HENNY PENNY

HENNYPENNYLOV.COM

Pour les manuels d'équipement, les guides d'entretien, les informations de garantie et plus sur votre friteuse LOV, visitez **HennyPennyLOV. com**. Henny Penny recommande de placer des autocollants de code QR (trouvés dans cette pochette) à l'intérieur de la porte du bac de filtre près de la plaque signalétique. Numérisez simplement avec votre smartphone ou votre tablette pour un accès rapide et facile.

LOV Low Oil Volume Fryer

Garder votre HUILE à son meilleur

Un bon entretien de l'huile est la clé pour réaliser des économies d'huile maximales, ainsi que pour s'assurer que votre produit répond aux attentes de vos clients à chaque fois. Suivez ces conseils pour que votre huile reste performante et plus longtemps.

Filtrez toujours lorsque vous y êtes invité. Vérifiez les statistiques du filtre chaque semaine pour vérifier la conformité de l'équipe.

Ne sautez pas le polissage à l'huile de 5 minutes pendant l'entretien du filtre. Cette partie du cycle de maintenance du filtre est conçue spécifiquement pour éliminer les particules fines et les contaminants avant qu'ils ne s'accumulent et raccourcissent la durée de vie de l'huile.

Préparez-vous pour le pic. Appuyez une fois sur le bouton de filtrage pour déterminer le nombre de cycles de cuisson restants avant que le filtrage ne soit requis. Si le nombre de cycles de cuisson est de 3 ou moins, filtrez la cuve avant le début de l'heure de pointe.

Suivez attentivement la procédure de nettoyage en profondeur. Les cuves doivent être propres et sèches sans résidus de savon avant le remplissage.

Utilisez des couvercles de cuve lorsque les cuves ne sont pas utilisées. Les couvercles de cuve aident l'huile à retenir la chaleur résiduelle tout en protégeant l'huile de la poussière, de l'humidité et d'autres contaminants..

Utiliser le mode économie d'énergie. Si la friteuse n'a pas été utilisée pendant 30 minutes, le mode économie d'énergie baissera automatiquement la température de l'huile pour conserver l'énergie et prolonger la durée de vie de votre huile. Le mode "réveil" rapide ramène la friteuse à la température de cuisson rapidement en appuyant sur un bouton.

LAURÉAT DU PRIX DES SOLUTIONS ÉNERGÉTIQUES

Tirer le meilleur parti de votre

HENNY PENNY

P.O. Box 60 • Eaton, Ohio 45320
www.hennypennylov.com
1.937.456.8400 • FAX: 1.937.456.8434
Toll-free in USA: 800.417.8417
FAX: 800.417.8434

FOR 24-HOUR TECHNICAL SUPPORT:
1.800.417.8405 or 1.937.456.8405
technicalservices@hennypenny.com
techtraining@hennypenny.com

FRITEUSE HENNY PENNY LOV

PARTENAIRES DEPUIS 1985

ENERGY STAR

LOV Low Oil Volume Fryer

Garder votre FRITEUSES au mieux de sa forme

L'entretien préventif est le meilleur moyen de s'assurer que votre friteuse est toujours opérationnelle. Effectuez les tâches ci-dessous pour que votre friteuse LOV continue de fonctionner avec une efficacité maximale et pour aider à prévenir des problèmes de maintenance plus graves sur la route.

TÂCHES D'ENTRETIEN

QUOTIDIENNE:

FILTRE D'ENTRETIEN

- Nettoie la cuve des miettes et filtre soigneusement l'huile pour prolonger la durée de vie de l'huile.

HEBDOMADAIRE:

NETTOYER DERRIÈRE LA FRITEUSE

- Pour éviter l'accumulation de graisse et pour répondre aux normes de propreté de McDonald's.

TRIMESTRIELLE:

VÉRIFIER LES JOINTS DU BAC DE FILTRE

- Pour créer un joint étanche entre le bac du filtre et la friteuse pour assurer une filtration rapide et facile.

PROCEDURE DE NETTOYAGE EN PROFONDEUR

- Pour nettoyer soigneusement la cuve en éliminant l'accumulation de carbone.

NETTOYER LES VENTILATEURS ET LES ÉVENTS

- Pour assurer le bon fonctionnement du brûleur.

INSPECTION

- Henny Penny recommande qu'un distributeur certifié par l'usine inspecte la friteuse au moins une fois par an. Cela permet de s'assurer que l'équipement fonctionne à des performances optimales.

RESOURCES

Tirez parti des fonctionnalités de gestion de l'huile intégrées de votre friteuse LOV, ainsi que des puissantes ressources en ligne disponibles pour vous aider à tirer le meilleur parti de votre équipement.

INFORMATIONS DE COMMANDE

Vous trouverez ci-dessous une liste de références pour les pièces de rechange courantes pour votre friteuse LOV :

O-RINGS	PIÈCES#
SÉRIES 100:	74189 *(RED O-RING)*
SÉRIES 100:	561 *(JIB TUBE O-RING)*
SÉRIES 200:	86349 *(BLACK O-RING)*

WIRE RACKS	PIÈCES#
SÉRIES 100 ÉLECTRIQUE:	74916 *(FULL VAT)* 74263 *(SPLIT VAT)*
SÉRIES 200 ÉLECTRIQUE:	151838 *(FULL VAT)* 152196 *(SPLIT VAT)*
SÉRIES 100 & 200 GAZ:	76982 *(FULL VAT)* 76980 *(SPLIT VAT)*

MISC.	PIÈCES#
KIT DE PROTECTION ÉLÉMENT :	140288 *(FULL VAT)*
KIT DE PROTECTION ÉLÉMENT :	140300 *(SPLIT VAT)*
AUTOCOLLANT PANNEAU CONT:	85378 *(200 SERIES)*
AUTOCOLLANT PANNEAU CONT:	75660 *(100 SERIES)*
AUTOCOLLANT ALIMENTATION:	77103
MAGNESOL UNIVERSEL:	03190-054

Pour déterminer la série de votre friteuse, veuillez vous référer à la plaque signalétique à l'intérieur de la porte de la friteuse..

STATISTIQUES DE FILTRATION

Consultez la carte de gestion de l'huile ci-dessous pour obtenir des informations utiles sur le suivi des habitudes de filtrage de vos employés et plus encore.

FILTER STATS = Filtering info for the last 7 days
1. Press and hold INFO for 3 seconds
2. Press √ button
3. Press ◀ or ▶ to select the day
4. Press ▼ or ▲ buttons to view the following:

Number of times filtered:	FILTERED FRI	8
Number of times filtering was skipped:	FLT BPSD	5
Avg. num. cook cycles between filters:	FLT AVG	4

Switch Language = Press INFO twice & press √ button

Number of cook cycles 'till next filter = Press F FILTER