

Modele wchodzące
w skład serii:

HBB0D1
HBB0D2
HBB0N1
HBB0N2
HBB5D1
HBB5D2
HBB5N1
HBB5N2



Winston

foodservice

WSTĘP

Wszelkie pytania dotyczące posiadanych urządzeń CVap należy kierować do biura centralnego, lokalnego dystrybutora lub centrum obsługi klienta firmy Winston pod numerem telefonu 1.800.234.5286 lub 1.502.495.5400 bądź adresem customercare@winstonind.com.

DANE KONTAKTOWE:

Strona WWW: www.winstonfoodservice.com
 Adres e-mail: customercare@winstonind.com
 Telefon: 1.800.234.5286 | 1.502.495.5400
 Faks: 1.502.495.5458
 Adres: 2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299 Stany Zjednoczone

SPIS TREŚCI

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa	2-3
Instalacja — informacje ogólne	4
Obsługa urządzeń CVap	5
Procedura codziennego czyszczenia	6
Gwarancja i warunki	7

OSTRZEŻENIA I INSTRUKCJE INSTALACJI

Podobnie jak w przypadku większości urządzeń kuchennych, podczas korzystania z szuflady grzewczej do serwowania potraw CVap należy zachować ostrożność. Aby uniknąć obrażeń ciała, należy zapoznać się z poniższymi ostrzeżeniami.

NIEBEZPIECZEŃSTWO:

Zagrożenie elektryczne

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

Niniejsze urządzenie wykorzystuje wysokie napięcia, dlatego jego serwisowanie należy powierzać wyłącznie uprawnionemu elektrykowi lub przeszkolonemu serwisantowi. Próba samodzielnego serwisowania urządzenia na własną rękę może prowadzić do poważnych, a nawet śmiertelnych obrażeń ciała. Tę stronę instrukcji należy udostępnić serwisantowi.

Jeśli w zetknięciu z urządzeniem dojdzie do porażenia prądem, należy niezwłocznie wyłączyć zasilanie (odłączyć przewód zasilający od gniazda lub wyłączyć wyłącznik główny) i skontaktować się z przeszkolonym serwisantem w celu zlecenia naprawy. Nieprzestrzeganie tego zalecenia może doprowadzić do poważnych, a nawet śmiertelnych obrażeń ciała.

Gdy urządzenie nie jest używane, należy zawsze wyłączać je za pomocą wyłącznika zasilania.

Urządzenie wolno użytkować tylko w połączeniu z dołączonymi do zestawu przewodem zasilającym, wtyczką oraz węzami. Podczas wymiany używać wyłącznie elementów zamiennych dostarczonych przez firmę Winston. Oczko kablowe (uziemiające) z tyłu urządzenia jest przeznaczone do podłączania przewodu wyrównawczego.

OSTRZEŻENIE:

Zagrożenie poparzeniem

Ryzyko poważnych obrażeń ciała >> Podczas otwierania lub zamykania drzwiczek uważać na gorącą parę wydostającą się z wnętrza urządzenia.

To urządzenie wykorzystuje gorącą parę wodną, która przenosi ciepło szybciej i z większą wydajnością niż suche powietrze o takiej samej temperaturze. Podczas otwierania szuflad lub sięgania do wnętrza urządzenia należy zachować ostrożność, ponieważ gorąca para wodna może szybko spowodować oparzenia.

OSTRZEŻENIE:

Zagrożenie skażeniem

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

Urządzenie należy czyścić codziennie, aby nie dopuścić do nagromadzenia resztek potraw lub chlorków, które również mogą spowodować uszkodzenie stali nierdzewnej i skażenie żywności. Nieprzestrzeganie właściwych procedur czyszczenia może skutkować unieważnieniem gwarancji.

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wykonać procedurę codziennego czyszczenia opisaną na stronie 4.

OSTRZEŻENIE:

Zagrożenie dla bezpieczeństwa

Ryzyko poważnych obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia >> Osobom nieprzeszkolonym, młodemu lub upośledzonym należy zapewnić nadzór.

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.

Dzieciom należy zapewnić nadzór, aby nie bawiły się urządzeniem.

! OSTRZEŻENIE:

Zagrożenie dla bezpieczeństwa, użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem
Ryzyko poważnych obrażeń ciała 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 elektryczne

Ryzyko poważnych obrażeń ciała >> Nie wolno podłączać urządzenia do zewnętrznego przełącznika.

Aby wyeliminować zagrożenie związane z przypadkowym włączeniem wyłączzonej instalacji grzewczej, nie wolno podłączać zasilania urządzenia poprzez zewnętrzny przełącznik, na przykład czasowy, ani podłączać urządzenia do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany z zewnątrz.

! PRZESTROGA:

Zagrożenie poparzeniem

Ryzyko obrażeń ciała >> Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać 30 minut, aż temperatura urządzenia spadnie.

Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż temperatura urządzenia spadnie, aby nie dopuścić do oparzeń.

! 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 miejscach, w których temperatura przekracza 100°F (38°C). Aby chronić urządzenie przed działaniem ciepła i oddziaływaniem 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.

Aby urządzenie działało prawidłowo, znajdujący się w nim parownik należy napełniać czystą wodą pitną.

PROCEDURA NAPEŁNIANIA WODĄ

Szuflady grzewcze do serwowania potraw CVap® serii HBB można napełniać, wlewając wodę przez wlew Easy Fill znajdujący się z przodu urządzenia. Wystarczy wlewać ciepłą wodę do wlewu do momentu uzyskania właściwego poziomu napełnienia przed włączeniem urządzenia. Konkretnie wymagania dotyczące wody można znaleźć na stronie 4.



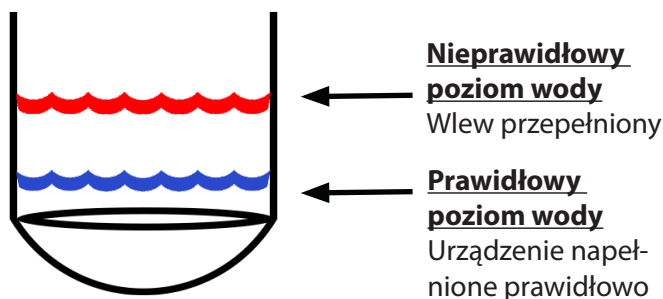
! PRZESTROGA:

Zagrożenie poparzeniem

Ryzyko poważnych obrażeń ciała

Jeśli urządzenie nie zostanie wyposażone w automatyczną instalację dopływu wody, konieczne będzie jej dolewanie w trakcie użytkowania. **OSTRZEŻENIE:** nie wolno przepełniać urządzenia. W przypadku zbyt dużej ilości wody może wytworzyć się podciśnienie, które spowoduje wyrzut gorącej wody przez wlew Easy Fill na użytkownika.

1. Zlokalizować wlew Easy Fill znajdujący się z przodu urządzenia.
2. Sprawdzić wzrokowo poziom wody we wlewie.
3. Jeśli nie widać wody na dnie wlewu Easy Fill, należy uzupełnić jej poziom, aby zapewnić prawidłową pracę urządzenia.
4. Gdy urządzenie jest napełnione właściwie, woda jest widoczna tylko na dnie wlewu.
5. Jeśli poziom wody sięga połowy wlewu Easy Fill lub wyżej, urządzenie jest przepełnione. Wówczas należy otworzyć korek spustowy i spuścić wodę do poziomu, przy którym będzie ona widoczna wyłącznie na dnie wlewu Easy Fill.



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 odpowiednio uziemionego gniazda o amperażu zgodnym ze wskazanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Należy zapoznać się z poniższymi szczegółowymi instrukcjami instalacji.

WYMAGANIA DOTYCZĄCE WODY

Aby urządzenie działało prawidłowo, znajdujący się w nim parownik należy napełniać czystą wodą pitną.

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

NIE WOLNO DOPUSZCZAĆ, ABY URZĄDZENIE PRACOWAŁO NA SUCHO. MOŻE DOJŚĆ DO USZKODZENIA ZAWORU WODY POD WPŁYWEM TEMPERATURY.

Maksymalna temperatura doprowadzanej wody nie może przekraczać 140°F (60°C).

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.

WYMAGANIA DOTYCZĄCE WENTYLACJI

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 stopki 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

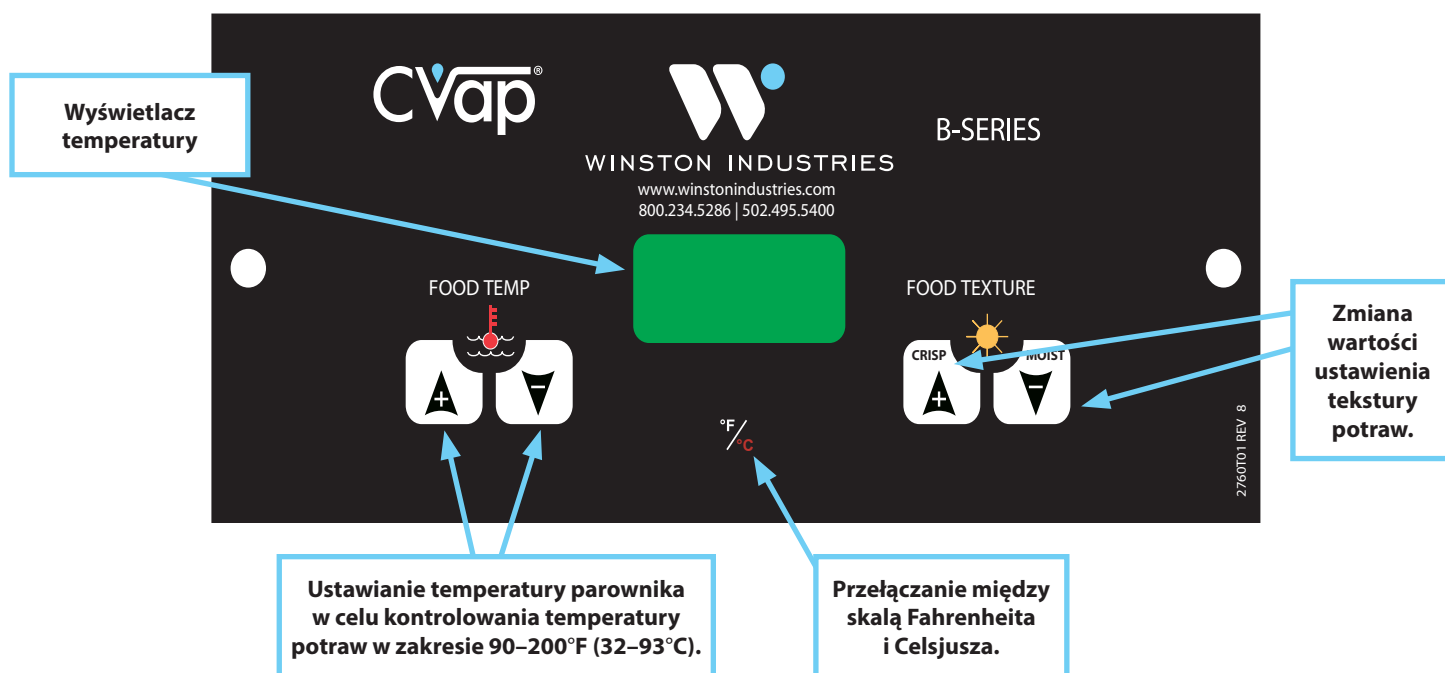
i obecnością tłuszczu Ryzyko uszkodzenia urządzenia >> Unikać ustawiania urządzenia w pobliżu źródeł wysokiej temperatury lub w miejscach zaolejonych.

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.

OBSŁUGA URZĄDZEŃ CVAP

PRZEŁĄCZNIK ZASILANIA	Umożliwia włączanie zasilania układu sterowania oraz instalacji grzewczych parownika i podgrzewacza powietrza. Naciśnięcie na moment przycisku „1”, a następnie zwolnienie go podczas włączania spowoduje uruchomienie trybu programowania. Przed włączeniem urządzenia należy napełnić je wodą pitną.
TEMPERATURA POTRAW	Przyciski strzałek W GÓRĘ i W DÓŁ w sekcji Food Temp (Temperatura potraw) (▲▼) umożliwiają zwiększanie/zmniejszanie temperatury w krokach po 2°F (1°C).
TEKSTURA POTRAW	Przyciski strzałek W GÓRĘ i W DÓŁ w sekcji Food Texture (Tekstura potraw) (▲▼) umożliwiają zwiększanie/zmniejszanie temperatury różnicowej (zwiększenia temperatury powyżej zadanej temperatury potrawy) w krokach po 2°F (1°C).
ZMIANA JEDNOSTEK TEMPERATURY °F na °C lub z °C na °F	Naciśnięcie przycisku F/C na 4 sekundy umożliwia zmianę domyślnej jednostki wyświetlania temperatury. Do wyboru dostępne są następujące opcje: AF — wyświetlanie temperatury powietrza w stopniach Fahrenheita, AC — wyświetlanie temperatury powietrza w stopniach Celsjusza, EF — wyświetlanie temperatury parownika w stopniach Fahrenheita i EC — wyświetlanie temperatury parownika w stopniach Celsjusza.
CODZIENNE CZYSZCZENIE	Pozostawiony osad może powodować korozję stali nierdzewnej. Urządzenie należy czyścić codziennie. Luźne części należy wyjąć i umyć w zlewie. Dobrze przepłukać. Nie używać chloru.
PRZYCISK RESETOWANIA SZAFY (TYLKO W URZĄDZENIACH NA RYNEK MIĘDZYNARODOWY)	(Umiejscowiony za szufladą). Pozwala zresetować termostat, gdy zadziała zabezpieczenie termostatu przed zbyt dużą temperaturą. Aby zresetować termostat, należy odczekać, aż temperatura szuflady spadnie poniżej 250°F (121°C). Nacisnąć przycisk High Limit Reset (Resetowanie przekroczenia maksymalnej temperatury). Jeśli zabezpieczenie termostatu przed zbyt dużą temperaturą aktywuje się zbyt często, skontaktować się z technikiem serwisowym w celu przeprowadzenia naprawy.
SERWIS TECHNICZNY ORAZ WYKRYWANIE I USUWANIE USTEREK	Wszelkie pytania dotyczące posiadanych urządzeń CVap należy kierować do biura centralnego, lokalnego dystrybutora lub centrum obsługi klienta firmy Winston. Strona WWW: www.winstonfoodservice.com Adres e-mail: customercare@winstonind.com telefon: +1 502.495.5400 +1 800.234.5286 (8:00–17:00 czasu EST, od poniedziałku do piątku)



PROCEDURA CODZIENNEGO CZYSZCZENIA

! PRZESTROGA:**Zagrożenie poparzeniem**

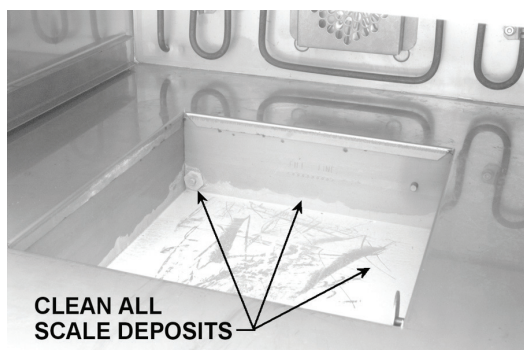
Ryzyko obrażeń ciała >> Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać 30 minut, aż temperatura urządzenia spadnie.

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania i odczekać co najmniej pół godziny, aby jego temperatura spadła.

1. Podłożyć pusty pojemnik pod korek spustowy, wyjąć korek i poczekać, aż woda spłynie z parownika.
2. Wyjąć szuflady i umyć je przy użyciu bakteriobójczego środka przeznaczanego do stosowania z żywnością. Spłukać i poczekać, aż wyschnie.
3. Umyć komorę urządzenia i parownik środkiem bakteriobójczym przeznaczonym do stosowania z żywnością.

UWAGA: Aby szuflady otwierały się i zamykały z łatwością, należy sprawdzać mocowanie, stan i zużycie rolek (zarówno przy szufladzie, jak i w komorze urządzenia).

4. Przetrzeć powierzchnie wewnętrzne, aby usunąć wszystkie pozostałości potraw.
5. Sprawdzić, czy na powierzchni zbiornika, czujnika poziomu wody oraz sondy nie gromadzi się kamień (patrz zdjęcie poniżej). Jeśli tak, zastosować odkamieniacz. Zapoznać się z WSZYSTKIMI ostrzeżeniami i przestrzegać wskazówek zamieszczonych na opakowaniu odkamieniacza.



6. Przetrzeć wszystkie powierzchnie zewnętrzne przy użyciu łagodnego detergentu, zwracając szczególną uwagę na powierzchnie przylegające do szuflady. Wyczyścić również uszczelkę. To pozwoli wydłużyć okres jej przydatności.

! PRZESTROGA:**Zagrożenie wyciekami**

Ryzyko uszkodzenia urządzenia >> Podczas czyszczenia plastikowej rury zachować ostrożność. Uszkodzenie rury może spowodować wyciek wewnątrz urządzenia.

7. Za pomocą przyrządu do czyszczenia rur lub niewielkiej szczotki do butelek (o średnicy 15 mm) delikatnie wyczyścić otwór spustowy (patrz zdjęcie poniżej). Nie wolno naciskać zbyt mocno, aby nie uszkodzić plastikowej rury podłączonej do spustu (niewidoczna na zdjęciu). W przypadku korzystania z przyrządu do czyszczenia rur należy zagiąć jego końcówkę w pętelkę, aby schować ostry koniec drutu.



8. Sprawdzić elementy grzewcze (jeśli są odsłonięte). Elementy te są wykonane ze stali nierdzewnej. Jeśli wymagają czyszczenia, należy z grubsza oczyścić je przy użyciu szczotki teflonowej lub nylonowej szczotki. Do dokładnego czyszczenia można wykorzystać plastikowy czyścik i środki czyszczące o odczynie zasadowym. **NIE WOLNO** używać szczotek drucianych, skrobaków, czyścików z włókien stalowych ani środków czyszczących na bazie chloru. Należy przestrzegać instrukcji producenta środka czyszczącego w odniesieniu do czyszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej. Dokładnie spłukać czystą wodą i od razu wytrzeć do sucha.

! OSTRZEŻENIE:**Zagrożenie elektryczne**

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

9. Spłukać wszystkie powierzchnie wewnętrzne, w tym parownik, i osuszyć je czystym ręcznikiem. **Nie spryskiwać powierzchni zewnętrznych ani modułu sterowania urządzenia wodą.**
10. Włożyć szuflady z powrotem.
11. Sprawdzić, czy zawór spustowy jest zamknięty.
12. Ponownie podłączyć urządzenie do zasilania i przygotować do użycia.

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://foodservice.winstonind.com/warranty-information/>

Zarówno gwarancja, jak i warunki sprzedaży stanowią integralną część niniejszego dokumentu.

Zamawianie części

Więcej informacji na temat oryginalnych części zamiennych i akcesoriów firmy Winston można znaleźć na naszej stronie internetowej.

Części producenta sprzętu oryginalnego (OEM) są konstruowane konkretnie pod kątem naszych produktów i mogą pomóc zaoszczędzić na kosztownych naprawach. Aby zapewnić ciągłość gwarancji, należy stosować oryginalne części firmy Winston. <https://foodservice.winstonind.com/parts-supplies>