

A série inclui:

CAT507

CAT509

CAT522

CAT529

CAT529-BD

CAT529-BDR



CVap® Forno de reaquecimento

bem-vindo

Obrigado por adquirir um Reaquecedor CVap® da Winston. Os benefícios que você terá ao utilizar este gabinete incluem temperaturas precisas de cocção, maior rendimento, alimentos mais protegidos, redução das tarefas e uma qualidade de nível superior dos alimentos.

Este gabinete utiliza Controlled Vapor Technology (CVap). Usando uma combinação de calor seco e úmido,

os gabinetes CVap são capazes de produzir alimentos na temperatura exata e uma textura úmida ou crocante, conforme desejado.

Se tiver dúvidas ou se não ficou satisfeito com algo que você aqueceu em seu Reaquecedor CVap, ligue para o nosso Centro de atendimento ao cliente, pelo número 1.800.234.5286, ou mande um e-mail para customerservice@winstonind.com.

índice

bem-vindo.....	2	procedimentos de operação diária.....	10-14
segurança.....	3	diretrizes de reaquecimento.....	15
recebendo o seu gabinete.....	4	diretrizes de reaquecimento (em branco).....	16
instalando o abastecimento automático de água.....	5	diretrizes para assar.....	17
informações elétricas.....	6	limpeza diária.....	18-19
requisitos de ventilação.....	7	solução de problemas.....	20-22
identificação do componente.....	8	garantia & termos e condições.....	23
controles.....	9		

Leia integralmente este manual de uso e cuidados antes de operar o seu gabinete de conservação e aquecimento CVap. O manual contém informações importantes sobre segurança e as instruções de operação.

Como acontece com a maioria dos aparelhos de cozinha, o gabinete CVap deve ser usado com cuidado. Leia os avisos a seguir para evitar possíveis lesões.

Precisa falar conosco? Escolha o método mais cômodo.

Internet: www.winstonfoodservice.com
E-mail: customerservice@winstonind.com
Telefone: 1.800.234.5286 | 1.502.495.5400 | 1.502.495.5458
Correio: 2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299 EUA

Copyright© 2018 Winston Industries LLC. Todos os direitos reservados. CVap é uma marca registrada da Winston Industries LLC. O logotipo CVap é uma marca registrada da Winston Industries LLC. Todos os demais nomes de produtos e empresas podem ser marcas registradas de suas respectivas companhias.

CVap® Forno de aquecimento

PERIGO

Risco elétrico

Pode causar lesão grave ou morte.

Não tente instalar ou revisar este equipamento a menos que você seja um electricista profissional ou técnico em assistência treinado.

1. Este equipamento utiliza alta voltagem e, portanto, só deve ser instalado e revisado por electricista profissional ou técnico em assistência treinado. Tentar instalar ou consertar o equipamento por conta própria pode resultar em lesões graves, possivelmente fatais.
2. Se você sentir um choque elétrico ao tocar o equipamento, corte a energia imediatamente (puxe o cabo ou desligue o disjuntor) e ligue para um profissional treinado para realizar o reparo. Não fazer isso pode resultar em lesões graves, possivelmente fatais.
3. Sempre desligue o equipamento quando não estiver em uso.

AVISO

Risco de queimaduras

Pode causar lesão grave.

Evite o vapor quente ao abrir ou fechar a porta do equipamento.

4. Esta unidade utiliza vapor de água quente, que transfere calor de forma muito mais rápida e eficiente do que o ar seco de mesma temperatura. Tome cuidado ao abrir portas ou tocar dentro da unidade, pois o vapor quente pode causar queimaduras rapidamente.

AVISO

Risco de contaminação

Pode causar doença grave ou danos ao equipamento.

Limpe o equipamento diariamente para evitar possíveis riscos de contaminação.

5. Limpe o equipamento diariamente para prevenir o acúmulo de resíduos de alimentos ou cloretos (sais), que podem danificar o aço inoxidável e contaminar os alimentos. **Não seguir os procedimentos corretos de limpeza pode invalidar a sua garantia.**

6. Antes de usar o equipamento pela primeira vez, realize o procedimento de limpeza diária indicado nas páginas 18 e 19.

CUIDADO

Risco de queimaduras

Pode causar lesão.

Deixe o equipamento resfriar por 30 minutos antes de limpar.

7. Sempre deixe o equipamento resfriar antes de fazer a limpeza.

CUIDADO

Risco de altas temperaturas e graxa

Pode causar danos ao equipamento.

Evite colocar o equipamento próximo ao calor ou em atmosfera carregada de graxa.

Não coloque o equipamento em área em que as temperaturas do ar ultrapassem os 100°F (38°C). Pode ser necessário um escudo de calor para evitar que a exposição ao calor e a vapores de graxa prejudiquem o equipamento. O excesso de calor ou graxa dentro das cavidades do equipamento pode levar a pane dos componentes elétricos.

AVISO

Risco de segurança, uso pretendido

Pode causar lesão grave ou danos ao equipamento >> Supervisione pessoas não treinadas, jovens ou com deficiência.

1. Este equipamento não é voltado ao uso por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, ou com pouca experiência e conhecimento, a menos que estejam supervisionadas ou sejam instruídas quanto ao uso do equipamento, por uma pessoa responsável pela segurança.
2. Crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincarão com o equipamento.
3. Este equipamento é voltado ao uso para aplicações comerciais, como, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas de confeitaria, açougues etc., mas não para a produção contínua em massa de alimentos.

CVap® Forno de aquecimento

recebendo o seu gabinete

Dano no transporte

Examine o equipamento totalmente em busca de danos de transporte causados antes, durante ou após o descarregamento. Todos os produtos da Winston são inspecionados e verificados cuidadosamente, para confirmar que estão em boas condições antes de sair da nossa fábrica. A transportadora que entrega o seu gabinete assumiu toda a responsabilidade por uma entrega segura. Se você notar qualquer dano (aparente ou oculto), deve ser feita reclamação junto à transportadora.

Dano ou perda aparente

Anote eventual dano ou perda aparente na nota/fatura do transporte e peça que o entregador da transportadora assine, reconhecendo a reclamação. A transportadora fornecerá os formulários necessários. Se você não solicitar e preencher os formulários antes que o entregador da transportadora vá embora, ela poderá recusar a sua reclamação acerca de danos.

Dano ou perda oculta

Às vezes, a perda ou dano não é aparente até que o produto seja desembalado. Se você observar dano que estava oculto pela embalagem ou proteção, entre em contato com a transportadora, por escrito, para notificá-la acerca do dano. A transportadora deve concordar em inspecionar o dano em até 15 dias. Guarde todos os materiais de embalagem.

A transportadora fornecerá um relatório de inspeção e os formulários de reclamação.

Físico

Os rodízios não deixam marcas; os rodízios traseiros não possuem trava; os da frente, sim.

Fornecimento de água

Para operar corretamente, o evaporador deste gabinete precisa ser abastecido com água limpa e potável. Inclui-se hardware para conectar o gabinete a uma linha de cobre no sistema de água de sua instalação. Se a sua instalação possui tubulação plástica ou galvanizada, entre em contato com um bombeiro profissional para conectar o fornecimento de água. Deve ser instalado equipamento de acordo com os códigos hidráulicos locais, estaduais e federais aplicáveis.

Unidades com sistemas de abastecimento automático de água devem ser instaladas com válvula de retenção adequada, em cumprimento aos códigos locais, estaduais e federais.

Conforme a água evapora, os minerais contidos nela se depositarão na superfície do evaporador. Estes depósitos de minerais impedirão a transferência de calor. Os depósitos também podem degradar e danificar o aço inoxidável. A melhor maneira de evitar o acúmulo de depósitos de minerais é fazer a limpeza diária da unidade. Também é aconselhável entrar em contato com a companhia de abastecimento de água para obter informações sobre o acúmulo mínimo de depósitos. A experiência mostra que ocorrerão vazamentos se não houver limpeza e enxágue do evaporador diariamente.

Evaporadores com vazamentos não são cobertos pela garantia.

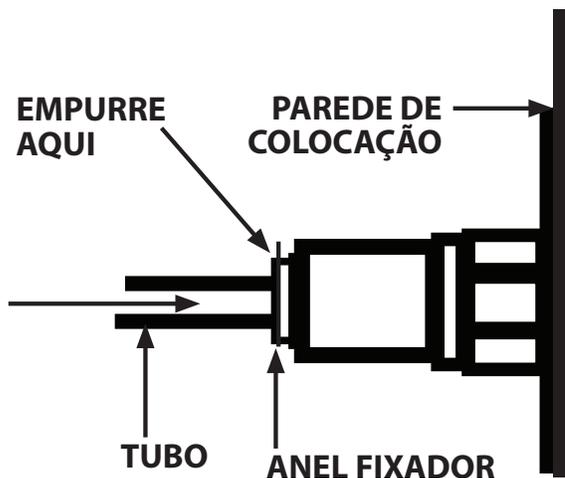
Modelo	Altura com 3" Rodízio (IN/MM)	Largura (IN/MM)	Profundidade (IN/MM)	Peso (LBS/KG)
CAT507	36,2/919	27,6/701	34,5/876	215/98
CAT509	41,2/1046	27,6/701	34,5/876	235/107
CAT522	76,1/1933 (rodízios de 5")	27,6/701	34,5/876	410/187
CAT529	76,1/1933 (rodízios de 5")	35,5/902	34,5/876	450/203
CAT529-BD	78,7/1998 (rodízios de 5")	35,5/902	34,5/876	560/252
CAT529-BDR	78,7/1998 (rodízios de 5")	35,5/902	34,5/876	560/252

CVap[®] Forno de aquecimento

instalando o abastecimento automático de água

Insira o tubo e empurre totalmente o conector. (Desenho de referência nesta página.) Uma vez assentado, tente puxar o tubo para fora do conector, para que o anel fixador saia (cerca de 1/16" ou 1,6mm) e o tubo não possa ser removido.

Antes de conectar um fluxo de água recém-instalado à conexão do abastecimento automático de água, é muito importante limpar todos os resíduos do fluxo de água. Resíduos no fluxo de água causarão danos ao solenoide de água e isto não está coberto pela garantia.



A temperatura máxima da água recebida não pode exceder 140°F (60°C) e a pressão da água recebida deve estar entre 20 e 150 psi (1,4Kgf/cm² a 10,5Kgf/cm² — quilograma-força por centímetro quadrado).

⚠ CUIDADO

Risco de alta temperatura

Podem causar danos ao equipamento. Abasteça o evaporador com água antes de ligar o equipamento, e não deixe o evaporador ficar sem água.

ATENÇÃO: Unidades com sistemas de abastecimento automático de água NÃO PODEM FICAR SEM ÁGUA. Pode ocorrer dano por calor à válvula de água.

É responsabilidade do proprietário e instalador verificar se a instalação cumpre todos os códigos locais e estaduais de sistemas hidráulicos.

CVap[®] Forno de aquecimento

eletricidade

O equipamento é enviado de fábrica com um cabo de alimentação de 84" (2134mm) (mínimo) e conector. Consulte a tabela abaixo para determinar a saída elétrica correta. Pode ser necessário contratar um

eletricista profissional para instalar a tomada e fiação corretas. A Winston não recomenda realizar fiação direta do equipamento.

Abaixo encontram-se as informações elétricas para diversos modelos de gabinete de conservação e aquecimento CVap da Winston.

Modelo	Voltagem	Hertz	PH	Amperagem	Watts	do circuito Amperagem	de conexão Tipo
CAT507	208	60	1	36,8	7655	50	US/CAN 6-50P
	208	60	3	23,7	7655	30	US/CAN 15-30P
	240	60	1	31,9	7655	50	US/CAN 6-50P
	Internacional						
	230*	50	1	33,3	7655	N/A	N/A
CAT509	208	60	1	36,8	7655	50	US/CAN 6-50P
	208	60	3	23,7	7655	30	US/CAN 15-30P
	240	60	1	31,9	7655	50	US/CAN 6-50P
	Internacional						
	230	50	1	33,3	7655	N/A	N/A
CAT522	208	60	3	33,7	11215	50	US/CAN 15-50P
	240	60	3	29,2	11212	50	US/CAN 15-50P
	Não disponível para o mercado internacional no momento.						
CAT529	208	60	3	33,7	11215	50	15-50P
	240	60	3	29,2	11215	50	15-50P
	Não disponível para o mercado internacional no momento.						
CAT529-BD & BDR	208	60	3	33,7	11215	50	15-50P
	240	60	3	29,2	11215	50	15-50P
	Não disponível para o mercado internacional no momento.						

CVap[®] Forno de reaquecimento

requisitos de ventilação

Saídas de ventilação — Para operar corretamente, o reaquecedor precisará de espaço suficiente para a circulação do ar. Deixe pelo menos 2" (51mm) de espaço em ambos os lados do gabinete, principalmente próximo aos orifícios de ventilação. Deve-se tomar o cuidado de evitar colocar o gabinete perto de material combustível. Ele deve ser instalado com as pernas e pés ou rodízios fornecidos. Unidades com metade do tamanho podem ser empilhadas uma sobre a outra usando apenas um kit de empilhamento da Winston, desde que sejam seguidas as instruções anexas ao kit. Sua garantia pode ser invalidada se você não cumprir estes requisitos de ventilação.

CUIDADO

Risco de altas temperaturas e graxa

Pode causar danos ao equipamento. Evite colocar o equipamento próximo ao calor ou em atmosfera carregada de graxa.

Não coloque o equipamento em área em que as temperaturas do ar em torno do mesmo ultrapassem os 100°F (38°C). Pode ser necessário um escudo de calor para evitar que a exposição ao calor e a vapores de graxa prejudiquem o equipamento, se estiver próximo ao calor, vapor ou dispositivos geradores de graxa (como grelhas, caldeiras, fornos etc.). O excesso de calor ou graxa dentro das cavidades do equipamento pode levar a pane dos componentes elétricos.

Coifa de ventilação — Em geral, este equipamento não precisa ser instalado sob um sistema de ventilação mecânica (coifa de ventilação). Consulte os códigos dos bombeiros e de saúde locais para saber os requisitos específicos.

CVap® Forno de aquecimento

identificação do componente

Observação: Equipamento mostrado com suportes opcionais para trilhos. A unidade padrão vem com suportes para estantes.

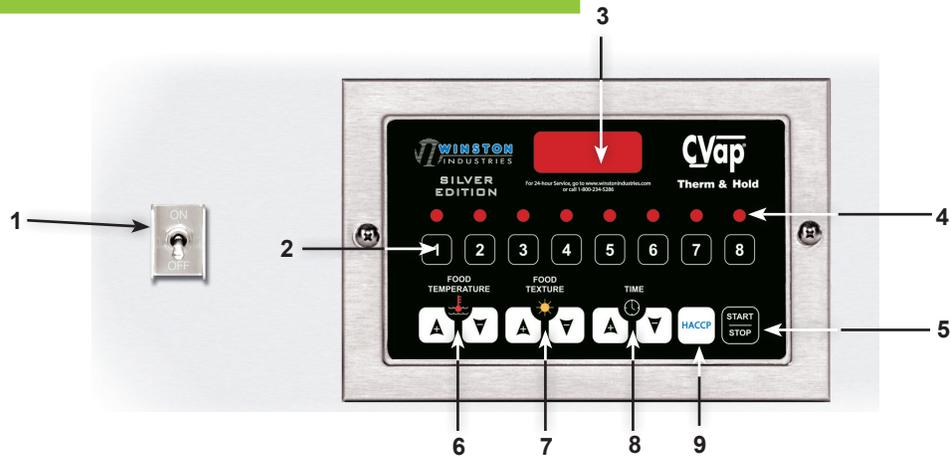
O modelo mostrado é o CAT522. Os recursos destacados são comuns a todos os modelos.



1. O interruptor permite que o operador ligue e desligue a energia elétrica.
2. O controlador do microprocessador permite que o operador selecione um dentre oito ciclos programáveis com diversos intervalos
3. Cavidade de conservação da câmara de alimentos, onde o sistema de calor duplo se combina para criar o ambiente de conservação perfeito.
4. Suporte ajustável de estantes, onde os alimentos são colocados.
5. O evaporador e os aquecedores (não visíveis) abastecem a atmosfera de calor à câmara de alimentos, aquecendo a água no evaporador.
6. A gamela de drenagem coleta a água que condensou na porta traseira para o evaporador.
7. A válvula de drenagem permite que o operador drene o evaporador, para realizar a limpeza diária.
8. A tampa inferior (não visível) oferece acesso ao serviço.
9. A tampa superior oferece acesso ao serviço.
10. A fechadura de controle pode ser removida para a assistência técnica ou substituição do microprocessador.
11. Os painéis laterais suportam o isolamento e ficam do lado de fora do gabinete.
12. O bracket recebe o suporte das estantes.
13. Os aquecedores de ar (não visíveis) fornecem calor para o controle da textura dos alimentos.
14. A porta e a trava podem ser revertidas no local.
15. A gaxeta da porta veda a câmara de alimentos contra perda de calor ou vapor.
16. A placa de identificação identifica o número de série e modelo (importantes para questões de assistência técnica e substituição de peças). A placa também exibe os dados elétricos.

CVap[®] Forno de aquecimento

controles



1. O interruptor controla a energia elétrica do gabinete.
2. Os botões dos modos (cozinhar / reaquecer / conservar) trazem ao operador a capacidade de selecionar o modo de operação desejado. Pressionar e segurar esses botões permite que o operador cancele um ciclo de cozimento, reaquecimento ou conservação da temperatura. Os botões são numerados de 1 a 8.
3. A tela digital LED exibe as definições escolhidas para temperatura do alimento, textura do alimento e tempo de cozimento conforme o gabinete esteja programado. Após apertar o botão Liga/desliga, a tela indicará o tempo restante em cada etapa do processo de cozimento.
4. As luzes LED do programa indicam qual modo está selecionado (quando estiverem acesas acima do botão).
5. O botão Liga/desliga é usado para iniciar ou parar o modo de operação selecionado. Quando estiver DESLIGADO (IDLE no visor), basta pressionar e segurar para que o operador entre no modo de programação.
6. Botões de aumento (▲) e redução (▼) da temperatura do alimento. Aperte cada botão para ajustar a temperatura.
7. Botões de aumento (▲) e redução (▼) da textura do alimento. Aperte cada botão para ajustar o nível de umidade ou crocância do alimento.
8. Botões de aumento (▲) e redução (▼) do tempo. Aperte cada botão para ajustar o tempo de cozimento.
9. O botão HACCP permite que o operador verifique as condições atuais do padrão HACCP dentro do gabinete. O operador pode verificar, no exato instante, a temperatura do alimento (E = evaporador), a textura do alimento (A = ar), o ar seco (D = diferencial), a umidade relativa (H) ou a sonda (P) a qualquer tempo durante o ciclo (ver página 10). Este botão oferece dados HACCP para controles da edição Ouro.



Qual é a diferença entre só pressionar e pressionar e segurar um botão?

Só pressionar — Pressionar o botão por menos de 1 segundo.

Pressionar e segurar — Pressionar o botão e segurar por mais de 1,5 segundo.

CVap® Forno de reaquecimento

procedimento de operação diária

AVISO

Risco de contaminação

Pode causar doença grave.

Limpe o equipamento antes do primeiro uso, para remover traços de óleos e produtos químicos industriais.

Antes de usar o equipamento pela primeira vez, realize o procedimento de limpeza diária indicado nas [páginas 18 e 19](#).

1. Prepare a unidade para o cozimento/reaquecimento/conservação da temperatura. Ajuste os suportes da estante na cavidade de reaquecimento, se necessário.
2. **Abasteça o evaporador com 3,5 galões (13,3 litros) de água antes de começar a operação.** Recomendamos abastecer manualmente primeiro, em vez de esperar que o abastecimento automático o complete. **Dica:** Acelere o pré-aquecimento inicial do gabinete usando água quente (não use água mais quente do que a temperatura desejada para o alimento). Para locais com água pesada, acrescente uma colher de sopa de vinagre branco ou suco de limão à água no evaporador, para ajudar a evitar o acúmulo de resíduos. Você pode consultar a companhia local de água em relação a possíveis tratamentos da água, necessários para a proteção da unidade. Alguns reservatórios de água contêm substâncias químicas em grandes quantidades, capazes de destruir o aço inoxidável se usados sem tratamento. O processo de evaporação pode concentrar as substâncias químicas em um nível que cause alta interação com o aço inoxidável. Quando a qualidade da água for desconhecida, as unidades de abastecimento automático devem ser conectadas à fonte d'água por meio de um deionizador/desmineralizador. A experiência mostra que ocorrerão vazamentos se não houver limpeza e enxágue do evaporador diariamente. **Evaporadores com vazamentos não são cobertos pela garantia.**

3. **Funções de programação e operação** **Usando as configurações pré-programadas**

Pré-aquecimento

- A. Ligue o interruptor. A palavra **IDLE** aparecerá no visor LED até que o operador selecione o modo. **Observação: A unidade não começa a pré-aquecer até que o botão de programa seja selecionado.**
- B. Selecione o modo pré-programado desejado (basta pressionar); Botões de 1 a 8 (consulte as diretrizes das [páginas 13 a 15](#) para ver sugestões de ciclos de cozimento/reaquecimento). Aparecerá uma luz vermelha acima do botão escolhido. As configurações de temperatura e textura do alimento foram pré-programadas para cada botão de 1 a 8 no modo padrão. O operador deve programar um valor de tempo para dar início à função do temporizador.  
- C. Assim que um botão for selecionado, o gabinete iniciará o modo Pré-aquecimento e exibirá **PRHT** no visor LED.
- D. Quando o gabinete alcançar os níveis selecionados de temperatura e textura do alimento, a palavra **LOAD** aparecerá no visor, e soará um alarme de cinco segundos.

Abastecer o gabinete / ciclo de cozimento/reaquecimento

- A. Abasteça o gabinete com o produto desejado.
- B. Verifique o tempo inserido para garantir que esteja correto (consulte a descrição dos valores). Pressione os botões de tempo ▲ e ▼ para programar um tempo para cozimento/reaquecimento (consulte as diretrizes sugeridas nas [páginas 15 a 17](#)).



CVap® Forno de aquecimento

- C. Pressione e segure o botão Liga/desliga para dar início ao temporizador. O tempo programadas de cozimento/reaquecimento será exibido com dois-pontos piscando. O tempo do ciclo de cozimento/reaquecimento começará a contagem regressiva.



- D. Quando o temporizador chegar a 00:00, soará um alarme de cinco segundos e o gabinete entrará automaticamente em modo de conservação (as configurações de temperatura e textura do alimento vem pré-programadas de fábrica para os botões de 1 a 8, no modo padrão, para conservação; o tempo é indefinido). **O modo de conservação será exibido até que o operador cancele o programa.** Consulte as diretrizes das páginas 15 a 17 na coluna à direita.

Conservar ciclo / Retirar do gabinete

- A. Quando o modo de cozimento/reaquecimento estiver concluído, soará um alarme e o visor LED exibirá a palavra **HOLD** e a contagem progressiva do temporizador. O alimento continuará conservado segundo as configurações pré-programadas até que o botão Liga/desliga seja pressionado. **HOLD** é um valor de tempo infinito.



- B. Você pode retirar o alimento após o término do ciclo de cozimento/reaquecimento, com o toque do alarme, ou pode deixar o alimento conservado, propiciando flexibilidade ao fluxo de alimentos. Recomendamos que você abra a porta por um a cinco minutos após o ciclo de cozimento/reaquecimento quando tiver selecionado os botões de 1 a 7. Isso ajudará a evitar o cozimento excessivo.

- C. O botão 8, no modo padrão, é pré-programado como o modo Conservar dedicado. Use esse botão para operar a unidade como um gabinete de conservação. Programe o temporizador pelo tempo necessário. Observação: A configuração padrão é para dez horas. Você pode usar os botões de aumentar ou



reduzir o tempo para dar início ao ciclo cronometrado, ou usar um temporizador em formato de ovo. O tempo iniciará contagem regressiva até zero; então, soará um alarme até que você acrescente tempo ou reconfigure o ciclo. Para reconfigurar, desligue o botão 8 ou outro botão de seleção. Para cancelar o ciclo, desligue o botão de seleção. O botão Liga/desliga não funciona nesta configuração.

Cancelar um ciclo

Para cancelar um ciclo de cozimento/reaquecimento a qualquer momento:

- A. Pressione e segure o botão selecionado. **A luz vermelha apagará** e a unidade voltará à posição **IDLE** no visor LED.
- ou
- B. Pressione e segure o botão Liga/desliga. **A unidade voltará à posição IDLE** no visor LED.



Mensagem ELEC no visor

Se o visor estiver mostrando a palavra **ELEC**, isso significa que houve um corte de energia. Isso pode ocorrer se houver interrupção na rede elétrica do equipamento (um blecaute), ou se o botão interruptor do equipamento for desligado durante o ciclo. Para remover a mensagem **ELEC**, **pressione e segure o botão Liga/desliga** até que o visor LED exiba a palavra **IDLE**. prossiga com a operação normal. Se a energia for interrompida por um período



AVISO

Risco de temperatura

Pode causar doença grave.

Verifique se a temperatura do alimento não entrou na zona de perigo.

longo, a temperatura do alimento pode cair abaixo da zona de segurança. Verifique se os padrões HACCP adequados foram cumpridos, antes de mandar para a assistência técnica.

Cváp® Forno de aquecimento

4. Instruções de programação

O controle da Winston permite que o operador programe manualmente o ciclo de cozimento/reaquecimento e o ciclo de conservação para cada botão de seleção (1 a 8). Consulte a descrição dos modos de programação abaixo.

E1 = Botão de temperatura do alimento / Temperatura do ciclo de cozimento/reaquecimento úmido.

Conservar E = Botão de temperatura do alimento / Temperatura do ciclo de conservação úmida.

A1 = Botão de textura do alimento / Temperatura total do forno no ciclo de cozimento/reaquecimento.

Conservar A = Botão de textura do alimento / Temperatura total do forno no ciclo de conservação.

T1 = Tempo de cozimento/reaquecimento

Cnst = Tempo de conservação infinito

Canal Botão 1	Canal Botão 2	Canal Botão 3	Canal Botão 4	Canal Botão 5	Canal Botão 6	Canal Botão 7	Canal Botão 8
E1							
Conservar E							
A1							
Conservar A							
T1							
CnST							

A. Pressione e segure o botão Liga/desliga. O visor exibirá **PROG** (Programa).



B. Pressione o botão de seleção desejado (1 a 8) para programar. A luz do visor acenderá acima do botão escolhido.

C. Para programar intervalos **E1**, **CONSERVAR E**: Pressione os botões de temperatura do alimento ▲ e ▼. **E1** será exibido, seguido dos valores de temperatura. Usando as setas, selecione a temperatura desejada. Pressione o botão de seleção para mover para o intervalo Conservar E. Pressione os botões ▲ e ▼. **E HOLD (Conservar E)** será exibido, seguido dos valores de temperatura. Usando os botões ▲ e ▼, selecione a temperatura desejada.



D. Para programar intervalos **A1**, **Conservar A**: Pressione os botões de textura do alimento ▲ e ▼. **A1** será exibido, seguido dos valores de temperatura. Usando os botões ▲ e ▼, selecione a temperatura desejada.



Pressione o botão de seleção para mover para o intervalo Conservar A. Pressione os botões de temperatura do alimento ▲ e ▼. **A HOLD (Conservar A)** será exibido, seguido dos valores de temperatura. Usando os botões ▲ e ▼, selecione a temperatura desejada.



E. Para programar o intervalo **T1**, pressione os botões de tempo ▲ e ▼. **T1** será exibido, seguido dos valores de tempo. Usando os botões ▲ e ▼, selecione os tempos desejados. **T1** só é programado usando E1 e A1.



5. Instruções de programação de cozimento constante

Para programar o forno para cozinhar continuamente (**CnST**), pressione os botões de tempo ▲ ou ▼ até que o visor apresente **CnST**.



OBSERVAÇÃO: Quando programado, **CnST** permitirá um cozimento/reaquecimento constante e **NENHUM** ciclo de conservação. **OBSERVAÇÃO:** Isso também ativa o temporizador em formato de ovo. Para cancelar o ciclo, desligue o botão de seleção. O botão Liga/desliga não funciona neste módulo.

CVap® Forno de reaquecimento

6. Operação do temporizador em formato de ovo (disponível apenas quando não há valores de conservação selecionados, Conservar E, Conservar A)

A. Um temporizador de contagem regressiva é independente do controle de calor. Para configurar o temporizador em formato de ovo, pressione os botões de tempo ▲ e ▼.



B. Quando o temporizador marcar 00:00, soará um alarme. O alarme pode ser desativado bastando pressionar o botão de tempo ▼. O equipamento não entrará em modo de conservação automático.



C. O temporizador em formato de ovo exibirá **CnST** + valor.

Para cancelar o ciclo, desligue o botão de seleção. O botão Liga/desliga não funciona neste módulo.

7. Configurar atraso no temporizador O atraso no temporizador permite que o operador especifique um período até que o forno dê início ao modo de pré-aquecimento.

A. Para inserir a programação de ATRASO, com o visor em **IDLE**, pressione e segure o botão de tempo ▲.



B. O visor LED exibirá a palavra **dLay**.

C. Selecione o botão para cozinhar, reaquecer ou conservar. A luz LED acenderá sobre o número do botão.

D. Usando os botões de tempo ▲ e ▼, programe o número de horas antes de pré-aquecer.



E. Pressione o botão Liga/desliga.



F. O visor alternará entre **dLay** e o período restante antes do pré-aquecimento.

G. No momento especificado, o modo de atraso ativará automaticamente os aquecedores e iniciará o modo de pré-aquecimento para o botão selecionado.

H. O atraso no temporizador pode ser cancelado ao pressionar e segurar o botão Liga/desliga, voltando o gabinete para o modo **IDLE**.



8. Para consultar as configurações do ciclo

A. Para visualizar a temperatura atual, pressione o botão HACCP. A visor LED consultará a temperatura do evaporador (E), a temperatura diferencial (D) e a temperatura do ar (A), em ordem, mostrando cada leitura consecutivamente, por cinco segundos.



B. Para visualizar as configurações de programação, pressione o botão de seleção (1 a 8) e pressione e segure o botão de temperatura do alimento ▼. O visor LED exibirá os seguintes valores: **E1, E HOLD (Conservar E), A1, A HOLD (Conservar A)** — consecutivamente.



Procedimentos de operação rápida usando configurações pré-programadas de fábrica

Eis algumas dicas para operar o seu gabinete de conservação e reaquecimento CVap®.

Selecionar o modo — Pressione o botão de seleção desejado (1 a 8). A luz vermelha acenderá acima do botão selecionado.

Iniciar o modo de reaquecimento — Quando a tela exibir a palavra **LOAD**, acrescente o alimento, programe o tempo (usando os botões de tempo ▲ e ▼), e então pressione e segure o botão Liga/desliga.



CVap® Forno de aquecimento

Conferir a temperatura — A temperatura da água (evaporador) pode ser consultada a qualquer momento durante o ciclo, bastando pressionar o botão HACCP.



A temperatura atual da água será exibida. Pressione o botão HACCP novamente para exibir a temperatura diferencial entre água e ar. Pressione o botão HACCP uma terceira vez para exibir a temperatura total de água e ar. Pressione o botão HACCP uma quarta vez para exibir a sonda de alimento HACCP (se aplicável). Pressione o botão HACCP uma quinta vez para exibir a umidade relativa.

Cancelar o ciclo — Todo ciclo pode ser cancelado, bastando pressionar e segurar o botão Liga/desliga do modo selecionado após o ciclo ter começado. **A palavra IDLE** aparecerá no visor e o gabinete não aquecerá até que um modo seja selecionado.



Para qualquer uma das três funções a seguir, verifique se o controle exibe a palavra "IDLE"

Alterar de Fahrenheit para centígrados — Pressione e segure o botão de temperatura do alimento ▼ e o botão de textura do alimento ▲ ao mesmo tempo, e depois alterne o botão de textura do alimento ▲ para **CENT** ou **FAHR**.

Desarmar o alarme de pouca água — Segure os botões de temperatura do alimento ▲ e ▼ alterne-os.



Definir a configuração do relógio de tempo real — No modo IDLE, pressione e segure os botões de tempo ▲ e ▼. Alterne os botões de tempo ▲ e ▼ até que o tempo seja exibido no visor de controle. Pressione os botões de tempo ▲ e ▼ para definir a hora para o horário local do operador (o padrão é a Zona de Tempo Oriental). **Depois de configurar a hora**, espere 5 segundos para que o visor volte a exibir a palavra **IDLE**. Observação: O tempo é exibido no formato 24 horas.

AVISO

Risco de temperatura

Pode causar doença grave.

Verifique se a temperatura do alimento não entrou na zona de perigo.

Mensagem ELEC no visor

Se o visor estiver exibindo a palavra ELEC, isso indica que houve interrupção de fornecimento de energia à unidade.

Isso pode ocorrer se houver interrupção na rede elétrica do equipamento (um blecaute), ou se o botão interruptor do equipamento for desligado no meio do ciclo. Para remover a mensagem **ELEC**, **pressione e segure o botão Liga/desliga** até que o visor LED exiba a palavra **IDLE**. Prossiga com a operação normal.

Se a energia for interrompida por um período longo, a temperatura do alimento pode cair abaixo da zona de segurança. Verifique se os padrões HACCP adequados foram cumpridos, antes de mandar para a assistência técnica.



Reaquecedor

Diretrizes de reaquecimento

E Aquecimento úmido/Temperatura do alimento

D Aquecimento seco

A Temperatura total do forno/Textura do alimento

Reaquecer
(minutos)

Descongelado Congelado

Conservar

Menu

	Menu	Descongelado	Congelado	Conservar
1 Cozimento úmido lento/reaquecimento E 190 D 40 A 230	Sanduíches enrolados, como cachorro-quente, frango ou hambúrguer congelado/descongelado. Itens de churrasco, como costela de porco desfiada, carne moída. Verduras, como congeladas, enlatadas, embaladas à vácuo — sacolas embaladas. Pizza (molhada, borda macia sem cor, combinação de pratos: lasanha/caçarolas/ovos).	25-35	30-70	Conservar umidificação leve automática Temperatura do alimento 150°F (66°C) Textura do alimento 160°F (71°C)
2 Cozimento úmido E 170 D 120 A 290	Pizza (molhada com borda crocante), itens de café da manhã, como panqueca no palito, rabanada, waffles, batatinhas, queijo quente, hot pockets, pedaços de pizza, burritos, rolinho de ovo, hashbrowns, tortinha de peixe, tortinha de frango, proteína grelhada, biscoitos, sobremesas: tortas/rolinhos/biscoitos em barra.	14-25	18-30	Umidificação automática Conservar cozimento Temperatura do alimento 150°F (66°C) Textura do alimento 175°F (79°C)
3 Cozimento úmido/reaquecimento E 190 D 110 A 300	Pizza para assar rápido (molhada com borda crocante), tortinha de frango, tortinha de peixe (carnes magras), sanduíches enrolados, como cachorro-quente, frango, hambúrguer congelado/descongelado, itens de churrasco, como costela de porco desfiada, proteínas ricas e combinação de alimentos: caçarolas, verduras (frescas, congeladas, enlatadas), sobremesas: biscoitos, rolinhos, tortas, bolos.	12-30	30-70	Conservar umidificação automática Temperatura do alimento 150°F (66°C) Textura do alimento 160°F (71°C)
4 Cozimento crocante E 150 D 200 A 350	Tortinha de frango crocante, tortinha de peixe, filé, pipoca/alimentos empanados, batata frita, batatas, itens geralmente feitos na frigideira (observação: os itens devem ser passíveis de cozimento)	12-30	12-60	Conservar crocância automática Temperatura do alimento 140°F (60°C) Textura do alimento 190°F (88°C)
5 Cozimento muito crocante E 130 D 220 A 350	Batatas fritas, bolinho de batata ou itens muito crocantes.	12-30	12-60	Conservar crocância automática Temperatura do alimento 130°F (54°C) Textura do alimento 190°F (88°C)
6 Reaquecimento rápido E 190 D 160 A 350	Batata assada, caçarolas.	15-40	30-90	Não conservar Remover produto quando o ciclo de reaquecimento estiver concluído
7 Cozimento E 170 D 180 A 350	Massas/bolos de cobertura, ciclo geral para assar.	20-60	60-300	Conservar cozimento automático Temperatura do alimento 150°F (66°C) Textura do alimento 180°F (82°C)
8 Ciclo de conservação geral E 150 D 30 A 180	Conservação de alimentos com textura úmida/seca.	Constante		Conservação geral Temperatura do alimento 150°F (66°C) Textura do alimento 180°F (82°C)



WINSTON INDUSTRIES
THE TASTE OF INNOVATION

Copyright © 2017 Winston Industries LLC. Todos os direitos reservados. CVap é uma marca registrada da Winston Industries LLC. O logotipo CVap é uma marca registrada da Winston Industries LLC. Todos os demais nomes de produtos e empresas podem ser marcas registradas de suas respectivas companhias.

Modelos CAT507, CAT509, CAT522 e CAT529

Diretrizes de reaquecimento

Reaquecedor

- E** Aquecimento úmido/Temperatura do alimento
- D** Aquecimento seco
- A** Temperatura total do forno/Textura do alimento

Reaquecer
(minutos)

Descongelado Congelado

Conservar

Menu

Índice	Cozimento úmido/lento/reaquecimento	E 190 D 40 A 230	Reaquecer (minutos)		Conservar
			Descongelado	Congelado	
1	Cozimento úmido lento/reaquecimento	E 190 D 40 A 230	_____	_____	Conservar umidificação leve automática Temperatura do alimento 150°F (66°C) Textura do alimento 160°F (71°C)
2	Cozimento úmido	E 170 D 120 A 290	_____	_____	Umidificação automática Conservar cozimento Temperatura do alimento 150°F (66°C) Textura do alimento 175°F (79°C)
3	Cozimento úmido/reaquecimento	E 190 D 110 A 300	_____	_____	Conservar umidificação automática Temperatura do alimento 150°F (66°C) Textura do alimento 160°F (71°C)
4	Cozimento crocante	E 150 D 200 A 350	_____	_____	Conservar crocância automática Temperatura do alimento 140°F (60°C) Textura do alimento 190°F (88°C)
5	Cozimento muito crocante	E 130 D 220 A 350	_____	_____	Conservar crocância automática Temperatura do alimento 130°F (54°C) Textura do alimento 190°F (88°C)
6	Reaquecimento rápido	E 190 D 150 A 350	_____	_____	Não conservar Remover produto quando o ciclo de reaquecimento estiver concluído
7	Cozimento	E 170 D 180 A 350	_____	_____	Conservar cozimento automático Temperatura do alimento 150°F (66°C) Textura do alimento 180°F (82°C)
8	Ciclo de conservação geral	E 150 D 30 A 180	_____	_____	Conservação geral Temperatura do alimento 150°F (66°C) Textura do alimento 180°F (82°C)

Copyright © 2017 Winston Industries LLC. Todos os direitos reservados. CVap é uma marca registrada da Winston Industries LLC. O logotipo CVap é uma marca registrada da Winston Industries LLC. Todos os demais nomes de produtos e empresas podem ser marcas registradas de suas respectivas companhias.

Diretrizes para assar

Reaquecedor

Menu	Reaquecer		Tempo para assar	Conservar	
	Temperatura do alimento	Textura do alimento		Temperatura do alimento	Textura do alimento
Coxão duro e mole Malpassado	130-135°F 54-57°C	160-175°F 71-79°C	5 a 7 horas 30 minutos por libra 66 minutos por kg	130°F 54°C	135°F 57°C
Ao ponto	140-145°F 60-63°C	170-175°F 77-79°C		140°F 60°C	145°F 63°C
Bem-passado	145-150°F 63-66°C	175-180°F 79-82°C (diferencial de 30°)		140°F 60°C	145°F 63°C
Carne em conserva (conservar no mínimo por 2 horas)	190°F 93°C	250°F 121°C	20 minutos por libra 44 minutos por kg	165°F 74°C	180°F 82°C
Peito bovino (conservar no mínimo por 2 horas)	190°F 88°C	220°F 104°C	20 minutos por libra 44 minutos por kg	165°F 74°C	180°F 82°C
Peito de frango* 4-6oz. (113-170g)	140-165°F 60-74°C	185-200°F 85-93°C	30 a 60 minutos	140°F 60°C	165°F 74°C
Peça inteira	140-165°F 60-74°C	300-350°F 149-177°C	45 a 60 minutos	140°F 60°C	165°F 74°C
Peru (25lb (11,3kg)), inteiro ou peito (recomenda-se virar a noite para a peça inteira)	140-165°F 60-74°C	300-350°F 149-177°C	5 horas ou 12 minutos por libra 27 minutos por kg	140°F 60°C	165°F 74°C
Presunto	190°F 88°C	230-300°F 110-149°C	15 minutos por libra 33 minutos por kg	150°F 66°C	160°F 71°C
Costelinha de porco (conservar no mínimo por 1 horas)	190°F 93°C	230°F 110°C	2 a 2,5 horas	140°F 60°C	165°F 74°C
Hambúrguer cru	140-165°F 60-74°C	225-350°F 107-177°C	20 a 60 minutos	140°F 60°C	165°F 74°C
Filé de peixe/fruto do mar	140-160°F 60-71°C	200-300°F 93-149°C	30 a 60 minutos	140°F 60°C	165°F 74°C

- As configurações de tempo e temperatura são apenas diretrizes recomendadas. Devido a variações da qualidade e peso dos produtos e do grau de cocção desejado, os tempos de cozimento podem precisar ser ajustados.

limpeza diária

Itens e acessórios necessários para a limpeza:

- Recipiente para a drenagem do evaporador (a menos que seja utilizada a drenagem no piso);
- Detergente germicida para alimentos;
- Agente descamante.

PERIGO

Risco elétrico

Pode causar lesão grave ou morte. Se você sentir um choque elétrico durante a operação ou limpeza, desligue o equipamento da tomada e leve para assistência por parte de um electricista profissional ou técnico treinado antes de recolocar o equipamento em atividade.

AVISO

Risco de contaminação

Pode causar doença grave ou danos ao equipamento. Limpe o equipamento diariamente para evitar possíveis riscos de contaminação.

CUIDADO

Risco de corrosão

Pode causar danos ao equipamento. Limpe o equipamento diariamente para evitar possíveis riscos de corrosão.

Limpe o evaporador diariamente para evitar o acúmulo de cloretos (sais). Os cloretos podem corroer o tanque do evaporador, possibilitando vazamentos. Os vazamentos causados pela corrosão (trazida pela falta de limpeza diária) não são abrangidos pela cobertura do fabricante.

AVISO

Risco de contaminação

Pode causar doença grave. Limpe o equipamento antes do primeiro uso, para remover traços de óleos e produtos químicos industriais.

Antes de usar o equipamento pela primeira vez, realize o procedimento de limpeza diária listado na próxima página.

Garanta uma operação segura com a limpeza diária do equipamento. Não fazer isso pode permitir que depósitos prejudiciais se acumulem, aumentando a probabilidade de contaminação dos alimentos e colocando os clientes em perigo.

procedimento de limpeza diária

⚠ CUIDADO

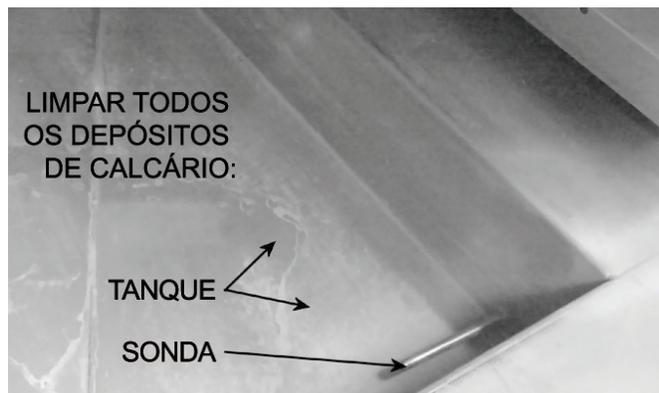
Risco de queimaduras

Pode causar lesão.

Deixe o equipamento resfriar por 30 minutos antes de limpá-lo.

Antes de cada procedimento de limpeza, desconecte o equipamento da fonte de eletricidade e deixe-o resfriar por pelo menos meia hora.

1. Coloque um recipiente vazio embaixo da válvula, abra a válvula e deixe o evaporador ser drenado.
2. Remova e limpe os suportes das estantes usando um detergente germicida para alimentos. Limpe a sonda (se houver) com sabão neutro e água.
3. Passe detergente germicida para alimentos na câmara de alimentos e no evaporador.
4. Limpe as superfícies para remover todos os acúmulos de alimentos.



5. Inspeccione a superfície do tanque, o flutuador e a sonda em busca de resíduos acumulados (ver foto abaixo). Se houver, aplique um agente descamante. Leia TODOS os avisos e siga as instruções listadas na embalagem do agente descamante.
6. Inspeccione os elementos de aquecimento (se expostos). Os elementos de aquecimento são de aço inoxidável. Se for necessário limpar, esfregue com uma escova de nylon ou Teflon[®] para retirar as partículas pesadas de alimentos. A limpeza pode ser continuada com uma esponja plástica e limpadores de base alcalina. **NÃO use escovas de aço, raspadeiras, esponjas de lã de aço nem limpadores a base de cloreto.** Siga as instruções do fabricante do limpador para uso em aço inoxidável. Enxágue bem com água limpa e seque imediatamente.
7. Enxágue todas as superfícies internas, incluindo o evaporador, e seque com uma toalha limpa.

⚠ AVISO

Risco elétrico

Pode causar lesão grave ou danos ao equipamento.

Evite jogar água nos controles e o exterior do equipamento.

Não lance jatos d'água sobre os controles ou o exterior do equipamento.

8. Enxágue, seque e substitua os suportes da estante.
9. Verifique se a válvula está fechada e abasteça o evaporador.
10. Reconecte o equipamento à tomada e deixe-o pronto para o uso.

Solução de problemas

Sabemos o quanto pode ser frustrante e custoso quando uma peça importante do equipamento precisa de reparo. O nosso objetivo é minimizar as interrupções do serviço, para que você volte à produção e operação o mais rápido possível.

Analisamos atentamente todas as solicitações de serviço. Esta análise nos ajuda a aprimorar os nossos processos de produção e a reduzir problemas de assistência dos produtos. Em geral, a maioria das falhas nos equipamentos pode ser atribuída aos três casos a seguir:

- Uso irregular e falta de cuidados;
- Problemas com a rede elétrica;
- Falhas no equipamento.

Consulte a Tabela de solução de problemas na página 22 para ver os problemas e soluções mais comuns. Se o problema enfrentado não estiver listado, ou se a solução padrão não resolvê-lo, você precisará de um técnico qualificado para diagnosticar e reparar o problema.

Se o seu equipamento ainda estiver na garantia, ou se estiver em dúvida se ela ainda é válida, ligue para o Atendimento ao cliente da Winston, pelo número 1-800-234-5286 (ou 502-495-5400). Nossa simpática equipe irá ajudá-lo a consultar a sua cobertura e, caso você esteja protegido pela garantia, ela solicitará que um técnico entre em contato com você.

Se o seu equipamento não estiver mais sob a garantia, ou se estiver em dúvida quanto à validade da mesma, ligue para o Atendimento ao cliente, pelo número 1-800-234-5286, ou acesse o nosso site, em **www.winstonind.com**, e clique na guia Assistência técnica, para localizar o serviço de assistência autorizada mais próximo de você.

Para agilizar a assistência, tenha em mãos o modelo e número de série (encontrados na placa de identificação do equipamento) quando entrar em contato.

As peças de reposição podem ser adquiridas diretamente com a fábrica, on-line.

Acesse www.winstonind.com

Tenha em mãos as seguintes informações quando entrar em contato com a Winston Industries para falar sobre assistência técnica.

1. Modelo _____ N° de série _____

(localizados na placa de identificação)

2. Seu nome _____

3. Nome da empresa _____

4. Endereço da empresa _____

5. Telefone da empresa _____

6. Tipo de problema _____

solução de problemas

PERIGO

Risco elétrico

Pode causar lesão grave ou morte.
Não tente instalar ou revisar este equipamento a menos que você seja um eletricista profissional ou técnico em assistência treinado.

Este equipamento utiliza sistemas de aquecimento de alta voltagem e temperatura, e vapor de água quente. Se usado indevidamente, tais perigos podem causar lesão grave ou morte. Para evitar acidentes, o gabinete deve ser instalado por eletricista profissional e a assistência técnica deve ser realizada somente por técnicos treinados. Disponibilize estas páginas ao técnico.

PEÇAS DE REPOSIÇÃO	NÚMERO DA PEÇA	PEÇAS DE REPOSIÇÃO	NÚMERO DA PEÇA
Válvula esfera 1/4", para transportar gabinetes	PS2896	Aquecedor de água 240V (1852 watts, 31,1 ohms)	PS2795
Rodízio deslizante com suporte	PS2934-4	Aquecedor de ar 208V (29) (2800 watts, 15,5 ohms)	PS2732
Rodízio com haste de estilo novo após 20060123-029		Removedor de água portátil	PS2696
Rodízio deslizante com suporte	PS2421-4	Motor, soprador	PS2119
Rodízio com haste de estilo antigo antes 20060123-029		Motor, soprador (Antes de novembro de 2004)	PS2100
Rodízio, 5" com bloqueio	PS2142	Resfriamento do motor	PS2098
Rodízios, 5" sem bloqueio	PS2141	Anel de vedação para tampa do dreno	PS1280-3
Rodízio, 5" Haste com bloqueio (29)	PS2343-4	Anel de vedação para flutuador	PS1216-1
Rodízio, 3" com bloqueio	PS2146	Anel de vedação para aquecedores	PS1784-3
Rodízio, Tornel, sem bloqueio, 3 hastes em T	PS2147	Anel de vedação para entrada de água	PS1786-3
Rodízios, 3" sem bloqueio	PS2540-4	Cabo de alimentação	PS2346
Rodízios 3" com bloqueio do prato	PS2310	Interruptor	PS2304
Rodízios 3" sem bloqueio do prato	PS2311	Sonda, ar	PS2178
Mesa de controle 208/240V	PS2613	Sonda, água	PS2177
Mesa de controle 208/240V Stargazer	PS2964	T-Stat de limite elevado	PS2750
Maçaneta magnética	PS1774	Trilhos, com fio	PS2359
Dobradiça	PS2116	Trilhos, com fio, (com 26)	PS2359-26
Interruptor relé de porta 3,62 Ohms	PS2991	Relé 208/240 Três postes	PS1007
Interruptor de parada Asm	PS2372	Relé principal e de ar	
Pá do ventilador	PS2371	Relé 208/240 Dois postes	PS2460
Flutuadores	PS2669	Relé do aquecedor de água	
Flutuadores SS	PS2669 SS	ScaleKleen (com 24)	PS2192-24
Tampa do evaporador	PS1806	ScaleKleen (com 12)	PS2192-12
Filtro de água externo	PS2429	Extensão da tampa superior 11" (22)	PS2351
Gaxeta da porta (superior) (22)	PS2798	Extensão da tampa superior 8,5" (22)	PS2553
Gaxeta da porta (inferior) (22)	PS2799	T-Stat de limite elevado	PS2750
Gaxeta (29-BD)	PS2796	Tube e fitas	PS2586
Gaxeta da porta, inferior	PS2150	Válvula de sela, esvaziamento próprio	PS1251
Gaxeta da porta, superior	PS2151	Válvula de retorno de água Agora em metal (e não plástico)	PS2692
Anel isolante, grande, porta (com 6)	PS1263-6	Solenóide de água (208V)	PS2754
Anel isolante, pequeno (com 6)	PS1271-6	Hastes da roda (29)	PS2540-4
Maçaneta magnética	PS1774	Válvula/solenóide da água (metal) 208/240V	PS2754
Aquecedor de ar 208V, trifásico (3004 watts, 14,4 Ohms)	PS2766	Suporte com fios para forno, prato cromado	PS2206-14
Aquecedor de ar 240V (1852 watts, 31,1 ohms)	PS2714	Suporte com fios para forno, prato cromado	PS2206-4
Aquecedor de água 208V (1803 watts, 24 ohms)	PS2174	Suporte com fios para forno, prato cromado	PS2206-6
		Trilho com fios, prato cromado	PS2980-1
		Trilho com fios, prato cromado (com 26)	PS2980-28

CVap[®] Forno de aquecimento

solução de problemas

PROBLEMA	CÓDIGO DE FALHA
O visor digital não acende.....	A
Água vazando/transbordando	G, H
Alimento ressecando.....	B, D, E, G
Alimento excessivamente úmido.....	C, F
Alimento não aquecido o bastante.....	B, D, F, G
Alimento muito quente.....	C, E
Lesão ou acidente.....	I

FALHA	CORREÇÃO
A. Disjuntor desarmado.....	Ajustar
Fusível queimado.....	Substituir
Cabo de alimentação não conectado	Ajustar
Conjunto de cabos com defeito	Ligar para a assistência
Interruptor com defeito.....	Ligar para a assistência
B. Tanque do evaporador (água) vazio	Ajustar, consulte a página 10
C. Temperatura do alimento com configuração muito elevada	Ajustar, consulte as páginas 10 a 12
D. Temperatura do alimento com configuração muito reduzida.....	Ajustar, consulte as páginas 10 a 12
E. Textura do alimento com configuração muito elevada	Ajustar, consulte as páginas 10 a 12
F. Textura do alimento com configuração muito reduzida	Ajustar, consulte as páginas 10 a 12
G. Gaxeta da porta com defeito	Substituir
H. Válvula de drenagem com defeito ou faltando	Substituir
I. Lesão ou acidente — ligar para o fabricante.....	Tel: 1-800-234-5286

Garantia & Termos e condições

Garantia limitada de 1 ano (excluindo gaxetas, lâmpadas, mangueiras, cabos de alimentação, painéis de vidro, escorredores, baterias e evaporadores). Isenção de garantia por não realização de limpeza.

A WINSTON SE ISENTA EXPRESSAMENTE DE TODAS AS DEMAIS GARANTIAS, EXPRESSAS OU IMPLÍCITAS, INCLUINDO TODA E QUALQUER GARANTIA IMPLÍCITA DE ADEQUAÇÃO A FIM ESPECÍFICO E TODA E QUALQUER GARANTIA DE COMERCIALIZIDADE.

Solicite um informe de garantia completo ou acesse:

www.winstonind.com/Documents/4272V089_zap_warranty_agreement.pdf

Os termos e condições de venda dos produtos da Winston Foodservice estão disponíveis aqui:

www.winstonind.com/Documents/4272X833_terms_and_conditions_of_sale.pdf

Tanto a Garantia quanto os Termos e condições são parte integrante do presente documento.

Compre peças da Winston on-line!

Peças e acessórios para os nossos produtos estão disponíveis para compra em nosso site seguro — é a sua loja para tudo em peças de reposição originais da Winston. As peças foram criadas especificamente para os nossos produtos e podem ajudá-lo a economizar com reparos custosos, tudo isso enquanto se preserva a validade da garantia.

<http://www.winstonparts.com/>



Winston Foodservice | 2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299
1.800.234.5286 | 1.502.495.5400 | Fax 1.502.495.5458 | www.winstonfoodservice.com