

Entsorgungswagen für Reinigungslösung CDC Installationsanweisung

ZU TUN

Mit Wasser oder Reinigungslösung füllen.

ZU VERMEIDEN

Nicht mit Öl füllen.

Nicht ohne verschraubten Griff verschieben.

Nicht überfüllen. Dieser Wagen ist zum Einsatz mit Frittierwannen mit maximal 22,7 kg vorgesehen.

Nicht mit ungesichertem Deckel bewegen.

Griff-

Sicherungsschrauben

Sicherstellen, dass die Schrauben angebracht sind, bevor der CDC bewegt wird.

Ablassventil

Vor dem Füllen sicherstellen, dass der Ablass geschlossen ist.

Den Deckel verriegeln

Vor dem Verschieben des CDC sicherstellen, dass der Deckel geschlossen und verriegelt ist.

VERWENDUNG EINES CDC

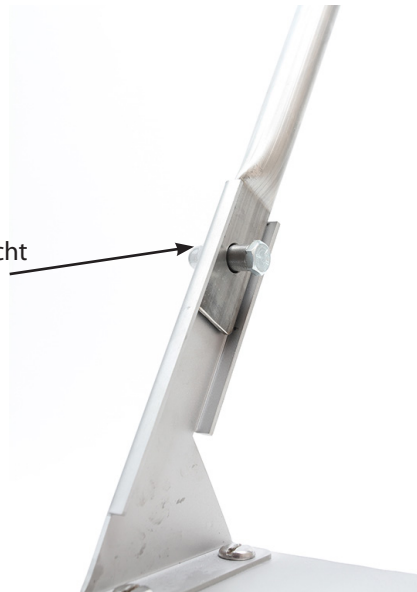
Siehe Montage auf der Rückseite

- Den offenen Tank unter das Ablassventil oder die Ablassverlängerung einer Friteuse stellen. Sicherstellen, dass die Friteuse ausgeschaltet ist und dass die Reinigungslösung maximal 38 °C hat.
- Das Ablassventil langsam öffnen. Den Tank nur bis zur Fülllinie füllen. Nur jeweils eine Frittierwanne nach der anderen entleeren.
- Den Deckel des CDC schließen und sichern.
- Den CDC zum Ablass rollen.
- Den Ablass öffnen, um die Reinigungslösung zu entleeren.

Montage

1. Die Schrauben aus der Griffhalterung entfernen. Den Griff in die Halterung einsetzen. Die Schrauben in den Halterungen mit einem Anzugsmoment von 10,8 Nm festziehen.

Den Griff auf dem CDC aufrecht stellen und verschrauben.



Reinigung

Die Außenflächen des CDC mit einem weichen Tuch und einer Lösung aus Reinigungsmittel und Wasser reinigen. Es ist nicht notwendig, den Innenraum des Tanks zu reinigen, aber falls gewünscht, kann er mit Wasser gespült werden.

Service, Ersatzteilbestellung

Eine Liste der Vertragswerkstätten kann online unter www.frymaster.com eingesehen werden. In dieser Liste befinden sich die nächstgelegenen Vertragshändler. Wenn Sie diese Liste nicht haben, wenden Sie sich unter der Rufnummer 1-800-551-8633 oder (+1) 318-865-1711 an die technische Kundendienstabteilung von Frymaster. Wartungsinformationen sind beim örtlichen Vertragshändler zu erhalten. Wartungs- und Garantieinformationen können auch per Telefon vom technischen Kundendienst von Frymaster unter der Rufnummer 1-800-551-8633 oder (+1) 318-865-1711 oder per E-Mail unter service@frymaster.com erhalten werden.

GEFAHR

Um das Verbrennungsrisiko auf ein Mindestmaß herabzusetzen, die Lösung immer bis auf unter 38 °C abkühlen lassen, bevor sie in den CDC abgelassen und zum Entsorgungsort transportiert wird.

Auf dem Transportweg beschädigte Geräte

1. Sofort eine Schadensforderung einreichen, unabhängig vom Ausmaß des Schadens.
2. Auf Schäden, fehlende Teile untersuchen und diese protokollieren; sicherstellen, dass diese Informationen auf dem Frachtschein oder dem Eiltransportschein vermerkt und von der zustellenden Person unterzeichnet werden.
3. Verborgene Schäden und fehlende Teile, die erst nach dem Auspacken des Geräts erkannt werden können, müssen protokolliert werden und der Spediteur muss sofort über die Beobachtung benachrichtigt werden. Eine entsprechende Schadensforderung muss innerhalb | von 15 Tagen nach dem Zustelldatum eingereicht werden. Sicherstellen, dass der Versandbehälter zur Inspektion aufbewahrt wird.

FRYMASTER ÜBERNIMMT KEINE VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DEM TRANSPORTWEG AUFTRETEN.

Wenden Sie sich an die Kundendienstabteilung von Frymaster unter 1-800-551-8633 oder service@frymaster.com