont automatiquement jusqu'à la température nominale. Suivez la procédure ci-après pour programmer la température nominale.

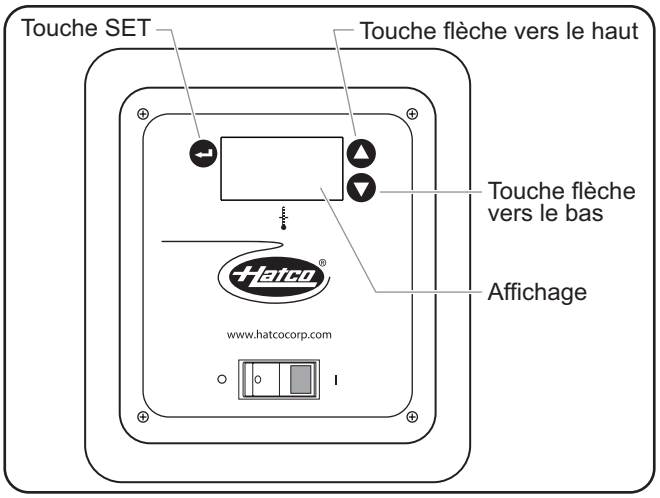
AVIS

Les appareils intégrés ne doivent pas atteindre un point de consigne de température supérieur à 93°C (200°F). Les températures dépassant les 93°C endommagent l'appareil et annulent la garantie.

NOTA: La température affichée à l'écran peut s'avérer inexacte lorsque la température de l'appareil est inférieure à 54 °C (130 °F).

1. Appuyez 3 fois sur la touche ↵. La température nominale actuelle s'affichera sur l'écran TEMPÉRATURE (le signe « SP » s'affichera après la deuxième pression).
2. Appuyez sur la touche ▲ ou ▼ dans les 10 secondes pour modifier la température nominale.
3. Appuyez sur la touche ↵ pour verrouiller la nouvelle température nominale. L'affichage TEMPÉRATURE restera vierge pendant deux secondes puis indiquera que les nouveaux paramètres ont été acceptés.

NOTA: Après dix secondes d'inactivité au cours de la programmation, le régulateur quittera automatiquement le mode programmation sans mémoriser la nouvelle valeur.



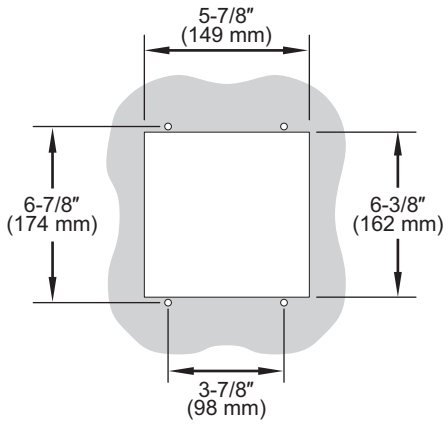
Régulateur de température numérique

Alternance entre l'affichage Fahrenheit et Celsius — Régulateur numérique de la température

Utilisez la procédure ci-après pour alterner entre l'affichage Fahrenheit et Celsius.

1. Appuyez une fois sur la touche ↵. Saisissez « F » pour un affichage en Fahrenheit ou « C » pour un affichage en Celsius.
2. Appuyez sur la touche ▲ ou ▼ dans les 10 secondes pour alterner entre l'affichage « F » (Fahrenheit) et « C » (Celsius).
3. Appuyez trois fois sur la touche ↵ pour verrouiller le nouveau paramètre. L'affichage TEMPÉRATURE restera vierge pendant deux secondes puis indiquera que les nouveaux paramètres ont été acceptés.

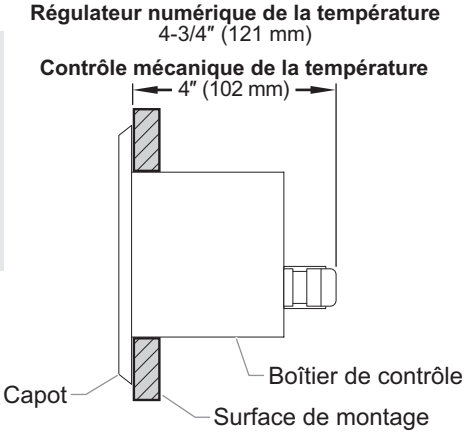
NOTA: Après dix secondes d'inactivité au cours de la programmation, le régulateur quittera automatiquement le mode programmation sans mémoriser la nouvelle valeur.



Vue de Face de la Découpe

REMARQUE IMPORTANTE :

Assurez-vous que l'emplacement choisi présente assez de place pour les branchements électriques au boîtier électrique.



Vue de côté du boîtier installé

Boîtiers de commande montés à distance

Petits boîtiers de commande

Deux boîtiers de commande encastrés de petite taille sont disponibles pour le modèle GRSSB — le boîtier de commande de température mécanique et le boîtier de régulateur de température numérique. Les deux boîtiers de commande s'installent selon la procédure suivante.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: Le boîtier de commande monté à distance doit être installé sur un mur vertical en position verticale. L'installation du boîtier de commande en position horizontale peut conduire à une accumulation de liquides et entraîner une décharge électrique.

AVIS

Ne pas modifier le câblage ni couper le tube capillaire du thermostat du boîtier de commande pour augmenter l'éloignement du montage à distance. La coupe du tube capillaire du thermostat fera surchauffer l'appareil et peut l'endommager ainsi que le comptoir qui l'entoure.

Ne pas installer le boîtier de commande monté à distance dans une zone soumise à des températures supérieures à 29°C (85°F). Des températures excessives entraîneront une surchauffe, un dysfonctionnement et une défaillance d'une ou de plusieurs commandes.

1. Préparez l'ouverture du petit boîtier de commande. Assurez-vous que la découpe du boîtier de commande est à portée du conduit du boîtier de commande de 1 829 mm (6′) de l'unité.
   a. Reportez-vous à la section « Dimensions pour l'installation du petit boîtier de commande » pour les dimensions de découpe et de passage des vis.
   b. Procédez à la découpe et pré-percez les orifices de passage des vis.

REMARQUE IMPORTANTE

Assurez-vous que l'emplacement pour l'installation laisse suffisamment de place pour effectuer les connexions électriques au boîtier de commande.

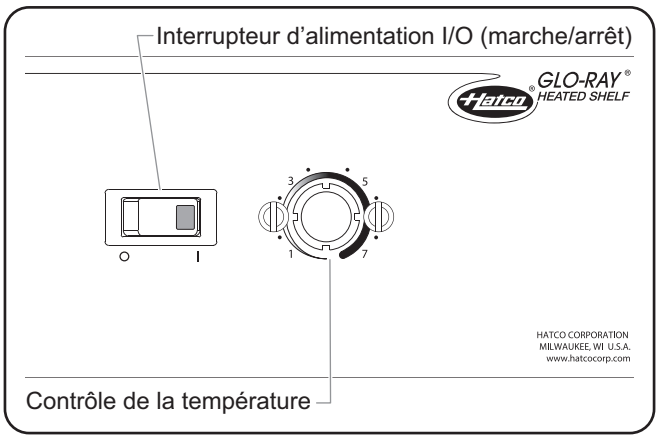
2. Installez l'appareil dans l'ouverture du comptoir :
   a. Faites passer le petit boîtier de commande par l'ouverture du comptoir.
   b. Placez l'appareil dans l'ouverture du comptoir.
3. Faites passer le petit boîtier de commande à travers l'ouverture du boîtier de commande afin qu'il puisse être monté à l'avant de la surface de montage.
4. Placez le petit boîtier de commande dans l'ouverture par l'avant.
   • Alignez les orifices du boîtier de commande avec les orifices pré-percés de la surface de montage.
5. Fixez le petit boîtier de commande sur la surface de montage à l'aide de quatre vis (non fournies).

Interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt)

Les deux boîtiers de commande à distance intègrent un interrupteur d'alimentation marche/arrêt (I/O). Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « **I** » (marche) pour mettre l'appareil en marche. Le témoin de l'interrupteur s'allume lorsque l'appareil est allumé.

Changer la température nominale - Commande de température mécanique

Tournez la commande de température dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température nominale. Tournez la commande de température dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réduire la température nominale.



Commande de température mécanique — Petit boîtier de commande

Changer la température nominale — Régulateur de température numérique

Une fois allumés, les appareils munis du régulateur numérique de la température chaufferont automatiquement jusqu'à la température nominale. Suivez la procédure ci-après pour programmer la température nominale.

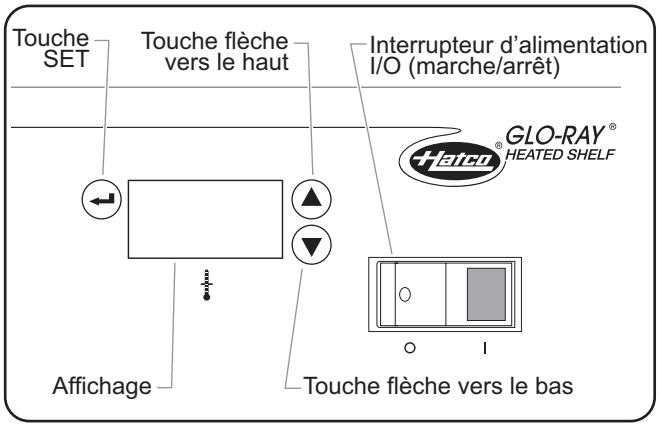
AVIS

Les appareils intégrés ne doivent pas atteindre une température nominale supérieure à 93°C (200°F). Les températures dépassant les 93°C endommagent l'appareil et annulent la garantie.

NOTA: La température indiquée sur l'écran (température) peut être incorrecte lorsque la température de l'appareil est inférieure à 54°C (130°F).

1. Appuyez sur la touche ↵ trois fois. La température nominale actuelle sera affichée sur l'écran (température) numérique (le signe « SP » s'affichera après la deuxième pression).
2. Appuyez sur la touche ▲ ou ▼ dans les 10 secondes pour changer la température nominale.
3. Appuyez sur la touche ↵ pour verrouiller la nouvelle température nominale. L'écran (température) resteravierge pendant 2 secondes pour indiquer que les nouveaux paramètres ont été acceptés.

NOTA: Après 10 secondes d'inactivité au cours de la programmation, le régulateur quittera automatiquement le mode programmation sans mémoriser la nouvelle valeur.



Régulateur de température numérique — Petit boîtier de commande

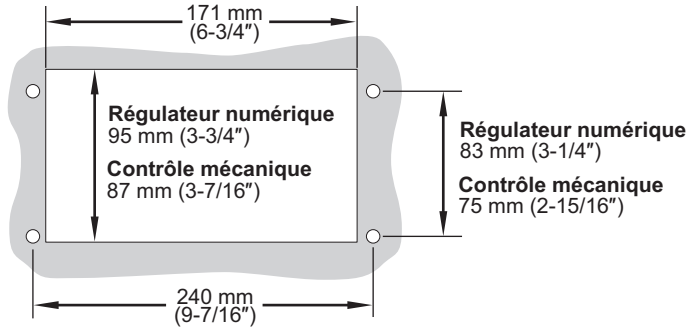
Alterner entre l'affichage Fahrenheit et Celsius — Régulateur de température numérique

Utilisez la procédure ci-après pour alterner entre l'affichage Fahrenheit et Celsius.

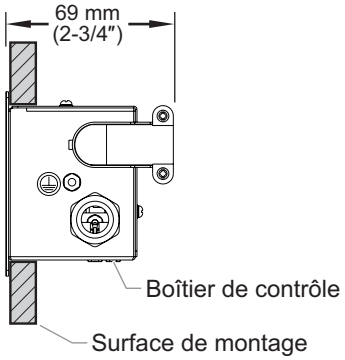
1. Appuyez sur la touche ↵ une fois. Saisissez « F » pour un affichage en Fahrenheit ou « C » pour un affichage en Celsius.
2. Appuyez sur la touche ▲ ou ▼ dans les 10 secondes pour passer d'un affichage en « F » (Fahrenheit) à un affichage en « C » (Celsius) ou vice-versa.
3. Appuyez sur la touche ↵ trois fois pour verrouiller le nouveau paramètre. L'écran (température) restera vierge pendant 2 secondes pour indiquer que les nouveaux paramètres ont été acceptés.

NOTA: Après 10 secondes d'inactivité au cours de la programmation, le régulateur quittera automatiquement le mode programmation sans mémoriser la nouvelle valeur.

Dimensions pour l'installation des petits boîtiers de commande



Vue de Face de la Découpe



Vue de côté du boîtier installé

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.*