



CVar®
HOV
класс серии 3

Шкафы для сохранения с технологией CVar® серии 3

OWNER'S MANUAL

HOV3

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



Winston
foodservice

2345 Carton Drive | Louisville, Kentucky 40299 USA (США)
winstonfoodservice.com | (800) 234-52-86 | +1 (502) 495-54-00

СЕРИЙНЫЙ №:



Предупреждения

НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ПРОЧЕЕ

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность загрязнения

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

Ежедневно очищайте оборудование для безопасной эксплуатации. В противном случае в оборудовании будут накапливаться вредные отложения, которые могут привести к загрязнению пищи и нанести вред здоровью ваших клиентов.

! ОПАСНО! Опасность поражения электрическим током и опасность ожога

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

В этом оборудовании используются высоковольтные электрические системы, высокотемпературные системы обогрева и горячий водяной пар. При неправильном использовании любая из этих опасностей может привести к серьезным травмам или смерти. Во избежание несчастного случая доверяйте обслуживание оборудования только специально обученному специалисту. Предоставьте данную страницу специалисту по обслуживанию.

! ВНИМАНИЕ! Опасность высокой температуры и масла

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

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Угроза безопасности, использование по назначению

Может привести к серьезным заболеваниям 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 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.

УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ДО ВКЛЮЧЕНИЯ ПИТАНИЯ В ИСПАРИТЕЛЕ ДОСТАТОЧНО ВОДЫ. УРОВЕНЬ ВОДЫ ДОЛЖЕН БЫТЬ ПРИМЕРНО НА ЛИНИИ НАПОЛНЕНИЯ.

КОГДА УСТРОЙСТВО НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ, ДВЕРЦЫ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ЗАКРЫТЫ. Если во время сервировки температура пищи становится слишком низкой, увеличьте настройку VAPOR TEMP на 10–20 °F (11–17 °C), чтобы поддерживать желаемую температуру пищи.

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность ожога

Во избежание ожогов не используйте загруженные контейнеры с жидкостью или продуктами для приготовления пищи, которые становятся жидкими при нагревании не на легко наблюдаемых, а на более высоких уровнях.

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность ожога

При открытии дверцы рабочей камеры может выходить горячий пар.

! ОПАСНО!

Электрическое напряжение

Если шнур питания поврежден, во избежание опасности, он должен быть заменен производителем, его специалистом по обслуживанию или лицами с аналогичной квалификацией.

Гарантийные обязательства, условия и положения

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 ПРИГОДНОСТИ.

Подробности о гарантийных обязательствах, условиях и положениях см. по ссылке: [https:// bit.ly/2Qzwi6G](https://bit.ly/2Qzwi6G).

Гарантийные обязательства и условия продажи являются неотъемлемой частью данного документа.



Требования

ОБЩИЕ ВОПРОСЫ УСТАНОВКИ 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 2 дюйма с каждой стороны, особенно вокруг вентиляционных отверстий. Подключите оборудование к заземленной розетке с подходящими напряжением и фазой в соответствии с таблицами с идентификационным кодом оборудования. *Ознакомьтесь с соответствующими инструкциями по установке.*

Вода

При заполнении оборудования водой вручную залейте в поддон испарителя примерно 2,5 галлона воды. При испарении воды содержащиеся в ней минералы осаждаются 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 вызвать повреждение оборудования >> Для использования водяного пара заполните испаритель водой до включения питания и следите за тем, чтобы во время работы в испарителе всегда была вода.

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.

Вентиляция

Зазоры для вентиляции: Для надлежащей работы оборудованию необходимо пространство для циркуляции воздуха. Оставьте зазор не менее 51 мм (2 дюйма) с каждой стороны, особенно вокруг вентиляционных отверстий. Не устанавливайте оборудование рядом с легковоспламеняющимися материалами. Установите оборудование на входящие в комплект поворотные колеса или ножки. 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 масла

Может вызвать повреждение оборудования >> Избегайте размещения оборудования вблизи источников высокой температуры или в масляной атмосфере.

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.

Система автоматической подачи воды

Автоматическое наполнение водой доступно как дополнительная функция. Системы автоматической подачи воды должны подключаться к линии подачи питьевой воды. Температура поступающей воды не должна превышать 60 °C (140 °F), а давление должно составлять от 137,9 до 1034 кПа (20–150 фунт/кв.дюйм). Оборудование с системой автоматической подачи воды НЕ ДОЛЖНО РАБОТАТЬ БЕЗ ВОДЫ. Это может привести к повреждению клапана в результате воздействия высокой температуры.

Пользователь и специалист по установке оборудования должны убедиться, что установка соответствует всем местным нормам и правилам водоснабжения.

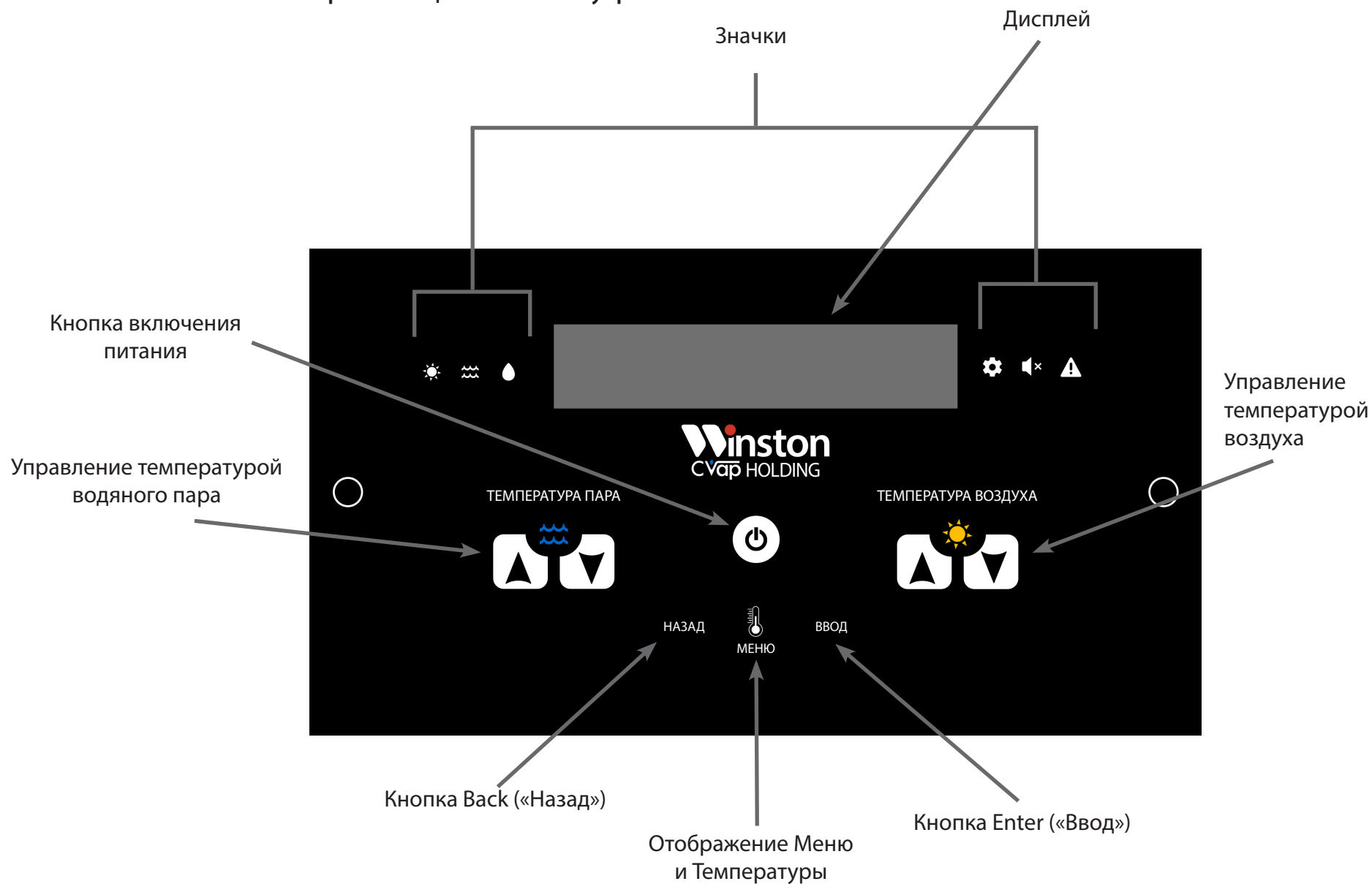
Размещение в стойках

Предел нагрузки на стойку составляет 29,25 кг (65 фунтов).

Контакты

Веб-сайт: <https://foodservice.winstonind.com/>
 Эл. почта: customercare@winstonind.com
 Телефон: 800.234.5286 | +1.502.495.5400
 Факс: +1 (502) 495-54-58
 Почтовый адрес: 2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299 USA (США)

Новая система Winston CVap: Навигация по системе управления



Новая система Winston CVar: Работа системы управления

ОСНОВЫ ДЛЯ ЗАПУСКА

1. Перед включением устройства убедитесь, что в поддоне испарителя есть вода.



2. Для включения устройства нажмите кнопку включения питания.



3. Нажимайте кнопки вверх или вниз, чтобы установить температуру воды.



4. Нажимайте кнопки вверх или вниз, чтобы установить температуру воздуха.



5. Поместите продукт в устройство после того, как появится надпись heated («НАГРЕТО»).



Значки



Загорается при включении нагревателей воздуха.



Загорается при включении водонагревателя.



Загорается при включении системы заполнения водой.



Загорается при входе в меню настроек или при обновлении.



Горит, когда звук отключен.



Загорается при появлении сообщения об ошибке.

Справочная таблица сохранения пищи

Продукт	Температура пара	Температура воздуха
Мягкая влажная пища Соусы, подливы, овощи, рыба и т. д.	от 140 до 155 °F (от 60 до 68 °C)	от 140 до 155 °F (от 60 до 68 °C)
Плотная влажная пища Выпечка, мясо, курица и т. д.	от 140 до 155 °F (от 60 до 68 °C)	от 145 до 185°F (от 63 до 85°C)
Пища с хрустящей корочкой Жареная или панированная пища	от 130 до 150 °F (от 50 до 66°C)	от 170 до 200°F (от 77 до 93°C)
Сильно зажаренная, хрустящая пища Кукурузные чипсы, картофель фри и т. д.	до 130 °F (до 50 °C)	от 180 до 200 °F (от 82 до 93°C)



Для доступа в главное меню. Нажмите и удерживайте кнопку меню в течение 3 секунд.



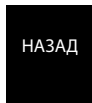
Для прокрутки меню вперед нажмите кнопку «Вверх» температуры воздуха.



Для прокрутки меню назад нажмите кнопку «Вниз» температуры воздуха.



Нажмите кнопку «Ввод», чтобы сделать выбор в меню.



Нажмите кнопку «Назад», чтобы вернуться к предыдущему меню.

Главное меню

- **Settings** («Настройки») — позволяет выполнять специальные регулировки устройства.
 - o Security («Безопасность») — используя код **2345**, можно блокировать или разблокировать устройство, обеспечивая только повседневную работу.
 - o Volume («Громкость») — регулировка громкости динамиков.
 - o Display («Дисплей») — устанавливайте показание температуры на дисплее на отображение температуры воздуха или испарителя.
 - o Temperature Scale («Температурная шкала») — выбор между шкалой Фаренгейта или Цельсия.
 - o Fill System («Система заполнения») — отрегулируйте настройку датчика уровня воды (отключен, датчик или поплавков) и водяного клапана (отключен или включен).
 - o Tuning («Подстройка») — калибруйте температуру пара в зависимости от размера и модели устройства для достижения максимальной точности.

- **Upload Presets** («Предварительные настройки загрузки») позволяет загружать предварительные настройки через USB.
- **About** («О программе») — информирует пользователя о версиях программного обеспечения во время поиска и устранения неполадок.
- **Reboot** («Перезагрузка») — обеспечивает перезагрузку устройства.

Обновление встроенного программного обеспечения

1. Включите шкаф. Текущая версия встроенного программного обеспечения будет показана на экране при загрузке.
2. Перейдите по ссылке <https://foodservice.winstonind.com/firmware-updates/>, чтобы узнать, установлена ли текущая версия.
3. При необходимости следуйте инструкциям по обновлению встроенного программного обеспечения.

Процедуры

ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА

Принадлежности и расходные материалы, необходимые для очистки

- Поддон для слива из испарителя
- Бактерицидное моющее средство, пригодное для применения в пищевой промышленности
- Средство для удаления накипи

ВНИМАНИЕ!

Опасность коррозии

Может вызвать повреждение оборудования >> Ежедневно чистите устройство, чтобы избежать коррозии.

Ежедневно очищайте испаритель, чтобы избежать скопления хлоридов (солей). Хлориды могут вызвать коррозию емкости конденсатора, что может привести к протечкам. Гарантия производителя не распространяется на протечки в результате коррозии, вызванной нерегулярной очисткой.

ВНИМАНИЕ!

Опасность ожога

Может привести к серьезным травмам >> Дайте оборудованию остыть в течение не менее 30 минут.

процедура очистки

Убедитесь, что любое химическое средство, используемое для очистки оборудования, не содержит натрия и других веществ, которые могут вызывать коррозию металла.

1. Отключите питание. Дайте оборудованию остыть.
2. Поместите пустой контейнер под сливной кран и откройте его, чтобы слить воду из испарителя.

3. Снимите и вымойте направляющие стойки бактерицидным моющим средством, предназначенным для применения в пищевой промышленности. Сполосните и дождитесь высыхания.
4. Снимите крышку испарителя и промойте, затем дайте крышке высохнуть.
5. Обрызгайте камеру для пищи и испаритель бактерицидным моющим средством, предназначенным для применения в пищевой промышленности.
6. Протрите внутренние поверхности, чтобы удалить все остатки пищи.
7. Проверьте, нет ли накипи на поверхности емкости и зонда. При необходимости используйте средство для удаления накипи, например Citranox. Прочтите ВСЕ предупреждения и следуйте инструкциям на упаковке средства для удаления накипи.

ОПАСНО!

Электрическое напряжение

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

8. Промойте все внутренние поверхности, включая испаритель, и вытрите сухим полотенцем. **Не мойте внешнюю поверхность оборудования или элементы управления под струей воды.**
9. Установите на место направляющие стойки.
10. Установите на место крышку испарителя.
11. Закройте сливной кран.
12. Подключите оборудование к источнику питания и подготовьте к использованию.

Обозначение компонентов



Полноразмерный шкаф.
Все тепловые шкафы
имеют одинаковые
компоненты.

1. На панели управления находится кнопка питания и декоративная накладка. Позволяет оператору выбирать температуру и консистенцию пищи. Накладку можно снять для обслуживания или замены микропроцессора.
2. Уплотнитель дверцы обеспечивает герметичность тепловой камеры и удержание тепла и пара.
3. Дверцу и защелку можно перенести на другую сторону при установке.
4. Регулируемые направляющие размещены по обеим сторонам внутри оборудования и удерживают лотки, противни и полки.
5. Тепловая камера — отделение для хранения с двойной системой подогрева и идеальными условиями.
6. Испаритель и водонагреватель (не показаны) производят пар для тепловой камеры путем нагревания воды в испарителе.
7. Желоб собирает влагу, которая конденсируется на дверце.
8. Сливной кран предназначен для слива воды из испарителя.
9. Держатель шнура (расположен на задней стенке некоторых моделей) предназначен для хранения шнура питания.
10. Паспортная табличка содержит номер модели и серийный номер (необходимые для обслуживания и заказа запасных частей) и сведения о напряжении, мощности и электрических характеристиках. На ярлыке с требованиями к электропитанию указано, что оборудование необходимо подключить к отдельной отходящей линии.
11. Нагреватели воздуха (не показаны) обеспечивают нагрев для точного контроля консистенции пищи.
12. Поворотные колеса в разблокированном положении позволяют легко передвигать шкаф.

МОДЕЛЬ №	ЕМКОСТЬ*			ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ**			ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ						ВЕС ПОСТАВКИ ФУНТЫ (КГ)
	ФОРМА-ЛИСТ (18 x 26 дюймов)	ФОРМА-ЛИСТ ПОЛОВИННОГО РАЗМЕРА (18 x 13 дюймов)	ГОСТИНИЧНЫЙ ПРОТИВЕНЬ (12 x 20 x 2,5 дюйма)	ВЫСОТА ДЮЙМЫ (ММ)	ГЛУБИНА ДЮЙМЫ (ММ)	ШИРИНА ДЮЙМЫ (ММ)	НАПРЯЖЕНИЕ (В)	КОЛ-ВО ФАЗ	МОЩНОСТЬ (ВТ)	СИЛА ТОКА (А)	NEMA***	МЕЖДУНАРОДНЫЕ	
HOV3-05UV	5	10	10	39.22(996)	34.23(869)	27.70(704)	120	1	1800	15	5-20P 	Обратитесь на фабрику	250 (113)
HOV3-10UV	10	20	20	61.16(1554)	34.23(869)	27.70(704)	120	1	1800	15	5-20P 	Обратитесь на фабрику	370 (168)
HOV7-14UV	14	28	28	73.02(1855)	34.23(869)	27.70(704)	120	1	2292	19.1	5-20P 	Обратитесь на фабрику	420 (190)

* Емкость определяется регулируемым зазором 3,5 дюйма (89 мм) с пределом нагрузки 65 фунтов (29,25 кг) на стойку. | ** Габаритные размеры основаны на использовании стандартных поворотных колес размером 3 дюйма для тяжелых условий эксплуатации. Вычитите 2,37 дюйма (60 мм) для 1-дюймовых колес, добавьте 2,14 дюйма (54 мм) для 5-дюймовых колес, добавьте 0,17 (4 мм) для 4-дюймовых ножек и прибавьте 2,17 (55 мм) для 6-дюймовых ножек. |
 *** NEMA — поставляется со шнуром питания длиной 84 дюйма (2134 мм) с вилкой. Среднее значение входного тока не превышало допустимую силу тока для указанной цепи.



CVap®
HOV
класс серии 3