

ENHED TIL BORTSKAFFELSE AF VEGETABILSK OLIE (MSDU) BRUGER- OG SERVICEVEJLEDNING



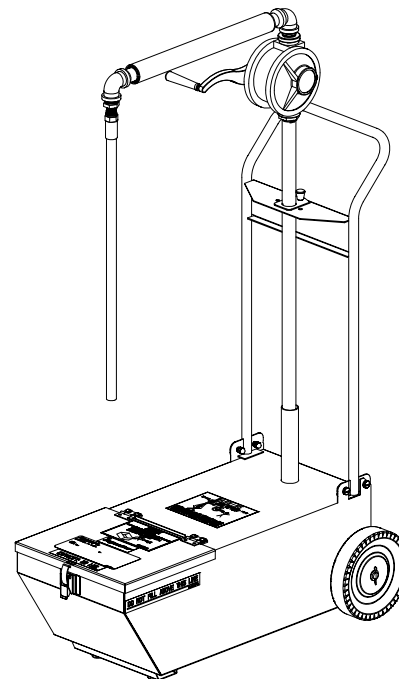
FABRIKERET AF

 **Frymaster**

Enodis

One Company. Countless Solutions

P.O. BOX 51000
SHREVEPORT, LOUISIANA, USA
71135-1000
TELEFON: + 1-318-865-1711
1-800-24 FRYER (I USA)



Dette kapitel om udstyret skal sættes ind i afsnittet om friturestationen i *Udstyrsvejledning*.

1	INTRODUKTION.....	1
1.1	Serviceinformation og bestilling af dele	1
1.2	Installations-, betjenings- og servicepersonale	1
1.3	Definitioner.....	1
1.4	Erstatningsprocedure ved forsendelsesskade	2
1.5	Hvad du skal gøre, hvis dit udstyr er beskadiget ved ankomst.....	2
1.6	Garantierklæring	2
2.	SAMLING OG BETJENING	2
2.1	Beskrivelse af udstyret.....	2
2.2	Samling af udstyret	3
2.3	Betjening af udstyret	3
2.4	Rengøring	5
3.	SERVICEPROCEDURER.....	5
3.1	Generelt	5
3.2	Udskiftning af slidte eller beskadigede O-ringe.....	5
3.3	Udskiftning af slidte pumpeblade og/eller pumpens akseltætningsring	5
4.	RESERVEDELSLISTE	8

* 8196089 *

Frymaster L.L.C., 8700 Line Avenue 71106, 5489 Campus Drive 71129
P.O. Box 51000, Shreveport, Louisiana, USA 71135-1000
TELEFON + 318-865-1711 FAX + 318-219-7135
SERVICEHOTLINE (I USA) 1-800-24-FRYER

MEDDELELSE

DENNE GARANTI ER IKKE GYLDIG, HVIS KUNDEN I LØBET AF GARANTIPERIODEN BRUGER EN DEL TIL DETTE ENODIS-UDSTYR ANDET END EN UMODIFICERET NY ELLER GENBRUGT DEL, SOM ER KØBT DIREKTE FRA FRYMASTER/DEAN ELLER ETHVERT AF DE AUTORISEREDE SERVICECENTRE, OG/ELLER DELEN, SOM ANVENDES, ER MODIFICERET FRA DENS ORIGINALE KONFIGURATION. DESUDEN ER FRYMASTER/DEAN OG DERES TILKNYTTETE SELSKABER IKKE ANSVARLIG FOR NOGLE KRAV, ERSTATNINGER ELLER UDGIFTER, SOM KUNDEN PÅDRAGER SIG, OG SOM OPSTÅR DIREKTE ELLER INDIREKTE, HELT ELLER DELVIST, PÅ GRUND AF INSTALLATIONEN AF ENHVER MODIFICERET DEL OG/ELLER DEL, SOM ER MODTAGET FRA ET UAUTHORISERET SERVICECENTER.

MEDDELELSE

Tegninger og fotografier, som er anvendt i denne vejledning er beregnet til at illustrere betjenings- og rengøringsprocedurer samt tekniske procedurer og stemmer muligvis ikke overens med betjeningsprocedurer på stedet.

ADVARSEL

Forkert installation, justering, ændring, service eller vedligeholdelse kan medføre tingskade, tilskadekomst eller dødsfald. Læs installations-, betjenings- og vedligeholdelsesinstruktionerne grundigt før dette udstyr installeres, betjenes eller serviceres.

FARE

Varm vegetabilsk olie vil medføre alvorlige forbrændinger. Lad olien køle ned til 38°C, før det transporteres til bortskaffelsesstedet. Udvis stor forsigtighed når brugt vegetabilsk olie transporteres og bortskaffes.

FARE

Efterse låget for at sikre at lågpakningen er tilstede og forsvarligt anbragt før hvert brug. Anvend IKKE enheden til bortskaffelse, hvis denne pakning er beskadiget eller mangler.

ENHED TIL BORTSKAFFELSE AF VEGETABILSK OLIE (MSDU) INSTALLATION, BETJENING, SERVICE OG DELE

1. INTRODUKTION

1.1 Serviceinformation og bestilling af dele

Når enheden afsendes fra fabrikken er en liste over fabriksautoriserede servicecentre (FASC'er) vedlagt. Der henvises til denne liste for at finde det nærmeste FASC. Hvis du ikke har adgang til denne liste, kan du kontakte Frymaster teknisk serviceafdeling på 1-800-24-FRYER (1-800-243-7237) (i USA) eller + 1-318-865-1711.

Serviceinformation kan også indhentes ved at kontakte det lokale FASC. Information kan også indhentes ved at ringe til Frymaster teknisk serviceafdeling på 1-800-24-FRYER (1-800-243-7237) (i USA) eller + 1-318-865-1711. FASC eller serviceafdelingens repræsentant har brug for visse oplysninger om dit udstyr for at hjælpe dig så hurtigt som muligt. Informationen er trykt på en dataplade, som er placeret på tankens låg. Du skal have følgende oplysninger klar, når du beder om service:

Modelnummer: _____
Serienummer: _____

Udover modelnummeret og serienummeret skal du også være klar til at beskrive problemet og have eventuelle oplysninger klar, som efter din mening kan være nyttige til løsning af problemet. Reservedelsbestillinger kan afgives direkte ved det lokale FASC eller distributør. Følgende oplysninger er nødvendige ved bestilling af dele:

Modelnummer: _____
Serienummer: _____
Genstandens delnummer: _____
Ønskede antal: _____

GEM OG OPBEVAR DISSE INSTRUKTIONER ET FORSVARLIGT STED TIL FREMTIDIG BRUG.

1.2 Installations-, betjenings- og servicepersonale

Information om installation, betjening og service af dette udstyr er kun forberedt til brug af kvalificeret og/eller autoriseret personale, som defineret i afsnit 1.3.

1.3 Definitioner

KVALIFICERET OG/ELLER AUTORISERET BETJENINGSPERSONALE

Kvalificeret/autoriseret betjeningspersonale er de, som har læst oplysningerne i denne vejledning omhyggeligt og har gjort sig selv fortrolige med udstyrets funktioner, eller de, som har tidligere erfaring med betjeningen af udstyret, som er omtalt i denne vejledning.

KVALIFICERET SERVICEPERSONALE

Kvalificeret servicepersonale er de, som er bekendte med dette udstyr og som er blevet autoriseret af Frymaster L.L.C. til at foretage service på udstyr, som er fabrikeret af Frymaster. Al autoriseret servicepersonale skal være udstyret med et helt sæt servicevejledninger og reservedelshåndbøger og de skal have en minimum mængde dele til Frymaster-udstyr på lager. En liste over fabriksautoriserede

servicecentre (FASC'er) var inkluderet med dette udstyr, da det blev afsendt fra fabrikken. *Frymaster-garantien på dette udstyr vil blive annulleret, hvis der ikke anvendes kvalificeret servicepersonale, medmindre andet er specifikt indikeret i denne vejledning.*

1.4 Erstatningsprocedure ved forsendelsesskade

Dette udstyr er omhyggeligt eftersat og pakket, før det forlader fabrikken. Transportfirmaet påtager sig alt ansvar for sikker levering efter accept af udstyret til transport.

1.5 Hvad du skal gøre, hvis dit udstyr er beskadiget ved ankomst

Indgiv øjeblikkeligt et erstatningskrav, uanset skadens omfang.

2. **Se efter og notér al synlig tab eller skade** og sørg for, at disse oplysninger er noteret på fragtbrevet eller ekspreskvitteringen og underskrives af personen, som leverer udstyret.
3. **Skjult tab eller skade**, som ikke blev bemærket, før udstyret blev pakket ud, bør noteres og rapporteres til fragtfirmaet **øjeblikkeligt** efter opdagelse. Et krav på skjult skade skal indsendes inden for 15 dage efter leveringsdatoen. Sørg for at beholde transportbeholderen til inspektion.

 **Frymaster TAG IKKE ANSVARET
FOR SKADE ELLER TAB, SOM FOREKOM UNDER TRANSIT.**

1.6 Garantierklæring

GARANTIBETINGELSER

1. Frymaster L.L.C. garanterer alle komponenter på MSDU mod defekter i materiale og arbejdsudførelse i en periode på et år (kun dele).
2. Hvis Frymaster L.L.C. finder, at udstyret har været udsat for ændring, misbrug eller vold, er denne garanti annulleret.

RETURNERING AF DELE

Alle defekte dele, som er dækket af garantien, skal returneres til et Frymaster fabriksautoriseret servicecenter (FASC) indenfor 60 dage for at opnå kreditering. Ingen kreditering vil blive tilladt efter 60 dage.

2. SAMLING OG BETJENING

2.1 Beskrivelse af udstyret

Enheden til bortskaffelse af vegetabilsk olie (MSDU) er beregnet til sikkert at transportere brugt stegeolie fra køkkenet til en bortskaffelsesbeholder. MSDU'en kan rumme 23 kg stegeolie. Enheden består af en tank til at modtage olieaffald fra en friturestation og en kraftig manuel pumpe til overførsel af olien til en bortskaffelsesbeholder. Den er udstyret med 178 mm hjul og en håndtag, som kan foldes sammen. Pumpen er monteret i en bekvem højde, som gør det muligt at betjene den fra stående position. Afløbsrørets højde giver mulighed for at pumpe direkte ind i en standardtønde på 208L.

Når låget er åbent, er MSDU-tanken 248 mm over gulvhøjde, hvilket gør det muligt at placere den direkte under afløbene på McDonald's friturestationer. (**BEMÆRK:** Tankene på MSDU'er, som er bygget før januar 2004, er 292 mm høje). Hvis en MSDU, som er bygget før januar 2002, anvendes, skal filterskålens dæksel på friturestationer fra BIPH14/MPH14 Series eller BIPH52/MPH52 Series fjernes for at enheden kan placeres under afløbet.

2.2 Samling af udstyret

Samling af enheden foregår i fire trin:

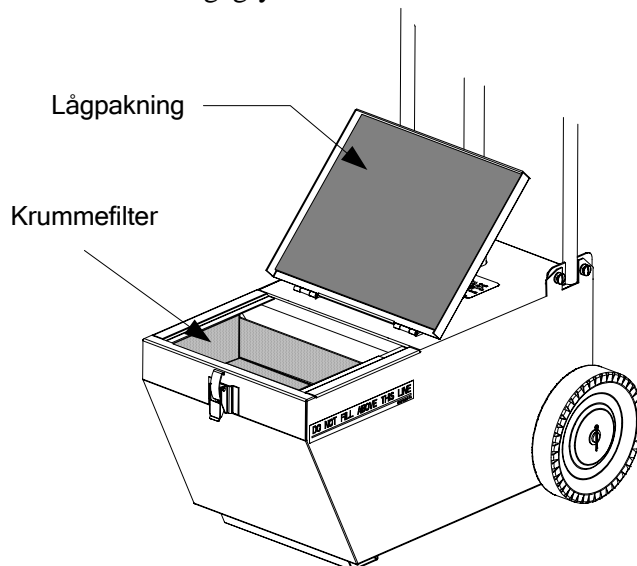
1. Fjern de to skrues (eller låstifter ifald om fabrikation tidligere hen til maj 2006) fra håndtagets monteringsbeslag og loft håndtaget til lodret position. Sæt låsestifterne i beslaget igen.
2. Sørg for at O-ringene og de nederste 51 mm af sugeslangen er smurt med *Accrolube med teflon* eller en tilsvarende let olie eller smøremiddel.
3. Drej pumpen og sugeslangen omvendt og hæld forsigtigt højest en kop stegeolie ned i slangen. Drej pumpens håndtag langsomt 3-4 gange for at spæde pumpen.
4. Sæt sugeslangen gennem rørets beslag på håndtaget og i opsamlingsslangen øverst på beholderen. Tryk pumpesamlingen ned og sørg for, at sugeslangen sidder forsvarligt.

2.3 Betjening af udstyret

ADVARSEL

Anvend IKKE denne enhed til at kassere vand eller afkogningsopløsning. Hvis vand eller opløsningsmidler kommer ind i enheden, vil det give varig skade på pumpen.

1. Sluk for friturestationen før der tømmes ind i MSDU. Sørg for at friturestationens afløbsrør er skruet forsvarligt i stegegrydens afløbsventil, hvis den er udstyret med det.
2. Åbn dækslet, bekræft at krummefiltret og gummipakningen inde i dækslet sidder på plads og placér enheden, så åbningen er direkte under stegegrydens afløbsventil.





FARE

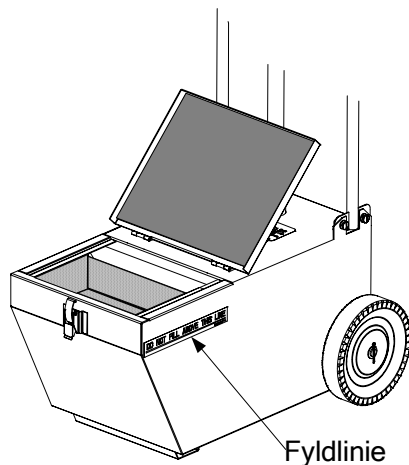
Efterse låget for at sikre at lågpakningen er tilstede og forsvarligt anbragt før hvert brug. Anvend IKKE enheden, hvis denne pakning er beskadiget eller mangler.

3. Åbn *langsomt* afløbsventilen. Regulér flowet med afløbsventilen for at forhindre sprøjt.



FARE

OVERFYLD IKKE! Fyld ikke beholderen over fyldlinierne på beholderens sider. Hvis MSDU'en flyttes med en overfyldt beholder, kan det resultere i spild og tilskadekomst af personalet, som kommer i berøring med den spildte olie.



4. Træk forsigtigt enheden langt nok tilbage, så låget kan lukkes. Lås låget i den lukkede position. Vip forsigtigt enheden tilbage ved hjælp af håndtaget for nemmere at håndtere og rulle enheden til bortskaffelsesstedet.



ADVARSEL

Brug IKKE pumpen eller afløbsrørsanordningen som et håndtag!



FARE

For at minimere risikoen for forbrændinger, skal olie altid afkøles til under 38°C, før det tømmes ind i MSDU'en og transporteres til bortskaffelsesstedet. Lad imidlertid IKKE olien stivne i MSDU'en.

Når enheden er fyldt korrekt, er den beregnet til at blive flyttet ved almindelig gågang på en flad overflade. *Der skal udvises forsigtighed på alle tidspunkter, når der transporteres varm olie. Groft terræn eller pludselige standsninger og start kan få beholderens indhold til at spilde eller sprøjte ud af beholderen og muligvis medføre alvorlig skade på personalet. Sørg altid for at låget er lukket til, når enheden flyttes.*

5. Løft pumpeaslingens låsestift ved bortskaffelsesstedet og drej afløbsrøret efter behov for at placere afløbsniplen over bortskaffelsesbeholderens åbning. Udløs låsestiften for at fastgøre pumpeaslingen i den position. Drej pumpens håndtag med uret. Pumpen bør begynde at tømme olien efter nogle få omdrejninger. Fortsæt med at dreje håndtaget, til MSDU'ens beholder er tom. **BEMÆRK:** Pumpen spæder IKKE selv. Hvis den ikke er blevet anvendt i flere dage, skal den muligvis spædes igen. Følg trin 3 i afsnit 2.2.

2.4 Rengøring

Rengør krummefiltret med sæbevand. Rengør de *udvendige overflader* på MSDU'en med en blød klud og sæbevand. Det er ikke nødvendigt at rengøre beholderen indvendigt, men den kan tørres med ren køkkenrulle for at fjerne overskydende olie, hvis det er ønsket.



ADVARSEL

Rengør IKKE beholderen indvendigt med vand eller sæbe. Hvis vand eller sæbe kommer ind i enheden, vil det give varig skade på pumpen.

3. SERVICEPROCEDURER

3.1 Introduktion

MSDU'en er vedligeholdelsesfri udover rutinerengøring og udskiftning af slidte O-ringe på sugeslangen. Efter lang tids brug kan pumpevingerne og pumpens akseltætningsring kræve udskiftning på grund af slitage. Frymaster anbefaler, at slidte pumpevinger og/eller pumpens akseltætningsringe udskiftes af et FASC, men restaurantpersonale kan foretage disse servicehandlinger uden at garantien annulleres.

3.2 Udskiftning af slidte eller beskadigede O-ringe

Hvis pumpens effektivitet synes at blive dårligere, er det sandsynligvis fordi, O-ringene på sugeslangen er slidte eller beskadigede. Følg trinene nedenfor for at udskifte O-ringene.

1. Løft pumpeasamlingen lige op og ud af håndtagssamlingen.
2. Fjern de slidte eller beskadigede O-ringe fra hakkene nederst på sugeslangen og udskift med nye O-ringe. Smør *Accrolube med teflon* fedt eller tilsvarende på til de nederste 2 tommer på sugeslangen.
3. Sæt sugeslangen gennem rørets beslag på håndtaget og ind i samlekarret øverst i beholderen. Tryk pumpeasamlingen ned for at sikre at sugeslangen sidder forsvarligt.

3.3 Udskiftning af slidte pumpevinger og/eller pumpens akseltætningsring

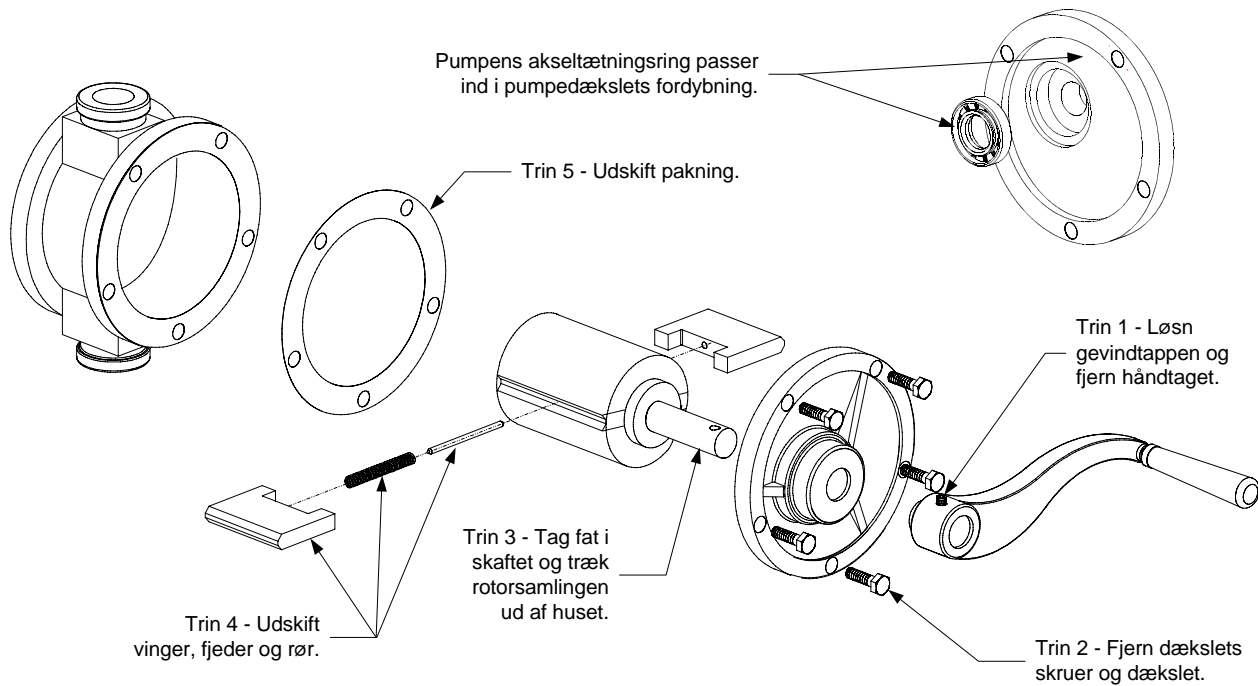
Vingerne i pumpen vil med tiden blive slidt og reducere pumpens effektivitet alt efter mængden af brug. Pumpens akseltætningsring kan også blive slidt og begynde at lække. Et sæt til udskiftning af vingerne og tætningsringen kan anskaffes. Pumpens akseltætningsring kan også købes som en separat del. Følg trinene nedenfor (der henvises også til illustrationen på side 6) for at udskifte pumpevingerne og/eller pumpens akseltætningsring.

1. Gevindtappen, som holder pumpens håndtag på pumpens skaft, løsnes og håndtaget glides af skaftet.
2. De fem skruer, som holder frontdækslet, fjernes og dækslet tages af.

Hvis det kun er pumpens akseltætningsring, som skal udskiftes, fjernes den gamle tætningsring og den nye monteres som vist i illustrationen på side 6. Gå derefter til trin 5.

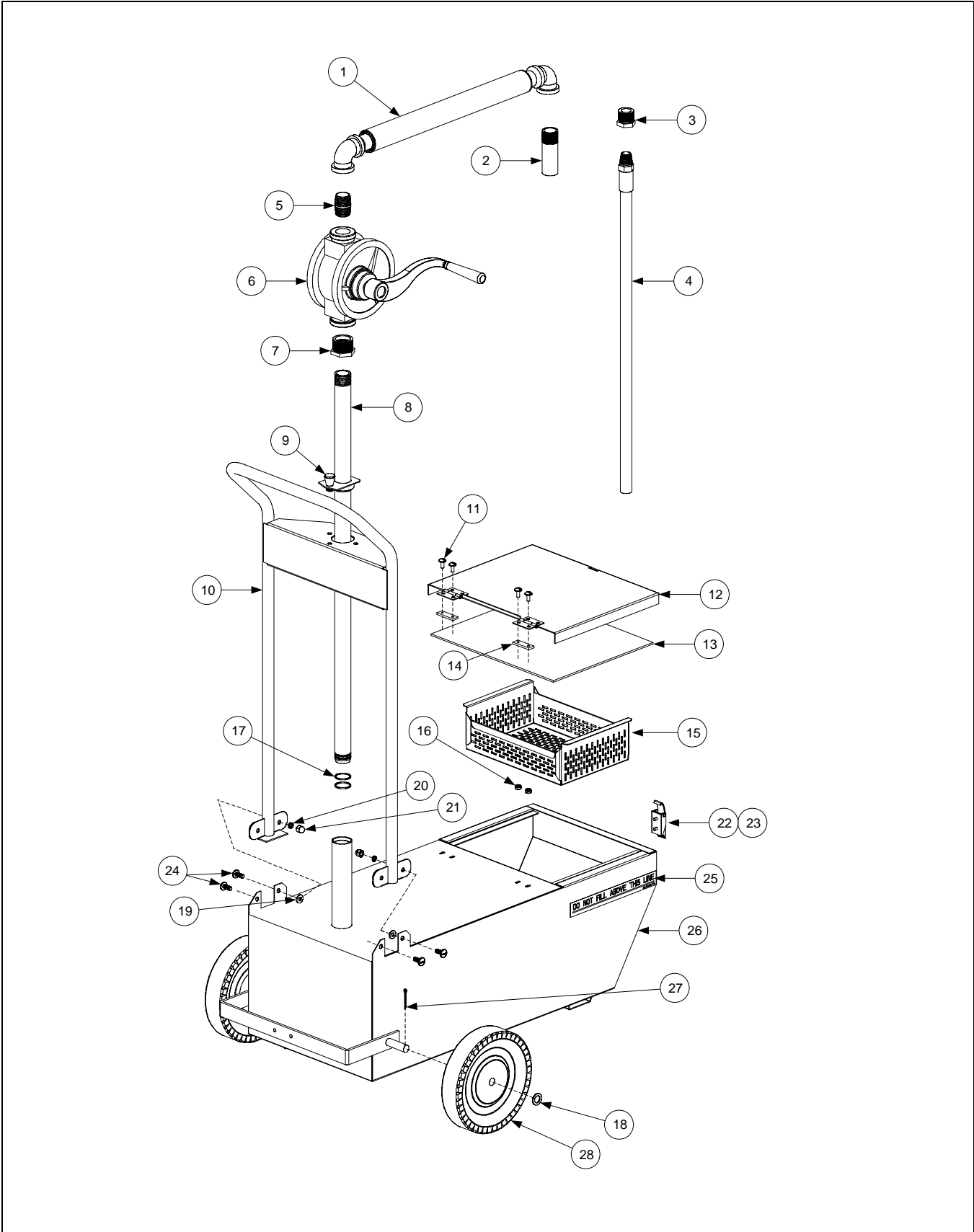
Gå til trin 3, hvis pumpevingerne udskiftes.

3. Tag fat om pumpens skaft og træk forsigtigt rotorsamlingen lige ud af pumpehuset. Træk den så langt ud, så vingerne kan ses. **VIGTIGT:** Vingerne er fjederbelastede. Brug en hånd til at holde i vingerne, mens rotorsamlingen trækkes helt ud af huset. Slip derefter forsigtigt vingerne og kassér de slide vinger, fjedre og rør.



4. Saml de nye vinger, fjeder og rør inde i rotorsamlingen. Tryk vingefjederen sammen og sæt forsigtigt rotorsamlingen tilbage i pumpehuset.
5. Placér udskiftningspakningen på pumpeanordningen, glid dækslet over skافتet og justér stifterne i dækslet med hullerne i pumpehuset. Sæt de fem skruer, som blev fjernet i trin 2, i igen og stram dem godt (stram til et moment på ca. 6,8 N-M).
6. Sæt pumpens håndtag tilbage på skافتet og justér skruehullet i håndtaget med skruehullet i skافتet. Stram gevindtappen, som blev løsnet i trin 1, forsvarligt.

4. RESERVEDELSLISTE



GENSTAND	DELNR.	KOMPONENT
1		Rørsamling, afløb
	823-4600	Standard <i>(inkluderer genstand 2)</i>
	823-4598	Til brug med genstand 4 <i>(inkluderer genstand 3)</i>
2	813-0115	Nippel, 3/4" x 3" -frespring
3	813-0031	Bøsning, 3/4" x 1/2"
4	810-1845	Slange, afløb (valgfit)
5	813-0109	Nippel, 3/4" x luk
6	810-0784	Pumpe <i>(inkluderer håndtag 810-0657, som kan bestilles separat)</i>
*	826-1053	Sæt, pumpereparation <i>(inkluderer to vinger, en fjeder, et rør, en pakning)</i>
*	816-0401	Tætningsring, pumpekaft
7	813-0032	Bøsning, 1" X 3/4" hex
8	823-4581	Rørsamling, sug
9	810-0777	Stift, stempel
10	823-2038	Håndtagssamling
11	809-0119	Skrue, 10-32 x 1/2" kærve
12	823-1683	Låg- og hængselsamling
13	816-0134	Pakning, låg <i>(påsat med 3M 1300L klæbemiddel eller tilsvarende)</i>
14	816-0133	Pakning, dækselhængsel
15	824-0438	Filter, krumme
16	826-1376	Møtrik, 10-32 hex (pk. med 10)
17	816-0132	O-ring, sugerørssamling <i>(2 påkrævet)</i>
18	809-0200	Skive, hjul
19	809-0193	Skive, 1/4" nylon flad
20	809-0191	Låseskive, 1/4"
21	809-0047	Møtrik, 1/4"-20 S/S Cap
22	810-0742	Lås, tankens låg
23	809-0359	Skrue, #8 x 1/4"
24	810-1220	Stiftsamling, håndtag
25	802-0227	Mærkat, fyldlinie
26	823-4580	Tank- og akselsamling
27	810-0783	Split, hjul
28	810-1112	Hjul, 7" x 1 1/2"
* Ikke illustreret		