

FILTRY DO FRYTURY

INSTRUKCJA POSIADACZA

SERIA F
F662T



WSTĘP

Dziękujemy za zakup filtra do frytury firmy Winston. W razie jakichkolwiek pytań zachęcamy do kontaktu z naszym centrum obsługi klienta pod numerem 1.800.234.5286 lub pod adresem e-mail customercare@winstonind.com.

SPIS TREŚCI

Opis	2	Obsługa	6–7
Bezpieczeństwo	3	Codzienne utrzymanie	8
Instalacja	3–4	Wykrywanie i usuwanie usterek	9–10
Nazewnictwo	5	Gwarancja i warunki	11

KONTAKT Z NAMI WYBIERZ NAJWYGODNIEJSZY SPOSÓB.

Internet: www.winstonfoodservice.com
Adres e-mail: customercare@winstonind.com
Telefon: 1.800.234.5286 | 1.502.495.5400 | 1.502.495.5458
Adres: 2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299 Stany Zjednoczone

Copyright© 2021 Winston Industries LLC. Wszelkie prawa zastrzeżone. CVap jest zarejestrowanym znakiem towarowym firmy Winston Industries LLC. Logo CVap jest znakiem towarowym firmy Winston Industries LLC. Wszystkie inne nazwy firm i produktów mogą być znakami towarowymi firm, do których należą.

Podobnie jak w przypadku większości urządzeń gastronomicznych, podczas korzystania z filtra do frytury należy zachować ostrożność. Aby uniknąć możliwych obrażeń ciała, należy zapoznać się z poniższymi ostrzeżeniami.

NIEBEZPIECZEŃSTWO:

Zagrożenie elektryczne

Ryzyko poważnych obrażeń ciała lub śmierci >> Osobom nieposiadającym uprawnień elektryka lub niebędącym przeszkolonym serwisantem nie wolno podejmować prób serwisowania tego urządzenia.

Niniejsze urządzenie wykorzystuje wysokie napięcia, dlatego jego instalację oraz serwis należy powierzać wyłącznie uprawnionemu elektrykowi lub przeszkolonemu serwisantowi. Próba samodzielnej instalacji lub serwisowania urządzenia na własną rękę może prowadzić do poważnych, a nawet śmiertelnych obrażeń ciała.

Jeśli w zetknięciu z urządzeniem dojdzie do porażenia prądem, należy niezwłocznie wyłączyć zasilanie (odłączyć przewód zasilający lub wyłączyć wyłącznik główny) i skontaktować się z przeszkolonym serwisantem w celu zlecenia naprawy. Nieprzestrzeganie tego zalecenia może doprowadzić do poważnych, a nawet śmiertelnych obrażeń ciała.

Gdy urządzenie nie jest używane, należy zawsze wyłączać je za pomocą wyłącznika zasilania.

OSTRZEŻENIE:

Zagrożenie skażeniem

Urządzenie należy czyścić codziennie, aby nie dopuścić do nagromadzenia resztek potraw lub chlorków, które również mogą spowodować uszkodzenie stali nierdzewnej i skażenie żywności. Nieprzestrzeganie właściwych procedur czyszczenia może skutkować unieważnieniem gwarancji.

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wykonać procedurę codziennego czyszczenia opisaną na stronie 8.

PRZESTROGA:

Zagrożenie poparzeniem

Ryzyko obrażeń ciała >> Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać 30 minut, aż temperatura urządzenia spadnie.

Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż temperatura urządzenia spadnie, aby nie dopuścić do oparzeń.

OSTRZEŻENIE:

Zagrożenie dla bezpieczeństwa

Nie wolno stawać na filtrze. Z urządzenia wolno korzystać wyłącznie w celu utrzymania frytury we właściwym stanie.

OSTRZEŻENIE:

Zagrożenie dla bezpieczeństwa

Nie korzystać z urządzenia, jeśli jakiegokolwiek części są wadliwe, poluzowane lub ich brakuje.

Nieprzestrzeganie tego zalecenia może prowadzić do obrażeń ciała oraz uszkodzenia urządzenia lub innego mienia.

OSTRZEŻENIE:

Zagrożenie dla bezpieczeństwa,

użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

Ryzyko poważnych obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia >> Osobom nieprzeszkolonym, młodym lub upośledzonym należy zapewnić nadzór.

1. Tego urządzenia nie wolno obsługiwać osobom o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej (w tym dzieciom) bądź nieposiadającym odpowiedniego doświadczenia ani wiedzy, chyba że pracują pod nadzorem lub osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo przeszkoliła je w zakresie obsługi urządzenia.
2. Dzieciom należy zapewnić nadzór, aby nie bawiły się urządzeniem.
3. To urządzenie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych, na przykład kuchni w restauracjach, stołówkach, szpitalach i przedsiębiorstwach handlowych, takich jak piekarnie, masarnie itp., jednak nie nadaje się do ciągłej, masowej produkcji żywności.

USZKODZENIA W TRAKCIE TRANSPORTU

Przed przystąpieniem do rozładunku, w jego trakcie oraz po jego zakończeniu należy dokładnie sprawdzić każde urządzenie pod kątem uszkodzeń powstałych w trakcie transportu. Urządzenie zostało dokładnie sprawdzone w fabryce, a przewoźnik zobowiązał się do przewiezienia go w sposób bezpieczny. W razie widocznego lub ukrytego uszkodzenia urządzenia należy złożyć reklamację u przewoźnika.

WIDOCZNE BRAKI LUB USZKODZENIA

W razie stwierdzenia widocznych braków lub uszkodzeń należy odnotować ten fakt na liście przewozowym lub pokwitowaniu i przedstawić do podpisania przedstawicielowi przewoźnika. Bez tego przewoźnik ma prawo odrzucić reklamację. Przewoźnik dostarczy wszystkie niezbędne formularze.

UKRYTE BRAKI LUB USZKODZENIA

Jeśli braki lub uszkodzenia pozostają niewidoczne do czasu rozpakowania urządzenia, należy złożyć reklamację dotyczącą ukrytego uszkodzenia. Po stwierdzeniu uszkodzenia należy w ciągu 15 dni złożyć u przewoźnika wniosek o przeprowadzenie kontroli i zachować wszystkie opakowania. Przewoźnik dostarczy raport z kontroli oraz wymagane formularze reklamacji.

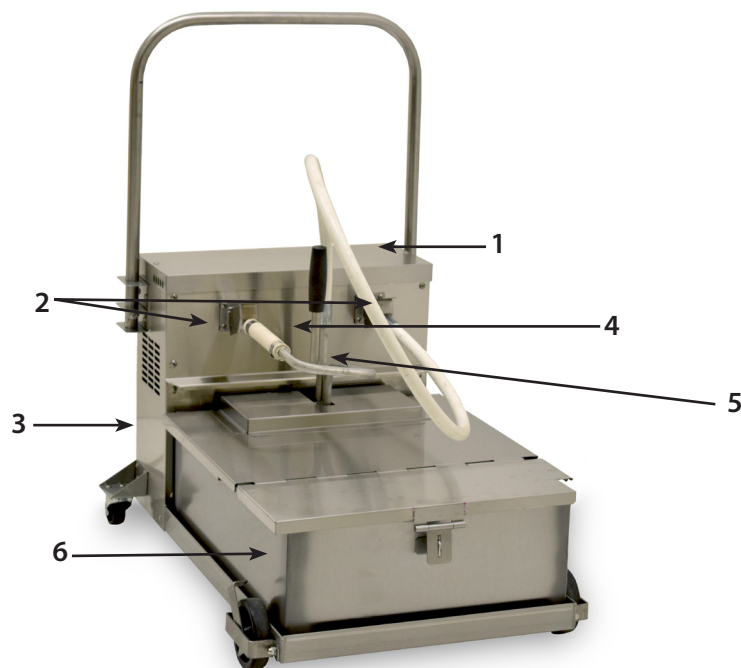
PARAMETRY FIZYCZNE

Model	Wysokość	Szerokość	Głębokość	Waga
F662T (120 V)	33,9/861	23,2/589,3	31,4/797,6	110/50

PARAMETRY ELEKTRYCZNE

Urządzenie jest dostarczane z fabrycznie podłączonym przewodem o długości 15,2 cm. Uprawniony elektryk musi przygotować gniazdo elektryczne dostosowane do wtyczek wskazanych w poniższej tabeli. Dla wygody serwisanta i operatorów nie należy podłączać urządzenia bezpośrednio. Poniżej zebrano dane elektryczne z tabliczek znamionowych różnych modeli filtrów do frytury firmy Winston.

Model	V	Hz	Fazy	A	W	Natężenie w obwodzie	Rodzaj wtyczki
F662T	230	50	1	2,5	575	ND	ND



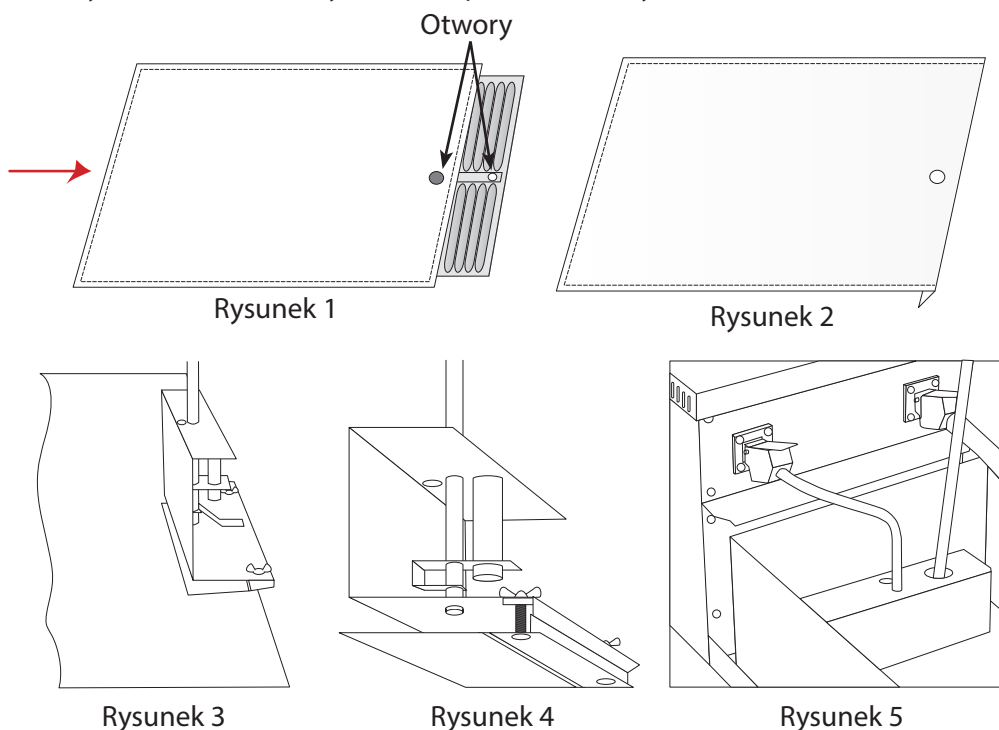
1. **Przełącznik zasilania** — (u góry z tyłu urządzenia) po ustawieniu w położeniu **ON** (Włączony) doprowadza napięcie do zespołu silnika/pompy.
2. **Szybkozłączki** — szybkozłączki do węża i rury filtra ułatwiają jego szybkie podłączanie i odłączanie.
3. **Przycisk ręcznego resetowania przeciążenia silnika** — (za małą, metalową płytką z tyłu filtra, patrz zdjęcie z prawej strony) służy do resetowania silnika w przypadku jego wyłączenia. **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Wyłączenie silnika może wskazywać na poważny problem z filtrem do frytury. Aby zresetować silnik, należy ustawić przełącznik zasilania filtra w położeniu **OFF** (Wyłączony) i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego filtra z gniazda. Wykręcić wkręt mocujący płytę osłonową, aby uzyskać dostęp do przycisku resetowania. Nacisnąć przycisk resetowania (znajdujący się z lewej strony, na środku dolnej części silnika). Ponownie przymocować płytę osłonową. Podłączyć przewód zasilający filtra. Ustawić przełącznik zasilania filtra z powrotem w położeniu **ON** (Włączony). Jeśli silnik wyłączy się ponownie, ustawić przełącznik zasilania filtra w położeniu **OFF** (Wyłączony), odłączyć przewód zasilający filtra i skontaktować się z technikiem serwisowym w celu przeprowadzenia naprawy. Jeśli silnik często się wyłącza, skontaktować się z technikiem serwisowym w celu przeprowadzenia naprawy.
4. **Pompa i silnik** — pompuje fryturę przez płytę filtra i kopertę. Po odłączeniu węża i sztywnej rurki z uchwytem pompa opróżnia się samoczynnie.
5. **Wąż i sztywna rurka z uchwytem** — kierują fryturę z powrotem do urządzenia.
6. **Zbiornik na fryturę** — zbiornik ze stali nierdzewnej z uchwytami ułatwiającymi wyjmowanie po obu stronach.



Papier filtrujący, płyta i zespół zacisku

PRZESTROGA: Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wykonać procedurę codziennego czyszczenia opisaną na stronie 8.

1. Umieścić zbiornik w filtrze do frytury.
2. Wymienić papier filtrujący:
 - Umieścić kopertę otworem do góry i założyć papier filtrujący tak, aby otwory w papierze oraz płycie były ustawione równo (rysunek 1).
 - Złożyć i zagiąć nadmiar papieru pod płytą filtra, zachowując odpowiednie wyrównanie otworów (rysunek 2).
 - Nasunąć zespół obejmy na płytę i papier tak, aby rura filtra znalazła się w otworze w papierze oraz płycie (rysunek 3).
 - Dokręcić nakrętki motylkowe, aby przymocować zespół zacisku do papieru oraz płyty (rysunek 4).
3. Zainstalować w zbiorniku zmontowaną płytę wraz z zaciskiem.
4. Aby przygotować urządzenie do filtrowania, podłączyć rurę filtra do złącza (wlotowego) z lewej strony i docisnąć osłonę szybkozłączki, aby zamocować wąż na miejscu. Podłączyć wąż i sztywną rurkę z uchwytem do złącza (wyjściowego) z prawej strony i docisnąć osłonę szybkozłączki, aby zamocować wąż na miejscu. Włożyć sztywną rurkę z uchwytem do otworu rury filtra i zespołu zacisku (rysunek 5).



OSTRZEŻENIE: Procedury filtrowania przy użyciu filtra do frytury firmy Winston opisano z uwzględnieniem użycia frytkownicy Winston Collectramatic®.

W zależności od budowy używanej frytkownicy procedury mogą się w pewnym stopniu różnić.

1. Przestroga: przed przystąpieniem do filtrowania należy wyłączyć frytkownicę.

2. ZAŁOŻYĆ GUMOWE RĘKAWICE.

3. Umieścić rurę filtra wraz z zespołem zacisku (przymocowaną płytą z papierem filtrującym) w zbiorniku.

UWAGA: Przed wykonaniem kroków 4 i 5 nasmarować O-ring w rowku na rurze filtra, węży i sztywnej rurce z uchwytem za pomocą płynnego oleju kuchennego.

4. Osadzić odpowiednio rurę filtra w złączu wejściowym pompy. Opuścić osłonę szybkozłączki, aby zabezpieczyć rurę filtra na miejscu.

5. Osadzić odpowiednio wąż i sztywną rurkę z uchwytem w złączu wyjściowym pompy i opuścić osłonę szybkozłączki, aby je zabezpieczyć na miejscu. Włożyć sztywną rurę z uchwytem do otworu rury filtra i zespołu zacisku.

6. Ustawić filtr do frytury pod zaworem spustowym frytkownicy.

7. Otworzyć zawór spustowy frytkownicy i poczekać, aż frytura całkowicie spłynie do urządzenia filtrującego przez zawór (rysunek 6).

8. Założyć rękawice ochronne i wyjąć płytę grzewczą z frytkownicy (rysunek 7).

9. Włożyć narzędzie do wypierania oleju do naczynia zbiorczego frytkownicy, aby wyprzeć do góry fryturę w kolektorze, umożliwiając jej wypłynięcie przez zawór spustowy (rysunek 8).

10. Przetransportować filtr do frytury w bezpieczne miejsce i wyczyścić frytkownicę. Przed ponownym zalaniem frytkownicy fryturą należy dokładnie osuszyć frytkownicę.

11. Zamknąć zawór spustowy frytkownicy. Za pomocą węża i sztywnej rurki z uchwytem przepompować fryturę z urządzenia filtrującego z powrotem do frytkownicy.

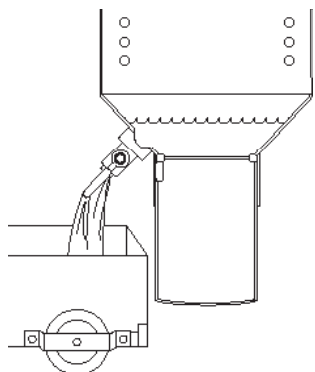
12. Wyłączyć urządzenie filtrujące. W razie potrzeby dołączyć fryturę do frytkownicy, aby uzyskać odpowiedni poziom oleju.

13. Odłączyć wąż i sztywną rurkę z uchwytem od złącza wyjściowego pompy i umieścić w pozycji pionowej, aby resztki frytury spłynęły. To pozwoli uniknąć zapchania węża i sztywnej rurki z uchwytem zestawioną fryturą (rysunek 9).

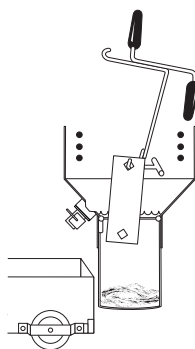
14. Odłączyć rurę filtra od złącza wejściowego pompy.

15. Upewnić się, że osłonki szybkozłączek są całkiem opuszczone. Włączyć urządzenie filtrujące na 3–5 sekund, aby z pompy wypłynęły resztki frytury.

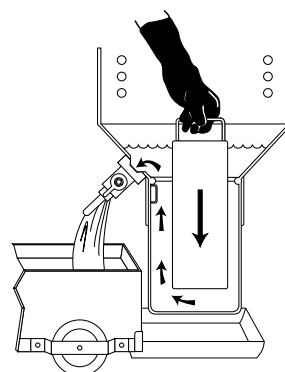
OSTRZEŻENIE: Jeśli resztki frytury nie zostaną wytłoczone z pompy, dojdzie do zapchania przewodów wewnętrznych i konieczności częściowego rozmontowania urządzenia.



Rysunek 6



Rysunek 7



Rysunek 8

CODZIENNE CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE: Nie wolno używać pompy do pompowania wody. Doprowadzi to do rdzewienia jej części wewnętrznych.

PRZESTROGA: Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wykonać procedurę codziennego czyszczenia opisaną poniżej.

UWAGA: Filtr do frytury należy czyścić CODZIENNIE. *Nieprzestrzeganie tego zalecenia spowoduje unieważnienie gwarancji.*

1. Odłączyć sztywną rurkę z uchwytem podłączoną do węża filtra i ją opróżnić (patrz rysunek 9). Upewnić się, że osłonki szybkozłączek są całkiem opuszczone. Odłączyć rurę filtra i włączyć pompę na 3–5 sekund, aby wytłoczyć z niej resztki frytury. Zaniechanie tej czynności spowoduje zapchanie pompy lub węża fryturą.
2. Odłączyć przewód filtra do frytury od gniazda.
3. Zdemontować rurę filtra i zespół zacisku. Odkręcić nakrętki motylkowe zespołu zacisku, aby zdjąć papier filtrujący z płyty filtra. Wyrzucić zużyty papier, umyć płytę filtra i dokładnie spłukać gorącą wodą, a następnie dokładnie osuszyć.
4. Wyjąć i umyć zbiornik. Dokładnie go wypłukać i osuszyć. Ponownie umieścić zbiornik w filtrze.
5. Umyć zespół zacisku, wypłukać go gorącą wodą i dobrze osuszyć.
6. Ponownie założyć papier filtrujący na rurę i zespół zacisku, a następnie zainstalować je w zbiorniku.

OSTRZEŻENIE: Aby nie doszło do zapchania pompy, obydwa węże należy odłączyć od pompy od razu po zakończeniu procesu filtrowania. Następnie należy włączyć pompę na 3–5 sekund i ponownie ją wyłączyć. To pozwoli usunąć z pompy resztki frytury. Spuścić fryturę z węża i sztywnej rurki z uchwytem, jak pokazano na rysunku 9. W ramach codziennego czyszczenia należy umyć wąż, sztywną rurkę z uchwytem oraz zespół zacisku filtra w gorącej wodzie. Jeśli czynności te nie zostaną wykonane, dojdzie do zapchania przewodów wewnętrznych i konieczności częściowego rozmontowania urządzenia.



Rysunek 9

Diagnostyka zgłaszanych problemów z wydajnością urządzenia ujawniła następujące przyczyny (od najczęstszej do najrzadszej):

- nieprawidłowe użytkowanie i utrzymywanie urządzenia;
- problemy z zasilaniem elektrycznym;
- usterki urządzenia.

Informacje na temat wykrywania **USTEREK** i działań zaradczych znajdują się w tabeli wykrywania i usuwania usterek na kolejnej stronie. Jeśli upewniono się, że urządzenie jest **UŻYTKOWANE i UTRZYMYWANE** prawidłowo i nie występują problemy z zasilaniem elektrycznym, a usterka nadal występuje, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem serwisowym.

Pod numerem telefonu 1-800-234-5286 można uzyskać informacje na temat dogodnego, lokalnego serwisu. W wielu przypadkach takie serwisy dysponują częściami i będą w stanie szybko przywrócić urządzenie do eksploatacji, ograniczając przestój do minimum.

Przy opisie problemu lub potrzebnych części należy podać pełny numer modelu oraz numer seryjny z tabliczki znamionowej urządzenia.

WYKRYWANIE I USUWANIE USTEREK

Przed nawiązaniem kontaktu z serwisem, należy sprawdzić poniższe **USTERKI**.

USTERKA	KOD BŁĘDU
Urządzenie nie pompuje frytury	1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14
Nierówny przepływ frytury z węża i sztywnej rurki z uchwytem	3, 4, 5, 9, 11, 13, 14
Wyciek frytury spod urządzenia	9, 14
Wyciek frytury na złączu wlotowym lub wylotowym.....	5, 6, 11, 12
Silnik wyłącza się automatycznie	9, 10

USTERKA	DZIAŁANIE NAPRAWCZE
1. Przerwany obwód zasilający (sprawdzić wyłącznik)	Skorygować, wezwać serwisanta.
2. Urządzenie odłączone od zasilania	Skorygować.
3. Papier filtrujący i płyta filtra niewłaściwie osadzone w rurze filtra i zespole zacisku	Skorygować.
4. Niedrożność rury filtra z zaciskiem, przewodów pompy i/lub węża oraz sztywnej rurki z uchwytem.....	Wyczyścić.
5. Rura filtra niewłaściwie osadzona w złączu wejściowym pompy	Skorygować.
6. Wąż i sztywna rurka z uchwytem niewłaściwie osadzone w złączu wyjściowym pompy	Skorygować.
7. Wadliwy przełącznik zasilania.....	Wezwać serwisanta.
8. Wadliwy przewód zasilający.....	Wezwać serwisanta.
9. Wadliwa pompa.....	Wezwać serwisanta.
10. Wadliwy silnik	Wezwać serwisanta.
11. Uszkodzony lub brakujący O-ring na rurze filtra	Wymienić.
12. Uszkodzony lub brakujący O-ring na wężu i sztywnej rurce z uchwytem	Wymienić.
13. Uszkodzona rura filtra z zespołem zacisku	Wymienić.
14. Uszkodzone przewody pompy	Wezwać serwisanta.

Jeśli szafa jest na gwarancji, skontaktować się z firmą Winston Industries pod numerem telefonu 1-800-234-5286. Podać poniższe informacje:

- Model _____ Nr seryjny _____
(do odczytania na tabliczce znamionowej)
- Imię i nazwisko _____
- Nazwa firmy _____
- Adres firmy _____
- Numer telefonu firmy _____
- Opis problemu _____

Jeśli szafa nie jest na gwarancji, skontaktować się z dowolnym serwisantem lub z firmą Winston Industries, która wskaże najbliższy autoryzowany serwis.

Gwarancja i warunki sprzedaży

Urządzenie jest objęte roczną gwarancją (nie dotyczy uszczerek, lampek, węży, przewodów zasilających, szklanych paneli, koszy na frytki, akumulatorów i parowników). Gwarancja nie obowiązuje, jeśli urządzenie nie jest czyszczone prawidłowo. FIRMA WINSTON WYRAŹNIE ZRZEKA SIĘ WSZELKICH INNYCH GWARANCJI, ZARÓWNO WYRAŹNYCH, JAK I DOROZUMIANYCH, W TYM WSZELKICH DOROZUMIANYCH GWARANCJI PRZYDATNOŚCI DO OKREŚLONEGO CELU ORAZ WSZELKICH DOROZUMIANYCH GWARANCJI PRZYDATNOŚCI HANDLOWEJ.

Pełną treść gwarancji i warunków sprzedaży można znaleźć na stronie:

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

Zarówno gwarancja, jak i warunki sprzedaży stanowią integralną część niniejszego dokumentu.

Zamawianie części

Więcej informacji na temat oryginalnych części zamiennych i akcesoriów firmy Winston można znaleźć na naszej stronie internetowej.

Części producenta sprzętu oryginalnego (OEM) są skonstruowane konkretnie pod kątem naszych produktów i mogą pomóc zaoszczędzić na kosztownych naprawach. Aby zapewnić ciągłość gwarancji, należy stosować oryginalne części firmy Winston. <https://foodservice.winstonind.com/parts-supplies>



Winston Foodservice | 2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299
1.800.234.5286 | 1.502.495.5400 | Faks 1.502.495.5458 | www.winstonfoodservice.com