



Register Online!  
(see page 2)

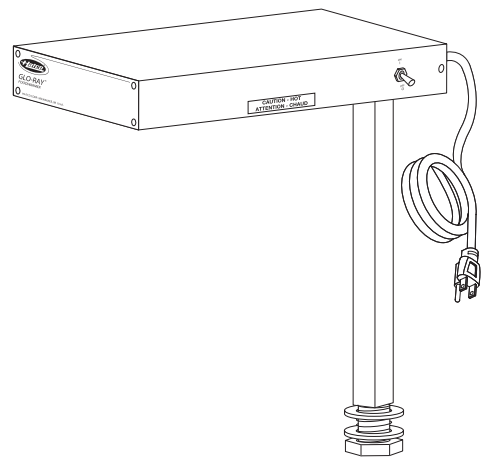
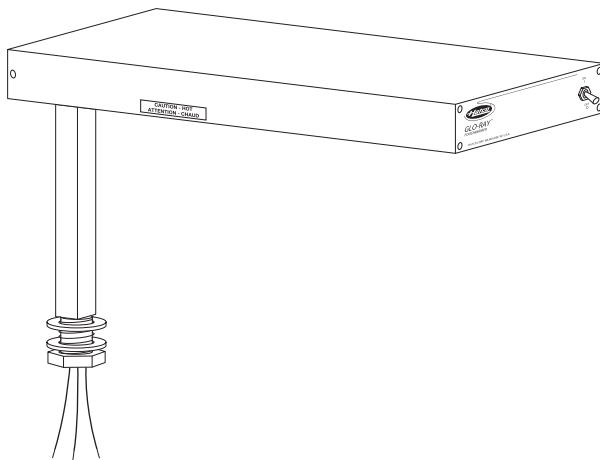
S'inscrire en ligne!  
(voir page 12)



# Glo-Ray® Fry Station Foodwarmer Poste de cuisson des frites réchauffe aliments

## GRFS and GRFSC Series/Série

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



#### ⚠ WARNING

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

English = p 2

#### ⚠ ADVERTENCIA

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

#### ⚠ AVERTISSEMENT

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

Français = p 12

**Important Owner Information**.....2  
**Introduction**.....2  
**Important Safety Information** .....3  
**Model Description** .....4  
**Model Designation** .....4  
**Specifications** .....5  
    Plug Configurations .....5  
    Electrical Rating Chart — GRFSC Series .....5  
    Electrical Rating Chart — GRFS Series.....6  
    Dimensions .....7  
**Installation**.....8  
    General .....8  
    Electrical Information .....8  
    Assembly .....8

**Operation**.....9  
    General .....9  
**Maintenance**.....9  
    General .....9  
    Daily Cleaning .....9  
    Replacing a Display Light Bulb .....9  
**Troubleshooting Guide** .....10  
**Options and Accessories** .....10  
**Limited Warranty** .....11  
**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 located on the back of the unit). Please have this information available when calling Hatco for service assistance.

Model No. \_\_\_\_\_  
Serial No. \_\_\_\_\_  
Voltage \_\_\_\_\_  
Date of Purchase \_\_\_\_\_

Business Hours: 7:00 AM to 5:00 PM Monday–Friday, Central Time (CT)  
(Summer Hours: June to September—7:00 AM to 5:00 PM Monday–Thursday, 7:00 AM to 4:00 PM Friday)  
Telephone: 800-558-0607; 414-671-6350  
E-mail: support@hatcocorp.com



24 Hour 7 Day Parts and Service Assistance available in the United States and Canada by calling 800-558-0607.

**Register your unit!**  
Completing online warranty registration will prevent delay in obtaining warranty coverage. Access the Hatco website at [www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com), select the *Support* pull-down menu, and click on “Warranty”.

Additional information can be found by visiting our web site at [www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com).

**INTRODUCTION**

Hatco Glo-Ray® Fry Station Foodwarmers are designed to provide ideal heat patterns with precise temperature control to ensure food quality and safety. Pre-focused heat patterns prevent foods from overcooking in the middle or cooling off around the edges by concentrating higher temperatures to the outer edges of holding surfaces where heat loss is the greatest.

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

Fry Station Foodwarmers maximize food holding and minimize the risk of food-borne illnesses. Hatco Foodwarmers safely maintain peak serving temperatures longer without continuing to cook the food.

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

Fry Station Foodwarmers are available with a ceramic heating element creating intense heat energy allowing for a greater working space between the warmer and the holding surface.



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

Fry Station Foodwarmers are available with or without shatter-resistant incandescent lights to illuminate the warming area. These bulbs have a special coating that guards against injury and food contamination in the event of breakage.



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

Fry Station Foodwarmers are products of extensive research and field testing. The materials used were selected for maximum durability, attractive appearance and optimum performance. Every unit is inspected and tested thoroughly prior to shipment.



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



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

**⚠ WARNING**

**ELECTRIC SHOCK HAZARD:**

- Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle.
- Non-corded units must be installed by a qualified electrician. Installation must conform to all local electrical codes. Installation by unqualified personnel will void unit warranty and may lead to electric shock or burn, as well as damage to unit and/or its surroundings.
- Turn OFF power switch, unplug power cord/turn off power at circuit breaker, 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. 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 3" (76 mm) from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, combustion or discoloration could occur.
- Do not place anything on top of unit.

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

**⚠ WARNING**

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

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

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

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

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

**⚠ CAUTION**

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

Locate unit at proper counter height in an area that is convenient for use. 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 place anything on top of unit; doing so may subject personnel to injury or could damage unit.

Standard and approved manufacturing oils may smoke up to 30 minutes during initial startup. This is a temporary condition. Operate unit without food product until smoke dissipates.

**NOTICE**

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. Use of abrasive materials will void warranty.

Damage to any countertop material caused by heat generated from Hatco equipment is not covered under the Hatco warranty. Contact manufacturer of countertop material for application information.

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

Do not locate unit in area with excessive air movement around unit. Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exhaust fans/hoods, air conditioning ducts, and exterior doors).

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

# MODEL DESCRIPTION

## All Models

Hatco Glo-Ray® Fry Station Foodwarmers are designed with a swing away post mount for easy access to food pans. The unit is controlled with a Power I/O (on/off) Switch.

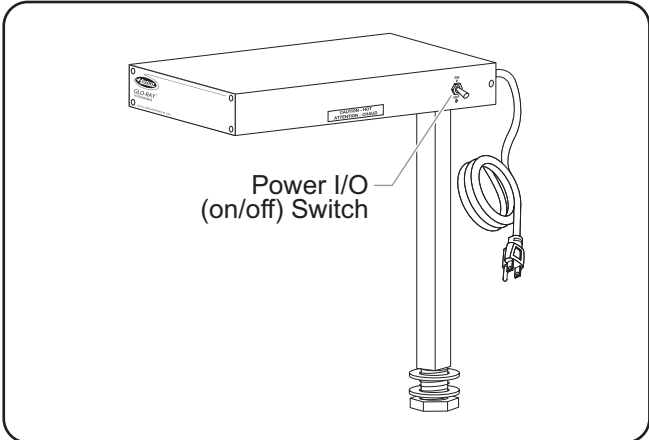
Fry Station Foodwarmers are available with either a metal sheathed or a ceramic heating element. Models containing metal sheathed heating elements are available with 10" (254 mm), 11" (279 mm), 12" (305 mm), or 13" (330 mm) clearances. Standard clearance is 13" (330 mm). Units with a ceramic heating element allow for greater height clearances of 16-3/4" (425 mm), 18" (457 mm), or 20" (508 mm). Standard is 18" (457 mm).

*NOTE: Optional infinite control is available only on the following models: GRFS, GRFSL, GRFSR and GRFSLR.*

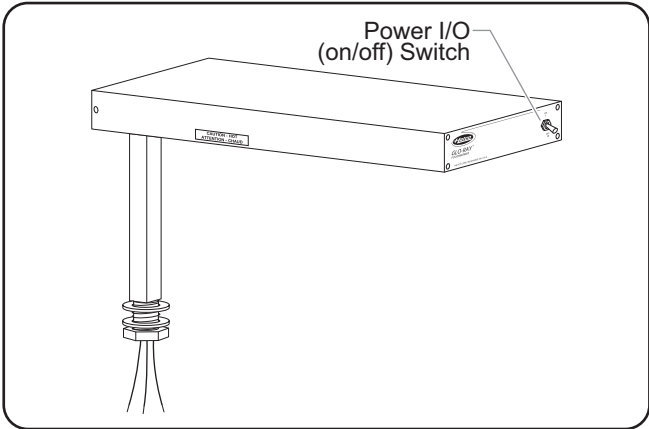
*NOTE: All optional equipment and clearance heights must be specified at time of order.*

- GRFSC-18:** Glo Ray, Fry Station, Ceramic Element with cord and plug
- GRFSCL-18:** Glo Ray, Fry Station, Ceramic Element, Incandescent Light with cord and plug
- GRFSCR-18:** Glo Ray, Fry Station, Ceramic Element, UL Recognized
- GRFSCLR-18:** Glo-Ray, Fry Station, Ceramic Element, Incandescent Light, UL Recognized
- GRFS-24:** Glo Ray, Fry Station with cord and plug
- GRFSL-24:** Glo Ray, Fry Station, Incandescent Light with cord and plug
- GRFSR-24:** Glo Ray, Fry Station, UL Recognized
- GRFSLR-24:** Glo-Ray, Fry Station, Incandescent Light, UL Recognized

*NOTE: UL Recognized units supplied without cord and plug. Supply wires through mounting post.*

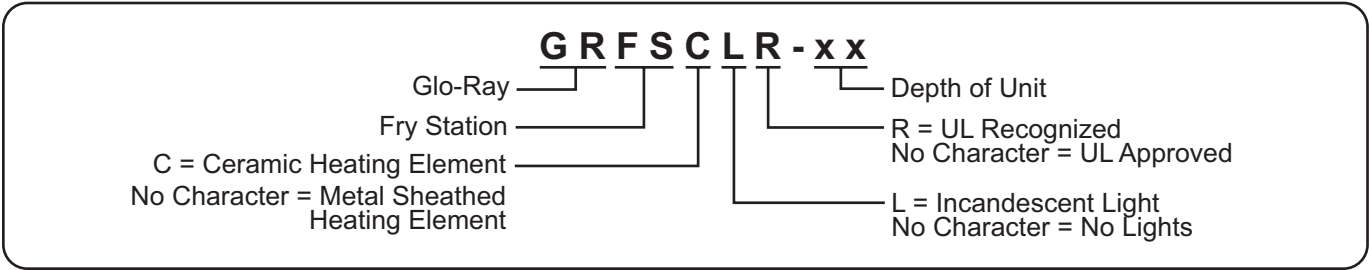


GRFSCL-18 Model



GRFSLR-24 Model

# MODEL DESIGNATION



## Plug Configurations

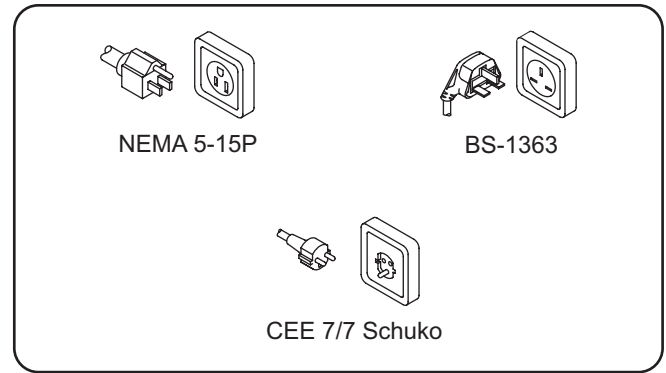
Corded units are supplied from the factory with an electrical cord and plug installed. Plugs are supplied according to the application.

### **⚠ 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: The specification label is located on the back of the unit. See label for serial number and verification of unit electrical information.*

*NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.*



Plug Configurations

## Electrical Rating Chart — GRFSC Series

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
GRFSC-18	120	750	6.3	NEMA 5-15P	11 lbs. (5 kg)
	220	630	2.9	CEE 7/7 Schuko	11 lbs. (5 kg)
	240	750	3.1	BS-1363	
	220-230	630-689	2.9-3.0	CEE 7/7 Schuko	
	230-240	689-750	3.0-3.1	BS-1363	
GRFSC-18 *	120	750	6.3	---	12 lbs. (5 kg)
	220	630	2.9	---	12 lbs. (5 kg)
	240	750	3.1		
	220-230	630-689	2.9-3.0		
	230-240	689-750	3.0-3.1		
---	---	---	---		
GRFSC-18 *	120	750	6.3	---	14 lbs. (6 kg)
	220	730	3.3	---	14 lbs. (6 kg)
	240	870	3.6		
	220-230	730-799	3.3-3.5		
	230-240	799-870	3.5-3.6		
---	---	---	---		

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

\* Fry Holding Station Foodwarmer without cord and plug, UL Recognized. Supply wires through mounting post.

*NOTE: Shipping weight includes packaging.*

## Electrical Rating Chart — GRFS Series

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight	
GRFS-24	120	500	4.2	NEMA 5-15P	10 lbs. (5 kg)	
	208		2.4	NEMA 6-15P		
	220	500	2.3	CEE 7/7 Schuko	10 lbs. (5 kg)	
	240		2.1	BS-1363		
	220-230 (CE)		500-547	2.3-2.4		CEE 7/7 Schuko
	230-240 (CE)		459-500	2.0-2.1		BS-1363
GRFSL-24	120	620	5.2	NEMA 5-15P	13 lbs. (6 kg)	
	220	592	2.7	CEE 7/7 Schuko	13 lbs. (6 kg)	
	240	608	2.5	BS-1363		
	220-230 (CE)	600-656	2.7-2.9	CEE 7/7 Schuko		
	230-240 (CE)	569-620	2.5-2.6	BS-1363		
GRFSR-24 *	120	500	4.2	---	10 lbs. (5 kg)	
	208		2.4			
	240		2.1			
	220	500	2.3	---	10 lbs. (5 kg)	
	240		2.1			
	220-230 (CE)		500-547			2.3-2.4
	230-240 (CE)		459-500			2.0-2.1
GRFSLR-24 *	120	620	5.2	---	13 lbs. (6 kg)	
	120/208		3.4			
	120/240		3.1			
	220	600	2.7	---	13 lbs. (6 kg)	
	240	620	2.6			
	220-230 (CE)	600-657	2.7-2.9			
	230-240 (CE)	569-620	2.5-2.6			

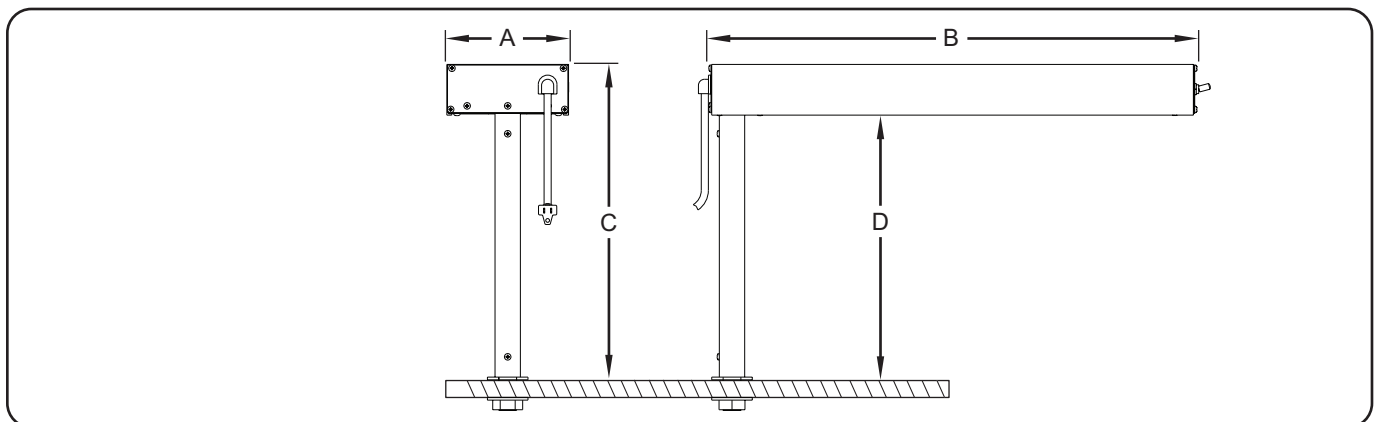
The shaded areas contain electrical information for **International models only**.

\* Fry Holding Station Foodwarmer without cord and plug, UL Recognized. Supply wires through mounting post.

NOTE: Shipping weight includes packaging.

## Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Height (D)
GRFSC-18	6" (152 mm)	18" (457 mm)	19-1/4" to 22-1/2" (489 to 572 mm)	16-3/4" to 20" (425 to 508 mm)
GRFSCL-18	9" (229 mm)	18" (457 mm)	19-1/4" to 22-1/2" (489 to 572 mm)	16-3/4" to 20" (425 to 508 mm)
GRFSCR-18	6" (152 mm)	18" (457 mm)	19-1/4" to 22-1/2" (489 to 572 mm)	16-3/4" to 20" (425 to 508 mm)
GRFSCLR-18	9" (229 mm)	18" (457 mm)	19-1/4" to 22-1/2" (489 to 572 mm)	16-3/4" to 20" (425 to 508 mm)
GRFS-24	6" (152 mm)	24" (610 mm)	12-1/2" to 15-1/2" (318 to 394 mm)	10" to 13" (254 to 330 mm)
GRFSL-24	9" (229 mm)	24" (610 mm)	12-1/2" to 15-1/2" (318 to 394 mm)	10" to 13" (254 to 330 mm)
GRFSR-24	6" (152 mm)	24" (610 mm)	12-1/2" to 15-1/2" (318 to 394 mm)	10" to 13" (254 to 330 mm)
GRFSLR-24	9" (229 mm)	24" (610 mm)	12-1/2" to 15-1/2" (318 to 394 mm)	10" to 13" (254 to 330 mm)



## General

Hatco Glo-Ray® Fry Station Foodwarmers are shipped with most components installed and ready for operation. The following installation instructions must be performed before operating the unit.



### WARNING

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

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



### CAUTION

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

1. Remove the unit from the carton.

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

2. Remove tape and protective packaging from all surfaces of the unit and any accessories.

## Electrical Information

Refer to the appropriate "Electrical Rating Chart" in the SPECIFICATIONS section for unit-specific information.



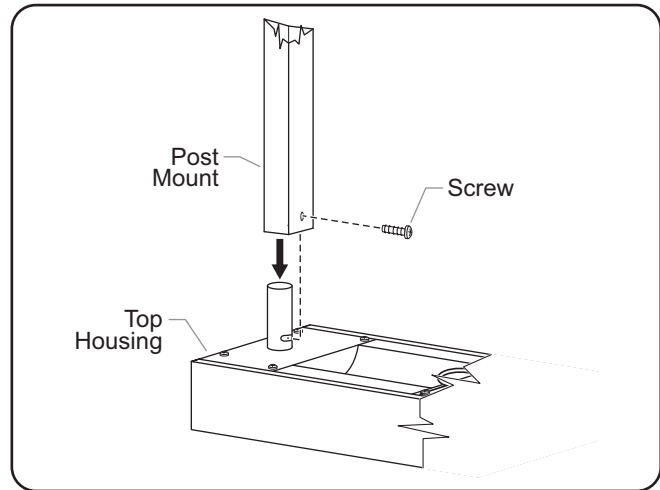
### WARNING

**Non-corded units must be installed by a qualified electrician. Installation must conform to all local electrical codes. Installation by unqualified personnel will void unit warranty and may lead to electric shock or burn, as well as damage to unit and/or its surroundings.**

Install an approved, grounded receptacle to match the plug and cord supplied with the unit, if necessary.

## Assembly

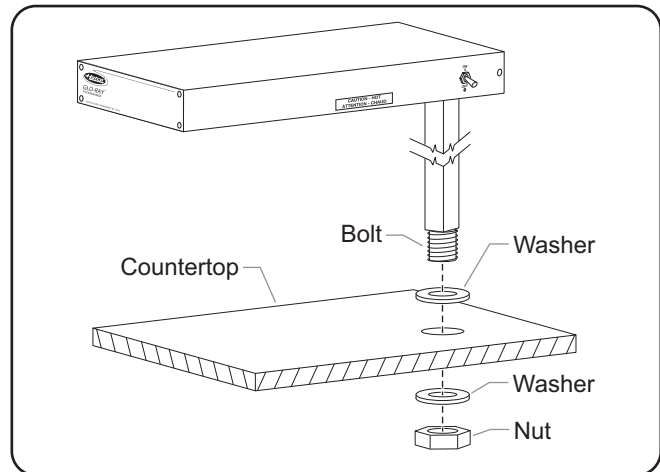
1. Remove the top housing and the post mount from the carton and set parts on a non-scratching surface.
2. Remove all packaging materials from the unit.
3. Position the top housing, element side up, on a non-scratching surface.
4. Secure the mounting post to the top housing.
  - a. Loosen the screw located near the top of the post mount.
  - b. For non-corded units: Insert UL Recognized wiring through the top end of the post mount. Wires need to be pulled completely through the post mount, exiting out the threaded end of the post mount.
  - c. Slide the post mount onto the top housing and secure by tightening the screw.



Securing Mounting Post to Top Housing

*NOTE: Post mount will rotate slightly on the top housing for proper swing away operation.*

5. Mount the unit to the countertop.
  - a. Drill a 1" (25 mm) diameter hole in the countertop in the desired location.
  - b. Secure the unit using the washers, bolt, and nut provided.



Mounting Unit to Countertop



## General

Use the following procedure to operate a Fry Station Foodwarmer.



**WARNING**

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

1. For corded units, plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
2. Move the Power I/O (on/off) switch to the I (on) position.
3. If equipped, turn the optional infinite control to the desired setting.

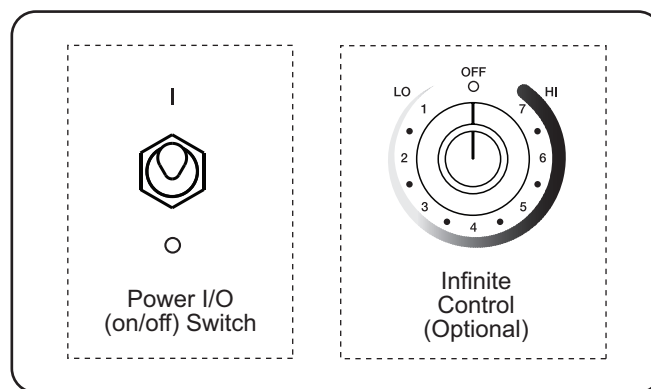
*NOTE: Optional infinite control is available only on the GRFS, GRFSL, GRFSR, and GRFSLR models.*

4. Allow 20–30 minutes for the unit to reach operating temperature.



**CAUTION**

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



Control Panel

## MAINTENANCE

### General

Glo-Ray Fry Station Foodwarmers are designed for maximum durability and performance with minimum maintenance.



**WARNING**

#### ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Turn OFF power switch, unplug power cord/turn off power at circuit breaker, 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.

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

### NOTICE

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. Use of abrasive materials will void warranty.

### Daily Cleaning

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

1. Turn off unit, unplug the power cord, and allow unit to cool.
2. Wipe all metal surfaces with a damp, non-abrasive cloth. Stubborn stains may be removed with a good, non-abrasive cleaner. Clean hard to reach areas using a small brush and mild soap.
3. Wipe dry the entire unit using a dry, non-abrasive cloth.

### Replacing a Display Light Bulb

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

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

*NOTE: Hatco shatter-resistant light bulbs meet NSF standards for food holding and display areas. For 120, 120/208, and 120/240 volt applications, use Hatco P/N 02.30.265.00. For 220, 240, 220–230 and 230–240 volt applications, use Hatco P/N 02.30.266.00.*

*NOTE: Halogen bulbs are available as an option. For 120, 120/208, and 120/240 volt applications, use Hatco P/N 02.30.081.00.*



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



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

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Unit is ON but there is no heat.	No power to the unit.	Check circuit breaker and reset as necessary. If power cord connected, check for damage to cord. If power cord connected, check electrical receptacle.
	Switch is defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Faulty wiring.	
	Heating element is defective.	
Unit not hot enough.	Excessive air movement around unit.	Restrict or redirect air movement (air conditioning duct or exhaust fan) away from unit.
	Incorrect power supply (low).	Check power supply to unit, making sure it matches rating on the unit. If power supply is incorrect, change to match rating on unit.
	Heating element is defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Unit too hot.	Incorrect power supply (high).	Check power supply to unit, making sure it matches rating on the unit. If power supply is incorrect, change to match rating on unit.
	Infinite switch is defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

### Troubleshooting Questions?

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

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

e-mail: [support@hatcocorp.com](mailto:support@hatcocorp.com)

## OPTIONS AND ACCESSORIES

### Infinite Control

An optional infinite control is available for more precise temperature control.

*NOTE: Optional infinite control is available only on the GRFS, GRFSL, GRFSR, and GRFSLR Models. Not available for retrofit.*

### Halogen Display Lights

Optional halogen display light bulbs can be ordered in place of the standard incandescent display light bulbs (120 V only).

### Chef LED Bulbs

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

#### 120 Volts

2700K: R02.30.185.01

3000K: R02.30.195.01

4000K: R02.30.196.01

#### 230 Volts

2700K: R02.30.197.01

3000K: R02.30.198.01

4000K: R02.30.199.01

**1. PRODUCT WARRANTY**

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

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

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

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

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

Induction Ranges  
 Induction Warmers

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

3CS and FR Tanks

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

Electric Booster Heater Tanks  
 Gas Booster Heater Tanks

**e) Ninety (90) Day Parts-Only Warranty:**

Replacement Parts

THE FOREGOING WARRANTIES ARE EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, EXPRESSED OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR PATENT OR OTHER INTELLECTUAL PROPERTY RIGHT INFRINGEMENT. Without limiting the generality of the foregoing, SUCH WARRANTIES DO NOT COVER: Coated incandescent light bulbs, fluorescent lights, heat lamp bulbs, coated halogen light bulbs, halogen heat lamp bulbs, xenon light bulbs, LED light tubes, glass components, and fuses; Product failure in booster tank, fin tube heat exchanger, or other water heating equipment caused by liming, sediment buildup, chemical attack, or freezing; or Product misuse, tampering or misapplication, improper installation, or application of improper voltage.

**2. LIMITATION OF REMEDIES AND DAMAGES**

Hatco's liability and Buyer's exclusive remedy hereunder will be limited solely, at Hatco's option, to repair or replacement using new or refurbished parts or Product by Hatco or a Hatco-authorized service agency (other than where Buyer is located outside of the United States, Canada, United Kingdom, or Australia, in which case Hatco's liability and Buyer's exclusive remedy hereunder will be limited solely to replacement of part under warranty) with respect to any claim made within the applicable warranty period referred to above. Hatco reserves the right to accept or reject any such claim in whole or in part. In the context of this Limited Warranty, "refurbished" means a part or Product that has been returned to its original specifications by Hatco or a Hatco-authorized service agency. Hatco will not accept the return of any Product without prior written approval from Hatco, and all such approved returns shall be made at Buyer's sole expense. HATCO WILL NOT BE LIABLE, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, FOR CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO LABOR COSTS OR LOST PROFITS RESULTING FROM THE USE OF OR INABILITY TO USE THE PRODUCTS OR FROM THE PRODUCTS BEING INCORPORATED IN OR BECOMING A COMPONENT OF ANY OTHER PRODUCT OR GOODS.

Informations Importantes pour le Propriétaire.....	12	Installation.....	19
Introduction.....	12	Généralités .....	19
Consignes de Sécurité Importantes.....	13	Informations électriques .....	19
Désignation du Modèle.....	14	Assemblage.....	19
Description du Modèle.....	15	Mode d'emploi.....	20
Caractéristiques Techniques .....	16	Généralités .....	20
Configuration des Fiches.....	16	Maintenance.....	20
Tableau des valeurs nominales électriques —		Généralités .....	20
Série GRFSC .....	16	Nettoyage quotidien.....	20
Tableau des valeurs nominales électriques —		Remplacement d'une Ampoule .....	20
Série GRFS .....	17	Guide de Dépannage.....	21
Dimensions.....	18	Options et Accessoires .....	21
		Garantie Limitée .....	22

## INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Noter le numéro de modèle, le numéro de série, le voltage et la date d'achat de votre appareil ci-dessous (étiquette de spécification située sur le côté de l'appareil). Veuillez avoir cette information à portée de la main si vous appelez Hatco pour assistance.

Modèle No. \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

Voltage \_\_\_\_\_

Date d'achat \_\_\_\_\_

### Enregistrez votre appareil!

Remplissez la garantie en ligne pour éviter les retards pour faire jouer la garantie. Accédez au site Web Hatco [www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com), sélectionnez le menu déroulant *Support (Assistance)*, puis cliquez sur « Warranty » (Garantie).

#### Horaires

ouvrables : 7h00 à 17h00 du lundi au vendredi  
Heure du Centre (CT)  
(Horaires d'été : juin à septembre—  
7h00 à 17h00 du lundi au jeudi  
7h00 à 16h00 le vendredi)

Téléphone: 800-558-0607; 414-671-6350

Courriel: [support@hatcocorp.com](mailto:support@hatcocorp.com)



Service d'assistance et de pièces de rechange disponible 7j/7, 24h/24 aux États-Unis et au Canada en composant le 800-558-0607.

Des renseignements supplémentaires sont disponibles sur notre site Web à [www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com).

## INTRODUCTION

Les postes de cuisson des frites réchauffe aliments Glo-Ray® de Hatco sont conçus pour fournir des profils de chaleur idéaux grâce à une commande de température précise pour veiller à la qualité des aliments en toute sécurité. Le profil de chaleur pré-focalisé empêche les aliments d'être trop cuits au milieu et tièdes sur les bords en concentrant des températures plus élevées vers les bords extérieurs des surfaces de maintien où la perte de chaleur est la plus importante.

Les postes de cuisson des frites réchauffe aliments optimisent la conservation d'aliments chauds et réduisent le risque de maladie d'origine alimentaire. Les réchauffe aliments Hatco conservent des températures maximales de service plus longtemps sans poursuivre la cuisson des aliments.

Les postes de cuisson des frites réchauffe aliments sont livrés avec un élément de chauffe en céramique qui crée une chaleur intense offrant un espace de travail plus grand entre l'élément de chauffage et la surface de maintien.

Les postes de cuisson des frites réchauffe aliments sont livrés avec ou sans ampoules incandescentes antichocs pour éclairer la zone de chauffage. Ces ampoules possèdent un enduit spécial destiné à éviter toute blessure et toute contamination des éléments en cas de casse.

Les chauffe-frites Glo-Ray de Hatco sont le fruit de recherches poussées et d'essais sur site complets. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour une durabilité maximale, un aspect esthétique et une performance optimale. Chaque appareil est soigneusement inspecté et testé avant expédition.

Ce manuel fournit les instructions d'installation, les consignes de sécurité et le mode d'emploi du Chauffe-frites. Hatco vous recommande de lire l'ensemble des instructions d'installation, de sécurité et de fonctionnement contenues dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

### ⚠ ATTENTION

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

### AVIS

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



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

### AVERTISSEMENT

#### DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- 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.
- Les appareils sans cordon doivent être installés par un électricien professionnel. L'installation doit être conforme à l'ensemble des réglementations électriques locales. Une installation par un personnel non qualifié provoquera une annulation de la garantie de l'appareil. Cela peut également entraîner un choc électrique ou une brûlure et endommager l'unité et/ou les zones environnantes.
- Mettez l'interrupteur sur « ARRÊT », débranchez le cordon d'alimentation/coupez le courant au disjoncteur et laissez refroidir l'unité avant d'effectuer toute opération de nettoyage, de réglage ou d'entretien.
- NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C (70°F) minimum.
- Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas tirer l'appareil par son cordon électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon est endommagé ou usé.
- Ne pas tenter de réparer ni de changer un cordon électrique endommagé. Ce cordon doit être changé par Hatco, par un réparateur Hatco agréé ou par une personne de qualifications comparables.
- Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.

#### DANGER D'INCENDIE :

- Placer l'appareil à un minimum de 76 mm (3") des parois et matières combustibles. Si une distance sûre n'est pas maintenue, la chaleur peut provoquer une combustion ou une altération de couleur.
- Ne déposez aucun objet combustible sur le dessus de l'appareil.

### AVERTISSEMENT

Risque d'explosion : Ne conservez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de ces plaques ou de tout autre appareil.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées. Assurez-vous que les enfants sont bien surveillés et tenez-les à l'écart de l'appareil.

N'utilisez que des ampoules électriques qui correspondent ou qui surpassent les normes de la Fondation Nationale des Affaires Sanitaires (NSF) et qui sont spécifiquement conçues pour les espaces de conservation des aliments. Les bris d'une ampoule électrique non-opalifiée peuvent provoquer des dommages corporels et/ou une contamination des aliments.

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

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.

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

### ATTENTION

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

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

Ne déposez aucun objet sur le dessus de l'appareil ; le non-respect de cette consigne pourrait causer des blessures au personnel ou des dommages à l'équipement.

Les huiles de fabrication standard et approuvées pourront fumer pendant 30 minutes après l'allumage initial. C'est un problème temporaire. Utilisez l'appareil à vide jusqu'à dissipation de la fumée.

### AVIS

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

Les dommages à toute partie du comptoir pouvant être causés par la chaleur générée par l'équipement de Hatco ne sont pas couverts par la garantie de Hatco. Contactez le fabricant du comptoir pour obtenir des renseignements.

## AVIS

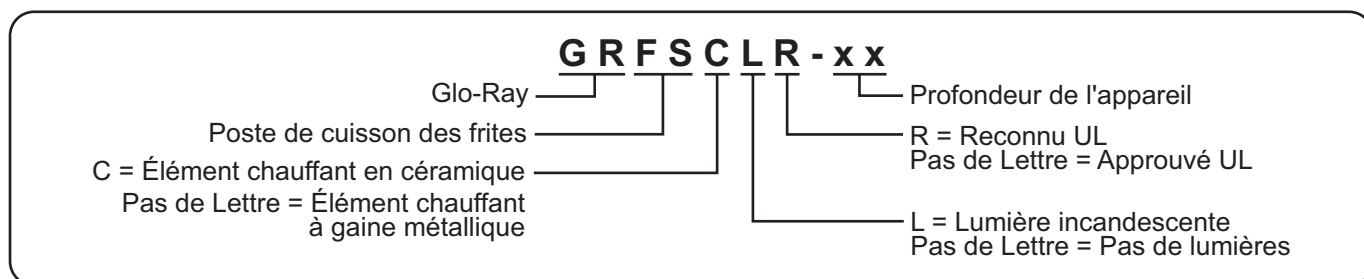
Ne couchez pas l'unité sur le côté comportant le panneau de commande. L'unité pourrait être endommagée.

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

## AVIS

Nettoyez l'unité quotidiennement pour éviter les dysfonctionnements et assurer un fonctionnement sain.

## DÉSIGNATION DU MODÈLE



**Tous les modèles**

Les postes de cuisson des frites réchauffe aliments Glo-Ray® de Hatco sont conçus avec un support de fixation amovible pour un accès facile aux récipients alimentaires. L'appareil est commandé à partir d'un interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt).

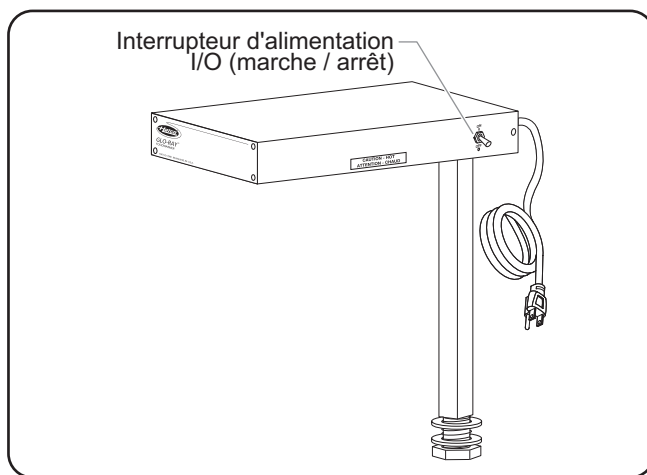
Les postes de cuisson des frites chauffe aliments sont proposés avec un élément de chauffage à gaine métallique ou en céramique. Les modèles contenant des éléments de chauffage à gaine métallique sont disponibles en différentes versions, avec les espaces suivants : 254 mm (10"), 279 mm (11"), 305 mm (12") ou 330 mm (13"). L'espace standard est de 330 mm (13"). Les appareils contenant un élément de chauffage en céramique proposent un espace plus haut : 425 mm (16-3/4"), 457 mm (18") ou 508 mm (20"). L'espace standard est de 457 mm (18").

*NOTA: Le contrôle infini en option est uniquement disponible sur les modèles suivants : GRFS, GRFSL, GRFSR et GRFSLR.*

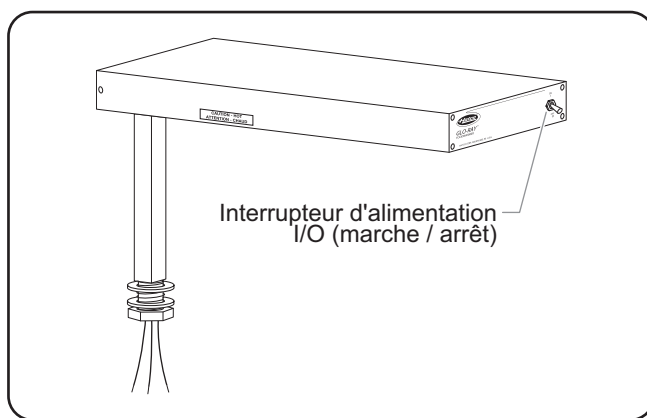
*NOTA: Tous les équipements et les hauteurs d'espace en option doivent être précisés lors de la commande.*

- GRFS-18:** Glo Ray, poste de cuisson des frites, élément céramique avec cordon et prise
- GRFSCL-18:** Glo Ray, poste de cuisson des frites, élément céramique, ampoule incandescente avec cordon et prise
- GRFSR-18:** Glo Ray, poste de cuisson des frites, élément céramique, classification UL
- GRFSCLR-18:** Glo Ray, poste de cuisson des frites, élément céramique, ampoule incandescente, classification UL
- GRFS-24:** Glo Ray, poste de cuisson des frites avec cordon et prise
- GRFSL-24:** Glo Ray, poste de cuisson des frites, ampoule incandescente avec cordon et prise
- GRFSR-24:** Glo Ray, poste de cuisson des frites, classification UL
- GRFSLR-24:** Glo Ray, poste de cuisson des frites, ampoule incandescente, classification UL

*NOTA: Appareils de classification UL fournis sans cordon ni prise. Câbles d'alimentation à travers le support de fixation.*



GRFSCL-18 Modèle



GRFSLR-24 Modèle

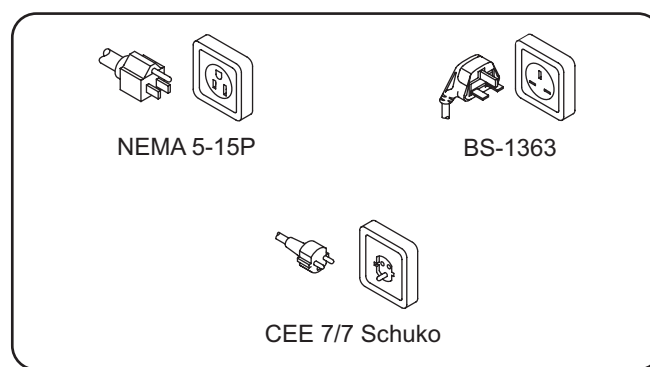
## Configuration des fiches

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

### **⚠ AVERTISSEMENT**

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

NOTA: L'étiquette des caractéristiques techniques est située à l'arrière de l'appareil. Reportez-vous à l'étiquette du numéro de série et les données électriques de l'appareil.



Configuration des fiches

NOTA: Prise non fournie par Hatco.

## Tableau des valeurs nominales électriques — Série GRFSC

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
GRFSC-18	120	750	6.3	NEMA 5-15P	5 kg (11 lbs.)
	220	630	2.9	CEE 7/7 Schuko	
	240	750	3.1	BS-1363	
	220-230 (CE)	630-689	2.9-3.0	CEE 7/7 Schuko	
	230-240 (CE)	689-750	3.0-3.1	BS-1363	
GRFSC-18	120	870	7.3	NEMA 5-15P	6 kg (13 lbs.)
	220	730	3.3	CEE 7/7 Schuko	
	240	870	3.6	BS-1363	
	220-230 (CE)	730-799	3.3-3.5	CEE 7/7 Schuko	
	230-240 (CE)	799-870	3.5-3.6	BS-1363	
GRFSCR-18 *	120	750	6.3	---	5 kg (12 lbs.)
	220	630	2.9	---	
	240	750	3.1	---	
	220-230 (CE)	630-689	2.9-3.0	---	
	230-240 (CE)	689-750	3.0-3.1	---	
GRFSC-18 *	120	870	7.3	---	6 kg (14 lbs.)
	220	730	3.3	---	
	240	870	3.6	---	
	220-230 (CE)	730-799	3.3-3.5	---	
	230-240 (CE)	799-870	3.5-3.6	---	

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

\* Poste de cuisson des frites réchauffe aliments sans cordon ni prise, classification UL. Câbles d'alimentation à travers le support de fixation.

NOTA: Le poids d'embarquement comprend le matériel d'emballage.



Tableau des valeurs nominales électriques — Série GRFS

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement	
GRFS-24	120	500	4.2	NEMA 5-15P	5 kg (10 lbs.)	
	208		2.4	NEMA 6-15P		
	220	500	2.3	CEE 7/7 Schuko	5 kg (10 lbs.)	
	240		2.1	BS-1363		
	220-230 (CE)		500-547	2.3-2.4		CEE 7/7 Schuko
	230-240 (CE)		459-500	2.0-2.1		BS-1363
GRFSL-24	120	620	5.2	NEMA 5-15P	6 kg (13 lbs.)	
	220	592	2.7	CEE 7/7 Schuko	6 kg (13 lbs.)	
	240	608	2.5	BS-1363		
	220-230 (CE)	600-656	2.7-2.9	CEE 7/7 Schuko		
	230-240 (CE)	569-620	2.5-2.6	BS-1363		
GRFSR-24 *	120	500	4.2	---	5 kg (10 lbs.)	
	208		2.4			
	240		2.1			
	220	500	2.3	---	5 kg (10 lbs.)	
	240		2.1			
	220-230 (CE)		500-547			2.3-2.4
	230-240 (CE)		459-500			2.0-2.1
GRFSLR-24 *	120	620	5.2	---	6 kg (13 lbs.)	
	120/208		3.4			
	120/240		3.1			
	220	600	2.7	---	6 kg (13 lbs.)	
	240	620	2.6			
	220-230 (CE)	600-657	2.7-2.9			
	230-240 (CE)	569-620	2.5-2.6			

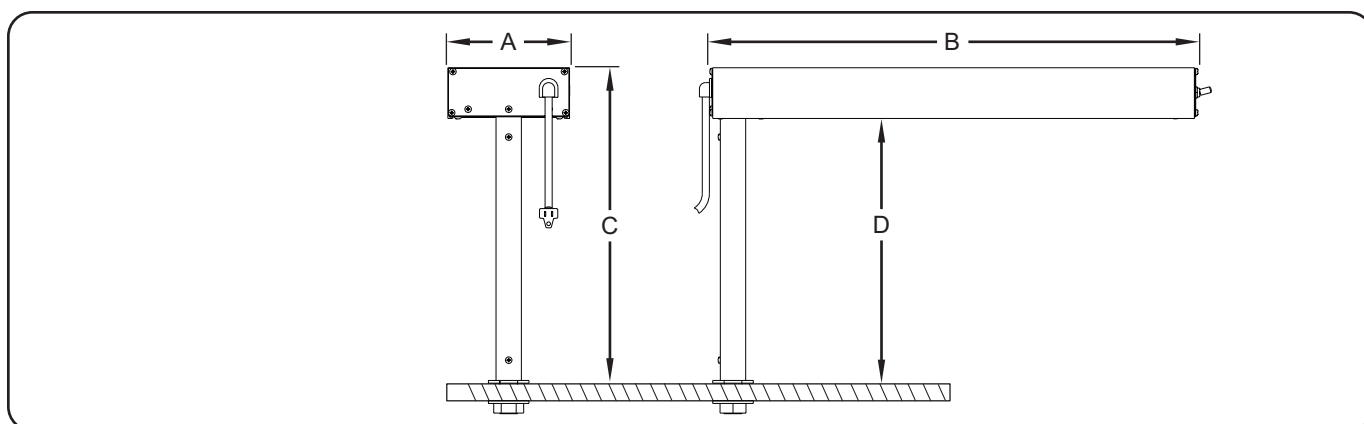
Les informations électriques grisées dans le tableau désignent les modèles destinés à l'exportation uniquement.

\* Poste de cuisson des frites réchauffe aliments sans cordon ni prise, classification UL. Câbles d'alimentation à travers le support de fixation.

NOTA: Le poids d'embarquement comprend le matériel d'emballage.

## Dimensions

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Hauteur (D)
GRFSC-18	152 mm (6")	457 mm (18")	489 – 572 mm (19-1/4" – 22-1/2")	425 – 508 mm (16-3/4" – 20")
GRFSCL-18	229 mm (9")	457 mm (18")	489 – 572 mm (19-1/4" – 22-1/2")	425 – 508 mm (16-3/4" – 20")
GRFSCR-18	152 mm (6")	457 mm (18")	489 – 572 mm (19-1/4" – 22-1/2")	425 – 508 mm (16-3/4" – 20")
GRFSCLR-18	229 mm (9")	457 mm (18")	489 – 572 mm (19-1/4" – 22-1/2")	425 – 508 mm (16-3/4" – 20")
GRFS-24	152 mm (6")	610 mm (24")	318 – 394 mm (12-1/2" – 15-1/2")	254 – 330 mm (10" – 13")
GRFSL-24	229 mm (9")	610 mm (24")	318 – 394 mm (12-1/2" – 15-1/2")	254 – 330 mm (10" – 13")
GRFSR-24	152 mm (6")	610 mm (24")	318 – 394 mm (12-1/2" – 15-1/2")	254 – 330 mm (10" – 13")
GRFSLR-24	229 mm (9")	610 mm (24")	318 – 394 mm (12-1/2" – 15-1/2")	254 – 330 mm (10" – 13")



## Généralités

Les postes de cuisson des frites réchauffe aliments Glo-Ray® de Hatco sont livrés avec la plupart des éléments installés et prêts à l'utilisation. Les instructions d'installation suivantes doivent être effectuées avant d'utiliser l'appareil.

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

### DANGER D'INCENDIE :

- Placer l'appareil à un minimum de 76 mm (3") des parois et matières combustibles. Si une distance sûre n'est pas maintenue, la chaleur peut provoquer une combustion ou une altération de couleur.
- Ne déposez aucun objet combustible sur le dessus de l'appareil.

### ⚠ ATTENTION

Les huiles de fabrication standard et approuvées pourront fumer pendant 30 minutes après l'allumage initial. C'est un problème temporaire. Utilisez l'appareil à vide jusqu'à dissipation de la fumée.

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 PROPRIÉTAIRE pour plus de détails.*

## Informations électriques

Veuillez consulter le « Tableau de classification des tensions électriques » approprié dans la section CARACTÉRISTIQUES pour plus d'informations concernant l'appareil.

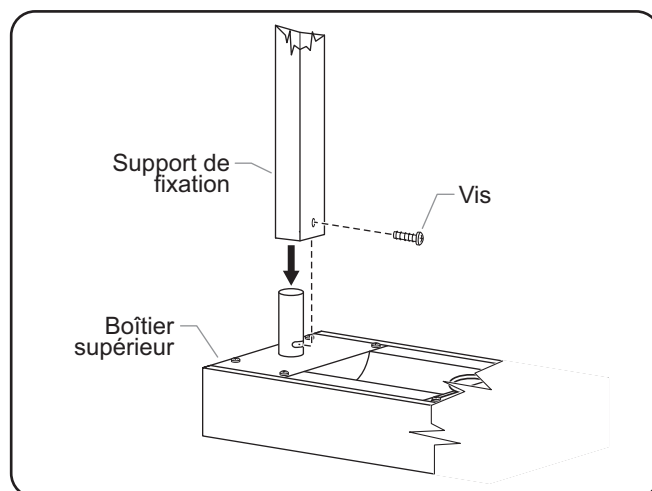
### ⚠ AVERTISSEMENT

**Les appareils sans cordon doivent être installés par un électricien professionnel. L'installation doit être conforme à l'ensemble des réglementations électriques locales. Une installation par un personnel non qualifié provoquera une annulation de la garantie de l'appareil. Cela peut également entraîner un choc électrique ou une brûlure et endommager l'unité et/ou les zones environnantes.**

Installez une prise agréée de mise à la terre correspondant au cordon et à la prise fournis avec l'appareil, si besoin.

## Assemblage

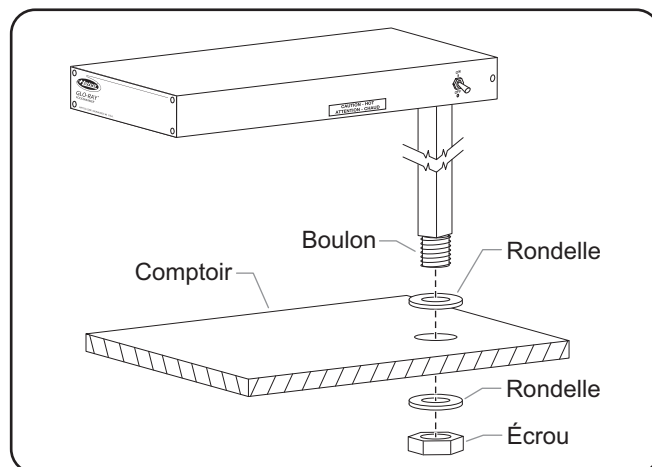
1. Retirez le boîtier supérieur et le support de fixation de l'emballage et posez les pièces sur une surface non abrasive.
2. Retirez tous les emballages de l'appareil.
3. Placez le boîtier supérieur, élément vers le haut, sur une surface non abrasive.
4. Fixez le support de fixation sur le boîtier supérieur.
  - a. Desserrez la vis située sur la partie haute du support de fixation.
  - b. Pour les appareils sans cordon : Insérez le câblage homologué UL via l'extrémité supérieure du support de fixation. Les câbles doivent être totalement insérés dans le support de fixation et sortir du côté fileté du support de fixation.
  - c. Faites glisser le support de fixation sur le boîtier supérieur et fixez-le en serrant les vis.



Installation du support de fixation sur le boîtier supérieur

*NOTA: Le support de fixation va tourner légèrement sur le boîtier supérieur pour pivoter correctement.*

5. Installez l'appareil sur le comptoir.
  - a. Percez un trou de 25 mm (1") de diamètre dans le comptoir, à l'emplacement souhaité.
  - b. Fixez l'appareil à l'aide des rondelles, boulons et écrous fournis.



Installation de l'appareil sur le comptoir

## Généralités

Suivez les instructions suivantes pour utiliser un poste de cuisson des frites réchauffe aliments.

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

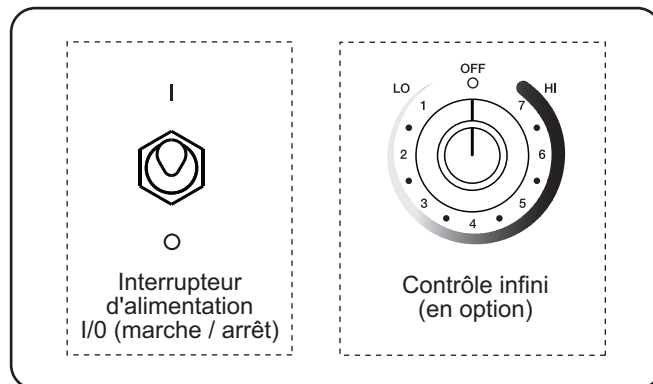
1. Pour les appareils câblés, branchez l'appareil à une prise correctement reliée à la terre et possédant la tension, la dimension et la configuration adéquates. Consultez la section CARACTÉRISTIQUES pour obtenir plus de détails.
2. Placer l'interrupteur I/O (marche/arrêt) sur la position I (marche).
3. Si votre appareil propose cette option, réglez le contrôle infini sur le paramètre souhaité.

NOTA: Le contrôle infini en option est uniquement disponible pour les modèles GRFS, GRFSL, GRFSR et GRFSLR.

4. Patientez 20 à 30 minutes afin d'atteindre une température de fonctionnement convenable.

### ⚠ ATTENTION

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



Panneau de commande

## MAINTENANCE

### Généralités

Les postes de cuisson des frites réchauffe aliments Glo-Ray sont conçus pour une durabilité et des performances maximum, avec un minimum d'entretien.

### ⚠ AVERTISSEMENT

#### DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

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

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

### AVIS

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

### Nettoyage quotidien

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

1. Mettre l'appareil hors tension, débrancher le cordon d'alimentation et laisser refroidir l'appareil.
2. Nettoyez toutes les surfaces métalliques à l'aide d'un chiffon humide non-abrasif. Les tâches persistantes pourront être retirées à l'aide d'un détergent efficace et non-abrasif. Nettoyez les zones difficiles d'accès à l'aide d'une petite brosse et de savon doux.
3. Essuyez l'intégralité de l'appareil à l'aide d'un chiffon sec non-abrasif.

### Remplacement d'une Ampoule

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

1. Éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation / coupez le courant au disjoncteur et laissez refroidir l'unité.
2. Dévissez l'ampoule lumineuse de l'appareil, et remplacez-la par une nouvelle ampoule lumineuse incandescente avec un enduit spécial.

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

NOTA: Des ampoules halogènes sont disponibles en option. Pour les applications 120, 120/208, et 120/240 volts, utilisez P/N 02.30.081.00 d'Hatco.

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

**DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE:** Mettez 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
L'appareil est sur ON mais aucune chaleur n'est produite.	L'appareil n'est pas en marche.	Vérifiez le disjoncteur et redémarrez si nécessaire. Si le cordon d'alimentation est connecté, vérifiez qu'il ne soit pas endommagé. Si le cordon d'alimentation est connecté, vérifiez la prise électrique à laquelle il est relié.
	L'interrupteur est défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
	L'appareil est mal connecté.	
	Le élément chauffant est défectueux.	
Appareil pas assez chaud.	Il y a un mouvement d'air excessif autour de l'appareil.	Restreignez ou redirigez le mouvement de l'air (conduit d'air conditionné ou ventilateur) à distance de l'appareil.
	L'alimentation électrique est incorrecte (basse).	Vérifiez l'alimentation électrique de l'appareil, assurez-vous qu'il corresponde aux valeurs sur l'appareil. Si l'alimentation électrique est incorrecte, changez pour correspondre aux valeurs sur l'appareil.
	Le élément chauffant est défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
Appareil trop chaud.	L'alimentation électrique est incorrecte (élevée).	Vérifiez l'alimentation électrique de l'appareil, assurez-vous qu'il corresponde aux valeurs sur l'appareil. Si l'alimentation électrique est incorrecte, changez pour correspondre aux valeurs sur l'appareil.
	Interrupteur Infini est défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.

**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](http://www.hatcocorp.com)) et sélectionnez le menu déroulant *Support (Assistance)*, puis cliquez sur « Find A Service Agent » (trouver un agent d'entretien); ou contactez l'équipe d'entretien et de pièces détachées de Hatco :

**Numéro de**

**téléphone: 800-558-0607 or 414-671-6350**

**Courriel: [support@hatcocorp.com](mailto:support@hatcocorp.com)**

**OPTIONS ET ACCESSOIRES****Contrôle infini**

Le contrôle infini est disponible en option pour un contrôle plus précis de la température.

*NOTA: Le contrôle infini en option est uniquement disponible pour les modèles GRFS, GRFSL, GRFSR et GRFSLR. Non adaptable.*

**Lumières halogènes**

Des ampoules halogènes optionnelles peuvent être commandées pour remplacer les ampoules à incandescence classiques (120 V).

**Ampoules DEL Chef**

Les ampoules DEL Chef sont offertes pour tous les appareils. Les ampoules DEL Chef sont des ampoules électriques qui offrent des économies d'énergie par rapport aux ampoules à incandescence. Suivez les instructions ci-dessous pour le remplacement des ampoules :

120 Volts

2700K: R02.30.185.01

3000K: R02.30.195.01

4000K: R02.30.196.01

230 Volts

2700K: R02.30.197.01

3000K: R02.30.198.01

4000K: R02.30.199.01

## 1. GARANTIE DU PRODUIT

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

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

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

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

## 2. LIMITES DES RECOURS ET DES DOMMAGES

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

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • AUTORISÉS DISTRIBUTEURS DE PIÈCES

## ALABAMA

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

## ARIZONA

Tech 24  
Phoenix 602-234-2443

Byassee Equipment Co.  
Phoenix 602-252-0402

## CALIFORNIA

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

Chapman Appl. Service  
San Diego 619-298-7106

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

## COLORADO

Hawkins Commercial Appliance  
Englewood 303-781-5548

## FLORIDA

Whaley Foodservice Repair  
Jacksonville 904-725-7800

Whaley Foodservice Repair  
Orlando 407-757-0851

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

Comm. Appliance Service  
Tampa 813-663-0313

## GEORGIA

Heritage Service Group  
Norcross 866-388-9837

## HAWAII

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

Food Equip Parts & Service  
Honolulu 808-847-4871

## ILLINOIS

Parts Town  
Addison 708-865-7278

Eichenauer Elec. Service  
Decatur 217-429-4229

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

Cone's Repair Service  
Moline 309-797-5323

## IOWA

Goodwin Tucker Group  
Des Moines 515-262-9308

## KENTUCKY

Tech 24  
Lexington 859-254-8854

Tech 24  
Louisville 502-451-5411

## LOUISIANA

Chandlers Parts & Service  
Baton Rouge 225-272-6620

## MARYLAND

Electric Motor Service  
Baltimore 410-467-8080

## MASSACHUSETTS

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

## MICHIGAN

Bildons Appliance Service  
Detroit 248-478-3320

Commercial Kitchen Service  
Bay City 989-893-4561

Midwest Food Equip. Service  
Grandville 616-261-2000

## MISSOURI

General Parts  
Kansas City 816-421-5400

Commercial Kitchen Services  
St. Louis 314-890-0700

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

## NEBRASKA

Anderson Electric  
Omaha 402-341-1414

## NEVADA

Burney's Commercial  
Las Vegas 702-736-0006

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

## NEW JERSEY

Jay Hill Repair  
Fairfield 973-575-9145

Service Plus  
Flanders 973-691-6300

## NEW YORK

Alpro Service Co.  
Maspeth 718-386-2515

Duffy's - AIS  
Buffalo 716-884-7425

3Wire  
Plattsburgh 800-634-5005

Duffy's - AIS  
Sauquoit 800-836-1014

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

## NORTH CAROLINA

Authorized Appliance  
Charlotte 704-377-4501

## OHIO

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

Tech 24  
Cincinnati 513-772-6600

Commercial Parts and Service  
Columbus 614-221-0057

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

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

## OKLAHOMA

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

## OREGON

General Parts Group  
Portland 503-624-0890

## PENNSYLVANIA

Elmer Schultz Services  
Philadelphia 215-627-5401

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

AIS Commercial Parts and Service  
Pittsburgh 412-809-0244

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

Electric Repair Co.  
Reading 610-376-5444

## RHODE ISLAND

Marshall Electric Co.  
Providence 401-331-1163

## SOUTH CAROLINA

Whaley Foodservice Repair  
Lexington 803-996-9900

## TENNESSEE

Camp Electric  
Memphis 901-527-7543

## TEXAS

Armstrong Repair Service  
Houston 713-666-7100

Cooking Equipment Specialist  
Mesquite 972-686-6666

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

## UTAH

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

## VIRGINIA

Daubers  
Norfolk 757-855-4097

Daubers  
Springfield 703-866-3600

## WASHINGTON

3Wire  
Seattle 800-207-3146

## WISCONSIN

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

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

## CANADA

### ALBERTA

Key Food Equipment Service  
Edmonton 780-438-1690

### BRITISH COLUMBIA

Key Food Equipment Service  
Vancouver 604-433-4484

Key Food Equipment Service  
Victoria 250-920-4888

### MANITOBA

Air Rite, Inc.  
Winnipeg 204-895-2300

### NEW BRUNSWICK

EMR Services, Ltd.  
Moncton 506-855-4228

### ONTARIO

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

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

### QUÉBEC

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

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

## UNITED KINGDOM

Marren Group  
Northants +44(0)1933 665313

**HATCO CORPORATION**

**P.O. Box 340500**

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

**800-558-0607 414-671-6350**

**support@hatcocorp.com**

**www.hatcocorp.com**

**Register your unit online!**

See IMPORTANT OWNER INFORMATION  
section for details.

**S'inscrire en ligne!**

Lisez la section **INFORMATIONS IMPORTANTES**  
**POUR LE PROPRIÉTAIRE** pour plus de informations.