

# Instalação e instruções do transportador de descarte de solução de limpeza CDC

## O QUE FAZER

Encha com água ou solução de limpeza.

## O QUE NÃO FAZER

Não encha com óleo.

Não movimente sem a alça aparafusada no lugar.

Não encha em excesso. Este transportador é para uso com fritadeiras de 22 kg ou menores.

Não movimente com a tampa destravada.

**Válvula de drenagem**

Verifique se o dreno está fechado antes de encher.

**Parafusos de fixação da alça**  
Verifique se os parafusos estão no lugar antes de mover o CDC.

**Trave a tampa**

Verifique se a tampa está fechada e travada antes de movimentar o CDC.

## COMO USAR UM CDC

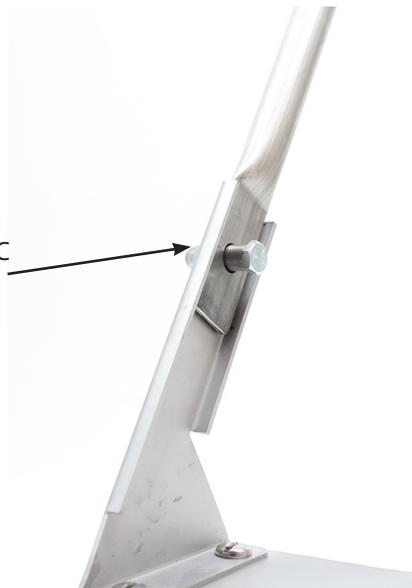
Veja a montagem no verso da página

- Coloque o tanque aberto sob a válvula de drenagem ou linha de drenagem de uma fritadeira. Certifique-se de que a fritadeira está desligada e que a solução de limpeza está em temperatura máxima de 38 °C.
- Abra a válvula de drenagem lentamente. Encha somente até a linha indicada no tanque. Drene apenas um tanque por vez.
- Feche e prenda a tampa do CDC.
- Leve-o até o dreno.
- Abra o dreno para descartar a solução de limpeza.

# Montagem

1. Retire os parafusos do suporte da alça. Insira a alça no suporte. Reinstale os parafusos a 8 pés/lbs nos suportes.

Levante a alça no CDC e prenda-a no lugar.



## Limpeza

Limpe as superfícies externas do CDC com um pano macio e uma solução de detergente e água. Não é necessário limpar o interior do reservatório, mas se quiser, pode enxaguar com água.

## PERIGO

Para diminuir o potencial de queimaduras, é necessário sempre deixar a solução esfriar a menos de 38 °C antes de encher o CDC e transportar até o dreno.

## Serviço, pedido de peças

Uma lista de fornecedores de serviços autorizados pela fábrica está disponível em [www.frymaster.com](http://www.frymaster.com). Consulte essa lista para encontrar o fornecedor mais próximo. Se você não tiver acesso à lista, entre em contato com o Departamento de Serviço Técnico da Frymaster pelos telefones 1-800-551-8633 ou 1-318-865-1711 (ligação nos EUA). Informações de serviço podem ser obtidas entrando em contato com a filial mais próxima. Informações de serviço e garantia também podem ser obtidas ligando para o Departamento de Serviço Técnico da Frymaster pelos telefones 1-800-551-8633 ou 1 318-865-1711 (ligação nos EUA) ou por e-mail: [service@frymaster.com](mailto:service@frymaster.com).

## Equipamento danificado durante o envio?

1. Preencha uma reclamação de danos imediatamente, independentemente da extensão dos danos.
2. Inspeção e registre todos os danos e certifique-se de anotar essas informações na nota do frete ou recibo e de coletar a assinatura da pessoa que fez a entrega.
3. Perda ou danos ocultos que não foram observados até desembalar o equipamento devem ser registrados e informados à empresa transportadora imediatamente após a descoberta. Uma reclamação de dano oculto deve ser enviada no prazo de 15 dias da data de entrega. Certifique-se de manter o recipiente de envio para inspeção.

A FRYMASTER NÃO ASSUME RESPONSABILIDADE POR DANOS OU PERDAS OCORRIDOS EM TRÂNSITO.

Entre em contato com o Departamento de Serviço da Frymaster pelo telefone 1-800-551-8633 (ligação nos EUA) ou por e-mail: [service@frymaster.com](mailto:service@frymaster.com)