

La série comprend :

- HA4002
- HA4003
- HA4005
- HA4503
- HA4507
- HA4508
- HA4009
- HA4509
- HA4511
- HA4519
- HA4022
- HA4522
- HL4022
- HL4522
- HMA018



BIENVENUE

Si vous avez des questions au sujet de votre équipement CVap, veuillez contacter votre siège social, votre distributeur local ou le centre du service clientèle Winston au 1.800.234.5286 ou au 1.502.495.5400 ou envoyez un e-mail à customercare@winstonind.com.

COORDONNÉES :

Internet : www.winstonfoodservice.com
Adresse e-mail : customercare@winstonind.com
Numéro de téléphone : 1.800.234.5286 | 1.502.495.5400
Numéro de fax : 1.502.495.5458
Courrier : 2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299 USA

TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité importantes	2-3
Installation générale	3-4
Comment fonctionne votre CVap	5
Procédure de nettoyage quotidien	6-7
Garantie et conditions générales	8

AVERTISSEMENTS ET INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Comme c'est le cas pour la plupart des équipements de cuisine, votre armoire chauffante CVap doit être utilisée avec précaution. Veuillez lire les avertissements suivants afin d'éviter des blessures potentielles.

DANGER : Risque électrique

Peut provoquer des blessures graves ou la mort >> N'essayez pas d'effectuer l'entretien de cet équipement à moins d'être un électricien agréé ou un agent chargé de l'entretien formé.

Étant donné que cet équipement utilise la haute tension, il doit être installé et entretenu par un électricien agréé ou un agent chargé de l'entretien formé. Essayer d'installer ou d'effectuer l'entretien vous-même pourrait entraîner des blessures graves potentiellement fatales.

Si vous ressentez une décharge électrique en touchant l'équipement, coupez immédiatement l'alimentation (tirez le cordon ou coupez le disjoncteur) et appelez un agent chargé de l'entretien formé pour la réparation. Le non respect de cette consigne pourrait entraîner des blessures graves potentiellement fatales.

Assurez-vous de toujours mettre l'interrupteur d'alimentation sur OFF chaque fois que l'équipement n'est pas utilisé.

AVERTISSEMENT : Risque de brûlure

Peut causer des blessures graves >> Évitez la vapeur chaude qui émane lorsque vous fermez ou ouvrez la porte de l'armoire.

L'équipement utilise la vapeur d'eau chauffée qui transfère la chaleur beaucoup plus rapidement et efficacement que l'air sec à la même température. Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez les portes ou lorsque vous intervenez dans l'équipement, car la vapeur chauffée peut rapidement causer des brûlures.

AVERTISSEMENT : Risque de contamination

Peut entraîner des maladies graves ou l'endommagement de l'équipement >> Nettoyez l'équipement chaque jour afin d'éviter des risques de contamination potentiels.

Nettoyez l'équipement chaque jour afin de prévenir l'accumulation des résidus d'aliment ou de chlorures, qui pourrait également endommager l'inox et contaminer les aliments. Le non respect des procédures de nettoyage appropriées peut annuler la garantie.

Avant une première utilisation de l'équipement, suivez la procédure de nettoyage quotidien mentionnée sur les pages 6 à 7.

ATTENTION : Risque électrique

Peut provoquer des blessures >> Ne connectez pas l'équipement à un interrupteur externe.

Afin d'éviter un risque lié à la reconfiguration par inadvertance du disjoncteur thermique, cet équipement ne doit pas être alimenté par le biais d'un interrupteur externe, tel qu'un minuteur, ni connecté à un circuit régulièrement activé et désactivé par l'équipement.

ATTENTION : Risque de brûlure

Peut entraîner des blessures >> Laissez l'équipement refroidir pendant 30 minutes avant d'essayer de le nettoyer.

Assurez-vous de toujours laisser l'équipement refroidir avant de le nettoyer afin d'éviter des brûlures potentielles.

AVERTISSEMENT : Risque pour la sécurité, utilisation prévue

Peut entraîner des blessures graves ou l'endommagement de l'équipement >> Supervisez les personnes non formées, jeunes ou handicapées.

1. Le présent équipement n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles, ou mentales limitées ou qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf si ces personnes sont supervisées ou si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'équipement par une personne responsable de leur sécurité.
2. Les enfants doivent toujours être supervisés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'équipement.
3. L'équipement est prévu pour être utilisé pour des applications commerciales, par exemple, dans les cuisines des restaurants, des cantines, des hôpitaux et dans des entreprises commerciales telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas pour une production massive continue des aliments.

ATTENTION : Risque lié à la haute température et à la graisse Peut provoquer l'endommagement de l'équipement >> Évitez de placer l'équipement près d'une source de chaleur intense ou dans une atmosphère chargée de graisse.

Ne placez pas l'équipement dans des endroits où la température dépasse 38°C (100°F). Un bouclier thermique peut être nécessaire pour éviter que l'exposition à la chaleur et aux vapeurs chargées de graisse n'affectent l'équipement s'il est proche des appareils générateurs de chaleur, de vapeur ou de graisse (notamment les grils, cuiseurs, fours, etc.). Un excès de chaleur et de graisse dans les cavités de l'équipement peut provoquer la défaillance des composants électriques.

PROCÉDURE DE REMPLISSAGE D'EAU

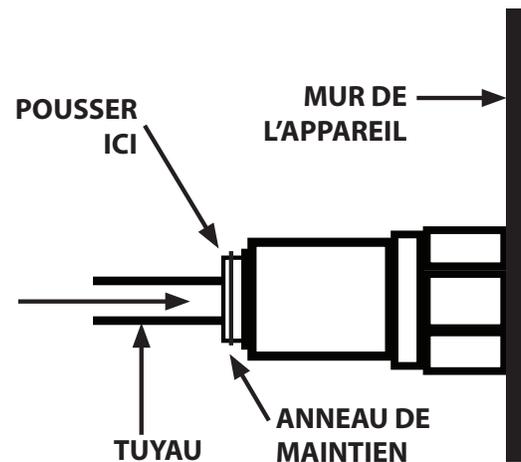
Alimentation en eau

Pour qu'il puisse bien fonctionner, l'évaporateur de cette armoire doit être rempli d'eau propre et potable. Au fur et à mesure que l'eau s'évapore, tous les minéraux contenus dans l'eau se déposeront sur la surface de l'évaporateur. Ces dépôts de minéraux inhiberont le transfert de la chaleur. Les dépôts peuvent également dégrader et endommager l'acier inoxydable. Le meilleur moyen d'éviter les dépôts de minéraux consiste à nettoyer l'équipement chaque jour. Il est également recommandé de contacter votre compagnie des eaux pour des conseils sur comment réduire l'accumulation des dépôts.

Pour les endroits avec l'eau calcaire, ajoutez une cuillère à soupe (15 ml) de vinaigre blanc ou de jus de citron dans de l'eau pour réduire l'accumulation du calcaire. Veuillez envisager également de contacter l'autorité locale qui vous approvisionne en eau afin de demander des conseils sur un possible traitement de l'eau pour protéger l'équipement. La teneur en produit chimique de certaines alimentations en eau est suffisamment élevée pour endommager l'inox (si l'eau n'est pas traitée avant d'être utilisée). Le processus d'évaporation peut concentrer les produits chimiques dans l'eau à un niveau qui pourrait causer une réaction pouvant endommager l'inox.

INSTALLATION DU REMPLISSAGE AUTOMATIQUE D'EAU

Insérez le tuyau et poussez-le complètement dans le raccord. (Schéma de référence sur cette page.) Une fois installé, essayez d'extraire le tuyau du raccord en le tirant de telle sorte que l'anneau de maintien apparaisse (à environ 1,6 mm (1/16 po)) et que le tuyau ne puisse pas être retiré.



La température d'eau d'entrée ne peut pas dépasser 60°C (140°F) et la pression d'eau d'entrée doit être comprise entre 20 et 150 psi (1,4 Kgf/cm² à 10,5 Kgf/cm² (kilogramme-force par centimètre carré)).

ATTENTION : Risque lié à la température élevée Peut provoquer l'endommagement de l'équipement >>

Remplissez l'évaporateur d'eau avant de mettre l'appareil en marche et ne laissez pas l'eau dans l'évaporateur se sécher.

ATTENTION : Les équipements dotés de systèmes de remplissage d'eau automatiques NE DOIVENT PAS FONCTIONNER À SEC. Le robinet d'eau pourrait être endommager par la chaleur.

Il incombe au propriétaire et à l'installateur de s'assurer que l'installation est conforme aux codes de plomberie locaux et nationaux.

ÉLECTRIQUE

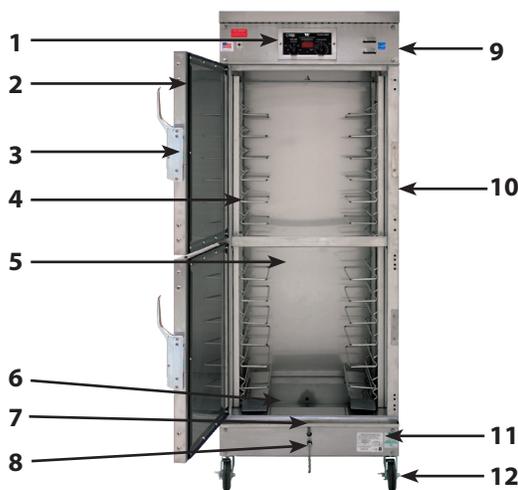
L'équipement est expédié de l'usine avec un cordon d'alimentation de 2 134 mm (84 po) (minimum) et une fiche. Il pourrait s'avérer nécessaire de recruter un électricien agréé pour installer la sortie ou le câblage approprié. Winston ne recommande pas de raccorder directement l'unité.

EXIGENCES DE VENTILATION

Distance d'aération – Pour pouvoir bien fonctionner, l'équipement aura besoin de suffisamment d'espace pour la circulation de l'air. Prévoyez un espace d'au moins 51 mm (2 po) sur tous les côtés de l'armoire, notamment autour des trous de ventilation. Vous devez veiller à éviter de déposer l'armoire près d'un produit combustible. Elle doit être installée avec les appuis, les pieds et les roulettes fournis. Les équipements de demi-taille peuvent être empilés les uns sur les autres uniquement avec un kit d'empilage fourni par Winston et suivant les instructions contenues dans le kit. Votre garantie peut être annulée si vous ne respectez pas ces exigences de ventilation.

IDENTIFICATION DU COMPOSANT

Armoire de taille réelle illustrée. Les éléments sont communs à toutes les armoires chauffantes.



1. **Panneau de contrôle** – contient un interrupteur et une rosace de commande. Permet à l'utilisateur de programmer la température et la texture des aliments. La rosace peut être retirée pour l'entretien ou pour remplacer le microprocesseur.
2. **Le joint d'étanchéité de porte** protège la chambre pour aliments contre la perte de chaleur et de vapeur.
3. **La porte et le loquet** peuvent être inversés sur le site.
4. **Rampes réglables** – situées sur les deux côtés à l'intérieur de l'équipement, elles aident à maintenir les tiroirs, les bacs, les étagères et les plateaux.

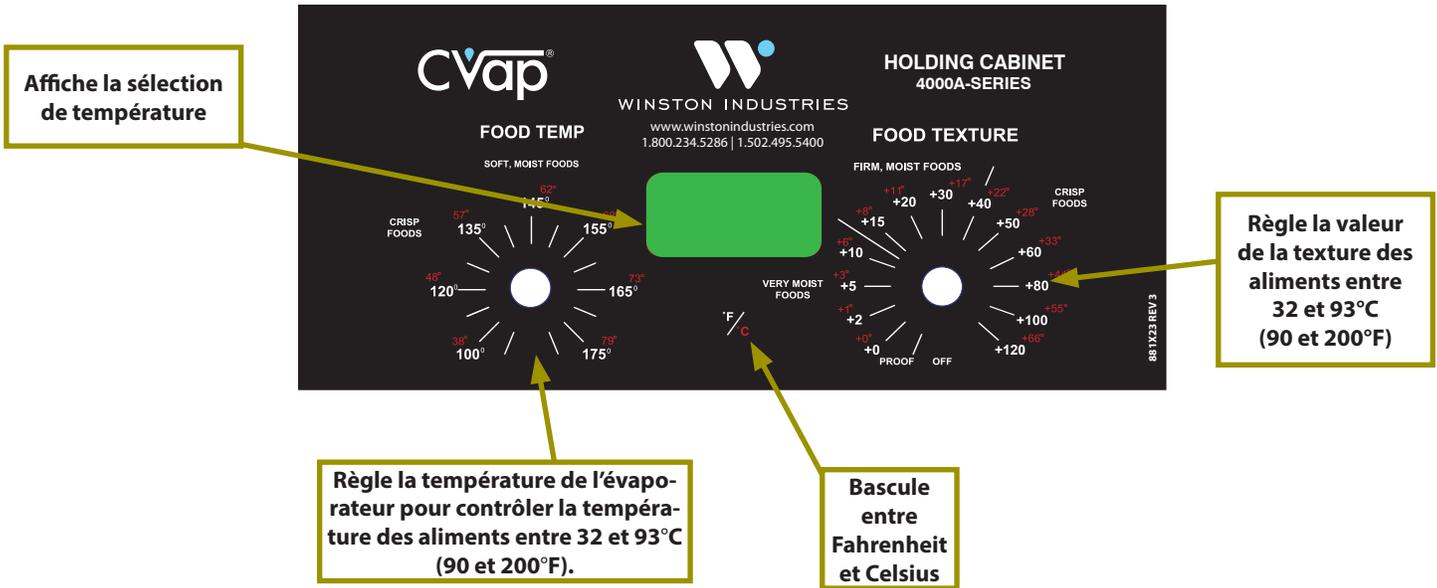
⚠ ATTENTION : Risque lié à la haute température et à la graisse Peut provoquer l'endommagement de l'équipement >> Évitez de placer l'équipement près d'une source de chaleur intense ou dans une atmosphère chargée de graisse.

Évitez de placer l'équipement dans un endroit où les températures d'air autour de l'équipement dépassent 38°C (100°F). Un bouclier thermique peut être nécessaire pour éviter que l'exposition à la chaleur et les vapeurs chargées de graisse n'affectent l'équipement s'il est proche des appareils générateurs de chaleur, de vapeur ou de graisse (notamment les grils, les cuiseurs, les fours, etc.). Un excès de chaleur et de graisse dans les cavités de l'équipement peut provoquer la défaillance des composants électriques.

Hotte de ventilation – Généralement, il n'est pas nécessaire d'installer cet équipement sous un système de ventilation mécanique (hotte de ventilation). Consultez les codes locaux en matière de santé et d'incendie pour des exigences spécifiques.

5. **Chambre pour aliments** – cavité de chauffage où le système de chauffage double se réunit pour créer l'environnement de stockage parfait.
6. **L'évaporateur et les chauffages** (non visibles) – fournissent une atmosphère de vapeur à la chambre pour aliments en réchauffant l'eau dans l'évaporateur.
7. **La gouttière** amasse l'humidité qui se condense sur la porte.
8. **Le robinet de vidange** (ou bouchon de vidange) permet la vidange de l'eau de l'évaporateur.
9. **Le rembobineur** (derrière l'unité si disponible) fournit le rangement pour le câble d'alimentation.
10. **Les réchauffeurs d'air** (non visibles) – fournissent la chaleur pour le contrôle précis de la texture des aliments.
11. **La plaque d'identification** identifie le numéro du modèle et le numéro de série (important pour l'entretien et la commande des pièces), la tension, l'alimentation et les informations électriques. L'étiquette des exigences électriques détermine que cet équipement s'utilise uniquement avec un circuit de dérivation individuel.
12. **Les roulettes** permettent un mouvement facile lorsque les roulettes avant sont en position débloquée.

COMMANDES – SÉRIE 4000A



COMMENT FONCTIONNE VOTRE CVAP

INTERRUPTEUR DE MARCHE/ D'ARRÊT	Excite la commande et l'évaporateur ainsi que les systèmes de chauffage d'air. Remplissez d'eau potable avant de mettre en marche.
TEMPÉRATURE DES ALIMENTS	Réglez le bouton Food Temp (température des aliments) pour augmenter/réduire la température par incrément de 1°C (1°F).
TEXTURE DES ALIMENTS	Réglez le bouton Food Texture (Texture des aliments) pour augmenter/réduire la température par incrément de 1°C (1°F).
CONVERTISSEZ °F en °C ou °C en °F	Appuyez longuement (maintenez enfoncé pendant 3 secondes puis relâchez) la touche °F/°C (indiquée ci-dessus) pour basculer entre les relevés de température actuels. L'affichage de la température par défaut peut être changé en appuyant sur la touche °F/°C pendant 4 secondes. Choisissez entre AF pour la température de l'air en Fahrenheit, AC pour la température de l'air en Celsius, EF pour la température de l'évaporateur en Fahrenheit et EC pour la température de l'évaporateur en Celsius.
NETTOYAGE QUOTIDIEN	L'inox peut se rouiller si l'on laisse reposer la saleté sur l'équipement. Nettoyez l'équipement chaque jour. Retirez les pièces desserrées et lavez-les dans le lavabo. Rincez-les correctement. N'utilisez pas de chlore.
BOUTON DE RÉINITIALISATION DE L'ARMOIRE (UNITÉS INTERNATIONALES UNIQUEMENT)	(Situé à l'arrière de l'unité près du dessus) Il réinitialise le thermostat dans le cas où le thermostat de limite supérieure de température se déclenche. Pour réinitialiser, laissez l'armoire refroidir jusqu'à ce que la température redescende en dessous de 121°C (250°F). Appuyez le bouton de réinitialisation de la limite supérieure de température. Si le thermostat de limite supérieure de température se déclenche fréquemment, contactez un technicien d'entretien pour la réparation.
SERVICE TECHNIQUE ET DÉPANNAGE	Si vous avez des questions au sujet de votre équipement CVap, veuillez contacter votre siège social, votre distributeur local ou le centre du service clientèle Winston. Site Internet : winstonfoodservice.com Adresse e-mail : customercare@winstonind.com Numéro de téléphone : 1.800.234.5286 +1.502.495.5400 (De 8h à 17h EST, de lundi à vendredi)



NETTOYAGE QUOTIDIEN

Accessoires et produits de nettoyage requis

- Bac pour vidanger l'évaporateur (sauf si un drain de plancher est utilisé)
- Détergent germicide de qualité alimentaire
- Détartrant

DANGER : Risque électrique

Peut provoquer des blessures graves ou la mort >> Si vous ressentez une décharge électrique pendant l'utilisation ou le nettoyage, débranchez l'équipement et faites-le entretenir par un électricien agréé ou un agent chargé de l'entretien formé avant de le remettre en service.

AVERTISSEMENT : Risque de contamination

Peut entraîner des maladies graves ou l'endommagement de l'équipement >> Nettoyez l'équipement chaque jour afin d'éviter des risques de contamination potentiels.

Garantissez une exploitation sûre en nettoyant l'équipement quotidiennement. Le non respect de cette consigne peut favoriser l'accumulation des dépôts nocifs, augmentant ainsi les risques de contamination des aliments tout en mettant les consommateurs en danger.

ATTENTION : Risque de corrosion

Peut causer l'endommagement de l'équipement >> Nettoyez l'équipement chaque jour afin d'éviter des risques de corrosion potentiels.

Nettoyez l'évaporateur chaque jour afin d'éviter l'accumulation des chlorures (sels). Les chlorures peuvent favoriser la corrosion du réservoir de l'évaporateur au point de provoquer une fuite. Les fuites causées par la corrosion, qui résulte du non respect de la consigne de nettoyer chaque jour, ne sont pas couvertes par la garantie du fabricant.

AVERTISSEMENT : Risque de contamination

Peut provoquer des maladies graves >> Nettoyez l'équipement avant sa première utilisation afin de retirer les traces de produits chimiques et d'huiles industriels.

Avant une première utilisation de l'équipement, appliquez la procédure de nettoyage quotidien présentée dans la colonne de droite.

NETTOYAGE QUOTIDIEN, PROCÉDURE DE NETTOYAGE QUOTIDIEN

ATTENTION : Risque de brûlure

Peut entraîner des blessures >> Laissez l'équipement refroidir pendant 30 minutes avant d'essayer de le nettoyer.

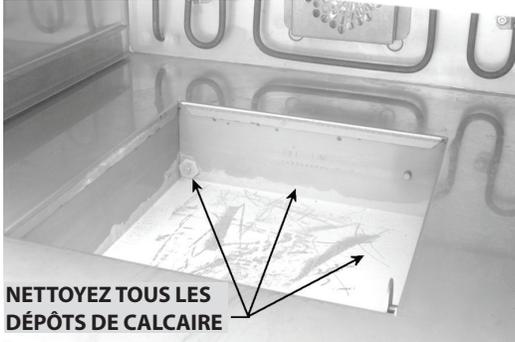
Avant chaque procédure de nettoyage, déconnectez l'équipement de la source d'alimentation électrique et laissez-le refroidir pendant au moins une demi-heure

1. Placez un bac vide sous le robinet (ou bouchon) de vidange, tournez le robinet de vidange (ou retirez le bouchon) et laissez l'évaporateur se vider.
2. Retirez tous les conduits (qui se trouvent sur les parois internes), les rampes réglables, les tiroirs, les bacs et les égouttoirs et lavez à l'aide d'un agent germicide de qualité alimentaire. Rincez et laissez sécher.
3. Appliquez un détergent germicide de qualité alimentaire sur la chambre pour aliments et l'évaporateur.

REMARQUE : Afin de vous assurer que la porte/les portes s'ouvre/ouvrent et se ferme/ferment facilement, vérifiez les charnières (sur la porte et à l'avant de la cavité de l'équipement) afin de vous assurer qu'elles sont bien bouclées, en bonne condition de fonctionnement et qu'elles ne sont pas excessivement usées.

4. Nettoyez les surfaces intérieures pour retirer tous les dépôts d'aliments.

- Recherchez les dépôts de calcaire sur la surface du réservoir, le capteur de niveau, le tube de remplissage et la sonde (voir la photo ci-dessous). S'il y en a, appliquez-y un agent détartrant. Lisez TOUS les avertissements et suivez les instructions données sur l'emballage de l'agent détartrant.



NETTOYEZ TOUS LES DÉPÔTS DE CALCAIRE

- Nettoyez toutes les surfaces externes avec un détergent doux notamment les endroits où la porte se scelle. Nettoyez également le joint d'étanchéité. Cette procédure prolongera la durée de vie du joint d'étanchéité.

ATTENTION : Risque de fuite

Peut provoquer l'endommagement de l'équipement >> Faites preuve de prudence lorsque vous nettoyez le tuyau en plastique. L'endommagement du tuyau peut provoquer des fuites à l'intérieur de l'équipement.

- Inspectez les éléments de chauffage (s'ils sont exposés). Les éléments sont en inox. Si le nettoyage est requis, brossez avec une brosse Teflon™ ou à poils en nylon pour retirer les particules d'aliments lourds. Vous pouvez davantage nettoyer avec un tampon de récurage en plastique et des nettoyants à base d'alcalin. Vous NE devez PAS utiliser des brosses métalliques, des racleurs, des tampons en laine d'acier ou des nettoyants à base de chlorure. Suivez les instructions du fabricant du nettoyant pour l'utiliser sur l'inox. Assurez-vous de bien rincer avec de l'eau propre et d'essuyer immédiatement.

AVERTISSEMENT : Risque électrique

Peut provoquer des blessures personnelles graves et l'endommagement de l'équipement >> Évitez de pulvériser de l'eau sur l'extérieur de l'équipement ou sur les commandes.

- Rincez toutes les surfaces internes, y compris l'évaporateur et séchez avec une serviette propre. **Évitez de pulvériser de l'eau sur l'extérieur de l'équipement ou sur les commandes.**
- Remplacez les conduits et les supports de rampe.
- Fermez le robinet de vidange ou vérifiez le joint torique sur le tuyau de vidange, remplacez le bouchon de vidange et remplissez l'évaporateur.
- Reconnectez l'équipement à l'alimentation électrique et préparez l'équipement à l'emploi.

GARANTIE ET CONDITIONS GÉNÉRALES

Garantie limitée de 1 an (hors joints, lampes, tuyaux flexibles, cordons d'alimentation, panneaux de verre, paniers de friteuses, batteries et évaporateurs). Exclusion de garantie pour défaut de nettoyage. WINSTON EXCLUT EXPRESSÉMENT TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE IMPLICITE D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER ET TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE.

Consultez-nous pour une divulgation complète de la garantie ou allez sur :
www.winstonind.com/Documents/4272V089_zap_warranty_agreement.pdf.

Les conditions générales de vente des produits Winston Foodservice sont disponibles ici :
www.winstonind.com/Documents/4272X833_terms_and_conditions_of_sale.pdf.

La garantie et les conditions générales de vente sont partie intégrante du présent document.

Achetez les pièces de rechange Winston en ligne !

Vous pouvez acheter les pièces et accessoires de nos produits sur notre site en ligne sécurisé – c'est votre point de contact unique pour les pièces de rechange Winston d'origine. Ces pièces sont conçues précisément pour nos produits et peuvent vous aider à empêcher des réparations onéreuses tout en maintenant la couverture de la garantie importante.

www.winstonind.com/buyparts/.



Winston Foodservice est un département de Winston Industries LLC

2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299

800.234.5286 | +1.502.495.5400 | Fax +1.502.495.5458 | www.winstonfoodservice.com