

Pump Handle

Turn clockwise to dispose of oil.

DO'S

Do clean crumb tray and inside tank.

Do prime pump after long periods of non use.

DON'TS

Don't fill with water or use to drain boilout solution.

Don't move without the handle bolts or locking pins in place.

Don't use without the crumb tray.

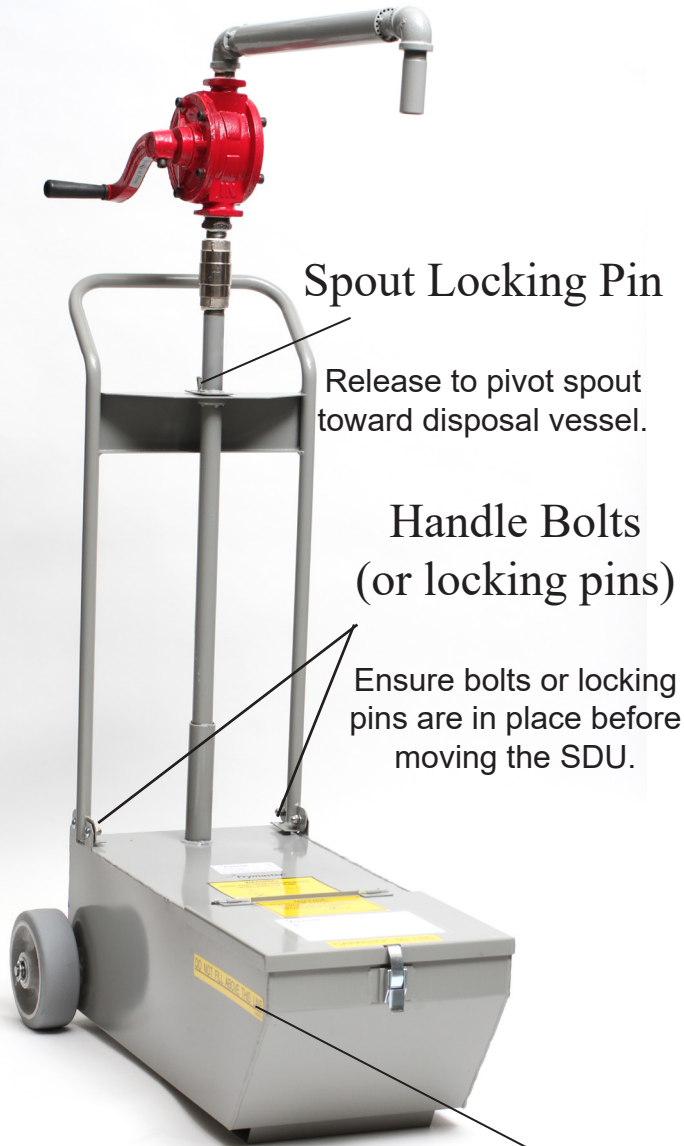
Don't overfill.

Don't move with the lid unlatched.

Don't leave oil in the tank.

Crumb Tray

Ensure the crumb tray is present and clean.



Spout Locking Pin

Release to pivot spout toward disposal vessel.

Handle Bolts
(or locking pins)

Ensure bolts or locking pins are in place before moving the SDU.

USING AN SDU

- Place the open tank under the drain valve or drain extension of a fryer. Ensure the fryer is off and the oil is no more than 100°F.

- Slowly open the drain valve. Fill only to the fill line on the tank. Drain only one vat at a time.

- Close and secure the lid of the SDU. Roll it to the disposal site. Rotate the pump's spout as necessary to reach the disposal vessel.

- Turn the crank clockwise to dispose of the oil.

- The pump may require priming: Lift the pump assembly from the tank and turn upside down. Pour one cup of cooking oil into the pipe. With the pump still inverted, turn the handle slowly clockwise two to three times. Return the pump to the tank.

Tank

Do not fill above marked fill line; do not move without the lid securely clasped.



Poignée de Pompe

Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour pomper.

A FAIRE

Nettoyer la grille à sédiments et l'intérieur du bac.

Amorcer la pompe après une longue période sans utilisation.

A NE PAS FAIRE

Ne pas remplir d'eau ou utiliser pour vidanger le produit de boîlout.

Ne pas laisser de l'huile dans le bac.

Ne pas remplir au maximum.

Ne pas utiliser sans les clavettes de verrouillage de la poignée.

Ne pas utiliser sans la grille de récupération des sédiments.

Ne pas utiliser sans avoir verrouillé le couvercle.

Frymaster®



UTILISATION DU SDU

- Placer le bac ouvert sous une vanne de vidange de friteuse ou sa rallonge. S'assurer que la friteuse est sur off et que la température de l'huile n'excède pas 38°C.
- Ouvrez doucement la vanne de vidange. Remplir le bac jusqu'à la ligne de niveau maxi. Ne vidangez qu'une seule cuve à la fois.
- Fermez et verrouillez le couvercle du bac. Roulez le bac jusqu'au local de récupération des huiles. Faites tourner le tube d'écoulement au-dessus du réservoir d'huile de récupération en soulevant la clavette de verrouillage.
- Tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre pour évacuer l'huile dans le bac de récupération.
- La pompe peut avoir besoin d'un réamorçage. Soulevez la et mettez la à l'envers, versez un petit gobelet d'huile de cuisson dans le tube vertical. Avec la pompe toujours à l'envers, tournez doucement deux ou trois fois la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre et replacez la pompe dans le bac.



Bac

Ne pas remplir au-dessus du niveau maxi. Ne pas utiliser sans avoir verrouillé le couvercle du bac.

Crumb Tray

S'assurer que la grille de récupération des sédiments est en place et propre.