



Register Online!
(see page 2)



GLO-RAY®

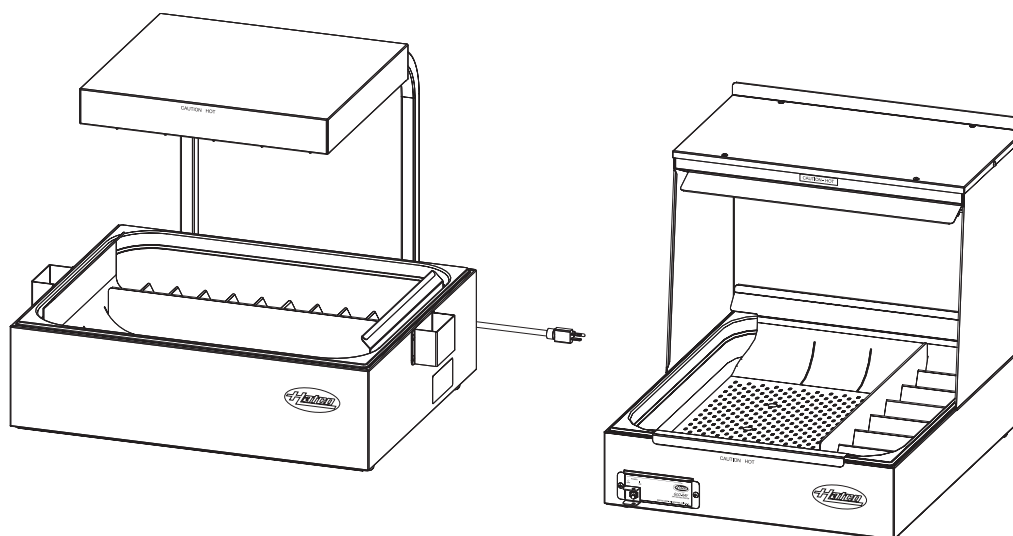
Fry Holding Station

GRFHS Series

Installation and Operating Manual

For CE and Non-CE Models

P/N 07.04.488.00



Wärmestation für Frittiergut
Serien GRFHS

D Installations- und Bedienungshandbuch
P 11

Registrieren Sie sich online!

Estación mantenedora de frituras
Series GRFHS
Manual de Instalación y Operación
P 21

Regístrate en línea!

Châuffe-frites
Séries GRFHS
Manuel d'installation et d'utilisation
P 31

S'inscrire en ligne!

Stazione di conservazione per frittura
Serie GRFHS
Manuale per l'installazione e l'uso
P 41

Registratevi online!

Warmhoudstation voor gebakken voedsel
Modelreeksen GRFHS

NL Handleiding voor Installatie en Bediening
P 51

Registreer online!

CONTENTS



Important Owner Information	2	Operation	7
Introduction	2	General	7
Important Safety Information.....	3	Maintenance	7
Model Designation.....	3	General	7
Model Description.....	4	Cleaning	7
Specifications.....	4	Replacing a Display Light.....	7
Dimensions	4	Troubleshooting Guide	8
Plug Configurations	5	Options and Accessories.....	9
Electrical Rating Chart.....	5	International Limited Warranty.....	10
Installation	6	Service Information	10
General.....	6		

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 lower left-hand side 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: 8:00 AM to 5:00 PM
Central Standard Time (C.S.T.)
(Summer Hours [June to September]:
8:00 AM to 5:00 PM C.S.T., Monday–Thursday
8:00 AM to 2:30 PM C.S.T., Friday)

Telephone: (414) 671-6350

E-mail: partsandservice@hatcocorp.com

Fax: (414) 671-3976 (Parts and Service)

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

INTRODUCTION

Hatco Glo-Ray® Fry Holding Stations are perfect for holding fried foods at kitchen work areas and serving areas. These warmers hold hot fried products and keep them at optimum serving temperatures without affecting quality.

The semi-enclosed chamber is equipped with pre-focused infrared heat from above and a thermostatically-controlled heated base to extend the holding times of the food product. The ceramic heating element(s) and the base blanket heating element are guaranteed against burnout and breakage for one year.

Each Hatco Glo-Ray Fry Holding Station is a product of extensive research and field testing. The materials used were selected for maximum durability, attractive appearance, and optimum performance. Every unit is inspected and tested thoroughly prior to shipment.

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

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

WARNING

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

CAUTION

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

NOTICE

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



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.
- Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.
- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 21°C (70°F).
- 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.
- Do not clean unit when it is energized or hot.
- Do not allow liquids to spill into unit.
- 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 25 mm (1") from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.
- Do not place combustible items on top of unit.

⚠ WARNING

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.

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

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

Do not place anything on top of unit; doing so may subject personnel to injury or could damage unit.

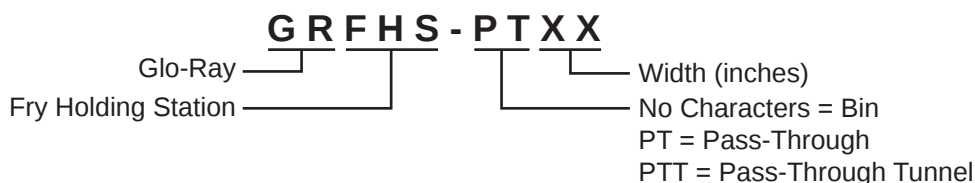
Standard and approved manufacturing oils may smoke up to 30 minutes during initial startup. This is a temporary condition. Operate unit without food product until smoke dissipates.

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.

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

MODEL DESIGNATION



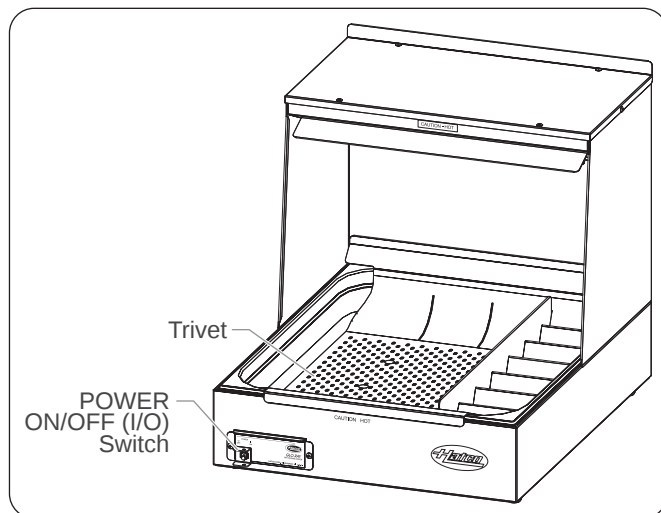
MODEL DESCRIPTION



All Models

Glo-Ray® Fry Holding Stations ensure fried foods will remain at optimum temperatures without cooking or drying them out. Standard models are constructed of aluminum and stainless steel featuring a POWER ON/OFF (I/O) switch, a preset thermostatically-controlled heated base, ceramic upper heating element(s), stainless steel trivet with sectional divider, and a 1829 mm (6') cord and plug set.

Various options and accessories can be supplied to customize the Fry Holding Station. Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section near the back of this manual for details.



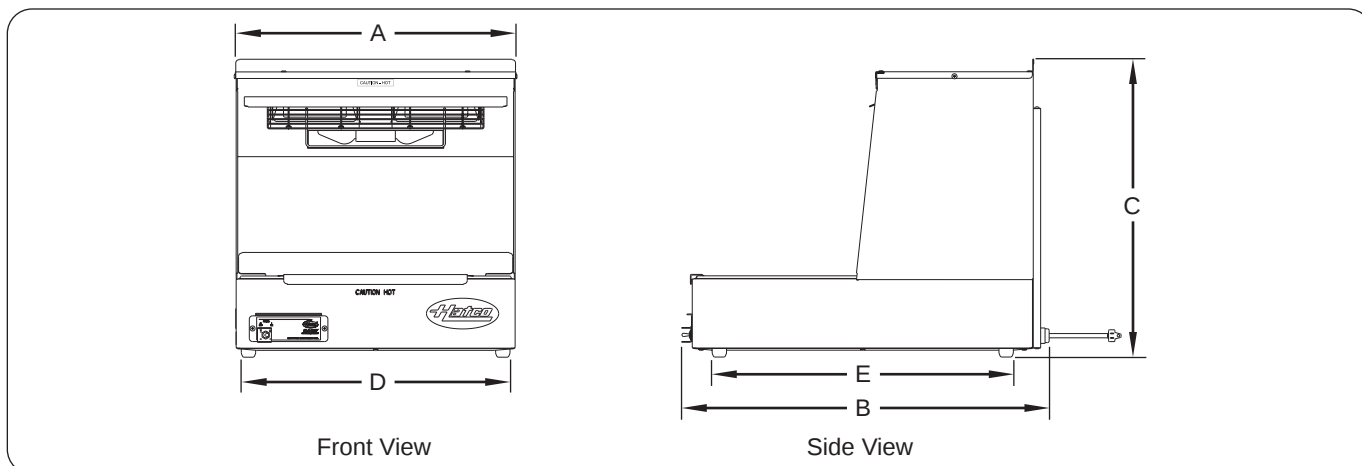
Fry Holding Station (GRFHS-21 shown)

SPECIFICATIONS

Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)
GRFHS-16	416 mm (16-3/8")	610 mm (24")	576 mm (22-3/4")	397 mm (15-5/8")	483 mm (19")
GRFHS-PT16	548 mm (21-5/8")	608 mm (24")	630 mm (24-13/16")	397 mm (15-5/8")	483 mm (19")
GRFHS-21	541 mm (21-3/8")	701 mm (27-5/8")	577 mm (22-3/4")	521 mm (20-1/2")	584 mm (23")
GRFHS-PTT21	575 mm (22-5/8")	965 mm (38")	575 mm (22-5/8")	464 mm (18-1/4")	641 mm (25-1/4")
GRFHS-22	558 mm (22")	466 mm (18-3/8")	438 mm (17-1/4")	479 mm (18-7/8")	394 mm (15-1/2")
GRFHS-26	663 mm (26-1/8")	581 mm (22-7/8")	577 mm (22-3/4")	641 mm (25-1/4")	464 mm (18-1/4")
GRFHS-PT26‡	747 mm (29-7/16")	577 mm (22-3/4")	627 mm (24-3/4")	641 mm (25-1/4")	464 mm (18-1/4")

‡ Add 51 mm (2") to Height (C) when equipped with the optional 152 mm (6") Base.



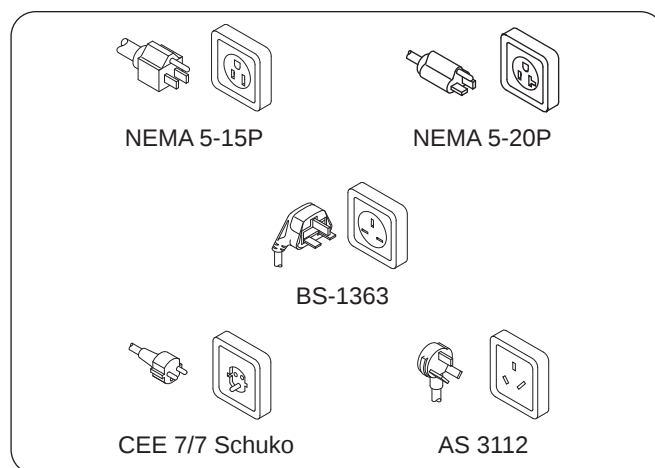
Plug Configurations

Units are supplied from the factory with an electrical cord and plug. 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 the proper voltage and size electrical receptacle.

NOTE: The specification label is located on the lower left hand side of the unit. See label for serial number and verification of unit electrical information.



Plug Configurations

Electrical Rating Chart

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
GRFHS-16	100	878	8.8	NEMA 5-15P	27 kg (60 lbs.)
	120	1090	9.1	NEMA 5-15P	27 kg (60 lbs.)
	220–230 (CE)	1057–1155	4.8–5.0	CEE 7/7 Schuko	27 kg (60 lbs.)
	230–240 (CE)	1019–1110	4.4–4.6	BS-1363 or AS 3112*	27 kg (60 lbs.)
GRFHS-PT16	120	1090	9.1	NEMA 5-15P	27 kg (60 lbs.)
GRFHS-21	100	1007	10.1	NEMA 5-15P	29 kg (63 lbs.)
	120	1200	10.0	NEMA 5-15P	29 kg (63 lbs.)
	220–230 (CE)	1218–1332	5.5–5.8	CEE 7/7 Schuko	29 kg (63 lbs.)
	230–240 (CE)	1102–1200	4.8–5.0	BS-1363 or AS 3112*	29 kg (63 lbs.)
GRFHS-PTT21	120	1740	14.5	NEMA 5-15P†	45 kg (100 lbs.)
	220–230 (CE)	1486–1624	6.8–7.1	CEE 7/7 Schuko	45 kg (100 lbs.)
	230–240 (CE)	1624–1768	7.1–7.4	BS-1363 or AS 3112*	45 kg (100 lbs.)
GRFHS-22	120	1030	8.6	NEMA 5-15P	20 kg (44 lbs.)
GRFHS-26	120	1200	10.0	NEMA 5-15P	30 kg (66 lbs.)
	220–230 (CE)	1190–1300	5.4–5.7	CEE 7/7 Schuko	30 kg (66 lbs.)
	230–240 (CE)	1128–1229	4.9–5.1	BS-1363 or AS 3112*	30 kg (66 lbs.)
GRFHS-PT26	120	1440	12.0	NEMA 5-15P	29 kg (64 lbs.)
	220–230 (CE)	1233–1347	5.6–5.9	CEE 7/7 Schuko	29 kg (64 lbs.)
	230–240 (CE)	1347–1468	5.9–6.1	BS-1363 or AS 3112*	29 kg (64 lbs.)

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

† The GRFHS-PTT21 for Canada use a NEMA 5-20P plug configuration.

* AS3112 plug for use in Australia only.

NOTE: Shipping weight includes packaging.

General

Glo-Ray® Fry Holding Stations are shipped from the factory with most components pre-assembled. Care should be taken when unpacking shipping carton to avoid damage to unit and the components enclosed.

WARNING

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

FIRE HAZARD:

- Locate unit a minimum of 25 mm (1") from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.
- Do not place combustible items on top of unit.

CAUTION

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.

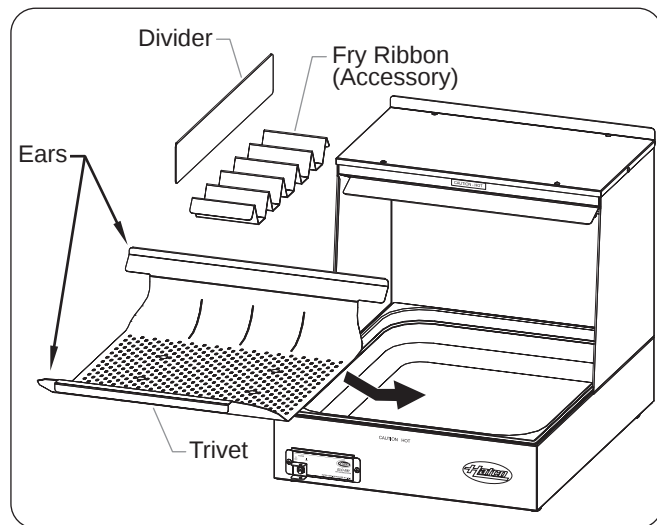
NOTE: Unit must be transported in the upright position.

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

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

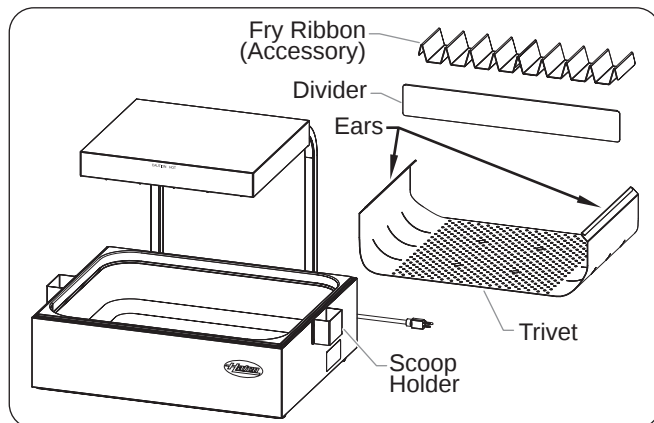
3. Install the stainless steel trivet by placing it in the bottom of the Fry Holding Station with the perforated holes placed towards the base.

- On GRFHS-16, -PT16, -21, PTT21, -22, and -26 models, place the "ears" of the trivet against the front and back of the unit.



Installation (GRFHS-21 shown)

- On GRFHS-PT26 models, place the "ears" of the trivet against each side of the unit.



Installation (GRFHS-PT26 shown)

4. Install the stainless steel divider in any of the slots provided on the trivet. Make sure the folded edge is facing up.

5. Place the unit in the desired location.

- Locate the unit in an area where the ambient air temperature is constant and a minimum of 21°C (70°F). Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exhaust fans/hoods, air conditioning ducts, drive-through windows).
- Make sure the unit is at the proper counter height in an area convenient for use.
- Make sure the countertop is level and strong enough to support the weight of the unit and food product.
- Make sure all the feet on the bottom of the unit are positioned securely on the countertop.

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.

Do not place anything on top of unit; doing so may subject personnel to injury or could damage unit.

6. Install any accessories that came with the unit. Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section for details.

General

Use the following procedure to operate Glo-Ray Fry Holding Stations.

⚠ WARNING

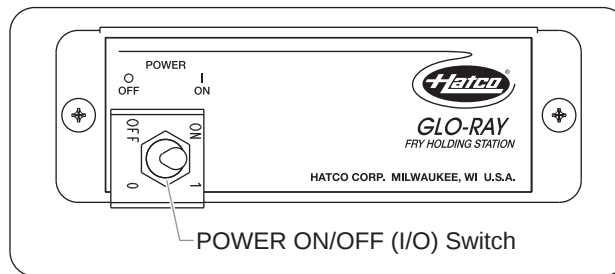
Read all safety messages in the **IMPORTANT SAFETY INFORMATION** section before operating this equipment.

1. 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 ON/OFF (I/O) switch to the ON (I) position.
3. 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.

NOTE: The unit comes equipped with an internal thermostat that is factory preset. If an adjustment is necessary, please consult factory.



POWER ON/OFF (I/O) Switch

MAINTENANCE

General

Glo-Ray Fry Holding Stations are designed for maximum durability and performance with minimum maintenance.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

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

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

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. Remove any accessories for proper cleaning in a dishwasher or wash sink.
3. 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.
4. Wipe dry the entire unit using a dry, non-abrasive cloth.

Replacing a Display Light Bulb

⚠ 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.

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 unit, unplug the power cord, 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 100 and 120 V units, use Hatco P/N 02.30.043.00. For 220–230 and 230–240 V units, use Hatco P/N 02.30.058.00.

NOTE: Shatter-resistant halogen bulbs are available in place of the standard incandescent bulbs. Halogen bulbs have a special coating to guard against injury and food contamination in the event of breakage. For 100 and 120 V units, use Hatco P/N 02.30.081.00. For 220–230 and 230–240 V units, use Hatco P/N 02.30.082.00.

WARNING

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

WARNING

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

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Unit 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(s) are 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.
	Internal thermostat is set too low or is faulty.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Heating element(s) are 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.
	Internal thermostat is set too high or is faulty.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

Box Ribbon

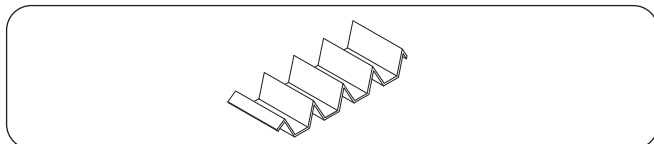
The following hardcoated box ribbons are available as accessories to hold french fry boxes. The five and eight pleat ribbons can be installed on the right or left side of the fry pan.

Four Pleat Fry Box Ribbon (GRFHS-16 and -26)

Five Pleat French Fry Box Ribbon (all models)

Five Pleat Fry Box Ribbon (GRFHS-21)

Eight Pleat Fry Box Ribbon (GRFHS-PTT21 and -PT26)



Four Pleat Fry Box Ribbon

Bag Ribbon

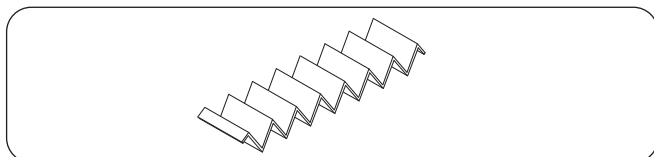
The following hardcoated bag ribbons are available as accessories to hold french fry bags.

Five Pleat Fry Bag Ribbon (GRFHS-16 and -26)

Seven Pleat Fry Bag Ribbon (GRFHS-21)

Eight Pleat French Fry Bag Ribbon (all models)

Ten Pleat Fry Bag Ribbon (GRFHS-PTT21 and -PT26)



Seven Pleat Fry Bag Ribbon

Box/Bag Combo Ribbons

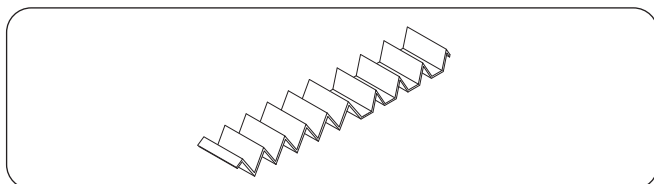
The following hardcoated box/bag combo ribbons are available as accessories.

Six Pleat Fry Box/Bag Combo Ribbon (GRFHS-21)

A six pleat fry bag/box combo ribbon can be added to the fry bin on either the right or left side. Each combo tray can hold up to three fry bags and three fry boxes.

Nine Pleat Fry Box/Bag Combo Ribbon (GRFHS-PTT21 and -PT26)

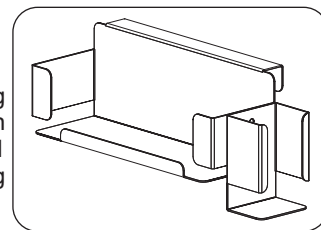
A nine pleated hardcoated fry bag/box combo ribbon can be added to either the front or rear of the fry bin. Each combo tray can hold up to four fry boxes and five fry bags.



Nine Pleat Combo Ribbon

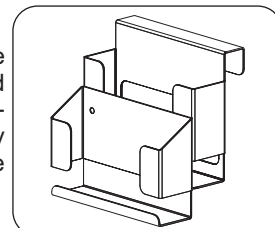
Side-by-Side Bag and Tong Holder

A side-by-side bag and tong holder is available as an accessory for GRFHS-21 models only. The bag and tong holder hangs on the pan stop.



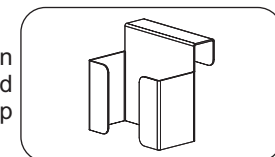
Piggy-Back Bag Holder

A piggy back bag holder is available as an accessory for GRFHS-21 and GRFHS-PTT21 models. The piggy-back bag holder hangs on the fry bin and provides two spots to store fry bags.



Scoop Holder

A scoop holder is available as an accessory for GRFHS-PT26 and GRFHS-PTT21 models. The scoop holder hangs on the pan stop.



Right- or Left-Hand Cutout for Fry Basket

An optional right- or left-hand cutout for easier access to a fry station with a fryer basket is available for GRFHS-16, GRFHS-21, and GRFHS-26 models.

GRFHS-PT26 w/ 152 mm (6") Base

The GRFHS-PT26 is available with a 152 mm (6") deep base instead of the standard 102 mm (4") base.

Dividers

Dividers are available as accessories. Order using the following Hatco P/N that corresponds to the appropriate model.

Model	Hatco P/N
GRFHS-16, GRFHS-26, GRFHS-PT16.....	04.25.297.00
GRFHS-21.....	04.25.316.00
GRFHS-PT26 (standard), GRFHS-PTT21.....	04.25.349.00
GRFHS-22.....	04.25.542.00
GRFHS-PT26 (optional 152 mm Base).....	04.25.545.00

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) Two (2) Year Parts 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 — HWB Series (metal sheathed)

b) One (1) Year Parts PLUS Four (4) Years Parts Warranty on pro-rated terms that Hatco will explain at Buyer's request:

3CS and FR Tanks

c) Ten (10) Year Parts Warranty:

Electric Booster Heater Tanks
 Gas Booster Heater Tanks

d) Ninety (90) Day Parts 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 to replacement of part or Product using, at Hatco's option, new or refurbished parts or Product by Hatco or a Hatco-authorized service agency 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.

SERVICE INFORMATION

The warranty on Glo-Ray® Fry Holding Station is for one year from date of purchase or eighteen months from date of shipping from Hatco, whichever occurs first.

If you experience a problem with a Fry Holding Station during the warranty period, please do the following:

Contact Local Hatco Dealer

When contacting the Hatco dealer for service assistance, please supply the dealer with the following information to ensure prompt processing:

- Model of unit
- Serial number (located on lower left-hand side of unit)
- Specific problem with the unit
- Date of purchase
- Name of business
- Shipping address
- Contact name and phone number

The Hatco dealer will do the following:

- Provide replacement part(s) as required
- Submit warranty claim to Hatco for processing

Non-Warranty Problems

If you experience a non-warranty problem that requires assistance, please contact the nearest Authorized Hatco Service Agency.

To locate the nearest Service Agency:

- access our website at www.hatcocorp.com, select the *Resources* pull-down menu, and click on "Find Service Agent/Distributor"
- call Hatco Service at 414-671-6350
- e-mail Hatco Service at partsandservice@hatcocorp.com

Wichtige Informationen für den Benutzer	11	Betrieb	17
Einleitung	11	Allgemeines	17
Wichtige Sicherheitshinweise	12	Wartung	17
Modellbeschreibung	13	Allgemeines	17
Modellbezeichnung	13	Reinigung	17
Technische Daten	14	Austauschen der Glühlampe	17
Steckerkonfigurationen	14	Richtlinien zur Störungsbeseitigung	18
Tabelle der elektrischen Anschlüsse	14	Optionen und Zubehör	18
Abmessungen	15	Internationale Beschränkte Garantie	20
Aufstellen des Gerät	16	Hinweise zur Garantieleistung	20
Allgemeines	16		

WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DEN BENUTZER

Schreiben Sie die Modellbezeichnung, die Seriennummer (Plakette mit den Spezifikationen befindet sich links unten am Gerät), die Spannung und das Kaufdatum in die folgenden Zeilen. Haben Sie bitte diese Information zur Hand, wenn Sie Hatco wegen einer Service-Unterstützung anrufen.

Modellbezeichnung _____

Seriennummer _____

Spannung _____

Kaufdatum _____

Registrieren Sie Ihr Gerät!

Wenn Sie die Online-Garantieregistrierung ausfüllen, vermeidet das Verzögerungen beim Erhalt der Garantiedeckung. Rufen Sie die Hatco Website unter www.hatcocorp.com auf, wählen Sie das Pulldown-Menü „Parts & Service“ (Ersatzteile und Wartung) aus und klicken Sie auf „Warranty Registration“ (Garantieregistrierung).

Geschäftszeiten:

8.00 Uhr bis 17.00 Uhr
Central Standard Time (CST)
(im Sommer: Juni bis September –
8.00 Uhr bis 17.00 Uhr (CST)
Montag bis Donnerstag
8.00 Uhr bis 14.30 Uhr (CST) Freitag)

Telefon: (414) 671-6350

Fax: (414) 671-3976 (Ersatzteile und Service)

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website unter www.hatcocorp.com.

EINLEITUNG

Hatco Glo-Ray® Wärmestationen für Frittiergut sind perfekt geeignet, um Frittiergut in Küchen- und Bedienbereichen warmzuhalten. Die Wärmestationen eignen sich zur Aufbewahrung von heißem Frittiergut und sorgen für dessen optimale Serviertemperatur, ohne die Qualität zu beeinträchtigen.

Die halbgeschlossene Kammer ist mit einer voreingestellten Infrarot-Oberheizung und einer thermostatkontrollierten Wärmeplatte ausgestattet, um die Warmhaltedauer von Lebensmitteln zu verlängern. Für keramische Heizelemente und das Heizelement der Wärmeplatte wird eine einjährige Garantie gegen Ausbrennen und Bruchschäden gewährt.

Hatco Glo-Ray Wärmestation für Frittiergut sind das Ergebnis von umfangreicher Forschungstätigkeit und praktischen Tests. Die verwendeten Materialien wurden ausgewählt, um lange Lebensdauer, gute Optik und optimale Leistung zu erzielen. Jedes Gerät wurde vor der Auslieferung ausführlich überprüft und getestet.

Dieses Handbuch enthält Anleitungen für das Aufstellen und die Bedienung des Hatco Glo-Ray Wärmestation für Frittiergut sowie wichtige Sicherheitshinweise. Wir empfehlen, alle in diesem Handbuch enthaltenen Aufstell-, Sicherheits- und Bedienungsanweisungen für diesen Wärmestation für Frittiergut vor dem Aufstellen und der Inbetriebnahme zu lesen.

Sicherheitshinweise sind in diesem Handbuch durch ein Warnsymbol mit den folgenden Signalwörtern gekennzeichnet:

WARNUNG

WARNUNG bedeutet, dass eine Gefahr schwerer oder tödlicher Verletzungen besteht, wenn die Situation nicht vermieden wird.

VORSICHT

VORSICHT bedeutet, dass eine Gefahr leichter oder mittelschwerer Verletzungen besteht, wenn die Situation nicht vermieden wird.

HINWEIS

HINWEIS bedeutet, dass eine Gefahr von Geräte- oder Sachschäden besteht.



Vor der Anwendung dieser Ausrüstung lesen Sie die folgenden wichtigen Sicherheitsinformationen, um ernste Verletzung oder Tod zu vermeiden und Schaden der Ausrüstung oder des Eigentums zu vermeiden.

! WARNUNG

GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS:

- Das Gerät muss an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit der richtigen Spannung, Größe und Steckerkonfiguration angeschlossen werden. Wenn Stecker und Steckdose nicht übereinstimmen, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um die richtige Netzspannung und Steckerart zu ermitteln und die korrekte Steckdose zu installieren.
- Schalten Sie die Stromversorgung aus, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, einstellen oder warten.
- Tauchen Sie das Gerät NICHT in Wasser und reinigen Sie das Gerät NICHT mit übermäßig viel Wasser. Das Gerät ist nicht wasserdicht. Es darf nicht betrieben werden, wenn es in Wasser getaucht oder mit übermäßig viel Wasser gereinigt wurde.
- Das Gerät ist nicht witterungsfest. Stellen Sie das Gerät in einem Raum an einer Stelle auf, an der die Umgebungstemperatur mindestens 21°C beträgt.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampf oder übermäßig viel Wasser.
- Dieses Gerät ist nicht für direktes Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Es darf nicht mit einem Sprühstrahl gereinigt werden.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Kabel.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel durchgeschauert oder abgenutzt ist.
- Reinigen Sie das Gerät nicht, wenn es sich in Betrieb befindet oder heiß ist.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Gerät geschüttet werden.
- Verwenden Sie bei der Reparatur von Hatco Geräten ausschließlich Hatco Ersatzteile. Wenn Sie keine Original-Hatco-Ersatzteile verwenden, werden alle Garantien ungültig und Sie setzen die Bediener der Geräte möglicherweise gefährlichen elektrischen Spannungen aus, welche zu Stromschlag oder Verbrennungen führen können. Original-Hatco-Ersatzteile sind für den sicheren Betrieb unter den gegebenen Einsatzbedingungen ausgelegt. Manche Ersatzteile anderer Hersteller oder Nachbauteile verfügen nicht über die geforderten Eigenschaften und funktionieren nicht sicher in Hatco Geräten.

BRANDGEFAHR:

- Stellen Sie das Gerät mit mindestens 25 mm Abstand zu entflammenden Wänden oder Materialien auf. Wenn dieser Sicherheitsabstand nicht eingehalten wird, können Verfärbungen entstehen und brennbare Stoffe können sich entzünden.
- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf das Gerät.

! WARNUNG

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten vorgesehen. Für eine ordnungsgemäße Beaufsichtigung von Kindern sorgen und diese von dem Gerät fern halten.

Sicherstellen, dass alle Bediener im sicheren und fachgerechten Gebrauch des Geräts geschult sind.

Verwenden Sie nur Glühlampen, die den Bestimmungen der NSF (National Sanitation Foundation) entsprechen und speziell für Bereiche bestimmt sind, in denen Speisen bereitgehalten werden. Zu Bruch gehende Glühlampen ohne Spezialbeschichtung könnten zu Verletzungen von Personen und zur Kontamination der Speisen führen.

Falls eine Reparatur dieses Geräts erforderlich sein sollte, wenden Sie sich an Ihren autorisierten Hatco Servicebetrieb oder an die Hatco Serviceabteilung unter +1-414-671-6350 (Telefon) oder +1-414-671-3976 (Fax).

! VORSICHT

VERBRENNUNGSGEFAHR: Einige Außenflächen des Geräts werden heiß. Beim Berühren dieser Flächen Vorsicht walten lassen.

Stellen Sie das Gerät unter Einhaltung der richtigen Thekenhöhe an einer geeigneten Stelle auf. Der Aufstellungsort sollte eben sein, um versehentliches Umkippen des Geräts bzw. Herausfallen des Inhalts zu verhindern, und standfest genug, um das Gewicht von Gerät und Speisen zu tragen.

Legen Sie nichts auf das Gerät. Dadurch können sich Personen verletzen und das Gerät kann beschädigt werden.

Standardmäßige und zugelassene Fertigungsöle rauchen bei der anfänglichen Inbetriebnahme bis zu 30 Minuten lang. Das ist ein vorübergehender Zustand. Zur Gewährleistung des sicheren Betriebs muss das Gerät solange ohne Speisen betrieben werden, bis kein Rauch mehr entsteht.

HINWEIS

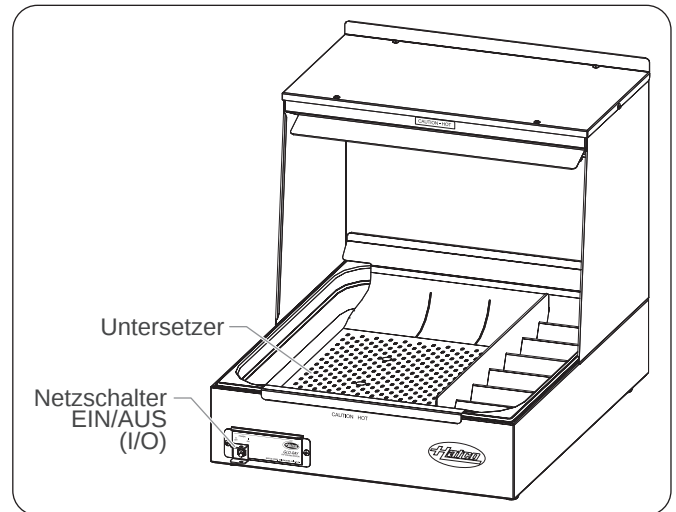
Verwenden Sie nur nichtscheuernde Reinigungsmittel. Scheuernde Reinigungsmittel können die Oberfläche des Geräts verkratzen und es damit unansehnlich und anfällig für das Festsetzen von Verunreinigungen machen.

Reinigen Sie das Gerät täglich, um Fehlfunktionen zu vermeiden und einen hygienisch sauberen Betrieb aufrechtzuerhalten.

Alle Modelle

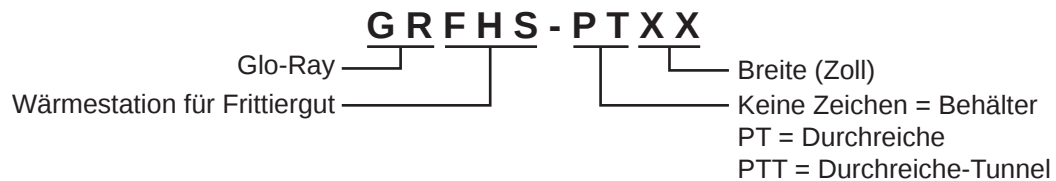
Glo-Ray® Wärmestationen sorgen dafür, dass Frittiergut die optimale Temperatur behält, ohne dass der Garvorgang fortgesetzt wird oder das Frittiergut austrocknet. Standardmodelle bestehen aus Aluminium und Edelstahl und verfügen über einen Netzschalter EIN/AUS (I/O) (POWER ON/OFF), eine einstellbare, thermostatgesteuerte Wärmeplatte, ein oder mehrere keramische Heizelemente für Oberwärme, einen Edelstahluntersetzer mit Trennelement und eine Kabel-Stecker-Kombination mit einer Länge von 1829 mm (6').

Zur Anpassung der Wärmestation sind verschiedene Optionen und Zubehörteile lieferbar. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt OPTIONEN UND ZUBEHÖR am Ende dieser Anleitung.



Wärmestation für Frittiergut (Abbildung zeigt GRFHS-21)

MODELLBEZEICHNUNG



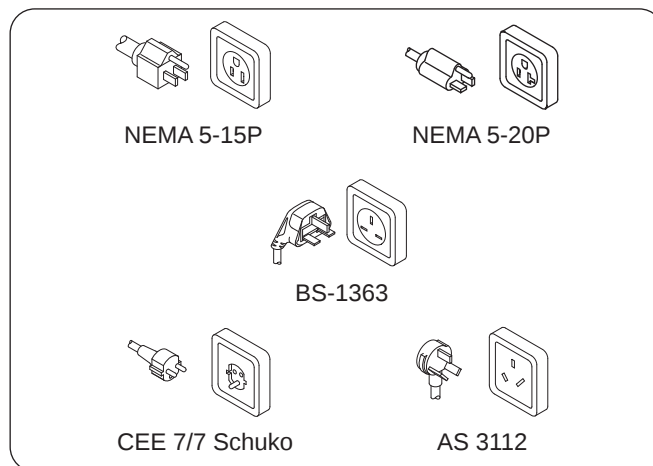
Steckerkonfigurationen

Geräte werden werkseitig mit einem Netzkabel mit angebrachtem Stecker ausgerüstet. Die gelieferten Stecker entsprechen der jeweiligen Anwendung.



GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS: Das Gerät muss an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit der richtigen Spannung, Größe und Steckerkonfiguration angeschlossen werden. Wenn Stecker und Steckdose nicht übereinstimmen, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um die richtige Netzspannung und Steckerart zu ermitteln und die korrekte Steckdose zu installieren.

ANMERKUNG: Die Plakette mit den Spezifikationen befindet sich links unten am Gerät. Das Typenschild enthält die Seriennummer und alle Daten zum Überprüfen der elektrischen Informationen.



Steckerkonfigurationen

ANMERKUNG: Die Steckdose wird nicht von Hatco bereitgestellt.

Tabelle Der Elektrischen Anschlüsse

Modell	Spannung	Watts	Ampere	Steckerkonfiguration	Versandgewicht
GRFHS-16	100	878	8.8	NEMA 5-15P	27 kg (60 lbs.)
	120	1090	9.1	NEMA 5-15P	27 kg (60 lbs.)
	220–230 (CE)	1057–1155	4.8–5.0	CEE 7/7 Schuko	27 kg (60 lbs.)
	230–240 (CE)	1019–1110	4.4–4.6	BS-1363 or AS 3112*	27 kg (60 lbs.)
GRFHS-PT16	120	1090	9.1	NEMA 5-15P	27 kg (60 lbs.)
GRFHS-21	100	1007	10.1	NEMA 5-15P	29 kg (63 lbs.)
	120	1200	10.0	NEMA 5-15P	29 kg (63 lbs.)
	220–230 (CE)	1218–1332	5.5–5.8	CEE 7/7 Schuko	29 kg (63 lbs.)
	230–240 (CE)	1102–1200	4.8–5.0	BS-1363 or AS 3112*	29 kg (63 lbs.)
GRFHS-PTT21	120	1740	14.5	NEMA 5-15P†	45 kg (100 lbs.)
	220–230 (CE)	1486–1624	6.8–7.1	CEE 7/7 Schuko	45 kg (100 lbs.)
	230–240 (CE)	1624–1768	7.1–7.4	BS-1363 or AS 3112*	45 kg (100 lbs.)
GRFHS-22	120	1030	8.6	NEMA 5-15P	20 kg (44 lbs.)
GRFHS-26	120	1200	10.0	NEMA 5-15P	30 kg (66 lbs.)
	220–230 (CE)	1190–1300	5.4–5.7	CEE 7/7 Schuko	30 kg (66 lbs.)
	230–240 (CE)	1128–1229	4.9–5.1	BS-1363 or AS 3112*	30 kg (66 lbs.)
GRFHS-PT26	120	1440	12.0	NEMA 5-15P	29 kg (64 lbs.)
	220–230 (CE)	1233–1347	5.6–5.9	CEE 7/7 Schuko	29 kg (64 lbs.)
	230–240 (CE)	1347–1468	5.9–6.1	BS-1363 or AS 3112*	29 kg (64 lbs.)

Die elektrischen Daten in den schattierten Feldern betreffen nur **Exportmodelle**.

† Verwenden Sie für das Modell GRFHS-PTT21 für Kanada eine NEMA 5-20P-Steckerausführung.

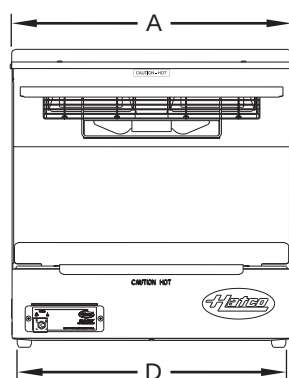
* Der AS3112-Stecker ist lediglich für die Verwendung in Australien bestimmt.

ANMERKUNG : Das Liefergewicht beinhaltet die Verpackung.

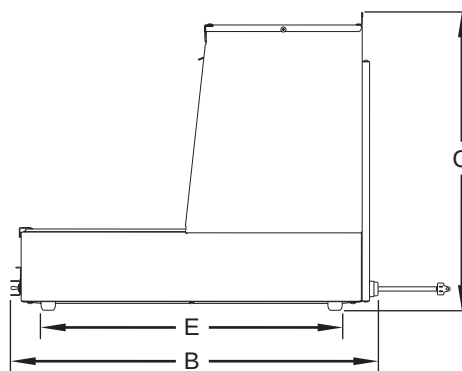
Abmessungen

Modell	Breite (A)	Tiefe (B)	Höhe (C)	Breite zwischen Füßen (D)	Tiefe zwischen Füßen (E)
GRFHS-16	416 mm (16-3/8")	610 mm (24")	576 mm (22-3/4")	397 mm (15-5/8")	483 mm (19")
GRFHS-PT16	548 mm (21-5/8")	608 mm (24")	630 mm (24-13/16")	397 mm (15-5/8")	483 mm (19")
GRFHS-21	541 mm (21-3/8")	701 mm (27-5/8")	577 mm (22-3/4")	521 mm (20-1/2")	584 mm (23")
GRFHS-PTT21	575 mm (22-5/8")	965 mm (38")	575 mm (22-5/8")	464 mm (18-1/4")	641 mm (25-1/4")
GRFHS-22	558 mm (22")	466 mm (18-3/8")	438 mm (17-1/4")	479 mm (18-7/8")	394 mm (15-1/2")
GRFHS-26	663 mm (26-1/8")	581 mm (22-7/8")	577 mm (22-3/4")	641 mm (25-1/4")	464 mm (18-1/4")
GRFHS-PT26‡	747 mm (29-7/16")	577 mm (22-3/4")	627 mm (24-3/4")	641 mm (25-1/4")	464 mm (18-1/4")

‡ Bei Ausstattung mit der optionalen 152 mm (6")-Wärmeplatte vergrößert sich die Gesamthöhe (C) um 51 mm (2").



Vorderansicht



Seitenansicht

AUFSTELLEN DES GERÄTS

D

Allgemeines

Glo-Ray® Wärmestationen für Frittiergut werden mit den meisten Komponenten bereits zusammengebaut geliefert. Beim Auspacken des Versandkartons darauf achten, um Schäden am Gerät und den beiliegenden Komponenten zu verhüten.

⚠️ WARNUNG

GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS: Das Gerät ist nicht witterungsfest. Stellen Sie das Gerät in einem Raum an einer Stelle auf, an der die Umgebungstemperatur mindestens 21°C beträgt.

BRANDGEFAHR:

- Stellen Sie das Gerät mit mindestens 25 mm Abstand zu entflammaren Wänden oder Materialien auf. Wenn dieser Sicherheitsabstand nicht eingehalten wird, können Verfärbungen entstehen und brennbare Stoffe können sich entzünden.
- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf das Gerät.

⚠️ VORSICHT

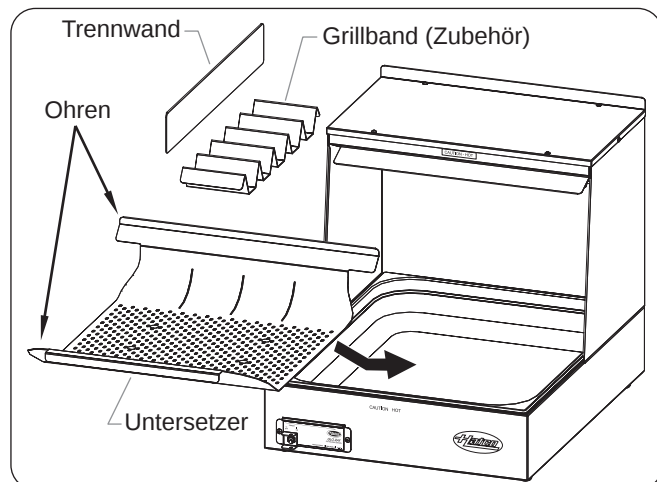
Standardmäßige und zugelassene Fertigungsöle rauchen bei der anfänglichen Inbetriebnahme bis zu 30 Minuten lang. Das ist ein vorübergehender Zustand. Zur Gewährleistung des sicheren Betriebs muss das Gerät solange ohne Speisen betrieben werden, bis kein Rauch mehr entsteht.

HINWEIS: Das Gerät muss in aufrechter Position transportiert werden.

1. Nehmen Sie das Gerät aus dem Versandbehälter.
2. Entfernen Sie Klebeband und Schutzfolien von allen Oberflächen des Geräts.

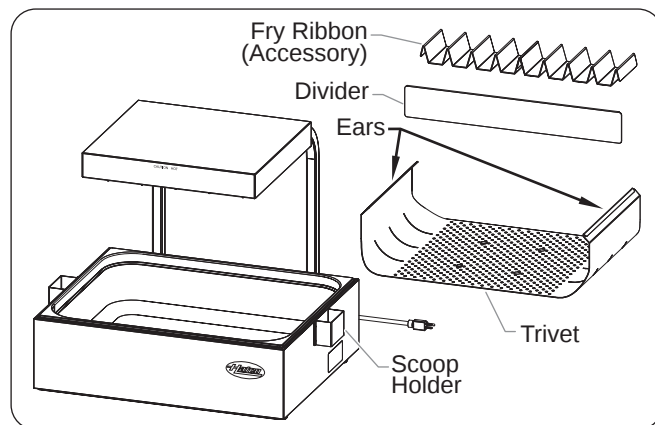
HINWEIS: Registrieren Sie sich online für die Garantie, damit keine Verzögerung bei der Garantie entsteht. Einzelheiten finden Sie im Abschnitt WICHTIGE BESITZERINFORMATIONEN.

3. Setzen Sie den Edelstahluntersetzter so in den Boden der Wärmestation ein, dass die eingestanzten Löcher zur Wärmeplatte hin ausgerichtet sind.
 - Platzieren Sie die „Ohren“ des Untersetzers bei den Modellen GRFHS-16, -PT16, -21, PTT21, -22 und -26 gegen die Vorder- und Rückseite des Gerätes.



Aufstellen des Geräts (Abbildung zeigt GRFHS-21)

- Platzieren Sie die „Ohren“ des Untersetzers bei den Modellen GRFHS-PT26 gegen die Seiten des Gerätes.



Aufstellen des Geräts (Abbildung zeigt GRFHS-PT26)

4. Setzen Sie die Edelstahltrennwände in einen der Montageschlitze des Untersetzers ein. Achten Sie darauf, dass die Faltkante nach oben zeigt.
5. Stellen Sie das Gerät am gewünschten Ort auf.
 - Das Gerät in einem Bereich mit konstanter Umgebungslufttemperatur (mindestens 21°C [70°F]) anbringen. Bereiche, die aktiven Luftbewegungen oder -strömen ausgesetzt sind (z. B. in der Nähe von Gebläsen/Lüftern und Klimatisierungsrohren) sind zu meiden.
 - Wählen Sie einen Ort mit der richtigen Thekenhöhe und bequemem Zugang.
 - Stellen Sie sicher, dass der Aufstellungsort eben und standfest genug ist, um das Gewicht von Gerät und Speisen zu tragen.
 - Achten Sie darauf, dass alle Füße an der Unterseite des Geräts fest auf der Theke stehen.

⚠️ VORSICHT

Stellen Sie das Gerät unter Einhaltung der richtigen Thekenhöhe an einer geeigneten Stelle auf. Der Aufstellungsort sollte eben sein, um versehentliches Umkippen des Geräts bzw. Herausfallen des Inhalts zu verhindern, und standfest genug, um das Gewicht von Gerät und Speisen zu tragen.

Legen Sie nichts auf das Gerät. Dadurch können sich Personen verletzen und das Gerät kann beschädigt werden.

6. Setzen Sie die mit dem Gerät gelieferten Zubehörteile ein. Für Details siehe Abschnitt OPTIONEN UND ZUBEHÖR.

Allgemeines

Die Glo-Ray Wärmestationen für Frittiertgut werden wie folgt benutzt.

⚠️ WARNUNG

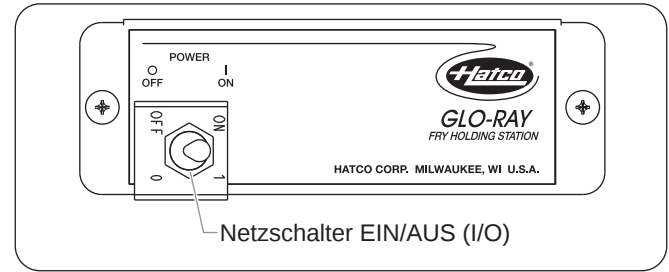
Lesen Sie alle Sicherheitshinweise im Abschnitt Wichtige Sicherheitshinweise, bevor Sie das Gerät verwenden.

1. Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose mit korrekter Spannungsversorgung und passender Ausführung angeschlossen werden. Details sind unter TECHNISCHE DATEN zu finden.
2. Netzschalter ON/OFF in die Position ON (Ein) stellen.
3. Das Gerät benötigt 20-30 Minuten bis zum Erreichen der Betriebstemperatur.

⚠️ VORSICHT

VERBRENNUNGSGEFAHR: Einige Außenflächen des Geräts werden heiß. Beim Berühren dieser Flächen Vorsicht walten lassen.

HINWEIS: Das Gerät ist mit einem internen Thermostaten ausgestattet, der ab Werk voreingestellt ist. Kontaktieren Sie den Hersteller, falls eine Anpassung der Einstellungen vorgenommen werden muss.



Netzschalter EIN/AUS (I/O)

WARTUNG

General

Die Glo-Ray Wärmestationen für Frittiertgut sind bei minimalem Wartungsbedarf für lange Lebensdauer und maximale Leistung konstruiert.

⚠️ WARNUNG

GEFAHR VON STROMSCHLAG:

- Bevor Sie mit dem Reinigen, dem Setup bzw. Wartungsarbeiten beginnen, schalten Sie den Netzschalter aus, ziehen den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät auskühlen.
- Tauchen Sie das Gerät NICHT in Wasser und reinigen Sie das Gerät NICHT mit übermäßig viel Wasser. Das Gerät ist nicht wasserdicht. Es darf nicht betrieben werden, wenn es in Wasser getaucht oder mit übermäßig viel Wasser gereinigt wurde.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampf oder übermäßig viel Wasser.
- Reinigen Sie das Gerät nicht, wenn es sich in Betrieb befindet oder heiß ist.

Falls eine Reparatur dieses Geräts erforderlich sein sollte, wenden Sie sich an Ihren autorisierten Hatco Servicebetrieb oder an die Hatco Serviceabteilung unter +1-414-671-6350 (Telefon) oder +1-414-671-3976 (Fax).

Reinigung

Um die Oberfläche des Geräts zu präservieren und die Leistungsfähigkeit zu erhalten, sollte das Gerät täglich gereinigt werden.

HINWEIS

Verwenden Sie nur nichtscheuernde Reinigungsmittel. Scheuernde Reinigungsmittel können die Oberfläche des Geräts verkratzen und es damit unansehnlich und anfällig für das Festsetzen von Verunreinigungen machen.

1. Das Gerät abschalten, das Netzkabel aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
2. Entfernen Sie Zubehörteile, um diese in einem Geschirrspüler oder einem Spülbecken ordnungsgemäß zu reinigen.

3. Wischen Sie alle Metalloberflächen mit einem feuchten, nicht scheuernden Tuch ab. Hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden, nicht scheuernden Reinigungsmittel entfernen. Schwer erreichbare Stellen mit einer kleinen Bürste und milder Seife reinigen.
4. Gesamtes Gerät mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen.

Austauschen der Glühlampe

⚠️ WARNUNG

Verwenden Sie nur Glühlampen, die den Bestimmungen der NSF (National Sanitation Foundation) entsprechen und speziell für Bereiche bestimmt sind, an denen Speisen bereitgehalten werden. Zu Bruch gehende Glühlampen ohne Spezialbeschichtung könnten zu Verletzungen von Personen und zur Kontamination der Speisen führen.

Bei der Beleuchtung handelt es sich um eine Glühlampe, die den Warmhaltebereich beleuchtet. Diese Glühlampe verfügt über eine Spezialbeschichtung zum Schutz vor Verletzungen und Kontamination der Speisen im Falle eines Glasbruchs.

1. Das Gerät abschalten, das Netzkabel aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
2. Schrauben Sie die Glühlampe aus der Fassung und ersetzen Sie sie durch eine neue spezialbeschichtete Glühlampe.

ANMERKUNG: Die splittersicheren Glühlampen von Hatco erfüllen die NSF-Normen für das Warmhalten und Bereithalten von Speisen. Sie für 100 und 120-V-Installationen die Hatco-Teilenummer 02.30.043.00. Verwenden Sie für 220–230 und 230–240-V-Installationen die Hatco-Teilenummer 02.30.058.00.

ANMERKUNG: Als Option sind auch Halogen-Glühlampen erhältlich. Verwenden Sie für 100 und 120-V-Installationen die Hatco-Teilenummer 02.30.081.00. Verwenden Sie für 220–230 and 230–240-V-Installationen die Hatco-Teilenummer 02.30.082.00.

⚠️ WARNUNG

Reparaturen am das Gerät dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Von unqualifiziertem Personal durchgeführte Reparaturen können zu Stromschlag oder Verbrennungen führen.

⚠️ WARNUNG

GEFAHR VON STROMSCHLAG: Schalten Sie die Stromversorgung aus, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, einstellen oder warten.

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfemassnahme
Das Gerät ist eingeschaltet, gibt jedoch keine Wärme ab.	Die Stromversorgung des Gerätes ist unterbrochen.	Überprüfen Sie den Netzschalter und schalten Sie ihn gegebenenfalls ein. Falls das Netzkabel angeschlossen ist, prüfen Sie dieses auf Schäden. Falls das Netzkabel angeschlossen ist, prüfen Sie die Steckdose.
	Der Schalter ist defekt.	Wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler vor Ort oder an den Kundendienst von Hatco.
	Fehlerhafte Verkabelung.	Wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler vor Ort oder an den Kundendienst von Hatco.
	Heizelement(e) ist(sind) defekt.	Wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler vor Ort oder an den Kundendienst von Hatco.
Gerät ist nicht ausreichend heiß.	Die Luft bewegt sich zu stark um das Gerät herum.	Verringern Sie den Luftzug oder leiten Sie ihn vom Gerät weg (Klimaanlage oder Abzug).
	Falsche Netzspannung (zu niedrig).	Überprüfen Sie die Stromversorgung des Geräts und sorgen Sie dafür, dass sie der Auslegung des Geräts entspricht. Falls die Spannung falsch ist, passen Sie sie der Auslegung des Geräts an.
	Der eingebaute Thermostat ist zu niedrig eingestellt oder defekt.	Wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler vor Ort oder an den Kundendienst von Hatco.
	Heizelement(e) ist(sind) defekt.	Wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler vor Ort oder an den Kundendienst von Hatco.
Gerät ist zu heiß.	Falsche Netzspannung (zu hoch).	Überprüfen Sie die Stromversorgung des Geräts und sorgen Sie dafür, dass sie der Auslegung des Geräts entspricht. Falls die Spannung falsch ist, passen Sie sie der Auslegung des Geräts an.
	Der eingebaute Thermostat ist zu hoch eingestellt oder defekt.	Wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler vor Ort oder an den Kundendienst von Hatco.

OPTIONEN UND ZUBEHÖR

Grillbänder für Schachteln

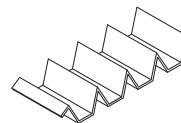
Als Zubehör sind die folgenden hartbeschichteten Grillbänder für Schachteln als Halterung für Schachteln mit Pommes Frites erhältlich. Die Halterungen mit fünf oder acht Aussparungen können auf der rechten oder auf der linken Seite des Frittiergutbehälters angebracht werden.

Grillband für Schachteln mit vier Aussparungen
(GRFHS-16 und -26)

Grillband für Schachteln mit fünf Aussparungen
(alle Modelle)

Grillband für Schachteln mit fünf Aussparungen
(GRFHS-21)

Grillband für Schachteln mit acht Aussparungen
(GRFHS-PTT21 und -PT26)



Grillband für Schachteln mit vier Aussparungen

Grillband für Tüten

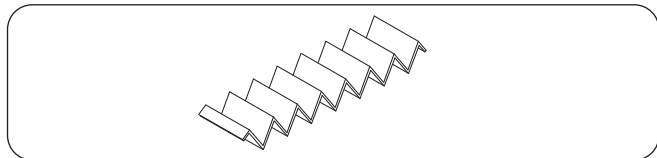
Als Zubehör sind die folgenden hartbeschichteten Grillbänder für Tüten als Halterung für Tüten mit Pommes Frites erhältlich.

Grillband für Tüten mit fünf Aussparungen (GRFHS-16 und -26)

Grillband für Tüten mit sieben Aussparungen (GRFHS-21)

Grillband für Tüten mit acht Aussparungen (alle Modelle)

Grillband für Tüten mit zehn Aussparungen (GRFHS-PTT21 und -PT26)



Grillband für Tüten mit sieben Aussparungen

Kombi-Grillbänder für Schachteln und Tüten

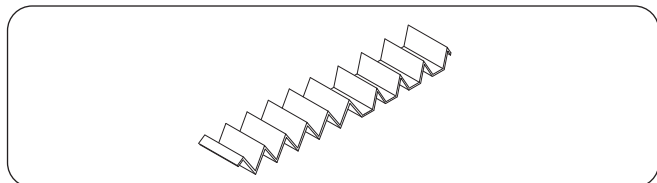
Als Zubehör sind die folgenden hartbeschichteten Kombi-Grillbänder für Schachteln und Tüten erhältlich.

Kombi-Grillband für Schachteln und Tüten mit sechs Aussparungen (GRFHS-21)

Ein Kombi-Grillband für Schachteln und Tüten mit sechs Aussparungen kann auf der rechten oder auf der linken Seite des Frittiergutbehälters angebracht werden. Jede Kombihalterung kann bis zu drei Tüten und drei Schachteln mit Pommes Frites aufnehmen.

Kombi-Grillband für Schachteln und Tüten mit neun Aussparungen (GRFHS-PTT21 and -PT26)

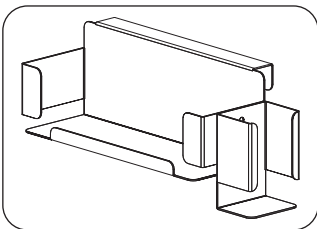
Sowohl an der Vorder- als auch an der Rückseite des Frittiergutbehälters kann ein hartbeschichtetes Kombi-Grillband für Schachteln und Tüten mit neun Aussparungen angebracht werden. Jede Kombihalterung kann bis zu vier Schachteln und fünf Tüten mit Pommes Frites aufnehmen.



Kombihalterung mit neun Aussparungen

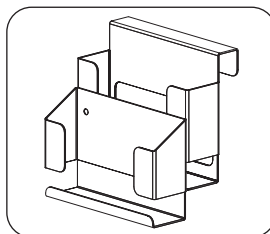
Kombihalterung für Tüten und Zange

Die Kombihalterung für Tüten und Zange ist als Zubehör lediglich für die GRFHS-21-Modelle erhältlich. Die Kombihalterung für Tüten und Zange wird an der Pfannenbegrenzung aufgehängt.



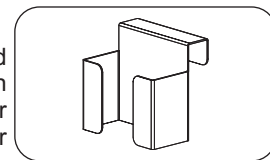
Piggy-Back-Tütenhalter

Als Zubehör für die Modelle GRFHS-21 und GRFHS-PTT21 ist ein Piggy-Back-Tütenhalter erhältlich. Der Piggy-Back-Tütenhalter hängt am Frittiergutbehälter und bietet zwei Stellen zur Aufbewahrung von Tüten für Frittiergut.



Schöpflöffelhalter

Für die Modelle GRFHS-PT26 und GRFHS-PTT21 ist ein Schöpflöffelhalter erhältlich. Der Schöpflöffelhalter wird an der Pfannenbegrenzung aufgehängt.



Rechts- oder Linksausschnitt für Frittierkorb

Für die Modelle GRFHS-16, GRFHS-21 und GRFHS-26 ist optional ein Rechts- oder Linksausschnitt für leichteren Zugang zu einer Frittierstation mit einem Frittierkorb erhältlich.

GRFHS-PT26 mit 152 mm (6")-Wärmeplatte

Das Modell GRFHS-PT26 ist mit einer Wärmeplatte mit einer Tiefe von 152 mm (6") anstatt der Standardwärmeplatte mit 102 mm (4") verfügbar.

Trennwände

Trennwände sind als Zubehör erhältlich. Verwenden Sie bei einer Bestellung die folgenden Hatco-P/N für das jeweilige Modell.

Modell	Hatco-Teilenummer
GRFHS-16, GRFHS-26, GRFHS-PT16.....	04.25.297.00
GRFHS-21.....	04.25.316.00
GRFHS-PT26 (standard), GRFHS-PTT21.....	04.25.349.00
GRFHS-22.....	04.25.542.00
GRFHS-PT26 (optionale 152 mm-Wärmeplatte).....	04.25.545.00

1. PRODUKTGARANTIE

Hatco gewährleistet, dass die von ihr hergestellten Produkte (die "Produkte") bei normalem Gebrauch und Einsatz für einen Zeitraum von einem (1) Jahr ab dem Kaufdatum keinerlei Materialfehler aufweisen werden, vorausgesetzt, dass sie gemäß der schriftlichen Anleitung von Hatco installiert und gewartet wurden, bzw. für einen Zeitraum von 18 Monaten ab dem Datum der Lieferung durch Hatco. Der Käufer muss das Kaufdatum des Produkts bestätigen, indem das Produkt bei Hatco registriert wird, oder durch andere Maßnahmen, die ausschließlich nach eigenem Ermessen von Hatco als zufrieden stellend angesehen werden.

Hatco garantiert, dass die folgende Produktteile ab dem Kaufdatum (gemäß den obigen Bedingungen) für folgenden Zeitabschnitte und unter folgenden Bedingungen frei von Materialfehlern sind:

a) Beschränkte Zweijahres-Garantie auf Teile:

Durchlaufoaster-Elemente (Metallmantel)
Metall-ummantelte Wärme-Elemente der Lade
Ladenrollen und -bahnen der Wärme-Lade
Metall-ummantelte Speisenwärmer-Elemente
Metall-ummantelte Luft-Wärme-Elemente für Schaukästen
Metall-ummantelte Luft-Wärme-Elemente für
Aufbewahrungskästen
Eingebaute, metallummantelte Heizschachtelemente —
Serien HWB

b) Ein (1) Jahr auf Teile PLUS vier (4) Jahre nur auf Teile anteilmäßig für anteilmäßige Bedingungen, die Hatco dem Käufer auf Anfrage erläutert:

3CS- und FR-Tanks

c) Zehn (10) Jahre Garantie auf Teile:

Elektrische Booster-Heiztanks
Booster-Gasheiztanks

d) Neunzig (90) Tage Garantie auf Teile:

Ersatzteile

DIE OBIGEN GARANTIEBEDINGUNGEN GELTEN ALLEIN UND AUSSCHLIESSLICHE ANSTELLE ALLER ANDEREN GARANTIEBEDINGUNGEN, AUSDRÜCKLICH ODER IMPLIZIT, INKLUSIVE, ABER NICHT DARAUF EINGESCHRÄNKT, JEDER IMPLIZIERTEN GARANTIE AUF VERWERTBARKEIT ODER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK ODER PATENT ODER VERLETZUNG EINES ANDEREN RECHTS AUF GEISTIGES EIGENTUM. Ohne die Allgemeingültigkeit der obigen Bedingungen einzuschränken, GELTEN SOLCHE GARANTIEEN NICHT FÜR: Beschichtete Glühlampen, Leuchtstoffröhren, Leuchtenwärmer-Heizlampen, beschichtete Halogenleuchten, Halogenheizleuchten, Xenon-Lampen, LED-Röhren, Glaskomponenten und Sicherungen; Produktausfälle im Durchlauferhitzer-Tank, Lamellenwärmetauscher oder andere Wasserheizvorrichtungen, verursacht durch Verkalkung, Sedimentablagerung, chemischen Angriff oder Frieren, Produktmissbrauch, Manipulation oder falsche Anwendung, unsachgemäße Installation oder Anlegen einer falschen Stromspannung.

2. EINSCHRÄNKUNG DER ERSATZLEISTUNG UND DES SCHADENERSATZES

Die Haftung seitens Hatco und das ausschließliche Rechtsmittel des Käufers ist nach Ermessen von Hatco oder einer von Hatco autorisierten Serviceagentur nur der Ersatz des von der Garantie geschützten Teils oder Produktes, sofern die oben angeführten Garantiefristen eingehalten wurden. Hatco behält sich das Recht vor, Garantieansprüche zur Gänze oder teilweise abzulehnen. Im Sinne dieser beschränkten Garantie bezieht sich der Begriff „überholt“ auf ein Teil oder Produkt, dessen ursprüngliche technische Daten von Hatco oder einem von Hatco autorisierten Reparaturdienst wieder hergestellt wurden. Die Kosten jeder bewilligten Rücksendungen hat ausschließlich der Käufer zu tragen. UNTER KEINEN UMSTÄNDEN IST HATCO FÜR FOLGE- ODER WEITERE SCHÄDEN, INKLUSIVE, ABER NICHT DARAUF BESCHRÄNKT, KOSTEN DER ARBEITSZEIT ODER ENTGANGENER GEWINNE, WELCHE AUS DER VERWENDUNG ODER NICHT MÖGLICHEN VERWENDUNG DER PRODUKTE ODER DEM EINBAU ODER DEM EINSATZ ALS TEIL EINES ANDEREN PRODUKTS ODER WARE ENTSTEHEN, HAFTBAR.

HINWEISE ZUR GARANTIELEISTUNG

Für den Wärmestation für Frittiergut gilt eine Garantie von einem Jahr ab dem Kaufdatum bzw. von 18 Monaten ab dem Datum des Versands durch Hatco, je nachdem, welcher Fall zuerst eintritt.

Falls während der Garantiezeit ein Mangel am beheizten Wärmestation für Frittiergut festgestellt wird, gehen Sie folgendermaßen vor:

Setzen Sie sich mit Ihrem Hatco-Händler vor Ort in Verbindung

Bei der Kontaktaufnahme mit einem Hatco-Händler zur Anforderung von Kundendienstleistungen halten Sie bitte folgende Informationen bereit, um eine umgehende Bearbeitung zu gewährleisten:

- Modellbezeichnung des Geräts
- Seriennummer (befindet sich links unten am Gerät)
- Beschreibung des am Geräts auftretenden Problems
- Kaufdatum
- Name Ihres Unternehmens
- Versandadresse
- Kontaktperson und Telefonnummer

Der Hatco-Händler Dealer wird:

- Nach Bedarf Ersatzteil(e) bereitstellen.
- Den Garantieanspruch zur Bearbeitung an Hatco weiterleiten

Nicht-Garantie Probleme

Falls ein nicht von der Garantie gedecktes Problem auftritt, für das Unterstützung erforderlich ist, wenden Sie sich bitte an die nächste von Hatco autorisierte Serviceagentur.

Aufsuchen der nächsten Serviceagentur:

- Rufen Sie unsere Website unter www.hatcocorp.com auf, wählen Sie das Pulldown-Menü „Resources“ (Ressourcen) aus und klicken Sie auf „Find Service Agent/Distributor“ (Serviceagentur/Vertriebsgesellschaft suchen).
- Rufen Sie Hatco-Service unter der Rufnummer +1 414-671-6350 an
- Senden Sie eine E-Mail an Hatco Service: partsandservice@hatcocorp.com

Información Importante para el Propietario	21
Introducción	21
Información Importante de Seguridad.....	22
Descripción del Modelo	23
Denominación del Modelo	23
Especificaciones.....	24
Configuraciones del Enchufe	24
Cuadro de Clasificación Eléctrica	24
Dimensiones.....	25
Instalación	26
Generalidades	26

Operación	27
Generalidades	27
Mantenimiento	27
Generalidades	27
Limpieza	27
Cambio de la Bombilla del Exhibidor	27
Guía de Resolución de Problemas	28
Opciones y Accesorios	29
Garantía Internacional Limitada	30
Información del Servicio de Garantía	30

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL PROPIETARIO

Anote el número de modelo, número de serie (La etiqueta de especificaciones está ubicada en el extremo inferior izquierdo de la unidad), voltaje y fecha de compra de su unidad en los espacios a continuación. Por favor, tenga esta información disponible cuando llame a Hatco para recibir asistencia técnica.

Modelo No. _____

Serie No. _____

Voltaje _____

Fecha de compra _____

¡No olvide registrar su aparato!

Registre la garantía en nuestro sitio web para evitar retrasos en la obtención de la cobertura de la garantía. Visite el sitio web de Hatco: **www.hatcocorp.com**, seleccione el menú desplegable "Piezas & Mantenimiento" (Parts & Service) y haga clic en "Registrar la Garantía" (Warranty Registration).

Horario de atención:

8:00 a.m. a 5:00 p.m.

Horario de la zona central

(Horario de verano: junio a septiembre)

8:00 a.m. a 5:00 p.m. horario de la zona central, lunes a jueves

8:00 a.m. a 2:30 p.m. horario de la zona central, viernes)

Teléfono: (414) 671-6350

Fax: (414) 671-3976 (Piezas y servicio)

Puede encontrar información adicional si visita nuestro sitio Web en **www.hatcocorp.com**.

INTRODUCCIÓN

Las estaciones mantenedoras de frituras Glo-Ray® de Hatco son ideales para mantener comidas fritas en las áreas de trabajo de la cocina y en las áreas de servicio. Estas unidades calentadoras mantienen los productos fritos calientes a la temperatura ideal de consumo sin afectar la calidad.

La cámara semicerrada está equipada con calentadores infrarrojos superiores preenfocados y una base calentadora controlada por termostato que permite extender los tiempos de mantenimiento de los alimentos. El/los elemento(s) calentador(es) cerámicos y el elemento calentador por efecto sábana de la base tienen garantía por un año contra fallas por sobrecalentamiento y contra roturas.

Estaciones mantenedoras de frituras Glo-Ray son el resultado de una investigación amplia y de verificaciones de campo. Los materiales utilizados se seleccionaron por su máxima durabilidad, apariencia atractiva y rendimiento óptimo. Cada unidad se inspecciona y prueba minuciosamente antes de salir al mercado.

Este manual contiene las instrucciones de instalación, seguridad y operación de la Estación mantenedora de frituras. Recomendamos que se lean todas las instrucciones de instalación, funcionamiento y seguridad que aparecen en este manual antes de instalar o hacer funcionar su Estación mantenedora de frituras.

La información de seguridad que aparece en este manual se identifica a través de los siguientes paneles con señales y palabras:

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, puede resultar en lesiones graves e incluso la muerte.

⚠ ATENCIÓN

ATENCIÓN indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, puede resultar en lesiones menores o moderadas.

AVISO

AVISO se usa para abordar prácticas que no están relacionadas con lesiones personales.



Lea la siguiente importante información de seguridad para evitar lesiones personales o la muerte, y para evitar daños al equipo o la propiedad.



ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:

- Enchufe la unidad a un tomacorriente adecuadamente conectado a tierra del voltaje, tamaño y configuración del enchufe correctos. Si el enchufe y el tomacorriente no coinciden, comuníquese con un electricista calificado para determinar e instalar el voltaje y el tamaño de tomacorriente correctos.
- Antes de realizar cualquier tipo de limpieza, ajuste o mantenimiento, APAGUE el interruptor, desenchufe el cable de alimentación y deje que la unidad se enfríe.
- NO sumerja ni sature la unidad con agua. La unidad no es impermeable. No opere la unidad si ésta se sumergió o saturó con agua.
- La unidad no es a prueba de intemperie. Coloque la unidad en interiores donde la temperatura del aire ambiente sea de un mínimo de 21°C (70°F).
- No limpie con vapor ni use agua en exceso en la unidad.
- Esta unidad no tiene una construcción “a prueba de chorros”. No use un pulverizador de limpieza a chorro para limpiar la unidad.
- No tire la unidad por el cable de alimentación.
- No use la unidad si el cable de alimentación está deshilachado o desgastado.
- No intente reparar ni reemplazar un cable de alimentación dañado. El cable deberá reemplazarlo Hatco, un agente de servicio Hatco autorizado o una persona con calificaciones similares.
- No limpie la unidad cuando esté energizada o caliente.
- No permita que se derramen líquidos dentro de la unidad.
- Use sólo repuestos Hatco originales cuando se necesite realizar mantenimiento. En caso de no utilizarse repuestos Hatco originales, se anularán todas las garantías y se puede someter a los operadores del equipo a voltajes eléctricos peligrosos, dando como resultado descargas eléctricas o quemaduras. Los repuestos Hatco originales están especificados para operar en forma segura en los entornos en los que se usan. Los repuestos de mercado secundario o genéricos no cuentan con las características que les permiten operar en forma segura en los equipos Hatco.

RIESGO DE INCENDIO:

- Coloque la unidad a un mínimo de 25 mm de paredes y materiales que sean combustibles. Si no se mantienen las distancias seguras, podría provocarse combustión o decoloración.
- No coloque objetos combustibles sobre la unidad.

Sólo personal calificado debe realizar mantenimiento en esta unidad. El mantenimiento por parte de personal que no esté calificado puede causar descargas eléctricas o quemaduras.



ADVERTENCIA

Asegure que los productos alimenticios han sido calentados a la temperatura adecuada para la seguridad de los alimentos antes de colocarlos en la unidad. No calentar el producto alimenticio de forma correcta podría resultar en graves riesgos para la salud. Esta unidad es sólo de mantenimiento de productos alimenticios precalentados.

Esta unidad no debe ser utilizada por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas. Asegúrese de los niños están supervisados y manténgalos alejados de la unidad.

Asegúrese de que los usuarios de esta unidad han recibido la formación necesaria para garantizar el manejo de esta unidad de forma segura y apropiada.

Use únicamente bombillas que cumplan con las normas de la Fundación Nacional de Sanidad (NSF) y que estén específicamente diseñadas para áreas de conservación de alimentos. La rotura de bombillas que no estén especialmente recubiertas podría ocasionar lesiones o contaminación de los alimentos.

Esta unidad no tiene piezas a las que el usuario pueda realizar mantenimiento. Si necesita realizar mantenimiento en esta unidad, comuníquese con un agente de servicio autorizado de Hatco o con el Departamento de Servicio de Hatco al 414-671-6350; fax 414-671-3976.



ATENCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURAS: Algunas superficies exteriores de la unidad se calientan. Tenga precaución al tocar estas áreas.

Coloque la unidad a la altura correcta del mesón en un área que sea cómoda para su uso. La ubicación debe estar nivelada para evitar que la unidad o su contenido caigan accidentalmente y ser lo suficientemente firme para soportar el peso de la unidad y el contenido.

No ponga nada sobre la unidad; esto podría exponer al personal a lesiones o dañar la unidad.

El aceite empleado en la fabricación de la unidad está homologado y puede generar humo durante un periodo de hasta 30 minutos durante el encendido inicial. El humo sólo aparecerá durante el encendido inicial. No introduzca alimentos en la unidad hasta que el humo se haya disipado.

AVISO

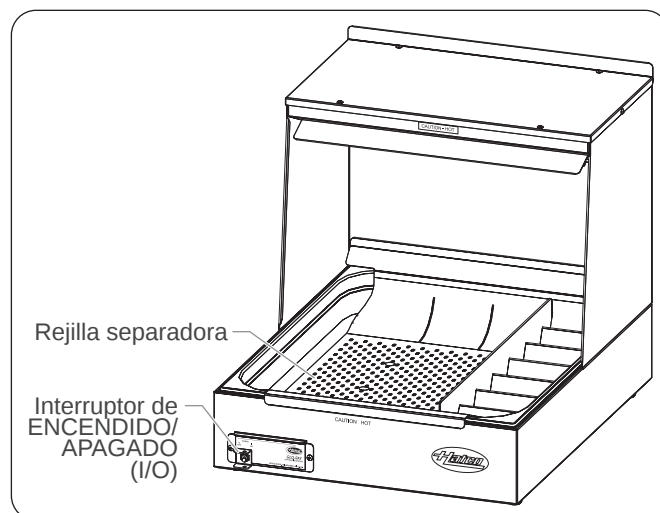
Use sólo limpiadores no abrasivos. Los limpiadores abrasivos podrían rayar el acabado de la unidad, estropear su apariencia y hacerla susceptible a la acumulación de suciedad.

Limpie la unidad diariamente para evitar el mal funcionamiento y mantener un funcionamiento higiénico.

Todos los Modelos

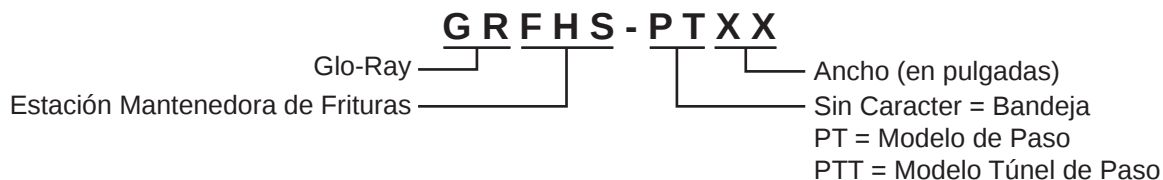
Las estaciones mantenedoras de frituras Glo-Ray® de Hatco aseguran que los alimentos fritos permanezcan a la temperatura óptima sin cocinarlos ni secarlos. Los modelos estándar están hechos de aluminio y acero inoxidable y cuentan con un interruptor de ENCENDIDO/APAGADO (I/O) (POWER ON/OFF), una base calentadora controlada por termostato preajustada, uno o más elementos calentadores cerámicos superiores, una rejilla separadora de acero inoxidable con un divisor de secciones y un cable con enchufe de 1829 mm (6 pies).

Se encuentran disponibles diversas opciones y accesorios para personalizar la estación mantenedora de frituras. Consulte la sección OPCIONES Y ACCESORIOS cerca del final de este manual para obtener más detalles.



Estación mantenedora de frituras
(se muestra el modelo GRFHS-21)

DENOMINACIÓN DEL MODELO



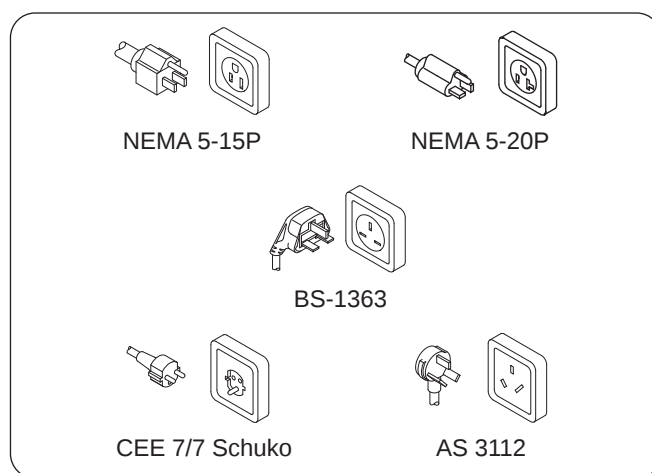
Configuraciones del Enchufe

Las unidades salen de fábrica con un cable eléctrico y un enchufe instalados. Los enchufes se suministran de acuerdo con las aplicaciones.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA: Enchufe la unidad a un tomacorriente adecuadamente conectado a tierra del voltaje, tamaño y configuración del enchufe correctos. Si el enchufe y el tomacorriente no coinciden, comuníquese con un electricista calificado para determinar e instalar el voltaje y el tamaño de tomacorriente correctos.

NOTA: La etiqueta de especificaciones está ubicada en el extremo inferior izquierdo de la unidad. Para comprobar el número de serie y la información relativa a la electricidad de este aparato, consulte la etiqueta.



Configuraciones del Enchufe

NOTA: Hatco no proporciona el tomacorriente.

Cuadro de Clasificación Eléctrica

Modelo	Voltaje	Vatios	Amperios	Configuraciones del Enchufe	Peso de Envío
GRFHS-16	100	878	8.8	NEMA 5-15P	27 kg (60 lbs.)
	120	1090	9.1	NEMA 5-15P	27 kg (60 lbs.)
	220–230 (CE)	1057–1155	4.8–5.0	CEE 7/7 Schuko	27 kg (60 lbs.)
	230–240 (CE)	1019–1110	4.4–4.6	BS-1363 or AS 3112*	27 kg (60 lbs.)
GRFHS-PT16	120	1090	9.1	NEMA 5-15P	27 kg (60 lbs.)
GRFHS-21	100	1007	10.1	NEMA 5-15P	29 kg (63 lbs.)
	120	1200	10.0	NEMA 5-15P	29 kg (63 lbs.)
	220–230 (CE)	1218–1332	5.5–5.8	CEE 7/7 Schuko	29 kg (63 lbs.)
	230–240 (CE)	1102–1200	4.8–5.0	BS-1363 or AS 3112*	29 kg (63 lbs.)
GRFHS-PTT21	120	1740	14.5	NEMA 5-15P†	45 kg (100 lbs.)
	220–230 (CE)	1486–1624	6.8–7.1	CEE 7/7 Schuko	45 kg (100 lbs.)
	230–240 (CE)	1624–1768	7.1–7.4	BS-1363 or AS 3112*	45 kg (100 lbs.)
GRFHS-22	120	1030	8.6	NEMA 5-15P	20 kg (44 lbs.)
GRFHS-26	120	1200	10.0	NEMA 5-15P	30 kg (66 lbs.)
	220–230 (CE)	1190–1300	5.4–5.7	CEE 7/7 Schuko	30 kg (66 lbs.)
	230–240 (CE)	1128–1229	4.9–5.1	BS-1363 or AS 3112*	30 kg (66 lbs.)
GRFHS-PT26	120	1440	12.0	NEMA 5-15P	29 kg (64 lbs.)
	220–230 (CE)	1233–1347	5.6–5.9	CEE 7/7 Schuko	29 kg (64 lbs.)
	230–240 (CE)	1347–1468	5.9–6.1	BS-1363 or AS 3112*	29 kg (64 lbs.)

La información eléctrica en las áreas sombreadas se refiere **solamente a los modelos para exportación**.

† Los modelos GRFHS-PTT21 para Canadá utilizan un enchufe NEMA 5-20P.

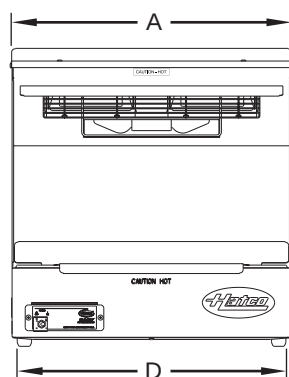
* El enchufe AS3112 es para uso en Australia únicamente.

NOTA: El peso de envío incluye el empaque.

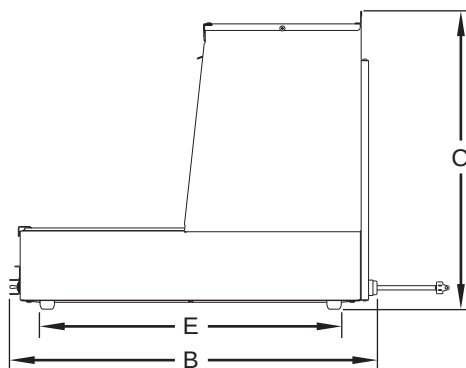
Dimensiones

Modelo	Ancho (A)	Profundidad (B)	Altura (C)	Ancho de las patas (D)	Profundidad de las patas (E)
GRFHS-16	416 mm (16-3/8")	610 mm (24")	576 mm (22-3/4")	397 mm (15-5/8")	483 mm (19")
GRFHS-PT16	548 mm (21-5/8")	608 mm (24")	630 mm (24-13/16")	397 mm (15-5/8")	483 mm (19")
GRFHS-21	541 mm (21-3/8")	701 mm (27-5/8")	577 mm (22-3/4")	521 mm (20-1/2")	584 mm (23")
GRFHS-PTT21	575 mm (22-5/8")	965 mm (38")	575 mm (22-5/8")	464 mm (18-1/4")	641 mm (25-1/4")
GRFHS-22	558 mm (22")	466 mm (18-3/8")	438 mm (17-1/4")	479 mm (18-7/8")	394 mm (15-1/2")
GRFHS-26	663 mm (26-1/8")	581 mm (22-7/8")	577 mm (22-3/4")	641 mm (25-1/4")	464 mm (18-1/4")
GRFHS-PT26‡	747 mm (29-7/16")	577 mm (22-3/4")	627 mm (24-3/4")	641 mm (25-1/4")	464 mm (18-1/4")

‡ Sume 51 mm (2 pulg.) a la altura (C) si la unidad cuenta con la base opcional de 152 mm (6 pulg.).



Vista Frontal



Vista Lateral

Generalidades

Estaciones mantenedoras de frituras Glo-Ray® se envían con la mayoría de componentes preensamblados. Se debe desempacar cuidadosamente el paquete de envío para evitar daños a la unidad y los componentes incluidos.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA: La unidad no es a prueba de intemperie. Coloque la unidad en interiores donde la temperatura del aire ambiente sea de un mínimo de 21°C (70°F).

RIESGO DE INCENDIO:

- Coloque la unidad a un mínimo de 25 mm de paredes y materiales que sean combustibles. Si no se mantienen las distancias seguras, podría provocarse combustión o decoloración.
- Do not place combustible items on top of unit.

⚠ ATENCIÓN

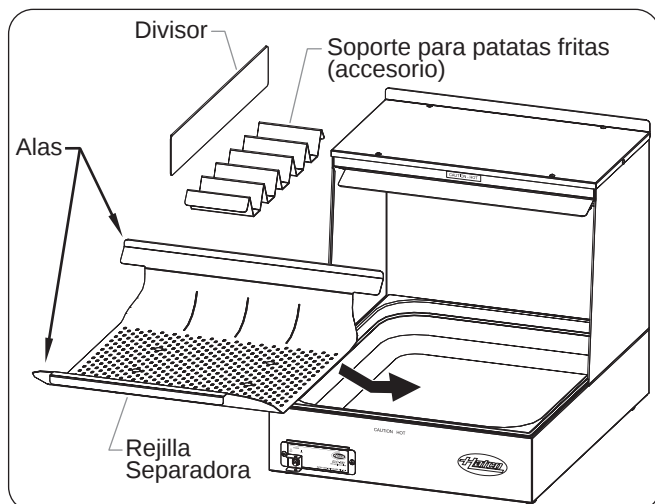
Coloque la unidad a la altura correcta del mesón en un área que sea cómoda para su uso. La ubicación debe estar nivelada para evitar que la unidad o su contenido caigan accidentalmente y ser lo suficientemente firme para soportar el peso de la unidad y el contenido.

NOTA: La unidad se debe transportar siempre en posición vertical.

1. Retire la unidad de la caja.
2. Quite la cinta y el material de embalaje de todas las superficies de la unidad.

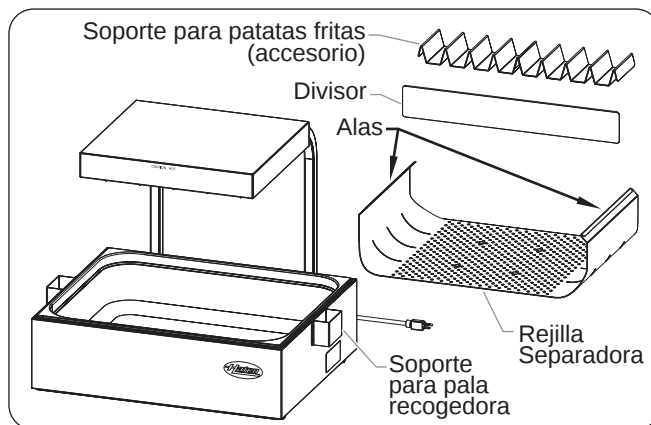
NOTA: A fin de evitar demoras para obtener la cobertura de garantía, complete el registro de la garantía en línea. Consulte la sección INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL PROPIETARIO para obtener detalles.

3. Instale la rejilla separadora de acero inoxidable. Para ello, colóquela en el fondo de la estación mantenedora de frituras con los orificios perforados hacia la base.
 - En los modelos GRFHS-16, GRFHS-PT16, GRFHS-21, PTT21, GRFHS-22, y GRFHS-26, coloque las "alas" de la rejilla separadora contra las partes frontal y trasera de la unidad.



Instalacion (se muestra el modelo GRFHS-21)

- En los modelos GRFHS-PT26, coloque las "alas" de la rejilla separadora contra las partes lados de la unidad.



Instalacion (se muestra el modelo GRFHS-PT26)

4. Instale el divisor de acero inoxidable en cualquiera de las ranuras de la rejilla separadora. Asegúrese de que el extremo plegado apunte hacia arriba.
5. Coloque la unidad en la ubicación que desea.
 - Sitúe la unidad en un lugar donde la temperatura ambiente sea constante y no sea inferior a 21°C (70°F). Evite las zonas en las que se produzcan movimientos o corrientes de aire (como lugares próximos a ventiladores o campanas de evacuación de humos o conductos de aire acondicionado).
 - Asegúrese de que la unidad está a la altura correcta del mesón en un área cómoda para su uso.
 - Asegúrese de que la superficie del mesón esté a nivel y sea lo suficientemente firme para soportar el peso de la unidad y los alimentos.
 - Asegúrese de que todas las patas de la parte inferior de la unidad se ubiquen en forma segura sobre la superficie del mesón.

⚠ ATENCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURAS: Algunas superficies exteriores de la unidad se calientan. Tenga precaución al tocar estas áreas.

Coloque la unidad a la altura correcta del mesón en un área que sea cómoda para su uso. La ubicación debe estar nivelada para evitar que la unidad o su contenido caigan accidentalmente y ser lo suficientemente firme para soportar el peso de la unidad y el contenido.

6. Instale los accesorios que vinieron con la unidad, si los hay. Consulte la sección OPCIONES Y ACCESORIOS para conocer los detalles.

Generalidades

Utilice los siguientes procedimientos para operar estaciones mantenedoras de frituras Glo-Ray.

⚠ ADVERTENCIA

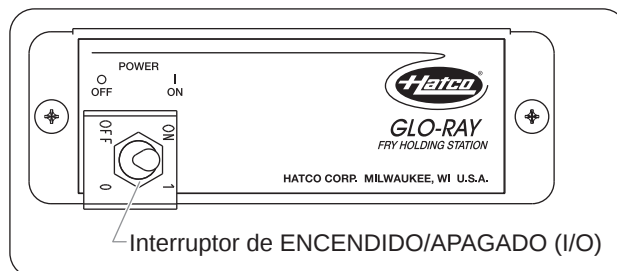
Lea todos los mensajes de seguridad de la sección Información de seguridad importante antes de operar el equipo.

1. Enchufe la unidad en la toma de corriente eléctrica, apropiadamente conectada a tierra, con la configuración de tensión, tamaño y enchufe correctos. Vea la sección ESPECIFICACIONES para detalles.
2. Mueva el interruptor de alimentación ON/OFF (Activado/Desactivado) a la posición ON.
3. Espere entre 20 y 30 minutos a que la unidad alcance la temperatura de funcionamiento.

⚠ ATENCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURAS: Algunas superficies exteriores de la unidad se calientan. Tenga precaución al tocar estas áreas.

NOTA: La unidad viene de con un termostato interno ajustado de fábrica. Si es necesario un ajuste, póngase en contacto con la fábrica.



Interruptor de ENCENDIDO/APAGADO (I/O)

MAINTENANCE

Generalidades

Estaciones mantenedoras de frituras Glo-Ray están diseñada para proporcionar máximo rendimiento y durabilidad, con mantenimiento mínimo.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:

- Antes de realizar cualquier tipo de limpieza, ajuste o mantenimiento, APAGUE el interruptor, desenchufe el cable de alimentación y deje que la unidad se enfríe.
- NO sumerja ni sature la unidad con agua. La unidad no es impermeable. No opere la unidad si ésta se sumergió o saturó con agua.
- No limpie con vapor ni use agua en exceso en la unidad.
- No limpie la unidad cuando esté energizada o caliente.

Esta unidad no tiene piezas a las que el usuario pueda realizar mantenimiento. Si necesita realizar mantenimiento en esta unidad, comuníquese con un agente de servicio autorizado de Hatco o con el Departamento de Servicio de Hatco al 414-671-6350; fax 414-671-3976.

AVISO

Use sólo limpiadores no abrasivos. Los limpiadores abrasivos podrían rayar el acabado de la unidad, estropear su apariencia y hacerla susceptible a la acumulación de suciedad.

Limpieza

Se recomienda que la unidad se limpie diariamente para preservar el acabado de la unidad así como para mantener su rendimiento.

1. Apague la unidad, desenchufe el cable de alimentación y deje que se enfríe la unidad.
2. Quite cualquier accesorio para limpiarlo adecuadamente en un lavavajillas o en un lavabo.

3. Limpie todas las superficies metálicas con un paño húmedo no abrasivo. Las manchas difíciles pueden removerse usando un producto de limpieza suave y no abrasivo. Limpie las áreas de difícil acceso usando un cepillo pequeño y jabón neutro.

4. Seque toda la unidad con un paño seco y no abrasivo.

Cambio de la Bombilla del Exhibidor

⚠ ADVERTENCIA

Use únicamente bombillas que cumplan con las normas de la Fundación Nacional de Sanidad (NSF) y que estén específicamente diseñadas para áreas de conservación de alimentos. La rotura de bombillas que no estén especialmente recubiertas podría ocasionar lesiones y/o contaminación de los alimentos.

La luz de la pantalla es una bombilla incandescente que ilumina el área de calentamiento. Esta bombilla tiene un recubrimiento especial para brindar protección contra lesiones y contaminación de los alimentos en el caso de ocurrir una rotura.

Para reemplazar una bombilla:

1. Apague la unidad, desenchufe el cable y permita que la unidad se enfríe.
2. Desenrosque la bombilla de la unidad y reemplácela por una nueva bombilla de luz incandescente especialmente recubierta.

NOTA: Las bombillas irrompibles Hatco cumplen con las normas de NSF para áreas de exhibición y conservación de alimentos. Para aplicaciones de 100 y 120 voltios, use Hatco P/N 02.30.043.00. Para aplicaciones de 220–230 y 230–240 voltios, use Hatco P/N 02.30.058.00.

NOTA: Las bombillas halógenas están disponibles en forma opcional. Para aplicaciones de 100 y 120 voltios, use Hatco P/N 02.30.081.00. Para aplicaciones de 220–230 y 230–240 voltios, use Hatco P/N 02.30.082.00.

⚠ ADVERTENCIA

Sólo personal calificado debe realizar mantenimiento a la unidad. El mantenimiento realizado por personal no calificado puede causar descargas eléctricas o quemaduras.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA: Antes de realizar cualquier tipo de limpieza, ajuste o mantenimiento, **APAGUE** el interruptor, **desenchufe** el cable de alimentación y deje que la unidad se enfíe.

Síntoma	Causa Probable	Acción Correctiva
La unidad está ENCENDIDA (ON) pero no se calienta.	No llega alimentación a la unidad.	Controle el disyuntor y restablézcalo si es necesario. Si el cable de alimentación está conectado, verifique que no esté dañado. Si el cable de alimentación está conectado, controle el tomacorriente eléctrico.
	El interruptor está defectuoso.	Comuníquese con el agente de servicio autorizado o con Hatco para obtener ayuda.
	Hay fallas en el cableado.	Comuníquese con el agente de servicio autorizado o con Hatco para obtener ayuda.
	El/los elemento(s) de calentamiento está(n) defectuoso(s).	Comuníquese con el agente de servicio autorizado o con Hatco para obtener ayuda.
Unidad no suficientemente caliente.	Movimiento de aire excesivo alrededor de la unidad.	Restrinja el movimiento de aire o rediríjalo fuera de la unidad (conducto de aire acondicionado o extractor de aire).
	Suministro de alimentación incorrecto (bajo).	Verifique el suministro de alimentación de la unidad y asegúrese de que coincida con el valor nominal de la unidad. Si el suministro de alimentación no es correcto, cámbielo para que coincida con el valor nominal de la unidad.
	El termostato interno está ajustado a un nivel muy bajo o está defectuoso.	Comuníquese con el agente de servicio autorizado o con Hatco para obtener ayuda.
	El/los elemento(s) de calentamiento está(n) defectuoso(s).	Comuníquese con el agente de servicio autorizado o con Hatco para obtener ayuda.
Unidad demasiado caliente.	Suministro de alimentación incorrecto (alto).	Verifique el suministro de alimentación de la unidad y asegúrese de que coincida con el valor nominal de la unidad. Si el suministro de alimentación no es correcto, cámbielo para que coincida con el valor nominal de la unidad.
	El termostato interno está ajustado a un nivel muy alto o está defectuoso.	Comuníquese con el agente de servicio autorizado o con Hatco para obtener ayuda.

Soporte para cajas

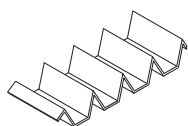
Los siguientes soportes para cajas con revestimiento rígido están disponibles como accesorios para sostener cajas de patatas fritas. Los soportes de cinco y ocho pliegues pueden instalarse a la derecha o a la izquierda de la bandeja para frituras.

Soporte para cajas de patatas fritas de cuatro pliegues
(GRFHS-16 y -26)

Soporte para cajas de patatas fritas de cinco pliegues

Soporte para cajas de patatas fritas de cinco pliegues
(GRFHS-21)

Soporte para cajas de patatas fritas de ocho pliegues
(GRFHS-PTT21 y -PT26)



Soporte para cajas de patatas fritas de cuatro pliegues

Soporte para bolsas

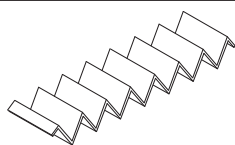
Los siguientes soportes para bolsas con revestimiento rígido están disponibles como accesorios para sostener bolsas de patatas fritas.

Soporte para bolsas de patatas fritas de cuatro cinco
(GRFHS-16 y -26)

Soporte para bolsas de patatas fritas de siete pliegues
(GRFHS-21)

Soporte para bolsas de patatas fritas de ocho pliegues

Soporte para bolsas de patatas fritas de diez pliegues
(GRFHS-PTT21 y -PT26)



Soporte para bolsas de patatas fritas de siete pliegues

Soportes combinados para cajas y bolsas

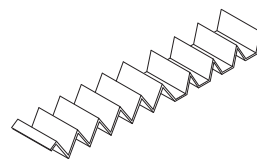
Los siguientes soportes combinados para cajas y bolsas con revestimiento rígido están disponibles como accesorios.

Soporte combinado para cajas y bolsas de patatas fritas de seis pliegues (modelo GRFHS-21)

Puede agregarse un soporte combinado para cajas y bolsas de patatas fritas de seis pliegues a la derecha o a la izquierda de la bandeja para frituras. Cada soporte combinado puede tener hasta tres bolsas y tres cajas de patatas fritas.

Soporte combinado para cajas y bolsas de patatas fritas de nueve pliegues (modelos GRFHS-PTT21 y GRFHS-PT26)

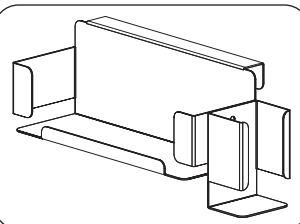
Puede agregarse un soporte combinado para cajas y bolsas de patatas fritas de nueve pliegues con revestimiento rígido a la parte frontal o a la posterior de la bandeja para frituras. Cada soporte combinado puede tener hasta cuatro cajas y cinco bolsas de patatas fritas.



Soporte combinado de nueve pliegues

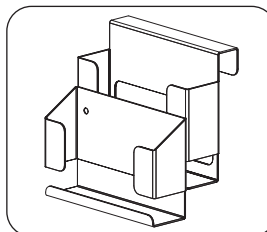
Soporte combinado para bolsas y pinzas

Se encuentra disponible un soporte combinado para bolsas y pinzas como accesorio para el modelo GRFHS-21 únicamente. El soporte para bolsas y pinzas cuelga del tope de la bandeja.



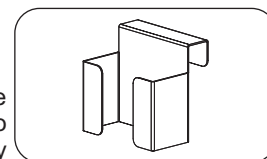
Soporte para bolsas secundario

Se encuentra disponible un soporte para bolsas secundario como accesorio para los modelos GRFHS-21 y GRFHS-PTT21. El soporte para bolsas secundario se cuelga de la bandeja para frituras y ofrece dos lugares para almacenar bolsas de patatas fritas.



Soporte para pala recogedora

Se encuentra disponible un soporte para pala recogedora como accesorio para los modelos GRFHS-PT26 y GRFHS-PTT21. El soporte para pala recogedora cuelga del tope de la bandeja.



Recorte a la izquierda o a la derecha para cesta freidora

Se encuentra disponible un recorte opcional a la izquierda o a la derecha de la estación para frituras que permite un acceso más fácil con una cesta freidora en los modelos GRFHS-16, GRFHS-21, y GRFHS-26.

GRFHS-PT26 con base de 152 mm (6 pulg.)

El modelo GRFHS-PT26 está disponible con una base profunda de 152 mm (6 pulg.) en lugar de la base estándar de 102 mm (4 pulg.).

Divisores

Se encuentran disponibles divisores como accesorios. Encárguelos mediante los siguientes números de pieza de Hatco de acuerdo con el modelo correspondiente.

Model	Hatco P/N
GRFHS-16,	
GRFHS-26,	
GRFHS-PT16.....	04.25.297.00
GRFHS-21.....	04.25.316.00
GRFHS-PT26 (estándar),	
GRFHS-PTT21.....	04.25.349.00
GRFHS-22.....	04.25.542.00
GRFHS-PT26 (base opcional de 152 mm).....	04.25.545.00

1. GARANTÍA DEL PRODUCTO

Hatco garantiza que los productos que fabrica estarán libres de defectos en los materiales, bajo condiciones normales de uso y servicio, durante un período de un (1) año a partir de la fecha de compra cuando se instalan y reciben mantenimiento de acuerdo con las instrucciones por escrito de Hatco, o por 18 meses a partir de su envío por Hatco. El comprador debe establecer la fecha de compra del producto registrando el producto con Hatco o por otros medios que Hatco considere satisfactorios a su discreción exclusiva.

Hatco garantiza que los siguientes componentes del producto están libres de defectos en materiales a partir de la fecha de compra (sujetos a las condiciones precedentes) durante los períodos de tiempo y las condiciones que figuran a continuación:

a) Garantía de Dos (2) Años para las Piezas:

Componentes de la Tostadora de Correa Transportadora (recubiertos de metal)
Resistencias de los Cajones Térmicos (recubiertos de metal)
Cajones Térmicos, rodillos del cajón y piezas deslizantes
Elementos calentadores de banda (recubiertos de metal)
Resistencias del vitrinas expositoras (calor por aire recubierto de metal)
Resistencias de vitrinas mantenedoras (calor por aire recubierto de metal)
Elementos de embalse acalorados — Series HWB (recubiertos de metal)

b) Garantía de Un (1) Año ADEMÁS DE una Garantía de Cuatro (4) Años para las Piezas cuyas condiciones dependen de un prorrateo que Hatco explicará a petición del Comprador:

Depósitos 3DS y FR

c) Garantía de Diez (10) Años para las Piezas:

Calentadores de agua eléctricos de refuerzo
Calentadores de agua a gas de refuerzo

d) Garantía de Noventa (90) Días para las Piezas:

Piezas de Repuesto

LAS GARANTÍAS ANTERIORES SON EXCLUSIVAS Y SUSTITUYEN A CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO PERO SIN LIMITARSE A CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O ADECUACIÓN PARA UN FIN PARTICULAR O PATENTE U OTRA INFRACCIÓN DEL DERECHO DE PROPIEDAD INTELECTUAL. Sin limitar la generalidad de lo anterior, TALES GARANTÍAS NO CUBREN: Bombillas incandescentes revestidas, bombillas fluorescentes, bombillas para lámparas de calor, bombillas halógenas revestidas, bombillas halógenas para lámparas de calor, bombillas de xenón, tubos de LED, componentes de vidrio y fusibles; mal funcionamiento del Producto en los calentadores de agua, en los intercambiadores de calor de tubos aleados o en cualquier otro equipo de calefacción de agua causado por acumulación de cal, acumulación de sedimentos, productos químicos o congelación; o por el uso indebido, manipulación, aplicación indebida, instalación deficiente o suministro de tensión eléctrica inadecuado al Producto.

2. LIMITACIÓN DE REMEDIOS Y DAÑOS

La responsabilidad de Hatco y los derechos del Comprador descritos a continuación se limitarán exclusivamente al reemplazo de la pieza o del Producto empleando, a discreción de Hatco, piezas nuevas o restauradas o un Producto nuevo o restaurado por Hatco o uno de sus centros de servicio autorizados siempre que la reclamación se haya efectuado dentro de los plazos de garantía mencionados anteriormente. Hatco se reserva el derecho a aceptar o rechazar de forma total o parcial cualquier reclamación efectuada. A efectos de la presente Garantía Limitada, se entenderá por "restaurado/a" la pieza o el Producto que haya recuperado sus especificaciones originales tras haber sido reparado/a por Hatco o por uno de sus centros de servicio autorizados. Hatco no aceptará la devolución de ningún producto sin la previa aprobación de Hatco por escrito, y en todas las devoluciones aprobadas el comprador correrá con los gastos. HATCO NO SERÁ RESPONSABLE, BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA, DE DAÑOS INDIRECTOS O INCIDENTALES, INCLUYENDO PERO SIN LIMITARSE A COSTOS DE MANO DE OBRA O PÉRDIDA DE INGRESOS QUE RESULTEN DEL USO O DE LA INCAPACIDAD DE USAR EL PRODUCTO O DE QUE EL PRODUCTO SE INCORPORE A OTRO PRODUCTO O MERCANCÍA O SEA UN COMPONENTE DE DICHO PRODUCTO.

INFORMACIÓN DEL SERVICIO DE GARANTÍA

La garantía de estación mantenedora de frituras Hatco Glo-Ray® es de un año a partir de la fecha de compra o de dieciocho meses a partir de la fecha de envío por Hatco, lo que ocurra primero.

Si experimenta un problema con una estación expositora de productos durante el período de garantía, haga lo siguiente:

Diríjase a su distribuidor local de Hatco

Al comunicarse con un distribuidor de Hatco para recibir asistencia con el servicio, proporcione al distribuidor la siguiente información para asegurar un pronto procesamiento:

- Modelo de la Unidad
- Número de Serie (ubicado en el extremo inferior izquierdo de la unidad)
- Problema Específico con la Unidad
- Fecha de Compra
- Nombre de su Negocio
- Dirección de Envío
- Nombre de Contacto y Número de Teléfono

El distribuidor de Hatco hará lo siguiente:

- Proporcionará piezas de repuesto, según sea requerido
- Presentará un reclamo bajo la garantía a Hatco para su procesamiento

Problemas no relacionados con la garantía

Si tiene un problema no relacionado con la garantía y que requiere asistencia, póngase en contacto con el Centro de Servicio Autorizado por Hatco más cercano. Para localizar el Centro de Servicio más próximo:

- Visite el sitio web de Hatco: www.hatcocorp.com, seleccione el menú desplegable "Recursos" (Resources) y haga clic en "Localizar un Centro de Servicio/Distribuidor" (Find Service Agent/Distributor)
- Llame al número de teléfono del Servicio de Atención al Cliente de Hatco: 414-671-6350
- Mande un e-mail al Servicio de Atención al Cliente de Hatco a la siguiente dirección: partsandservice@hatcocorp.com

Informations Importantes pour le Propriétaire	31
Introduction	31
Consignes de Sécurité Importantes	32
Description du Modèle	33
Désignation du Modèle	33
Caractéristiques Techniques	34
Configuration des Fiches	34
Tableau des valeurs nominales électriques	34
Dimensions	35
Installation	36
Généralités	36

Mode d'emploi	37
Généralités	37
Maintenance	37
Généralités	37
Nettoyage	37
Remplacement d'une Ampoule	37
Guide de Dépannage	38
Options et Accessoires	39
Garantie Limitée Internationale	40
Informations de Service	40

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

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

Modèle No. _____

Numéro de série _____

Voltage _____

Date d'achat _____

Enregistrez votre appareil!

Remplissez la garantie en ligne pour éviter les retards pour faire jouer la garantie. Accédez au site Web Hatco www.hatcocorp.com, sélectionnez le menu déroulant Parts & Service, puis cliquez sur Warranty Registration.

Horaires

ouvrables : 8h00 à 17h00
Heure du Centre des États-Unis (CST)
(Horaires d'été : juin à septembre –
8h00 à 17h00 CST du lundi au jeudi
8h00 à 14h30 CST le vendredi)

Téléphone : (+1 414) 671-6350

Télécopieur : (+1 414) 671-3976
(Pièces et Service après-vente)

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

INTRODUCTION

Les chauffe-frites Glo-Ray® de Hatco sont parfaits pour garder au chaud des produits frits, en cuisine comme en zone de service. Ces appareils chauffants maintiendront vos aliments frits à des températures optimales ; ils seront prêts à être servis à tout moment sans que la qualité ne soit altérée.

Chaque appareil semi-fermé est équipé d'un système chauffant à infrarouge focalisé, situé au-dessus de la cuve, et d'une base chauffante à contrôle thermostatique, vous permettant ainsi de conserver vos produits frits au chaud plus longtemps. Le(s) élément(s) chauffant(s) en céramique et la base chauffante sont garantis contre toute rupture et panne électrique pour une période d'un an.

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. Il est recommandé de lire toutes les instructions d'installation, de sécurité et de fonctionnement contenues dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser le Chauffe-frites.

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.
- Mettez l'unité hors tension depuis l'interrupteur, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.
- NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C 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.
- Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension ou chaud.
- Ne pas renverser de liquide dans l'appareil.
- Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.

DANGER D'INCENDIE :

- Placer l'appareil à un minimum de 25 mm des parois et matières combustibles. Si une distance sûre n'est pas maintenue, la chaleur peut provoquer une combustion ou une altération de couleur.
- Ne déposez aucun objet combustible sur le dessus de l'appareil.



AVERTISSEMENT

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

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

Cet appareil ne 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.

Assurez-vous que tous les opérateurs ont été formés à l'utilisation sûre et correcte 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-opalisée peuvent provoquer des dommages corporels et/ou une contamination des aliments.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si cet appareil doit être réparé, contacter un réparateur Hatco agréé ou le Service après-vente Hatco au +1 414-671-6350 ; télécopieur +1 414-671-3976.



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

Ne pas poser l'appareil sur le côté du panneau de commande sous peine de l'endommager.

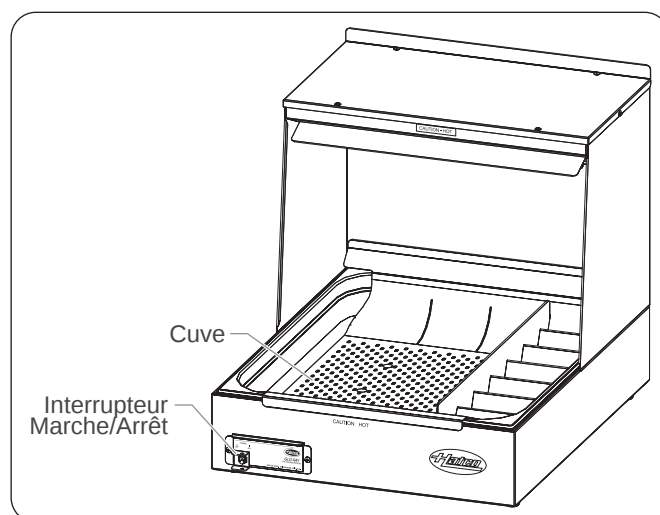
Utiliser uniquement des produits nettoyants non abrasifs. Les produits nettoyants abrasifs peuvent rayer la finition de l'appareil, ce qui altère son apparence et le rend plus susceptible d'accumuler la saleté.

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

Tous les modèles

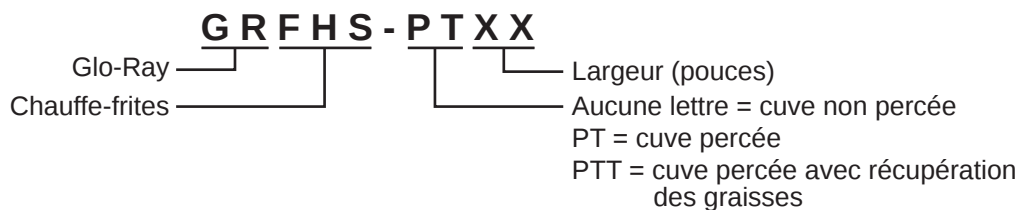
Les chauffe-frites Glo-Ray® maintiendront vos aliments frits à des températures optimales, sans qu'ils ne cuisent ou ne se dessèchent. Les modèles standard sont faits en aluminium et acier inoxydable et disposent d'un interrupteur Marche/Arrêt (I/O) (POWER ON/OFF), d'une base chauffante munie d'un thermostat pré réglé, d'éléments chauffants en céramique situés au-dessus d'une cuve en acier inoxydable pouvant être divisée en plusieurs sections, et d'un cordon d'alimentation d'1,83 m.

Différents accessoires et options sont disponibles pour personnaliser votre chauffe-frites. Pour tout détail, reportez-vous à la section OPTIONS ET ACCESSOIRES, vers la fin de ce manuel.



Chauffe-frites (Modèle GRFHS-21)

DÉSIGNATION DU MODÈLE



Configuration des fiches

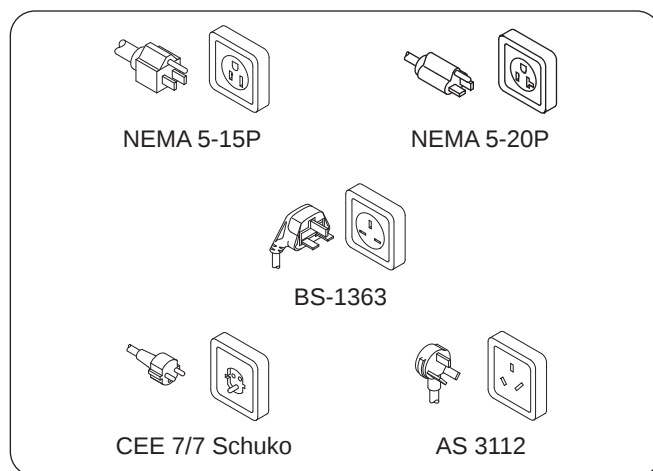
Les appareils sont livrés avec un cordon électrique avec fiche. Différentes fiches sont fournies selon les applications.

⚠ 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: Ne déposez aucun objet combustible sur le dessus 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

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
GRFHS-16	100	878	8.8	NEMA 5-15P	27 kg (60 lbs.)
	120	1090	9.1	NEMA 5-15P	27 kg (60 lbs.)
	220–230 (CE)	1057–1155	4.8–5.0	CEE 7/7 Schuko	27 kg (60 lbs.)
	230–240 (CE)	1019–1110	4.4–4.6	BS-1363 or AS 3112*	27 kg (60 lbs.)
GRFHS-PT16	120	1090	9.1	NEMA 5-15P	27 kg (60 lbs.)
GRFHS-21	100	1007	10.1	NEMA 5-15P	29 kg (63 lbs.)
	120	1200	10.0	NEMA 5-15P	29 kg (63 lbs.)
	220–230 (CE)	1218–1332	5.5–5.8	CEE 7/7 Schuko	29 kg (63 lbs.)
	230–240 (CE)	1102–1200	4.8–5.0	BS-1363 or AS 3112*	29 kg (63 lbs.)
GRFHS-PTT21	120	1740	14.5	NEMA 5-15P†	45 kg (100 lbs.)
	220–230 (CE)	1486–1624	6.8–7.1	CEE 7/7 Schuko	45 kg (100 lbs.)
	230–240 (CE)	1624–1768	7.1–7.4	BS-1363 or AS 3112*	45 kg (100 lbs.)
GRFHS-22	120	1030	8.6	NEMA 5-15P	20 kg (44 lbs.)
GRFHS-26	120	1200	10.0	NEMA 5-15P	30 kg (66 lbs.)
	220–230 (CE)	1190–1300	5.4–5.7	CEE 7/7 Schuko	30 kg (66 lbs.)
	230–240 (CE)	1128–1229	4.9–5.1	BS-1363 or AS 3112*	30 kg (66 lbs.)
GRFHS-PT26	120	1440	12.0	NEMA 5-15P	29 kg (64 lbs.)
	220–230 (CE)	1233–1347	5.6–5.9	CEE 7/7 Schuko	29 kg (64 lbs.)
	230–240 (CE)	1347–1468	5.9–6.1	BS-1363 or AS 3112*	29 kg (64 lbs.)

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

† Au Canada, la prise d'alimentation pour le modèle GRFHS-PTT21 est une prise NEMA 5-20P.

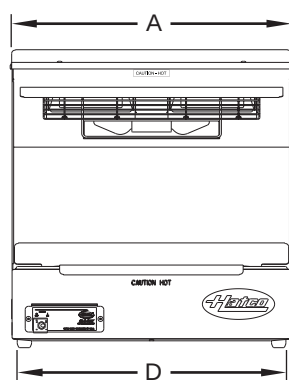
* Les prises AS3112 permettent d'utiliser l'appareil en Australie uniquement.

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

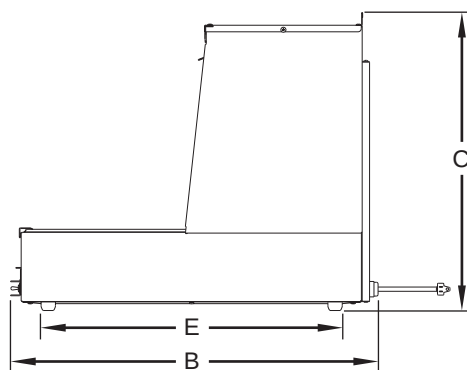
Dimensions

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Empattement Largeur (D)	Empattement Profondeur (E)
GRFHS-16	416 mm (16-3/8")	610 mm (24")	576 mm (22-3/4")	397 mm (15-5/8")	483 mm (19")
GRFHS-PT16	548 mm (21-5/8")	608 mm (24")	630 mm (24-13/16")	397 mm (15-5/8")	483 mm (19")
GRFHS-21	541 mm (21-3/8")	701 mm (27-5/8")	577 mm (22-3/4")	521 mm (20-1/2")	584 mm (23")
GRFHS-PTT21	575 mm (22-5/8")	965 mm (38")	575 mm (22-5/8")	464 mm (18-1/4")	641 mm (25-1/4")
GRFHS-22	558 mm (22")	466 mm (18-3/8")	438 mm (17-1/4")	479 mm (18-7/8")	394 mm (15-1/2")
GRFHS-26	663 mm (26-1/8")	581 mm (22-7/8")	577 mm (22-3/4")	641 mm (25-1/4")	464 mm (18-1/4")
GRFHS-PT26‡	747 mm (29-7/16")	577 mm (22-3/4")	627 mm (24-3/4")	641 mm (25-1/4")	464 mm (18-1/4")

‡ Ajout de 51 mm (2") à la Hauteur (C) lorsque l'appareil est équipé de la base optionnelle de 152 mm (6") de profondeur.



Vue de face



Vue de côté

Généralités

Les chauffe-frites Glo-Ray® sont expédiés avec la plupart des composants préassemblés. Faire attention lors du déballage pour éviter d'endommager l'appareil et ses composants.

⚠ AVERTISSEMENT

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

DANGER D'INCENDIE :

- Placer l'appareil à un minimum de 25 mm des parois et matières combustibles. Si une distance sûre n'est pas maintenue, la chaleur peut provoquer une combustion ou une altération de couleur.
- Ne déposez aucun objet combustible sur le dessus de l'appareil.

⚠ ATTENTION

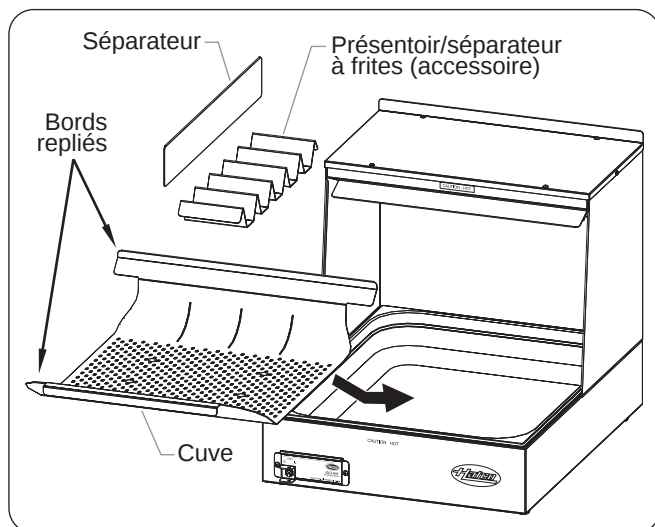
Les huiles de fabrication standard et approuvées pourront fumer pendant 30 minutes après l'allumage initial. C'est un problème temporaire. Utilisez l'appareil à vide jusqu'à dissipation de la fumée.

NOTA: L'appareil doit rester droit pendant le transport.

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

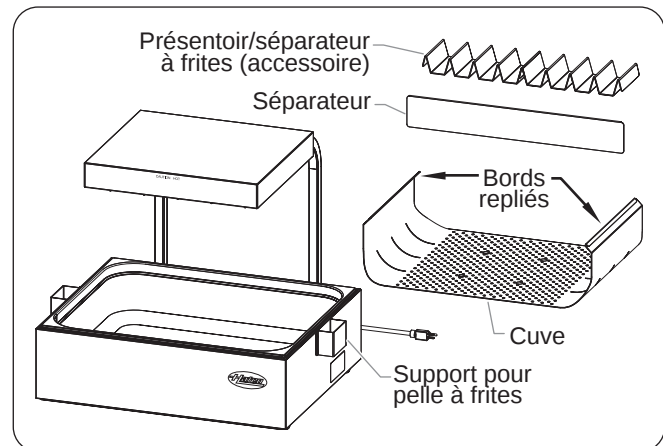
NOTA: Pour éviter des retards dans l'obtention de la couverture de la garantie, complétez l'enregistrement en ligne de votre garantie. Lisez la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE pour plus de détails.

3. Installez la cuve en inox en la plaçant dans le fond du chauffe-frites, en veillant à ce que les trous perforés soient orientés vers la base.
 - Sur les modèles GRFHS-16, -PT16, -21, PTT21, -22, et -26, veillez à placer les bords repliés de la cuve sur les bords avant et arrière de l'appareil.



Installation (GRFHS-21 shown)

- Sur les modèles GRFHS-PT26, veillez à placer les bords repliés de la cuve sur les côtés de l'appareil.



Installation (GRFHS-PT26 shown)

4. Installez le séparateur en inox dans les fentes situées sur les parois de la cuve. Faites en sorte que le bord replié soit orienté vers le haut.
5. Placer l'appareil à l'endroit souhaité.
 - Placez l'appareil à un endroit où la température ambiante est constante et de 21°C (70°F) minimum. Évitez les endroits susceptibles d'activer les mouvements ou les courants d'air (proximité des ventilateurs ou hottes d'évacuation et conduites de climatisation).
 - S'assurer que l'appareil est sur un plan de travail de hauteur correcte à un endroit qui convient pour son utilisation.
 - S'assurer que le plan de travail est de niveau et suffisamment solide pour résister au poids de l'appareil et des produits alimentaires.
 - Vérifier que tous les pieds sous l'appareil reposent solidement sur le plan de travail.

AVIS

Ne pas essayer d'installer seul le pare-haleine en verre. Il faut obligatoirement s'y prendre à deux.

6. Installez tous les accessoires fournis avec l'appareil. Pour tout détail, reportez-vous à la section OPTIONS ET ACCESSOIRES.

Généralités

Procéder comme suit pour utiliser les chauffe-frites Glo-Ray.

⚠ AVERTISSEMENT

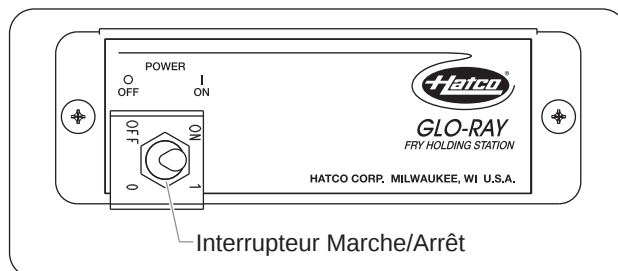
Lire tous les messages de sécurité de la section Consignes de sécurité importantes avant d'utiliser ce matériel.

1. Brancher l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre du type, de la taille et de la tension corrects. Voir des détails à la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.
2. Placer l'interrupteur de marche/arrêt sur Marche.
3. 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.

NOTA: L'appareil est muni d'un thermostat interne qui a été préréglé en usine. Si des réglages sont nécessaires, veuillez nous contacter.



Interrupteur Marche/Arrêt

MAINTENANCE

Généralités

Les chauffe-frites Glo-Ray ont été conçues pour une durabilité et une performance maximum et 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 +1 414-671-6350 ; télécopieur +1 414-671-3976.

Nettoyage

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. Retirez tous les accessoires pour les laver en lave-vaisselle ou à la main.
3. 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.

4. Essuyez l'intégralité de l'appareil à l'aide d'un chiffon sec non-abrasif.

Remplacement d'une Ampoule

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

Pour remplacer une ampoule lumineuse :

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

NOTA : Les ampoules lumineuses résistantes aux chocs d'Hatco répondent aux standards de la NSF pour la conservation de la nourriture et des zones d'étalage. Pour les applications 100 et 120 volts, utilisez P/N 02.30.043.00 d'Hatco. Pour les applications 220–230 et 230–240 volts, utilisez P/N 02.30.058.00 d'Hatco.

NOTA : Les ampoules halogènes sont disponibles en option. Pour les applications 100 et 120 volts, utilisez les pièces numéro 02.30.081.00 d'Hatco. Pour les applications 220–230 et 230–240 volts, utilisez P/N 02.30.082.00 d'Hatco.

⚠ AVERTISSEMENT

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(s) élément(s) chauffant(s) est/sont 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 réglage du thermostat interne est trop faible ou défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
	Le(s) élément(s) chauffant(s) est/sont 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.
	Le réglage du thermostat interne est trop élevé ou défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.

Présentoir/séparateur pour boîtes de frites

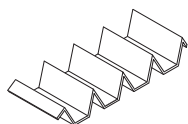
Les présentoirs/séparateurs suivants servent de support aux boîtes de frites. Ils sont robustes et disponibles comme accessoire. Les présentoirs/séparateurs à 5 et 8 plis peuvent être installés sur le côté gauche ou droit de la cuve.

Présentoir/séparateur pour boîtes de frites à 4 plis
(GRFHS-16 et -26)

Présentoir/séparateur pour boîtes de frites à 5 plis

Présentoir/séparateur pour boîtes de frites à 5 plis
(GRFHS-21)

Présentoir/séparateur pour boîtes de frites à 8 plis
(GRFHS-PTT21 et -PT26)



Présentoir/séparateur pour boîtes de frites à 4 plis

Présentoir/séparateur pour sachets de frites

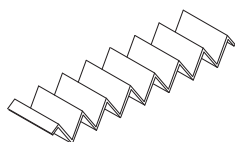
Les présentoirs/séparateurs suivants servent de support aux sachets de frites. Ils sont robustes et disponibles comme accessoire.

Présentoir/séparateur pour sachets de frites à 5 plis
(GRFHS-16 et -26)

Présentoir/séparateur pour sachets de frites à 7 plis
(GRFHS-21)

Présentoir/séparateur pour sachets de frites à 8 plis

Présentoir/séparateur pour sachets de frites à 10 plis
(GRFHS-PTT21 et -PT26)



Présentoir/séparateur pour sachets de frites à 7 plis

Présentoir/séparateur combo (pour sachets et boîtes de frites)

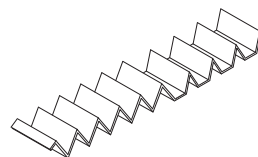
Les présentoirs/séparateurs combo suivants servent de support aux boîtes et sachets de frites. Ils sont robustes et disponibles comme accessoire.

Présentoir/séparateur combo à 6 plis (GRFHS-21)

Le présentoir/séparateur combo à 6 plis peut être installé sur le côté gauche ou droit de la cuve. Chaque présentoir/séparateur combo sert de support à trois sachets de frites et trois boîtes de frites.

Présentoir/séparateur combo à 9 plis (GRFHS-PTT21 et -PT26)

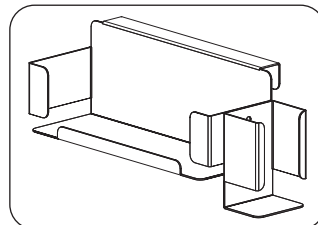
Le présentoir/séparateur combo à 9 plis peut être installé à l'avant ou à l'arrière de la cuve. Chaque présentoir/séparateur combo sert de support à cinq sachets de frites et quatre boîtes de frites.



Présentoir/séparateur combo à 9 plis

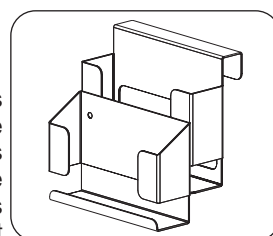
Combiné support pour pinces et emballages vides

Le combiné support pour pinces et emballages vides est disponible comme accessoire pour les modèles GRFHS-21 uniquement. Le combiné support pour pinces et emballages vides se suspend sur un des côtés de l'appareil.



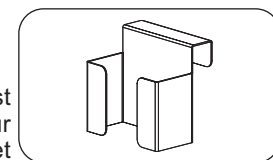
Double-support pour emballages vides

Le double-support pour emballages vides est disponible comme accessoire pour les modèles GRFHS-21 et GRFHS-PTT21. Le double-support pour emballages vides est suspendu à la cuve et fournit deux supports pour emballages vides.



Support pour pelle à frites

Le support pour pelle à frites est disponible comme accessoire pour les modèles GRFHS-PT26 et GRFHS-PTT21. Le support pour pelle à frites se suspend sur un des côtés de l'appareil.



Agencement de la cuve pour droitier/gaucher

Des fentes optionnelles au niveau de la cuve permettent d'agencer cette dernière, selon que vous êtes droitier ou gaucher, afin d'avoir un meilleur accès à l'appareil avec le panier à frites. Cette option est disponible pour les modèles GRFHS-16, GRFHS-21, et GRFHS-26.

GRFHS-PT26 avec une base de 152 mm (6")

Le modèle GRFHS-PT26 est disponible avec une base de 152 mm de profondeur, pour remplacer la base standard de 102 mm.

Séparateurs

Les séparateurs sont disponibles comme accessoire. Pour passer commande, veuillez utiliser le numéro de pièce Hatco correspondant au modèle que vous désirez.

Modèle	Hatco P/N
GRFHS-16, GRFHS-26, GRFHS-PT16.....	04.25.297.00
GRFHS-21.....	04.25.316.00
GRFHS-PT26 (standard), GRFHS-PTT21.....	04.25.349.00
GRFHS-22.....	04.25.542.00
GRFHS-PT26 (base de 152 mm).....	04.25.545.00

1. GARANTIE DU PRODUIT

Hatco garantit que les produits qu'il fabrique (les " produits ") seront dépourvus de vices de matériel, dans des conditions normales d'utilisation et de maintenance, pendant une période d'un (1) an à partir de la date d'achat à condition qu'ils soient installés et entretenus conformément aux instructions écrites de Hatco ou de 18 mois à partir de la date d'expédition de l'usine 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 suivant ne présentent aucuns défauts dans les matériaux employés pour leur construction, à partir de la date d'achat (sujet aux conditions en vigueur), pour la (les) période(s) de temps listées ci-dessous:

a) Deux (2) ans de garantie des pièces :

Les éléments de grille-pain de la rampe (gaine métallique)
Éléments de tiroir chauffant (gaine métallique)
Tiroir chauffant Rouleaux chauffants et Glissières
Éléments de rampe chauffante (gaine métallique)
Vitrine chauffante (gaine métallique, chauffage par air)
Éléments d'armoire de stockage
(gaine métallique, chauffage par air)
Éléments de puits chauffant intégrés — des séries HWB
(gaine métallique)

b) Un (1) an de garantie des pièces PLUS quatre (4) ans de garantie des pièces aux conditions de prorata que Hatco expliquera à la demande de l'acheteur :

Réservoirs 3CS et FR

c) Dix (10) ans de garantie des pièces :

Chauffe-eau d'appoint électriques
Chauffe-eau d'appoint au gaz

d) Quatre-vingt dix (90) jours de garantie des pièces :

Pièces détachées de rechange

LES GARANTIES PRÉ-CITÉES SONT EXCLUSIVES ET EN LIEU DE TOUTES AUTRES GARANTIES, EXPRIMÉES OU IMPLICITES, INCLUANT MAIS NON LIMITÉ À TOUTE GARANTIE COMMERCIALE OU DE COMPATIBILITÉ POUR UN PROPOS PARTICULIER OU TOUTE VIOLATION DE BREVET OU AUTRE DROIT DE PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE. Sans limitation quand aux garanties précitées, DE TELLES GARANTIES NE COUVRENT PAS: Les ampoules à incandescence enduites, les lampes fluorescentes, les ampoules de lampes chauffantes, les ampoules halogènes enduites, les ampoules chauffantes halogènes, Ampoules au xénon, tubes à DEL, les éléments en verre et les fusibles; la défaillance de produit dans le réservoir d'appoint, l'échangeur de chaleur à tube fin, ou d'autres équipements de chauffage d'eau provoquée par le collage, l'accumulation de sédiments, les attaques chimiques ou le gel, ou une mauvaise utilisation, manipulation ou application du produit, une mauvaise installation, ou l'application de tension inadaptée.

2. LIMITATION DES REMÈDES ET DOMMAGES

La responsabilité de Hatco et le recours exclusif de l'acheteur ci-dessous seront limités seulement au remplacement de tout ou partie du produit en utilisant, au choix de Hatco, les pièces neuves ou remises à neuf ou le produit par Hatco ou un organisme de réparations agréé Hatco à l'égard de toute réclamation faite dans le délai de la garantie applicable mentionnée ci-dessus. Hatco se réserve le droit d'accepter ou de rejeter toute réclamation de ce type en tout ou partie. Dans le contexte de cette garantie limitée, « remis à neuf » signifie qu'une pièce ou un produit a été ramené à ses caractéristiques techniques par Hatco ou par un centre de réparation agréé par Hatco. Hatco n'acceptera pas le renvoi de tel produit que ce soit sans une autorisation écrite préalable de Hatco, et les coûts d'expédition des renvois approuvés sont à la charge exclusive de l'acheteur. HATCO NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE, SOUS AUCUNE CIRCONSTANCE, POUR DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INCIDENTS, INCLUANT MAIS NON LIMITÉS AU COÛT DE LA MAIN D'ŒUVRE OU À LA PERTE DE PROFIT RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU DE L'IMPOSSIBILITÉ D'UTILISER LES PRODUITS OU DU FAIT QUE LE PRODUIT SOIT INCORPORÉ OU DEVIENNE UN COMPOSANT D'UN AUTRE PRODUIT OU MARCHANDISE.

INFORMATIONS DE SERVICE

La garantie les chauffe-frites Glo-Ray® est d'un an à partir de la date d'achat ou de 18 mois à partir de la date d'expédition de Hatco, selon la première échéance.

En cas de problème avec le chauffe-frites Glo-Ray durant la période de garantie, procéder comme suit:

Contactez un Revendeur Hatco

Se tenir prêt à lui fournir les informations suivantes pour garantir un traitement rapide:

- Modèle
- Numéro de Série (situé sur la partie inférieure gauche de l'appareil)
- Problème Spécifique
- Date d'achat
- Nom de l'entreprise
- Adresse d'expédition
- Nom de la Personne à Contacter et Téléphone

Ensuite, le Revendeur Hatco:

- Fournira les pièces détachées requises
- Enverra la réclamation sous garantie à Hatco pour traitement

Problèmes non liés à la garantie

En cas de problème hors garantie exigeant une assistance, contactez le centre de SAV agréé par Hatco le plus proche.

Pour trouver le centre de SAV le plus proche :

- allez sur notre site Web www.hatcocorp.com, sélectionnez le menu déroulant Ressources, puis cliquez sur « Find Service Agent/Distributor »
- appelez le SAV Hatco au 414-671-6350
- envoyez un courriel au SAV Hatco à partsandservice@hatcocorp.com

Informazioni Importanti per il Proprietario.....	41
Introduzione	41
Importanti Informazioni Sulla Sicurezza	42
Descrizione dei Modelli.....	43
Designazione del Modello.....	43
Dati Tecnici.....	44
Configurazioni delle Spine.....	44
Tabella dei Valori Elettrici Nominali	44
Dimensioni.....	45
Installazione	46
Informazioni Generali	46

Funzionamento	47
Informazioni Generali	47
Manutenzione.....	47
Informazioni Generali	47
Pulizia	47
Sostituzione della Luce sul Display.....	47
Guida alla Soluzione dei Problemi.....	48
Opzioni e Accessori	49
Garanzia Limitata Internazionale.....	50
Informazioni Sugli Interventi in Garanzia.....	50

INFORMAZIONI IMPORTANTI PER IL PROPRIETARIO

Indicare il numero del modello, il numero di serie (L'etichetta delle specifiche è ubicata sul lato inferiore sinistro dell'unità.), la tensione di alimentazione e la data di acquisto della propria unità negli spazi di seguito. Queste informazioni dovranno essere fornite nel momento in cui verrà richiesta l'assistenza Hatco.

N. del modello _____

N. di serie _____

Tensione di alimentazione _____

Data di acquisto _____

Registrazione l'unità!

Completando la registrazione della garanzia online si eviteranno ritardi nell'inizio della copertura. Visitare il sito Hatco all'indirizzo **www.hatcocorp.com**, selezionare il menu "Parts & Service" e fare clic su "Warranty Registration".

Orario d'ufficio:

dalle 8 alle 17

Fuso orario centrale degli USA

(Orario estivo: da giugno a settembre—
dalle 8 alle 17 fuso orario centrale
degli USA da lunedì a giovedì
dalle 8 alle 14.30 fuso orario centrale
degli USA il venerdì)

Telefono: (414) 671-6350

Fax: (414) 671-3976 (Parts and Service)

Si possono ottenere informazioni supplementari visitando il nostro sito Web all'indirizzo **www.hatcocorp.com**.

INTRODUZIONE

Le stazioni di conservazione per frittiture Glo-Ray® Hatco sono ideali per conservare i cibi fritti nelle aree di lavoro delle cucine e nelle aree di servizio. Questi riscaldatori mantengono i cibi fritti caldi e alle giuste temperature di servizio senza comprometterne la qualità.

La camera semichiusa è dotata di riscaldamento a infrarossi preconcentrato posto in alto e di una base riscaldata controllata da un termostato utile per prolungare i tempi di conservazione del cibo. Gli elementi riscaldanti in ceramica e l'elemento "coperta" della base sono garantiti per un anno contro interruzioni per corto circuito e in caso di rottura.

Stazione di conservazione per frittiture Glo-Ray Hatco sono il frutto di un'ampia ricerca e di test sul campo. I materiali impiegati sono stati selezionati per ottimizzarne la durezza, l'estetica e le prestazioni. Ogni unità viene ispezionata e collaudata prima della spedizione.

Il presente manuale contiene le istruzioni su installazione, sicurezza e uso del stazioni di conservazione per frittiture Glo-Ray. Si consiglia di leggere tutte le istruzioni su installazione, uso e sicurezza contenute in questo manuale prima di procedere all'installazione o all'uso del stazioni di conservazione per frittiture.

Le informazioni di sicurezza del presente manuale sono segnalate con le seguenti scritte:

AVVERTENZA

AVVERTENZA indica una situazione pericolosa che se non viene evitata può causare lesioni gravi o letali.

ATTENZIONE

ATTENZIONE indica una situazione pericolosa che se non viene evitata può causare lesioni lievi o moderate.

AVVISO

AVVISO serve a indicare situazioni che non riguardano lesioni della persona.



Leggere le seguenti importanti informazioni sulla sicurezza, al fine di evitare infortuni gravi o anche fatali, ed evitare danni alle apparecchiature o alle cose.

AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRIC:

- Collegare l'unità a una presa elettrica opportunamente messa a terra e di corretta tensione e configurazione di spina. Se la spina e la presa non corrispondono, mettersi in contatto con un elettricista qualificato per stabilire la tensione corretta e installare la presa elettrica della misura giusta.
- Prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia, impostazione o manutenzione, disattivare l'alimentazione, staccare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare l'unità.
- **NON** immergere in acqua o inzuppare d'acqua. L'unità non è impermeabile. Non usare l'unità se è stata immersa in acqua o inzuppata d'acqua.
- L'unità non è a prova di intemperie. Sistemare l'unità al chiuso in un posto in cui la temperatura ambiente sia un minimo di 21°C (70°F).
- Non pulire a vapore o usare una quantità eccessiva d'acqua sull'unità.
- La costruzione di questa unità non è a prova di getto. Non usare spruzzi a getto per pulire l'unità.
- Non tirare l'unità dal cavo di alimentazione.
- Smettere di usare l'unità se il cavo di alimentazione si consuma o si logora.
- Non cercare di riparare o sostituire un cavo di alimentazione danneggiato. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito da parte di Hatco, un rappresentante di servizio autorizzato Hatco o una persona con simili qualifiche professionali.
- Non pulire l'unità quando è sotto tensione o calda.
- Non lasciare che nessun liquido entri nell'unità.
- Interventi sull'unità devono essere eseguiti solo da parte di personale qualificato. Interventi da parte di persone non qualificate possono risultare in scossa elettrica o ustione.
- Nell'eseguire interventi sull'unità usare solo pezzi di ricambio originali di Hatco. Ogni inadempienza nell'uso di pezzi di ricambio originali Hatco renderà nulle le garanzie e può determinare tensioni elettriche pericolose per gli operatori generando scosse elettriche o ustioni. I pezzi di ricambio originali di Hatco sono necessari per un funzionamento sicuro negli ambienti d'uso previsti. Alcuni pezzi di ricambio generici o di altri produttori non possiedono le stesse caratteristiche e non consentono il funzionamento degli apparecchi Hatco in condizioni di sicurezza.

PERICOLO DI INCENDIO:

- Sistemare l'unità a un minimo di 25 mm (1 pollice) da pareti o materiali infiammabili. Se non si mantengono le distanze di sicurezza, l'unità può scolorirsi o bruciare.
- Non collocare prodotti infiammabili sopra l'unità.

AVVERTENZA

Verificare che il prodotto alimentare sia stato riscaldato alla temperatura più adatta prima di introdurlo nell'unità. Ogni inadempienza nel riscaldamento dei prodotti alimentari può comportare gravi rischi per la salute. Questa unità è indicata unicamente per il contenimento di alimenti preriscaldati.

Questa unità non è destinata all'uso da parte di bambini o persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte. Sorvegliare opportunamente i bambini e tenerli lontani dall'unità.

Assicurarsi che tutti gli operatori siano stati istruiti sull'uso sicuro e appropriato dell'unità.

Utilizzare solo lampadine che soddisfino pienamente o eccedano gli standard della National Sanitation Foundation (NSF) e che siano ideate in modo specifico per aree destinate alla conservazione degli alimenti. La rottura delle lampadine non rivestite in modo speciale potrebbe provocare lesioni personali e/o contaminazione degli alimenti.

Questa unità non contiene parti su cui "l'utente" può intervenire. Se l'unità richiede un intervento di assistenza mettersi in contatto con un Agente di assistenza autorizzato di Hatco o con il Reparto di assistenza di Hatco al numero telefonico 414-671-6350; fax 414-671-3976.

ATTENZIONE

PERICOLO DI USTIONE: Alcune superfici esterne dell'unità diventano molto calde. Fare attenzione quando si toccano queste aree.

Sistemare l'unità su di un banco di altezza adatta in un'area che sia pratica per l'uso. La posizione dovrebbe essere in piano, per evitare che l'unità e il suo contenuto possano rovesciarsi, e forte a sufficienza da supportare il peso dell'unità stessa e del suo contenuto.

Non collocare niente sopra l'unità per evitare di causare lesioni personali o danni all'unità.

Gli oli normali e di produzione approvati possono causare fumi fino a 30 minuti durante l'avvio iniziale. Questa è una condizione temporanea. Azionare l'unità senza prodotti alimentari fino alla dissipazione del fumo.

AVVISO

Non appoggiare l'unità sul lato con il pannello dei controlli perché così facendo si potrà danneggiare l'unità.

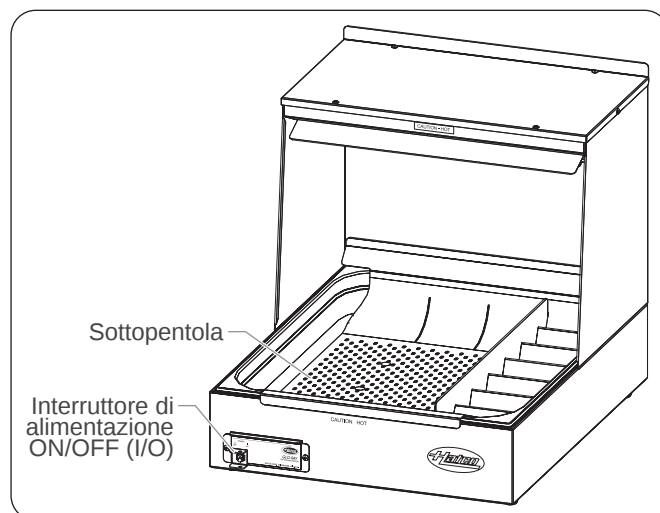
Usare solo agenti di pulizia non abrasivi. I detergenti abrasivi possono graffiare la finitura dell'unità, sciupandone l'aspetto e rendendo l'unità soggetta ad accumulo di sporcizia.

Pulire l'unità quotidianamente per evitare guasti e garantire un funzionamento igienico.

Tutti i modelli

Le stazioni di conservazione per frittura Glo-Ray® garantiscono temperature ottimali per i cibi fritti senza cuocerli o asciugarli. I modelli standard sono costruiti in alluminio e acciaio inossidabile, sono dotati di un interruttore di alimentazione ON/OFF (I/O), una base riscaldata controllata da un termostato preimpostato, elementi riscaldanti superiori in ceramica, un sottopentola in acciaio inossidabile con divisore componibile e cavo da 1829 mm (6') con set spina.

Sono disponibili diverse opzioni e accessori per personalizzare la stazione di conservazione per frittura. Per i dettagli fare riferimento alla sezione OPZIONI E ACCESSORI nella parte finale del presente manuale.



Stazione di conservazione per frittura Glo-Ray
(illustrato il modello GRFHS-21)

DESIGNAZIONE DEL MODELLO



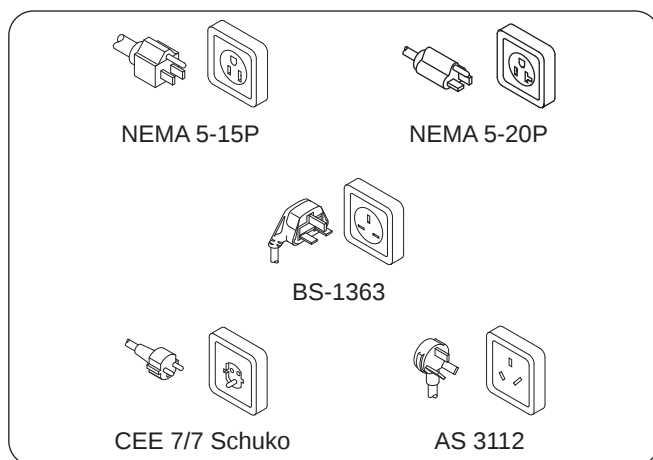
Configurazioni delle spine

Ciascun apparecchio viene fornito dalla fabbrica con cavo di alimentazione e spina installati. Le spine sono fornite in base alle applicazioni.

AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA: Collegare l'unità a una presa elettrica opportunamente messa a terra e di corretta tensione e configurazione di spina. Se la spina e la presa non corrispondono, mettersi in contatto con un elettricista qualificato per stabilire la tensione corretta e installare la presa elettrica della misura giusta.

NOTA: L'etichetta delle specifiche è ubicata sul lato inferiore sinistro dell'unità. Vedere l'etichetta per le informazioni relative al numero di serie e verificare i dati elettrici dell'unità.



Configurazioni delle spine

NOTA: Presa non fornita da Hatco.

Tabella dei Valori Elettrici Nominali

Modello	Tensione	Watts	Ampere	Configurazione della Spina	Peso di Spedizione
GRFHS-16	100	878	8.8	NEMA 5-15P	27 kg (60 lbs.)
	120	1090	9.1	NEMA 5-15P	27 kg (60 lbs.)
	220–230 (CE)	1057–1155	4.8–5.0	CEE 7/7 Schuko	27 kg (60 lbs.)
	230–240 (CE)	1019–1110	4.4–4.6	BS-1363 or AS 3112*	27 kg (60 lbs.)
GRFHS-PT16	120	1090	9.1	NEMA 5-15P	27 kg (60 lbs.)
GRFHS-21	100	1007	10.1	NEMA 5-15P	29 kg (63 lbs.)
	120	1200	10.0	NEMA 5-15P	29 kg (63 lbs.)
	220–230 (CE)	1218–1332	5.5–5.8	CEE 7/7 Schuko	29 kg (63 lbs.)
	230–240 (CE)	1102–1200	4.8–5.0	BS-1363 or AS 3112*	29 kg (63 lbs.)
GRFHS-PTT21	120	1740	14.5	NEMA 5-15P†	45 kg (100 lbs.)
	220–230 (CE)	1486–1624	6.8–7.1	CEE 7/7 Schuko	45 kg (100 lbs.)
	230–240 (CE)	1624–1768	7.1–7.4	BS-1363 or AS 3112*	45 kg (100 lbs.)
GRFHS-22	120	1030	8.6	NEMA 5-15P	20 kg (44 lbs.)
GRFHS-26	120	1200	10.0	NEMA 5-15P	30 kg (66 lbs.)
	220–230 (CE)	1190–1300	5.4–5.7	CEE 7/7 Schuko	30 kg (66 lbs.)
	230–240 (CE)	1128–1229	4.9–5.1	BS-1363 or AS 3112*	30 kg (66 lbs.)
GRFHS-PT26	120	1440	12.0	NEMA 5-15P	29 kg (64 lbs.)
	220–230 (CE)	1233–1347	5.6–5.9	CEE 7/7 Schuko	29 kg (64 lbs.)
	230–240 (CE)	1347–1468	5.9–6.1	BS-1363 or AS 3112*	29 kg (64 lbs.)

I dati elettrici nelle aree ombreggiate pertengono **esclusivamente ai modelli per l'esportazione**.

† Il modello GRFHS-PTT21 per il Canada utilizza una configurazione di spina NEMA 5-20P.

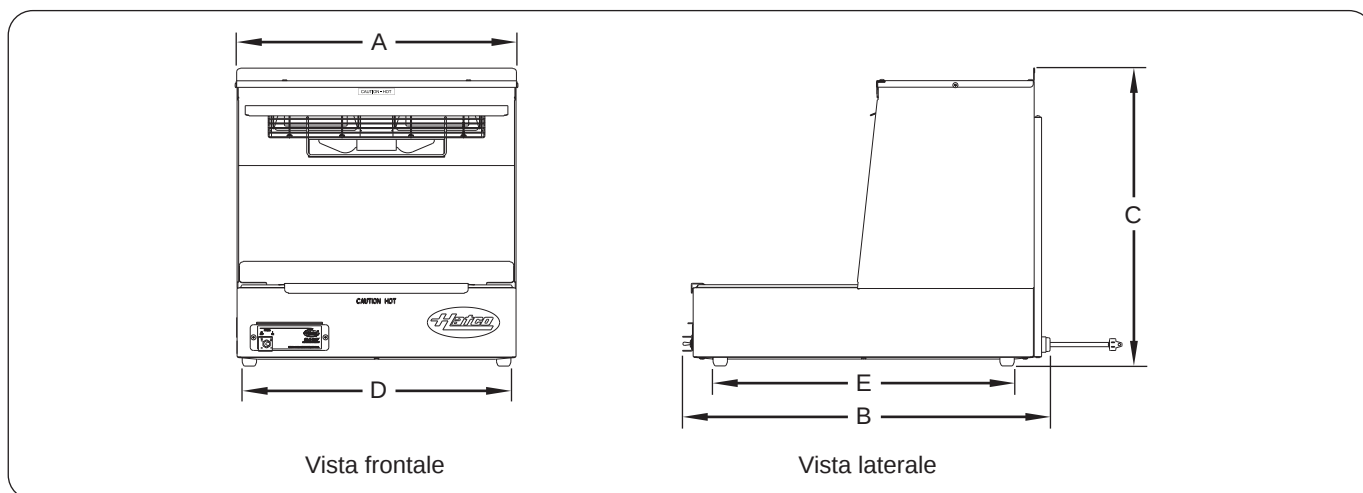
* Spina AS3112 per il solo utilizzo in Australia.

NOTA: L'unità deve essere trasportata in posizione verticale.

Dimensioni

Modello	Larghezza (A)	Profondità (B)	Altezza (C)	Larghezza d'igombro (D)	Profondità d'igombro (E)
GRFHS-16	416 mm (16-3/8")	610 mm (24")	576 mm (22-3/4")	397 mm (15-5/8")	483 mm (19")
GRFHS-PT16	548 mm (21-5/8")	608 mm (24")	630 mm (24-13/16")	397 mm (15-5/8")	483 mm (19")
GRFHS-21	541 mm (21-3/8")	701 mm (27-5/8")	577 mm (22-3/4")	521 mm (20-1/2")	584 mm (23")
GRFHS-PTT21	575 mm (22-5/8")	965 mm (38")	575 mm (22-5/8")	464 mm (18-1/4")	641 mm (25-1/4")
GRFHS-22	558 mm (22")	466 mm (18-3/8")	438 mm (17-1/4")	479 mm (18-7/8")	394 mm (15-1/2")
GRFHS-26	663 mm (26-1/8")	581 mm (22-7/8")	577 mm (22-3/4")	641 mm (25-1/4")	464 mm (18-1/4")
GRFHS-PT26‡	747 mm (29-7/16")	577 mm (22-3/4")	627 mm (24-3/4")	641 mm (25-1/4")	464 mm (18-1/4")

‡ Aggiungere 51 mm (2") all'Altezza (C) se fornita con la base opzionale di 152 mm (6").



Informazioni generali

Stazioni di conservazione per frittura Glo-Ray® vengono forniti con la maggior parte dei componenti pre-assemblati. Nell'aprire l'imballaggio fare attenzione ad evitare di danneggiare l'unità ed i relativi componenti.

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRIC: L'unità non è a prova di intemperie. Sistemare l'unità al chiuso in un posto in cui la temperatura ambiente sia un minimo di 21°C (70°F).

PERICOLO DI INCENDIO:

- Sistemare l'unità a un minimo di 25 mm (1 pollice) da pareti o materiali infiammabili. Se non si mantengono le distanze di sicurezza, l'unità può scolorirsi o bruciare.
- Non collocare prodotti infiammabili sopra l'unità.

⚠ ATTENZIONE

Gli oli normali e di produzione approvati possono causare fumi fino a 30 minuti durante l'avvio iniziale. Questa è una condizione temporanea. Azionare l'unità senza prodotti alimentari fino alla dissipazione del fumo.

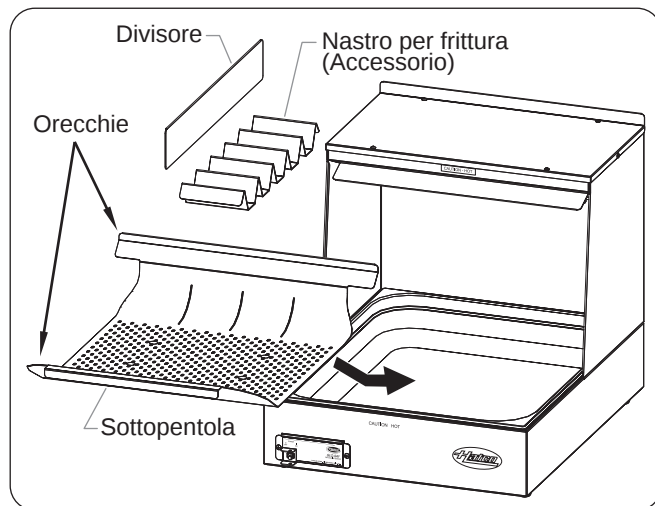
NOTA: L'unità deve essere trasportata in posizione verticale.

1. Rimuovere l'unità dalla scatola.
2. Rimuovere il nastro e la pellicola protettiva da tutte le superfici dell'unità.

NOTA: Completare la registrazione della garanzia online per evitare ritardi nell'inizio della copertura. Vedere la sezione INFORMAZIONI IMPORTANTI PER L'ACQUIRENTE per ulteriori dettagli.

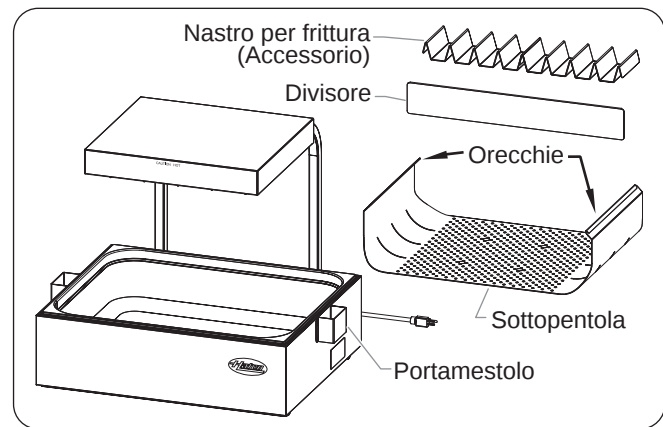
3. Installare il sottopentola in acciaio inossidabile collocandolo nella parte inferiore della stazione di conservazione per frittura con i fori rivolti verso la base.

- Nei modelli GRFHS-16, -PT16, -21, PTT21, -22 e -26, collocare le "orecchie" del sottopentola sulle parti anteriore e posteriore dell'unità.



Installation (illustrato il modello GRFHS-21)

- Nei modelli GRFHS-PT26, collocare le "orecchie" del sottopentola sulle parti laterali dell'unità.



Installation (illustrato il modello GRFHS-PT26)

4. Installare il divisore in acciaio inossidabile in qualsiasi fessura del sottopentola. Accertarsi che il bordo piegato sia rivolto verso l'alto.
5. Sistemare l'unità nella posizione desiderata.
 - Sistemare l'unità in un'area in cui la temperatura ambiente sia costante e con un valore minimo di 21°C (70°F). Evitare i luoghi soggetti a flussi e correnti d'aria attivi (ossia, in prossimità di condotti dell'aria condizionata o condotte aspiranti).
 - Accertarsi che l'unità sia su di un banco di altezza adatta in un'area pratica per l'uso.
 - Accertarsi che il ripiano del banco sia in piano e sufficientemente robusto da supportare l'unità e i prodotti alimentari.
 - Accertarsi che tutti i piedi sul fondo dell'unità si posizionino in modo sicuro sul ripiano del banco.
6. Installare gli eventuali accessori in dotazione con l'unità. Per i dettagli, consultare la sezione OPZIONI E ACCESSORI.

Informazioni generali

Completare la procedura seguente per mettere in funzione gli Stazioni di conservazione per frittura Glo-Ray.

⚠ AVVERTENZA

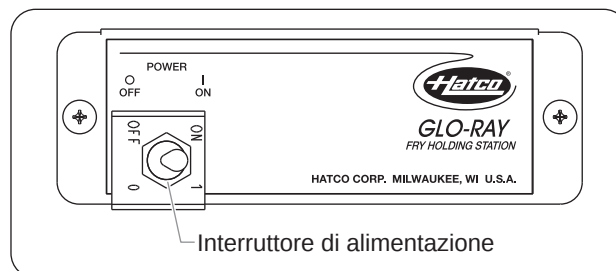
Prima di usare l'unità, leggere tutti i messaggi di sicurezza contenuti nella sezione IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA.

1. Collegare l'unità a una presa elettrica opportunamente munita di messa a terra e di tensione, misura e configurazione di spina corrette. Per ulteriori dettagli, vedere la sezione SPECIFICHE.
2. Portare l'interruttore generale ON/OFF su ON.
3. Attendere 20–30 minuti affinché l'unità raggiunga la temperatura di funzionamento.

⚠ ATTENZIONE

PERICOLO DI USTIONE: Alcune superfici esterne dell'unità diventano molto calde. Fare attenzione quando si toccano queste aree.

NOTA: L'unità è dotata di un termostato interno preimpostato in fabbrica. Per eventuali regolazioni, consultare la fabbrica.



Interruttore di alimentazione ON/OFF (I/O)

MANUTENZIONE

Informazioni generali

Stazioni di conservazione per frittura Glo-Ray è stato concepito in modo da offrire il massimo in termini di durevolezza e prestazioni con manutenzione minima.

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA:

- Prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia, impostazione o manutenzione, disattivare l'alimentazione, staccare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare l'unità.
- **NON** immergere in acqua o inzuppare d'acqua. L'unità non è impermeabile. Non usare l'unità se è stata immersa in acqua o inzuppata d'acqua.
- Non pulire a vapore o usare una quantità eccessiva d'acqua sull'unità.
- Non pulire l'unità quando è sotto tensione o calda.

Questa unità non contiene parti su cui "l'utente" può intervenire. Se l'unità richiede un intervento di assistenza mettersi in contatto con un Agente di assistenza autorizzato di Hatco o con il Reparto di assistenza di Hatco al numero telefonico 414-671-6350; fax 414-671-3976.

AVVISO

Usare solo agenti di pulizia non abrasivi. I detergenti abrasivi possono graffiare la finitura dell'unità, sciupandone l'aspetto e rendendo l'unità soggetta ad accumulo di sporcizia.

Pulizia

Per conservare intatta la finitura e mantenere la performance dell'unità, si consiglia di pulirla quotidianamente.

1. Spegner l'unità, scollegare il cavo di alimentazione e lasciarla raffreddare.
2. Rimuovere eventuali accessori per il lavaggio in lavastoviglie o a mano.

3. Pulire tutte le superfici metalliche con un panno umido non abrasivo. Le macchie ostinate possono essere eliminate con un buon detergente non abrasivo. Pulire a fondo per raggiungere tutte le aree utilizzando un pennellino e sapone delicato.
4. Asciugare l'intera unità usando un panno asciutto non abrasivo.

Sostituzione della luce sul display

⚠ AVVERTENZA

Utilizzare solo lampadine che soddisfino pienamente o eccedano gli standard della National Sanitation Foundation (NSF) e sono ideati in modo specifico per aree destinate alla conservazione degli alimenti. La rottura delle lampadine non rivestite in modo speciale potrebbe provocare lesioni personali e/o contaminazione degli alimenti.

La luce del display è una lampadina a incandescenza che illumina l'area di riscaldamento. Questa lampadina ha un rivestimento speciale che la protegge dai danni e dalla contaminazione alimentare nel caso di rottura.

1. Spegner l'unità, scollegare il cavo di alimentazione e attendere che l'unità si raffreddi.
2. Svitare la lampadina dall'unità e sostituire con una lampadina nuova a incandescenza con rivestimento speciale.

NOTA: Le lampade a incandescenza infrangibili Hatco sono conformi agli standard NSF per le aree adibite alla conservazione e all'esposizione di prodotti alimentari. Per le applicazioni da 100 e 120 Volt, utilizzare il numero di parte Hatco 02.30.043.00. Per le applicazioni da 220–230 e 230–240 Volt, utilizzare il numero di parte Hatco 02.30.058.00.

NOTA: Le lampade alogene sono opzionali. Per le applicazioni da 100 e 120 Volt, utilizzare il numero di parte Hatco 02.30.081.00. Per le applicazioni da 220–230 e 230–240 Volt, utilizzare il numero di parte Hatco 02.30.082.00.

⚠ AVVERTENZA

Interventi sull'unità devono essere eseguiti solo da parte di personale qualificato. Interventi da parte di persone non qualificate possono risultare in scossa elettrica o ustione.

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA: Prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia, regolazione o manutenzione, disattivare l'alimentazione, staccare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare l'unità.

Sintomo	Causa Probabile	Intervento
L'unità è accesa (ON) ma non viene emesso calore.	Assenza di alimentazione nell'unità.	Controllare l'interruttore automatico e, se necessario, resettare. Se il cavo di alimentazione è collegato, verificare che non sia danneggiato. Se il cavo di alimentazione è collegato, controllare la presa elettrica.
	Interruttore difettoso.	Rivolgersi per assistenza al rappresentante autorizzato o direttamente ad Hatco.
	Cablaggio difettoso.	Rivolgersi per assistenza al rappresentante autorizzato o direttamente ad Hatco.
	Elementi riscaldanti difettosi.	Rivolgersi per assistenza al rappresentante autorizzato o direttamente ad Hatco.
L'unità è troppo fredda.	L'unità è soggetta ad eccessivi movimenti d'aria.	Limitare o reindirizzare il flusso d'aria (condotto dell'aria condizionata o aspiratore) lontano dall'unità.
	Alimentazione non adeguata (insufficiente).	Verificare che l'alimentazione fornita all'unità corrisponda alla potenza nominale indicata sulla stessa. Se l'alimentazione non è corretta, modificarla secondo le indicazioni.
	Termostato interno impostato su un valore troppo basso o guasto.	Rivolgersi per assistenza al rappresentante autorizzato o direttamente ad Hatco.
	Elementi riscaldanti difettosi.	Rivolgersi per assistenza al rappresentante autorizzato o direttamente ad Hatco.
L'unità è surriscaldata.	Alimentazione non adeguata (elevata).	Verificare che l'alimentazione fornita all'unità corrisponda alla potenza nominale indicata sulla stessa. Se l'alimentazione non è corretta, modificarla secondo le indicazioni.
	Termostato interno impostato su un valore troppo alto o guasto.	Rivolgersi per assistenza al rappresentante autorizzato o direttamente ad Hatco.

Nastro per confezioni

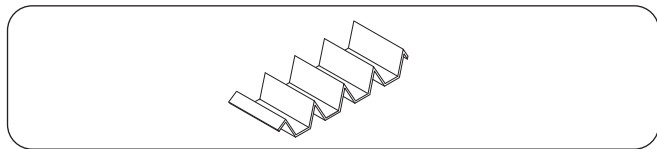
I seguenti nastri con rivestimento rigido per confezioni sono disponibili come accessori per sostenere le confezioni di patatine fritte. I nastri a cinque e otto scomparti possono essere installati sul lato destro o sinistro del ripiano per frittura.

Nastro a quattro scomparti per confezioni di frittura (GRFHS-16 e -26)

Nastro a cinque scomparti per confezioni di patatine fritte (tutti i modelli)

Nastro a cinque scomparti per confezioni di frittura (GRFHS-21)

Nastro a otto scomparti per confezioni di frittura (GRFHS-PTT21 e -PT26)



Nastro a quattro scomparti per confezioni di frittura

Nastro per bustine

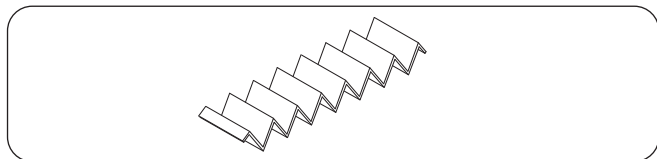
I seguenti nastri con rivestimento rigido per bustine sono disponibili come accessori per sostenere le bustine di patatine fritte.

Nastro a cinque scomparti per bustine di frittura (GRFHS-16 e -26)

Nastro a sette scomparti per bustine di frittura (GRFHS-21)

Nastro a otto scomparti per bustine di patatine fritte (tutti i modelli)

Nastro a dieci scomparti per bustine di frittura (GRFHS-PTT21 e -PT26)



Nastro a sette scomparti per bustine di frittura

Nastri combinati per confezioni/bustine

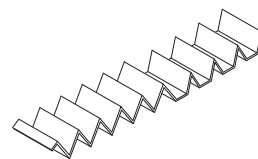
I seguenti nastri combinati con rivestimento rigido per confezioni/bustine sono disponibili come accessori.

Nastro combinato a sei scomparti per confezioni/bustine di frittura (GRFHS-21)

Un nastro combinato a sei scomparti per confezioni/bustine di frittura può essere aggiunto al ripiano per frittura sul lato destro o sinistro. Ciascun vassoio combinato può mantenere fino a tre bustine di frittura e tre confezioni di frittura.

Nastro combinato a nove scomparti per confezioni/bustine di frittura (GRFHS-PTT21 e -PT26)

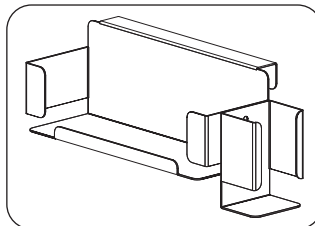
Un nastro combinato a nove scomparti con rivestimento rigido per bustine/confezioni di frittura può essere aggiunto sulla parte anteriore o posteriore del ripiano per frittura. Ciascun vassoio combinato può mantenere fino a quattro confezioni di frittura e cinque bustine di frittura.



Nastro combinato a nove scomparti

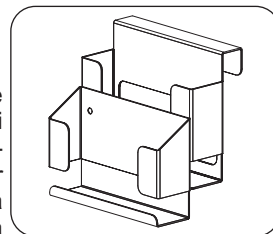
Supporto laterale per bustine e pinze

Un supporto laterale per bustine e pinze è disponibile come accessorio solo per i modelli GRFHS-21. Il supporto per bustine e pinze si fissa al fermo del ripiano.



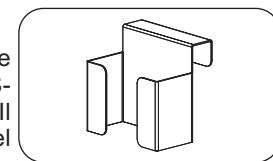
Supporto aggiuntivo per bustine

Un supporto aggiuntivo per bustine è disponibile come accessorio per i modelli GRFHS-21 e GRFHS-PTT21. Il supporto aggiuntivo per bustine si fissa al ripiano per frittura e fornisce due punti per la conservazione di bustine di patatine.



Portamestolo

Un portamestolo è disponibile come accessorio per i modelli GRFHS-PT26 e GRFHS-PTT21. Il portamestolo si fissa al fermo del ripiano.



Pannello sagomato destro o sinistro per il cestello di frittura

Un pannello sagomato destro o sinistro per accesso facilitato alla stazione di frittura con cestello di frittura è disponibile per i modelli GRFHS-16, GRFHS-21 e GRFHS-26.

GRFHS-PT26 con base di 152 mm (6")

Il modello GRFHS-PT26 è disponibile con una base con profondità di 152 mm (6") invece dei 102 mm (4") della base standard.

Divisori

I divisori sono disponibili come accessori. Ordinare utilizzando il seguente P/N Hatco che corrisponde al modello appropriato.

Modello	Hatco P/N
GRFHS-16, GRFHS-26, GRFHS-PT16.....	04.25.297.00
GRFHS-21.....	04.25.316.00
GRFHS-PT26 (standard), GRFHS-PTT21.....	04.25.349.00
GRFHS-22.....	04.25.542.00
GRFHS-PT26 (base opzionale da 152 mm)....	04.25.545.00

1. GARANZIA SUL PRODOTTO

La Hatco garantisce che i prodotti di sua fabbricazione (i "Prodotti"), in normali condizioni di uso e manutenzione, sono esenti da difetti di materiale per un (1) anno dalla data di acquisto, se installati e mantenuti in osservanza delle istruzioni scritte della Hatco, oppure per 18 mesi dalla data di spedizione dalla Hatco. L'acquirente deve confermare la data di acquisto del prodotto registrando il prodotto con Hatco o per mezzo di altri sistemi accettati da Hatco a sua totale discrezione.

La Hatco garantisce che i seguenti componenti del Prodotto non presenteranno difetti materiali dalla data dell'acquisto (in conformità alle condizioni di cui sopra) per la(e) durata(e) e le condizioni di seguito elencate:

a) Due (2) giorni di garanzia per le parti:

Elementi del tostapane a convezione (guaina metallica)
Componenti scorrevoli del riscaldatore (rivestiti in metallo)
Riscaldatore, rulli del riscaldatore e scivoli del Riscaldatore
Elementi termostrisce (rivestiti in metallo)
Componenti del visualizzatore del riscaldatore (riscaldamento ad aria rivestito in metallo)
Componenti di sostegno dell'armatura (impianto di riscaldamento ad aria rivestito in metallo)
Elementi del pozzo riscaldato incorporato — serie HWB (con protezione di metallo)

b) Un (1) anno parti e manodopera PIÙ quattro (4) anni garanzia solo parti, a termini distribuiti proporzionalmente che Hatco spiegherà all'acquirente se così richiesto:

Serbatoi 3CS e FR

c) Dieci (10) giorni di garanzia per le parti:

Serbatoi di acqua calda ausiliari elettrici
Serbatoi di acqua calda ausiliari a gas

d) Novanta (90) giorni di garanzia per le parti:

Parti di ricambio

LE GARANZIE DI CUI SOPRA SONO ESCLUSIVE E SOSTITUISCONO QUALSIASI ALTRA GARANZIA, ESPRESSA O IMPLICITA, COMPRESA TRA L'ALTRO, LA GARANZIA DI COMMERCIALIZZABILITÀ O ADEGUATEZZA PER UNO SCOPO PARTICOLARE O DI PROTEZIONE DALLA VIOLAZIONE DEI DIRITTI DI BREVETTO O DI ALTRO GENERE DI PROPRIETÀ INTELLETTUALE. Senza limitare il concetto generico di quanto sopra, DETTE GARANZIE NON COPRONO: lampadine per lampade incandescenti rivestite, lampade fluorescenti, lampadine per lampade di riscaldamento, lampadine per lampade alogene rivestite, lampadine per lampade di riscaldamento alogene, lampadine xenon, tubi LED, componenti in vetro e fusibili, guasti del prodotto nella vasca booster, nel tubo ad alette dello scambiatore di calore o in altra attrezzatura per il riscaldamento dell'acqua causati da calcinazione, accumulo di sedimentazione, agenti chimici o congelamento, uso scorretto del prodotto, manomissione o applicazione errata, installazione non corretta o applicazione di tensione errata.

2. LIMITI DEGLI OBBLIGHI DI RIPARAZIONE E DI RISARCIMENTO DANNI

La responsabilità di Hatco e l'esclusivo rimedio spettante all'acquirente per quanto riportato di seguito, saranno limitati esclusivamente alla sostituzione della parte di ricambio con parti nuove o rigenerate, a scelta di Hatco, da parte di Hatco stessa o di un centro di servizio autorizzato in relazione alla richiesta effettuata entro il succitato periodo di garanzia pertinente. Hatco si riserva il diritto di accettare o rifiutare eventuali reclami in tutto o in parte. Nel contesto della presente Garanzia limitata, "rigenerato" significa che una parte o un Prodotto è stato riportato alle specifiche tecniche originali da Hatco o da un'agenzia di servizio autorizzata da Hatco. La Hatco non accetterà la restituzione dei propri Prodotti senza previa approvazione scritta da parte della stessa e le spese di spedizione saranno esclusivamente a carico dell'Acquirente. LA HATCO DECLINA QUALSIASI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI DANNI INDIRETTI O ACCIDENTALI, COMPRESI TRA L'ALTRO I COSTI DI MANODOPERA O IL MANCATO GUADAGNO CAUSATI DALL'UTILIZZO O DALL'IMPOSSIBILITÀ DI UTILIZZARE I PRODOTTI O DOVUTI AL MONTAGGIO DEI PROPRI PRODOTTI IN ALTRI IMPIANTI O APPARECCHI.

INFORMAZIONI SUGLI INTERVENTI IN GARANZIA

I stazioni di conservazione per frittura Glo-Ray Hatco sono coperti da garanzia di un anno a partire dalla data di acquisto o di diciotto mesi dalla data di spedizione da Hatco, a seconda della condizione che si verificherà per prima.

Se si sperimenta un problema con un stazione durante il periodo della garanzia, procedere come segue:

Contattare il Rivenditore Locale Hatco

Quando si contatta il rivenditore Hatco per richiedere assistenza, fornire le seguenti informazioni per assicurare la celerità del servizio:

- Modello dell'apparecchio
- Numero di Serie (riportato sul lato inferiore sinistro dell'unità)
- Una Descrizione Accurata del Problema
- Data di Acquisto
- Nome dell'azienda
- Indirizzo di spedizione
- Nome e Numero Telefonico della Persona da Contattare

Il rivenditore Hatco:

- Fornirà i Ricambi Necessari
- Inoltrerà alla Hatco il Reclamo

Problemi non coperti dalla garanzia

Se sorge un problema non coperto dalla garanzia per il quale è necessaria assistenza, rivolgersi al centro di servizio autorizzato Hatco di zona. Per gli indirizzi dei centri di servizio:

- visitare il sito **www.hatcocorp.com**, selezionare il menu "Resources" e fare clic su "Find Service Agent/Distributor".
- Chiamare l'assistenza Hatco al numero +1 414 671 6350.
- Scrivere all'assistenza Hatco all'indirizzo **partsandservice@hatcocorp.com**.

Belangrijke Informatie Voor De Eigenaar	51
Inleiding	51
Belangrijke Veiligheidsinformatie	52
Modelbeschrijving	53
Modelaanduiding	53
Specificaties	54
Stekkerconfiguraties	54
Tabel met elektrische gegevens	54
Afmetingen	55
Installatie	56
Algemeen	56

Werking	57
Algemeen	57
Onderhoud	57
Algemeen	57
Reinigen	57
Een Displaylichtje Vervangen	57
Oplossen van Problemen	58
Informatie over Garantieservice	58
Opties en Accessoires	59
Internationale Beperkte Garantie	60

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE EIGENAAR

Noteer het modelnummer, serienummer (Het specificatielabel bevindt zich links onderaan het toestel), de spanning en de aankoopdatum van uw unit in de ruimte onderaan. Zorg ervoor dat u deze informatie ter beschikking hebt als u Hatco voor service belt.

Modelnr. _____

Serienr. _____

Spanning _____

Aankoopdatum _____

Registreer uw apparaat!

Als u online de garantieregistratie invult kunt u vertalingen bij het bekomen van uw garantiievoordelen vermijden. Ga naar de Hatco-website op www.hatcocorp.com, selecteer the Onderdelen&Onderhoud menu en klik op "Garantieregistratie".

Kantooruren:

8:00 uur tot 17:00 uur
Central Standard Time (CET – 7 uur)

(Zomeruren: juni tot september –
8:00 uur tot 17:00 uur CST
maandag tot donderdag
8:00 uur tot 14:30 uur CST op vrijdag)

Telefoon: +1-414-671-6350

Fax: +1-414-671-3976
(Onderdelen en service)

Bijkomende informatie vindt u op onze website:
www.hatcocorp.com.

INLEIDING

Hatco Glo-Ray®-warmhoudstations voor gebakken voedsel zijn perfect geschikt voor het warmhouden van gebakken voedsel op keukenwerkbladen en serveerplaatsen. Deze warmers houden warm, gebakken voedsel op de ideale serveertemperatuur zonder de kwaliteit aan te tasten.

De halvingebouwde kamer is uitgerust met warmte-elementen met pre-focus infrarood van bovenaf en een basis die verwarmd wordt via een thermostaatregeling om de warmhoudtijden van het voedsel te verlengen. Het/de keramische verwarmingselement(en) en het verwarmingsdekenelement van de basis hebben één jaar lang garantie voor doorsmelten en breukschade.

Glo-Ray-warmhoudstation voor gebakken voedsel zijn het resultaat van uitgebreid onderzoek en tests in reële situaties. De gebruikte materialen zijn gekozen voor maximale duurzaamheid, aantrekkelijk uiterlijk en optimale prestaties. Ieder apparaat wordt voor verzending grondig geïnspecteerd en getest.

Deze handleiding bevat de installatie-, veiligheids- en bedieningsinstructies voor de Glo-Ray-warmhoudstation voor gebakken voedsel. Wij raden u aan alle installatie-, bedienings- en veiligheidsinstructies in deze handleiding te lezen voordat u uw warmhoudstation voor gebakken voedsel installeert of ermee begint te werken.

De veiligheidsinformatie in deze handleiding wordt voorafgegaan door een tekstkader met een van de volgende termen:

WAARSCHUWING

WAARSCHUWING wijst op een gevaarlijke situatie die, als ze niet wordt vermeden, tot ernstige of dodelijke letsels kan leiden.

VOORZICHTIG

VOORZICHTIG wijst op een gevaarlijke situatie die, als ze niet wordt vermeden, tot lichte of vrij ernstige letsels kan leiden.

ATTENTIE

ATTENTIE wordt gebruikt om uw aandacht te vestigen op praktijken die niet tot lichamelijke letsels leiden.



Lees de volgende belangrijke veiligheidsinformatie om mogelijk dodelijk letsel te voorkomen en om schade aan het apparaat of materiaal te voorkomen.



WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN:

- Steek de stekker van het apparaat alleen in een naar behoren geaard stopcontact met de correcte spanning, grootte en stekkerconfiguratie. Als de stekker en het stopcontact niet passen, neemt u contact op met een gekwalificeerd elektricien om een stopcontact met de correcte spanning en grootte te installeren.
- Zet de stroomschakelaar UIT, trekt de stekker uit het stopcontact/zet zekering uit en laat het toestel afkoelen voordat u het reinigt of een onderhoud uitvoert.
- Dompel het apparaat NIET onder en maak het ook NIET kletsnat. Het apparaat is niet waterbestendig. Gebruik het apparaat niet als het onder werd gedompeld of erg nat werd gemaakt.
- Het apparaat is niet weerbestendig. Gebruik het apparaat alleen binnenshuis op een plaats waar de omgevingstemperatuur minimaal 21°C bedraagt.
- Maak het apparaat niet schoon met stoom en gebruik ook niet al te veel water.
- De constructie van dit apparaat is niet bestand tegen hogedruksputten. Gebruik geen sprays met een spuitstraal om dit apparaat schoon te maken.
- Trek niet aan het elektrische snoer van het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet langer wanneer het elektrische snoer gerafeld of versleten is.
- Probeer een beschadigd elektrisch snoer niet te herstellen of vervangen. Het snoer moet door Hatco, een erkende Hatco servicevertegenwoordiger of een persoon met vergelijkbare kwalificaties worden vervangen.
- Maak het apparaat niet schoon als het onder stroom staat of nog warm is.
- Laat geen vloeistoffen in het apparaat lopen.
- Gebruik alleen authentieke Hatco vervangingsonderdelen als het apparaat moet worden hersteld. Als er geen authentieke Hatco-vervangingsonderdelen worden gebruikt, komen alle garanties te vervallen en kunnen de gebruikers van de apparatuur aan gevaarlijke elektrische spanning worden blootgesteld, wat kan resulteren in elektrische schokken of brandwonden. Authentieke Hatco vervangingsonderdelen zijn specifiek ontworpen om veilig te werken in de omgevingen waarin ze worden gebruikt. Sommige niet-authentieke of generieke vervangingsonderdelen hebben niet de vereiste eigenschappen om veilig te kunnen werken in apparaten van Hatco.

BRANDGEVAAR:

- Plaats het apparaat op ten minste 25 mm afstand van brandbare wanden en materialen. Als de veiligheidsafstand niet wordt gerespecteerd kan ontbranding of verkleuring optreden.
- Plaats geen brandbare voorwerpen bovenop het toestel.



WAARSCHUWING

Onderhoud aan en herstellingen van dit apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door bevoegd personeel. Als onbevoegd personeel het onderhoud of de herstelling uitvoert kan dat tot elektrische schokken of brandwonden leiden.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door kinderen of personen met beperkte lichamelijke, gevoels- of mentale capaciteiten. Zorg voor een goede toezicht en houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

Zorg dat alle bedieners van het apparaat goede instructies hebben ontvangen betreffende het veilige en juiste gebruik van het apparaat.

Gebruik uitsluitend lampen die voldoen aan of beter zijn dan de normen van de National Sanitation Foundation (NSF) en speciaal zijn ontwikkeld voor ruimten waarin voedingsmiddelen worden bewaard. Het stukgaan van lampen die niet voorzien zijn van een speciale coating kan persoonlijk letsel en/of verontreiniging van de voedingsmiddelen tot gevolg hebben.

Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden vervangen. Als het apparaat moet worden hersteld neemt u contact op met een erkend Hatco servicevertegenwoordiger of de Hatco serviceafdeling op het nummer +1-414-671-6350; fax +1-414-671-3976.



VOORZICHTIG

GEVAAR VOOR BRANDWONDEN: Sommige oppervlakken aan de buitenkant van het apparaat worden heet. Wees voorzichtig wanneer u deze oppervlakken aanraakt.

Plaats het apparaat op een hoogte en een plaats waar er gemakkelijk mee kan worden gewerkt. Het oppervlak moet waterpas zijn om te voorkomen dat het apparaat of de inhoud ervan per ongeluk zou vallen en moet sterk genoeg zijn om het gewicht van het toestel en de inhoud te kunnen dragen.

Plaats niets bovenop het toestel; dit kan leiden tot persoonlijk letsel of beschadiging aan het toestel.

Tijdens de eerste ingebruikneming kunnen standaard en erkende industriële oliën tot 30 minuten rookvorming veroorzaken. Dit is een toestand van voorbijgaande aard. Om een veilig gebruik te garanderen laat u het toestel zonder voedingswaren werken tot de rook is verdwenen.

ATTENTIE

Leg het apparaat niet op de zijkant met de bedieningselementen want anders kan het apparaat beschadigd raken.

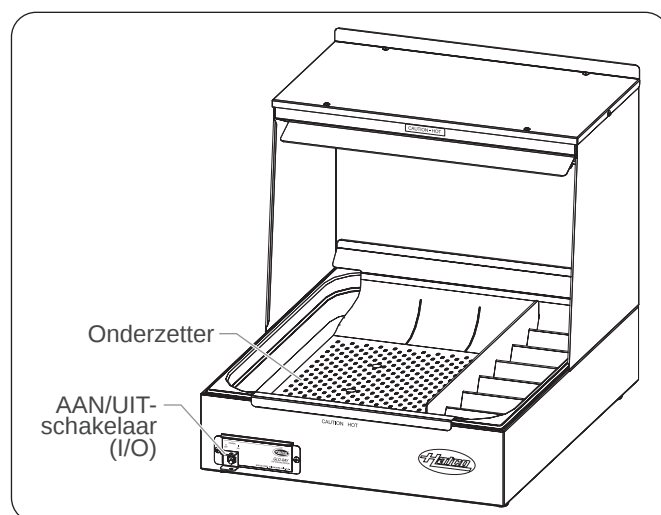
Gebruik uitsluitend niet-schurende schoonmaakmiddelen. Schurende schoonmaakmiddelen kunnen krassen op de finish van het apparaat veroorzaken die ontsierend zijn en tot vuilophoping leiden.

Reinig het toestel dagelijks om storingen te vermijden en de werkplek gezond te houden.

Alle modellen

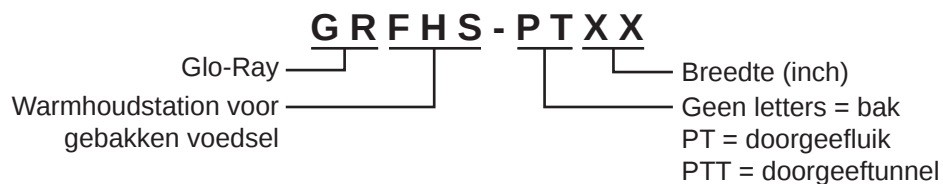
Glo-Ray®-warmhoudstations voor gebakken voedsel zorgen ervoor dat gebakken voedsel op de ideale temperatuur wordt gehouden zonder dat het kookt of uitdroogt. De standaardmodellen zijn gemaakt van aluminium of roestvrij staal en uitgerust met een AAN/UIT-schakelaar (I/O) (POWER ON/OFF), een instelbare verwarmde basis met thermostaat, keramische verwarmingselement(en) bovenaan, roestvrij stalen onderzetter met een uitneembaar tussenschot en een 1829 mm lange snoer- en stekkerset.

Een Warmhoudstation kan aangepast worden met verschillende opties en toebehoren. Bekijk de rubriek OPTIES EN TOEBEHOREN achteraan in deze handleiding voor meer informatie.



Warmhoudstation voor gebakken voedsel
(GRFHS-21 afgebeeld)

MODEL AANDUIDING



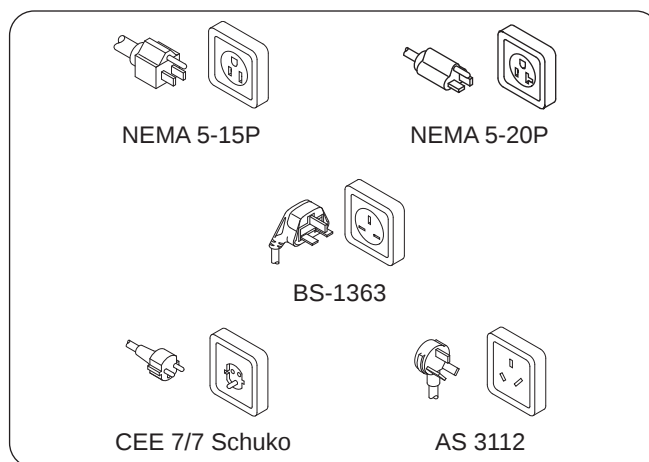
Stekkerconfiguraties

De apparaten worden met een op de fabriek geïnstalleerd elektriciteitsnoer met stekker geleverd. Stekkers worden geleverd volgens de toepassingen.

⚠ WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN: Steek de stekker van het apparaat alleen in een naar behoren geaard stopcontact met de correcte spanning, grootte en stekkerconfiguratie. Als de stekker en het stopcontact niet passen, neemt u contact op met een gekwalificeerd elektricien om een stopcontact met de correcte spanning en grootte te installeren.

OPMERKING: Het specificatielabel bevindt zich links onderaan het toestel. Raadpleeg het etiket voor het serienummer en informatie over de elektriciteit van het apparaat.



Stekkerconfiguraties

OPMERKING: Stopcontact niet door Hatco geleverd.

Tabel met elektrische gegevens

Model	Spanning	Watts	Ampère	Stekkerconfiguratie	Verzendgewicht
GRFHS-16	100	878	8.8	NEMA 5-15P	27 kg (60 lbs.)
	120	1090	9.1	NEMA 5-15P	27 kg (60 lbs.)
	220–230 (CE)	1057–1155	4.8–5.0	CEE 7/7 Schuko	27 kg (60 lbs.)
	230–240 (CE)	1019–1110	4.4–4.6	BS-1363 or AS 3112*	27 kg (60 lbs.)
GRFHS-PT16	120	1090	9.1	NEMA 5-15P	27 kg (60 lbs.)
GRFHS-21	100	1007	10.1	NEMA 5-15P	29 kg (63 lbs.)
	120	1200	10.0	NEMA 5-15P	29 kg (63 lbs.)
	220–230 (CE)	1218–1332	5.5–5.8	CEE 7/7 Schuko	29 kg (63 lbs.)
	230–240 (CE)	1102–1200	4.8–5.0	BS-1363 or AS 3112*	29 kg (63 lbs.)
GRFHS-PTT21	120	1740	14.5	NEMA 5-15P†	45 kg (100 lbs.)
	220–230 (CE)	1486–1624	6.8–7.1	CEE 7/7 Schuko	45 kg (100 lbs.)
	230–240 (CE)	1624–1768	7.1–7.4	BS-1363 or AS 3112*	45 kg (100 lbs.)
GRFHS-22	120	1030	8.6	NEMA 5-15P	20 kg (44 lbs.)
GRFHS-26	120	1200	10.0	NEMA 5-15P	30 kg (66 lbs.)
	220–230 (CE)	1190–1300	5.4–5.7	CEE 7/7 Schuko	30 kg (66 lbs.)
	230–240 (CE)	1128–1229	4.9–5.1	BS-1363 or AS 3112*	30 kg (66 lbs.)
GRFHS-PT26	120	1440	12.0	NEMA 5-15P	29 kg (64 lbs.)
	220–230 (CE)	1233–1347	5.6–5.9	CEE 7/7 Schuko	29 kg (64 lbs.)
	230–240 (CE)	1347–1468	5.9–6.1	BS-1363 or AS 3112*	29 kg (64 lbs.)

De elektrische informatie in de gearceerde gebieden heeft uitsluitend betrekking op **exportmodellen**.

† Het GRFHS-PTT21-model voor Canada werkt met een NEMA 5-20P-stekkerconfiguratie.

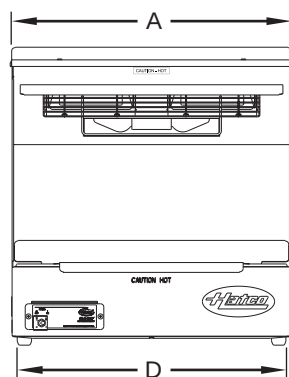
* De AS112-stekker is enkel voor gebruik in Australië.

OPMERKING: Verpakking is inbegrepen in het verzendingsgewicht.

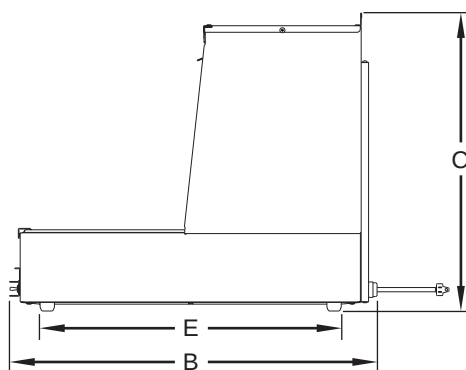
Afmetingen

Model	Breedte (A)	Diepte (B)	Hoogte (C)	Breedte tussen buitenkant pootjes (D)	Diepte tussen buitenkant pootjes (E)
GRFHS-16	416 mm (16-3/8")	610 mm (24")	576 mm (22-3/4")	397 mm (15-5/8")	483 mm (19")
GRFHS-PT16	548 mm (21-5/8")	608 mm (24")	630 mm (24-13/16")	397 mm (15-5/8")	483 mm (19")
GRFHS-21	541 mm (21-3/8")	701 mm (27-5/8")	577 mm (22-3/4")	521 mm (20-1/2")	584 mm (23")
GRFHS-PTT21	575 mm (22-5/8")	965 mm (38")	575 mm (22-5/8")	464 mm (18-1/4")	641 mm (25-1/4")
GRFHS-22	558 mm (22")	466 mm (18-3/8")	438 mm (17-1/4")	479 mm (18-7/8")	394 mm (15-1/2")
GRFHS-26	663 mm (26-1/8")	581 mm (22-7/8")	577 mm (22-3/4")	641 mm (25-1/4")	464 mm (18-1/4")
GRFHS-PT26‡	747 mm (29-7/16")	577 mm (22-3/4")	627 mm (24-3/4")	641 mm (25-1/4")	464 mm (18-1/4")

‡ Voeg 51 mm (2") toe aan de hoogte (C) wanneer dit uitgerust is met de optionele basis van 152 mm (6").



Vooraanzicht



Zijaanzicht

Algemeen

Glo-Ray-warmhoudstation voor gebakken voedsel vengono forniti con la maggior parte dei componenti pre-assemblati. Nell'aprire l'imballaggio fare attenzione ad evitare di danneggiare l'unità ed i relativi componenti.

⚠ WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN: Het apparaat is niet weerbestendig. Gebruik het apparaat alleen binnenshuis op een plaats waar de omgevingstemperatuur minimaal 21°C bedraagt.

BRANDGEVAAR:

- Plaats het apparaat op ten minste 25 mm afstand van brandbare wanden en materialen. Als de veiligheidsafstand niet wordt gerespecteerd kan ontbranding of verkleuring optreden.
- Plaats geen brandbare voorwerpen bovenop het toestel.

⚠ VOORZICHTIG

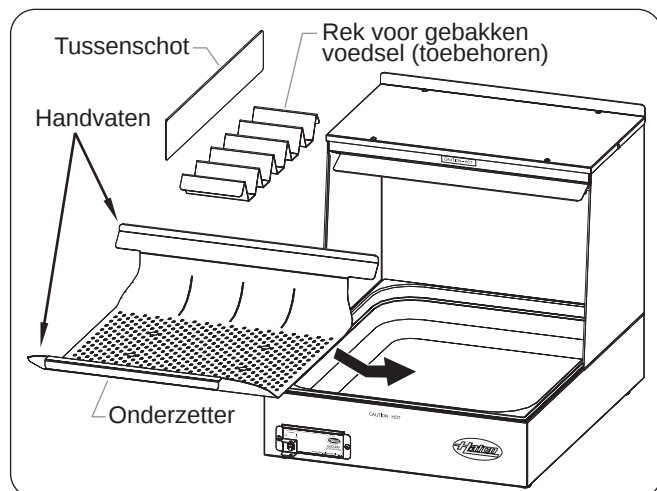
Tijdens de eerste ingebruikneming kunnen standaard en erkende industriële oliën tot 30 minuten rookvorming veroorzaken. Dit is een toestand van voorbijgaande aard. Om een veilig gebruik te garanderen laat u het toestel zonder voedingswaren werken tot de rook is verdwenen.

OPMERKING: Het toestel moet vervoerd worden in rechtstaande positie.

1. Haal het apparaat uit de doos.
2. Haal de tape en bescherm laag van alle oppervlakken van het apparaat.

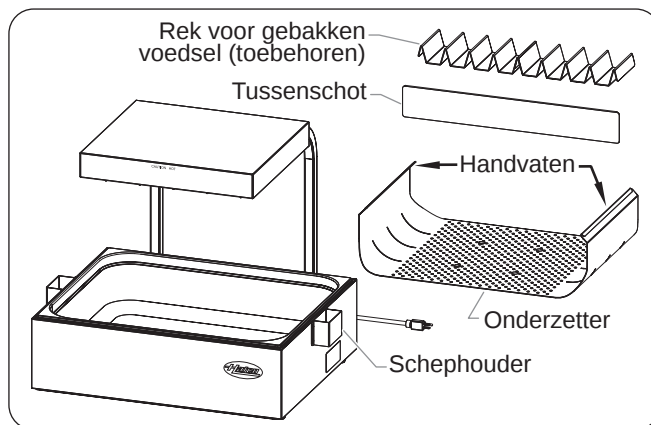
OPMERKING: Om vertraging bij een garantiedekking te vermijden, vult u het best de online garantieregistratie in. Zie het hoofdstuk BELANGRIJKE GEBRUIKERSINFORMATIE voor meer informatie.

3. Plaats de roestvrij stalen onderzetter op de bodem van het warmhoudstation met de open gaten naar de basis gekeerd.
 - Plaats voor de modellen GRFHS-16, -PT16, -21, PTT21, -22 en -26 de handvaten van de onderzetter langs de voor- en achterkant van het toestel.



Installatie (GRFHS-21 afgebeeld)

- Plaats voor de modellen GRFHS-PT26 de handvaten van de onderzetter langs de zijden van het toestel.



Installatie (GRFHS-PT26 afgebeeld)

4. Plaats het roestvrij stalen tussenschot in een van de gleuven in de onderzetter. Zorg ervoor dat de omgeplooid rand bovenaan zit.
5. Plaats het apparaat op de gewenste plaats.
 - Plaats het apparaat in een ruimte waar de omgevende luchttemperatuur constant is en minstens 21°C (70°F) bedraagt. Vermijd ruimten waar er veel luchtbeweging of tocht is (i.e. naast afzuigventilatoren/afzuigkappen en airconditioningleidingen).
 - Zorg ervoor dat het apparaat op een hoogte en een plaats staat waar er gemakkelijk mee kan worden gewerkt.
 - Zorg ervoor dat het oppervlak waar het apparaat op rust waterpas staat en sterk genoeg is om het gewicht van het apparaat en de voedingswaren te kunnen dragen.
 - Zorg ervoor dat alle pootjes op de onderkant van het apparaat stevig op het dragende oppervlak rusten.

⚠ VOORZICHTIG

Plaats het apparaat op een hoogte en een plaats waar er gemakkelijk mee kan worden gewerkt. Het oppervlak moet waterpas zijn om te voorkomen dat het apparaat of de inhoud ervan per ongeluk zou vallen en moet sterk genoeg zijn om het gewicht van het toestel en de inhoud te kunnen dragen.

Plaats niets bovenop het toestel; dit kan leiden tot persoonlijk letsel of beschadiging aan het toestel.

6. Plaats de toebehoren die bij het toestel bijgeleverd zijn. Raadpleeg de rubriek OPTIES EN TOEBEHOREN voor meer informatie.

Algemeen

Volg de volgende procedures om de Glo-Ray-warmhoudstation voor gebakken voedsel te gebruiken.

⚠ WAARSCHUWING

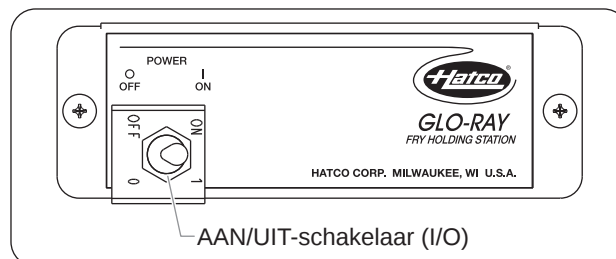
Lees alle veiligheidsvoorschriften onder **Belangrijke veiligheidsinformatie voor u dit apparaat bedient**.

1. Steek de stekker van het apparaat alleen in een naar behoren geaard stopcontact met de correcte spanning, grootte en stekkerconfiguratie. Zie het deel SPECIFICATIES voor details.
2. Zet de ON/OFF (aan/uit) schakelaar in de stand ON (aan).
3. Laat het toestel 20 à 30 minuten op de bedrijfstemperatuur komen.

⚠ VOORZICHTIG

GEVAAR VOOR BRANDWONDEN: Sommige oppervlakken aan de buitenkant van het apparaat worden heet. Wees voorzichtig wanneer u deze oppervlakken aanraakt.

OPMERKING: Het toestel wordt geleverd met een interne thermostaat die in de fabriek ingesteld is. Gelieve voor aanpassingen contact op te nemen met de fabriek.



AAN/UIT-schakelaar (I/O) (POWER ON/OFF)

ONDERHOUD

Algemeen

De Glo-Ray-warmhoudstation voor gebakken voedsel is ontworpen voor maximale duurzaamheid en prestaties, met minimaal onderhoud.

⚠ WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN:

- Zet de stroomschakelaar UIT, trek de stekker uit het stopcontact/zet zekering uit en laat het toestel afkoelen voordat u het reinigt of een onderhoud uitvoert.
- Dompel het apparaat NIET onder en maak het ook NIET kletsnat. Het apparaat is niet waterbestendig. Gebruik het apparaat niet als het onder werd gedompeld of erg nat werd gemaakt.
- Maak het apparaat niet schoon met stoom en gebruik ook niet al te veel water.
- Maak het apparaat niet schoon als het onder stroom staat of nog warm is.

Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden vervangen. Als het apparaat moet worden hersteld neemt u contact op met een erkend Hatco servicevertegenwoordiger of de Hatco serviceafdeling op het nummer +1-414-671-6350; fax +1-414-671-3976.

Reinigen

Om de afwerking en de prestaties van het apparaat te beschermen, wordt aanbevolen het apparaat dagelijks te reinigen.

1. Schakel het apparaat uit, off the unit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
2. Verwijder toebehoren en steek deze voor een grondige reiniging in een vaatwasmachine of wasbak.
3. Veeg alle metalen oppervlakken schoon met een vochtige, niet-schurende doek. Hardnekkige vlekken kunnen verwijderd worden met een goed, niet-schurend reinigingsmiddel. Reinig moeilijk te bereiken zones met een kleine borstel en milde zeep.

4. Droog het volledige toestel af met een droge, niet-schurende doek.

Een Displaylichtje Vervangen

De displayverlichting is een gloeilamp die het verwarmde gedeelte verlicht. Deze lamp heeft een speciale coating als bescherming tegen letsel en verontreiniging van de voedingsmiddelen in geval van breuk.

⚠ WAARSCHUWING

Uitsluitend lampen gebruiken die voldoen aan of beter zijn dan de normen van de National Sanitation Foundation (NSF) en speciaal zijn ontwikkeld voor ruimten waarin voedingsmiddelen worden opgeslagen. Het stukgaan van lampen die niet voorzien zijn van een speciale coating kan persoonlijk letsel en/of verontreiniging van de voedingsmiddelen tot gevolg hebben.

1. Schakel de eenheid uit, trek de stroomkabel uit en laat de eenheid afkoelen.
2. Draai de gloeilamp uit de eenheid en vervang hem door een nieuwe, speciaal gecoate, gloeilamp.

OPMERKING: Hatco breukbestendige gloeilampen voldoen aan de normen van de NSF voor ruimten waarin voedingsmiddelen worden bewaard of uitgesteld. Gebruik voor de toepassingen van 100 en 120 Volt het Hatco Onderdelennummer 02.30.043.00. Gebruik voor de 220–230 en 230–240 Volt-toepassingen, het Hatco Onderdelennummer 02.30.058.00.

OPMERKING: Halogeenlampen zijn optioneel verkrijgbaar. Gebruik voor de toepassingen van 100 en 120 Volt het Hatco Onderdelennummer 02.30.081.00. Gebruik voor de 220–230 en 230–240 Volt-toepassingen, het Hatco Onderdelennummer 02.30.082.00.

⚠ WAARSCHUWING

Onderhoud aan en herstellingen van dit apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door bevoegd personeel. Als onbevoegd personeel het onderhoud of de herstelling uitvoert kan dat tot elektrische schokken of brandwonden leiden.

⚠ WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN: Schakel de stroomschakelaar UIT, trek de stroomkabel uit en laat de eenheid afkoelen voor u reinigings, aanpassings- of onderhoudswerken uitvoert.

Symptoom	Mogelijke Oorzaak	Corrigerende-Maatregel
Het toestel staat AAN, maar warmt niet op.	Geen stroomtoevoer naar het toestel.	Controleer de onderbreker en reset deze indien nodig. Als het snoer aangesloten is, controleer dan het snoer op beschadiging. Als het snoer aangesloten is, controleer dan het elektrisch stopcontact.
	Schakelaar is defect.	Neem contact op met een erkend servicevertegenwoordiger of met Hatco voor assistentie.
	Defecte bedrading.	Neem contact op met een erkend servicevertegenwoordiger of met Hatco voor assistentie.
	Verwarmingselement(en) is/zijn defect.	Neem contact op met een erkend servicevertegenwoordiger of met Hatco voor assistentie.
Apparaat niet warm genoeg.	Overmatige luchtverplaatsing rondom het toestel.	Beperk de luchtbeweging of leid deze van het toestel af (aan-/afvoer voor de airconditioning of de ventilator).
	Energievoorziening is onjuist (laag).	Controleer of de stroomtoevoer overeenkomt met de waarden van het toestel. Corrigeer zo nodig de toevoer zodat deze overeenstemt met de waarden van het toestel.
	De interne thermostaat staat te laag ingesteld of is defect.	Neem contact op met een erkend servicevertegenwoordiger of met Hatco voor assistentie.
	Verwarmingselement(en) is/zijn defect.	Neem contact op met een erkend servicevertegenwoordiger of met Hatco voor assistentie.
Apparaat te warm.	Energievoorziening is onjuist (hoog).	Controleer of de stroomtoevoer overeenkomt met de waarden van het toestel. Corrigeer zo nodig de toevoer zodat deze overeenstemt met de waarden van het toestel.
	De interne thermostaat staat te hoog ingesteld of is defect.	Neem contact op met een erkend servicevertegenwoordiger of met Hatco voor assistentie.

INFORMATIE OVER GARANTIESERVICE

De garantie op de Hatco Glo-Ray-warmhoudstation voor gebakken voedsel geldt gedurende één jaar vanaf de datum die het eerst van toepassing is: de aankoopdatum of 18 maanden vanaf de datum van verzending door Hatco.

Als u tijdens de garantieperiode een probleem ondervindt met een Warmhoudstation voor gebakken voedsel, ga dan als volgt te werk:

Contact opnemen met een Plaatselijke Hatco-dealer

Wanneer u contact opneemt met een Hatco-dealer voor hulp en service, geef de dealer dan de volgende informatie om verzekerd te zijn van onmiddellijke behandeling:

- Model van de unit
- Serienummer (bevindt zich links onderaan het toestel)
- Het Specifieke Probleem met de unit
- Aankoopdatum
- Naam van uw Bedrijf
- Verzendadres
- Naam en Telefoonnummer van Contactpersoon

De Hatco-dealer doet het Volgende:

- Vereiste Vervangende Onderdelen Verschaffen
- Garantieclaim aan Hatco zenden voor Verwerking

Problemen buiten de garantie

Als u een probleem hebt buiten de garantie dat ondersteuning vereist, gelieve het dichtstbijzijnde door Hatco geautoriseerd onderhoudsbedrijf te contacteren. Om het dichtstbijzijnde onderhoudsbedrijf te vinden:

- ga naar onze website www.hatcocorp.com, selecteer de Resources menu, en klik op "Find Service Agent/Distributor".
- bel Hatco Service op 414-671-6350.
- e-mail Hatco Service naar partsandservice@hatcocorp.com

Rek voor dozen

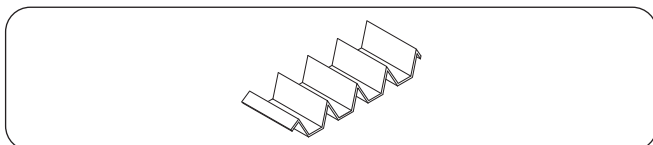
De volgende dozenrekken met harde deklaag zijn verkrijgbaar als toebehoren om frietdozen in te zetten. De rekken met vijf en acht plooien kunnen aan de linker- of rechterkant van de frituurpan geplaatst worden.

Rek met vier plooien voor frietdozen (GRFHS-16 en -26)

Rek met vijf plooien voor frietdozen (alle modellen)

Rek met vijf plooien voor frietdozen (GRFHS-21)

Rek met acht plooien voor frietdozen
(GRFHS-PTT21 en -PT26)



Rek met vier plooien voor frietdozen

Zakjesrek

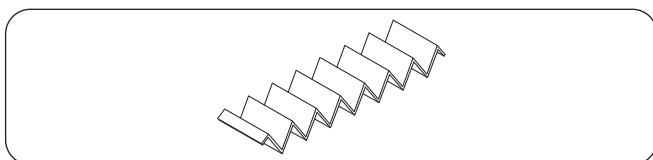
De volgende zakjesrekken met harde deklaag zijn verkrijgbaar als toebehoren om frietzakken in te zetten.

Zakjesrek met vijf plooien voor frietzakken
(GRFHS-16 en -26)

Zakjesrek met zeven plooien voor frietzakken (GRFHS-21)

Zakjesrek met acht plooien voor frietzakken (alle modellen)

Zakjesrek met tien plooien voor frietzakken
(GRFHS-PTT21 en -PT26)



Zakjesrek met zeven plooien voor frietzakken

Combirek voor frietdozen en -zakken

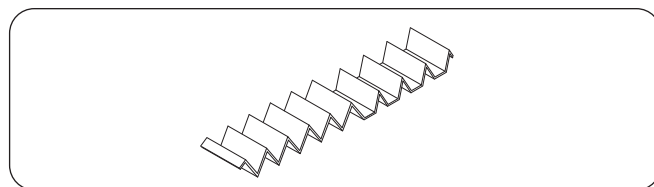
De volgende combirekken voor frietdozen en -zakken met harde deklaag zijn verkrijgbaar als toebehoren.

Combirek met zes plooien voor frietdozen en -zakken
(GRFHS-21)

Een combirek met zes plooien voor frietdozen en -zakken kan worden bijgezet aan de rechter- of de linkerkant van de frituurpot. In elk combirek kunnen tot drie frietzakken en drie frietdozen gelegd worden.

Combirek met negen plooien voor frietdozen en -zakken
(GRFHS-PTT21 en -PT26)

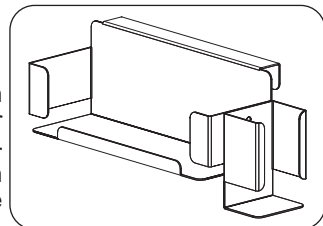
Een combirek met negen plooien voor frietdozen en -zakken kan worden bijgezet aan de voor- of de achterkant van de frituurpot. In elk combirek kunnen tot vier frietdozen en vijf frietzakken gelegd worden.



Combirek met negen plooien

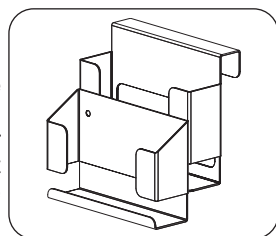
Zij-aan-zij zakken- en tanghouder

Een zij-aan-zij zakken- en tanghouder is enkel verkrijgbaar als toebehoren voor de GRFHS-21 modellen. De zakken- en tanghouder hangt aan de panvergrendeling.



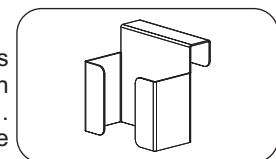
Extra zakkenhouder

Een extra zakkenhouder is verkrijgbaar als toebehoren voor de modellen GRFHS-21 en GRFHS-PTT21. De extra zakkenhouder hangt aan de frituurpot en voorziet twee plekken om frietzakken op te bergen.



Schephouder

Een schephouder is verkrijgbaar als toebehoren voor de modellen GRFHS-PT26 en GRFHS-PTT21. De schephouder hangt aan de panvergrendeling.



Rechter- of linkeruitsnijding voor frituurmand

Een optionele rechter- of linkeruitsnijding voor gemakkelijkere toegang tot een warmhoudstation met een frituurmand is verkrijgbaar voor de modellen GRFHS-16, GRFHS-21 en GRFHS-26.

GRFHS-PT26 met basis van 152 mm (6")

Het GRFHS-PT26-model is verkrijgbaar met een diepe basis van 152 mm (6") in plaats van de standaardbasis van 102 mm (4").

Tussenschotten

Tussenschotten zijn verkrijgbaar als toebehoren. Gebruik voor uw bestelling het volgende onderdeelnummer dat overeenstemt met het geschikte model.

Model	Hatco P/N
GRFHS-16, GRFHS-26, GRFHS-PT16.....	04.25.297.00
GRFHS-21.....	04.25.316.00
GRFHS-PT26 (standaard), GRFHS-PTT21.....	04.25.349.00
GRFHS-22.....	04.25.542.00
GRFHS-PT26 (basis van 152 mm).....	04.25.545.00

1. PRODUCTGARANTIE

Hatco garandeert dat de producten die zij vervaardigt (de "Producten") vrij zijn van materiaalfouten bij normaal gebruik en onderhoud, gedurende de periode van één (1) jaar vanaf de aankoopdatum als ze geïnstalleerd en onderhouden worden in overeenstemming met de schriftelijke instructies van Hatco of gedurende 18 maanden na datum van verzending door Hatco. De koper van het product moet de aankoopdatum valideren door het product te registreren bij Hatco of door andere bevredigende middelen naar Hatco's eigen goeddunken.

Hatco garandeert dat de volgende productonderdelen vrij zijn van defecten in materialen vanaf de aankoopdatum (onderhevig aan de voorafgaande voorwaarden) voor de periode(n) in overeenstemming met de voorwaarden die hieronder worden gespecificeerd:

a) Twee (2) jaar garantie op onderdelen:

Elementen bandtoaster (bekleed met metaalplaten)
Schuifverwarmingselementen (metalen bekleding)
Schuifverwarmer schuifrollers en glijdingen
Elementen van verwarmingsstrip (metalen bekleding)
Uitstalverwarmingselementen
(luchtverwarming met metalen bekleding)
Elementen van het wachtcabinet (luchtverwarming met metalen bekleding)
Ingebouwde elementen van warmhoudketel —
HWPB-serie (met metalen bekleding)

b) Eén jaar (1) garantie op onderdelen en uurloon PLUS vier (4) jaar garantie uitsluitend op onderdelen met inachtneming van pro-ratabepalingen die Hatco aan de Koper toelicht indien de Koper daarom verzoekt:

3CS- en FR-tanks

c) Tien (10) jaar garantie op onderdelen:

Extra elektrische boilers
Extra gasboilers

d) Negentig (90) dagen garantie op onderdelen:

Vervangingsonderdelen

DE VOORAFGAANDE GARANTIES ZIJN EXCLUSIEF EN VERVANGEN ALLE ANDERE GARANTIES, OFWEL UITDRUKKELIJK OF GEÏMPliceEERD, MET INBEGRIp VAN, MAAR NIET BEPERKT TOT, ENIGE GEÏMPliceERDE GARANTIE VAN VERKOOPBAARHEID, OF GESCHIKTHEID VOOR EEN BEPAALD DOEL, OF OCTROOI, OF ANDERE INBREUK OP INTELLECTUELE EIGENDOMSRECHTEN. Zonder de algemeenheid van het voorafgaande te beperken DEKKEN ZULKE GARANTIES NIET HET VOLGENDE: Gloeilampen met coating, fluorescentielampen, verwarmingspeertjes van lampverwarmer, glazen onderdelen, defecten in aanjagertank, xenongloeilampen, LED-buizen, warmtewisselaar met koelribben of andere waterverwarmings-voorzieningen veroorzaakt door verkalking, de afzetting van sediment, chemische aantasting of bevrozing, misbruik van, het knoeien aan of het verkeerd gebruiken van het Product, verkeerde installatie of het gebruik van een verkeerd voltage.

2. BEPERKING VAN REMEDIES EN SCHADE

De aansprakelijkheid van Hatco en de exclusieve rechtsmiddelen van kopers hieronder zullen enkel en alleen beperkt zijn tot vervanging van onderdelen of productgebruik, naar keuzen van Hatco, nieuwe of opgeknapte onderdelen of producten of een door Hatco geautoriseerd servicebedrijf met betrekking tot enige claims die ingediend worden binnen de toepasselijke garantieperiode waarnaar hierboven verwezen wordt. Hatco behoudt zich het recht voor om elke dergelijke vordering geheel of gedeeltelijk te aanvaarden of te verwerpen. In de context van deze beperkte garantie betekent "opgewerkt" een onderdeel of Product dat door Hatco of een door Hatco erkend serviceagentschap terug volgens de originele specificaties is ingesteld. Hatco aanvaardt geen geretourneerde Producten zonder voorafgaandelijk verkregen schriftelijke toestemming van Hatco, en alle onkosten voor goedgekeurde geretourneerde producten zijn ten laste van de Koper. ONDER GEEN ENKELE OMSTANDIGHEDEN ZAL HATCO AANSPRAKELIJK GESTELD WORDEN VOOR GEVOLGSCHADE OF BIJKOMENDE SCHADE, MET INBEGRIp VAN, MAAR NIET BEPERKT TOT, ARBEIDSONKOSTEN OF WINSTDERVING RESULTERENDE VAN HET GEBRUIK VAN OF HET ONVERMOGEN DE PRODUCTEN TE GEBRUIKEN, OF VAN DE PRODUCTEN DIE GEÏNCORPoreERD WORDEN IN OF EEN ONDERDEEL WORDEN VAN ENIG ANDER PRODUCT OF ENIGE ANDERE GOEDEREN.

Register online!

See IMPORTANT OWNER INFORMATION
for more information.

S'inscrire en ligne!

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

Registrieren Sie Ihr Gerät online!

Einzelheiten finden Sie im Abschnitt WICHTIGE
INFORMATIONEN FÜR DEN BENUTZER.

Registrare l'unità online!

Per i dettagli, consultare la sezione INFORMAZIONI
IMPORTANTI PER IL PROPRIETARIO.

¡Regístrese en línea!

Consulte la sección INFORMACIÓN IMPORTANTE
PARA EL PROPIETARIO para obtener información.

Registreer uw eenheid online!

Zie het hoofdstuk BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR
DE EIGENAAR voor de bijzonderheden.

HATCO CORPORATION
P.O. Box 340500
Milwaukee, WI 53234-0500 U.S.A.
Telephone (414) 671-6350
International Fax (414) 671-3976
partsandservice@hatcocorp.com
www.hatcocorp.com