

La série inclut :

- HBB0D1
- HBB0D2
- HBB0N1
- HBB0N2
- HBB5D1
- HBB5D2
- HBB5N1
- HBB5N2



Winston

foodservice

BIENVENUE

Si vous avez des questions concernant votre équipement CVap, veuillez contacter votre siège social, votre distributeur local ou le centre de service à la clientèle de Winston au 1-800-234-5286 ou 1-502-495-5400, ou par courriel à customercare@winstonind.com.

COORDONNÉES :

Internet : www.winstonfoodservice.com
 Adresse électronique : customercare@winstonind.com
 Téléphone : 1-800-234-5286; 1-502-495-5400
 Télécopieur : 1-502-495-5458
 Adresse postale : 2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299 USA

CONTENU

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Importantes consignes de sécurité | 2-3 |
| Installation générale | 4 |
| Le fonctionnement de votre CVap | 5 |
| Procédure de nettoyage quotidien | 6 |
| Garantie et conditions | 7 |

AVERTISSEMENTS ET INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Comme avec la plupart des équipements de cuisine, votre tiroir de conservation et de service doit être utilisé avec précaution. Veuillez lire les avertissements suivants pour éviter les blessures.

DANGER : Risques électriques

Peut causer de graves blessures ou la mort >> N'essayez pas de réparer cet équipement si vous n'êtes pas un électricien agréé ou un mécanicien d'entretien qualifié.

Comme cet équipement utilise une haute tension, il ne doit être entretenu que par un électricien agréé ou un mécanicien d'entretien qualifié. Toute tentative de réparer cet équipement par vous-même pourrait entraîner de graves blessures, voire mortelles. Cette page doit être à la disposition du mécanicien d'entretien.

Si vous ressentez une décharge électrique en touchant l'équipement, coupez immédiatement l'alimentation (en tirant sur le cordon ou en fermant le disjoncteur) et appelez un mécanicien d'entretien qualifié pour la réparation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.

Éteignez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.

L'équipement doit être utilisé seulement avec le cordon, la fiche et les boyaux fournis. Les composants doivent être remplacés seulement avec les composants de Winston fournis.

Un serre-câble (de mise à la terre) à l'arrière de l'équipement à utiliser pour la connexion du dispositif de conducteur équipotentiel.

AVERTISSEMENT : Risques de brûlures

Peut causer de graves blessures >> Évitez la vapeur chaude lorsque vous ouvrez et fermez la porte de l'équipement.

Cet équipement utilise une vapeur d'eau chaude qui transfère la chaleur beaucoup plus rapidement et efficacement que l'air sec de la même température. Soyez prudent lorsque vous ouvrez les tiroirs ou lorsque vous introduisez dans l'équipement, car les vapeurs chaudes peuvent rapidement vous brûler.

AVERTISSEMENT : Risque de contamination

Peut causer de graves maladies ou endommager l'équipement >> Nettoyez l'équipement chaque jour pour éviter les risques de contamination.

Nettoyez l'équipement chaque jour pour prévenir l'accumulation de résidus alimentaires ou de chlorures qui peuvent également endommager l'acier inoxydable et contaminer la nourriture. Le non-respect des procédures de nettoyage appropriées peut annuler votre garantie.

Avant d'utiliser l'équipement pour la première fois, veuillez effectuer la procédure de nettoyage quotidienne énumérée à la page 4.

AVERTISSEMENT : Risque d'accident

Peut causer de graves blessures ou endommager l'équipement >> Surveillez les personnes sans formation, jeunes ou handicapées.

Cet équipement n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (incluant les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'équipement par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent être surveillés pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'équipement.

AVERTISSEMENT : Risque d'accident, Utilisation prévue

Peut causer de graves blessures ou endommager l'équipement >> Supervisez les personnes jeunes, sans formation et handicapées.

1. Cet équipement n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (incluant les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'équipement par une personne responsable de leur sécurité.
2. Les enfants doivent être surveillés pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'équipement.
3. Cet équipement est conçu pour les applications commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, de cantines, d'hôpitaux et dans des entreprises commerciales telles que des boulangeries, des boucheries, etc., mais pas pour la production en masse et en continu d'aliments.

MISE EN GARDE : Risques électriques

Peut causer des blessures >> Ne branchez pas l'équipement à un appareil commutateur externe.

Afin d'éviter tout risque de réenclenchement par inadvertance du coupe-circuit thermique, cet équipement ne doit pas être alimenté par un appareil commutateur externe, tel qu'une minuterie, ou connecté à un circuit régulièrement mis sous tension et hors tension par le service public.

MISE EN GARDE : Risques de brûlures

Peut causer des blessures >> L'équipement doit se refroidir pendant 30 minutes avant de le nettoyer.

Il faut toujours attendre que l'équipement se refroidisse avant de le nettoyer pour prévenir les brûlures potentielles.

MISE EN GARDE : Températures élevées et risque de graisse

Peut endommager l'équipement >> Évitez de placer l'équipement près d'une source de température élevée ou dans un endroit contenant de la graisse.

Ne placez pas l'équipement dans des endroits où la température de l'air dépasse 100°F (38°C). Un protecteur thermique peut être nécessaire afin de prévenir une exposition à la chaleur et aux vapeurs provenant de la graisse qui pourrait affecter l'équipement s'il est à proximité de dispositifs générant de la chaleur, des vapeurs ou de la graisse (tels que des grils, des cuiseurs à vapeur, des fours, etc.). Une chaleur et de la graisse excessives à l'intérieur des cavités de l'équipement peuvent endommager les composants électriques.

Pour fonctionner correctement, l'évaporateur de cet équipement doit être rempli d'eau propre et potable.

PROCÉDURE DE REMPLISSAGE D'EAU

Le tiroir de conservation et de service HBB CVap® peut être rempli d'eau par le bec de remplissage Easy Fill situé à l'avant de l'unité. Vous n'avez qu'à tout simplement verser de l'eau dans le bec jusqu'à ce que l'unité soit remplie au niveau approprié avant de mettre l'unité en marche. Référez-vous à la page 4 pour des instructions spécifiques sur les besoins en eau.

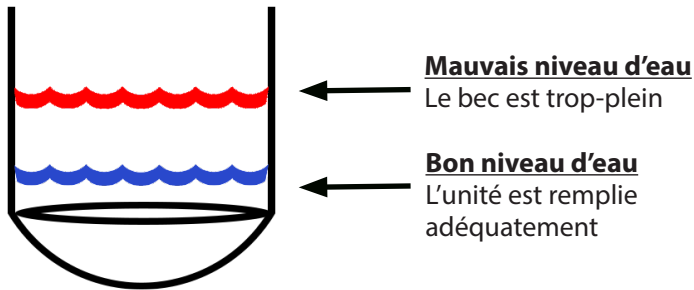


MISE EN GARDE : Risques de brûlures

Peut causer des blessures

Si le remplissage d'eau automatique n'est pas installé, l'unité devra être remplie plusieurs fois pendant l'usage. **AVERTISSEMENT :** ne pas trop remplir l'appareil. Un trop plein pourrait causer un vide et provoquer des projections d'eau chaude sur l'utilisateur par le bec de remplissage facile.

1. Trouvez le bec de remplissage facile à l'avant de l'unité.
2. Vérifiez visuellement le niveau d'eau à l'intérieur du bec.
3. Si l'eau n'est pas visible au bas du bec de remplissage facile, il est temps de faire le plein d'eau pour assurer le bon fonctionnement de l'unité.
4. Si l'appareil est correctement rempli, l'eau sera juste visible au bas du bec de remplissage.
5. Si le niveau d'eau à l'intérieur du bec de remplissage est rempli à la moitié du bec ou plus, l'appareil est trop plein. Ouvrez la vanne de vidange et laissez l'eau se vider jusqu'à ce que le niveau d'eau soit à peine visible au bas du bec de remplissage.



INSTALLATION GÉNÉRALE

Installez l'équipement sur une surface solide, plane et de niveau où les températures ambiantes ne dépasseront pas 100°F (37,7 °C) et à l'écart des vapeurs provenant de la graisse et d'autres équipements. Pour permettre une ventilation adéquate de l'équipement, laissez un espace de 2 pouces sur tous les côtés, en particulier autour des trous de ventilation. Branchez l'équipement dans une prise de courant mise à la terre de la bonne tension comme indiqué sur les étiquettes d'identification de l'équipement. Veuillez lire les instructions d'installation suivantes.

EXIGENCES D'EAU

Pour fonctionner correctement, l'évaporateur de cet équipement doit être rempli d'eau propre et potable.

À mesure que l'eau s'évapore, les minéraux dans l'eau se déposeront sur la surface de l'évaporateur. Ces dépôts de minéraux empêcheront le transfert de la chaleur. Les dépôts peuvent aussi détériorer et endommager l'acier inoxydable. Pour empêcher les dépôts de minéraux, nettoyez l'équipement tous les jours. Nous vous suggérons de communiquer avec votre service des eaux pour obtenir des conseils sur la réduction de dépôts.

⚠ **MISE EN GARDE : Risque de température élevée**

Peut endommager l'équipement >> Remplissez l'évaporateur d'eau avant de mettre l'appareil sous tension et assurez-vous que l'évaporateur ne fonctionne pas à sec.

CET ÉQUIPEMENT NE DOIT JAMAIS FONCTIONNER SANS EAU. LA VALVE D'EAU POURRAIT ÊTRE ENDOMMAGÉE PAR LA CHALEUR.

La température maximale de l'eau entrante ne doit pas dépasser 140 °F (60 °C).

Pour des endroits où l'eau est dure, ajoutez une cuillère à table (15 ml) de vinaigre blanc ou de jus de citron à l'eau pour aider à réduire l'accumulation de calcaire. Veuillez envisager de prendre contact avec votre service des eaux local pour obtenir des conseils sur des traitements d'eau possibles pour protéger l'équipement. Certaines sources d'eau sont à un taux chimique suffisamment élevé pour endommager l'acier inoxydable (si elles sont utilisées sans traitement). Le processus d'évaporation peut concentrer les produits chimiques dans l'eau à un niveau qui causerait une réaction qui endommagerait l'acier inoxydable.

EXIGENCES DE VENTILATION

Distances d'aérations : Pour fonctionner correctement, l'équipement nécessite un espace suffisant pour permettre une circulation d'air. Prévoir au moins 2 po (51 mm) d'espace libre sur tous les côtés, particulièrement autour des trous de ventilation. Veuillez ne pas placer l'équipement près de tout objet combustible. Il doit être installé avec les jambes ou les pieds fournis. L'équipement peut être empilé les uns sur les autres en utilisant uniquement un ensemble d'empilage fourni par Winston et en suivant les instructions comprises avec l'ensemble. Votre garantie peut être annulée si vous ne respectez pas les exigences en matière de ventilation.

⚠ **MISE EN GARDE :**

Températures élevées et risque de graisse

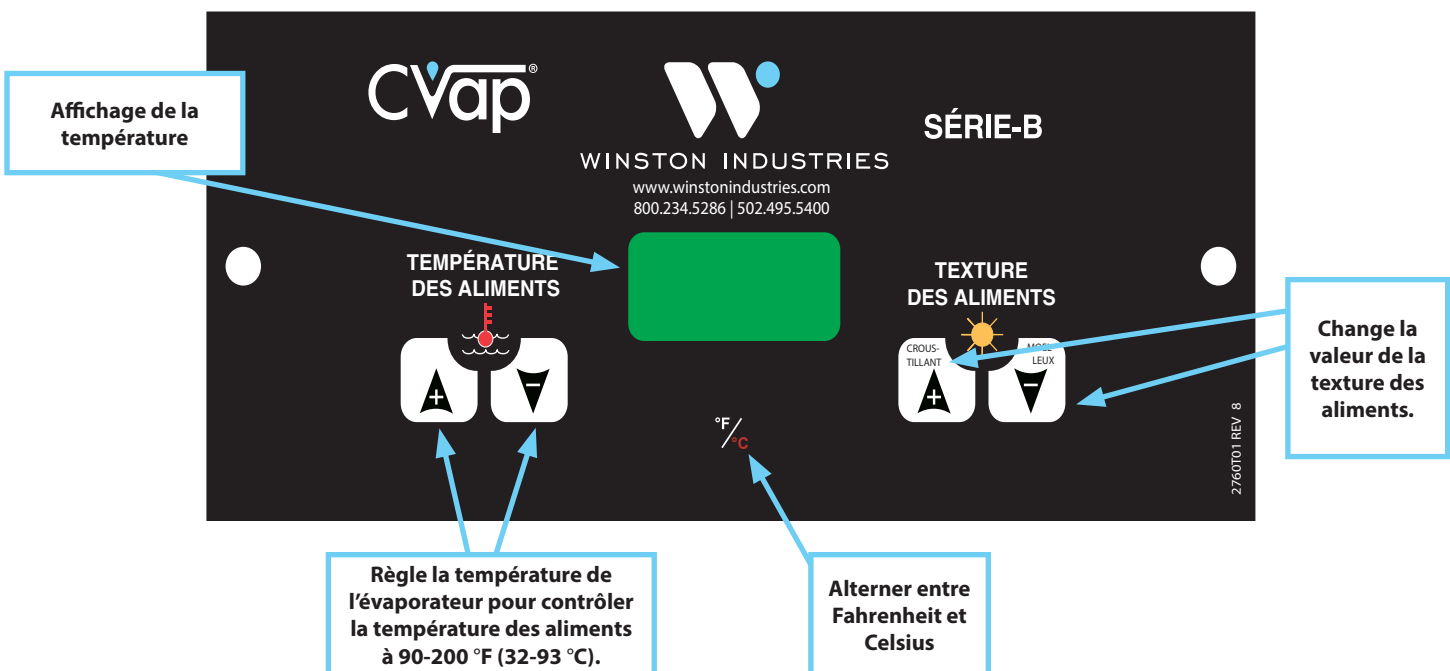
Peut endommager l'équipement >> Évitez de placer l'équipement près d'une source de température élevée ou dans un endroit contenant de la graisse.

Ne placez pas l'équipement dans un endroit où la température ambiante (température de l'air autour de l'équipement) dépasse 100 °F (38 °C). Un protecteur thermique peut être nécessaire afin de prévenir une exposition à la chaleur excessive et aux vapeurs provenant de la graisse qui pourrait affecter l'équipement s'il est à proximité de dispositifs générant de la chaleur, des vapeurs ou de la graisse (tels que des grils, des cuiseurs à vapeur, des fours, etc.). Une chaleur et de la graisse excessives à l'intérieur des cavités de l'équipement peuvent endommager les composants électriques.

Hotte de ventilation : Généralement, il n'est pas nécessaire d'installer cet équipement avec un système de ventilation mécanique (hotte de ventilation). Vérifiez les codes locaux de santé et d'incendie pour connaître les exigences spécifiques à votre emplacement.

LE FONCTIONNEMENT DE VOTRE CVAP

| | |
|--|---|
| INTERRUPTEUR MARCHE/ARRÊT | Alimente les systèmes de contrôle et de chauffage de l'évaporateur et de l'air. Le mode du programme est activé si la touche « 1 » est maintenue et relâchée brièvement pendant la mise en marche. Remplir avec de l'eau potable avant de le mettre en marche. |
| TEMPÉRATURE DES ALIMENTS | Appuyez sur les touches HAUT/BAS de l'option Température des aliments (▲▼) pour augmenter ou diminuer la température en incréments de 2 °F (1 °C). |
| TEXTURE DES ALIMENTS | Appuyez sur les touches HAUT/BAS de l'option Texture des aliments (▲▼) pour augmenter ou diminuer le différentiel (augmentation de la température au-dessus de la température de l'aliment) par incréments de 2 °F (1 °C). |
| CONVERTIR °F à °C ou °C à °F | L'affichage de la température par défaut peut être modifié en appuyant sur la touche F/C pendant 4 secondes. Pour une température d'air en Fahrenheit, choisissez AF, pour une température d'air en Celsius, choisissez AC, pour une température de l'évaporateur en Fahrenheit, choisissez EF et pour une température de l'évaporateur en Celsius, choisissez EC. |
| NETTOYER TOUS LES JOURS | L'acier inoxydable peut se corroder si on laisse la terre reposer. Nettoyez tous les jours. Enlevez les pièces lâches et nettoyez-les dans le lavabo. Bien rincer. N'utilisez pas de chlore. |
| BOUTON DE RÉINITIALISATION DE L'ARMOIRE (UNITÉS INTERNATIONALES SEULEMENT) | (Situé derrière le tiroir). Réinitialiser le thermostat en cas de déclenchement du thermostat à haute limite. Pour le réinitialiser, laissez le tiroir se refroidir à moins de 250 °F (121 °C). Appuyez sur le bouton de Réinitialisation haute limite. Si le thermostat à haute limite de déclenche souvent, appelez un mécanicien d'entretien. |
| SERVICE TECHNIQUE ET DÉPANNAGE | Si vous avez des questions concernant votre équipement CVap, veuillez contacter votre siège social, votre distributeur local ou le centre de service à la clientèle de Winston. Internet : www.winstonfoodservice.com Adresse électronique : customercare@winstonind.com téléphone : +1-502-495-5400, +1-800-234-5286 (8h00-17h00 HNE, du lundi au vendredi) |



PROCÉDURE DE NETTOYAGE QUOTIDIENNE

⚠ **MISE EN GARDE** : Risques de brûlures

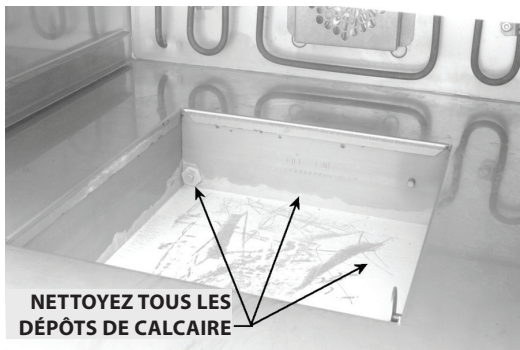
Peut causer des blessures >> L'équipement doit se refroidir pendant 30 minutes avant de le nettoyer.

Avant chaque procédure de nettoyage, débranchez l'équipement de sa source d'alimentation et laissez-le refroidir pour au moins une demi-heure.

1. Placez un récipient vide sous le bouchon de vidage, retirez le bouchon et laissez l'évaporateur se vider.
2. Retirez les tiroirs et nettoyez-les avec un germicide de qualité alimentaire. Rincez et laissez sécher.
3. Appliquez un détergent germicide de qualité alimentaire sur la chambre des aliments et l'évaporateur.

REMARQUE : Pour s'assurer que les tiroirs s'ouvrent et se ferment facilement, vérifiez les rouleaux (sur le tiroir ainsi qu'à l'intérieur de la cavité de l'équipement) pour s'assurer qu'ils sont bien fixés, en bon état de fonctionnement et qu'ils ne sont pas excessivement usés.

4. Essuyez les surfaces intérieures afin d'enlever tous les dépôts d'aliments.
5. Vérifiez s'il y a des dépôts de calcaire sur la surface du réservoir, sur le capteur du niveau d'eau, et sur la sonde (voir image ci-dessous). Appliquez un détartrant s'il y a présence de calcaire. Veuillez lire tous les AVERTISSEMENTS et suivez les directives indiquées sur l'emballage du détartrant.



6. Essuyez toutes les surfaces extérieures avec un détergent doux, mais surtout les joints du tiroir. Nettoyez le joint également. Cette procédure prolongera la durée de vie du joint.

⚠ **MISE EN GARDE** : Risque de fuites

Peut endommager l'équipement >> Nettoyez le tube en plastique avec précaution. Un tube endommagé peut causer des fuites à l'intérieur de l'équipement.

7. Utilisez un nettoyeur à tuyaux ou une petite brosse à bouteille (15 mm de diamètre) pour nettoyer doucement le trou de vidage de la gouttière (voir image ci-dessous). Veillez à ne pas pousser trop fort ou vous risquez d'endommager le tube en plastique qui se raccorde au drain (non visible sur l'image). Si vous utilisez un nettoyeur à tuyaux, assurez-vous de replier l'extrémité arrière sur elle-même pour ne pas exposer le rebord tranchant du fil.



8. Vérifiez les éléments de chauffage (si exposés). Les éléments sont en acier inoxydable. Si un nettoyage est requis, nettoyez avec une brosse en Teflon™ ou une brosse avec des poils en nylon pour enlever les particules alimentaires importantes. Un nettoyage supplémentaire peut être effectué avec un tampon à récurer et des nettoyeurs à base alcaline. N'UTILISEZ PAS de brosses métalliques, des grattoirs, des tampons de laine d'acier ou des nettoyeurs à base de chlorure. Suivez les instructions de nettoyage du fabricant avant de nettoyer l'acier inoxydable. Bien les rincer avec de l'eau et essuyez-les immédiatement.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Risques électriques

Peut causer de graves blessures ou endommager l'équipement >> Évitez de pulvériser de l'eau sur l'extérieur de l'équipement ou sur les commandes.

9. Rincez toutes les surfaces intérieures y compris l'évaporateur et séchez avec un linge propre. **Ne pulvérisez pas d'eau sur l'extérieur de l'équipement ou sur les commandes.**
10. Remplacez les tiroir(s).
11. Vérifiez si la vanne de vidage est fermée.
12. Rebranchez l'équipement à l'alimentation électrique et préparez-le pour l'utilisation.

Garantie et conditions de vente

Garantie limitée d'un an (excluant les joints, lampes, boyaux, cordons d'alimentation, panneaux de verre, paniers de friteuse, batteries et évaporateurs). Exclusion de la garantie pour défaut de nettoyage. WINSTON REJETTE EXPRESSÉMENT TOUTE AUTRE GARANTIE, QU'ELLE SOIT EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE IMPLICITE D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER ET TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE COMMERCIALITÉ.

Pour des détails complets sur la garantie et les conditions de vente, consultez-le :

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

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

Besoin de pièces?

Pour plus d'informations sur les pièces d'origines de remplacement et les accessoires Winston, visitez notre site Web.

Les pièces FEO sont conçues spécialement pour nos produits et peuvent vous aider à économiser sur des réparations coûteuses. Protéger votre couverture de garantie avec les pièces d'origines Winston.

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