HA SERIES

Руководство по эксплуатации теплового шкафа CVap®

Модели серии:

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

doc20181109wlp1rev00
wp 11.09.18

ЗДРАВСТВУЙТЕ!

Если у вас есть вопросы об оборудовании CVap, 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 или 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	3–4
Устройство теплового шкафа CVap	5
Процедура ежедневной очистки	6–7
Гарантийные обязательства и условия	8

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Используйте тепловой шкаф CVap 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 устанавливать и обслуживать только лицензированный электрик или квалифицированный специалист по обслуживанию. Попытки самостоятельной установки или обслуживания оборудования могут привести к серьезным, потенциально смертельно опасным травмам.

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.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность ожога

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

В оборудовании используется горячий водяной пар, который обеспечивает нагревание гораздо быстрее и эффективнее, чем сухой воздух той же температуры. Открывайте дверцы и используйте тепловой шкаф 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 страницах 6–7.

⚠ 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.

© Winston Foodservice, 2018. Все права защищены. CVap является зарегистрированным товарным знаком Winston Industries LLC. Логотип CVap является товарным знаком Winston Industries LLC. Остальные наименования компаний и изделий могут быть товарными знаками соответствующих компаний.

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 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.

ПРОЦЕДУРА НАПОЛНЕНИЯ ВОДОЙ

Подача воды

Для надлежащей работы испаритель теплового шкафа необходимо наполнять чистой питьевой водой.
При испарении воды содержащиеся в ней минералы откладываются на поверхности испарителя. Минеральные отложения препятствуют теплообмену. Минеральные отложения могут повредить нержавеющую сталь. Ежедневная очистка — лучший способ избежать минеральных отложений. Рекомендуем обратиться в компанию по водоснабжению за консультацией по сокращению нароста отложений.

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.

УСТАНОВКА СИСТЕМЫ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ПОДАЧИ ВОДЫ

Установите трубку в разъем до упора. (См. иллюстрацию на этой странице.) Посте установки потяните трубку из разъема, чтобы вытащить стопорное кольцо (около 1,6 мм (1/16")) и зафиксировать трубку.

Прежде чем подключить установленную систему подачи воды к системе автоматического заполнения, обязательно пропустите воду через систему подачи воды, чтобы очистить ее от мусора. Мусор в системе подачи воды может привести к повреждению соленоида. На такие повреждения гарантия не распространяется.

Температура поступающей воды не должна превышать 60 ˚C (140 ˚F), а давление должно составлять от 1,4 до 10,5 килограмм-силы на квадратный сантиметр (20–150 psi).

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.

ВНИМАНИЕ! 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 обязаны убедиться, что установка соответствует всем региональным нормам и правилам водоснабжения.

ЭЛЕКТРИЧЕСТВО

В заводской комплект входит шнур питания длиной не менее 2134 мм (84") и вилка. В некоторых случаях необходимо нанять лицензированного электрика для установки розетки или прокладки проводов. Компания Winston не рекомендует подключать оборудование напрямую.

ТРЕБОВАНИЯ К ВЕНТИЛЯЦИИ

Зазор для вентиляции. Для надлежащей работы оборудованию необходимо пространство для циркуляции воздуха. Оставьте зазор не менее 51 мм (2") с каждой стороны шкафа, особенно вокруг вентиляционных отверстий. Не устанавливайте шкаф рядом с легковоспламеняющимися материалами. Установите шкаф на входящие в комплект опоры, ножки или колесики. Оборудование в половину высоты 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.

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.

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 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.

5. **Тепловая камера** — отделение для хранения с двойной системой подогрева и идеальными условиями.
6. **Испаритель и нагреватели** (не видны) производят пар для тепловой камеры путем нагревания воды в испарителе.
7. **Желоб** собирает влагу, которая конденсируется на дверце.
8. **Сливной кран** (или сливная крышка) предназначен для спуска воды из испарителя.
9. **Держатель шнура** (расположен на задней стенке некоторых моделей) предназначен для хранения шнура питания.
10. **Нагреватели воздуха** (не видны) обеспечивают нагрев для точного контроля консистенции пищи.
11. **Паспортная табличка** содержит номер модели и серийный номер (необходимо для обслуживания и заказа запасных частей) и сведения о напряжении, питании и электрических характеристиках. На ярлыке с требованиями к электропитанию указано, что оборудование необходимо подключить к отдельной отходящей линии.
12. **Колесики** в разблокированном положении позволяют легко передвигать шкаф.

ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ — 4000 SERIES

A-Series

УСТРОЙСТВО ТЕПЛОВОГО ШКАФА CVAP

ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ	Включает панель управления, испаритель и системы нагрева воздуха. Залейте питьевую воду до включения.
ТЕМПЕРАТУРА ПИЩИ	Температуру пищи можно увеличивать или уменьшать с шагом 1 °C (1 °F).
КОНСИСТЕНЦИЯ ПИЩИ	Выберите консистенцию пищи, чтобы увеличить или уменьшить разницу температур (по сравнению с настроенной температурой пищи) с шагом 1 °C (1 °F).
ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ С °F на °C или с °C на °F	Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку °F/°C (как показано на иллюстрации), чтобы изменить единицу измерения температуры. 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 стенке шкафа сверху.) Перезагружает термостат при срабатывании термостата 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.

ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА

Принадлежности и расходные материалы для очистки

- Резервуар для слива воды из испарителя (если не используется сток в полу)
- Бактерицидное моющее средство, пригодное для применения в пищевой промышленности
- Средство для удаления накипи

ОПАСНО!

Электрическое напряжение

Может привести к серьезным травмам или смерти >> Если вы ощущаете воздействие электрического тока во время эксплуатации или очистки, отключите питание и вызовите лицензированного электрика или специалиста по обслуживанию, прежде чем продолжить эксплуатацию оборудования.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность загрязнения

Может привести к серьезному заболеванию или повреждению оборудования >> Ежедневно очищайте 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.

ВНИМАНИЕ!

Опасность коррозии

Может привести к повреждению оборудования >> Ежедневно очищайте оборудование, 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.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность загрязнения

Может привести к серьезному заболеванию >> Очистите оборудование перед первым использованием, чтобы удалить остатки промышленных химических веществ и масел.

Перед первым использованием оборудования выполните процедуру ежедневной очистки, описанную в правом столбце.

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 сливной кран (или крышку) и поверните сливной кран (или снимите крышку), чтобы слить воду из испарителя.
2. Извлеките все трубы (расположенные на внутренних стенках), направляющие, лотки, противни и полки и вымойте внутреннюю поверхность бактерицидным моющим средством, предназначенным для применения в пищевой промышленности. Сполосните и дождитесь высыхания.
3. Вымойте тепловую камеру и испаритель бактерицидным моющим средством, предназначенными для применения в пищевой промышленности.

ПРИМЕЧАНИЕ. Чтобы дверцы легко открывались и закрывались, убедитесь, что петли (на дверце 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, указателе уровня воды, трубке подачи воды и датчике (см. фотографию). При необходимости используйте средство для удаления накипи. Прочтите все предупреждения и следуйте инструкциями на упаковке средства для удаления накипи.

6. Протрите все внешние поверхности мягким моющим средством, особенно по периметру дверцы. 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. 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.

8. Промойте все внутренние поверхности, включая испаритель, и вытрите сухим полотенцем. **Не мойте внешнюю поверхность оборудования или элементы управления под струей воды.**

9. Установите трубы и направляющие.

10. Закройте сливной кран или убедитесь, что на сливной трубе установлено уплотнительное кольцо, установите сливную крышку и заполните испаритель.

11. Подключите оборудование к источнику питания и подготовьте к использованию.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА И УСЛОВИЯ

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.

Для раскрытия полной информации по гарантийным обязательствам обратитесь к нам или перейдите по ссылке ниже:
www.winstonind.com/Documents/4272V089_zap_warranty_agreement.pdf.

Условия продажи продукции компании Winston Foodservice доступны по следующей ссылке:
www.winstonind.com/Documents/4272X833_terms_and_conditions_of_sale.pdf.

Гарантийные обязательства и условия продажи являются неотъемлемой частью данного документа.

Покупайте запасные части Winston онлайн!
Запасные части и дополнительные приспособления для нашей продукции можно приобрести через наш защищенный сайт (магазин), в котором вы сможете купить все нужные оригинальные запасные части Winston. Эти запасные части разработаны специально для наших продуктов и помогут сэкономить на дорогостоящих ремонтах, сохраняя при этом действие гарантии.
www.winstonind.com/buyparts/.

Winston Foodservice является подразделением компании Winston Industries LLC
2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299
(800) 234-52-86 | +1 (502) 495-54-00 | Факс: +1 (502) 495-54-58 | www.winstonfoodservice.com