

CVap
CHV/RTV

Modellserien 5 und 7



Gar- und Warmhalte-/Aufwärm-Ofen mit CVap®-Technologie – Modellserien 5 und 7

BENUTZERHANDBUCH

CHV5

CHV5-04HP CHV5-14SP
CHV5-04UV CHV5-14UV
CHV5-05UV

CHV7

CHV7-04HP CHV7-05UV
CHV7-04UV CHV7-14SP
CHV7-05SP CHV7-14UV

RTV5

RTV5-04HP RTV5-14SP
RTV5-04UV RTV5-14UV
RTV5-05UV

RTV7

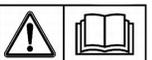
RTV7-04HP RTV7-05UV
RTV7-04UV RTV7-14SP
RTV7-05SP RTV7-14UV



Winston
foodservice

2345 Carton Drive | Louisville, Kentucky 40299 USA
winstonfoodservice.com | +1 800 234 5286 | +1 502 495 5400

SERIENNR.



Warnung

UNSACHGEMÄSSE VERWENDUNG UND ANDERE RISIKEN

! WARNUNG:

Kontaminationsgefahr

Kann schwere Krankheiten oder Schäden am Gerät verursachen >> Reinigen Sie das Gerät täglich, um eine mögliche Kontamination zu vermeiden.

Reinigen Sie das Gerät täglich, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten. Andernfalls können sich schädliche Ablagerungen bilden, die die Gefahr einer Lebensmittelkontamination erhöhen und Ihre Kunden gefährden.

! GEFAHR: Stromschlaggefahr und Verbrennungsgefahr

Kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen >> Versuchen Sie nicht, dieses Gerät zu warten, wenn sie kein lizenziertes Elektriker oder geschulter Servicetechniker sind.

Beim Betrieb dieses Geräts treten hohe Spannungen, hohe Temperaturen und heißer Wasserdampf auf. Jede dieser Gefahrenquellen kann bei unsachgemäßer Verwendung zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen. Lassen Sie das Gerät nur von geschultem Fachpersonal warten, um Unfälle zu vermeiden. Bitte stellen Sie dem Wartungstechniker diese Seite zur Verfügung.

! WARNUNG: Gefahr durch hohe Temperaturen und Fette

Kann Schäden am Gerät verursachen >> Stellen Sie das Gerät nicht an Orten auf, an denen es hohen Temperaturen oder fetthaltigen Dämpfen ausgesetzt ist.

! WARNUNG: Sicherheitsrisiko, Bestimmungsgemäße Verwendung

Kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Gerät führen >> Ungeschulte, junge oder behinderte Personen sollten sich nur unter Aufsicht in der Nähe des Geräts aufhalten.

1. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.
2. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
3. Dieses Gerät ist für gewerbliche Anwendungen bestimmt, z. B. in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern und in Gewerbebetrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw. Es ist jedoch nicht für die kontinuierliche Massenzubereitung von Speisen geeignet.

! WARNUNG: Gefahr durch hohe Temperaturen

Kann Schäden am Gerät verursachen >> Füllen Sie den Verdampfer vor dem Einschalten mit Wasser und achten Sie darauf, dass er nicht trocken läuft.

VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DER VERDAMPFER AUSREICHEND MIT WASSER GEFÜLLT IST, BEVOR SIE DAS GERÄT EINSCHALTEN. DER WASSERSTAND SOLLTE UNGEFÄHR AUF HÖHE DER FÜLLLINIE LIEGEN.

HALTEN SIE DIE TÜREN STETS GESCHLOSSEN, WENN DAS GERÄT NICHT VERWENDET WIRD. Wenn die Speisetemperatur während der Servierzeit zu niedrig wird, erhöhen Sie die Einstellung VAPOR TEMP um 10–20 °F (11–17 °C), um die gewünschte Speisetemperatur beizubehalten.

! WARNUNG:

Verbrennungsgefahr

Geben Sie kein Kochgut und keine Flüssigkeiten in die Behälter, die sich im flüssigen Zustand stärker erhitzen könnten, als man es ihnen ansieht.

! WARNUNG:

Verbrennungsgefahr

Beim Öffnen der Tür der Garkammer kann heißer Dampf austreten.

! GEFAHR: Stromschlaggefahr

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, den Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

Garantie und Verkaufsbedingungen

Beschränkte 1-jährige Garantie (mit Ausnahme von Dichtungen, Leuchtmitteln, Schläuchen, Elektrokabeln, Glasscheiben, Frittierkörben, Batterien und Verdunstern). Haftungsausschluss bei mangelnder Reinigung.

WINSTON SCHLIESST AUSDRÜCKLICH JEGLICHE SONSTIGE EXPLIZITE ODER STILLSCHWEIGENDE GEWÄHRLEISTUNG AUS, DARUNTER AUCH JEDE STILLSCHWEIGENDE ZUSICHERUNG DER EIGNUNG ZU EINEM BESTIMMTEN ZWECK SOWIE JEDEWEDE STILLSCHWEIGENDE ZUSICHERUNG DER ALLGEMEINEN GEBRAUCHSTAUGLICHKEIT.

Die vollständigen Garantieinformationen und Verkaufsbedingungen finden Sie unter: [https:// bit.ly/2Qzwi6G](https://bit.ly/2Qzwi6G). Sowohl die Garantie als auch die Verkaufsbedingungen sind Bestandteil dieses Dokuments.



Anforderungen

ALLGEMEINE INSTALLATION

Stellen Sie das Gerät auf einer festen, flachen, ebenen Oberfläche an einem Ort auf, an dem es keinen Umgebungstemperatur von über 100 °F oder fetthaltigen Dämpfen von anderen Geräten ausgesetzt ist. Halten Sie auf allen Seiten, insbesondere um Lüftungsöffnungen herum, einen Freiraum von 2 Zoll ein, um eine ausreichende Belüftung des Geräts zu gewährleisten. Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit der richtigen Spannung und Phasenverteilung an, wie auf dem Typenschild des Geräts angegeben. *Bitte lesen Sie die folgenden Installationsanweisungen.*

Wasser

Geben Sie beim manuellen Befüllen ca. 2,5 Gallonen Wasser in die Verdampferwanne, sofern es sich nicht um ein Gerät vom Typ 04 HP handelt. In diesem Fall beträgt die max. Füllmenge 1,25 Gallonen. Wenn Wasser verdampft, lagern sich die im Wasser enthaltenen Mineralien an der Oberfläche des Verdampfers ab. Die mineralischen Ablagerungen führen zu einer schlechteren Wärmeübertragung. Die Ablagerungen können auch rostfreien Stahl zersetzen und beschädigen. Reinigen Sie das Gerät täglich, um mineralische Ablagerungen zu vermeiden. Wenden Sie sich an Ihr örtliches Wasserversorgungsunternehmen, um Ratschläge zur Minimierung von Ablagerungen zu erhalten.

WARNUNG:

Gefahr durch hohe Temperaturen

Kann Schäden am Gerät verursachen >>
Wenn Sie die Dampfwärmefunktion verwenden möchten, füllen Sie den Verdampfer vor dem Einschalten mit Wasser und achten Sie darauf, dass er nicht trocken läuft.

An Orten mit hartem Wasser können Sie dem Wasser einen Esslöffel (15 ml) Weißweinessig oder Zitronensaft hinzugeben, um die Bildung von Kalkablagerungen zu minimieren. Wenden Sie sich an Ihr örtliches Wasserversorgungsunternehmen, um sich über die Möglichkeit zur Wasseraufbereitung zum Schutz der Geräte beraten zu lassen. In einigen Fällen kann Leitungswasser einen so hohen Chemikaliengehalt aufweisen, dass es Edelstahl beschädigen kann (wenn es unbehandelt verwendet wird). Durch den Verdampfungsprozess können sich die Chemikalien im Wasser auf ein Niveau konzentrieren, das eine schädliche Reaktion mit dem Edelstahl auftritt.

Belüftung

Lüftungsabstände: Für einen ordnungsgemäßen Betrieb benötigt das Gerät ausreichend Platz für eine effiziente Luftzirkulation. Halten Sie an allen Seiten, insbesondere um die Lüftungsöffnungen, einen Freiraum von mindestens 2 Zoll (51 mm) ein. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Gegenständen aufgestellt wird. Das Gerät muss auf den mitgelieferten Rollen oder Standfüßen aufgestellt werden. Bei Bedarf können mehrere Geräte übereinander gestapelt werden. Verwenden Sie dazu den Stapelbausatz von Winston und beachten Sie die beiliegenden Anweisungen, um eine ordnungsgemäße Funktion zu gewährleisten. Bei Nichteinhaltung der Lüftungsabstände kann die Garantie verfallen.

WARNUNG:

Gefahr durch hohe Temperaturen und Fette

Kann Schäden am Gerät verursachen >>
Stellen Sie das Gerät nicht an Orten auf, an denen es hohen Temperaturen oder fetthaltigen Dämpfen ausgesetzt ist.

Stellen Sie das Gerät nicht in Bereichen auf, in denen die Umgebungstemperatur (Lufttemperatur um das Gerät) 100 °F (38 °C) übersteigt. Wenn das Gerät in der Nähe von hitze-, dampf- oder fettabgebenden Geräten (wie Grills, Dampfgarern, Öfen usw.) aufgestellt wird, kann ein Hitzeschild erforderlich sein, um das Gerät vor übermäßiger Hitzeeinwirkung und fetthaltigen Dämpfen zu schützen. Bei übermäßiger Hitzeentwicklung oder Anlagerung von Fetten in den Hohlräumen des Geräts kann es zum Ausfall der elektrischen Komponenten kommen.

Abzugshaube: Dieses Gerät kann generell ohne ein mechanisches Abzugssystem verwendet werden. Überprüfen Sie die standortspezifischen Anforderungen durch örtliche Gesundheits- und Brandschutzvorschriften.

Autom. Wasserbefüllung

Das Gerät ist optional mit einem automatischen Füllsystem erhältlich, welches an die Trinkwasserversorgung angeschlossen werden muss. Die maximale Zulauftemperatur des Wassers darf nicht über 140 °F (60 °C) liegen; der Leitungsdruck muss zwischen 20 und 150 psi (137,9 kPa und 1034 kPa) liegen. Geräte mit automatischen Wasserfüllsystemen DÜRFEN NICHT TROCKEN LAUFEN. Andernfalls kann es zu Schäden am Wasserventil kommen.

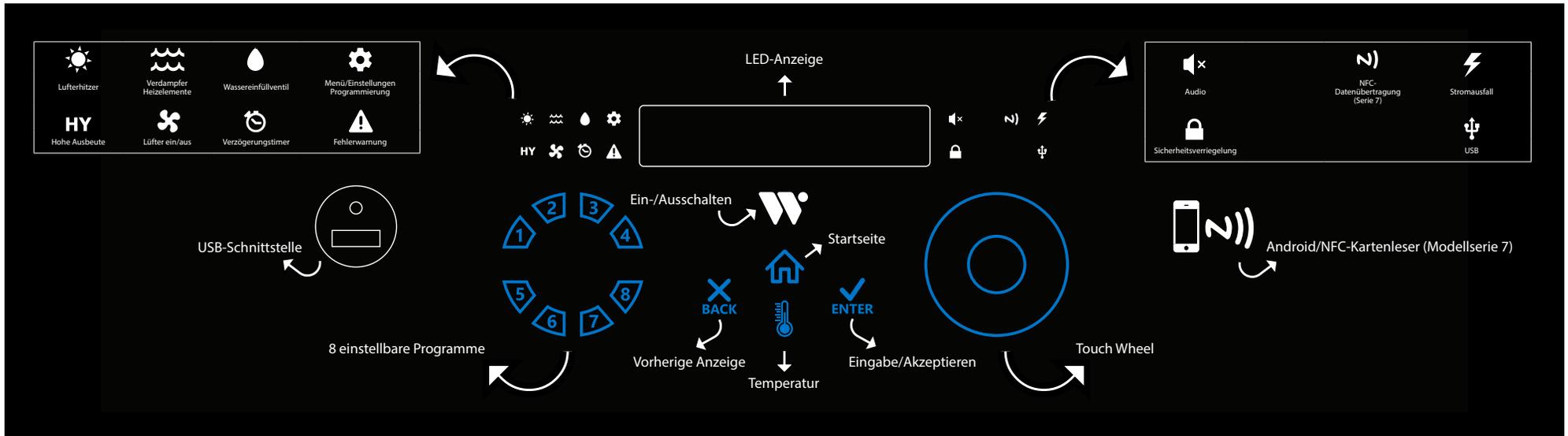
Der Eigentümer und der Installateur müssen sicherstellen, dass bei der Installation alle örtlichen und staatlichen Sanitärvorschriften eingehalten werden.

Einschübe

Die max. zulässige Beladung pro Einschubfach beträgt 65 lbs (29,25 kg).

Kontaktinformationen

Internet: <https://foodservice.winstonind.com/>
E-Mail: customercare@winstonind.com
Tel.: +1 800 234 5286 | +1 502 495 5400
Fax: +1 502 495 5458
Anschrift: 2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299 USA



Der neue Winston CVap: Programmierung über das Bedienfeld

INBETRIEBNAHME

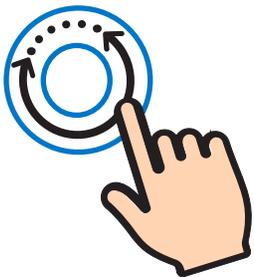
H₂O Ist Ihr Gerät bis zur Fülllinie mit WASSER gefüllt?



Drücken Sie auf das blinkende Winston-Logo („W“), um das Gerät einzuschalten.

Drücken Sie auf das Winston-Logo („W“), um das Gerät auszuschalten. Das Logo blinkt, wenn sich das Gerät im Aus-Modus befindet.

TOUCH WHEEL-WÄHLSCHALTER



Legen Sie einen Finger auf das Touch Wheel und bewegen Sie ihn im oder gegen den Uhrzeigersinn, um zwischen den einzelnen Optionen zu wählen.

Tippen Sie auf „ENTER“, um die angezeigte Option auszuwählen und fortzufahren.

SCHNELLE VERWENDUNG

Gar- und Warmhalteöfen (CHV), Warmhalteschränke (HOV) oder Aufwärm-Öfen (RTV)

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit Wasser gefüllt ist, und schalten Sie es ein.
2. Wählen Sie das gewünschte Programm aus. Auf dem Display erscheint die Anzeige „VORHEIZEN“.
3. Wenn auf dem Display „VORGEHEIZT“ angezeigt wird, geben Sie die Speisen in den Ofen und drücken Sie auf „ENTER“.
4. Wenn Sie fertig sind, tippen Sie erneut auf das Programm, um es zu beenden.

Hilfreiche Tipps – Auswahl des Programms

1. Wenn vor dem Start eines Zyklus das falsche Programm ausgewählt wurde, tippen Sie auf die leuchtende Programmnummer wählen Sie dann das gewünschte Programm aus.
2. Wenn Sie den Gar- oder Warmhalte-Vorgang stoppen möchten, drücken Sie entweder auf die beleuchtete Programmnummer oder die Zurück-Taste, um das Programm zu verlassen, und tippen Sie dann auf „ENTER“.



Hauptmenü

- **Programm anzeigen** – Wählen Sie diese Option, um die Einstellungen für einen beliebigen Kanal anzuzeigen.
- **Programm einstellen** – Wählen Sie diese Option, um die Programmeinstellungen anzupassen.
- **Startverzögerung** – Wählen Sie diese Option, um das gewünschte Programm zu einem bestimmten Zeitpunkt automatisch zu starten. Es kann eine Verzögerung von bis zu 99 Stunden eingestellt werden.
- **Einstellungen** – Ermöglicht Ihnen, bestimmte Geräteeinstellungen festzulegen.
 - o Sicherheit – Mit dem Code **2345** kann das Gerät gesperrt oder entsperrt werden. Im gesperrten Zustand können nur Standardfunktionen für den täglichen Betrieb ausgeführt werden.
 - o Lautstärke – Ermöglicht die Anpassung der Lautstärke der Lautsprecher.
 - o Anzeige – Schaltet die Anzeige zwischen Lufttemperatur und Verdampfer Temperatur um.
 - o Temperatureinheit – Ermöglicht die Auswahl zwischen Fahrenheit und Celsius.
 - o Datum und Uhrzeit – Stellen Sie das Datum und die Uhrzeit ein, um genaue Angaben bei HACCP-Downloads zu gewährleisten.
 - o Befüllungssystem – Passen Sie die Einstellung für den Wasserstandssensor (deaktiviert, Sonde oder Schwimmer) und das Wasserventil (deaktiviert oder aktiviert) an.
 - o Feineinstellung – Stellt die Dampftemperatur auf die Größe und den Modelltyp des Geräts ein, um maximale Präzision zu erreichen.
 - o HACCP-Daten löschen – Löscht gespeicherte HACCP-Datensätze.
- **USB** – Schnittstelle zum Herunterladen von HACCP-Temperaturdaten, Hochladen von Einstellungen oder Durchführen von Software-Updates.
- **Systeminformationen** – Bietet Informationen zu Softwareversionen bei der Fehlersuche.
- **Neu starten** – Startet das Gerät neu.

Voreingestellte Programme

GAREN UND WARMHALTEN

- Programm 1:** 135 CVap® Staging™ (Sous-Vide-Modus)
Timer/1:30/135/SV/ConvOn/InfHold/135/SV/ConvOn
- Programm 2:** 145 CVap® Staging™ (Sous-Vide-Modus)
Timer/1:30/145/SV/ConvOn/InfHold/145/SV/ConvOn
- Programm 3:** 165 CVap® Staging™ (Sous-Vide-Modus)
Timer/1:30/165/165/ConvOn/InfHold/165/165/ConvOn
- Programm 4:** Schmoren (Rippchen am selben Tag, Über-Nacht-Schmoren usw.)
Timer/4:00/200/240/HYOff/ConvOn/InfHold/150/152/ConvOn
- Programm 5:** Sanftes Dämpfen (unbegrenzt – gedämpftes Gemüse, Pudding usw.)
Timer/Inf/200/200/ConvOn
- Programm 6:** Rinderbraten (Prime Rib) *Timer/6:00/130/180/HYOn/ConvOn/Inf/130/131/ConvOn*
- Programm 7:** Max. Garen (Unbegrenzt – max. Dampf und Lufttemperatur)
Timer/Inf/200/350/ConvOn
- Programm 8:** Allgemeines Warmhalten *Timer/Inf/150/175/ConvOn*

AUFWÄRMEN

- Programm 1:** Feucht Backen (abgepacktes Frühstück, Pizza, Cookies usw.)
Timer/:30/200/300/HYOff/ConvOn/Inf/150/152/ConvOn
- Programm 2:** Backen (panierte Speisen, Kuchen usw.) *Timer/:40/150/350/HYOff/ConvOn/Inf/140/170/ConvOn* **Chefkoch-Tipp: Geben Sie 10 Minuten hinzu, wenn das Gerät mehr als 6 Einschübe hat**
- Programm 3:** Aufwärmen (vorgekochte Speisen, Aufläufe, Bratkartoffeln usw.) *Timer/1:00/200/350/HYOff/ConvOn/Inf/200/350/ConvOn* **Chefkoch-Tipp: Geben Sie 10–20 Minuten hinzu, wenn das Gerät mehr als 6 Einschübe hat**
- Programm 4:** Knusprig Backen (Kroketten, panierte Speisen usw.) *Timer/:30/130/350/HYOff/ConvOn/Inf/130/180/ConvOn* **Chefkoch-Tipp: Geben Sie 15–20 Minuten hinzu, wenn das Gerät mehr als 6 Einschübe hat**
- Programm 5:** Sanftes Dämpfen (unbegrenzt – gedämpftes Gemüse, Pudding usw.)
Timer/Inf/200/200/ConvOn
- Programm 6:** Rinderbraten (Prime Rib) *Timer/05:00/130/160/HYOn/ConvOn/Inf/130/131/ConvOn*
- Programm 7:** Max. Garen (Unbegrenzt – max. Dampf und Lufttemperatur)
Timer/Inf/200/350/ConvOn
- Programm 8:** Allgemeines Warmhalten *Timer/Inf/150/170/ConvOn*

* Hinweis: Je nach Gericht, Menge oder Modellgröße kann eine Anpassung der Zeiteinstellungen erforderlich sein.

Programme einstellen

ÜBER DAS BEDIENFELD

1. Bewegen Sie Ihren Finger über das Touch Wheel, um die Funktion **Programme einstellen** auszuwählen, und tippen Sie dann auf „ENTER“.
2. Auf dem Display erscheint die Anzeige **Programm auswählen**. Wählen Sie eine Nummer aus, unter der Sie das Programm speichern (1–8).
3. Nachdem Sie das Programm festgelegt haben, navigieren Sie auf **Verfahren auswählen**. Sie können zwischen **Garen und Warmhalten** oder *nur Warmhalten* wählen. Tippen Sie dann auf „ENTER“.
4. Wenn Sie „Garen und Warmhalten“ ausgewählt haben, wählen Sie als Nächstes den **Gartyp** aus. Wählen Sie zwischen **Zeitgaren** oder **Temperaturgaren** (*nur* für Modellserie 7) und tippen Sie dann auf „ENTER“. Bei der Auswahl „Zeitgaren“ werden Speisen für eine bestimmte Zeit gegart, beim „Temperaturgaren“ werden die Speisen bis zu einer gewünschten Temperatur gegart.
5. Wenn Sie Zeitgaren verwenden, stellen Sie über das Touch Wheel die Zeit (**XX:YY**) ein (XX steht dabei für Stunden und YY für Minuten) und tippen Sie dann auf „ENTER“.
6. Wenn Sie Temperaturgaren verwenden (*nur* für Modellserie 7), wählen Sie über das Touch Wheel die gewünschte **Temperatur** für den Temperaturfühler aus und tippen Sie dann auf „ENTER“.
7. Fahren Sie über das Touch Wheel, um zur Einstellung der **Dampftemperatur** zu navigieren. Wählen Sie zwischen **Aus** oder **90–200 °F** (32–93 °C) und bestätigen Sie Ihre Auswahl mit „ENTER“.
8. Fahren Sie über das Touch Wheel, um zur Einstellung der **Lufttemperatur** zu navigieren. Sie können zwischen **Aus**, **Sous Vide*** oder **bis zu 350 °F** (177 °C) wählen. Wählen Sie die gewünschte Einstellung und tippen Sie dann auf „ENTER“. * Hinweis: Der Sous-Vide-Modus kann bei Dampftemperaturen zwischen 90–150 °F ausgewählt werden und bietet eine präzise Kontrolle der tatsächlichen Speisentemperatur (ohne die Verwendung von Heißluft).
9. Fahren Sie über das Touch Wheel, um die Einstellung für das **Konvektionsgaren** auszuwählen. Wählen Sie **Ein** oder **Aus** und tippen Sie dann auf „ENTER“. (**nur für Modellserie 7**)
10. Wählen Sie als Nächstes die Einstellung **Hohe Ausbeute** aus. Wählen Sie **Ein** oder **Aus** und tippen Sie dann auf „ENTER“. Die Funktion wird nur beim Zeitgaren verwendet und reduziert die Lufttemperatur während des ersten Bräunungsvorgangs, um eine maximale Ausbeute zu gewährleisten.
11. Stellen Sie als Nächstes den Alarm für die **Warmhaltezeit ein**. Sie können dabei zwischen **Unbegrenzt** oder 00:01–99:00 wählen. Tippen Sie anschließend auf „ENTER“. Wenn Sie keinen Alarm verwenden möchten, wählen Sie „Unbegrenzt“ aus.
12. Fahren Sie über das Touch Wheel, um die Einstellung der **Dampftemperatur** auszuwählen. Wählen Sie zwischen **Aus** oder **90–200 °F** (32–93 °C) und bestätigen Sie Ihre Auswahl mit „ENTER“.
13. Fahren Sie über das Touch Wheel, um die Einstellung der **Lufttemperatur** auszuwählen. Sie können zwischen **Aus**, **Sous Vide*** oder **bis zu 350 °F** (177 °C) wählen. Wählen Sie die gewünschte Einstellung und tippen Sie dann auf „ENTER“. * Hinweis: Der Sous-Vide-Modus bietet eine präzise Kontrolle der tatsächlichen Speisentemperatur (ohne die Verwendung von Heißluft).
14. Fahren Sie über das Touch Wheel, um zur Option **Konvektionswärmen** zu navigieren. Wählen Sie **Ein** oder **Aus** und tippen Sie dann auf „ENTER“. (**nur für Modellserie 7**)
15. Ihre Einstellungen werden gespeichert und Sie werden zum **Startbildschirm** zurückgeführt.

Aktualisieren der Firmware

1. Schalten Sie das Gerät ein. Beim Hochfahren wird die aktuelle Firmware-Version auf dem Display angezeigt.
2. Gehen Sie auf <https://foodservice.winstonind.com/firmware-updates/>, um festzustellen, ob die aktuelle Version installiert ist.
3. Folgen Sie den Anweisungen, um Ihre Firmware bei Bedarf zu aktualisieren.

Herunterladen von HACCP-Datensätzen

1. Schließen Sie einen USB-Datenträger an
2. Navigieren Sie über das Touch Wheel zum Menüeintrag „USB“ und tippen Sie auf „ENTER“.
3. Wählen Sie die Option „HACCP-DATENSATZ HERUNTERLADEN“ aus und tippen Sie dann auf „ENTER“.
4. Auf dem Display erscheint die Anzeige „WIRD HERUNTERGELADEN“ und die USB-Anzeige blinkt.
5. Nachdem der Vorgang abgeschlossen ist, wechselt das Gerät in das Menü zurück und auf dem Display erscheint die Anzeige „HACCP-DATENSATZ HERUNTERLADEN“.
6. Sie können nun den USB-Datenträger entfernen.

Hilfreiche Tipps – Programme über das Bedienfeld einstellen

1. Nach Drücken der „ENTER“-Taste können Sie jederzeit die „HOME“-Taste drücken, um den Einstellvorgang zu beenden. Alle Einstellungen, die mit „ENTER“ bestätigt wurden, werden gespeichert.
2. Während des Einstellvorgangs können Sie jederzeit die „BACK“-Taste drücken, um zu den vorherigen Optionen zurückzukehren.

Verfahren

TÄGLICHE REINIGUNG

Erforderliches Reinigungszubehör und Verbrauchsmaterial

- Wanne zur Entleerung des Verdampfers
- Lebensmittelverträgliches keimtötendes Reinigungsmittel
- Entkalkungsmittel

! **WARNUNG:**

Korrosionsgefahr

Kann Schäden am Gerät verursachen >> Reinigen Sie das Gerät täglich, um mögliche Korrosionsschäden zu vermeiden.

Reinigen Sie den Verdampfer täglich, um die Ansammlung von Chloriden (Salzen) zu vermeiden. Chloride können starke Korrosionen am Verdampferbehälter verursachen, wodurch Undichtigkeiten auftreten können. Korrosionsschäden, die durch eine mangelnde oder fehlende tägliche Reinigung auftreten, sind nicht durch die Herstellergarantie abgedeckt.

! **WARNUNG:**

Verbrennungsgefahr

Kann schwere Verletzungen verursachen >> Lassen Sie das Gerät nach Benutzung mindestens 30 Minuten lang abkühlen.

Reinigungsschritte

Stellen Sie sicher, dass die verwendeten Reinigungsmittel kein Natrium oder andere Inhaltsstoffe enthalten, die gegenüber Metall korrosiv sein könnten.

1. Trennen Sie die Stromversorgung. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Stellen Sie eine leere Wanne unter das Ablaufventil, öffnen Sie das Ventil und lassen Sie das Wasser im Verdampfer ablaufen.

3. Nehmen Sie die Schieneneinsätze heraus und waschen Sie diese mit einem lebensmittelverträglichem, keimtötendem Reinigungsmittel gründlich ab. Spülen Sie sie ab und lassen Sie sie trocknen.
4. Entfernen Sie die Verdampferabdeckung, reinigen Sie sie und lassen Sie die Abdeckung trocknen.
5. Sprühen Sie die Kammer und den Verdampfer mit einem lebensmittelverträglichem, keimtötendem Reinigungsmittel ein.
6. Wischen Sie die Innenflächen ab, um alle Lebensmittelrückstände zu entfernen.
7. Untersuchen Sie die Tankoberfläche und die Sonde auf Kalkablagerungen. Falls Ablagerungen vorhanden sind, tragen Sie ein Entkalkungsmittel wie Citranox auf. Lesen Sie ALLE Warnhinweise und befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung des Entkalkungsmittels.

! **GEFAHR: Stromschlaggefahr**

Kann schwere Verletzungen oder Schäden am Gerät verursachen >> Besprühen Sie die Geräteaußenseiten und die Bedienelemente niemals direkt mit Wasser.

8. Spülen Sie alle Innenflächen, einschließlich des Verdampfers, ab und trocknen Sie sie mit einem sauberen Handtuch. **Besprühen Sie die Außenseite des Geräts oder der Bedienelemente nicht mit Wasser.**
9. Setzen Sie die Schieneneinsätze wieder ein.
10. Bringen Sie die Verdampferabdeckung wieder an.
11. Schließen Sie das Ablaufventil.
12. Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an und bereiten Sie es für den Betrieb vor.

Komponenten



Abbildung zeigt Schrank in voller Größe. Die einzelnen Komponenten sind für alle Geräte gleich.

1. **Bedienfeld** – enthält den Ein-/Ausschalter und die Bedienelemente. Ermöglicht die Einstellung der Speisetemperatur und der Speisenkonsistenz. Die Blende kann zur Wartung oder zum Austausch des Mikroprozessors abgenommen werden.
2. **Türdichtung** – dichtet die Garkammer ab und schützt vor Hitze- und Dampfverlust.
3. **Tür und Verriegelung** – können vor Ort auf der gewünschten Seite montiert werden.
4. **Verstellbare Schienen** – befinden sich auf beiden Seiten im Inneren des Geräts und dienen zur Aufnahme von Tablett, Garschalen, Einlegeböden und Einschüben.
5. **Garkammer** – dient zum Aufnehmen von Speisen und bietet durch das duale Heizsystem eine perfekte Gar- und Warmhalteumgebung.
6. **Verdampfer und Heizelemente** (nicht sichtbar) – erzeugen eine Wasserdampfatmosphäre, indem Wasser im Verdampfer erhitzt wird.
7. **Auffangwanne** – fängt Feuchtigkeit auf, die an der Tür kondensiert.
8. **Ablaufventil** – dient zum Ablassen von Wasser aus dem Verdampfer.
9. **Die Kabelaufwicklung** (auf Geräterückseite, sofern vorhanden) – ermöglicht ein sauberes Verstauen des Netzkabels.
10. **Typenschild** – enthält die Modellnummer, die Seriennummer (wichtig für die Wartung und die Bestellung von Teilen) sowie Angaben zur Spannung, Leistung und andere Anschlussinformationen. Auf dem Hinweisschild zu den elektrischen Anforderungen wird hingewiesen, dass das Gerät über einen separaten Stromkreis betrieben werden muss.
11. **Lufterhitzer** (nicht sichtbar) – ermöglichen eine präzise Temperatursteuerung zum Erreichen/Beibehalten der gewünschten Speisenkonsistenz.
12. **Rollen** – ermöglichen ein leichtes Bewegen des Schrankes und können bei Bedarf verriegelt werden.

MODELL-NR.	KAPAZITÄT*			AUSSENABMESSUNGEN**			ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE						VERSANDGEWICHT LBS (KG)
	GARSCHALE (18" x 26")	HALBBREITE GARSCHALE (18" x 13")	GASTRONORMBEHÄLTER (12" x 20" x 2,5")	HÖHE ZOLL (MM)	TIEFE ZOLL (MM)	BREITE ZOLL (MM)	VOLT	PHASE	WATT	AMPERE	NEMA***	INT.	
CHV5-04HP CHV7-04HP	K. A.	4	4	36,38 (924)	26,45 (672)	20 (508)	208	1	2814	13,53	6-20P	Anfragen bei Hersteller	160 (73)
							240	1	2808	11,7	6-20P		
CHV5-04UV CHV7-04UV	4	8	8	35,70 (907)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	4992	24	6-30P	Anfragen bei Hersteller	198 (90)
							240	1	5220	21,75	6-30P		
CHV5-05UV CHV7-05UV	5	10	10	39,22 (996)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	4992	24	6-30P	Anfragen bei Hersteller	250 (113)
							208	3	4992	14,7	15-20P		
							240	1	5220	21,75	6-30P		
CHV5-05UV-ST CHV7-05UV-ST (Gestapelte Ausführung) ****	10 (2 x 5)	20 (2 x 10)	20 (2 x 10)	76,8 (1950)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	4992	24	6-30P	Anfragen bei Hersteller	500 (226)
							208	3	4992	14,7	15-20P		
							240	1	5220	21,75	6-30P		
CHV5-14UV CHV7-14UV	14	28	28	73,02 (1855)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	8130	39,1	6-50P	Anfragen bei Hersteller	420 (190)
							208	3	8130	23,7	15-30P		
							240	1	8130	33,86	6-50P		

* Kapazität – Bestimmt durch den einstellbaren Abstand von 3,5 Zoll (89 mm), mit einer max. zulässigen Beladung von 65 lbs (29,25 kg) pro Einschub. | ** Außenabmessungen – Basierend auf der Verwendung der standardmäßig mitgelieferten 3-Zoll-Schwerlastrollen. Ziehen Sie für 1-Zoll-Räder 2,37 Zoll (60 mm) ab und addieren Sie 2,14 Zoll (54 mm) für 5-Zoll-Räder, 0,17 Zoll (4 mm) für 4-Zoll-Standfüße und 2,17 Zoll (55 mm) für 6-Zoll-Standfüße. | *** NEMA – Wird mit einem mind. 84 Zoll (2.134 mm) langen Netzkabel geliefert. | **** Gestapelte Geräte benötigen zwei Steckdosen. Die angegebene Wattzahl gilt pro Gerät.

MODELL-NR.	KAPAZITÄT*			AUSSENABMESSUNGEN**			ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE						VERSANDGEWICHT LBS (KG)
	GARSCHALE (18" x 26")	HALBBREITE GARSCHALE (18" x 13")	GASTRONORMBEHÄLTER (12" x 20" x 2,5")	HÖHE ZOLL (MM)	TIEFE ZOLL (MM)	BREITE ZOLL (MM)	VOLT	PHASE	WATT	AMPERE	NEMA***	INT.	
RTV5-04UV RTV7-04UV	4	8	8	35,70 (907)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	7837	37,68	6-50P	Anfragen bei Hersteller	198 (90)
							208	3	7840	24	15-30P		
							240	1	7836	32,65	6-50P		
RTV5-05UV RTV7-05UV	5	10	10	39,22 (996)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	7837	37,68	6-50P	Anfragen bei Hersteller	250 (113)
							208	3	7840	24	15-30P		
							240	1	7838	32,65	6-50P		
RTV5-05UV-ST RTV7-05UV-ST (Gestapelte Ausführung) ****	10 (2 x 5)	20 (2 x 10)	20 (2 x 10)	76,8 (1950)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	7837	37,68	6-50P	Anfragen bei Hersteller	500 (226)
							208	3	7840	24	15-30P		
							240	1	7838	32,65	6-50P		
RTV5-14UV RTV7-14UV	14	28	28	73,02 (1855)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	3	11440	35,4	15-50P	Anfragen bei Hersteller	420 (190)
							240	3	11440	30,7	15-50P		

* Kapazität – Bestimmt durch den einstellbaren Abstand von 3,5 Zoll (89 mm), mit einer max. zulässigen Beladung von 65 lbs (29,25 kg) pro Einschub. | ** Außenabmessungen – Basierend auf der Verwendung der standardmäßig mitgelieferten 3-Zoll-Schwerlastrollen. Ziehen Sie für 1-Zoll-Räder 2,37 Zoll (60 mm) ab und addieren Sie 2,14 Zoll (54 mm) für 5-Zoll-Räder, 0,17 Zoll (4 mm) für 4-Zoll-Standfüße und 2,17 Zoll (55 mm) für 6-Zoll-Standfüße. | *** NEMA – Wird mit einem mind. 84 Zoll (2.134 mm) langen Netzkabel geliefert. | **** Gestapelte Geräte benötigen zwei Steckdosen. Die angegebene Wattzahl gilt pro Gerät.



CVap CHV/RTV

Modellserien 5 und 7