

BACKFETTFILTER

BENUTZERHANDBUCH

F-SERIE
F662T



BESCHREIBUNG

WILLKOMMEN

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Winston Backfettfilter entschieden haben. Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich an unseren Customer Care Center unter +1 800 234 5286 an oder senden Sie uns eine E-Mail an customercare@winstonind.com.

INHALTSÜBERSICHT

Beschreibung	2	Betrieb	6–7
Sicherheit	3	Tägliche Reinigung	8
Installation	3–4	Fehlerbehebung	9–10
Bezeichnungen	5	Garantie & Geschäftsbedingungen	11

SIE MÖCHTEN UNS KONTAKTIEREN? WÄHLEN SIE DIE FÜR SIE BEQUEMSTE METHODE.

Internet: www.winstonfoodservice.com
E-Mail: customercare@winstonind.com
Tel.: +1 800 234 5286 | +1 502 495 5400 | +1 502 495 5458
Anschrift: 2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299 USA

Copyright© 2020 Winston Industries LLC. Alle Rechte vorbehalten. CVap ist ein eingetragenes Warenzeichen von Winston Industries LLC. Das CVap-Logo ist ein Warenzeichen von Winston Industries LLC. Alle anderen Firmen- und Produktnamen können Marken der jeweiligen Unternehmen sein.

So wie die meisten Gargeräte sollte auch Ihr Fettfilter stets mit Vorsicht verwendet werden. Bitte lesen Sie die folgenden Warnhinweise, um mögliche Verletzungen zu vermeiden.

GEFAHR: Stromschlaggefahr

Kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen >> Versuchen Sie nicht, dieses Gerät zu warten, wenn sie kein lizenziertes Elektriker oder geschulter Servicetechniker sind.

Aufgrund der hohen Spannung, die an diesem Gerät anliegt, sollte es nur von einem lizenzierten Elektriker oder einem geschulten Servicetechniker installiert und gewartet werden. Der Versuch, das Gerät selbst zu installieren oder zu warten, kann zu schweren, möglicherweise tödlichen Verletzungen führen.

Wenn Sie beim Berühren des Geräts einen elektrischen Schlag spüren, trennen Sie sofort die Stromversorgung (ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie den Schutzschalter aus) und rufen Sie einen geschulten Servicetechniker zur Reparatur. Andernfalls kann dies schwere, möglicherweise tödliche Verletzungen zur Folge haben.

Schalten Sie den Netzschalter stets aus, wenn das Gerät nicht in Benutzung ist.

WARNUNG: Kontaminationsgefahr

Reinigen Sie das Gerät täglich, um die Ansammlung von Lebensmittelrückständen oder Chloriden zu verhindern, die auch Edelstahl beschädigen und Lebensmittel verunreinigen können. Wenn das Gerät nicht regelmäßig ordnungsgemäß gereinigt wird, kann dies zum Erlöschen der Garantie führen.

Führen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts die auf Seite 8 aufgeführten Schritte zur täglichen Reinigung durch.

WARNUNG: Verbrennungsgefahr

Kann zu Verletzungen führen >> Lassen Sie das Gerät 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen stets abkühlen, um mögliche Verbrennungen zu vermeiden.

WARNUNG: Sicherheitsrisiko

Stellen Sie sich niemals auf die Filtervorrichtung. Das Gerät darf ausschließlich zur Reinigung von Backfett verwendet werden.

WARNUNG: Sicherheitsrisiko

Betreiben Sie das Gerät nicht mit defekten, losen oder fehlenden Teilen.

Bei Nichtbeachtung kann es zu Personen-, Geräte- und Sachschäden kommen.

WARNUNG: Sicherheitsrisiko, Bestimmungsgemäße Verwendung

Kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Gerät führen >> Ungeschulte, junge oder behinderte Personen sollten sich nur unter Aufsicht in der Nähe des Geräts aufhalten.

1. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.
2. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
3. Dieses Gerät ist für gewerbliche Anwendungen bestimmt, z. B. in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern und in Gewerbebetrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw. Es ist jedoch nicht für die kontinuierliche Massenzubereitung von Speisen geeignet.

INSTALLATION

TRANSPORTSCHÄDEN

Das Gerät sollte vor, während und nach dem Entladen gründlich auf Transportschäden untersucht werden. Alle Produkte werden vor der Auslieferung in unserem Werk sorgfältig geprüft. Für die sichere Zustellung ist der Spediteur verantwortlich. Bei offensichtlichen oder verdeckten Beschädigungen am Gerät muss eine Reklamation beim Spediteur eingereicht werden.

OFFENSICHTLICHE BESCHÄDIGUNGEN ODER FEHLENDE TEILE

Offensichtliche Beschädigungen oder fehlende Teile müssen auf dem Frachtbrief oder dem Expressbeleg vermerkt und dieser vom Zusteller unterzeichnet werden. Andernfalls kann der Spediteur die Forderung ablehnen. Die erforderlichen Formulare werden durch den Spediteur zur Verfügung gestellt.

VERDECKTE BESCHÄDIGUNGEN ODER FEHLENDE TEILE

Wenn Beschädigungen oder fehlende Teile erst nach dem Auspacken des Geräts erkennbar sind, muss ein verdeckter Schaden geltend gemacht werden. Fordern Sie den Spediteur bei Feststellung eines Schadens innerhalb von 15 Tagen schriftlich zur Inspektion auf und bewahren Sie die Verpackung auf. Der Spediteur stellt dann einen Inspektionsbericht und die erforderlichen Reklamationsformulare zur Verfügung.

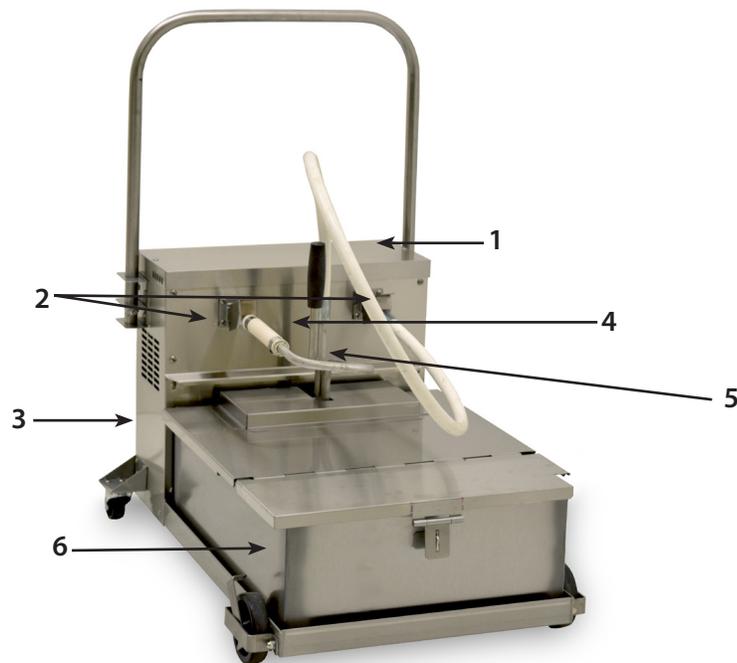
PHYSISCHE DATEN

Modell	Höhe	Breite	Tiefe	Gewicht
F662T (120 V)	33,9/861	23,2/589,3	31,4/797,6	110/50

ELEKTRISCHE DATEN

Das Gerät wird mit einem 6 Zoll langen Netzkabel ausgeliefert. Lassen Sie die Steckdose von einem zugelassenen Elektriker passend zu den in der folgenden Tabelle angegebenen Steckern einbauen. Zur leichteren Handhabung für Servicetechniker und Bediener sollte das Gerät nicht direkt verdrahtet werden. Im Folgenden finden Sie die auf dem Typenschild angegebenen elektrischen Informationen für verschiedene Fettfilter-Modelle von Winston.

Modell	Volt	Hertz	PH	Ampere	Watt	Schaltkreis (A)	Stecker-typ
F662T	230	50	1	2,5	575	k. A.	k. A.



1. **Netzschalter** – (Rückseite oben) Versorgt den Motor/die Pumpenbaugruppe mit Spannung, wenn er auf **ON** (EIN) steht.

2. **Schnellkupplungen** – Kupplungen für Schlauch und Filterrohr für ein schnelles An- und Abkuppeln.

3. **Reset-Taste zum manuellen Zurücksetzen des Motors nach Überlastung** – (hinter der kleinen Metallplatte auf der Rückseite, siehe Foto rechts) Dient dazu, den Motor zurückzusetzen, wenn dieser wegen Überlastung abschaltet.

GEFAHR: Wenn der Motor abschaltet, kann dies auf ein ernsthaftes Problem mit dem Fettfilter hinweisen. Um den Motor zurückzusetzen, schalten Sie den Netzschalter des Filters aus und ziehen Sie das Netzkabel ab. Entfernen Sie die Befestigungsschraube der Abdeckplatte, um an die Reset-Taste zu gelangen. Drücken Sie die Reset-Taste (befindet sich links, mittig auf der Unterseite des Motors). Bringen Sie die Abdeckplatte wieder an. Schließen Sie das Netzkabel des Filters an. Schalten Sie den Netzschalter des Filters wieder ein (ON). Wenn der Motor erneut abschaltet, schalten Sie den Netzschalter aus, ziehen Sie das Netzkabel ab und rufen Sie einen Servicetechniker zur Reparatur. Wenn sich der Motor häufig abschaltet, rufen Sie einen Servicetechniker zur Reparatur.



4. **Pumpe & Motor** – Pumpt das Fett durch die Filterplatte und den Rahmen. Die Pumpe entleert sich selbst, wenn der Schlauch mit dem Handrohr abgenommen wird.

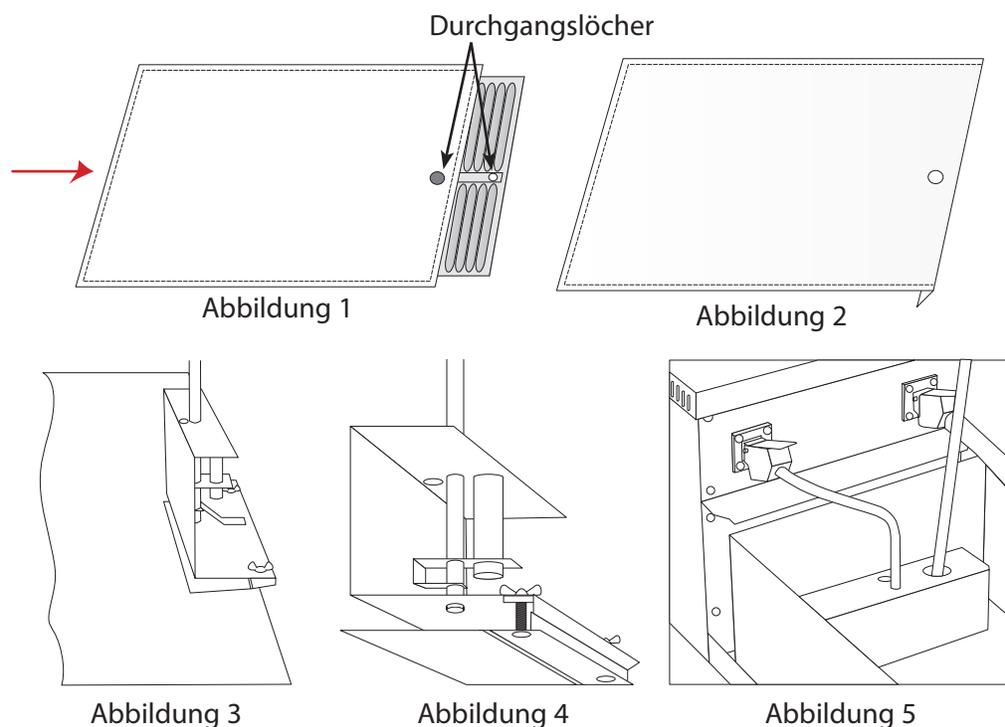
5. **Schlauch & Handrohr** – Dienen dazu, um das Fett zurück in das Gerät zu leiten.

6. **Fettbehälter** – Edelstahltank mit Griffen an beiden Seiten zur einfachen Entnahme.

Montage von Filterpapier, Filterplatte und Rohrhalterung

WARNUNG: Führen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts die auf Seite 8 aufgeführten Schritte zur täglichen Reinigung durch.

1. Setzen Sie den Tank auf den Filter auf.
2. Wechseln Sie das Filterpapier:
 - Richten Sie den Rahmen so aus, dass das Durchgangsloch noch oben zeigt, und setzen Sie die Filterplatte so ein, dass die Löcher übereinander zu liegen kommen (Abbildung 1).
 - Knicken und falten Sie überschüssiges Papier unter die Filterplatte. Achten Sie dabei darauf, dass die Löcher weiterhin ausgerichtet bleiben (Abbildung 2).
 - Schieben Sie die Rohrhalterung über die Platte und das Papier, so dass das Filterrohr durch das Loch im Rahmen und in der Platte gleitet (Abbildung 3).
 - Ziehen Sie die Flügelmutter an, um die Rohrhalterung an der Filterplatte zu fixieren (Abbildung 4).
3. Setzen Sie die Filterplatte mit der Rohrhalterung in den Tank ein.
4. Schließen Sie das Filterrohr an den linken Anschluss (Ansaugseite) an und drücken Sie die Schnellkupplungsabdeckung nach unten, um das Filterrohr zu fixieren. Schließen Sie den Filterschlauch an den rechten Anschluss (Ablaufseite) an und drücken Sie die Schnellkupplungsabdeckung nach unten, um den Schlauch zu fixieren. Führen Sie das Handrohr in das Loch in der Rohrhalterung ein (Abbildung 5).



WARNUNG: Die nachfolgend beschriebenen Anwendungsschritte für den Winston Backfettfilter beziehen sich auf die Verwendung einer Winston Collectramatic®-Fritteuse. Je nachdem, welches Frittiergerät verwendet wird, kann der Filtervorgang geringfügig variieren.

1. Warnung: Schalten Sie die Fritteuse aus, bevor Sie den Filtervorgang starten.
2. ZIEHEN SIE GUMMIHANDSCHUHE AN.
3. Setzen Sie die Rohrhalterung (mitsamt Filterplatte und Papier) in den Tank ein.

HINWEIS: Schmieren Sie die O-Ringe in der Nut am Filterrohr, Schlauch und Handrohr mit flüssigem Speiseöl ein, bevor Sie die Schritte 4 und 5 durchführen.

4. Schieben Sie das Filterrohr in den Ansaugstutzen der Pumpe, bis er fest sitzt. Drücken Sie die Schnellkupplungsabdeckung nach unten, um das Filterrohr zu fixieren.
5. Schieben Sie den Schlauch mit dem Handrohr in den Anschluss am Pumpenauslass, bis er fest sitzt, und drücken Sie die Schnellkupplungsabdeckung nach unten, um den Schlauch zu fixieren. Führen Sie das Handrohr in das Loch in der Rohrhalterung ein.
6. Bringen Sie den Fettfilter unter dem Ablaufventil der Fritteuse an.
7. Öffnen Sie das Ablaufventil an der Fritteuse und lassen Sie das Fett in die Filteranlage ablaufen (Abbildung 6).
8. Legen Sie Schutzhandschuhe an und nehmen Sie

die Heizplatte aus der Fritteuse (Abbildung 7).

9. Drücken Sie den Verdrängungsbehälter nach unten in das Auffangbecken der Fritteusen, um das Fett im nach oben zu drücken, so dass es durch das Ablaufventil ablaufen kann (Abbildung 8).
10. Bringen Sie den Fettfilter in einen sicheren Bereich und reinigen Sie die Fritteuse. Vergewissern Sie sich, dass die Fritteuse vollständig trocken ist, bevor Sie das Fett wieder einfüllen.
11. Schließen Sie das Ablaufventil der Fritteuse. Pumpen Sie das Backfett über den Schlauch mit dem Handrohr aus der Filteranlage zurück in die Fritteuse.
12. Schalten Sie die Filteranlage aus. Füllen Sie bei Bedarf Fett nach, um einen ausreichenden Füllstand in der Fritteuse zu gewährleisten.
13. Trennen Sie den Filterschlauch vom Pumpenausgang und halten Sie ihn senkrecht hoch, damit das restliche Fett ablaufen kann. Dadurch wird ein Verstopfen durch verfestigte Fettrückstände im Schlauch und Handrohr verhindert (Abbildung 9).
14. Ziehen Sie das Filterrohr vom Ansaugstutzen der Pumpe ab.
15. Vergewissern Sie sich, dass die Schnellkupplungsabdeckung ganz nach unten gedrückt ist. Schalten Sie die Filteranlage 3–5 Sekunden lang ein, um verbleibendes Fett aus der Pumpe zu drücken.

WARNUNG: Wenn Fett in der Pumpe verbleibt, kann dies zum Verstopfen von internen Leitungen führen und eine teilweise Demontage des Geräts erfordern.

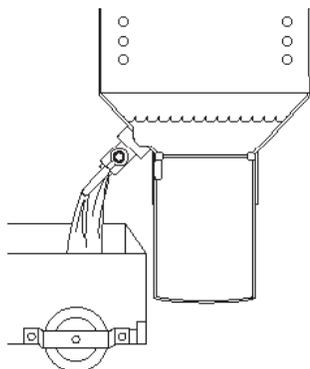


Abbildung 6

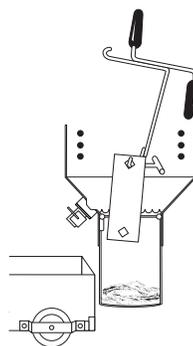


Abbildung 7

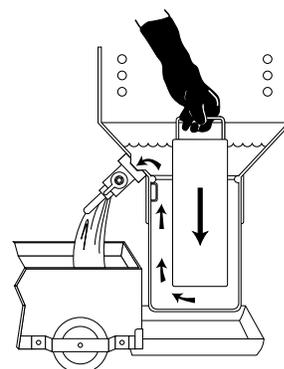


Abbildung 8

TÄGLICHE REINIGUNG

Modelle F6621

SIE MÖCHTEN UNS KONTAKTIEREN?

www.winstonfoodservice.com • customercare@winstonind.com • +1 800 234 5286 | +1 502 495 5400 | Fax +1 502 495 5458 • 2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299 USA

TÄGLICHE REINIGUNG

WARNUNG: Ziehen Sie niemals Wasser durch die Pumpe, da sich dadurch in der Pumpe Rost bilden kann.

WARNUNG: Führen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts die nachfolgend aufgeführten Schritte zur täglichen Reinigung durch.

HINWEIS: Der Fettfilter muss TÄGLICH gereinigt werden. *Andernfalls verfällt die Garantie.*

1. Trennen Sie den Filterschlauch und entleeren Sie ihn (siehe Abbildung 9). Vergewissern Sie sich, dass die Schnellkupplungsabdeckung ganz nach unten gedrückt ist. Trennen Sie das Filterrohr und schalten Sie die Pumpe für 3–5 Sekunden ein, um das Fett aus der Pumpe zu drücken. Andernfalls kann das verbleibende Fett die Pumpe oder der Schlauch verstopfen.
2. Trennen Sie die Stromversorgung der Filteranlage.
3. Entfernen Sie das Filterrohr und die Rohrhalterung. Lösen Sie die Flügelmuttern, um das Filterpapier entnehmen zu können. Entsorgen Sie das verwendete Filterpapier, spülen Sie die Filterplatte gründlich mit heißem Wasser ab und lassen Sie sie gut trocknen.
4. Sie den Tank und waschen Sie ihn aus. Spülen Sie ihn gründlich ab und lassen Sie ihn trocknen. Setzen Sie den Tank wieder ein.
5. Reinigen Sie die Rohrhalterung, spülen Sie sie mit heißem Wasser ab und trocknen Sie sie gut ab.
6. Legen Sie ein neues Filterpapier ein und setzen Sie die Rohrhalterung und den Filtereinsatz wieder in den Tank ein.



Abbildung 9

WARNUNG: Um ein Verstopfen der Pumpe zu verhindern, müssen beide Schläuche von der Pumpe getrennt werden, sobald der Filtrvorgang abgeschlossen ist. Schalten Sie danach die Pumpe für 3–5 Sekunden ein. Dadurch wird verbleibendes Fett aus der Pumpe entfernt. Lassen Sie das Fett aus dem Schlauch und dem Handrohr ablaufen (siehe Abbildung 9). Der Schlauch, das Handrohr sowie der Filtereinsatz sollte im Rahmen der täglichen Reinigung mit heißem Wasser abgespült werden. Bei Unterlassung der Reinigung kann es zum Verstopfen von internen Leitungen kommen, wodurch eine teilweise Demontage des Geräts erforderlich wird.

Bei der Überprüfung von Reklamationen in Bezug auf die Geräteleistung wurden die folgenden Fehlerquellen identifiziert (vom häufigsten bis zum geringsten Auftreten):

- Fehler durch unsachgemäße Verwendung oder Reinigung
- Probleme mit der Stromversorgung
- Gerätefehler

Verwenden Sie die Tabelle zur Fehlerbehebung auf der nächsten Seite, um **FEHLER** zu identifizieren und zu beheben. Wenn der Fehler nach der Überprüfung auf Fehler durch **unsachgemäße VERWENDUNG oder REINIGUNG** bzw. Probleme mit der Stromversorgung immer noch besteht, rufen Sie einen qualifizierten Servicetechniker.

Kontaktieren Sie den Hersteller unter +1 800 234 5286, um einen qualifizierten Kundendienst vor Ort zu ermitteln. In vielen Fällen halten Kundendienste eine große Auswahl an Ersatzteilen vorrätig, sodass es möglich ist, Geräte mit minimaler Verzögerung wieder in Betrieb zu nehmen.

Notieren Sie sich die auf dem Typenschild angegebene Modell- und Seriennummer und halten Sie diese bereit, wenn Sie das Problem beschreiben oder die benötigten Ersatzteile angeben.

Überprüfen Sie die folgenden **FEHLERFÄLLE** in der angegebenen Reihenfolge, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden.

PROBLEM	FEHLERCODE
Das Gerät pumpt kein Fett mehr	1, 2, 3,4,5,7,8, 9,10,11,13,14
Der Fettfluss durch den Schlauch und das Handrohr ist ungleichmäßig	3,4,5,9,11,13,14
An der Unterseite des Geräts läuft Fett aus	9,14
Am Zulauf oder Ablauf läuft Fett aus	5, 6, 11, 12
Der Pumpenmotor schaltet automatisch ab	9, 10

FEHLER	BEHEBUNG
1. Die Stromversorgung ist unterbrochen (überprüfen Sie die Sicherung) Korrigieren, Kundendienst anrufen	
2. Das Gerät ist nicht eingesteckt	Korrigieren
3. Filterpapier und Platte sitzen nicht richtig im Filtereinsatz	Korrigieren
4. Filterrohr und Rohrhalterung, Pumpenleitungen und/oder Schlauch und Handrohr sind verstopft	Reinigen
5. Das Filterrohr sitzt nicht richtig im Ansaugstutzen der Pumpe	Korrigieren
6. Der Filterschlauch mit dem Handrohr sitzt nicht richtig im Anschluss am Pumpenauslass.....	Korrigieren
7. Der Netzschalter ist defekt	Kundendienst anrufen
8. Die Netzleitung ist defekt	Kundendienst anrufen
9. Die Pumpe ist defekt	Kundendienst anrufen
10. Der Pumpenmotor ist defekt	Kundendienst anrufen
11. O-Ring am Filterrohr fehlt oder ist beschädigt.....	Ersetzen
12. O-Ring am Filterschlauch fehlt oder ist beschädigt	Ersetzen
13. Filterrohr oder Rohrhalterung sind beschädigt	Ersetzen
14. Die Pumpenleitung(en) ist/sind defekt	Kundendienst anrufen

Kontaktieren Sie im Garantiefall Winston Industries unter +1 800 234 5286.

Geben Sie dabei die folgenden Informationen an:

1. Modell _____ Serien-Nr. _____
(siehe Typenschild)
2. Ihr Name _____
3. Name der Firma _____
4. Anschrift der Firma _____
5. Rufnummer der Firma _____
6. Art des Problems _____

Außerhalb der Garantiezeit können Sie sich an einen Kundendienst Ihrer Wahl wenden oder kontaktieren Sie Winston Industries, um einen zugelassenen Kundendienst in Ihrer Nähe zu ermitteln.

GARANTIE UND ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Garantie und Verkaufsbedingungen

Beschränkte 1-jährige Garantie (mit Ausnahme von Dichtungen, Leuchtmitteln, Schläuchen, Elektrokabeln, Glasscheiben, Frittierkörben, Batterien und Verdunstern). Haftungsausschluss bei mangelnder Reinigung. WINSTON SCHLIESST AUSDRÜCKLICH JEDLICHE SONSTIGE EXPLIZITE ODER STILLSCHWEIGENDE GEWÄHRLEISTUNG AUS, DARUNTER AUCH JEDE STILLSCHWEIGENDE ZUSICHERUNG DER EIGNUNG ZU EINEM BESTIMMTEN ZWECK SOWIE JEDEWEDE STILLSCHWEIGENDE ZUSICHERUNG DER ALLGEMEINEN GEBRAUCHSTAUGLICHKEIT.

Die vollständigen Garantieinformationen und Verkaufsbedingungen finden Sie unter:

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

Sowohl die Garantie als auch die Verkaufsbedingungen sind Bestandteil dieses Dokuments.

Benötigen Sie Ersatzteile?

Weitere Informationen zu Originalersatzteilen und Zubehör von Winston finden Sie auf unserer Website.

Alle OEM-Teile wurden speziell für unsere Produkte entwickelt und können Ihnen helfen, kostspielige Reparaturen zu sparen. Schützen Sie Ihren Garantieanspruch mit Originalersatzteilen von Winston.

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



Winston Foodservice | 2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299

+1 800 234 5286 | +1 502 495 5400 | Fax +1 502 495 5458 | www.winstonfoodservice.com