

Incluye las series:

HBB0D1
HBB0D2
HBB0N1
HBB0N2
HBB5D1
HBB5D2
HBB5N1
HBB5N2



Winston foodservice

BIENVENIDA

Si tiene alguna pregunta acerca del equipo CVap, póngase en contacto con la oficina asignada a su empresa corporativa, con su distribuidor local o con el centro de atención al cliente de Winston en el 1 800 234 5286 o el 1 502 495 5400, o mándenos un correo electrónico a customercare@winstonind.com.

INFORMACIÓN DE CONTACTO:

Internet: www.winstonfoodservice.com
 Correo electrónico: customercare@winstonind.com
 Teléfono: 1 800 234 5286 | 1 502 495 5400
 Fax: 1 502 495 5458
 Dirección: 2345 Carton Drive | Louisville, Kentucky, 40299, EE. UU.

ÍNDICE

Información de seguridad importante	2-3
Instalación	4
Cómo funciona su CVap	5
Procedimiento de limpieza diaria	6
Garantía y condiciones de venta	7

ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Como cualquier otro equipo de cocina, el cajón de espera y servicio CVap debe usarse con precaución. Lea atentamente las siguientes advertencias para evitar lesiones.

PELIGRO: Riesgo eléctrico

Puede causar lesiones graves o la muerte >> No intente reparar este equipo a menos que sea un electricista autorizado o un técnico con la formación necesaria.

Puesto que este equipo utiliza alta tensión, únicamente los electricistas autorizados o los técnicos de mantenimiento cualificados pueden realizar operaciones de mantenimiento. Si trata de repararlo usted mismo, podría sufrir lesiones graves potencialmente mortales. Por favor, ponga esta página a disposición del técnico de mantenimiento.

Si siente una descarga eléctrica al tocar el equipo, corte el suministro eléctrico inmediatamente (bien desenchufando el cable de alimentación, bien apagando el disyuntor) y llame a un técnico cualificado. En caso contrario, podría sufrir lesiones graves potencialmente mortales.

Desconecte el equipo cuando no esté en uso.

El equipo solo debe utilizarse con el cable, el enchufe y las mangueras suministrados. Las piezas deben sustituirse exclusivamente por piezas suministradas por Winston.

Utilice el terminal del cable (de tierra) de la parte posterior del equipo para conectar dispositivos conductores equipotenciales.

ADVERTENCIA:

Riesgo de quemaduras

Puede causar lesiones graves >> Evite el vapor caliente al abrir o cerrar la puerta del equipo.

Este equipo utiliza vapor de agua caliente, que transfiere el calor de manera mucho más rápida y eficiente que el aire seco a la misma temperatura. Tenga cuidado al abrir cajones o al introducir la mano en el equipo, ya que el vapor caliente puede causar rápidamente quemaduras.

ADVERTENCIA:

Riesgo de contaminación

Puede causar enfermedades graves o daños al equipo >> Limpie el equipo a diario para evitar el riesgo de contaminación.

Limpie el equipo a diario para evitar que acumule residuos de comida o cloruros, que pueden dañar el acero inoxidable y contaminar la comida. No seguir los procedimientos de limpieza adecuados puede anular la garantía.

Antes de utilizar el equipo por primera vez, siga el procedimiento diario de limpieza que se explica en la página 4.

ADVERTENCIA:

Advertencia de seguridad

Puede causar lesiones graves o dañar el equipo >> Supervise su uso por parte de personas sin formación, jóvenes o con discapacidad.

Este equipo no está diseñado para su uso por parte de personas (incluidos niños) que no estén en plena posesión de sus facultades mentales, sensoriales o físicas o que no tengan experiencia o cualificación, a menos que lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad y conforme a sus instrucciones sobre el uso del equipo.

Los niños deben permanecer bajo supervisión para garantizar que no juegan con el equipo.

! ADVERTENCIA:

Advertencia de seguridad: uso previsto
Puede causar lesiones graves o dañar el equipo >>
Supervise su uso por parte de personas sin formación,
jóvenes o con discapacidad.

1. Este equipo no está diseñado para su uso por parte de personas (incluidos niños) que no estén en plena posesión de sus facultades mentales, sensoriales o físicas o que no tengan experiencia o cualificación, a menos que lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad y conforme a sus instrucciones sobre el uso del equipo.
2. Los niños deben permanecer bajo supervisión para garantizar que no juegan con el equipo.
3. Este equipo está diseñado para uso comercial, por ejemplo en cocinas de restaurantes, cafeterías, hospitales y empresas como panaderías, carnicerías, etc. No está diseñado para la producción continuada de alimentos a gran escala.

! PRECAUCIÓN: Riesgo eléctrico

Puede causar lesiones >> No conecte el equipo a un dispositivo de conmutación externo.

Para evitar un el riesgo derivado del restablecimiento accidental del interruptor térmico, este equipo no debe ser alimentado a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que la red eléctrica encienda y apague regularmente.

! PRECAUCIÓN:

Riesgo de quemaduras

Puede causar lesiones >> Espere 30 minutos a que el equipo se enfríe antes de limpiarlo.

Deje siempre que el equipo se enfríe antes de limpiarlo para evitar posibles quemaduras.

! PRECAUCIÓN: Riesgo de temperaturas elevadas y grasa

Puede causar daños al equipo >> No coloque el equipo cerca de fuentes de temperaturas elevadas o en atmósferas cargadas de grasa.

No coloque el equipo en zonas donde la temperatura del aire supere los 38 °C. Puede ser necesaria una protección térmica para evitar que la exposición al calor y a los vapores cargados de grasa afecten el equipo si se encuentra cerca de dispositivos generadores de calor, vapor o grasa (como parrillas, vaporeras, hornos, etc.). El exceso de calor y grasa dentro de del equipo puede hacer que los componentes eléctricos fallen.

Para que funcione correctamente, el vaporizador de este equipo debe llenarse con agua potable limpia.

PROCEDIMIENTO DE LLENADO DE AGUA

El cajón de espera y servicio CVap® HBB se puede llenar con agua a través de un pico de llenado sencillo de la parte frontal de la unidad. Solo tiene que verter agua tibia en el pico hasta que la unidad se llene al nivel adecuado antes de encenderla. Consulte en la página 4 las instrucciones específicas sobre los requisitos de agua.



! PRECAUCIÓN:

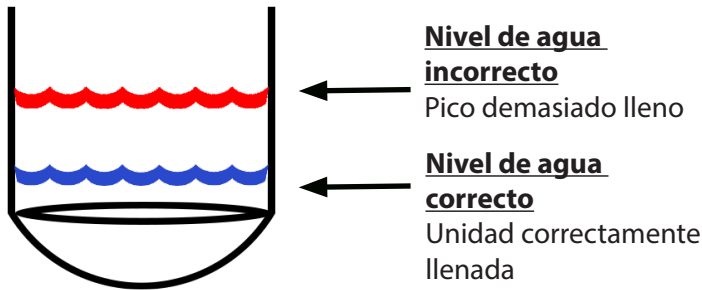
Riesgo de quemaduras

Puede causar lesiones

Si no se ha instalado el llenado de agua automático, será necesario volver a llenar en varios momentos durante el uso.

ADVERTENCIA: no llene la unidad en exceso. Si lo hace, puede crear un vacío que haga que el agua caliente del pico de llenado sencillo salpique al usuario.

1. Localice el pico de llenado sencillo en la parte frontal de la unidad.
2. Inspeccione visualmente el nivel del agua dentro del pico.
3. Si no se ve agua en la parte inferior del pico de llenado sencillo, debe rellenar hasta el nivel para que la unidad siga funcionando correctamente.
4. Si la unidad se llena correctamente, el agua solo será visible en la parte inferior del pico de llenado.
5. Si el nivel de agua dentro del pico de llenado sencillo está lleno hasta la mitad del pico o más, la unidad está demasiado llena. Abra el desagüe y drene agua hasta que el nivel sea apenas visible en la parte inferior del pico de llenado sencillo.



INSTALACIÓN GENERAL

Instale el equipo en una superficie sólida, plana y nivelada y en un lugar donde la temperatura ambiente no supere los 38 °C y alejado de vapores cargados de grasa de otros equipos. Para ventilar de forma adecuada el equipo, deje un espacio libre de 51 mm en todos los lados, especialmente alrededor de los orificios de ventilación. Enchufe el equipo a un toma de corriente con conexión a tierra con el amperaje correcto que indica la etiqueta de identificación del equipo. Lea a continuación las instrucciones de instalación detalladas.

REQUISITOS DE AGUA

Para que funcione correctamente, el vaporizador de este equipo debe llenarse con agua potable limpia.

A medida que el agua se evapora, los minerales de esta se depositan en la superficie del vaporizador. Estos depósitos minerales impiden una transferencia de calor adecuada. Los depósitos también se pueden degradar y dañar el acero inoxidable. Para evitar los depósitos minerales, limpie el equipo a diario. Es recomendable que se ponga en contacto con la empresa de suministro de agua para que le aconsejen cómo reducir al mínimo la acumulación de depósitos.

! PRECAUCIÓN: Peligro de temperaturas elevadas

Puede causar daños al equipo >> Llene el vaporizador con agua antes de encenderlo y no deje que se seque.

ESTE EQUIPO NO DEBE UTILIZARSE SIN AGUA. PUEDEN PRODUCIRSE DAÑOS EN LA VÁLVULA DE AGUA A CAUSA DEL CALOR.

La temperatura máxima del agua entrante no debe superar los 60 °C.

En lugares con agua dura, añada una cucharada (15 ml) de vinagre blanco o zumo de limón al agua para reducir al mínimo la acumulación de costra. Quizás desee ponerse en contacto con la autoridad local de suministro de agua para que le aconsejen un posible tratamiento del agua para proteger el equipo. Algunos suministros de agua contienen químicos que pueden dañar el acero inoxidable (si se utiliza sin tratar). El proceso de evaporación puede concentrar los productos químicos del agua a un nivel que cause una reacción dañina con el acero inoxidable.

REQUISITOS DE VENTILACIÓN

Espacios de ventilación: Para que funcione correctamente, el equipo necesita suficiente espacio para que el aire circule. Deje al menos 51 mm de espacio libre en todos los lados, especialmente alrededor de los orificios de ventilación. Evite colocar el equipo cerca de cualquier elemento combustible. Debe instalarse con las patas suministradas. Los equipos pueden apilarse unos sobre otros solo si se utiliza el kit de apilamiento suministrado por Winston y siguiendo las instrucciones incluidas con el mismo. La garantía puede quedar anulada si no satisface estos requisitos de ventilación.

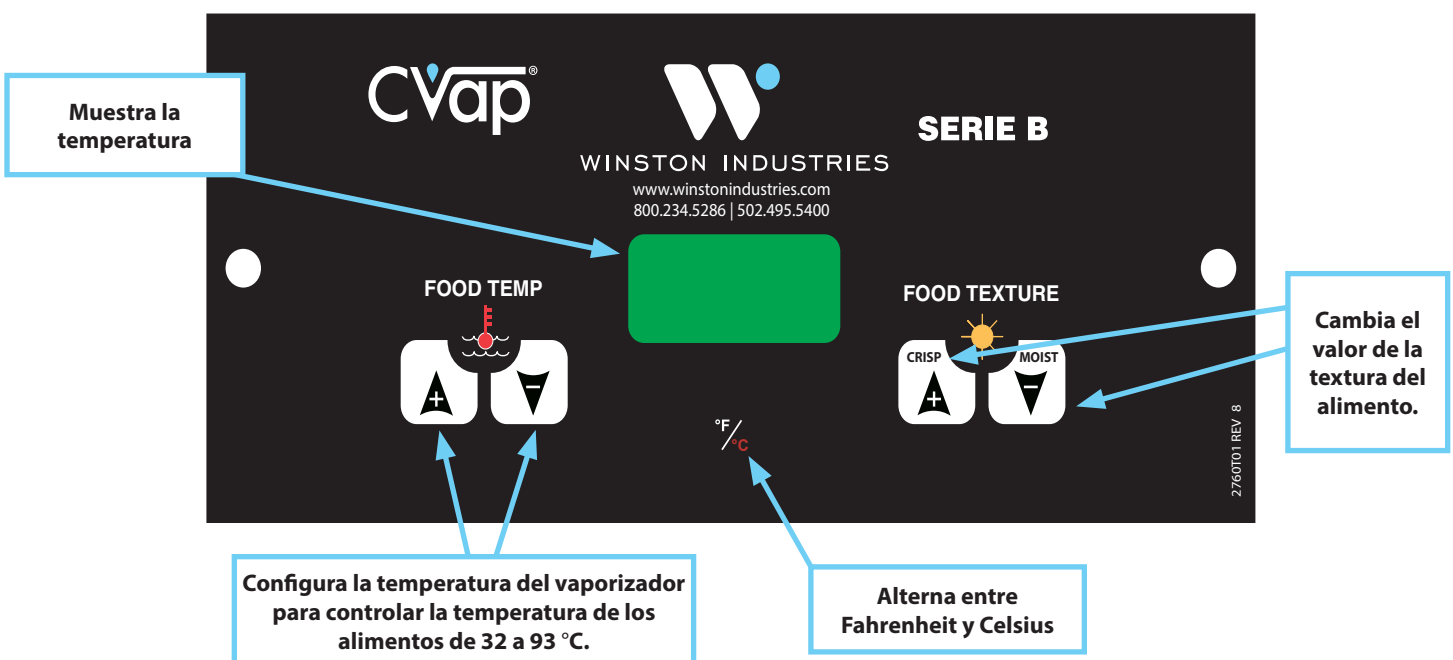
! PRECAUCIÓN: Riesgo de temperaturas elevadas y grasa Puede causar daños al equipo >> No coloque el equipo cerca de fuentes de temperaturas elevadas o en atmósferas cargadas de grasa.

No coloque el equipo en un lugar donde la temperatura ambiente (temperatura del aire alrededor del equipo) supere los 38 °C. Puede ser necesaria una protección térmica para evitar que una excesiva exposición al calor y a los vapores cargados de grasa afecten el equipo si se encuentra cerca de dispositivos generadores de calor, vapor o grasa (como parrillas, vaporeras, hornos, etc.) El exceso de calor y grasa dentro del equipo puede hacer que los componentes eléctricos fallen.

Campana extractora: Por lo general, este equipo no necesita instalarse debajo un sistema de ventilación mecánica (campana extractora). Compruebe los códigos referentes a las medidas sanitarias y antiincendios en su localidad.

CÓMO FUNCIONA SU CVAP

INTERRUPTOR DE ENCENDIDO/ APAGADO	Enciende y apaga el control y el vaporizador y los sistemas de calentamiento por aire. El modo de programa pulsando brevemente la tecla «1» y soltándola luego. Llenar con agua potable antes de encender.
FOOD TEMP	Presione las teclas de temperatura del alimento ARRIBA/ABAJO (▲▼) para aumentar/reducir la temperatura en pasos de 2 °C.
FOOD TEXTURE	Pulse las teclas de textura del alimento ARRIBA/ABAJO (▲▼) para aumentar/reducir el diferencial (aumento de la temperatura por encima del ajuste de temperatura del alimento) en pasos de 1 °C.
CONVERTIR °F a °C o °C a °F	La pantalla de temperatura predeterminada se puede cambiar con una pulsación de 4 segundos de la tecla F/C. Seleccione entre AF, para la temperatura del aire en Fahrenheit, AC, para la temperatura del aire en Celsius, EF, para la temperatura del vaporizador en Fahrenheit y EC para la temperatura del vaporizador en Celsius.
LIMPIEZA DIARIA	El acero inoxidable puede corroerse si se permite que la suciedad se asiente. Limpie a diario. Saque las piezas sueltas y lávelas en el fregadero. Enjuáguelas bien. No use cloro.
BOTÓN DE REINICIO DEL ARMARIO (SOLAMENTE UNIDADES INTERNACIONALES)	(Detrás del cajón). Reinicia el termostato en caso de que se dispare el termostato de sobrecalentamiento. Para reiniciar, deje que la unidad del cajón se enfríe por debajo de 121 °C. Pulse el botón de reinicio del termostato de sobrecalentamiento. Si el termostato de sobrecalentamiento se dispara con frecuencia, llame a un técnico de servicio para lo repare.
SERVICIO TÉCNICO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	Si tiene preguntas sobre el equipo CVap, póngase en contacto con la oficina asignada a su empresa corporativa, con su distribuidor local o con el centro de atención al cliente de Winston. Internet: www.winstonfoodservice.com Correo electrónico: customercare@winstonind.com teléfono: +1 502 495 5400 +1 800 234 5286 (08 a.m. - 5:00 p.m. EST, de lunes a viernes)



PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA DIARIO

PRECAUCIÓN:

Riesgo de quemaduras

Puede causar lesiones >> Espere 30 minutos a que el equipo se enfríe antes de limpiarlo.

Antes de cada limpieza, desconecte el equipo de la fuente de alimentación eléctrica y deje que se enfríe durante al menos media hora.

1. Coloque la cubeta vacía debajo de la tapa de drenaje, quite el tapón y deje que el vaporizador se vacíe.
2. Saque los cajones y lávelos con un agente germicida apto para alimentos. Enjuague y deje secar.
3. Aplique detergente germicida de calidad alimentaria a la cámara de alimentos y al vaporizador.

NOTA: Para asegurarse de que los cajones se puedan abrir y cerrar fácilmente, revise los rodillos del cajón (tanto en el cajón como en el interior del equipo) para asegurarse de que están bien sujetos, en buenas condiciones de funcionamiento y que no están excesivamente gastados.

4. Limpie las superficies interiores para eliminar todos los alimentos depositados.
5. Compruebe si se ha acumulado costra en la superficie del tanque, el sensor del nivel de agua y la sonda (consulte la foto a continuación). Si se ha acumulado, aplique un agente desincrustante. Lea TODAS las advertencias y siga las instrucciones del envase del agente desincrustante.



6. Limpie todas las superficies exteriores con un detergente neutro, en particular la parte de sellado del cajón. Limpie también la junta. Este procedimiento prolongará la vida útil de la junta.

PRECAUCIÓN: Peligro de fugas

Puede causar daños al equipo >>Tenga cuidado al limpiar el tubo de plástico. Si se daña el tubo puede provocar fugas dentro del equipo.

7. Use un limpiador de cañerías o un cepillo para botellas pequeño (15 mm de diámetro) para limpiar suavemente el orificio de drenaje (consulte la foto a continuación). Tenga cuidado de no aplicar demasiada presión para no dañar el tubo de plástico que se conecta al desagüe (no se muestra en la foto). Si usa un limpiador de cañerías, asegúrese de doblar el extremo hacia atrás sobre sí mismo para que el borde afilado del cable no quede expuesto.



8. Inspeccione los elementos calefactores (si están expuestos). Los elementos son de acero inoxidable. Si fuera necesario limpiarlos, frote con Teflon™ o un cepillo de cerdas de nylon para eliminar las partículas gruesas de alimentos. Después puede limpiar con un estropajo de plástico y con limpiadores alcalinos. NO use cepillos de alambre, raspadores, estropajos de aluminio o limpiadores con base de cloruro. Siga las instrucciones del fabricante del producto de limpieza para ver si se puede usar con acero inoxidable. Enjuague bien con agua limpia y limpie inmediatamente.

ADVERTENCIA: Riesgo eléctrico

Puede causar lesiones personales graves o daños al equipo >> Evite rociar el exterior o los controles del equipo con un chorro de agua.

9. Enjuague todas las superficies internas, incluido el vaporizador, y seque con una toalla limpia. **No rocíe con agua el exterior del equipo ni los controles.**
10. Vuelva a colocar el cajón o cajones.
11. Compruebe que la válvula de desagüe está cerrada.
12. Vuelva a conectar el equipo a la fuente de alimentación y prepárelo para el uso.

Garantía y términos y condiciones de venta

Garantía limitada de 1 año (excluyendo juntas, luces, mangueras, cables de alimentación, panel de vidrio, freidoras, pilas y vaporizadores). Exención de garantías en caso de no haber limpiado adecuadamente. WINSTON RENUNCIA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN E IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO DETERMINADO.

Para obtener más información sobre la garantía y las condiciones de venta, consulte:

<https://foodservice.winstonind.com/warranty-information/>

Tanto la garantía como las condiciones de venta forman parte integrante del presente documento.

¿Necesita alguna pieza?

Si desea más información sobre las piezas de repuesto y los accesorios de Winston, consulte nuestra página web. Las piezas originales del fabricante están diseñadas específicamente para nuestros productos y pueden ahorrarle reparaciones costosas. Conserve su garantía con piezas Winston originales.

<https://foodservice.winstonind.com/parts-supplies>