



Register Online!
(see page 2)

S'inscrire en ligne!
(voir page 12)



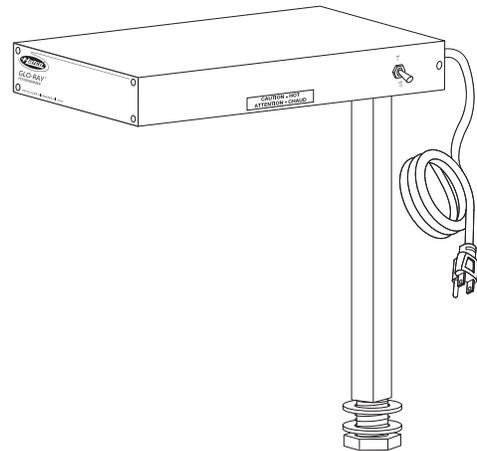
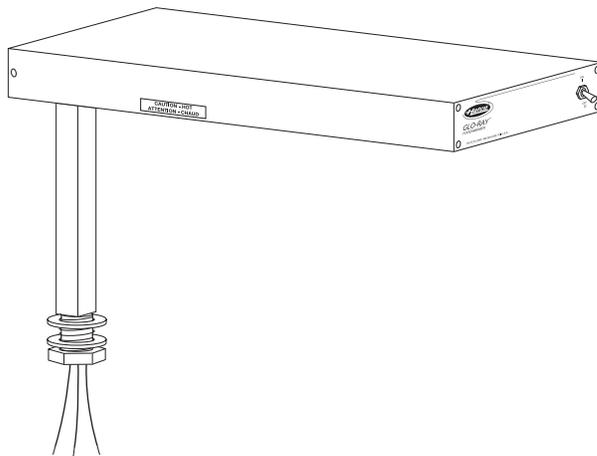
GLO-RAY®

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

P/N 07.04.412.00



⚠ 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 12

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

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 _____

Register your unit!

Completing online warranty registration will prevent delay in obtaining warranty coverage. Access the Hatco website at www.hatcocorp.com, select the *Parts & Service* pull-down menu, and click on "Warranty Registration".

Business Hours: 7:00 AM to 5:00 PM Central Standard Time (CST)
 (Summer Hours: June to September—
 7:00 AM to 5:00 PM CST Monday–Thursday
 7:00 AM to 4:00 PM CST Friday)

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

e-mail: partsandservice@hatcocorp.com

Fax: 800-690-2966 (Parts and Service)
 414-671-3976 (International)



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

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

INTRODUCTION

Hatco Glo-Ray® 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.

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.

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.

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.

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.

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.

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



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



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



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



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

WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install 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; fax 800-690-2966; or International fax 414-671-3976.

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.

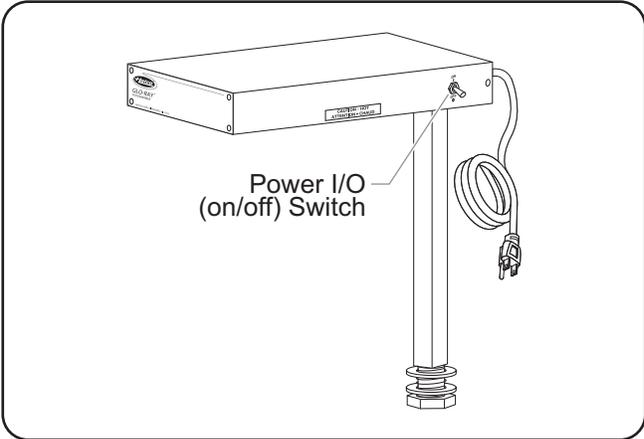
Fry Station Foodwarmers are available with either a metal sheathed or a ceramic heating element. Models containing metal sheathed heating elements are available with 10" (254 mm), 11" (279 mm), 12" (305 mm), or 13" (330 mm) clearances. Standard clearance is 13" (330 mm). Units with a ceramic heating 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.

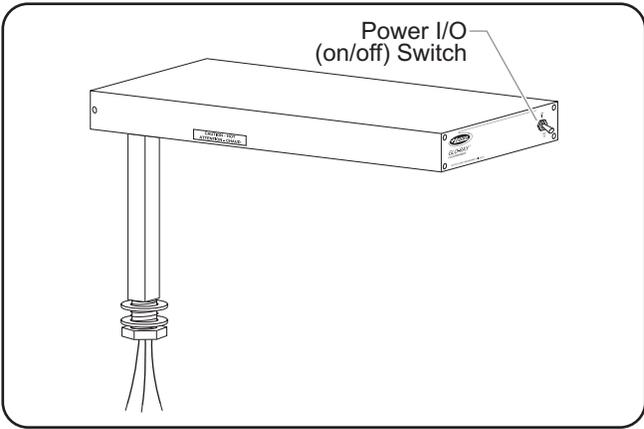
NOTE: All optional equipment and clearance heights must be specified at time of order.

- 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.

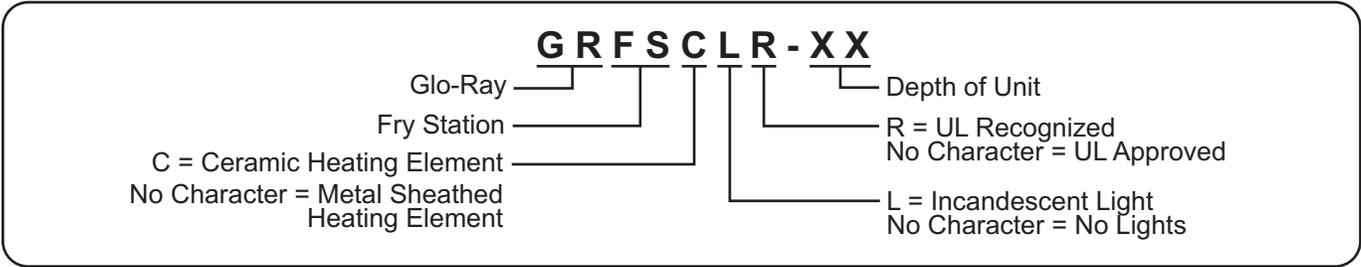


GRFSCL-18 Model



GRFSLR-24 Model

MODEL DESIGNATION



Plug Configurations

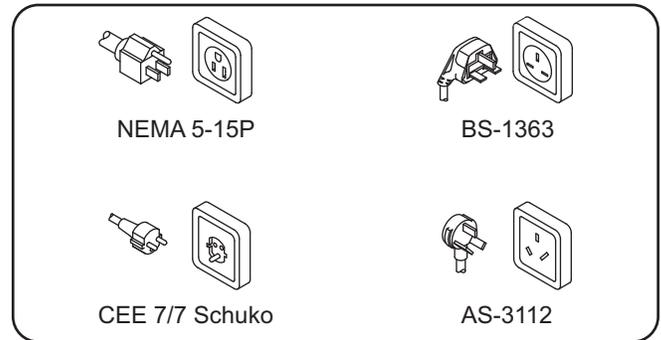
Corded units are supplied from the factory with an electrical cord and plug installed. Plugs are supplied according to the application.



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	11 lbs. (5 kg)
	220–230 (CE)	630–689	2.9–3.0	CEE 7/7 Schuko	11 lbs. (5 kg)
	230–240 (CE)	689–750	3.0–3.1	BS-1363	11 lbs. (5 kg)
GRFSC-18	120	870	7.3	NEMA 5-15P	13 lbs. (6 kg)
	220	730	3.3	CEE 7/7 Schuko	13 lbs. (6 kg)
	240	870	3.6	BS-1363	13 lbs. (6 kg)
	220–230 (CE)	730–799	3.3–3.5	CEE 7/7 Schuko	13 lbs. (6 kg)
	230–240 (CE)	799–870	3.5–3.6	BS-1363	13 lbs. (6 kg)
GRFSCR-18 *	120	750	6.3	---	12 lbs. (5 kg)
	220	630	2.9	---	12 lbs. (5 kg)
	240	750	3.1	---	12 lbs. (5 kg)
	220–230 (CE)	630–689	2.9–3.0	---	12 lbs. (5 kg)
	230–240 (CE)	689–750	3.0–3.1	---	12 lbs. (5 kg)
GRFSC-18 *	120	870	7.3	---	14 lbs. (6 kg)
	220	730	3.3	---	14 lbs. (6 kg)
	240	870	3.6	---	14 lbs. (6 kg)
	220–230 (CE)	730–799	3.3–3.5	---	14 lbs. (6 kg)
	230–240 (CE)	799–870	3.5–3.6	---	14 lbs. (6 kg)

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

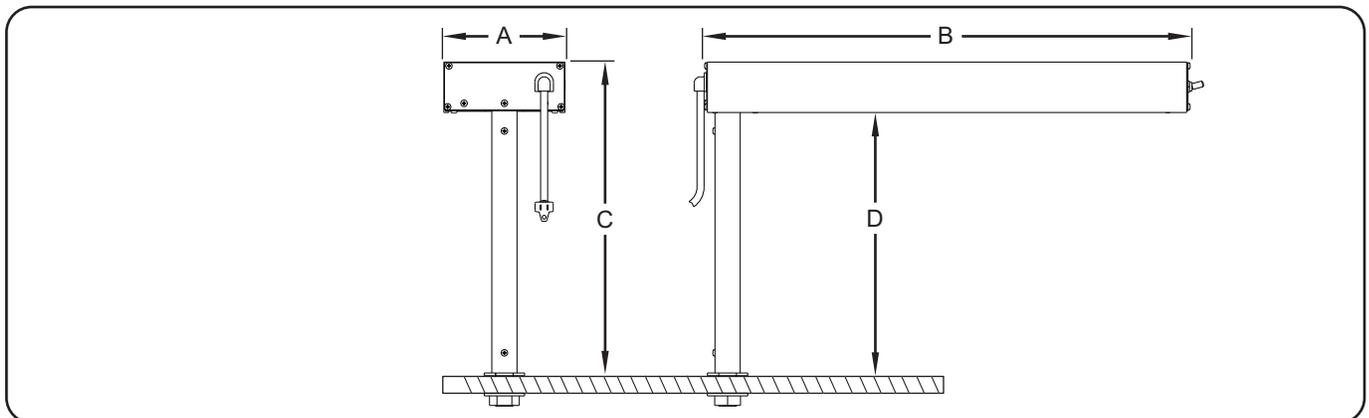
The shaded areas contain electrical information for **International models only**.

* 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.



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.



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.

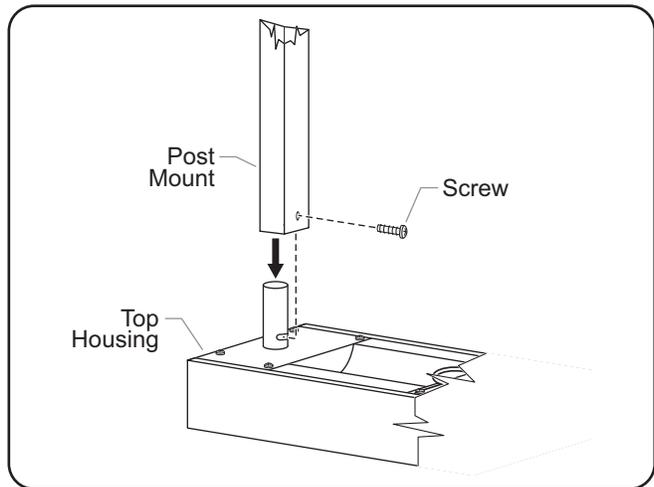


Non-corded units must be installed by a qualified electrician. Installation must conform to all local electrical codes. Installation by unqualified personnel will void unit warranty and may lead to electric shock or burn, as well as damage to unit and/or its surroundings.

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

Assembly

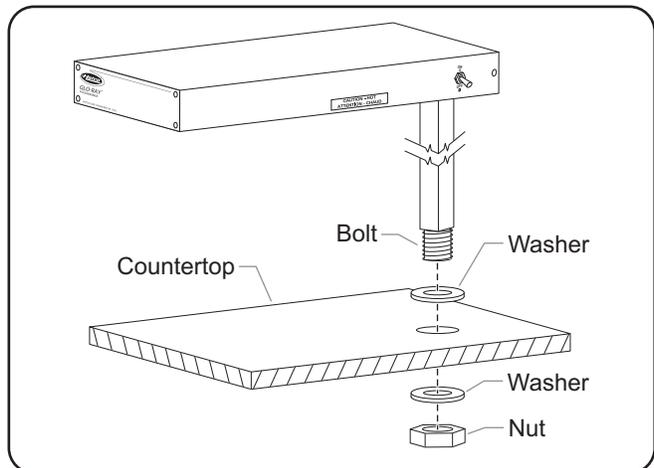
1. Remove the top housing and the post mount from the carton and set parts on a non-scratching surface.
2. Remove all packaging materials from the unit.
3. Position the top housing, element side up, on a non-scratching surface.
4. Secure the mounting post to the top housing.
 - a. Loosen the screw located 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.

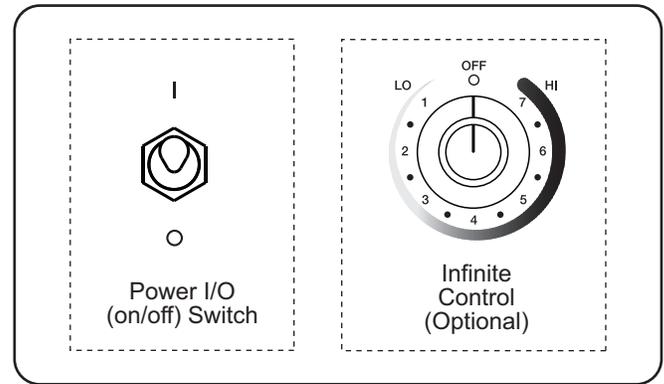
1. For corded units, plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
2. Move the Power I/O (on/off) switch to the "I" (on) position.
3. If equipped, turn the optional infinite control to the 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; fax 800-690-2966; or International fax 414-671-3976.

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 is an incandescent bulb that 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 V units, use Hatco P/N 02.30.043.00. For 220, 240, 220–230, and 230–240 V units, use Hatco P/N 02.30.058.00.



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.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Heating element is defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
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 and click on *Find Service Agent*, or contact the **Hatco Parts and Service Team** at:

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

e-mail: partsandservice@hatcocorp.com

Fax: 800-690-2966 or 414-671-3976

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).

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) **One (1) Year Parts and Labor PLUS Four (4) Years Parts-Only Warranty:**
 - 3CS and FR Tanks
- c) **One (1) Year Parts and Labor PLUS Nine (9) Years Parts-Only Warranty on:**
 - Electric Booster Heater Tanks
 - Gas Booster Heater Tanks
- d) **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	18
Introduction	12	Généralités	18
Consignes de Sécurité Importantes	13	Informations électriques	18
Description du Modèle	14	Assemblage	18
Désignation du Modèle	14	Mode d'emploi	19
Caractéristiques Techniques	15	Généralités	19
Configuration des Fiches	15	Maintenance	19
Tableau des valeurs nominales électriques —		Généralités	19
Série GRFSC	15	Nettoyage quotidien	19
Tableau des valeurs nominales électriques —		Remplacement d'une Ampoule	19
Série GRFS	16	Guide de Dépannage	20
Dimensions	17	Options et Accessoires	20
		Garantie Limitée	21

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Noter le numéro de modèle, le numéro de série, le voltage et la date d'achat de votre appareil ci-dessous (étiquette 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, sélectionnez le menu déroulant Parts & Service, puis cliquez sur Warranty Registration.

Horaires

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

Téléphone: 800-558-0607; 414-671-6350

Courriel: partsandservice@hatcocorp.com

Télécopieur: 800-690-2966 (Pièces et Service après-vente)
414-671-3976 (Internationale)



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

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

INTRODUCTION

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.

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.

AVERTISSEMENT

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 800-558-0607 ou 414-671-6350 ; télécopieur 800-690-2966 ; télécopieur internationale 414-671-3976.

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.

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).

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

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).

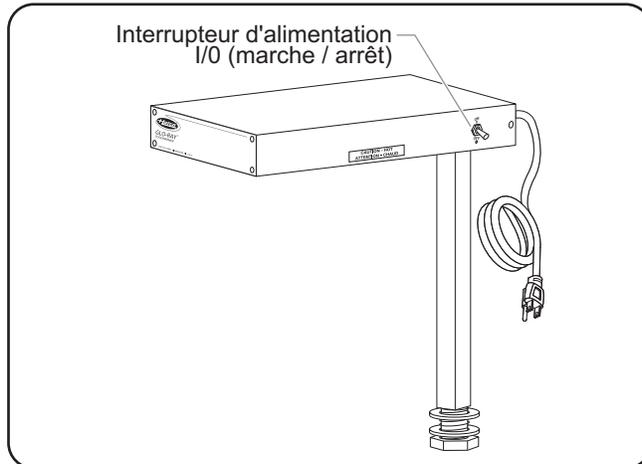
Les postes de cuisson des frites chauffe aliments sont proposés avec un élément de chauffage à gaine métallique ou en céramique. Les modèles contenant des éléments de chauffage à gaine métallique sont disponibles en différentes versions, avec les espaces suivants : 254 mm (10"), 279 mm (11"), 305 mm (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.

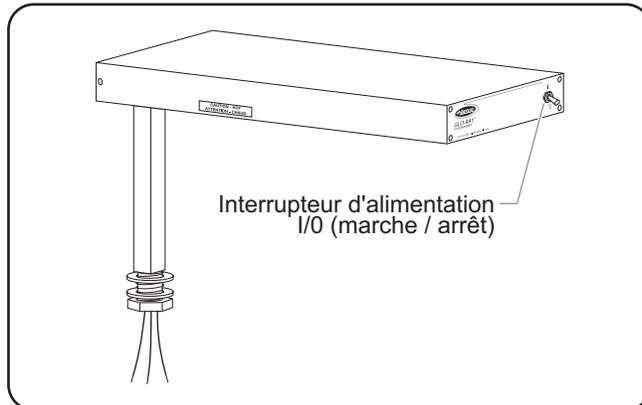
NOTA: Tous les équipements et les hauteurs d'espace en option doivent être précisés lors de la commande.

- GRFSC-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
- GRFSCR-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.

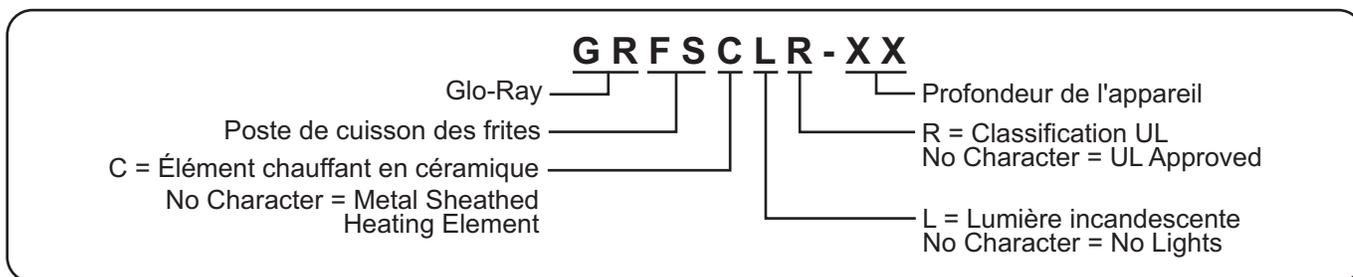


GRFSCL-18 Modèle



GRFSLR-24 Modèle

DÉSIGNATION DU MODÈLE



Configuration des fiches

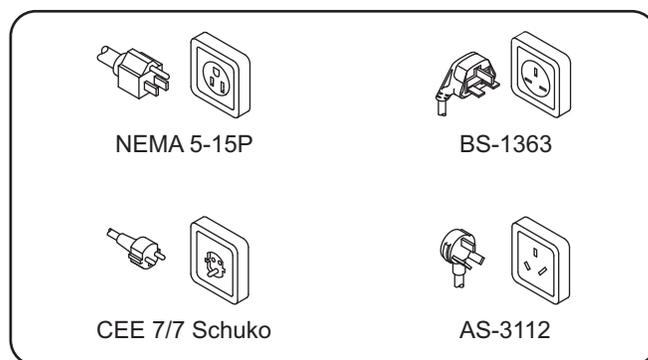
Les appareils sont livrés avec un cordon électrique avec fiche. Différentes fiches sont fournies selon les applications.

AVERTISSEMENT

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

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

NOTA: Prise non fournie par Hatco.



Configuration des fiches

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	5 kg (11 lbs.)
	240	750	3.1	BS-1363	5 kg (11 lbs.)
	220–230 (CE)	630–689	2.9–3.0	CEE 7/7 Schuko	5 kg (11 lbs.)
	230–240 (CE)	689–750	3.0–3.1	BS-1363	5 kg (11 lbs.)
GRFSCCL-18	120	870	7.3	NEMA 5-15P	6 kg (13 lbs.)
	220	730	3.3	CEE 7/7 Schuko	6 kg (13 lbs.)
	240	870	3.6	BS-1363	6 kg (13 lbs.)
	220–230 (CE)	730–799	3.3–3.5	CEE 7/7 Schuko	6 kg (13 lbs.)
	230–240 (CE)	799–870	3.5–3.6	BS-1363	6 kg (13 lbs.)
GRFSCR-18 *	120	750	6.3	---	5 kg (12 lbs.)
	220	630	2.9	---	5 kg (12 lbs.)
	240	750	3.1	---	5 kg (12 lbs.)
	220–230 (CE)	630–689	2.9–3.0	---	5 kg (12 lbs.)
	230–240 (CE)	689–750	3.0–3.1	---	5 kg (12 lbs.)
GRFSCCLR-18 *	120	870	7.3	---	6 kg (14 lbs.)
	220	730	3.3	---	6 kg (14 lbs.)
	240	870	3.6	---	6 kg (14 lbs.)
	220–230 (CE)	730–799	3.3–3.5	---	6 kg (14 lbs.)
	230–240 (CE)	799–870	3.5–3.6	---	6 kg (14 lbs.)

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.

NOTE: 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	500	2.4	NEMA 6-15P	5 kg (10 lbs.)
	220	500	2.3	CEE 7/7 Schuko	5 kg (10 lbs.)
	240	500	2.1	BS-1363	5 kg (10 lbs.)
	220-230 (CE)	500-547	2.3-2.4	CEE 7/7 Schuko	5 kg (10 lbs.)
	230-240 (CE)	459-500	2.0-2.1	BS-1363	5 kg (10 lbs.)
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	6 kg (13 lbs.)
	220-230 (CE)	600-656	2.7-2.9	CEE 7/7 Schuko	6 kg (13 lbs.)
	230-240 (CE)	569-620	2.5-2.6	BS-1363	6 kg (13 lbs.)
GRFSR-24 *	120	500	4.2	---	5 kg (10 lbs.)
	208	500	2.4	---	5 kg (10 lbs.)
	240	500	2.1	---	5 kg (10 lbs.)
	220	500	2.3	---	5 kg (10 lbs.)
	240	500	2.1	---	5 kg (10 lbs.)
	220-230 (CE)	500-547	2.3-2.4	---	5 kg (10 lbs.)
	230-240 (CE)	459-500	2.0-2.1	---	5 kg (10 lbs.)
GRFSLR-24 *	120	620	5.2	---	6 kg (13 lbs.)
	120/208	620	3.4	---	6 kg (13 lbs.)
	120/240	620	3.1	---	6 kg (13 lbs.)
	220	600	2.7	---	6 kg (13 lbs.)
	240	620	2.6	---	6 kg (13 lbs.)
	220-230 (CE)	600-657	2.7-2.9	---	6 kg (13 lbs.)
	230-240 (CE)	569-620	2.5-2.6	---	6 kg (13 lbs.)

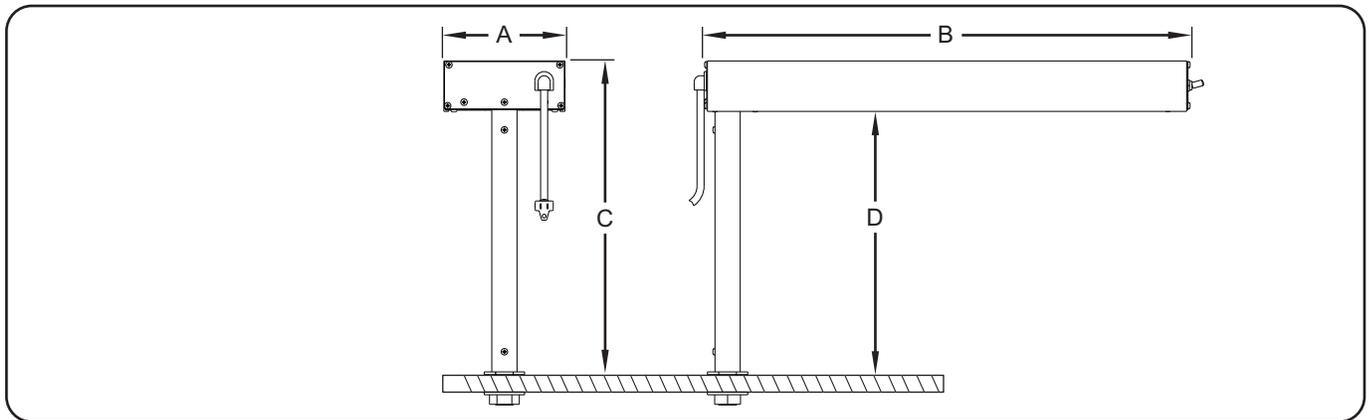
Les informations électriques grisées dans le tableau désignent les modèles destinés à l'exportation uniquement.

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

NOTE: 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

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

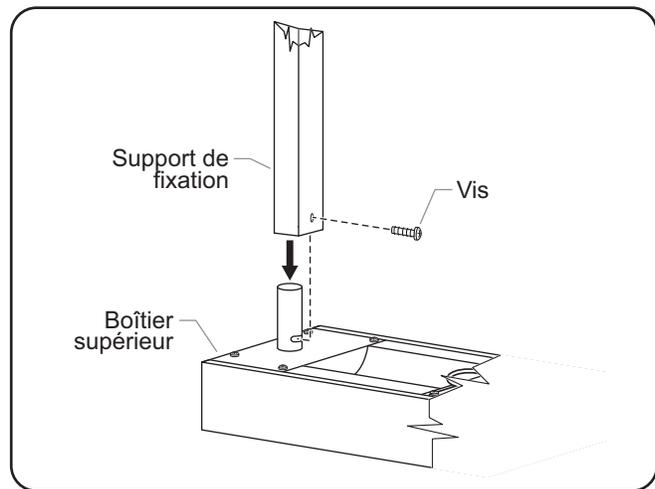
AVERTISSEMENT

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

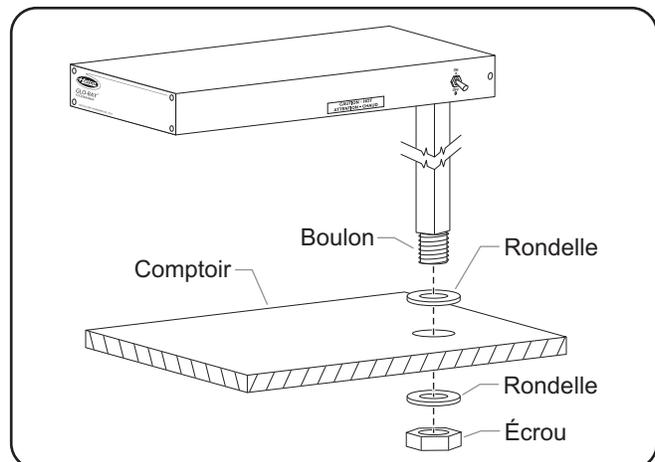
1. Retirez le boîtier supérieur et le support de fixation de l'emballage et posez les pièces sur une surface non abrasive.
2. Retirez tous les emballages de l'appareil.
3. Placez le boîtier supérieur, élément vers le haut, sur une surface non abrasive.
4. Fixez le support de fixation sur le boîtier supérieur.
 - 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.

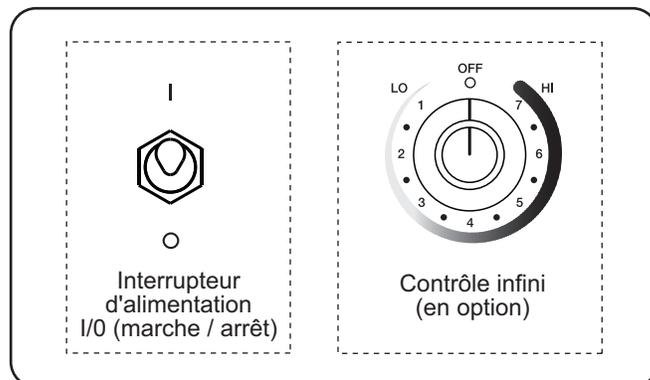
1. Pour les appareils câblés, branchez l'appareil à une prise correctement reliée à la terre et possédant la tension, la dimension et la configuration adéquates. Consultez la section CARACTÉRISTIQUES pour obtenir plus de détails.
2. Placer l'interrupteur I/O (marche/arrêt) sur la position « I » (marche).
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 ; télécopieur 800-690-2966; télécopieur internationale 414-671-3976.

AVIS

Utilisez uniquement des nettoyants non abrasifs et des chiffons doux. Les chiffons et nettoyant abrasifs pourraient rayer la finition de l'unité, altérant son apparence et la rendant vulnérable à l'accumulation de saleté. 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 02.30.043.00 d'Hatco. Pour les applications 220, 240, 220-230 et 230-240 volts, utilisez P/N 02.30.058.00 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.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
	Le élément chauffant est défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
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) et cliquez sur Trouver un agent d'entretien, ou contactez l'équipe d'entretien et de pièces détachées de Hatco :

Numéro de

téléphone: 800-558-0607 ou 414-671-6350

Courriel: partsandservice@hatcocorp.com

Télécopie: 800-690-2966 ou 414-671-3976

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).

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 du produit 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 an (1) 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 d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS quatre (4) ans pour les pièces uniquement :
 Cuves 3CS et FR

c) 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

d) 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 TOUS BREVETS OU TOUTES AUTRES ATTEINTES AUX DROITS DE LA PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE. Sans restreindre la portée générale des énoncés précédents, CES GARANTIES NE COUVRENT PAS : 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 À, LES 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

Service Solutions Group
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.
Pompano Beach 954-971-0456

Comm. Appliance Service
Tampa 813-663-0313

GEORGIA

TWC Services
Mableton 770-438-9797

Heritage Service Group
Norcross 866-388-9837

Southeastern Rest. Svc.
Norcross 770-446-6177

HAWAII

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

Food Equip Parts & Service
Honolulu 808-847-4871

ILLINOIS

Parts Town
Lombard 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

INDIANA

GCS Service
Indianapolis 800-727-8710

IOWA

Goodwin Tucker Group
Des Moines 515-262-9308

KENTUCKY

Service Solutions Group
Lexington 859-254-8854

Service Solutions Group
Louisville 502-451-5411

LOUISIANA

Chandlers Parts & Service
Baton Rouge 225-272-6620

MARYLAND

Electric Motor Service
Baltimore 410-467-8080

GCS Service
Silver Spring 301-585-7550

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

MINNESOTA

GCS Service
Minnetonka 800-822-2303
x20365

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

Acme American Repairs, Inc.
Brooklyn 718-456-6544

Alpro Service Co.
Brooklyn 718-386-2515

Appliance Installation
Buffalo 716-884-7425

Duffy's Equipment Services, Inc.
Buffalo 800-836-1014

3Wire Northern
Plattsburgh 800-634-5005

Duffy's Equipment Services, Inc.
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

Service Solutions Group
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

Krueger, Inc.
Oklahoma City 405-528-8883

OREGON

Ron's Service, Inc.
Portland 503-624-0890

PENNSYLVANIA

Elmer Schultz Services
Philadelphia 215-627-5401

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

Appliance Installation & 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

GCS Service
Fort Worth 800-433-1804

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 Restaurant Appliance
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

Parts and Service Fax 800-690-2966

International Fax 414-671-3976

partsandservice@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.