

FILTROS DE GRASA PARA COCINAR

MANUAL DEL PROPIETARIO

SERIE F

F662T



DESCRIPCIÓN

BIENVENIDA

Gracias por comprar un filtro de grasa para cocinar Winston. Si tiene alguna pregunta, llame a nuestro centro de atención al cliente al 1 800 234 5286 o envíenos un correo electrónico a customercare@winstonind.com.

TABLA DE CONTENIDO

Descripción	2	Funcionamiento	6-7
Seguridad	3	Cuidados diarios	8
Instalación	3-4	Solución de problemas	9-10
Nomenclatura	5	Garantía y condiciones de venta	11

¿NECESITA PONERSE EN CONTACTO CON NOSOTROS? ELIJA EL MÉTODO QUE LE RESULTE MÁS CÓMODO.

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

Copyright © 2021 Winston Industries LLC. Todos los derechos reservados. CVap es una marca comercial registrada de Winston Industries LLC. El logotipo de CVap es una marca comercial de Winston Industries LLC. Los demás nombres de productos y empresas pueden ser marcas comerciales registradas de sus respectivas compañías.

Como ocurre con la mayoría del equipamiento de cocina, el filtro de grasa para cocinar debe usarse con precaución. Lea atentamente las siguientes advertencias para evitar posibles 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 utiliza alta tensión, únicamente los electricistas autorizados o los técnicos de mantenimiento cualificados pueden instalarlo o realizar operaciones de mantenimiento. Si trata de instalarlo o repararlo usted mismo, podría sufrir lesiones graves potencialmente mortales.

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

Desconecte el equipo siempre que no esté en uso.

 **ADVERTENCIA:**
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 8.

 **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.

 **ADVERTENCIA:**

Advertencia de seguridad

No se suba nunca a la máquina de filtrado. Use el equipo solo para el cuidado y manipulación de la grasa para cocinar.

 **ADVERTENCIA:**

Advertencia de seguridad

No maneje equipo con piezas defectuosas, sueltas o ausentes.
Si lo hace, podrían producirse lesiones personales o daños en el equipo y la propiedad.

 **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.

DAÑOS EN EL TRANSPORTE

Todo el equipo debe examinarse minuciosamente para detectar daños durante el transporte antes, durante y después de ser descargado. Ha sido cuidadosamente inspeccionado en nuestra fábrica y el transportista asume la responsabilidad de una entrega segura. Si el equipo presenta daños evidentes u ocultos, es necesario presentar una reclamación a la empresa de transporte.

AUSENCIA O DAÑO APARENTE

Si falta algo o hay daños, debe indicarse en la factura del flete o en el recibo del envío y el agente del transportista debe firmarlo; de lo contrario, la empresa podría rechazar la reclamación. La empresa de transporte proporcionará los formularios necesarios.

AUSENCIA O DAÑOS OCULTOS

Si la ausencia o el daño no se descubren hasta después de que desembalar el equipo, se debe hacer una reclamación por daños ocultos. Cuando descubra el daño, conserve todo el embalaje y solicite por escrito a la empresa de transporte lo inspeccione en un plazo de 15 días. La empresa de transporte proporcionará un informe de inspección y los formularios de reclamación necesarios.

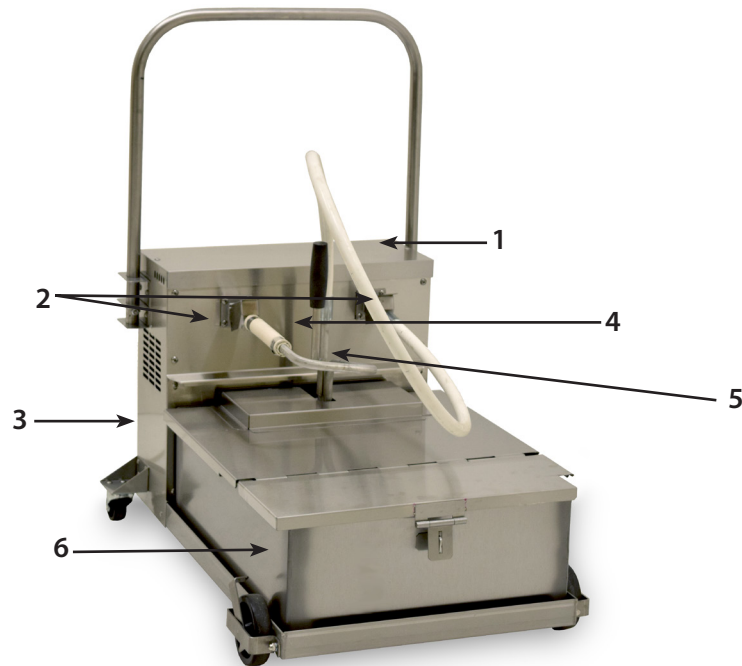
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Modelo	Altura	Anchura	Fondo	Peso
F662T (120 V)	861	589,3	797,6	50

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

La unidad se envía de fábrica con un cable de 152 mm. Proporcione una toma de corriente de un electricista autorizado que coincida con los enchufes identificados en la siguiente tabla. Para comodidad del técnico y los operarios, no realice directamente la conexión. Lo que sigue es una copia de la información eléctrica de la placa de identificación de diferentes modelos de filtros de grasa para cocinar de Winston.

Modelo	Voltios	Hercios	Fase	Amperios	Vatios	Amp. del circuito	Tipo de enchufe
F662T	230	50	1	2,5	575	N/D	N/D



1. **Interruptor de encendido:** (en la parte posterior, arriba). Suministra voltaje al conjunto motor/bomba cuando está en la posición de **ENCENDIDO**.
2. **Desconexiones rápidas:** Las desconexiones de la manguera y el tubo del filtro facilitan una conexión y desconexión rápidas.
3. **Botón de reinicio manual del motor en caso de sobrecarga:** (detrás de una pequeña placa de metal en la parte posterior del filtro, ver foto a la derecha). Se usa para reiniciar el motor en caso de que este motor se apague. **PELIGRO:** Si el motor se apaga, esto puede indicar un problema grave con el filtro de grasa para cocinar. Para reiniciar el motor, apague el interruptor de alimentación del filtro y desenchufe el cable de alimentación del filtro. Quite el tornillo que sujeta la placa de la cubierta para acceder al botón de reinicio. Pulse el botón de reinicio (a la izquierda, en el centro de la parte inferior del motor). Vuelva a fijar la placa de acceso. Enchufe el cable de alimentación del filtro. Encienda el interruptor de alimentación del filtro. Si el motor se vuelve a apagar, apague el interruptor de alimentación del filtro, desenchufe el cable de alimentación del filtro y llame al servicio técnico para que lo reparen. Si el motor tiende a APAGARSE con frecuencia, llame al servicio técnico para que lo reparen.
4. **Bomba y motor:** Bombea la grasa para cocinar a través de la placa del filtro y la envoltura. La bomba se vacía automáticamente cuando la manguera y la varilla están desconectados.
5. **Manguera y varilla:** Se usa para dirigir la grasa para cocinar de vuelta.
6. **Tanque de grasa para cocinar:** Tanque de acero inoxidable con asas a ambos lados para facilitar su extracción.

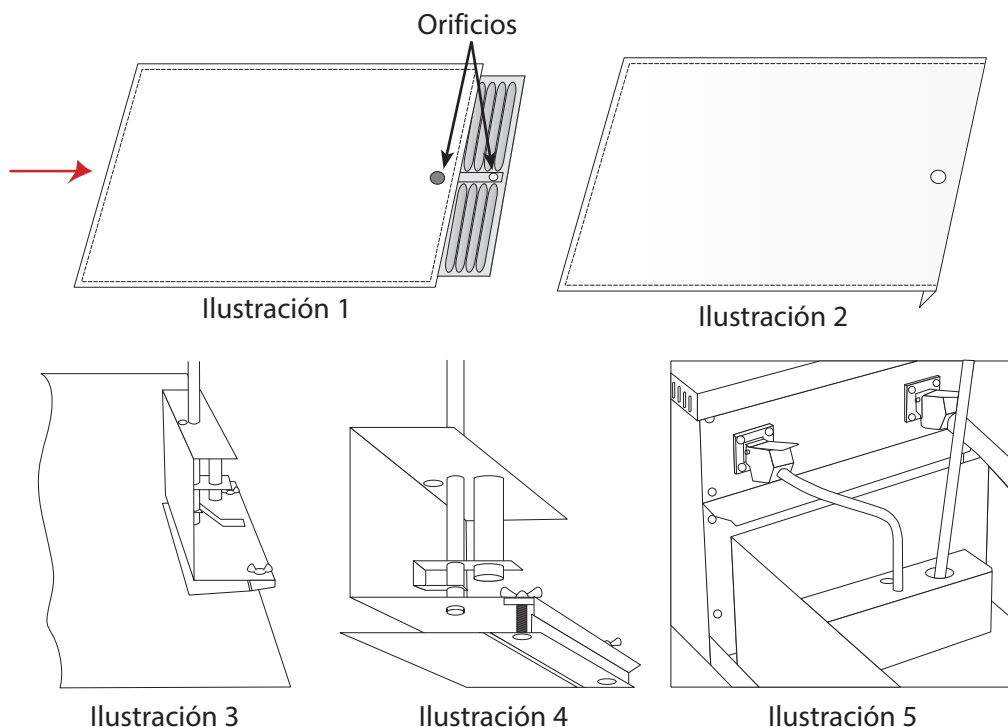


INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Conjunto de papel de filtro, placa y abrazadera

PRECAUCIÓN: Antes de utilizar el equipo por primera vez, siga el procedimiento diario de limpieza que se explica en la página 8.

1. Coloque el tanque en el filtro de grasa para cocinar.
2. Sustituya el papel de filtro:
 - Coloque el orificio de la envoltura hacia arriba e introduzca la placa del filtro alineando los orificios de la placa y la envoltura (Ilustración 1).
 - Doble el papel sobrante y métalo por debajo de la placa del filtro, manteniendo los orificios alineados (Ilustración 2).
 - Introduzca el conjunto de la abrazadera sobre la placa y el papel de forma que el tubo del filtro entre en el orificio de la envoltura y la placa (Ilustración 3).
 - Apriete las tuercas de mariposa para fijar el conjunto de la abrazadera al papel y la placa (Ilustración 4).
3. Instale la placa y la abrazadera montadas en el tanque.
4. Cuando esté listo para filtrar, conecte el tubo del filtro en el conector del lado izquierdo (entrada) y presione hacia abajo la cubierta de desconexión rápida para bloquear la manguera en su sitio. Conecte la manguera y la varilla al conector del lado derecho (salida) y presione hacia abajo la cubierta de desconexión rápida para bloquear la manguera en su sitio. Introduzca la varilla en el orificio del tubo del filtro y el montaje de la abrazadera (Ilustración 5).



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

ADVERTENCIA: Los procedimientos de filtrado del filtro de grasa para cocinar son para una freidora Winston Collectramatic . Los procedimientos pueden variar algo en función del diseño del equipo de fritura utilizado.

1. Precaución: Apague la freidora antes de iniciar el procedimiento de filtración.
2. PÓNGASE GANTES DE GOMA.
3. Coloque el conjunto del tubo de filtro y la abrazadera (placa del filtro y papel incluidos) en el tanque.

NOTA: Con aceite de cocina licuado, lubrique la junta tórica de la ranura del tubo del filtro, la manguera y la varilla antes de realizar los pasos 4 y 5.

4. Empuje el tubo del filtro en el conector de entrada de la bomba de forma que quede bien asentado. Baje la cubierta de desconexión rápida para fijar el tubo del filtro en su sitio.
5. Empuje la manguera y el tubo en el conector de salida de la bomba hasta que se asiente y fíjelo en su sitio bajando la cubierta de desconexión rápida. Coloque la varilla en el orificio del conjunto del tubo del filtro y la abrazadera.
6. Coloque el filtro de grasa para cocinar debajo de la válvula de drenaje de la freidora.
7. Abra la válvula de drenaje de la freidora y deje que la grasa para cocinar se drene en la máquina de filtrado hasta que su flujo a través de la válvula de drenaje se detenga (Ilustración 6).

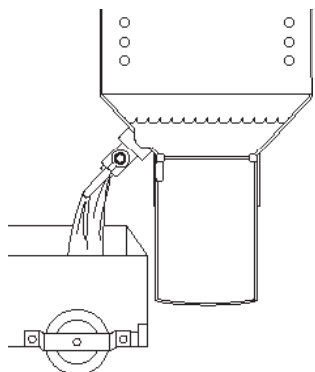


Ilustración 6

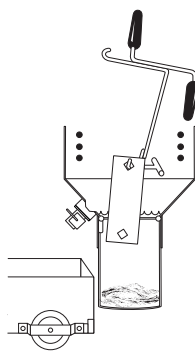


Ilustración 7

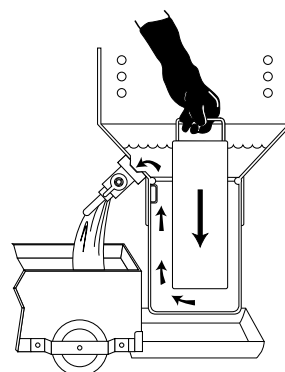


Ilustración 8

8. Usando guantes de seguridad, retire la placa calefactora de la freidora (Ilustración 7).
9. Empuje la herramienta de desplazamiento hacia abajo en el colector de la freidora para forzar la manteca en el colector hacia arriba y fuera de la válvula de desagüe (ilustración 8).
10. Mueva el filtro de grasa para cocinar a una zona segura y limpie la freidora. Asegúrese de que la freidora esté completamente seca antes de volver a poner grasa para cocinar en ella.
11. Cierre la válvula de drenaje de la freidora. Con la manguera y la varilla, bombee la grasa para cocinar de la máquina de filtrado a la freidora.
12. Apague la máquina de filtrado. Añada grasa para cocinar a la freidora si es necesario para obtener el nivel adecuado.
13. Desconecte la manguera y la varilla del conector de salida de la bomba y colóquelos en posición vertical para drenar. Esto evitará que la grasa para cocinar se solidifique y obstruya en la manguera y la varilla (Ilustración 9).
14. Desconecte el tubo del filtro del conector de entrada de la bomba.
15. Asegúrese de empujar que las cubiertas de desconexión rápida completamente hacia abajo. Encienda la máquina de filtrado durante 3-5 segundos para que el resto de la grasa para cocinar salga de la bomba.

ADVERTENCIA: Si no saca la grasa residual de la bomba, las líneas internas se obstruirán y habrá que desmontar parcialmente la unidad.

MANTENIMIENTO DIARIO

LIMPIEZA DIARIA

ADVERTENCIA: No intente nunca hacer circular agua a través de la bomba, ya que se oxidará por dentro.

PRECAUCIÓN: Antes de utilizar el equipo por primera vez, siga el procedimiento diario de limpieza que se describe a continuación.

NOTA: El filtro de grasa para cocinar se debe limpiar DIARIAMENTE. *De no hacerlo la garantía quedará anulada.*

1. Desconecte la varilla de la manguera del filtro y drene (ver Ilustración 9). Asegúrese de empujar que las cubiertas de desconexión rápida completamente hacia abajo. Desconecte el tubo del filtro y encienda la bomba durante 3-5 segundos para sacar la grasa para cocinar de la bomba. Si no lo hace, la bomba o la manguera se atascarán con la grasa para cocinar.
2. Desenchufe el filtro de grasa para cocinar.
3. Retire el conjunto del tubo del filtro y abrazadera. Desatornille las tuercas de mariposa del conjunto de la abrazadera del filtro para sacar el papel de filtro de la placa del filtro. Deseche el papel usado; lave la placa del filtro y enjuague bien con agua caliente; seque bien.
4. Saque el tanque y lávelo. Enjuague y seque totalmente. Vuelva a colocar el tanque en el filtro.
5. Lave el conjunto de abrazadera, enjuague con agua caliente y seque bien.
6. Sustituya el papel de filtro del conjunto de tubo y abrazadera e instálelo en el tanque.



Ilustración 9

ADVERTENCIA: Para evitar que la bomba se obstruya, es importante que ambas mangueras se desconecten de la bomba tan pronto como finalice el proceso de filtrado. A continuación, encienda la bomba durante 3-5 segundos y luego apáguela. Esto eliminará cualquier resto de grasa para cocinar de la bomba. Drene la grasa para cocinar de la manguera y el tubo como se muestra en la Ilustración 9. La manguera y el conjunto de varilla y abrazadera se deben lavar con agua caliente como parte del procedimiento de limpieza diario. Si no lo hace las líneas internas se pueden obstruir y hacer necesario un desmontaje parcial de la unidad.

Un análisis de las quejas relacionadas con el funcionamiento del equipo indica las siguientes causas (ordenadas de mayor a menor frecuencia):

- Prácticas de uso y cuidado incorrectas
- Problemas de suministro eléctrico
- Averías del equipo

Consulte la tabla de solución de problemas de la página siguiente para identificar la **AVERÍA** y las soluciones. Si, después de **COMPROBAR QUE** las prácticas de **USO y CUIDADO** han sido adecuadas, no hay problemas de suministro eléctrico y la avería sigue produciéndose, llame a un técnico cualificado para que diagnostique y repare el equipo.

Póngase en contacto con la fábrica en el teléfono 1-800-234-5286 para encontrar un técnico adecuado en su localidad. En muchos casos, estos técnicos llevarán consigo piezas de repuesto y podrán volver a poner el equipo en servicio con una mínima demora.

Anote el modelo completo y el número de serie de la etiqueta de identificación y téngalos a mano cuando describa el problema o las piezas necesarias.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Compruebe las **AVERÍAS** en orden antes de llamar al servicio técnico.

PROBLEMA	CÓDIGO DE LA AVERÍA
La unidad no bombea grasa para cocinar	1, 2, 3,4,5,7,8, 9,10,11,13,14
Flujo errático de la grasa para cocinar desde la manguera y la varilla	3,4,5,9,11,13,14
Sale grasa para cocinar del fondo de la unidad.....	9,14
Sale grasa para cocinar del conector de entrada o de salida	5, 6, 11, 12
El motor se apaga automáticamente	9, 10

AVERÍA	CORRECCIÓN
1. Línea eléctrica abierta (compruebe el disyuntor)	Ajustar, llamar al servicio técnico
2. Unidad desenchufada	Ajustar
3. El papel de filtro y la placa no están bien asentados en el conjunto de tubo del filtro y abrazadera	Ajustar
4. El tubo del filtro y la abrazadera, las líneas de la bomba y/o la manguera y la varilla están obstruidos	Limpiar
5. El tubo del filtro no está bien asentado en el conector de entrada de la bomba	Ajustar
6. La manguera y el tubo no están asentados correctamente en conector de salida de la bomba	Ajustar
7. Interruptor de encendido defectuoso	Llamar al servicio técnico
8. Cable de alimentación defectuoso	Llamar al servicio técnico
9. Bomba defectuosa	Llamar al servicio técnico
10. Motor defectuoso	Llame al servicio técnico
11. Junta tórica del tubo del filtro defectuosa o ausente.....	Sustituir
12. Junta tórica de la manguera y la varilla defectuosa o ausente	Sustituir
13. Conjunto del tubo del filtro y abrazadera defectuoso	Sustituir
14. Línea(s) de la bomba defectuosa(s).....	Llamar al servicio técnico

Si el armario está en garantía, llame a Winston Industries al 1-800-234-5286. Recopile los siguientes datos:

1. Modelo _____ Número de serie _____
(en la placa de identificación)
2. Su nombre _____
3. Nombre de la empresa _____
4. Dirección de la empresa _____
5. Teléfono de la empresa _____
6. Tipo de problema _____

Si el armario está fuera de garantía, llame a un técnico de servicio de su elección, o a Winston Industries para conocer el servicio técnico autorizado más cercano.

GARANTÍA Y TÉRMINOS Y CONDICIONES

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>



Winston Foodservice | 2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299, EE. UU.
1 800 234 5286 | 1 502 495 5400 | Fax: 1 502 495 5458 | www.winstonfoodservice.com