

A série inclui:

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



BEM-VINDO

Se tiver dúvidas sobre os equipamentos CVap, fale com o departamento corporativo, o distribuidor local ou o Centro de atendimento ao cliente da Winston, pelo número 1.800.234.5286 ou 1.502.495.5400, ou envie um e-mail para customercare@winstonind.com.

INFORMAÇÕES DE CONTATO:

Internet: www.winstonfoodservice.com

E-mail: customercare@winstonind.com

Telefone: 1.800.234.5286 | 1.502.495.5400

Fax: 1.502.495.5458

Correio: 2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299 EUA

CONTEÚDOS

Informações importantes de segurança	2-3
Instalação geral	3-4
Como funciona o seu CVap	5
Procedimento de limpeza diária	6-7
Garantia & Termos e condições	8

AVISOS E INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

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

PERIGO: Risco elétrico

Pode causar lesão grave ou morte >> Não tente consertar este equipamento a menos que você seja um electricista profissional ou técnico em assistência treinado.

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.

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.

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 gabinete.

Este equipamento 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 do equipamento, pois o vapor quente pode causar queimaduras rapidamente.

AVISO: Risco de contaminação

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

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

Antes de usar o equipamento pela primeira vez, realize o procedimento de limpeza diária listado nas páginas 6-7.

ATENÇÃO: Risco elétrico

Pode causar lesão >> Não conecte o equipamento a um dispositivo alternador externo.

Para evitar o risco de reiniciar sem intenção o bloqueio térmico, este equipamento não pode ser ligado a dispositivo alternador externo, como um temporizador, nem conectado a circuito que liga e desliga periodicamente.

ATENÇÃO: Risco de queimaduras

Pode causar lesão >> Deixe o equipamento resfriar por 30 minutos antes de limpar.

Sempre deixe o equipamento resfriar antes de fazer a limpeza, para evitar riscos de queimaduras.

⚠️ **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.

⚠️ **ATENÇÃO:** 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 áreas em que a temperatura do ar exceda 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.

PROCEDIMENTO DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA

Fornecimento de água

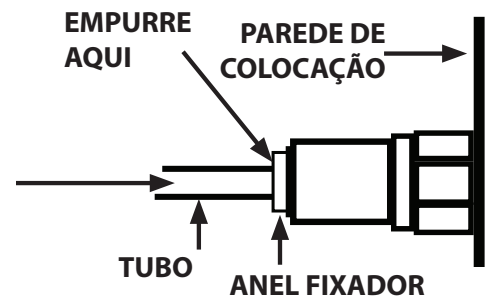
Para operar corretamente, o evaporador deste gabinete precisa ser abastecido com água limpa e potável. Conforme a água evapora, os minerais contidos nela se depositarão na superfície do evaporador. Estes depósitos de minerais impedirão a transferência de calor. Os depósitos também podem degradar e danificar o aço inoxidável. A melhor maneira de evitar o acúmulo de depósitos de minerais é fazer a limpeza diária do equipamento. Também é aconselhável entrar em contato com a companhia de abastecimento de água para obter informações sobre o acúmulo mínimo de depósitos.

Para locais com água pesada, adicione uma colher de sopa (15 ml) de vinagre branco ou suco de limão na água para ajudar a minimizar o acúmulo. Considere a possibilidade de entrar em contato com a companhia local de abastecimento de água para obter informações sobre possíveis tratamentos da água para proteger o equipamento. Alguns reservatórios de água contêm quantidade muito alta de conteúdo químico, capaz de danificar o aço inoxidável (se usada sem tratamento). O processo de evaporação pode concentrar os componentes químicos na água a um nível que pode causar uma reação prejudicial ao aço inoxidável.

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 1,6 mm) 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 (1,4 Kgf/cm² a 10,5 Kgf/cm² - quilograma-força por centímetro quadrado).

⚠️ **ATENÇÃO:** Risco de alta temperatura. Pode causar danos ao equipamento >> Abasteça o evaporador com água antes de ligar o equipamento, e não deixe o evaporador ficar sem água.

ATENÇÃO: Equipamentos 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.

ELETRICIDADE

O equipamento é enviado de fábrica com um cabo de alimentação de 84" (2134 mm) (mínimo) e conector. Pode ser necessário contratar um electricista profissional para instalar a tomada e fiação corretas. A Winston não recomenda realizar fiação direta da unidade.

REQUISITOS DE VENTILAÇÃO

Saídas de ventilação - Para operar corretamente, o equipamento precisará de espaço suficiente para a circulação do ar. Deixe pelo menos 2" (51 mm) 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. Equipamentos com metade do tamanho podem ser empilhados um sobre o outro 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.

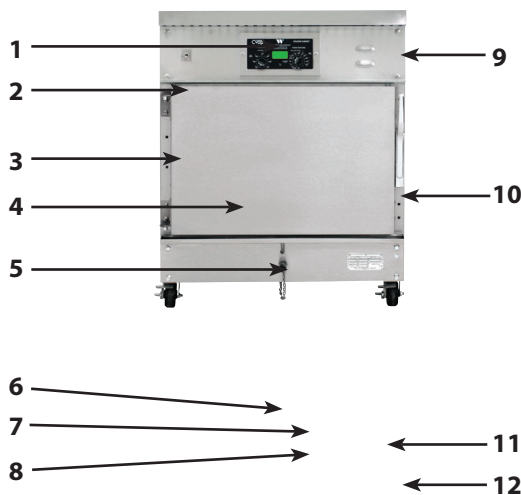
ATENÇÃO: Risco de altas temperaturas e graxa Pode causar danos ao equipamento >> Evite colocar o equipamento próximo ao calor ou em atmosfera carregada de graxa.

Não coloque o equipamento em área em que as temperaturas do ar em torno do equipamento excedam 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.

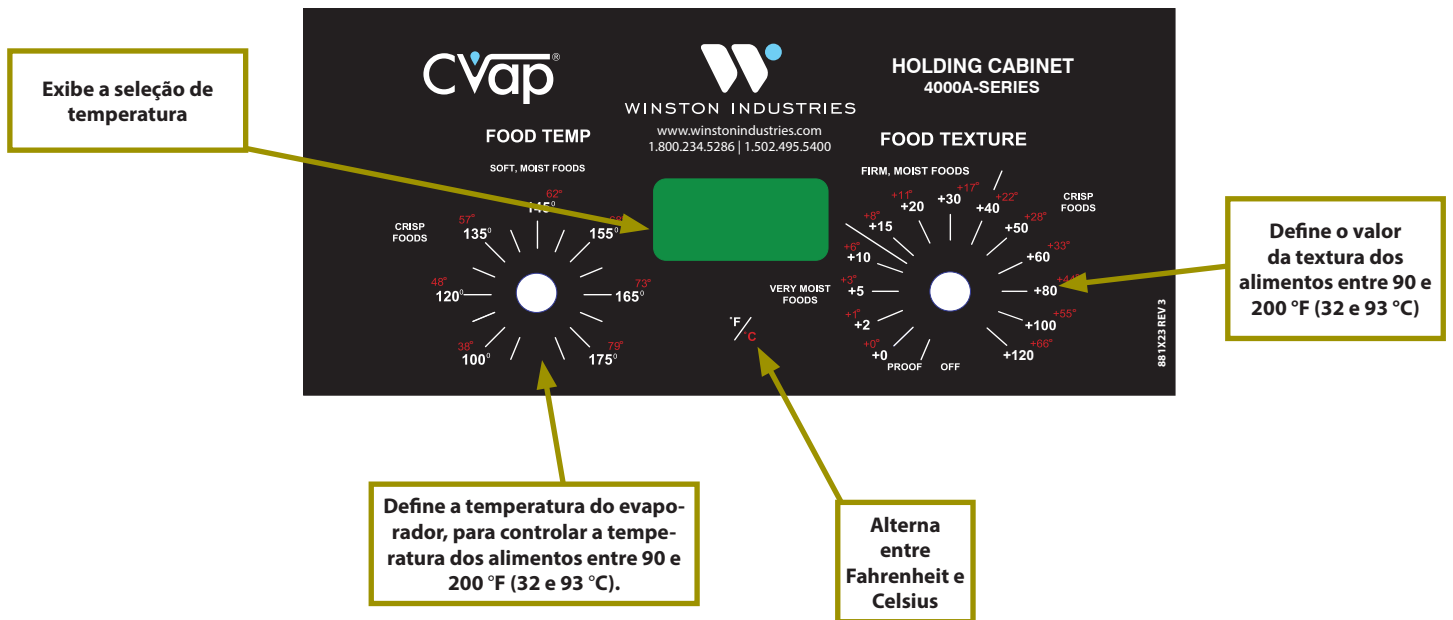
IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Gabinete de tamanho integral mostrado. Os elementos são comuns a todos os gabinetes de conservação.



- Painel de controle** - contém o interruptor e a fechadura de controle. Permite que o operador programe a temperatura e a textura dos alimentos. A fechadura é removível, para assistência técnica ou substituição do microprocessador.
- A gaxeta da porta veda** a câmara de alimentos contra perda de calor ou vapor.
- A porta e a trava** podem ser revertidas no local.
- Trilhos ajustáveis** - localizados dentro do equipamento em ambos os lados, prendendo as bandejas, painéis, prateleiras e estantes.
- Câmara de alimentos** - cavidade de conservação onde o sistema de calor duplo se combina para criar o ambiente de conservação perfeito.
- Evaporador e aquecedores** (não visíveis) - abastecem a atmosfera de calor à câmara de alimentos, aquecendo a água no evaporador.
- Gamela** - coleta a umidade que condensa na porta.
- Válvula de drenagem** (ou cápsula de drenagem) - permite a drenagem da água do evaporador.
- Assento do cabo** (na parte de trás da unidade, se houver) - oferece local de armazenamento do cabo de alimentação.
- Aquecedores de ar** (não visíveis) - fornecem calor para um controle preciso da textura dos alimentos.
- Placa de identificação** - identifica o número de série e modelo (importantes para questões de assistência técnica e substituição de peças), voltagem, corrente e informações elétricas. Rótulo de requisitos elétricos - identifica que o equipamento deve ser usado apenas com circuito derivado individual.
- Rodízios** - facilitam a movimentação quando estão na posição destravada.

CONTROLES - SÉRIE 4000A



COMO FUNCIONA O SEU CVAP

BOTÃO LIGA/DESLIGA	Liga o controle, o evaporador e os sistemas de calefação por ar. Abasteça com água potável antes de ligar.
TEMPERATURA DOS ALIMENTOS	Ajusta o valor da temperatura dos alimentos, aumentando ou diminuindo a temperatura em 1 °F (1 °C) por vez.
TEXTURA DOS ALIMENTOS	Ajusta o valor de textura dos alimentos, aumentando ou diminuindo o diferencial (temperatura aumenta além da temperatura definida para os alimentos) em 1 °F (1 °C) por vez.
CONVERTER °F para °C ou °C para °F	Mantenha pressionado (por 3 segundos, depois solte) o botão °F/°C (indicado acima) para alternar a leitura da temperatura. A temperatura padrão exibida pode ser alternada pressionando-se o botão °F/°C por 4 segundos. Escolha entre AF (para temperatura do ar em Fahrenheit), AC (para temperatura do ar em Celsius), EF (para temperatura do evaporador em Fahrenheit) e EC (para temperatura do evaporador em Celsius).
LIMPE DIARIAMENTE	O aço inoxidável pode ser corroído se houver acúmulo de sujeira. Limpe diariamente. Retire todas as peças removíveis e lave na pia. Enxágue bem. Não use cloro.
BOTÃO DE REINICIALIZAÇÃO DO GABINETE (APENAS UNIDADES INTERNACIONAIS)	(Localizado na parte de trás da unidade, próximo ao topo) Reinicializa o termostato caso o Termostato de limite máximo falhe. Para reinicializar, deixe a unidade do gabinete resfriar até atingir menos de 250 °F (121 °C). Pressione o botão Reiniciar limite máximo. Se o Termostato de limite máximo falhar com frequência, chame um técnico para realizar o reparo.
ASSISTÊNCIA TÉCNICA E SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	Se tiver dúvidas sobre o seu equipamento CVap, fale com o departamento corporativo, o distribuidor local ou o Centro de atendimento ao cliente da Winston. site: winstonfoodservice.com e-mail: customercare@winstonind.com telefone: 1.800.234.5286 +1.502.495.5400 (8 h às 17 h horário EST, de segunda a sexta-feira)



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 lesão grave ou danos ao equipamento >> Limpe o equipamento diariamente para evitar possíveis riscos de contaminação.

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.

ATENÇÃO: 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 lesão 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 coluna da direita.

PROCEDIMENTO DE LIMPEZA DIÁRIA

 **ATENÇÃO: Risco de queimaduras**
Pode causar lesão >> Deixe o equipamento resfriar por 30 minutos antes de limpar.

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 (ou cápsula) de drenagem, gire a válvula de drenagem (ou retire a cápsula) e deixe o evaporador ser drenado.
2. Remova todos os tubos (localizados nas paredes internas), trilhos ajustáveis, bandejas, painéis e estantes e lave tudo usando um agente germicida para alimentos. Enxágue e deixe secar.
3. Passe detergente germicida para alimentos na câmara de alimentos e no evaporador.

OBSERVAÇÃO: Para garantir que a(s) porta(s) se abra(m) e feche(m) facilmente, verifique as dobradiças (tanto na(s) porta(s) quanto em frente à cavidade do equipamento) para garantir que estejam firmes, em boas condições de operação e não gastas em demasia.

4. Limpe as superfícies para remover todos os acúmulos de alimentos.
5. Inspeccione a superfície do tanque, o sensor de nível da água, o tubo de abastecimento e a sonda (ver foto abaixo) em busca de resíduos acumulados. Se houver, aplique um agente descamante. Leia TODOS os avisos e siga as instruções listadas na embalagem do agente descamante.



6. Limpe todas as superfícies externas com detergente neutro, principalmente na vedação da porta. Limpe também a gaxeta. Este procedimento aumenta a vida útil da gaxeta.

 **ATENÇÃO: Risco de vazamento**

Pode causar danos ao equipamento >> Tenha cuidado ao limpar o tubo plástico. Danos ao tubo podem causar vazamentos dentro do equipamento.

7. Inspeccione os elementos de calefação (se expostos). Os elementos 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 segue imediatamente.

 **AVISO: Risco elétrico**

Pode causar lesão grave ou danos ao equipamento >> evite lançar jatos d'água sobre os controles e o exterior do equipamento.

8. Enxágue todas as superfícies internas, incluindo o evaporador, e seque com uma toalha limpa. **Não lance jatos d'água sobre os controles ou o exterior do equipamento.**
9. Substitua os suportes de trilhos e tubos.
10. Feche a válvula de drenagem ou verifique se o anel em O está no tubo de drenagem, substitua a cápsula de drenagem e reabasteça o evaporador.
11. Reconecte o equipamento à tomada e deixe-o pronto para o uso.

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 COMERCIALIZAÇÃO.

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.

www.winstonind.com/buyparts/.



Winston Foodservice é uma divisão da Winston Industries LLC

2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299

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