ФИЛЬТРЫ ЖИРА ДЛЯ ЖАРКИ

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

СЕРИЯ F

F662T

Winston foodservice

doc20210707wlp19 Ред. 01
07.07.21

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ

Благодарим вас за покупку фильтра жира для жарки Winston. Если у вас есть какие-либо вопросы, позвоните в наш Центр обслуживания клиентов по телефону 1.800.234.5286 или напишите нам по электронной почте customercare@winstonind.com.

СОДЕРЖАНИЕ

Описание	2	Эксплуатация	6–7
Безопасность	3	Ежедневный уход	8
Установка оборудования	3–4	Поиск и устранение неисправностей	9–10
Обозначения	5	Гарантийные обязательства и условия	11

КОНТАКТЫ. ВЫБЕРИТЕ НАИБОЛЕЕ УДОБНЫЙ СПОСОБ.

Сайт:	www.winstonfoodservice.com
Эл. почта:	customercare@winstonind.com
Телефон:	1.800.234.5286 | 1.502.495.5400 | 1.502.495.5458
Почтовый адрес:	2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299 USA (США)

© Winston Industries LLC, 2020. Все права защищены. CVap является зарегистрированным товарным знаком Winston Industries LLC. Логотип CVap является товарным знаком Winston Industries LLC. Остальные наименования компаний и изделий могут быть товарными знаками соответствующих компаний.

Используйте фильтр жира для жарки с осторожностью, как любое другое оборудование для приготовления пищи. Ознакомьтесь с предупреждениями, чтобы избежать травм.

⚠ ОПАСНО!

Электрическое напряжение

Может причинить серьезную травму или смерть. >> Не пытайтесь выполнить ремонт данного оборудования, если вы не являетесь лицензированным электриком или квалифицированным специалистом по обслуживанию.

Поскольку в данном оборудовании используется высокое напряжение, его может устанавливать и обслуживать только лицензированный электрик или квалифицированный специалист по обслуживанию. Попытки самостоятельной установки или обслуживания оборудования могут привести к серьезным, потенциально смертельно опасным травмам.

Если при прикосновении к оборудованию ощущается воздействие электрического тока, немедленно отключите питание (выньте шнур питания из розетки или отключите выключатель) и вызовите квалифицированного специалиста по обслуживанию для проведения ремонта. Если вы этого не сделаете, последствиями могут быть смертельно опасные травмы.

Всегда выключайте питание оборудования, если оно не используется.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность загрязнения

Ежедневно очищайте оборудование, чтобы в нем не скапливались остатки пищи и хлориды, которые могут повредить нержавеющую сталь и загрязнить пищу. Несоблюдение процедур очистки может привести к отмене гарантии.

Перед первым использованием оборудования выполните процедуру ежедневной очистки, описанную на стр. 8.

⚠ ВНИМАНИЕ! Опасность ожога

Может привести к травме. >> Подождите 30 минут, пока оборудование остынет, прежде чем приступать к очистке.

Перед очисткой обязательно дайте оборудованию остыть, чтобы избежать ожогов.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Угроза безопасности

Никогда не вставайте на фильтровальную машину. Используйте оборудование только для обработки жира для жарки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Угроза безопасности

Не используйте оборудование с неисправными, незакрепленными или отсутствующими деталями. В противном случае это может привести к травмам или повреждению оборудования и имущества.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Угроза безопасности.

Предусмотренное применение

Может привести к серьезным травмам или повреждению оборудования. >> Контролируйте действия неподготовленных или молодых работников и лиц с ограниченными физическими возможностями.

1. Данное оборудование не предназначено для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями либо с недостатком опыта или знаний (включая детей), если только они не используют его под надзором или не проинструктированы в отношении использования оборудования лицом, ответственным за их безопасность.

2. Не оставляйте детей без присмотра и не допускайте, чтобы они играли с оборудованием.

3. Данное оборудование предназначено для использования в коммерческих целях (например, на кухнях ресторанов, столовых, больниц) и на коммерческих предприятиях, таких как пекарни, скотобойни и так далее, но не для постоянного массового производства продуктов питания.

КОНТАКТЫ.
www.winstonfoodservice.com • Эл. почта: customercare@winstonind.com • Телефон: (800) 234-52-86 | +1 (502) 495-54-00 | Факс: +1 (502) 495-54-58 • 2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299 USA (США)

МОНТАЖ

ПОВРЕЖДЕНИЕ ПРИ ТРАНСПОРТИРОВКЕ
Все оборудование необходимо тщательно проверять на предмет повреждений, полученных при транспортировке, до, во время и после разгрузки. Оборудование было тщательно проверено на нашем заводе, и перевозчик взял на себя ответственность за его безопасную доставку. Если оборудование имеет повреждения, явные или скрытые, претензии должны предъявляться перевозчику.

ЯВНАЯ ПОТЕРЯ ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЕ
При наличии очевидной потери или повреждения их необходимо указать в транспортной накладной или квитанции транспортного экспресс-агентства, которые подписываются агентом перевозчика. В противном случае, перевозчик может отклонить претензию. Необходимые бланки предоставляются перевозчиком.

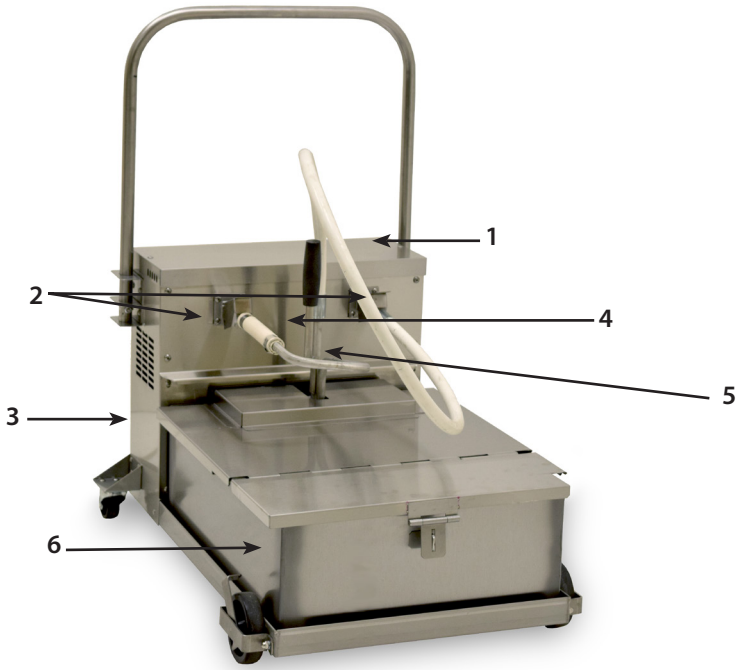
СКРЫТАЯ ПОТЕРЯ ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЕ
Если потеря или повреждение не очевидны до тех пор, пока оборудование не распаковано, необходимо подать претензию о скрытом повреждении. Обнаружив повреждение, отправьте письменный запрос перевозчику для проведения проверки в течение 15 дней и сохраните всю упаковку. Перевозчик предоставит отчет о проверке и необходимые формы претензии.

ФИЗИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

Модель	Высота	Ширина	Глубина	Вес
F662T (120 В)	33,9/861	23,2/589,3	31,4/797,6	110/50

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
Устройство поставляется с завода со шнуром питания длиной 6 дюймов. Вам необходимо обеспечить электрическую розетку, установленную квалифицированным электриком и подходящую для вилок, указанных в приведенной ниже таблице. Для удобства обслуживающего персонала и операторов не выполняйте подключение напрямую. Ниже приводится копия электрической информации с паспортной таблички для различных моделей фильтров жира для жарки Winston.

Модель	Вольты	Герцы	Фазы	Амперы	Ватты	Ампер в цепи	Тип вилки
F662T	230	50	1	2,5	575	НЕТ	НЕТ



1. **Выключатель питания** — (в верхней части задней стенки) подает напряжение на узел двигателя/насоса, когда находится в **положении** ВКЛ.

2. **Быстроразъемные соединения** — разъемы для шланга и фильтрующей трубки упрощают быстрое подключение и отсоединение.

3. **Кнопка ручного сброса перегрузки двигателя** — (расположена за небольшой металлической пластиной на задней стороне фильтра, см. фото справа). Используется для возврата двигателя в исходное состояние в случае его отключения. **ОПАСНО**! Если двигатель выключается, это может указывать на серьезную проблему с вашим фильтром жира для жарки. Для возврата двигателя в исходное состояние, выключите питание и отсоедините шнур питания фильтра. Чтобы получить доступ к кнопке сброса, снимите винт, фиксирующий крышку. Нажмите кнопку сброса (расположенную слева по центру в нижней части двигателя). Снова закрепите крышку. Подключите шнур питания фильтра. Снова включите питание фильтра. Если двигатель снова выключится, выключите питание фильтра, отсоедините шнур питания и вызовите специалиста по обслуживанию для ремонта. Если двигатель часто отключается, вызовите специалиста по обслуживанию для ремонта.

4. **Насос и двигатель** — перекачивают масло сквозь фильтрующую пластину и оболочку. При отсоединении шланга и переходника насос сливается сам.

5. **Шланг и переходник** — используются для направления жира обратно в аппарат.

6. **Емкость для жира** — бак из нержавеющей стали с ручками с обеих сторон для легкого извлечения.

КОНТАКТЫ.
www.winstonfoodservice.com • Эл. почта: customercare@winstonind.com • Телефон: (800) 234-52-86 | +1 (502) 495-54-00 | Факс: +1 (502) 495-54-58 • 2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299 USA (США)

Фильтровальная бумага, пластина и зажим в сборе

ВНИМАНИЕ! Перед первым использованием аппарата выполните процедуру ежедневной очистки, описанную на стр. 8.

1. Установите емкость на фильтр жира для жарки.

2. Замените фильтровальную бумагу:

   - Поместите оболочку стороной с отверстием вверх и вставьте пластину фильтра, совместив отверстия в пластине и в оболочке (рисунок 1).
   - Согните лишнюю бумагу под пластину фильтра, сохраняя выравнивание отверстий (рисунок 2).
   - Надвиньте узел зажима на пластину и бумагу так, чтобы трубка фильтра вошла в отверстие в оболочке и пластине (рисунок 3).
   - Затяните барашковые гайки, чтобы закрепить узел зажима на бумаге и пластине (рисунок 4).

3. Установите собранную пластину и зажим в бак.

4. Когда будете готовы к фильтрации, подсоедините трубку фильтра к левому (впускному) патрубку и нажмите на быстроразъемную крышку, чтобы зафиксировать шланг. Подсоедините шланг и переходник к правому (выходному) патрубку и нажмите на быстроразъемную крышку, чтобы зафиксировать шланг. Вставьте переходник в отверстие в трубке фильтра и узле зажима (рисунок 5).

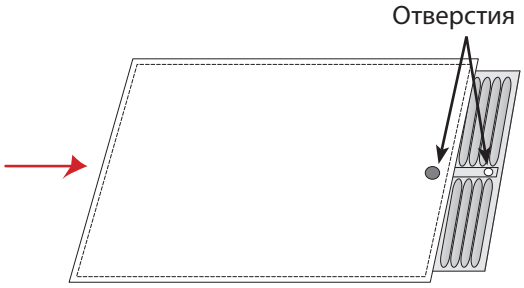


Рисунок 1

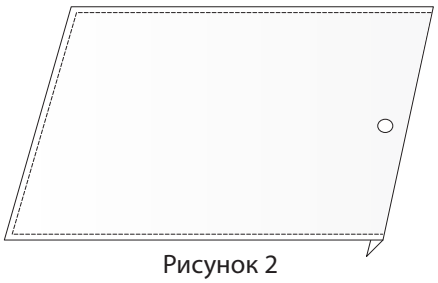


Рисунок 2

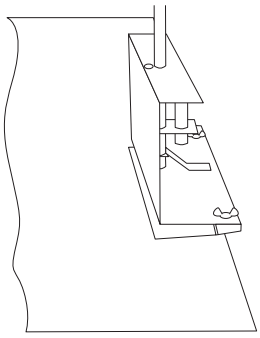


Рисунок 3

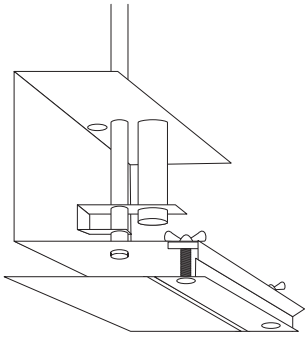


Рисунок 4

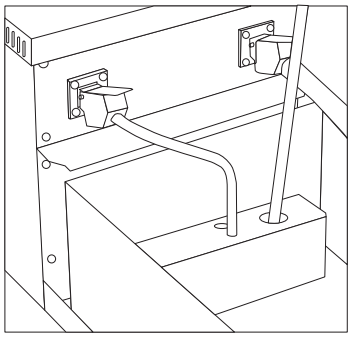


Рисунок 5

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Порядок фильтрации для фильтра Winston описан специально для фритюрницы Winston Collectramatic®. Порядок фильтрации может до некоторой степени различаться в зависимости от конструкции используемого оборудования для жарки.

1. ВНИМАНИЕ! Перед началом фильтрации выключите фритюрницу.

2. ИСПОЛЬЗУЙТЕ РЕЗИНОВЫЕ ПЕРЧАТКИ.

3. Поместите трубку фильтра и зажим в сборе (фильтровальная пластина и бумага прилагаются) в бак.

ПРИМЕЧАНИЕ. Перед выполнением шагов 4 и 5 смажьте жидким кулинарным жиром уплотнительное кольцо в канавке на трубке фильтра, шланге и переходнике.

4. **Вставьте трубку фильтра во впускной патрубок насоса до упора. Опустите быстроразъемную крышку, чтобы зафиксировать трубку фильтра.**

5. **Вставьте шланг и переходник в выходной патрубок насоса до упора и закрепите, опустив быстроразъемную крышку. Вставьте переходник в отверстие в трубке фильтра и установите зажим в сборе.**

6. Поместите фильтр жира под сливным клапаном фритюрницы.

7. Откройте сливной клапан на фритюрнице и дайте жиру полностью стечь в фильтрующую машину (рисунок 6).

8. Наденьте защитные перчатки и снимите нагревательную пластину с фритюрницы (рисунок 7).

9. Вставьте вытеснитель в коллектор фритюрницы, чтобы вытянуть жир для жарки из коллектора вверх и вывести его через сливной клапан (рисунок 8).

10. Переместите фильтр жира в безопасное место и очистите фритюрницу. Прежде чем снова поместить жир для жарки во фритюрницу убедитесь, что она полностью высохла.

11. Закройте сливной клапан фритюрницы. С помощью шланга и переходника перекачайте жир из фильтрующей машины обратно во фритюрницу.

12. Выключите фильтрующую машину. При необходимости добавьте жир во фритюрницу до необходимого уровня.

13. **Отсоедините шланг и переходник от выходного патрубка насоса и поверните их вертикально для слива остатков. Это предотвратит засорение твердеющим в шланге и патрубке жиром (рисунок 9).**

14. **Отсоедините трубку фильтра от впускного патрубка насоса.**

15. **Убедитесь, что быстроразъемные крышки полностью опущены. Включите фильтрующую машину на 3–5 секунд, чтобы удалить остатки жира из насоса.**

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Если не удалить остатки жира из насоса, это приведет к засорению внутренних линий, что потребует частичной разборки агрегата.

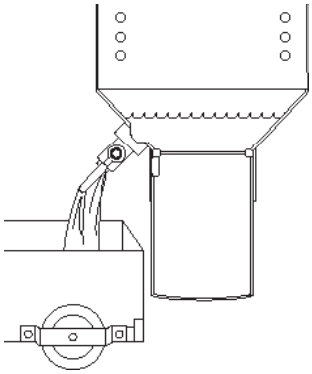


Рисунок 6

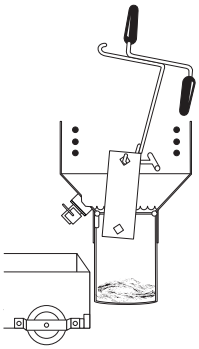


Рисунок 7

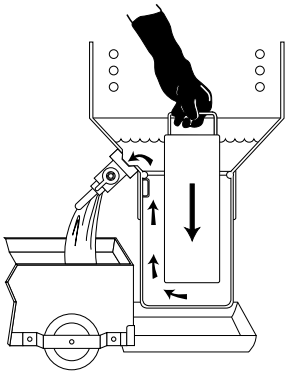


Рисунок 8

КОНТАКТЫ.
www.winstonfoodservice.com • Эл. почта: customercare@winstonind.com • Телефон: (800) 234-52-86 | +1 (502) 495-54-00 | Факс: +1 (502) 495-54-58 • 2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299 USA (США)

ЕЖЕДНЕВНЫЙ УХОД

ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Никогда не прокачивайте воду через насос. Внутри насоса образуется ржавчина.

ВНИМАНИЕ! Перед первым использованием аппарата выполните процедуру ежедневной очистки, описанную ниже.

ПРИМЕЧАНИЕ. Фильтр жира для жарки подлежит ЕЖЕДНЕВНОЙ очистке. ***В противном случае гарантия аннулируется.***

Рисунок 9

1. Отсоедините переходник шланга фильтра и слейте (см. рисунок 9). Убедитесь, что быстроразъемные крышки полностью опущены. Отсоедините трубку фильтра и включите насос на 3–5 секунд, чтобы откачать из него жир. Несоблюдение этого правила приведет к засорению насоса или шланга жиром.
2. Отсоедините фильтр жира для жарки.
3. Снимите трубку фильтра и узел зажима. Отвинтите барашковые гайки на узле зажима фильтра, чтобы снять фильтровальную бумагу с пластины фильтра. Выбросьте использованную бумагу, вымойте фильтровальную пластину и тщательно ополосните горячей водой, затем хорошо просушите.
4. Снимите и вымойте бак. Тщательно ополосните и высушите. Установите бак на фильтр.
5. Вымойте узел зажима, ополосните горячей водой и хорошо просушите.
6. Замените фильтровальную бумагу на узле трубки и зажима и установите в бак.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Чтобы предотвратить засорение насоса, важно отсоединить от него оба шланга, как только процесс фильтрации будет завершен. Затем включите насос на 3–5 секунд, а потом выключите. Это удалит остатки жира из насоса. Слейте жир из шланга и переходника, как показано на рисунке 9. В качестве ежедневной процедуры очистки узел шланга, переходника и зажима фильтра следует мыть горячей водой. Несоблюдение этой процедуры может привести к засорению внутренних линий, что потребует частичной разборки устройства.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Анализ жалоб, относящихся к работе оборудования, выявляет следующие причины неисправностей (в порядке снижения частоты возникновения):

- Неправильное использование и уход
- Проблемы с электроснабжением
- Неисправности оборудования

Для выявления НЕИСПРАВНОСТЕЙ и способов их устранения **см. Таблицу поиска и устранения неисправностей** на следующей странице. Если после проверки на ненадлежащее **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ и УХОД**, а также проблемы с электроснабжением неисправность все еще существует, вызовите квалифицированного специалиста по обслуживанию.

Свяжитесь с заводом по телефону +1 (800) 234-52-86, чтобы найти удобный местный сервисный центр. Во многих случаях эти сервисные центры будут использовать запчасти, и можно будет вернуть оборудование в эксплуатацию с минимальной задержкой.

Спишите модель и серийный номер полностью с идентификационной бирки и используйте их при описании проблемы или необходимых деталей.

КОНТАКТЫ.
www.winstonfoodservice.com • Эл. почта: customercare@winstonind.com • Телефон: (800) 234-52-86 | +1 (502) 495-54-00 | Факс: +1 (502) 495-54-58 • 2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299 USA (США)

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Перед обращением в сервисный центр проверьте **НЕИСПРАВНОСТИ** в заказе.

ПРОБЛЕМА	КОД НЕИСПРАВНОСТИ
Агрегат не перекачивает жир	1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14
Неустойчивый поток жира из шланга и переходника	3, 4, 5, 9, 11, 13, 14
Утечка жира снизу агрегата	9, 14
Утечка жира через впускной или выпускной патрубок	5, 6, 11, 12
Двигатель автоматически отключается	9, 10

НЕИСПРАВНОСТЬ	УСТРАНЕНИЕ
1. Обрыв линии питания (проверьте автоматический выключатель)	Исправьте, вызовите сервисную службу
2. Устройство отключено от сети	Исправьте
3. Фильтровальная бумага и пластина неправильно установлены в узле трубки фильтра и зажима	Отрегулируйте
4. Трубка фильтра и зажим, насосные линии и (или) шланг и переходник засорилась	Очистите
5. Трубка фильтра неправильно вставлена во впускной патрубок насоса	Отрегулируйте
6. Шланг и переходник неправильно установлены во выходном патрубке насоса	Отрегулируйте
7. Неисправный выключатель питания	Обратитесь в сервисную службу
8. Неисправный шнур питания	Обратитесь в сервисную службу
9. Неисправный насос	Обратитесь в сервисную службу
10. Неисправный двигатель	Обратитесь в сервисную службу
11. Уплотнительное кольцо трубки фильтра неисправно или отсутствует	Замените
12. Уплотнительные кольца шланга и переходника неисправны или отсутствуют	Замените
13. Неисправный узел трубки фильтра и зажима	Замените
14. Неисправная линия насоса	Обратитесь в сервисную службу

Если на шкаф распространяется гарантия, позвоните в Winston Industries по телефону +1 (800) 234-52-86. Укажите следующее:

1. **Модель _____. Серийный № _____.**
   (указаны на заводской табличке)
2. **Ваше имя** _____
3. **Название компании** _____
4. **Адрес компании** _____
5. **Телефон компании** _____
6. **Тип проблемы** _____

_____

_____

_____

Если на шкаф гарантия не распространяется, позвоните в сервисную службу по вашему выбору или в Winston Industries, чтобы узнать о ближайшем уполномоченном сервисном центре.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА, УСЛОВИЯ И ПОЛОЖЕНИЯ

Гарантийные обязательства и условия продажи

Ограниченная гарантия сроком на 1 год (кроме уплотнителей, ламп, шлангов, шнуров питания, стеклянных панелей, корзин для жарки, аккумуляторов и испарителей). Отказ от гарантийных обязательств при невыполнении очистки. КОМПАНИЯ WINSTON В ЯВНОЙ ФОРМЕ ОТКАЗЫВАЕТСЯ ОТ ВСЕХ ПРОЧИХ ГАРАНТИЙ, ЯВНО ВЫРАЖЕННЫХ ИЛИ ПОДРАЗУМЕВАЕМЫХ, ВКЛЮЧАЯ ЛЮБЫЕ ПОДРАЗУМЕВАЕМЫЕ ГАРАНТИИ ПРИГОДНОСТИ ДЛЯ КОНКРЕТНОЙ ЦЕЛИ И ЛЮБЫЕ ПОДРАЗУМЕВАЕМЫЕ ГАРАНТИИ КОММЕРЧЕСКОЙ ПРИГОДНОСТИ.

Подробности о гарантийных обязательствах, условиях и положениях см. по ссылке:
https://foodservice.winstonind.com/warranty-information/

Гарантийные обязательства и условия продажи являются неотъемлемой частью данного документа.

Требуются запасные части?
Для получения дополнительной информации об оригинальных запасных частях и принадлежностях Winston посетите наш веб-сайт.
Детали от производителей комплектного оборудования разработаны специально для нашей продукции и помогут вам сэкономить на дорогостоящем ремонте. Используйте оригинальные запчасти Winston и защитите свою гарантию. https://foodservice.winstonind.com/parts-supplies

Winston Foodservice | 2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299
Телефон: +1 (800) 234-52-86 | +1 (502) 495-54-00 | Факс: +1 (502) 495-54-58 | www.winstonfoodservice.com