Warmhalteschränke mit CVap®-Technologie – Modellserie 3

BENUTZERHANDBUCH

HOV3

HOV3-05UV
HOV3-10UV
HOV3-14UV

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 lizenzierter 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 Speisentemperatur während der Servierzeit zu niedrig wird, erhöhen Sie die Einstellung VAPOR TEMP um 10–20 °F (11–17 °C), um die gewünschte Speisentemperatur 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.
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. Wenn das Wasser verdampft, lagern sich die Mineralien im Wasser auf 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 Hitzeenwicklung 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 Füllsytem 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.

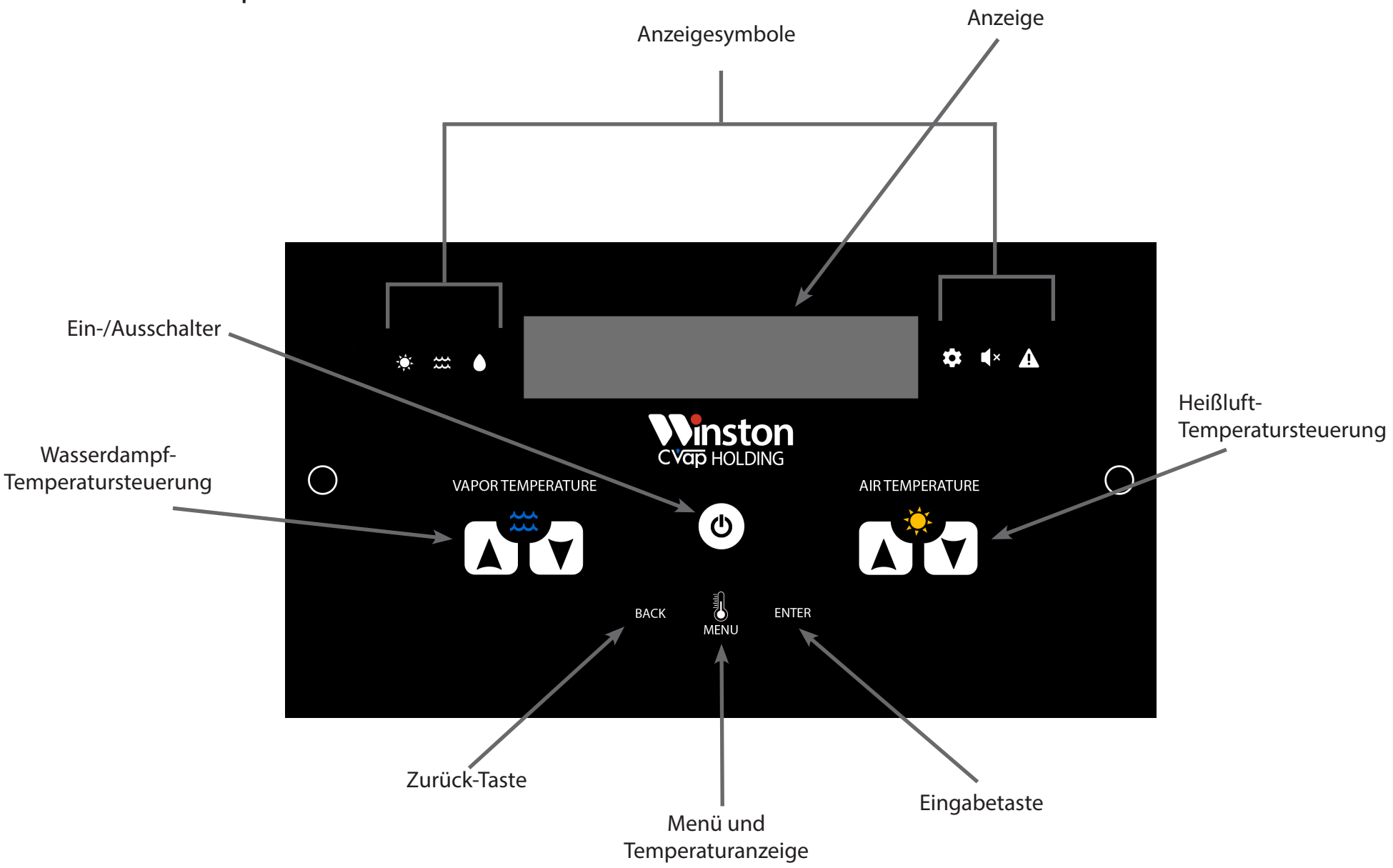
Einschübe

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: Bedienfeld



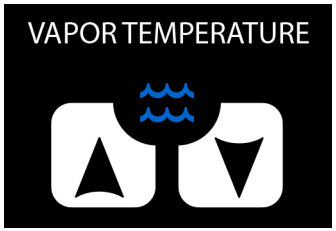
Der neue Winston CVap: Bedienung

INBETRIEBNAHME

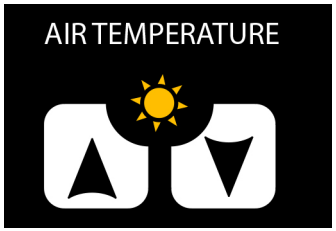
1. Stellen Sie sicher, dass die Verdampferwanne mit Wasser befüllt ist, bevor Sie das Gerät einschalten.

2. Drücken Sie auf den Ein-/Ausschalter, um das Gerät einzuschalten.

3. Drücken Sie die Pfeiltasten, um die Wassertemperatur einzustellen.



4. Drücken Sie die Pfeiltasten, um die Lufttemperatur einzustellen.



5. Warten Sie, bis die Anzeige „VORGEHEIZT“ erscheint und legen Sie die Speisen ein.

Anzeigesymbole

Leuchtet auf, wenn die Lufterhitzer aktiviert sind.

Leuchtet auf, wenn der Wassererhitzer aktiviert ist.

Leuchtet auf, wenn das Wasserfüllsystem aktiviert ist.

Leuchtet, wenn Sie sich im Einstellungsmenü befinden, oder wenn das Gerät aktualisiert wird.

Leuchtet auf, wenn das Gerät auf lautlos geschaltet ist.

Leuchtet auf, wenn eine Fehlermeldung vorliegt.

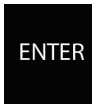
Warmhalten – Temperaturtabelle

Speisen	Dampftemperatur	Lufttemperatur
Weiche, feuchte Speisen Soßen, Bratensoßen, Gemüse, Fisch usw.	140 bis 155 ° F (60 bis 68 ° C)	140 bis 155 ° F (60 bis 68 ° C)
Feste, feuchte Speisen Backwaren, Fleisch, Hühnchen usw.	140 bis 155 ° F (60 bis 68 ° C)	145 bis 185 ° F (63 bis 85 ° C)
Knusprige Speisen Frittierte oder panierte Speisen	130 bis 150 ° F (50 bis 66 ° C)	170 bis 200 ° F (77 bis 93 ° C)
Stark knusprige Speisen Tortilla-Chips, Pommes Frites, etc.	Aus bis 130 ° F (Aus bis 50 ° C)	180 bis 200 ° F (82 bis 93 ° C)

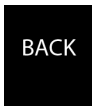
Halten Sie die Menü-Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um das Hauptmenü aufzurufen.

Drücken Sie die Pfeil-nach-oben-Taste für die Lufttemperatureinstellung, um vorwärts durch das Menü zu blättern.

Drücken Sie die Pfeil-nach-unten-Taste für die Lufttemperatureinstellung, um im Menü zurück zu blättern.



Drücken Sie die Eingabetaste („ENTER“), um die angezeigte Menüoption auszuwählen.



Drücken Sie auf „BACK“, um im Menü zurückzugehen.

Hauptmenü

- **Einstellungen** – Ermöglicht die Anpassung bestimmter Geräteeinstellungen.
  - 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 Dampftemperatur um.
  - o Temperatureinheit – Ermöglicht die Auswahl zwischen Fahrenheit und Celsius.
  - 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.
- **Voreinstellungen hochladen** – Ermöglicht das Hochladen von Voreinstellungen von einem USB-Datenträger.
- **Systeminformationen** – Bietet Informationen zu Softwareversionen bei der Fehlersuche.
- **Neu starten** – Startet das Gerät neu.

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.

Verfahren

TÄGLICHE REINIGUG

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 lebensmittelverträglichen, keimtötenden 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 lebensmittelverträglichen, keimtötenden 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 Speisentemperatur 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 Seit montiert werden.
4. Verstellbare Schienen – befinden sich auf beiden Seiten im Inneren des Geräts und dienen zur Aufnahme von Tabletts, 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.

	KAPAZITÄT*			AUSSENABMESSUNGEN**			ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE						
MODELL-NR.	**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.**	**VERSANDGEWICHT LBS (KG)**
HOV3-05UV	5	10	10	39.22(996)	34.23(869)	27.70(704)	120	1	1800	15	5-20P	Anfragen bei Hersteller	250 (113)
HOV3-10UV	10	20	20	61.16(1554)	34.23(869)	27.70(704)	120	1	1800	15	5-20P	Anfragen bei Hersteller	370 (168)
HOV7-14UV	14	28	28	73.02(1855)	34.23(869)	27.70(704)	120	1	2292	19.1	5-20P	Anfragen bei Hersteller	420 (190)

* 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. Der durchschnittliche Eingangsstrom darf die zulässige Stromstärke für die aufgeführte Schaltung nicht überschreiten.

CVap®

HOV

Modellserie 3

Winston foodservice

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

Änderungen der technischen Daten ohne Vorankündigung vorbehalten.

Copyright © 2021
doc20210630wlp18 rev02 | wp 09.03.21