

hatcocorp.com

Register Online!
(see page 2)

Registre-se Online!
(veja na página 12)



GLO-RAY®

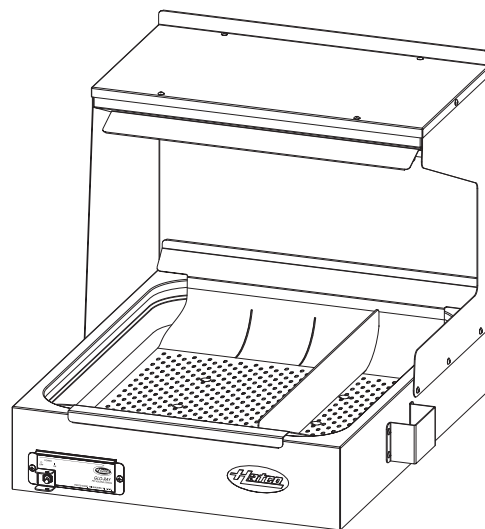
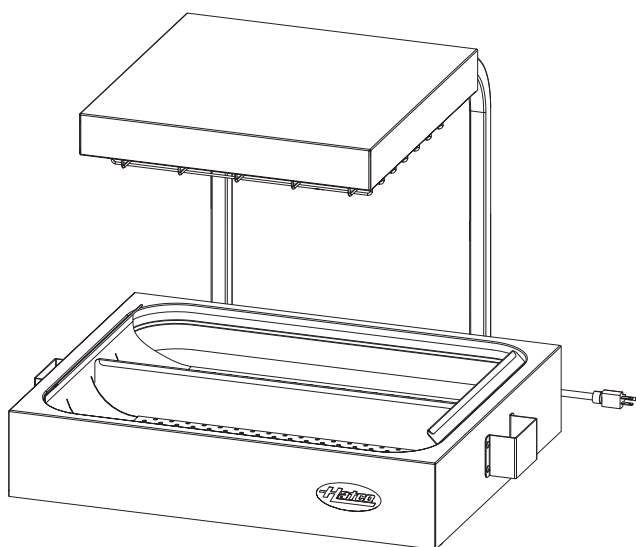
Fry Holding Station

Estação de suporte de frituras

GRFHS Series/Séries

Installation and Operating Manual

Manual de Instalação e Operação



⚠ WARNING

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

English = p 2

⚠ ATENÇÃO

Não opere este equipamento antes de ter lido e compreendido o conteúdo deste manual! Não seguir as instruções deste manual pode resultar em ferimentos graves ou morte. Este manual contém informações importantes de segurança relativas à manutenção, uso e operação deste produto. Caso você não consiga entender o conteúdo deste manual, leve ao conhecimento de seu supervisor. Mantenha este manual em lugar seguro para futuras consultas.

Português = p 12

Important Owner Information	2	Operation	8
Introduction	2	General	8
Important Safety Instructions	3	Maintenance	8
Model Description	4	General	8
All Models	4	Daily Cleaning	8
Model Designation	4	Replacing a Display Light Bulb	8
Specifications	4	Troubleshooting Guide	9
Plug Configurations	4	Options and Accessories	10
Electrical Rating Chart	5	International Limited Warranty	11
Dimensions	6	Service Information	11
Installation	7		
General	7		

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 _____

Business

Hours: 7:00 AM to 5:00 PM Central Standard Time (CST)

(Summer Hours: June to September—

7:00 AM to 5:00 PM CST Monday–Thursday

7:00 AM to 4:00 PM CST Friday)

Telephone: 414-671-6350

E-mail: partsandservice@hatcocorp.com

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

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".

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

FIRE HAZARD:

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

⚠ WARNING

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

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

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

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

⚠ CAUTION

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

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

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

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

NOTICE

Locate in an area that avoids air current around unit. Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e. near exhaust fans/hoods, exterior doors, and air conditioning ducts).

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

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.

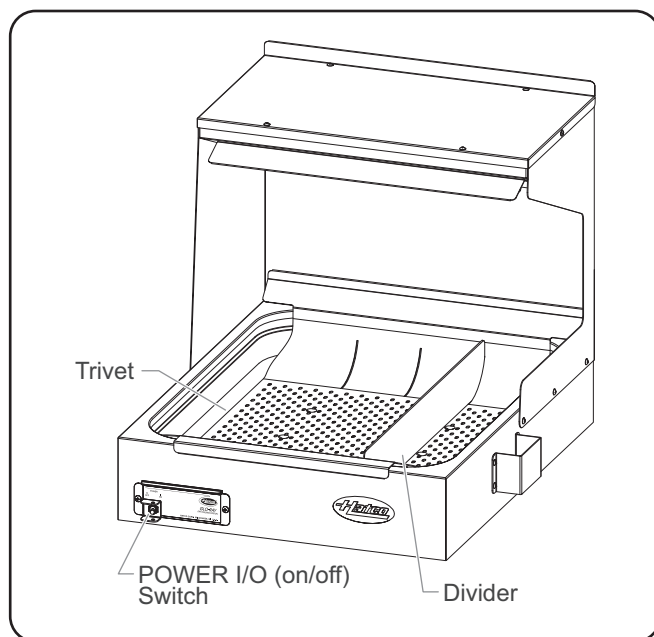
MODEL DESCRIPTION

English

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 I/O (on/off) 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)

MODEL DESIGNATION



SPECIFICATIONS

Plug Configurations

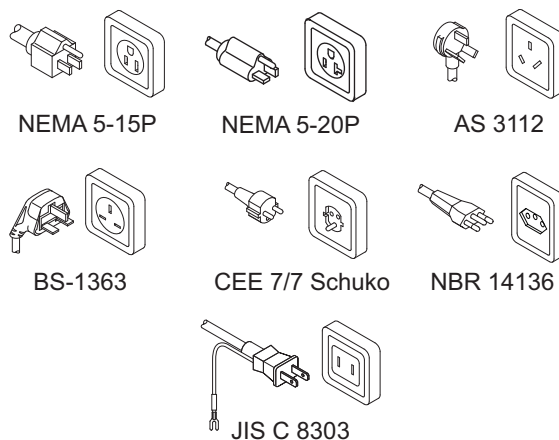
Units are supplied from the factory with an electrical cord and plug. Plugs are supplied according to the application.

⚠ WARNING

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

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.

NOTE: Specification label 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	JIS C 8303	51 lbs. (23 kg)
	120	1090	9.1	NEMA 5-15P	51 lbs. (23 kg)
	220–230	1057–1155	4.8–5.0	CEE 7/7 Schuko	51 lbs. (23 kg)
	230–240	1019–1110	4.4–4.6	BS-1363 or AS 3112 *	51 lbs. (23 kg)
GRFHS-PT16	100	861	8.6	JIS C 8303	60 lbs. (27 kg)
	120	1090	9.1	NEMA 5-15P	60 lbs. (27 kg)
	220–230	1057–1155	4.8–5.0	CEE 7/7 Schuko	60 lbs. (27 kg)
	230–240	1019–1110	4.4–4.6	BS-1363 or AS 3112 *	60 lbs. (27 kg)
GRFHS-21	100	1007	10.1	JIS C 8303	63 lbs. (29 kg)
	120	1200	10.0	NEMA 5-15P	63 lbs. (29 kg)
	220–230	1218–1332	5.5–5.8	CEE 7/7 Schuko	63 lbs. (29 kg)
	230–240	1102–1200	4.8–5.0	BS-1363 or AS 3112 *	63 lbs. (29 kg)
GRFHS-21S	100	1007	10.1	JIS C 8303	63 lbs. (29 kg)
	120	1200	10.0	NEMA 5-15P	63 lbs. (29 kg)
	220–230	1218–1332	5.5–5.8	CEE 7/7 Schuko or NBR 14136	63 lbs. (29 kg)
	230–240	1102–1200	4.8–5.0	BS-1363 or AS 3112	63 lbs. (29 kg)
GRFHS-PTT21	100	1347	13.5	JIS C 8303	100 lbs. (45 kg)
	120	1740	14.5	NEMA 5-15P †	100 lbs. (45 kg)
	220–230	1486–1624	6.8–7.1	CEE 7/7 Schuko	100 lbs. (45 kg)
	230–240	1624–1768	7.1–7.4	BS-1363 or AS 3112 *	100 lbs. (45 kg)
GRFHS-22	100	847	8.5	JIS C 8303	44 lbs. (20 kg)
	120	1030	8.6	NEMA 5-15P	44 lbs. (20 kg)
	220–230	1076–1176	4.9–5.1	CEE 7/7 Schuko	44 lbs. (20 kg)
	230–240	1176–1280	5.1–5.3	BS-1363 or AS 3112 *	44 lbs. (20 kg)
GRFHS-26	120	1200	10.0	JIS C 8303	66 lbs. (30 kg)
	220–230	1243–1359	5.7–5.9	CEE 7/7 Schuko	66 lbs. (30 kg)
	230–240	1128–1229	4.9–5.1	BS-1363 or AS 3112 *	66 lbs. (30 kg)
GRFHS-PT26	100	1208	12.1	JIS C 8303	64 lbs. (29 kg)
	120	1440	12.0	NEMA 5-15P	64 lbs. (29 kg)
	220–230	1233–1347	5.6–5.9	CEE 7/7 Schuko	64 lbs. (29 kg)
	230–240	1347–1468	5.9–6.1	BS-1363 or AS 3112 *	64 lbs. (29 kg)

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

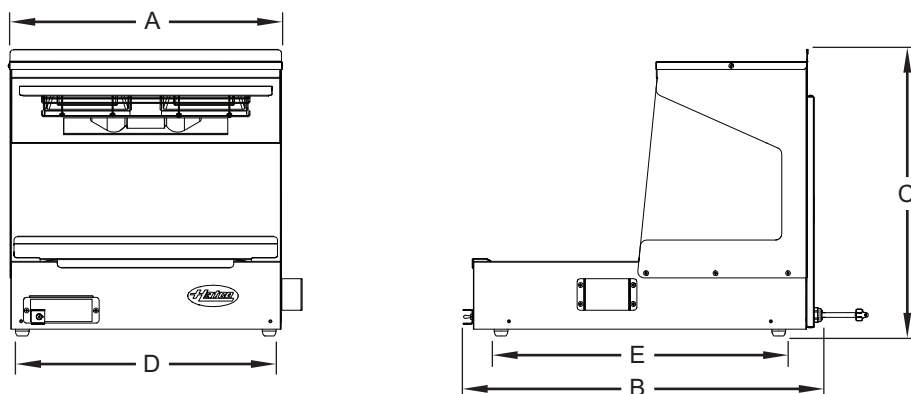
* AS3112 plug for use in Australia only.

NOTE: Shipping weight includes packaging.

Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)
GRFHS-16	459 mm (18-1/8")	583 mm (23")	576 mm (22-3/4")	390 mm (15-3/8")	452 mm (17-3/4")
GRFHS-PT16	548 mm (21-5/8")	589 mm (23-3/16")	625 mm (24-5/8")	398 mm (15-11/16")	460 mm (18-1/8")
GRFHS-21	548 mm (21-5/8")	721 mm (28-7/16")	576 mm (22-3/4")	525 mm (20-11/16")	521 mm (20-1/2")
GRFHS-21S	548 mm (21-5/8")	721 mm (28-7/16")	420 mm (16-1/2")	525 mm (20-11/16")	521 mm (20-1/2")
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	543 mm (21-7/16")	456 mm (18")	439 mm (17-1/4")	525 mm (20-11/16")	333 mm (13-1/8")
GRFHS-26	670 mm (26-3/8")	594 mm (23-7/16")	577 mm (22-3/4")	652 mm (25-11/16")	447 mm (17-5/8")
GRFHS-PT26 ‡	757 mm (29-3/4")	569 mm (22-3/8")	625 mm (24-5/8")	652 mm (25-11/16")	447 mm (17-5/8")

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



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, combustion or discoloration could occur.
- Do not place anything on top of unit.

⚠ CAUTION

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

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.

NOTE: Unit must be transported in the upright position.

1. Remove the unit from the carton.

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

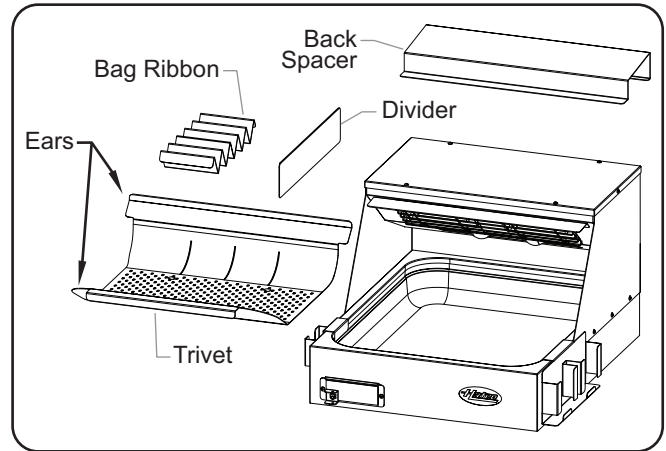
2. Remove tape and protective packaging from all surfaces of the unit and any accessories.

NOTICE

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

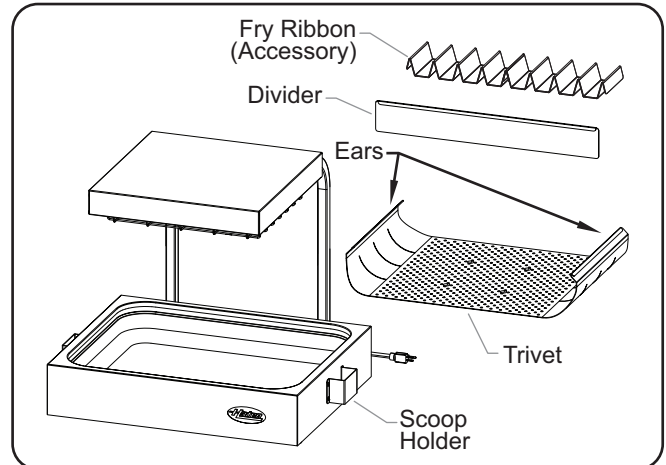
Locate in an area that avoids air current around unit. Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exhaust fans/hoods, exterior doors, and air conditioning ducts).

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, -21S, PTT21, -22, and -26 models, place the "ears" of the trivet against the front and back of the unit.



Installation (GRFHS-21S 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, exterior doors, 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.
6. Install any accessories that came with the unit. Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section for details.

OPERATION

English

General

Use the following procedure to operate a Glo-Ray® Fry Holding Station.

WARNING

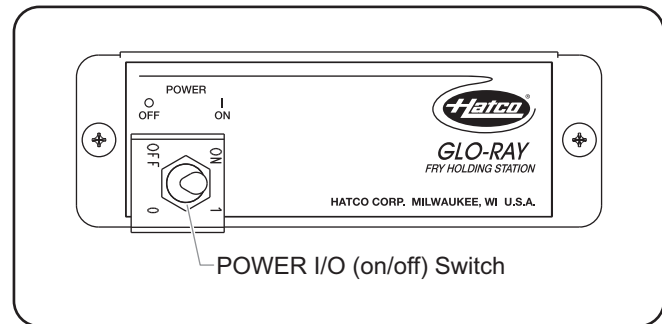
Read all safety messages in the **IMPORTANT SAFETY INFORMATION** section before operating this equipment.

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 I/O (on/off) switch to the I (on) 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.



Control Panel

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.
- This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- Do not steam clean or use excessive water on unit.
- Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.

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

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.

Daily Cleaning

To preserve the finish of the Fry Holding Station, perform the following cleaning procedure 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.

⚠ 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.
Heat is inadequate.	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.
Heat is excessive.	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.

Troubleshooting Questions?

If you continue to have problems resolving an issue, please contact the nearest Authorized Hatco Service Agency or Hatco for assistance. To locate the nearest Service Agency, log onto the Hatco website at www.hatcocorp.com and click on *Find Service Agent*, or contact the **Hatco Parts and Service Team** at:

Telephone: 414-671-6350

e-mail: partsandservice@hatcocorp.com

Box Ribbon

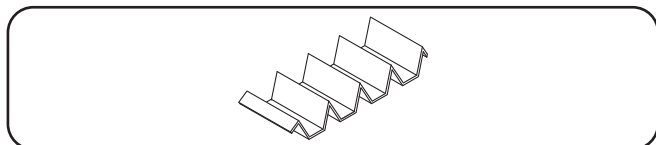
The following hardcoated box ribbons are available as accessories to hold french fry boxes. The five and eight pleat ribbons can be installed on the right or left side of the fry pan.

Four Pleat Fry Box Ribbon (GRFHS-16, -21S, and -26)

Five Pleat French Fry Box Ribbon (GRFHS-22 and -26)

Five Pleat Fry Box Ribbon (GRFHS-21)

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



Four Pleat Fry Box Ribbon

Bag Ribbon

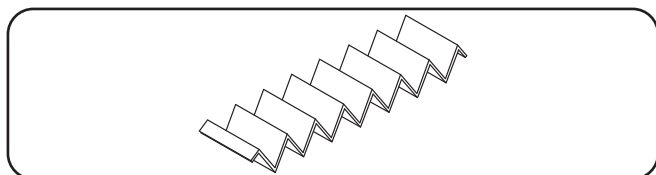
The following hardcoated bag ribbons are available as accessories to hold french fry bags.

Five Pleat Fry Bag Ribbon (GRFHS-16, -21S, 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

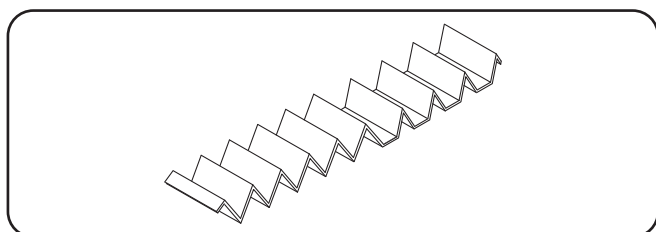
The following hardcoated box/bag combo ribbons are available as accessories.

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 boxes and three fry bags.

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

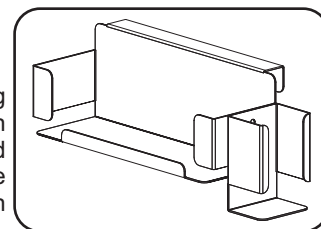
A nine pleated hardcoated fry bag/box combo ribbon can be added to either the front or rear of the fry bin. Each combo tray can hold up to four fry boxes and five fry bags.



Nine Pleat Combo Ribbon

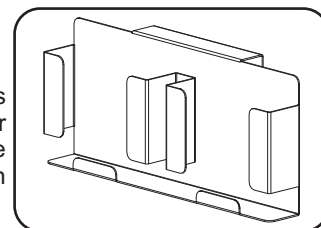
Side-by-Side Bag and Tong Holder

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



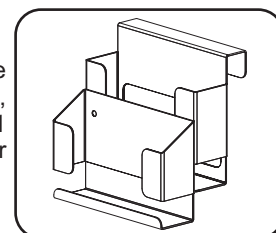
Side-by-Side Bag Holder

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



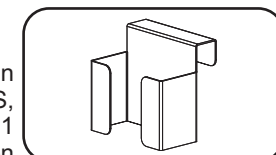
Piggy-Back Bag Holder

A piggy back bag holder is available as an accessory for GRFHS-21, GRFHS-21S, and GRFHS-PTT21 models. A piggy-back bag holder provides a second bag holder.



Scoop Holder

A scoop holder is available as an accessory for GRFHS-21S, 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

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

Model

Order Number

GRFHS-16, GRFHS-26, GRFHS-PT16.....	FHSDIV1
GRFHS-21.....	FHSDIV2
GRFHS-PT26 (standard), GRFHS-PTT21.....	FHSDIV3
GRFHS-22.....	FHSDIV4
GRFHS-PT26 (optional 6" [152 mm] Base)....	FHSDIV5

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 — HW and HWB Series
 (metal sheathed)

b) Five (5) Year Parts Warranty:

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 Hatco Fry Holding Stations 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 the lower, left-hand side of the 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

Informações Importantes para o Comprador	12	Operação	18
Introdução	12	Visão Geral	18
Informações Importantes de Segurança	13	Manutenção	18
Descrição do Modelo	14	Visão Geral	18
Designação do Modelo	14	Limpeza diária	18
Especificações	14	Substituição de uma lâmpada de vitrine	18
Configurações de Tomada	14	Guia de Solução de Problemas	19
Tabela de Características Elétricas	15	Opções e acessórios	20
Dimensões	16	Garantia Internacional Limitada	22
Instalação	17	Informações de Serviço	22
Visão Geral	17		

INFORMAÇÕES IMPORTANTES PARA O COMPRADOR

Anote o modelo, número de série, tensão e a data da compra nos espaços abaixo (a etiqueta de especificações localiza-se no lado inferior esquerdo da unidade). Deixe estas informações à mão quando entrar em contato com a Hatco para assistência técnica.

Nº do Modelo _____

Nº de Série _____

Tensão _____

Data da Compra _____

Horário de Atendimento: de 7:00 às 17:00 Hora Central Padrão (CST)
(Horário de Verão: de Junho a Setembro—
de 7:00 às 17:00 CST de segunda a quinta
de 7:00 às 16:00 CST às sextas

Telefone: 414-671-6350

E-mail: partsandservice@hatcocorp.com

Informações adicionais podem ser encontradas visitando nosso site www.hatcocorp.com.

Registre sua unidade!

O preenchimento do registro de garantia vai evitar atrasos na obtenção da cobertura da garantia. Acesse o site da Hatco em www.hatcocorp.com, selecione o menu de cortina Parts & Service, e clique em "Warranty Registration".

INTRODUÇÃO

As estações de suporte de frituras Hatco Glo-Ray® são perfeitas para manter alimentos fritos em áreas trabalho de cozinha e áreas de servir. Estes aquecedores mantêm os alimentos fritos quentes e os mantém a temperaturas ótimas para servir sem afetar a qualidade.

A câmara semifechada é equipada com calor infravermelho pré-focado de cima e uma base aquecida controlada a termostato para estender os tempos de manutenção dos produtos alimentícios. O(s) elemento(s) cerâmico(s) de aquecimento e o elemento de aquecimento em manta são garantidos contra queima e quebra por um ano.

Cada estação de suporte de frituras Hatco Glo-Ray é resultado de extensa pesquisa e testes de campo. Os materiais usados foram selecionados para ter máxima durabilidade, aparência atraente e ótimo desempenho. Cada unidade é inspecionada e totalmente testada antes do fornecimento.

Este manual fornece instruções de instalação, de segurança e de operação das estações de suporte de frituras Hatco Glo-Ray. A Hatco recomenda que todas as instruções de instalação, operação e segurança que aparecem neste manual sejam lidas antes da instalação ou operação da unidade.

As informações de segurança que aparecem neste manual são identificadas pelos seguintes sinais:

ATENÇÃO

ATENÇÃO indica uma situação perigosa que, se não for evitada, pode resultar em morte ou ferimentos graves.

CUIDADO

CUIDADO indica uma situação perigosa que, se não for evitada, pode resultar em ferimentos menores ou moderados.

AVISO

AVISO é usado para tratar de práticas não relacionadas a ferimentos pessoais.



Leia as informações importantes de segurança a seguir antes de usar este equipamento para evitar ferimentos graves ou morte e para evitar danos aos equipamentos ou à propriedade.

ATENÇÃO

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO:

- Conecte a tomada macho em um receptáculo elétrico aterrado com tensão, dimensões e configuração de tomada corretas. Se tomada e receptáculo não corresponderem, consulte um eletricitista qualificado para determinar e instalar o receptáculo elétrico correto.
- **DESLIGUE** o interruptor de energia, desconecte o plugue de energia e deixe a unidade resfriar antes de executar qualquer limpeza, ajuste ou manutenção.
- **NÃO** mergulhe ou encharque com água. A unidade não é à prova d'água. Não opere se a unidade tiver sido mergulhada ou encharcada com água.
- A unidade não é à prova de intempéries. Coloque a unidade em locais fechados onde a temperatura ambiente seja no mínimo de 21°C (70°F).
- Esta unidade não foi construída à prova de jato de água. Não use spray de limpeza para limpar a unidade.
- Não limpe a unidade enquanto ela estiver energizada ou quente.
- Não limpe a unidade com vapor ou muita água.
- Não puxe a unidade pelo cabo de alimentação.
- Interrompa o uso se o cabo de alimentação estiver rachado ou gasto.
- Não tente consertar ou substituir um cabo de alimentação danificado. O cabo deve ser substituído pela Hatco, uma Assistência Técnica Autorizada ou uma pessoa com qualificações semelhantes.
- Esta unidade deve ser atendida apenas por pessoal qualificado. Assistência técnica por pessoal não qualificado pode levar a um choque elétrico ou queimadura.
- Use apenas Peças de Reposição Genuínas Hatco quando a manutenção for necessária. Não usar peças de reposição Genuínas Hatco irá anular todas as garantias e pode sujeitar o operador do equipamento à tensão elétrica perigosa, resultando em choque elétrico ou queimadura. As Peças de Reposição Genuínas Hatco são especificadas para operar em segurança nos ambientes nos quais são usadas. Algumas peças de reposição genéricas ou de revendas não tem as características que irão permitir que operem em segurança nos equipamentos Hatco.

RISCO DE INCÊNDIO:

- Coloque a unidade no mínimo a 25 mm (1") de paredes e materiais combustíveis. Se as distâncias seguras não forem mantidas, pode ocorrer combustão ou descoloração.
- Não coloque nada sobre a unidade.

ATENÇÃO

Use apenas lâmpadas que atendam ou excedam os padrões da National Sanitation Foundation (NSF) e sejam especificamente projetados para áreas de armazenamento de alimentos. A quebra de lâmpadas sem revestimento especial pode resultar em ferimentos pessoais e/ou contaminação dos alimentos.

Assegure-se de que todos os operadores tenham sido instruídos sobre a segurança e o uso adequado da unidade.

Esta unidade não deve ser usada por crianças ou pessoas com as capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas. Garanta uma supervisão apropriada das crianças e mantenha-nas longe da unidade.

Esta unidade não tem peças "reparáveis pelo usuário". Se precisar de manutenção para esta unidade, entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada Hatco ou o Departamento de Manutenção Hatco pelo 414-671-6350.

CUIDADO

RISCO DE QUEIMADURA: Algumas superfícies exteriores da unidade podem ficar quentes. Tenha cuidado ao tocar nestas áreas.

Coloque a unidade em um balcão de altura adequada em uma área que seja conveniente ao uso. O local deve ser nivelado para evitar que a unidade ou seus componentes caiam acidentalmente, bem como forte o suficiente para suportar o peso da unidade e seus componentes.

Não coloque nada em cima da unidade; isso poderá causar lesões aos operadores ou danificar a unidade.

Os óleos aprovados e padronizados da fabricação podem produzir fumaça por até 30 minutos durante a partida inicial. Esta é uma condição temporária. Opere a unidade sem produtos alimentícios até que a fumaça se dissipe.

AVISO

Localize uma área que evite correntes de ar em torno da unidade. Evite as áreas sujeitas a movimentos ou correntes de ar (ou seja, perto de ventiladores/coifas de exaustão, portas exteriores e dutos de ar condicionado).

Não coloque a unidade apoiada sobre o painel de controle. Podem ocorrer danos à unidade.

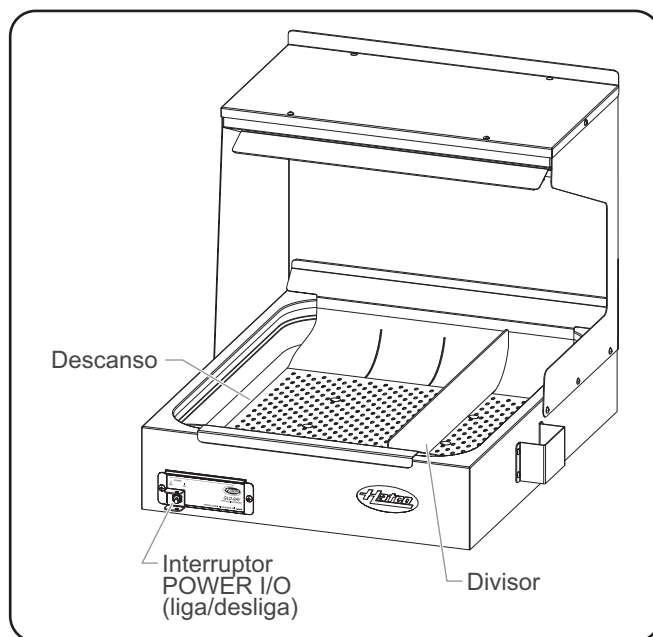
Use apenas limpadores não abrasivos e panos. Limpadores abrasivos e panos podem arranhar o acabamento da unidade, estragar sua aparência e deixá-la sujeita ao acúmulo de poeira.

Limpe a unidade diariamente para evitar o mau funcionamento e para manter a operação higiênica.

Todos os Modelos

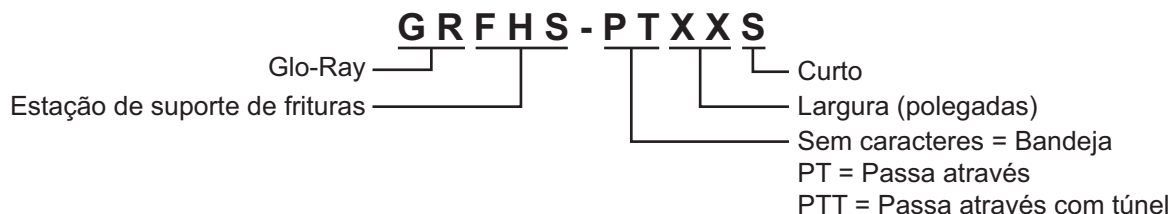
As estações de suporte de frituras Glo-Ray® asseguram que as frituras permaneçam nas temperaturas ideais sem cozê-las ou ressecá-las. Os modelos standard são construídos com alumínio e aço inoxidável oferecendo um interruptor POWER I/O (liga/desliga), uma base aquecida termostaticamente controlada e pré-definida, elemento(s) cerâmico(s) de aquecimento superior(es), descanso de aço inoxidável com divisor seccional, e um cabo de alimentação de 1829 mm (6').

Várias opções e acessórios podem ser fornecidas para personalizar a estação de suporte de frituras. Consulte a seção de OPÇÕES E ACESSÓRIOS no final deste manual para mais detalhes.



Estação de suporte de frituras (GRFHS-21 mostrada)

DESIGNAÇÃO DO MODELO



ESPECIFICAÇÕES

Configurações de Tomada

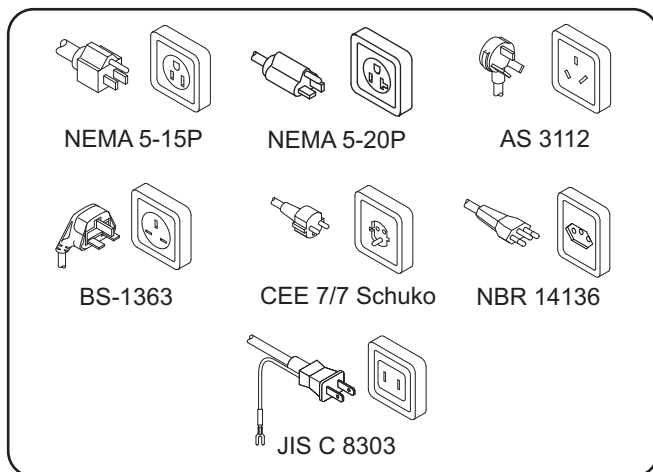
As unidades são fornecidas de fábrica com um cabo de alimentação e tomada. As tomadas são fornecidas de acordo com a aplicação.

⚠ ATENÇÃO

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO: Conecte a tomada macho em um receptáculo elétrico aterrado com tensão, dimensões e configuração de tomada corretas. Se tomada e receptáculo não corresponderem, consulte um eletricitista qualificado para determinar e instalar o receptáculo elétrico correto.

OBSERVAÇÃO: Receptáculo não fornecido pela Hatco.

OBSERVAÇÃO: A etiqueta de especificações localiza-se no lado inferior esquerdo da unidade. Consulte a etiqueta para ver o número de série e as especificações elétricas.



Configurações de Tomada

Tabela de Características Elétricas

Modelo	Tensão	Watts	Amperes	Configurações de Tornado	Peso de transporte
GRFHS-16	100	878	8.8	JIS C 8303	23 kg (51 lbs.)
	120	1090	9.1	NEMA 5-15P	23 kg (51 lbs.)
	220-230	1057-1155	4.8-5.0	CEE 7/7 Schuko	23 kg (51 lbs.)
	230-240	1019-1110	4.4-4.6	BS-1363 ou AS 3112 *	23 kg (51 lbs.)
GRFHS-PT16	100	861	8.6	JIS C 8303	27 kg (60 lbs.)
	120	1090	9.1	NEMA 5-15P	27 kg (60 lbs.)
	220-230	1057-1155	4.8-5.0	CEE 7/7 Schuko	27 kg (60 lbs.)
	230-240	1019-1110	4.4-4.6	BS-1363 ou AS 3112 *	27 kg (60 lbs.)
GRFHS-21	100	1007	10.1	JIS C 8303	29 kg (63 lbs.)
	120	1200	10.0	NEMA 5-15P	29 kg (63 lbs.)
	220-230	1218-1332	5.5-5.8	CEE 7/7 Schuko	29 kg (63 lbs.)
	230-240	1102-1200	4.8-5.0	BS-1363 ou AS 3112 *	29 kg (63 lbs.)
GRFHS-21S	100	1007	10.1	JIS C 8303	29 kg (63 lbs.)
	120	1200	10.0	NEMA 5-15P	29 kg (63 lbs.)
	220-230	1218-1332	5.5-5.8	CEE 7/7 Schuko or NBR 14136	29 kg (63 lbs.)
	230-240	1102-1200	4.8-5.0	BS-1363 ou AS 3112	29 kg (63 lbs.)
GRFHS-PTT21	100	1347	13.5	JIS C 8303	45 kg (100 lbs.)
	120	1740	14.5	NEMA 5-15P †	45 kg (100 lbs.)
	220-230	1486-1624	6.8-7.1	CEE 7/7 Schuko	45 kg (100 lbs.)
	230-240	1624-1768	7.1-7.4	BS-1363 ou AS 3112 *	45 kg (100 lbs.)
GRFHS-22	100	847	8.5	JIS C 8303	20 kg (44 lbs.)
	120	1030	8.6	NEMA 5-15P	20 kg (44 lbs.)
	220-230	1076-1176	4.9-5.1	CEE 7/7 Schuko	20 kg (44 lbs.)
	230-240	1176-1280	5.1-5.3	BS-1363 ou AS 3112 *	20 kg (44 lbs.)
GRFHS-26	120	1200	10.0	JIS C 8303	30 kg (66 lbs.)
	220-230	1243-1359	5.7-5.9	CEE 7/7 Schuko	30 kg (66 lbs.)
	230-240	1128-1229	4.9-5.1	BS-1363 ou AS 3112 *	30 kg (66 lbs.)
GRFHS-PT26	100	1208	12.1	JIS C 8303	29 kg (64 lbs.)
	120	1440	12.0	NEMA 5-15P	29 kg (64 lbs.)
	220-230	1233-1347	5.6-5.9	CEE 7/7 Schuko	29 kg (64 lbs.)
	230-240	1347-1468	5.9-6.1	BS-1363 ou AS 3112 *	29 kg (64 lbs.)

† O GRFHS-PTT21 para o Canadá usa uma configuração de plugue de tomada NEMA 5-20P.

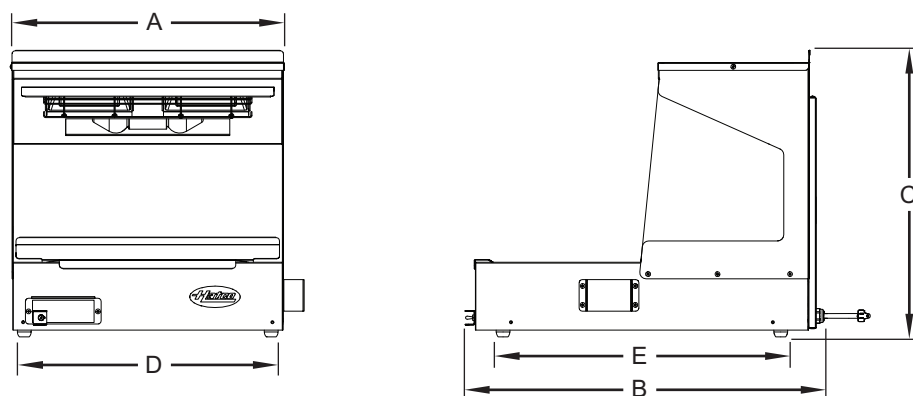
* AS3112 com plugue para uso apenas na Austrália.

OBSERVAÇÃO: O peso de envio inclui a embalagem

Dimensões

Modelo	Largura (A)	Profundidade (B)	Altura (C)	Largura Ocupada (D)	Profundidade Ocupada (E)
GRFHS-16	459 mm (18-1/8")	583 mm (23")	576 mm (22-3/4")	390 mm (15-3/8")	452 mm (17-3/4")
GRFHS-PT16	548 mm (21-5/8")	589 mm (23-3/16")	625 mm (24-5/8")	398 mm (15-11/16")	460 mm (18-1/8")
GRFHS-21	548 mm (21-5/8")	721 mm (28-7/16")	576 mm (22-3/4")	525 mm (20-11/16")	521 mm (20-1/2")
GRFHS-21S	548 mm (21-5/8")	721 mm (28-7/16")	420 mm (16-1/2")	525 mm (20-11/16")	521 mm (20-1/2")
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	543 mm (21-7/16")	456 mm (18")	439 mm (17-1/4")	525 mm (20-11/16")	333 mm (13-1/8")
GRFHS-26	670 mm (26-3/8")	594 mm (23-7/16")	577 mm (22-3/4")	652 mm (25-11/16")	447 mm (17-5/8")
GRFHS-PT26 ‡	757 mm (29-3/4")	569 mm (22-3/8")	625 mm (24-5/8")	652 mm (25-11/16")	447 mm (17-5/8")

‡ Adicione 51 mm (2") à altura (C) quando equipado com a base opcional de 152 mm (6").



Visão Geral

As estações de suporte de frituras Glo-Ray® são fornecidas de fábrica com a maior parte dos componentes pré-montados. É preciso ter cuidado na desembalagem do material de proteção para evitar danificar a unidade e os componentes incluídos.

⚠️ ATENÇÃO

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO: A unidade não é à prova de intempéries. Coloque a unidade em locais fechados onde a temperatura ambiente seja no mínimo de 21°C (70°F).

RISCO DE INCÊNDIO:

- Coloque a unidade no mínimo a 25 mm (1") de paredes e materiais combustíveis. Se as distâncias seguras não forem mantidas, pode ocorrer combustão ou descoloração.
- Não coloque nada sobre a unidade.

⚠️ CUIDADO

Coloque a unidade em um balcão de altura adequada em uma área que seja conveniente ao uso. O local deve ser nivelado para evitar que a unidade ou seus componentes caiam acidentalmente, bem como forte o suficiente para suportar o peso da unidade e seus componentes.

Não coloque nada em cima da unidade; isso poderá causar lesões aos operadores ou danificar a unidade.

Os óleos aprovados e padronizados da fabricação podem produzir fumaça por até 30 minutos durante a partida inicial. Esta é uma condição temporária. Opere a unidade sem produtos alimentícios até que a fumaça se dissipe.

OBSERVAÇÃO: A unidade deve ser transportada na posição natural de operação.

1. Remova a unidade da caixa.

OBSERVAÇÃO: Para evitar atrasos na obtenção da cobertura da garantia, preencha o registro de garantia. Consulte a seção INFORMAÇÕES IMPORTANTES PARA O PROPRIETÁRIO para mais detalhes.

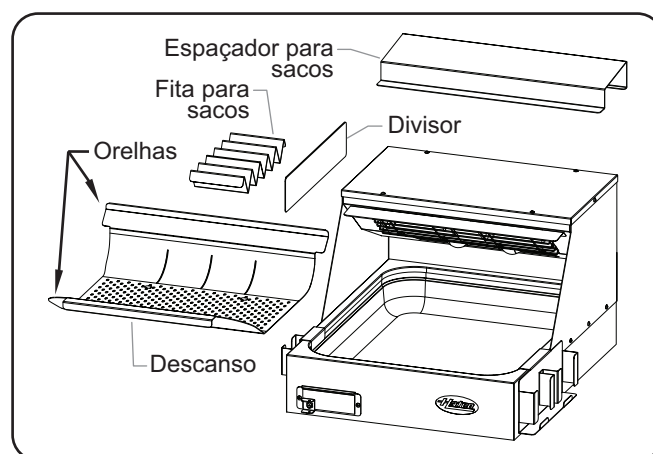
2. Remova a fita e o material de proteção de todas as superfícies da unidade.

AVISO

Não coloque a unidade apoiada sobre o painel de controle. Podem ocorrer danos à unidade.

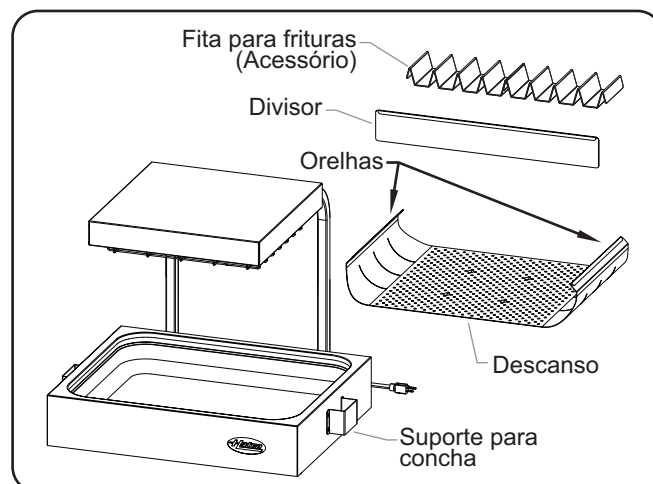
Localize uma área que evite correntes de ar em torno da unidade. Evite as áreas sujeitas a movimentos ou correntes de ar (ou seja, perto de ventiladores/coifas de exaustão, portas exteriores e dutos de ar condicionado).

3. Instale o descanso de aço inoxidável colocando-o no fundo da estação de suporte de frituras com os furos em direção à base.
 - Nos modelos GRFHS-16, -PT16, -21, -21S, PTT21, -22, e -26, coloque as "orelhas" do descanso contra a frente e a traseira da unidade.



Instalação (GRFHS-21S mostrado)

- Nos modelos GRFHS-PT26, coloque as "orelhas" do descanso contra os lados da unidade.



Instalação (GRFHS-PT26 mostrado)

4. Instale o divisor de aço inoxidável em qualquer uma das ranhuras presentes no descanso. Assegure-se de que a borda dobrada esteja para cima.
5. Coloque a unidade no local desejado.
 - Coloque a unidade em uma área em que a temperatura ambiente seja constante e no mínimo de 21 °C (70 °F). Evite as áreas sujeitas a movimentos ou correntes de ar (ou seja, perto de ventiladores/coifas de exaustão, portas externas, dutos de ar condicionado ou janelas de drive-thru).
 - Assegure-se de que a unidade esteja em um balcão de altura adequada em uma área conveniente para o uso.
 - Assegure-se de que o balcão esteja nivelado e seja forte o bastante para suportar o peso da unidade e os produtos alimentares.
 - Assegure-se de que todos os pés na parte de baixo da unidade estejam seguramente posicionados sobre o balcão.
6. Instale quaisquer opcionais ou acessórios que tenham vindo com a unidade. Consulte a seção OPÇÕES E ACESSÓRIOS para maiores detalhes.

Visão Geral

Use o procedimento a seguir para operar estação de suporte de frituras Glo-Ray®.

ATENÇÃO

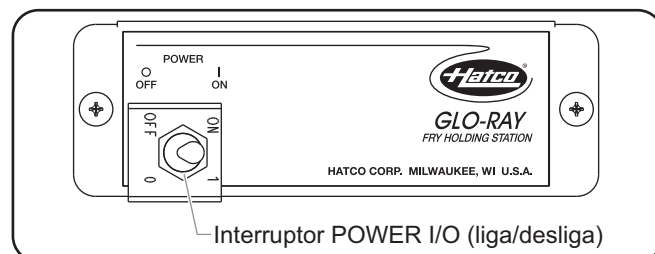
Leia todas as mensagens de segurança na seção **INFORMAÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA** antes de operar o equipamento.

1. Conecte a unidade em um receptáculo elétrico adequadamente aterrado com a tensão, dimensões e configuração de tomada corretas. Para mais detalhes consulte a seção **ESPECIFICAÇÕES**.
2. Coloque o interruptor ON/OFF (I/O) na posição ON (I).
3. Deixe que a unidade trabalhe por 20–30 minutos até atingir a temperatura de operação.

CUIDADO

RISCO DE QUEIMADURA: Algumas superfícies exteriores da unidade podem ficar quentes. Tenha cuidado ao tocar nestas áreas.

OBSERVAÇÃO : A unidade vem equipada com um termostato interno pré-ajustado de fábrica. Se um ajuste for necessário, consulte a fábrica.



Painel de Controle

MANUTENÇÃO

Visão Geral

As estações de suporte de frituras Glo-Ray foram projetadas para o máximo de durabilidade e desempenho com o mínimo de manutenção.

ATENÇÃO

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO:

- **DESLIGUE** o interruptor de energia, desconecte o plugue de energia e deixe a unidade resfriar antes de executar qualquer limpeza, ajuste ou manutenção.
- **NÃO** mergulhe ou encharque com água. A unidade não é à prova d'água. Não opere se a unidade tiver sido mergulhada ou encharcada com água.
- Esta unidade não foi construída à prova de jato de água. Não use spray de limpeza para limpar a unidade.
- Não limpe a unidade com vapor ou muita água.

Esta unidade não tem peças "reparáveis pelo usuário". Se precisar de manutenção para esta unidade, entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada Hatco ou o Departamento de Manutenção Hatco pelo 414-671-6350.

Use apenas lâmpadas que atendam ou excedam os padrões da National Sanitation Foundation (NSF) e sejam especificamente projetados para áreas de armazenamento de alimentos. A quebra de lâmpadas sem revestimento especial pode resultar em ferimentos pessoais e/ou contaminação dos alimentos.

AVISO

Use apenas limpadores não abrasivos e panos. Limpadores abrasivos e panos podem arranhar o acabamento da unidade, estragar sua aparência e deixá-la sujeita ao acúmulo de poeira.

Limpeza diária

Para preservar o acabamento brilhante da unidade é recomenda-se que as superfícies externas sejam limpas diariamente com um pano úmido.

1. Desligue a unidade, desconecte-a da fonte de energia e deixe que a unidade esfrie.
2. Remova quaisquer acessórios para limpeza apropriada em máquina de lavar louças ou pia.
3. Limpe todas as superfícies de metal com um pano não abrasivo, úmido. As sujidades mais resistentes podem ser removidas com um bom limpador não abrasivo. Limpe as áreas difíceis de alcançar usando uma pequena escova e sabão neutro.
4. Seque toda a unidade usando um pano limpo e seco.

Substituição de uma lâmpada de vitrine

As lâmpadas da vitrine são incandescentes e iluminam a área de aquecimento. Estas lâmpadas tem um revestimento especial contra ferimentos e contaminação dos alimentos em caso de quebra.

1. Desligue a unidade, desconecte o cabo de energia e deixe-a esfriar.
2. Desatarraxe a lâmpada da unidade e substitua por uma nova lâmpada incandescente com revestimento especial.

OBSERVAÇÃO: As lâmpadas resistentes à quebra da Hatco atendem aos padrões da NSF para armazenagem e exibição de alimentos. Para unidades de 100 e 120 V, use o P/N Hatco 02.30.043.00. Para unidades de 220-230 e 230-240 V, use o P/N Hatco 02.30.058.00.

OBSERVAÇÃO: As lâmpadas alógenas resistentes à quebra estão disponíveis para substituir as lâmpadas incandescentes. As lâmpadas alógenas têm um revestimento especial contra ferimentos e contaminação alimentar em caso de quebra. Para unidades de 100 e 120 V, use o P/N Hatco 02.30.081.00.

⚠ ATENÇÃO

Esta unidade deve ser atendida apenas por pessoal qualificado. Assistência técnica por pessoal não qualificado pode levar a um choque elétrico ou queimadura.

⚠ ATENÇÃO

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO: Desligue o interruptor de energia, retire o fio da tomada e deixe que a unidade se esfrie antes de realizar qualquer limpeza, ajuste, manutenção ou tentativas de eliminar enrosocos.

Sintoma	Causa Provável	Ação Corretiva
A unidade está ligada mas não aquece.	Não há energia para a unidade.	Verifique o disjuntor e religue-o, se necessário. Se o cabo estiver conectado, verifique se há danos ao cabo. Se o cabo estiver conectado, verifique a tomada da parede.
	O interruptor está defeituoso.	Contate a Assistência Técnica Autorizada ou a Hatco para manutenção.
	Defeito na fiação.	Contate a Assistência Técnica Autorizada ou a Hatco para manutenção.
	Elemento de aquecimento queimado.	Contate a Assistência Técnica Autorizada ou a Hatco para manutenção.
Unidade não aquecida o bastante.	Movimento de ar excessivo em torno da unidade.	Restrinja ou redirecione o movimento de ar (duto de ar condicionado ou exaustor) para longe da unidade.
	Fonte de energia incorreta (baixa).	Verifique o fornecimento de energia para a unidade, assegurando-se de que esteja de acordo com a necessidade da unidade. Se o fornecimento de energia estiver incorreto, corrija-o para que esteja de acordo com a necessidade da unidade.
	Termostato interno defeituoso.	Contate a Assistência Técnica Autorizada ou a Hatco para manutenção.
	Elementos para aquecimento estão com defeito.	Contate a Assistência Técnica Autorizada ou a Hatco para manutenção.
Unidade muito quente.	Fonte de energia incorreta (alta).	Verifique o fornecimento de energia para a unidade, assegurando-se de que esteja de acordo com a necessidade da unidade. Se o fornecimento de energia estiver incorreto, corrija-o para que esteja de acordo com a necessidade da unidade.
	O termostato interno está ajustado para muito alto ou está defeituoso.	Contate a Assistência Técnica Autorizada ou a Hatco para manutenção.

Alguma dúvida sobre Solução de problemas?

Se você continuar tendo dificuldades para resolver um problema, entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada da Hatco mais próxima ou a Hatco para obter assistência. Para localizar a Assistência Técnica mais próxima, faça login no site da Hatco em www.hatcocorp.com e clique em *Find Service Agent* (Localizar Assistência Técnica Autorizada), ou entre em contato com a **Equipe de Peças e Manutenção da Hatco** das seguintes formas:

Telefone: 414-671-6350

e-mail: partsandservice@hatcocorp.com

Fita para caixas

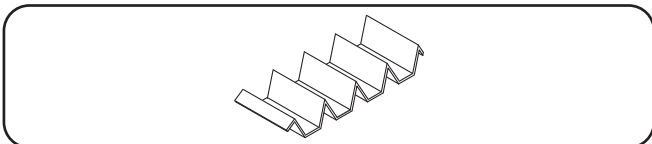
As fitas para caixas com revestimento duro estão disponíveis como acessórios para sustentar caixas de batatas fritas palito. As fitas de cinco e oito dobras podem ser instaladas na esquerda ou na direita da frigideira.

Fitas de quatro dobras para caixas de fritas (GRFHS-16, -21S, e -26)

Fitas de cinco dobras para caixas de fritas (GRFHS-22 e -26)

Fitas de cinco dobras para caixas de fritas (GRFHS-21)

Fitas de oito dobras para caixas de fritas (GRFHS-PTT21 e -PT26)



Fitas de quatro dobras para caixas de fritas

Fita para sacos

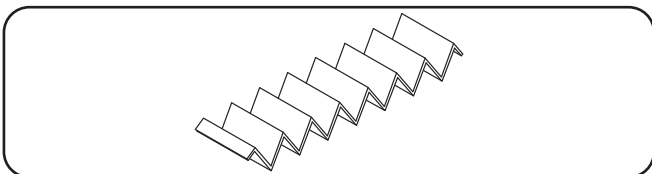
As seguintes fitas para caixas com revestimento duro estão disponíveis como acessórios para sustentar caixas de batatas chips.

Fitas de cinco dobras para sacos de fritas (GRFHS-16, -21S, e -26)

Fitas de sete dobras para caixas de fritas (GRFHS-21)

Fitas de oito dobras para caixas de fritas (todos os modelos)

Fitas de 10 dobras para caixas de fritas (GRFHS-PTT21 e -PT26)



Fitas de sete dobras para sacos de fritas

Fitas conjunto caixa/saco

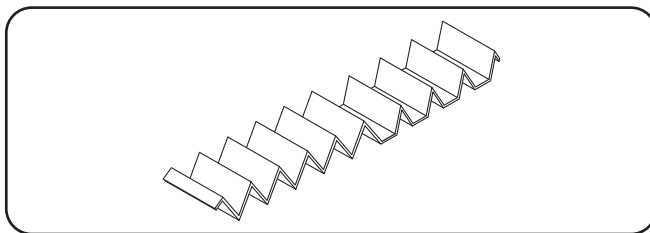
As fitas para caixa/saco com revestimento duro estão disponíveis como acessórios.

Caixa/combo de fitas de seis dobras para fritas (GRFHS-21)

Uma caixa/combo de fitas de seis dobras pode ser adicionada à bandeja de fritas do lado esquerdo ou direito. Cada bandeja de combo pode suportar até três caixas e três sacos de fritas.

Caixa/combo de fitas de nove dobras (GRFHS-PTT21 e -PT26)

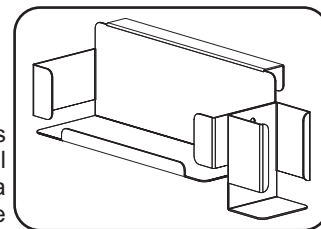
Uma caixa/combo de fitas de nove dobras com revestimento duro pode ser adicionada à bandeja de fritas na frente ou atrás. Cada bandeja de combo pode conter até quatro caixas e cinco sacos de fritas.



Fita conjunto de nove dobras

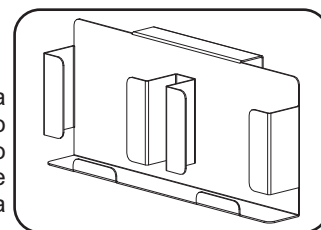
Suporte para pegador e sacos lado a lado

Um suporte pegador e sacos lado a lado está disponível como acessório apenas para os modelos GRFHS-21 e GRFHS-21S. O suporte para pegador e sacos lado a lado fica pendurado na borda da panela.



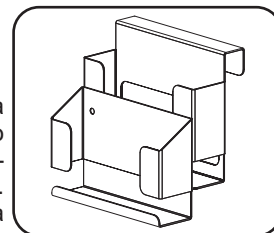
Suporte para sacos lado a lado

Um suporte para sacos lado a lado está disponível como acessório apenas para o modelo GRFHS-21. O suporte para sacos lado a lado fica pendurado na borda da panela.



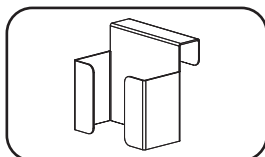
Suporte para sacos em cascata

O suporte para sacos em cascata está disponível como acessório apenas para os modelos GRFHS-21, GRFHS-21S, e GRFHS-PTT21. O suporte para sacos em cascata oferece um segundo suporte para sacos.



Suporte para concha

O suporte para concha está disponível como acessório para os modelos GRFHS-21S, GRFHS-PT26, e GRFHS-PTT21. O suporte para pegador fica pendurado na borda da panela.



Abertura esquerda ou direita para cesto de frituras

Uma abertura esquerda ou direita para acesso facilitado à estação de fritura com cesto de fritura está disponível para os modelos GRFHS-16, GRFHS-21, e GRFHS-26.

GRFHS-PT26 c/ base de 152 mm (6")

O GRFHS-PT26 está disponível com uma base de 152 mm (6") de profundidade ao invés da base de padrão de 102 mm (4").

Divisores

Divisores adicionais estão disponíveis como acessórios. Encomende usando os P/N Hatco a seguir, que correspondam ao modelo apropriado.

Modelo	Número de encomenda
GRFHS-16, GRFHS-26, GRFHS-PT16.....	FHSDIV1
GRFHS-21.....	FHSDIV2
GRFHS-PT26 (padrão), GRFHS-PTT21.....	FHSDIV3
GRFHS-22.....	FHSDIV4
GRFHS-PT26 (opcional 6" [152 mm])....	FHSDIV5

1. GARANTIA DO PRODUTO

A Hatco garante que os produtos que fabrica (os "Produtos") estão isentos de defeitos de material e fabricação, sob condições normais de uso e serviço, por um período de um (1) ano da data de compra quando instalados e mantidos de acordo com as instruções escritas da Hatco ou 18 meses da data de saída da Hatco. O comprador deve estabelecer a data de compra do Produto através do registro do Produto na Hatco ou por outros meios satisfatórios para a Hatco a seu exclusivo critério.

A Hatco garante que os componentes do Produto abaixo estão livres de defeitos de material e fabricação da data de compra (sujeito às condições a seguir) pelos períodos e nas condições listadas abaixo:

a) Dois (2) Anos de Garantia das Peças:

Elementos da Torradeira de Esteira (revestidos de metal)
Elementos do Aquecedor da Gaveta (revestidos de metal)
Trilhos e Rolos do Aquecedor da Gaveta
Elementos de Aquecimento em Fita (revestidos de metal)
Elementos do Aquecedor da Vitrine (aquecimento do ar revestidos de metal)
Elementos do Armário (aquecimento do ar revestidos de metal)
Elementos do Reservatório Aquecido - Série HW e HWB (revestidos de metal)

b) Cinco (5) Anos de Garantia das Peças:

Tanques 3CS e FR

c) Dez (10) Anos de Garantia das Peças:

Tanques de Aquecedor Secundário Elétrico
Tanques de Aquecedor Secundário a Gás

d) Noventa (90) Dias de Garantia das Peças:

Peças de Reposição

AS GARANTIAS A SEGUIR SÃO EXCLUSIVAS E SUBSTITUEM QUALQUER OUTRA GARANTIA, EXPRESSAS OU IMPLÍCITAS, INCLUINDO, MAS NÃO LIMITADAS A, QUALQUER GARANTIA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZAÇÃO POSTERIOR OU ADEQUAÇÃO A QUALQUER PROPÓSITO ESPECÍFICO, OU QUEBRA DE PATENTE OU DE OUTRA PROPRIEDADE INTELECTUAL. Sem limitar a generalidade do que se segue, ESTAS GARANTIAS NÃO COBREM: Lâmpadas incandescentes revestidas, lâmpadas fluorescentes, lâmpadas de aquecimento, lâmpadas halógenas revestidas, lâmpadas de aquecimento halógenas, lâmpadas xenon, tubos de LED, componentes de vidro e fusíveis; falha do Produto no tanque secundário, aletas do tubo trocador de calor ou outro equipamento de aquecimento de água causado por deposição de calcário, acúmulo de sedimentos, ataque químico ou congelamento; ou má utilização do produto, alteração ou aplicação inadequada, instalação imprópria ou aplicação de tensão imprópria.

2. LIMITAÇÃO DE REMEDIAÇÕES E DANOS

A responsabilidade da Hatco e exclusiva remediação do Comprador neste documento será limitada unicamente à substituição da peça ou Produto, à critério da Hatco, usando peças ou produtos novos ou reconicionados pela Hatco ou assistências técnicas autorizadas Hatco em relação a qualquer reclamação feita dentro do período de garantia aplicável citado acima. A Hatco se reserva o direito de aceitar ou rejeitar qualquer uma das reclamações por inteiro ou em parte. No contexto desta Garantia Limitada, "recondicionada" significa uma peça ou Produto que foi recolocado em suas especificações originais pela Hatco ou assistência técnica autorizada Hatco. A Hatco não aceita nenhuma devolução de nenhum Produto sem prévia autorização por escrito da Hatco, e todas as devoluções aprovadas devem ser feitas às custas do Comprador. A HATCO NÃO SERÁ RESPONSABILIZADA SOB NENHUMA CIRCUNSTÂNCIA, POR DANOS DE CONSEQUÊNCIA OU INCIDENTAIS, INCLUINDO, MAS NÃO LIMITADO A, CUSTOS DE MÃO DE OBRA OU LUCROS CESSANTES RESULTANTES DO USO DE, OU INCAPACIDADE DE USAR OS PRODUTOS OU POR OS PRODUTOS SEREM INCORPORADOS EM OU TORNANDO-SE COMPONENTE DE OUTROS PRODUTOS OU BENS.

INFORMAÇÕES DE SERVIÇO

A garantia das estações de suporte de fritura da Hatco é de um ano a partir da data de compra ou 18 meses a partir da data de saída da Hatco, o que acontecer primeiro.

Se você tiver algum problema com uma estação de suporte de fritura durante o período da garantia, faça o seguinte:

Contate o Fornecedor Local da Hatco

Quando contatar o fornecedor Hatco para assistência técnica, forneça as informações a seguir para assegurar o processamento rápido:

- Modelo da unidade
- Número de série (localizado no lado esquerdo inferior da unidade)
- Especifique o problema com a unidade
- Data da Compra
- Nome do estabelecimento
- Endereço de envio
- Nome e telefone do contato

O fornecedor Hatco fará o que se segue:

- Fornecer as peças de reposição pedidas
- Enviar para a Hatco a solicitação de garantia para ser processada

Problemas Não Cobertos pela Garantia

Se você tiver um problema não coberto pela garantia e que precise assistência, entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada Hatco mais próxima.

Para localizar a Assistência Técnica mais próxima:

- Acesse nosso site em **www.hatcocorp.com**, selecione o menu de cortina Resources, e clique em "Find Service Agent/Distributor"
- ligue para a Assistência Técnica Hatco pelo 414-671-6350
- envie um e-mail para a Assistência Técnica Hatco partsandservice@hatcocorp.com



[illegible]



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

Register online!

See IMPORTANT OWNER INFORMATION
for more information.

Registre-se Online!

Para mais informações consulte INFORMAÇÕES
IMPORTANTES PARA O PROPRIETÁRIO.