

CVap
CHV/RTV

serii 5 i 7



piec serii 5 i 7 z funkcją przyrządzania potraw i podtrzymywania temperatury /
odgrzewania oraz technologią CVap®

OWNER'S MANUAL

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 Stany Zjednoczone
winstonfoodservice.com | 800.234.5286 | +1.502.495.5400

NR SERyjNY:



Ostrzeżenia

NIEWŁAŚCIWE UŻYTKOWANIE I INNE

! OSTRZEŻENIE:

Zagrożenie skażeniem

Ryzyko poważnych chorób lub uszkodzenia urządzenia >> Aby uniknąć potencjalnego zagrożenia skażeniem, należy codziennie czyścić urządzenie.

Codziennie czyszczenie urządzenia zapewni bezpieczeństwo użytkowania. Nieprzestrzeganie tego zalecenia może doprowadzić do powstawania szkodliwych osadów, zwiększając ryzyko potencjalnego skażenia żywności i stworzenia zagrożenia dla klientów.

! NIEBEZPIECZEŃSTWO:

Zagrożenie elektryczne i zagrożenie poparzeniem

Ryzyko poważnych obrażeń ciała lub śmierci >> Osobom nieposiadającym uprawnień elektryka lub niebędącym przeszkolonym serwisantem nie wolno podejmować prób serwisowania tego urządzenia.

W urządzeniu znajdują się instalacje wysokiego napięcia, instalacje grzewcze generujące wysokie temperatury oraz źródło gorącej pary wodnej. W wyniku niewłaściwego użytkowania zagrożenia te mogą doprowadzić do poważnych obrażeń ciała lub śmierci. Aby uniknąć ryzyka wypadku, serwisowanie urządzenia należy powierzać wyłącznie przeszkolonym serwisantom. Tę stronę instrukcji należy udostępnić serwisantowi.

! PRZESTROGA: Zagrożenie związane z wysoką temperaturą i obecnością tłuszczu

Ryzyko uszkodzenia urządzenia >> Unikać ustawiania urządzenia w pobliżu źródeł wysokiej temperatury lub w miejscach zaolejonych.

! OSTRZEŻENIE: Zagrożenie dla bezpieczeństwa, użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

Ryzyko poważnych chorób lub uszkodzenia urządzenia >> Osobom nieprzeszkolonym, młodym lub upośledzonym należy zapewnić nadzór.

1. Tego urządzenia nie wolno obsługiwać osobom o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej (w tym dzieciom) bądź nieposiadającym odpowiedniego doświadczenia ani wiedzy, chyba że pracują pod nadzorem lub osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo przeszkoliła je w zakresie obsługi urządzenia.
2. Dzieciom należy zapewnić nadzór, aby nie bawiły się urządzeniem.
3. To urządzenie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych, na przykład kuchni w restauracjach, stołówkach, szpitalach i przedsiębiorstwach handlowych, takich jak piekarnie, masarnie itp., jednak nie nadaje się do ciągłej, masowej produkcji żywności.

! PRZESTROGA: Zagrożenie związane z wysoką temperaturą

Ryzyko uszkodzenia urządzenia >> Parownik należy napełniać wodą przed włączeniem i nie wolno dopuszczać, aby pracował na sucho.

PRZED WŁĄCZENIEM PAROWNIKA NALEŻY ZAPEWNIĆ MU ODPOWIEDNI DOPŁYW WODY. POZIOM WODY POWINIEN SIĘGAĆ W PRZYBLIŻENIU POZIOMU WLEWU.

GDY URZĄDZENIE NIE JEST UŻYWANE, DRZWI POWINNY BYĆ ZAMKNIĘTE. Jeśli podczas serwowania potraw ich temperatura spadnie, zwiększyć wartość ustawienia VAPOR TEMP (Temperatura pary) o 10–20°F (11–17°C), aby utrzymać żądaną temperaturę potraw.

! OSTRZEŻENIE: Zagrożenie poparzeniem

Aby uniknąć oparzeń, nie wolno używać pojemników zawierających ciecz lub produkty żywnościowe, które ulegają upłynnieniu po podgrzaniu, napełnionych powyżej poziomu umożliwiającego łatwą kontrolę.

! OSTRZEŻENIE: Zagrożenie poparzeniem

Przy otwieraniu drzwi komory pieczenia na zewnątrz może wydostać się gorąca para.

! NIEBEZPIECZEŃSTWO: Zagrożenie elektryczne

W razie uszkodzenia przewodu elektrycznego należy zlecić jego wymianę producentowi, serwisantowi producenta lub osobom o podobnym poziomie kwalifikacji, aby nie stwarzać zagrożenia.

Gwarancja i warunki sprzedaży

Urządzenie jest objęte roczną gwarancją (nie dotyczy uszczelek, lampek, węży, przewodów zasilających, szklanych paneli, koszy na frytki, akumulatorów i parowników). Gwarancja nie obowiązuje, jeśli urządzenie nie jest czyszczone prawidłowo.

FIRMA WINSTON WYRAŹNIE ZRZEKA SIĘ WSZELKICH INNYCH GWARANCJI, ZARÓWNO WYRAŹNYCH, JAK I DOROZUMIANYCH, W TYM WSZELKICH DOROZUMIANYCH GWARANCJI PRZYDATNOŚCI DO OKREŚLONEGO CELU ORAZ WSZELKICH DOROZUMIANYCH GWARANCJI PRZYDATNOŚCI HANDLOWEJ.

Pełną treść gwarancji i warunków sprzedaży można znaleźć na stronie: <https://bit.ly/2Qzwi6G>. Zarówno gwarancja, jak i warunki sprzedaży stanowią integralną część niniejszego dokumentu.



Wymagania

INSTALACJA — INFORMACJE OGÓLNE

Urządzenie należy instalować na twardej, płaskiej i równej powierzchni, w miejscu o temperaturze otoczenia nieprzekraczającej 100°F (38°C), z dala od innych urządzeń generujących oleiste opary. W celu zapewnienia właściwej wentylacji urządzenia należy zachować z każdej strony odstęp 51 mm, zwłaszcza wokół otworów wentylacyjnych. Urządzenie należy podłączać do odpowiedniego uziemionego gniazda o właściwym napięciu i odpowiedniej konfiguracji faz. Informacje te wskazano na tabliczkach znamionowych urządzenia. *Należy zapoznać się z poniższymi instrukcjami instalacji.*

woda

W przypadku ręcznego napełniania urządzenia wodą wlać do naczynia parownika około 9,5 litra wody (nie dotyczy modeli 04-HP). W przypadku modelu 04-HP wymagane jest 4,7 litra wody. Gdy woda odparuje, na powierzchni parownika będą osadzać się zawarte w niej minerały. Osady mineralne będą ograniczały przekazywanie ciepła. Mogą one również wpływać niekorzystnie na stal nierdzewną i powodować jej uszkodzenia. Aby uniknąć powstawania osadów mineralnych, należy codziennie czyścić urządzenie. Zaleca się konsultację z miejscowym zakładem wodociągowym w celu uzyskania porady dotyczącej minimalizacji gromadzenia osadu.

PRZESTROGA:

Zagrożenie związane z wysoką temperaturą

Ryzyko uszkodzenia urządzenia >> W przypadku podgrzewania parowego, parownik należy napełniać wodą przed włączeniem i nie wolno dopuszczać, aby pracował na sucho.

W miejscach, gdzie występuje twarda woda, do wody należy dodawać jedną łyżeczkę stołową (15 ml) octu białego lub soku z cytryny, aby ograniczyć tworzenie się kamienia. Warto rozważyć konsultację z miejscowym zakładem wodociągowym w celu uzyskania porady na temat możliwości uzdatniania wody, aby chronić urządzenie. W niektórych instalacjach wodociągowych zawartość środków chemicznych jest na tyle duża, że (w przypadku braku uzdatnienia) może doprowadzić do uszkodzenia stali nierdzewnej. W wyniku parowania stężenie substancji chemicznych w wodzie może wzrastać do poziomu, przy którym będzie dochodziło do niszczących reakcji ze stalą nierdzewną.

wentylacja

Odstępy wentylacyjne: aby urządzenie działało prawidłowo, potrzebna jest przestrzeń, która zapewni dostateczny przepływ powietrza. Z każdej strony, a w szczególności wokół otworów wentylacyjnych, należy pozostawić odstęp co najmniej 51 mm. Nie wolno ustawiać urządzenia w pobliżu materiałów palnych. Do urządzenia należy przymocować dostarczone kółka lub nogi. Do ustawiania urządzeń w konfiguracji wieżowej używać wyłącznie zestawu do montażu w konfiguracji wieżowej firmy Winston i przestrzegać instrukcji dołączonych do zestawu. Nieprzestrzeganie wymogów dotyczących wentylacji może spowodować unieważnienie gwarancji.

PRZESTROGA:

Zagrożenie związane z wysoką temperaturą i obecnością tłuszczu

Ryzyko uszkodzenia urządzenia >> Unikać ustawiania urządzenia w pobliżu źródeł wysokiej temperatury lub w miejscach zaolejonych.

Nie ustawiać urządzenia w miejscu, w którym temperatura otoczenia (temperatura powietrza wokół urządzenia) przekracza 100°F (38°C). Aby zapobiec nadmiernemu narażeniu urządzenia na działanie ciepła i oddziaływanie oleistych oparów wytwarzanych przez sąsiadujące urządzenia generujące ciepło, parę lub oleiste opary (takich jak grille, parownice, piekarniki itp.), konieczne może być zastosowanie osłony termoizolacyjnej. Zbyt wysoka temperatura i tłuszcz wewnątrz wnętrza urządzenia mogą doprowadzić do usterki podzespołów elektrycznych.

Okap: zasadniczo urządzenie to nie wymaga instalowania pod układem wentylacji mechanicznej (okapem). Należy przestrzegać lokalnych przepisów BHP i przeciwpożarowych właściwych dla miejsca instalacji.

automatyczny dopływ wody

Automatyczny dopływ wody jest dostępny opcjonalnie. Instalacje automatycznego dopływu wody należy podłączyć do instalacji wodociągowej wody pitnej. Maksymalna temperatura doprowadzanej wody nie może przekraczać 140°F (60°C), a jej ciśnienie musi się mieścić w zakresie od 20 psi do 150 psi (od 137,9 kPa do 1034 kPa). **NIE WOLNO DOPUSZCZAĆ**, aby instalacje automatycznego dopływu wody pracowały na sucho. Może dojść do uszkodzenia zaworu wody pod wpływem temperatury.

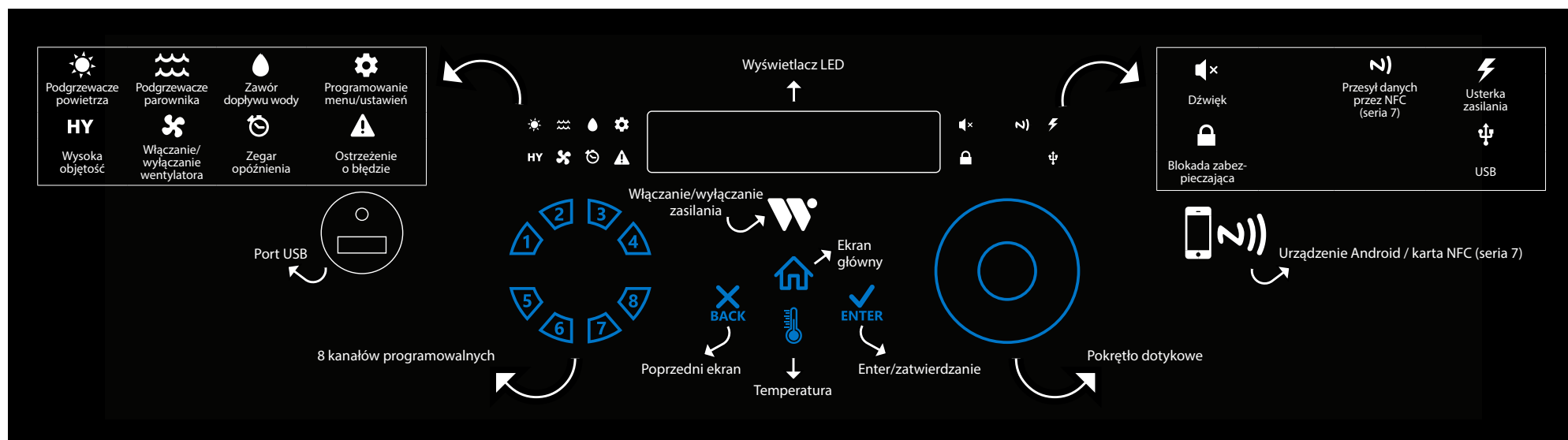
Do obowiązków właściciela i instalatora należy zapewnienie zgodności instalacji ze wszystkimi lokalnymi i krajowymi przepisami dotyczącymi instalacji hydraulicznych.

obciążenie rusztu

Maksymalne obciążenie rusztu to 65 lbs (29,25 kg).

Dane kontaktowe

Strona WWW: <https://foodservice.winstonind.com/>
 Adres e-mail: customercare@winstonind.com
 Telefon: 800.234.5286 | +1.502.495.5400
 Faks: +1.502.495.5458
 Adres: 2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299 Stany Zjednoczone



Nowy piec CVap firmy Winston: programowanie układu sterowania

URUCHAMIANIE — PODSTAWY

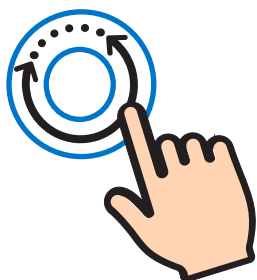
H₂O Czy w przewodzie dopływowym urządzenia płynie WODA?



Aby włączyć urządzenie, należy nacisnąć migającą literę „W” z logo firmy Winston.

Urządzenie można w dowolnej chwili wyłączyć, naciskając literę „W” z logo firmy Winston. Gdy urządzenie jest wyłączone, litera miga.

TARCZA POKRĘTŁA DOTYKOWEGO



Aby wybrać odpowiednią spośród dostępnych opcji, należy dotknąć palcem obszaru pokrętki i przesuwać nim po okręgu zgodnie z ruchem wskazówek zegara lub w stronę przeciwną.

Po wybraniu opcji należy zawsze nacisnąć przycisk ENTER, aby kontynuować.

SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI

Piece do przyrządzania i podtrzymywania temperatury (CHV), szafy grzewcze (HOV) lub piec z funkcją odgrzewania (RTV)

1. Napełnić urządzenie wodą, a następnie je włączyć.
2. Wybrać jeden ze wstępnie skonfigurowanych kanałów. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat PREHEAT (Wstępne nagrzewanie).
3. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat HEATED (Osiągnięto temperaturę nagrzewania), nacisnąć przycisk ENTER.
4. Po zakończeniu pracy ponownie nacisnąć kanał, aby go zamknąć.

Porady — wybór kanału

1. Jeśli przed rozpoczęciem cyklu wybrano niewłaściwy kanał, można go zmienić, naciskając podświetlony numer kanału i wybierając inny.
2. Aby zatrzymać cykl w trakcie przyrządzania potrawy i podtrzymywania temperatury, można nacisnąć podświetlony kanał lub przycisk cofnięcia, aby zamknąć kanał, a następnie nacisnąć przycisk ENTER.

Menu główne

- **View Channel** (Wyświetl kanał) — wybranie tej opcji pozwala wyświetlić ustawienia na danym kanale.
- **Program Channel** (Zaprogramuj kanał) — wybranie tej opcji pozwala zaprogramować poszczególne kanały.
- **Delay Start** (Opóźnione uruchomienie) — pozwala z wyprzedzeniem przygotować żądany kanał, który zostanie uruchomiony automatycznie. Można ustawić opóźnienie do 99 godzin.
- **Settings** (Ustawienia) — umożliwia wprowadzanie specjalnych regulacji w urządzeniu.
 - **Security** (Bezpieczeństwo) — za pomocą kodu **2345** można zablokować lub odblokować urządzenie, umożliwiając wykonywanie wyłącznie ogólnych codziennych czynności.
 - **Volume** (Głośność) — pozwala wyregulować głośność głośników.
 - **Display** (Wyświetlacz) — pozwala ustawić wyświetlanie temperatury powietrza lub parownika.
 - **Temperature Scale** (Skala temperatury) — pozwala wybrać wyświetlanie temperatury w stopniach Fahrenheita lub Celsjusza.
 - **Time and Date** (Godzina i data) — pozwala skonfigurować kalendarz urządzenia, aby zapewnić dokładność danych pobieranych do systemu HACCP.
 - **Fill System** (Układ dopływowy) — pozwala dostosować ustawienie czujnika poziomu wody (wyłączony, sonda lub pływak) oraz zaworu wody (włączony lub wyłączony).
 - **Tuning** (Dostrajanie) — pozwala skalibrować temperaturę pary pod kątem konkretnego rozmiaru i modelu urządzenia, aby zapewnić maksymalną precyzję.
 - **Clear HACCP** (Kasowanie danych HACCP) — pozwala skasować zapisane rekordy HACCP.
- **USB** (Pamięć USB) — pozwala pobrać dane temperatury na potrzeby systemu HACCP, wczytać ustawienia lub przeprowadzić aktualizację oprogramowania.
- **About** (Informacje) — pozwala wyświetlić informacje na temat wersji oprogramowania w trakcie wykrywania i usuwania usterek.
- **Reboot** (Ponowne uruchomienie) — pozwala ponownie uruchomić urządzenie.

Wstępnie zaprogramowane kanały

PIEC Z FUNKCJĄ PRZYZRZĄDZANIA POTRAW I PODTRZYMYWANIA TEMPERATURY

- Kanał 1:** 135 CVap® Staging™ (sous vide) **Timer (Minutnik) / 1:30 / 135 / SV (Sous Vide) / ConvOn (Konwekcja włączona) / InfHold (Podtrzymanie temperatury) / 135 / SV (Sous Vide) / ConvOn (Konwekcja włączona)**
- Kanał 2:** 145 CVap® Staging™ (sous vide) **Timer (Minutnik) / 1:30 / 145 / SV (Sous Vide) / ConvOn (Konwekcja włączona) / InfHold (Podtrzymanie temperatury) / 145 / SV (Sous Vide) / ConvOn (Konwekcja włączona)**
- Kanał 3:** 165 CVap® Staging™ (sous vide) **Timer (Minutnik) / 1:30 / 165 / 165 / ConvOn (Konwekcja włączona) / InfHold (Podtrzymanie temperatury) / 165 / 165 / ConvOn (Konwekcja włączona)**
- Kanał 4:** Duszenie (żeberka tego samego dnia, grillowanie przez noc itp.) **Timer (Minutnik) / 4:00 / 200 / 240 / HYOff (Wysoka wydajność wyłączona) / ConvOn (Konwekcja włączona) / InfHold (Podtrzymanie temperatury) / 150 / 152 / ConvOn (Konwekcja włączona)**
- Kanał 5:** Łagodne gotowanie na parze (czas nieograniczony — warzywa na parze, kremy itp.) **Timer (Minutnik) / Inf (Brak ograniczeń) / 200 / 200 / ConvOn (Konwekcja włączona)**
- Kanał 6:** Pieczenie wołowiny (żeberka) **Timer (Minutnik) / 6:00 / 130 / 180 / HYOn (Wysoka wydajność włączona) / ConvOn (Konwekcja włączona) / Inf (Bez ograniczeń) / 130 / 131 / ConvOn (Konwekcja włączona)**
- Kanał 7:** Szybkie gotowanie (czas nieograniczony — maksymalna moc pary i powietrza) **Timer (Minutnik) / Inf (Bez ograniczeń) / 200 / 350 / ConvOn (Konwekcja włączona)**
- Kanał 8:** Uniwersalne podtrzymywanie temperatury **Timer (Minutnik) / Inf (Bez ograniczeń) / 150 / 175 / ConvOn (Konwekcja włączona)**

PIEC Z FUNKCJĄ ODGRZEWANIA

- Kanał 1:** Pieczenie na mokro (gotowe danie śniadaniowe, pizza, ciastka itp.) **Timer (Minutnik) / :30 / 200 / 300 / HYOff (Wysoka wydajność wyłączona) / ConvOn (Konwekcja włączona) / Inf (Bez ograniczeń) / 150 / 152 / ConvOn (Konwekcja włączona)**
- Kanał 2:** Pieczenie (produkty panierowane, ciasta itp.) **Timer (Minutnik) / :40 / 150 / 350 / HYOff (Wysoka wydajność wyłączona) / ConvOn (Konwekcja włączona) / Inf (Bez ograniczeń) / 140 / 170 / ConvOn (Konwekcja włączona)**
Wskazówka szefa kuchni: w przypadku urządzeń zawierających więcej niż 6 półek wydłużyć czas o 10 minut
- Kanał 3:** Odgrzewanie (ugotowane wcześniej dania, zapiekanki, zapiekane ziemniaki itp.) **Timer (Minutnik) / 1:00 / 200 / 350 / HYOff (Wysoka wydajność wyłączona) / ConvOn (Konwekcja włączona) / Inf (Bez ograniczeń) / 200 / 350 / ConvOn (Konwekcja włączona)**
Wskazówka szefa kuchni: w przypadku urządzeń zawierających więcej niż 6 półek wydłużyć czas o 10–20 minut
- Kanał 4:** Pieczenie na krucho (tosty, produkty panierowane itp.) **Timer (Minutnik) / :30 / 130 / 350 / HYOff (Wysoka wydajność wyłączona) / ConvOn (Konwekcja włączona) / Inf (Bez ograniczeń) / 130 / 180 / ConvOn (Konwekcja włączona)**
Wskazówka szefa kuchni: w przypadku urządzeń zawierających więcej niż 6 półek wydłużyć czas o 15–20 minut
- Kanał 5:** Łagodne gotowanie na parze (czas nieograniczony — warzywa na parze, kremy itp.) **Timer (Minutnik) / Inf (Brak ograniczeń) / 200 / 200 / ConvOn (Konwekcja włączona)**
- Kanał 6:** Pieczenie wołowiny (żeberka) **Timer (Minutnik) / 5:00 / 130 / 160 / HYOn (Wysoka wydajność włączona) / ConvOn (Konwekcja włączona) / Inf (Bez ograniczeń) / 130 / 131 / ConvOn (Konwekcja włączona)**
- Kanał 7:** Szybkie gotowanie (czas nieograniczony — maksymalna moc pary i powietrza) **Timer (Minutnik) / Inf (Bez ograniczeń) / 200 / 350 / ConvOn (Konwekcja włączona)**
- Kanał 8:** Uniwersalne podtrzymywanie temperatury **Timer (Minutnik) / Inf (Bez ograniczeń) / 150 / 170 / ConvOn (Konwekcja włączona)**

* Uwaga: konieczne może być dostosowanie ustawień czasu do rodzaju produktu, wielkości porcji czy rozmiaru modelu.

Programowanie kanałów

OBSŁUGA UKŁADU STEROWANIA

1. Przesuwając palcem po pokrętle, wybrać opcję **Program Channel** (Zaprogramuj kanał), a następnie nacisnąć przycisk ENTER.
2. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat **Select Channel** (Wybierz kanał), wybrać numer kanału, pod którym ma być zapisana konfiguracja (1–8).
3. Po wybraniu kanału wybrać za pomocą pokrętła opcję **Select Process** (Wybierz proces). Dostępne są opcje **Cook & Hold** (Przyrządzenie z podtrzymaniem temperatury) lub tylko **Holding** (Podtrzymanie temperatury). Po wybraniu nacisnąć przycisk ENTER.
4. W przypadku ustawienia opcji przyrządzenia z podtrzymaniem temperatury wybrać za pomocą pokrętła pozycję **Cook Type** (Typ przyrządzania). Dostępne są opcje **Timer** (Minutnik) lub **Probe** (Sonda) (tylko w modelach serii 7). Po dokonaniu wyboru nacisnąć przycisk ENTER. Minutnik umożliwia przyrządzenie przez zadany czas, a sonda przyrządzenie do osiągnięcia określonej temperatury sondy.
5. W przypadku wybrania minutnika należy dostosować czas (**XX:YY**, gdzie XX oznacza godziny, a YY oznacza minuty) za pomocą pokrętła, a następnie nacisnąć przycisk ENTER.
6. W przypadku wybrania sondy (tylko w modelach serii 7) wybrać za pomocą pokrętła żądane ustawienie parametru **Probe Temperature** (Temperatura sondy) i nacisnąć przycisk ENTER.
7. Za pomocą pokrętła wyregulować ustawienie parametru **Cooking Vapor Temperature** (Temperatura pary przy przyrządzaniu). Dostępne są opcje **Off** (Wyłącz) lub **90–200°F** (32–93°C). Po wybraniu właściwej nacisnąć przycisk ENTER.
8. Za pomocą pokrętła wyregulować ustawienie parametru **Cooking Air Temperature** (Temperatura powietrza przy przyrządzaniu). Dostępne są opcje **Off** (Wyłącz), **Sous Vide*** lub **maksymalnie 350°F** (177°C). Po wybraniu właściwej nacisnąć przycisk ENTER. * Uwaga: tryb sous vide jest dostępny, jeśli temperatura pary wynosi 90–150°F (65,5°C), a najwyższą dokładność uzyskuje się w odniesieniu do rzeczywistych temperatur potraw (bez użycia jakiegokolwiek funkcji podgrzewania powietrza).
9. Za pomocą pokrętła dostosować parametr **Convection Cooking** (Przyrządzenie z włączoną konwekcją). Dostępne są opcje **On** (Włącz) lub **Off** (Wyłącz). Po wybraniu właściwej nacisnąć przycisk ENTER. (tylko w serii 7).
10. Za pomocą pokrętła dostosować parametr **High Yield** (Wysoka objętość). Dostępne są opcje **On** (Włącz) lub **Off** (Wyłącz). Po wybraniu właściwej nacisnąć przycisk ENTER. Tryb wysokiej wydajności stosuje się wyłącznie podczas korzystania z minutnika. Zmniejsza on temperaturę powietrza na etapie wstępnego rumienienia, pozwalając ograniczyć do minimum utratę objętości potrawy.
11. Za pomocą pokrętła dostosować alarm parametru **Holding Time** (Czas podtrzymania temperatury). Dostępne są opcje **Infinite** (Bez ograniczeń) (brak alarmu) lub: 01–99:00. Po wybraniu właściwego ustawienia nacisnąć przycisk ENTER. Aby nie ustawiać alarmu, należy wybrać opcję Infinite (Bez ograniczeń).
12. Za pomocą pokrętła wyregulować ustawienie parametru **Holding Vapor Temperature** (Temperatura pary przy podtrzymywaniu). Dostępne są opcje **Off** (Wyłącz) lub **90–200°F** (32–93°C). Po wybraniu właściwej nacisnąć przycisk ENTER.
13. Za pomocą pokrętła wyregulować ustawienie parametru **Holding Air Temperature** (Temperatura powietrza przy podtrzymywaniu). Dostępne są opcje **Off** (Wyłącz), **Sous Vide*** lub **maksymalnie 350°F** (177°C). Po wybraniu właściwej nacisnąć przycisk ENTER. * Uwaga: w trybie sous vide maksymalną dokładność uzyskuje się w odniesieniu do rzeczywistych temperatur potraw (bez użycia jakiegokolwiek dodatkowej funkcji podgrzewania powietrza).
14. 14. Za pomocą pokrętła dostosować parametr **Convection holding** (Podtrzymanie temperatury z włączoną konwekcją). Dostępne są opcje **On** (Włącz) lub **Off** (Wyłącz). Po wybraniu właściwej nacisnąć przycisk ENTER. (tylko w serii 7).
15. Ustawienia zostaną zapisane, a urządzenie powróci na **ekran główny**.

Aktualizacja oprogramowania układowego

1. Włączyć szafę. Podczas uruchamiania na wyświetlaczu przewijana będzie aktualna wersja oprogramowania układowego.
2. Przejść na stronę <https://foodservice.winstonind.com/firmware-updates/> i sprawdzić, czy zainstalowana wersja oprogramowania jest aktualna.
3. W razie potrzeby zaktualizować oprogramowanie według instrukcji.

Pobieranie rekordów do systemu HACCP

1. Podłączyć pamięć USB do urządzenia.
2. Za pomocą pokrętła przejść do pozycji „USB” i nacisnąć przycisk ENTER.
3. W menu „USB” wybrać za pomocą pokrętła opcję „DOWNLOAD HACCP RECORD” (Pobierz rekordy HACCP) i nacisnąć przycisk ENTER.
4. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „DOWNLOADING” (Pobieranie), a wskaźnik USB zacznie migać.
5. Po zakończeniu nastąpi powrót do menu, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „DOWNLOAD HACCP RECORDS” (Pobierz rekordy HACCP).
6. Odłączyć pamięć USB od urządzenia.

Przydatne wskazówki — programowanie kanałów za pomocą modułu sterowania

1. Po rozpoczęciu programowania można je w dowolnej chwili przerwać, naciskając przycisk EKRANU GŁÓWNEGO. Każdy wybór, po którym naciśnięto przycisk ENTER, zostanie zapisany.
2. W trakcie programowania można w dowolnej chwili cofnąć się do poprzednich opcji, naciskając przycisk BACK (Wstecz).

Procedury

CODZIENNE CZYSZCZENIE

Wymagane akcesoria i środki czyszczące

- Pojemnik do opróżniania parownika
- Środek bakteriobójczy przeznaczony do stosowania z żywnością
- Odkamieniacz

PRZESTROGA:

Zagrożenie korozją

Ryzyko uszkodzenia urządzenia >> Aby nie dopuścić do możliwego uszkodzenia w wyniku korozji, należy codziennie czyścić urządzenie.

Codziennie czyścić parownik, aby nie dopuścić do powstawania osadów z chlorków (soli). Chlorki mogą powodować korozję zbiornika parownika, co w konsekwencji może doprowadzić do jego rozszczelnienia. Gwarancja producenta nie obejmuje nieszczelności będących wynikiem korozji w sytuacji, gdy urządzenie nie jest czyszczone codziennie.

PRZESTROGA:

Zagrożenie poparzeniem

Ryzyko poważnych obrażeń ciała>> Odczekać 30 minut, aż temperatura urządzenia spadnie.

procedura czyszczenia

Upewnić się, że środek chemiczny używany do czyszczenia nie zawiera sody ani innych składników, które mogą powodować korozję metalu.

1. Odłączyć zasilanie. Odczekać, aż temperatura urządzenia spadnie.
2. Podłożyć pusty pojemnik pod zawór spustowy, otworzyć zawór i poczekać, aż woda spłynie z parownika.
3. Wyjąć i wyczyścić uchwyty wsporniki rusztu przy użyciu bakteriobójczego

środka przeznaczonego do stosowania z żywnością. Spłukać i poczekać, aż wyschnie.

4. Zdjąć pokrywę parownika, wyczyścić ją i odstawić do wyschnięcia.
5. Spryskać komorę piekarniczą i parownik środkiem bakteriobójczym przeznaczonym do stosowania z żywnością.
6. Przetrzeć powierzchnie wewnętrzne, aby usunąć wszystkie pozostałości potraw.
7. Sprawdzić, czy na powierzchni zbiornika i sondy nie osadził się kamień. Jeśli tak, zastosować odkamieniacz, na przykład Citranox. Zapoznać się z WSZYSTKIMI ostrzeżeniami i przestrzegać wskazówek zamieszczonych na opakowaniu odkamieniacza.

NIEBEZPIECZEŃSTWO:

Zagrożenie elektryczne

Ryzyko poważnych obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia >> Nie spryskiwać powierzchni zewnętrznych ani modułu sterowania urządzenia wodą.

8. Spłukać wszystkie powierzchnie wewnętrzne, w tym parownik, i osuszyć je czystym ręcznikiem. **Nie spryskiwać powierzchni zewnętrznych ani modułu sterowania urządzenia wodą.**
9. Założyć z powrotem wsporniki rusztu.
10. Założyć z powrotem pokrywę parownika.
11. Zamknąć zawór spustowy.
12. Ponownie podłączyć urządzenie do zasilania i przygotować do użycia.

Opis elementów



1. Panel sterowania — zawiera włącznik zasilania i pokrywę modułu sterowania. Umożliwia operatorowi zaprogramowanie temperatury oraz tekstury potrawy. Pokrywę można zdjąć w celu przeprowadzenia prac serwisowych lub wymiany mikroprocesora.
2. Uszczelka drzwiowa — zapewnia uszczelnienie komory piekarniczej przed utratą ciepła lub pary.
3. Drzwi z zatraskiem — można je zamontować odwrotnie w miejscu instalacji.
4. Regulowane prowadnice — znajdują się wewnątrz pieca po obu stronach i służą do podtrzymywania tac, blach, półek i rusztów.
5. Komora piekarnicza — wnęka na potrawy, w której połączono dwa systemy grzewcze, tworząc doskonałe warunki do przyrządzania potraw i podtrzymywania ich temperatury.
6. Parownik i podgrzewacze (niewidoczne) — doprowadzają parę do komory piekarniczej, podgrzewając wodę znajdującą się w parowniku.
7. Korytko — gromadzą się w nim skropliny powstałe na drzwiach.
8. Zawór spustowy — umożliwia spuszczenie wody z parownika.
9. Uchwyt na przewód — (jeśli należy do wyposażenia, znajduje się z tyłu urządzenia) ułatwia przechowywanie przewodu zasilającego.
10. Tabliczka znamionowa — zawiera informacje na temat numeru modelu, numeru seryjnego (istotne przy serwisowaniu i zamawianiu części), napięcia, mocy oraz parametrów elektrycznych. Tabliczka z wymogami dotyczącymi instalacji elektrycznej wskazuje, że urządzenie należy podłączyć do odrębnej gałęzi instalacji elektrycznej, do której nie są podłączone żadne inne urządzenia.
11. Podgrzewacze powietrza (niewidoczne) — są źródłem ciepła pozwalającym uzyskać określoną teksturę potrawy.
12. Kółka — po odblokowaniu przednich kółek ułatwiają przestawianie urządzenia.

NR MODELU	LICZBA BLACH*			WYMIARY ZEWNĘTRZNE**			PARAMETRY ELEKTRYCZNE						WAGA TRANS-PORTOWA LBS(KG)
	BLACHA PŁYTKA (45,7 × 66,0 cm)	PÓŁWYMIAROWA BLACHA PŁYTKA (45,7 × 33,0 cm)	BLACHA GŁĘBOKA (30,5 × 50,0 × 6,4 cm)	WYSOKOŚĆ CAL (MM)	GŁĘBOKOŚĆ CAL (MM)	SZEROKOŚĆ CAL (MM)	V	FAZA	W	A	NEMA***	MIĘDZYN.	
CHV5-04HP CHV7-04HP	NIE DOTYCZY	4	4	36,38 (924)	26,45 (672)	20 (508)	208	1	2814	13.53	6-20P	Skontaktować się z fabryką	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	Skontaktować się z fabryką	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	Skontaktować się z fabryką	250 (113)
							208	3	4992	14.7	15-20P		
							240	1	5220	21.75	6-30P		
CHV5-05UV-ST CHV7-05UV-ST (2 szt. w konfiguracji wieżowej) ****	10 (2 × 5)	20 (2 × 10)	20 (2 × 10)	76,8 (1950)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	4992	24	6-30P	Skontaktować się z fabryką	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	Skontaktować się z fabryką	420 (190)
							208	3	8130	23.7	15-30P		
							240	1	8130	33.86	6-50P		

* Liczbę blach oznaczono z uwzględnieniem regulowanego odstepu 3,5 cala (89 mm) i maksymalnego obciążenia wynoszącego 65 lb (29,25 kg) na ruszt. | ** Wymiary zewnętrzne uwzględniają dostępne standardowo wzmocnione blaszane kołka o średnicy 7,6 cm. W przypadku kołek o średnicy 2,5 cm należy odjąć 2,37 cala (60 mm), a w przypadku kołek o średnicy 12,7 cm należy dodać 2,14 cala (54 mm). W przypadku nóżek o długości 10,2 cm należy dodać 0,17 cala (4 mm), a w przypadku nóżek o długości 15,2 cm należy dodać 2,17 cala (55 mm). | *** NEMA — urządzenie dostarczane z przewodem zasilającym o długości co najmniej 84 cali (2134 mm) i wtyczką. | **** Urządzenia w konfiguracji wieżowej wymagają dwóch gniazdek. Podana moc dotyczy jednego urządzenia.

NR MODELU	LICZBA BLACH*			WYMIARY ZEWNĘTRZNE**			PARAMETRY ELEKTRYCZNE						WAGA TRANS-PORTOWA LBS(KG)
	BLACHA PŁYTKA (45,7 × 66,0 cm)	PÓŁWYMIAROWA BLACHA PŁYTKA (45,7 × 33,0 cm)	BLACHA GŁĘBOKA (30,5 × 50,0 × 6,4 cm)	WYSOKOŚĆ CAL (MM)	GŁĘBOKOŚĆ CAL (MM)	SZEROKOŚĆ CAL (MM)	V	FAZA	W	A	NEMA***	MIĘDZYN.	
RTV5-04UV RTV7-04UV	4	8	8	35,70 (907)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	7837	37.68	6-50P	Skontaktować się z fabryką	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	Skontaktować się z fabryką	250 (113)
							208	3	7840	24	15-30P		
							240	1	7838	32.65	6-50P		
RTV5-05UV-ST RTV7-05UV-ST (2 szt. w konfiguracji wieżowej) ****	10 (2 × 5)	20 (2 × 10)	20 (2 × 10)	76,8 (1950)	34,23 (869)	27,70 (704)	208	1	7837	37.68	6-50P	Skontaktować się z fabryką	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	Skontaktować się z fabryką	420 (190)
							240	3	11440	30.7	15-50P		

* Liczbę blach oznaczono z uwzględnieniem regulowanego odstepu 3,5 cala (89 mm) i maksymalnego obciążenia wynoszącego 65 lb (29,25 kg) na ruszt. | ** Wymiary zewnętrzne uwzględniają dostępne standardowo wzmocnione blaszane kołka o średnicy 7,6 cm. W przypadku kołek o średnicy 2,5 cm należy odjąć 2,37 cala (60 mm), a w przypadku kołek o średnicy 12,7 cm należy dodać 2,14 cala (54 mm). W przypadku nóżek o długości 10,2 cm należy dodać 0,17 cala (4 mm), a w przypadku nóżek o długości 15,2 cm należy dodać 2,17 cala (55 mm). | *** NEMA — urządzenie dostarczane z przewodem zasilającym o długości co najmniej 84 cali (2134 mm) i wtyczką. | **** Urządzenia w konfiguracji wieżowej wymagają dwóch gniazdek. Podana moc dotyczy jednego urządzenia.



CVap CHV/RTV

serii 5 i 7