

Модели серии

HBB0D1

HBB0D2

HBB0N1

HBB0N2

HBB5D1

HBB5D2

HBB5N1

HBB5N2





ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ

Если у вас есть вопросы об оборудовании CVar, обратитесь в свой головной офис, к местному дистрибьютору или в центр обслуживания клиентов компании Winston по телефону +1 (800) 234-52-86 или +1 (502) 495-54-00 либо по электронной почте customercare@winstonind.com.

КОНТАКТЫ

Сайт www.winstonfoodservice.com
 Эл. почта customercare@winstonind.com
 Телефон +1 (800) 234-52-86 | +1 (502) 495-54-00
 Факс +1 (502) 495-54-58
 Почтовый адрес 2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299 USA (США)

СОДЕРЖАНИЕ

Правила техники безопасности	2-3
Общие вопросы установки оборудования	4
Устройство теплового шкафа CVar с секциями	5
Процедура ежедневной очистки	6
Гарантийные обязательства и условия	7

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Используйте тепловой шкаф CVar с секциями с осторожностью, как любое другое оборудование для приготовления пищи. Ознакомьтесь с предупреждениями, чтобы избежать травм.

ОПАСНО!

Электрическое напряжение

Может причинить серьезную травму или смерть. >> Не пытайтесь выполнить ремонт данного оборудования, если вы не являетесь лицензированным электриком или квалифицированным специалистом по обслуживанию.

Поскольку в данном оборудовании используется высокое напряжение, его может обслуживать только лицензированный электрик или квалифицированный специалист по обслуживанию. Попытки самостоятельного обслуживания оборудования могут привести к серьезным, потенциально смертельно опасным травмам. Предоставьте данную страницу специалисту по обслуживанию.

Если при прикосновении к оборудованию ощущается воздействие электрического тока, немедленно отключите питание (выньте шнур питания из розетки или отключите выключатель) и вызовите квалифицированного специалиста по обслуживанию для проведения ремонта. Если вы этого не сделаете, последствиями могут быть смертельно опасные травмы.

Всегда выключайте питание оборудования, если оно не используется.

Оборудование предназначено для использования только с поставляемыми в комплекте шнуром, вилкой и гибкими шлангами. Детали следует заменять только на запасные части компании Winston.

Наконечник провода заземления на задней стороне оборудования предназначен для подключения эквипотенциального проводящего устройства.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность ожога

Может причинить серьезную травму. >> Остерегайтесь горячего пара, когда открываете или закрываете дверцы оборудования.

В оборудовании используется горячий водяной пар, который обеспечивает нагревание гораздо быстрее и эффективнее, чем сухой воздух той же температуры. Открывайте секции и используйте оборудование с осторожностью, поскольку горячий пар может вызвать ожоги.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность загрязнения

Может привести к серьезному заболеванию или повреждению оборудования. >> Ежедневно очищайте оборудование, чтобы избежать загрязнения.

Ежедневно очищайте оборудование, чтобы в нем не скапливались остатки пищи и хлориды, которые могут повредить нержавеющую сталь и загрязнить пищу. Несоблюдение процедур очистки может привести к отмене гарантии.

Перед первым использованием оборудования выполните процедуру ежедневной очистки, описанную на стр. 4.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Угроза безопасности

Может привести к серьезным травмам или повреждению оборудования. >> Контролируйте действия неподготовленных или молодых работников и лиц с ограниченными физическими возможностями.

Данное оборудование не предназначено для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями либо с недостатком опыта или знаний (включая детей), если только они не используют его под надзором или не проинструктированы в отношении использования оборудования лицом, ответственным за их безопасность.

Не оставляйте детей без присмотра и не допускайте, чтобы они играли с оборудованием.

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Угроза безопасности.

Предусмотренное применение

Может привести к серьезным травмам или повреждению оборудования. >> Контролируйте действия неподготовленных или молодых работников и лиц с ограниченными физическими возможностями.

1. Данное оборудование не предназначено для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями либо с недостатком опыта или знаний (включая детей), если только они не используют его под надзором или не проинструктированы в отношении использования оборудования лицом, ответственным за их безопасность.
2. Не оставляйте детей без присмотра и не допускайте, чтобы они играли с оборудованием.
3. Данное оборудование предназначено для использования в коммерческих целях (например, на кухнях ресторанов, столовых, больниц) и на коммерческих предприятиях, таких как пекарни, скотобойни и так далее, но не для постоянного массового производства продуктов питания.

! ВНИМАНИЕ! Опасность

поражения электрическим током

Может привести к травме. >> Не подключайте оборудование к внешнему коммутационному устройству.

Чтобы случайно не изменить настройки автоматического термовыключателя, не подключайте оборудование к внешнему коммутационному устройству, например таймеру, или к сети, которую часто включают и выключают коммунальные службы.

! ВНИМАНИЕ! Опасность ожога

Может привести к травме. >> Подождите 30 минут, пока оборудование остынет, прежде чем приступать к очистке.

Перед очисткой обязательно дайте оборудованию остыть, чтобы избежать ожогов.

! ВНИМАНИЕ! Опасность высокой

температуры и жировых испарений

Может привести к повреждению оборудования. >> Не устанавливайте оборудование рядом с источниками высокой температуры и жировых испарений.

Не устанавливайте оборудование в среде с температурой воздуха выше 38 °C (100 °F). Установите тепловой экран, чтобы защитить оборудование от высокой температуры и жировых испарений, если оборудование находится рядом с источниками тепла, пара или жировых испарений (например, грилем, пароваркой, духовым шкафом). Избыток тепла и жира в полостях оборудования может привести к сбою электрических компонентов.

Для надлежащей работы испаритель оборудования необходимо наполнять чистой питьевой водой.

ПРОЦЕДУРА НАПОЛНЕНИЯ ВОДОЙ

Тепловой шкаф CVap® HVB с секциями можно наполнить водой, используя заправочную горловину, расположенную на передней части устройства. Прежде чем включить устройство, залейте в него теплую воду через горловину до надлежащего уровня. Особые требования к воде см. на стр. 4.

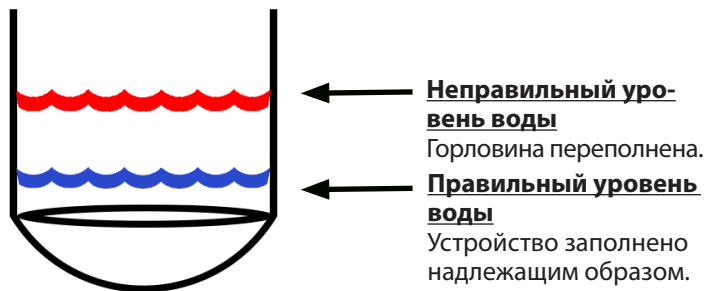


! ВНИМАНИЕ! Опасность ожога

Может привести к травмам.

Если отсутствует автоматическая процедура наполнения водой, необходимо периодически наполнять устройство водой. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** запрещается переполнять устройство водой. Избыток воды может создать вакуум, из-за чего горячая вода будет выплескиваться через заправочную горловину прямо на пользователя.

1. Расположите заправочную горловину на передней части устройства.
2. Визуально проконтролируйте уровень воды внутри горловины.
3. Если вода не видна на дне заправочной горловины, значит, необходимо добавить воды, чтобы устройство продолжало функционировать должным образом.
4. Если устройство заполнено верно, вода будет всего лишь виднеться на дне заправочной горловины.
5. Если вода заполнила половину заправочной горловины или больше, устройство переполнено. Откройте слив, чтобы вода утекла, пока она не станет еле видна на дне заправочной горловины.



ОБЩИЕ ВОПРОСЫ ОБ УСТАНОВКЕ ОБОРУДОВАНИЯ

Установите оборудование на прочную, плоскую, горизонтальную поверхность там, где температура окружающей среды не превышает 100 °F, а также в стороне от источников жировых испарений. Для надлежащей вентиляции оборудования оставьте зазор 51 мм (2 дюйма) с каждой стороны, особенно вокруг вентиляционных отверстий.

Подключите оборудование к заземленной розетке с подходящей силой тока в соответствии с табличкой с идентификационным кодом оборудования. Ознакомьтесь с соответствующими подробными инструкциями по установке.

ТРЕБОВАНИЯ К ВОДЕ

Для надлежащей работы испаритель оборудования необходимо наполнять чистой питьевой водой.

При испарении воды содержащиеся в ней минералы откладываются на поверхности испарителя. Минеральные отложения препятствуют теплообмену. Они могут повредить нержавеющую сталь. Чтобы избежать минеральных отложений, ежедневно очищайте устройство. Рекомендуем обратиться в компанию по водоснабжению за консультацией по сокращению нароста отложений.



ВНИМАНИЕ!

Опасность воздействия высокой температуры

Может привести к повреждению оборудования. >>

Заполните испаритель водой до включения питания и следите за тем, чтобы в испарителе всегда была вода во время работы.

В ДАННОМ ОБОРУДОВАНИИ ВСЕГДА ДОЛЖНА БЫТЬ ВОДА. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОВРЕЖДЕНИЮ КЛАПАНА В РЕЗУЛЬТАТЕ ВОЗДЕЙСТВИЯ ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ.

Температура на входе устройства не должна превышать 60 °C (140 °F).

В регионах с жесткой водой добавьте в воду одну столовую ложку (15 мл) белого уксуса или лимонного сока, чтобы избежать образования накипи. Обратитесь в местную компанию по водоснабжению за рекомендациями по обработке воды для защиты оборудования. Иногда вода имеет высокое содержание химических веществ и без обработки может повредить нержавеющую сталь. Во время испарения концентрация химических веществ в воде может повышаться и вступать в нежелательную реакцию с нержавеющей сталью.

ТРЕБОВАНИЯ К ВЕНТИЛЯЦИИ

Зазоры для вентиляции: Для надлежащей работы оборудованию необходимо пространство для циркуляции воздуха. Оставьте зазор не менее 51 мм (2") с каждой стороны, особенно вокруг вентиляционных отверстий. Не устанавливайте оборудование рядом с легковоспламеняющимися материалами. Установите оборудование на входящие в комплект ножки или опоры. Оборудование можно устанавливать друг на друга только с помощью специального комплекта от Winston и в соответствии с инструкциями. Несоблюдение требований к вентиляции может привести к отмене гарантии.



ВНИМАНИЕ!

Опасность высокой температуры и жировых испарений

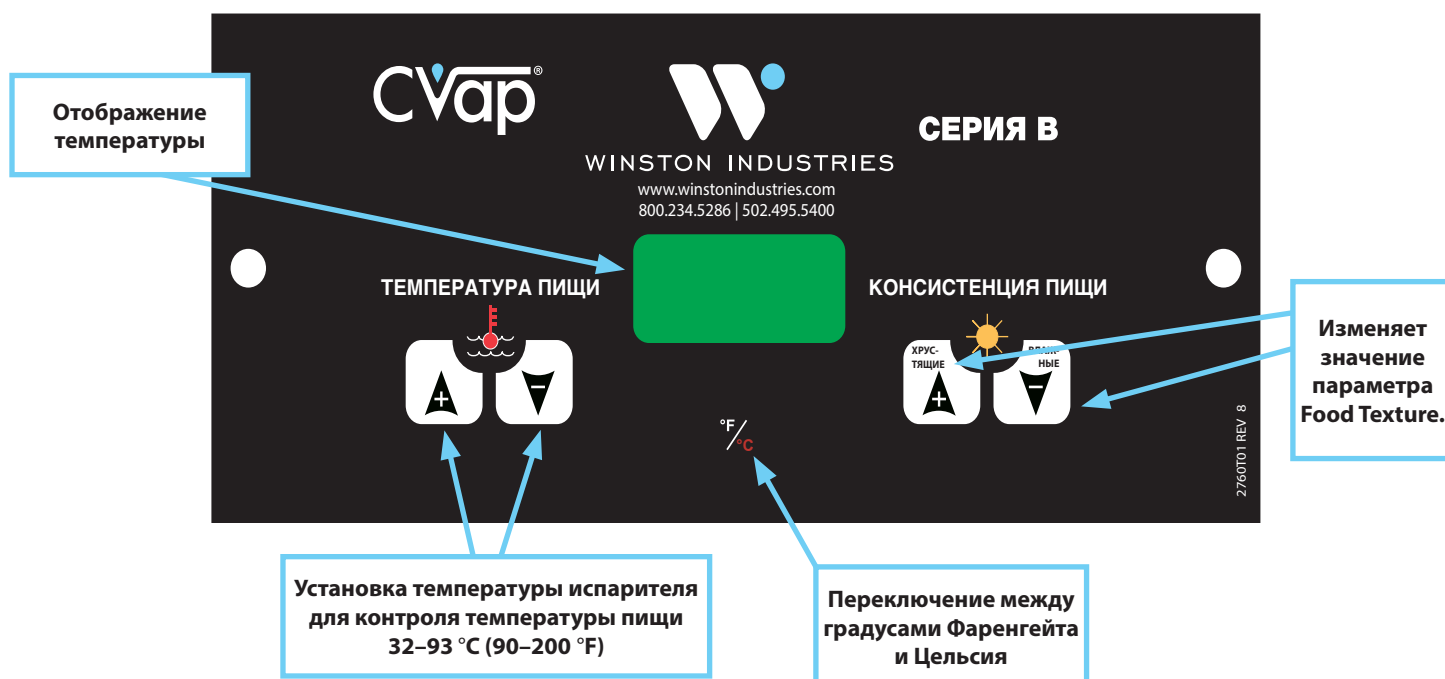
Может привести к повреждению оборудования. >> Не устанавливайте оборудование рядом с источниками высокой температуры и жировых испарений.

Не устанавливайте оборудование в местах с температурой окружающей среды (температурой воздуха) выше 38 °C (100 °F). Установите тепловой экран, чтобы защитить оборудование от чрезмерно высокой температуры и жировых испарений, если оборудование находится рядом с источниками тепла, пара или жировых испарений (например, грилем, пароваркой, духовым шкафом). Избыток тепла и жира в полостях оборудования может привести к сбою электрических компонентов.

Вытяжной колпак. Как правило, не требуется устанавливать оборудование под механической вентиляционной системой (вытяжным колпаком). Ознакомьтесь с местными санитарными требованиями и нормами пожарной безопасности.

УСТРОЙСТВО ТЕПЛОГО ШКАФА CVAP С СЕКЦИЯМИ

ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ	Включает панель управления, испаритель и системы нагрева воздуха. Программный режим, вызванный коротким нажатием кнопки 1 и выключенный во время запуска устройства. Заполните питьевой водой до включения.
ТЕМПЕРАТУРА ПИЩИ	Температуру пищи можно увеличивать или уменьшать с шагом 1 °C (2 °F) нажатием кнопок Food Temp UP/DOWN (▲▼).
КОНСИСТЕНЦИЯ ПИЩИ	Нажмите кнопку Food Texture UP/DOWN (▲▼), чтобы увеличить или уменьшить разницу температур (по сравнению с настроенной температурой пищи) с шагом 1 °C (2 °F).
ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ с °F на °C или с °C на °F	Чтобы изменить температуру по умолчанию на дисплее, удерживайте кнопку F/C в течение 4 секунд. Выберите AF (температура воздуха в градусах Фаренгейта), AC (температура воздуха в градусах Цельсия), EF (температура испарителя в градусах Фаренгейта) или EC (температура испарителя в градусах Цельсия).
ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА	Длительное воздействие загрязнений приводит к коррозии нержавеющей стали. Чистите шкаф каждый день. Мойте съемные детали в раковине. Тщательно ополаскивайте. Не используйте хлор.
КНОПКА ПЕРЕЗАГРУЗКИ ШКАФА (ТОЛЬКО НА ОБОРУДОВАНИИ ДЛЯ МЕЖДУНАРОДНОЙ ПРОДАЖИ)	(Расположена на задней стороне шкафа.) Перезагружает термостат, когда срабатывает термостат перегрева. Подождите, пока шкаф остынет до температуры ниже 121 °C (250 °F), прежде чем выполнять перезагрузку. Нажмите на кнопку перезагрузки термостата. Если термостат перегрева срабатывает часто, вызовите специалиста по обслуживанию для ремонта.
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	Если у вас есть вопросы об оборудовании CVap, обратитесь в свой головной офис, к местному дистрибьютору или в центр обслуживания клиентов компании Winston. веб-сайт: www.winstonfoodservice.com эл. почта: customercare@winstonind.com телефон: +1 (502) 495-54-00 +1 (800) 234-52-86 (режим работы: пн. — пт., 08:00–17:00 EST)



ПРОЦЕДУРА ЕЖЕДНЕВНОЙ ОЧИСТКИ

ВНИМАНИЕ! Опасность ожога

Может привести к травме. >> Подождите 30 минут, пока оборудование остынет, прежде чем приступать к очистке.

Перед очисткой отключите оборудование от источника питания и подождите полчаса, пока оно не остынет.

1. Поместите пустой контейнер под сливную крышку, снимите крышку, чтобы слить воду из испарителя.
2. Снимите секции и вымойте их бактерицидным моющим средством, предназначенным для применения в пищевой промышленности. Сполосните и дождитесь высыхания.
3. Вымойте тепловую камеру и испаритель бактерицидным моющим средством, предназначенным для применения в пищевой промышленности.

ПРИМЕЧАНИЕ. Чтобы секции легко снимались и ставились назад, убедитесь, что ролики и направляющие (на секциях и изнутри) надежно закреплены, находятся в хорошем состоянии и не слишком изношены.

4. Протрите внутренние поверхности, чтобы удалить все остатки пищи.
5. Проверьте наличие накипи на поверхности резервуара, указателя уровня воды и датчике (см. фотографию). При необходимости используйте средство для удаления накипи. Прочтите ВСЕ предупреждения и следуйте инструкциям на упаковке средства для удаления накипи.



6. Протрите все внешние поверхности мягким моющим средством, особенно по периметру секции. Очистите уплотнитель. Эта процедура продлит срок его службы.

ВНИМАНИЕ! Опасность утечки

Может привести к повреждению оборудования. >> Очищайте пластиковую трубку с осторожностью. Повреждение трубки может привести к протечкам внутри оборудования.

7. Используйте ершик или маленькую щетку для бутылок (диаметром 15 мм), чтобы аккуратно очистить сливное отверстие (см. фотографию ниже). Не нажимайте слишком сильно, это может повредить пластиковую трубку, которая идет от сливного отверстия (не видно на фото). При использовании ершика убедитесь, что кончик отогнут на себя так, чтобы острый край проволоки не был открыт.



8. Осмотрите нагревательные элементы (если они открыты). Эти элементы изготовлены из нержавеющей стали. Если требуется очистка, потрите их щеткой со щетиной из тефлона или нейлона, чтобы удалить частицы пищи. Для более тщательной очистки используйте пластиковую губку и щелочное моющее средство. НЕ используйте металлические щетки, скребки, губки из стальной ваты или моющее средство с хлоридом. Следуйте инструкциям производителя моющего средства для очистки нержавеющей стали. Тщательно сполосните чистой водой и вытрите насухо.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Электрическое напряжение

Может привести к серьезным травмам или повреждению оборудования. >> Не мойте внешнюю поверхность оборудования или элементы управления под струей воды.

9. Промойте все внутренние поверхности, включая испаритель, и вытрите сухим полотенцем. **Не мойте внешнюю поверхность оборудования или элементы управления под струей воды.**
10. Снимите секцию (-и).
11. Убедитесь, что сливной кран закрыт.
12. Подключите оборудование к источнику питания и подготовьте к использованию.

Гарантийные обязательства и условия продажи

Ограниченная гарантия сроком на 1 год (кроме уплотнителей, ламп, шлангов, шнуров питания, стеклянных панелей, корзин для жарки, аккумуляторов и испарителей). Отказ от гарантийных обязательств при невыполнении очистки. КОМПАНИЯ WINSTON В ЯВНОЙ ФОРМЕ ОТКАЗЫВАЕТСЯ ОТ ВСЕХ ПРОЧИХ ГАРАНТИЙ, ЯВНО ВЫРАЖЕННЫХ ИЛИ ПОДРАЗУМЕВАЕМЫХ, ВКЛЮЧАЯ ЛЮБЫЕ ПОДРАЗУМЕВАЕМЫЕ ГАРАНТИИ ПРИГОДНОСТИ ДЛЯ КОНКРЕТНОЙ ЦЕЛИ И ЛЮБЫЕ ПОДРАЗУМЕВАЕМЫЕ ГАРАНТИИ КОММЕРЧЕСКОЙ ГОДНОСТИ.

Подробности о гарантийных обязательствах, условиях и положениях см. по ссылке:

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

Гарантийные обязательства и условия продажи являются неотъемлемой частью данного документа.

Требуется запасные части?

Для получения дополнительной информации об оригинальных запасных частях и принадлежностях Winston посетите наш веб-сайт.

Детали от производителей комплектного оборудования разработаны специально для нашей продукции и помогут вам сэкономить на дорогостоящем ремонте. Используйте оригинальные запчасти Winston и защитите свою гарантию. <https://foodservice.winstonind.com/parts-supplies>