

Chariot d'évacuation de solution de nettoyage (CDC) Installation et instructions

À FAIRE

Remplir avec de l'eau ou de solution de nettoyage.

À NE PAS FAIRE

Ne pas remplir avec de l'huile.

Ne pas déplacer sans avoir vissé les boulons sur la poignée.

Ne pas trop remplir. Ce chariot est conçu pour les cuves de friture de 22 kg et moins.

Ne pas déplacer avec le couvercle non verrouillé.

Soupape de vidange

S'assurer que le drain est fermé avant de remplir.

Boulons de verrouillage de poignée
S'assurer que les boulons sont en place avant de déplacer le CDC.

Verrouiller le couvercle.

S'assurer que le couvercle est fermé et verrouillé avant de déplacer le CDC.

UTILISATION D'UN CDC

Consulter l'assemblage sur la dernière page

- Placer le réservoir ouvert sous la soupape de vidange ou l'extension de drain d'une friteuse. S'assurer que la friteuse est éteinte et que la température de la solution de nettoyage n'est pas supérieure à 38 °C.

- Ouvrir lentement la soupape de vidange. Seulement remplir jusqu'à la ligne de remplissage du réservoir. Vidanger uniquement une cuve à la fois.

- Fermer solidement le couvercle du CDC.

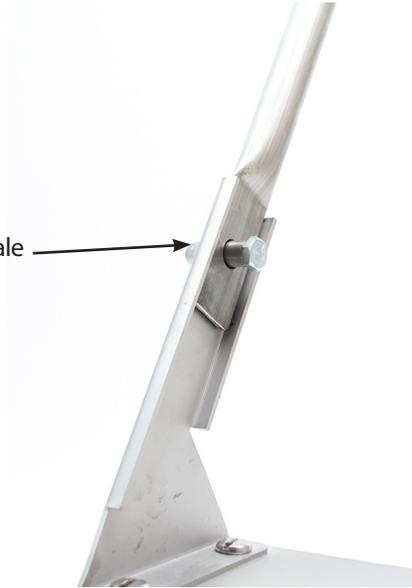
- Faire rouler jusqu'au drain.

- Ouvrir le drain afin d'évacuer la solution de nettoyage.

Assemblage

1. Retirer les boulons du support de poignée. Insérer la poignée dans le support. Réinstaller les boulons à 8 pi/lb dans les supports.

Tenir la poignée à la verticale sur le CDC et visser les boulons.



Nettoyage

Nettoyer les surfaces extérieures du CDC avec un chiffon doux et une solution de détergent et d'eau. Il n'est pas nécessaire de nettoyer l'intérieur du réservoir, mais il peut être rincé avec de l'eau, au besoin.

Entretien, commande des pièces

Une liste de réparateurs autorisés Frymaster (FAS) se trouve en ligne à www.frymaster.com. Se reporter à cette liste pour trouver le centre le plus proche. Si vous n'avez pas accès à cette liste, veuillez contacter le service technique de Frymaster au 1-800-551-8633 ou au 1-318-865-1711. Votre Centre de service après-vente vous fournira les informations nécessaires concernant toute réparation. Vous pouvez également obtenir les informations de garantie et de service en contactant le Service technique Frymaster au 1-800-551-8633 (É.-U./Canada) ou au 1 318-865-1711 (monde entier) ou par courriel à service@frymaster.com.

DANGER

Afin de minimiser les risques de brûlures, on doit toujours laisser refroidir la solution à une température inférieure à 38 °C avant de la vidanger dans le CDC et la déplacer vers le drain.

Équipement endommagé pendant l'expédition?

1. Veuillez soumettre immédiatement une réclamation en dommages-intérêts, indépendamment de l'ampleur des dégâts.
2. Veuillez inspecter le matériel pour vérifier toute absence de signe visible de perte ou de dommages et s'assurer que les dommages sont signalés sur la facture de transport ou le reçu de livraison, qui devra avoir été signé par le livreur.
3. Les pertes ou dommages non apparents qui n'étaient pas visibles avant le déballage du matériel doivent être relevés et signalés immédiatement au transporteur dès leur dépestage. Une réclamation en dommages-intérêts non apparents doit être soumise dans les 15 jours qui suivent la date de livraison. Veuillez conserver le carton d'expédition pour inspection.

FRYMASTER N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES OU PERTES ENCOURUS EN COURS DE TRANSPORT.

Veuillez contacter le service technique Frymaster au 1-800-551-8633 ou par courriel à service@frymaster.com