



CVap®
HOV
serii 3

szafy grzewcze serii 3 z technologią CVap®

OWNER'S MANUAL

HOV3

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



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 ciecze lub produkty żywnościowe, które ulegają upłynięciu 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 uszczeltek, 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 odpowiednio 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. 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 przy mocować 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/>

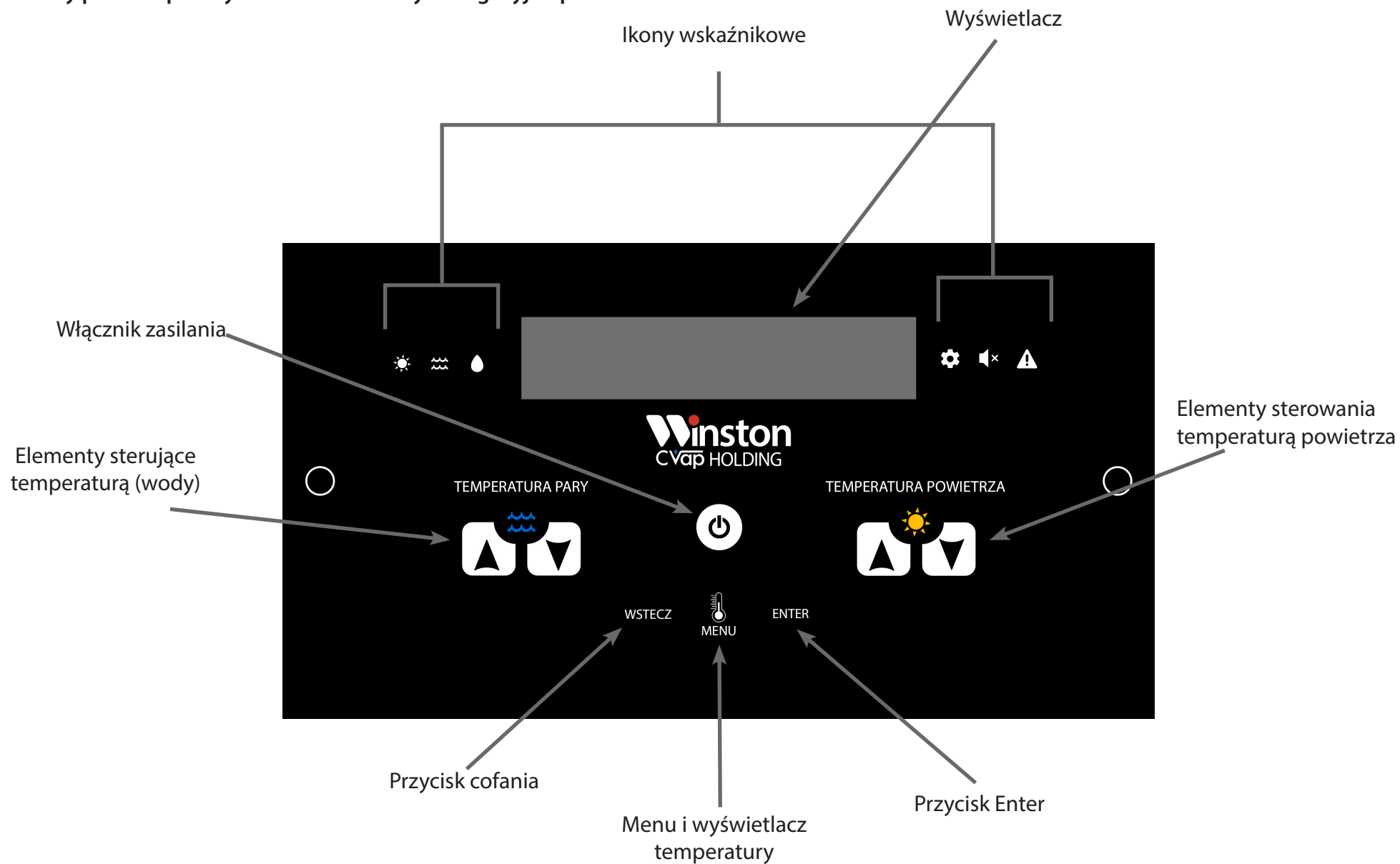
Adres e-mail: customercare@winstonind.com

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: elementy nawigacyjne panelu sterowania



Nowy piec CVap firmy Winston: obsługa panelu sterowania

URUCHAMIANIE — PODSTAWY

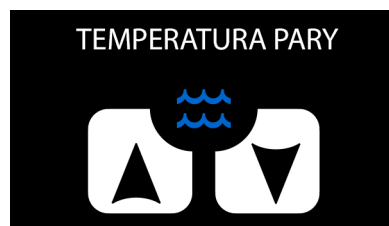
1. Przed włączeniem urządzenia upewnić się, że w zbiorniku parownika znajduje się woda.



2. Nacisnąć włącznik zasilania, aby włączyć urządzenie.



3. Za pomocą przycisku strzałki w górę lub w dół ustawić temperaturę wody.



4. Za pomocą przycisku strzałki w górę lub w dół ustawić temperaturę powietrza.



5. Po wyświetleniu komunikatu „Heated” (Osiągnięto wymaganą temperaturę) umieścić produkt w urządzeniu.



Ikony wskaźnikowe



Zaświecona, gdy podgrzewacze powietrza są włączone.



Zaświecona, gdy podgrzewacz wody jest włączony.



Zaświecona, gdy układ dopływu wody jest włączony.



Zaświecona, gdy otwarte jest menu ustawień lub podczas aktualizacji.



Zaświecona, gdy dźwięk jest wyciszony.



Zaświecona, gdy aktywny jest komunikat o błędzie.

Podtrzymywanie temperatury potraw — wartości odniesienia

Produkt	Temperatura pary	Temperatura powietrza
Miękkie, wilgotne produkty Gulasze, sosy, warzywa, ryby itp.	od 140°F do 155°F (od 60°C do 68°C)	od 140°F do 155°F (od 60°C do 68°C)
Twarde, wilgotne produkty Pieczywo, mięsa, kurczak itp.	od 140°F do 155°F (od 60°C do 68°C)	od 145°F do 185°F (od 63°C do 85°C)
Potrawy chrupiące Produkty smażone lub panierowane	od 130°F do 150°F (od 50°C do 66°C)	od 170°F do 200°F (od 77°C do 93°C)
Potrawy bardzo chrupiące Placki do tortilli, frytki itp.	Wył. do 130°F (Wył. do 50°C)	od 180°F do 200°F (od 82°C do 93°C)



Przejdźcie do głównego menu. Przycisk należy nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy.



Naciśnięcie przycisku zwiększania temperatury powietrza pozwala przechodzić do kolejnych pozycji menu.



Naciśnięcie przycisku zmniejszania temperatury powietrza pozwala przechodzić do wcześniejszych pozycji menu.



Naciśnięcie przycisku „Enter” pozwala wybrać menu.



Naciśnięcie przycisku „Back” pozwala cofnąć się w obrębie menu.

Menu główne

- **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.
 - 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.

- **Upload Presets** (Wczytaj wstępne nastawy) — pozwala wczytać do urządzenia wstępne nastawy z dysku USB.
- **About** (Informacje) — pozwala wyświetlić informacje na temat wersji oprogramowania w trakcie wykrywania i usuwania usterek.
- **Reboot** (Ponowne uruchomienie) — pozwala ponownie uruchomić urządzenie.

AKTUALIZACJA oprogramowania układowego

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

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 co najmniej 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 spustowy 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



Ilustracja przedstawia szafę pełnowymiarową. Elementy są wspólne dla wszystkich szaf grzewczych.

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 podtrzymywania temperatury potraw.
6. **Parownik i podgrzewacz wody** (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.

	LICZBA BLACH*			WYMIARY ZEWNĘTRZNE**			PARAMETRY ELEKTRYCZNE						
NR MODELU	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.	WAGA TRANS- PORTOWA LBS(KG)
HOV3-05UV	5	10	10	39.22(996)	34.23(869)	27.70(704)	120	1	1800	15	5-20P 	Skontaktować się z fabryką	250 (113)
HOV3-10UV	10	20	20	61.16(1554)	34.23(869)	27.70(704)	120	1	1800	15	5-20P 	Skontaktować się z fabryką	370 (168)
HOV7-14UV	14	28	28	73.02(1855)	34.23(869)	27.70(704)	120	1	2292	19.1	5-20P 	Skontaktować się z fabryką	420 (190)

* Liczbę blach oznaczono z uwzględnieniem regulowanego odstępu 3,5 cala (89 mm) i maksymalnego obciążenia wynoszącego 65 lb (29,25 kg) na ruszt. | ** Wymiary zewnętrzne uwzględniają dostępne standardowo wzmocnione blaszane kółka o średnicy 7,6 cm. W przypadku kółek o średnicy 2,5 cm należy odjąć 2,37 cala (60 mm), a w przypadku kółek 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 cale (2134 mm) i wtyczką. Średnie natężenie prądu wejściowego nie może przekraczać amperażu dopuszczalnego dla wskazanego obwodu.



CVap®
HOV
serii 3