



HENNY PENNY™

Global Foodservice Solutions

**Henny Penny
Navette à friteuse
Modèle FS-100
Modèle FS-200**

MANUEL D'UTILISATION

SÉCURITÉ

Les termes AVIS, ATTENTION et AVERTISSEMENT sont utilisés pour attirer l'attention sur des informations importantes ou relatives à la sécurité. Leur utilisation est décrite ci-dessous:



Le SYMBOLE D'ALERTE DE SÉCURITÉ est utilisé en conjonction avec les termes DANGER, AVERTISSEMENT et ATTENTION, qui indiquent un danger pouvant entraîner des blessures.



Le terme AVIS est utilisé pour attirer l'attention sur des informations particulièrement importantes.



Lorsqu'il n'est pas accompagné du symbole d'alerte de sécurité, le terme ATTENTION indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des dommages matériels.



Lorsqu'il est accompagné du symbole d'alerte de sécurité, le terme ATTENTION indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères ou de gravité modérée.



Le terme AVERTISSEMENT indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures graves ou mortelles.



LE TERME DANGER INDIQUE UNE SITUATION POTENTIELLEMENT DANGEREUSE QUI, SI ELLE N'EST PAS ÉVITÉE, ENTRAÎNERA DES BLESSURES GRAVES OU MORTELLES.

Installation de la rallonge de bec verseur en option

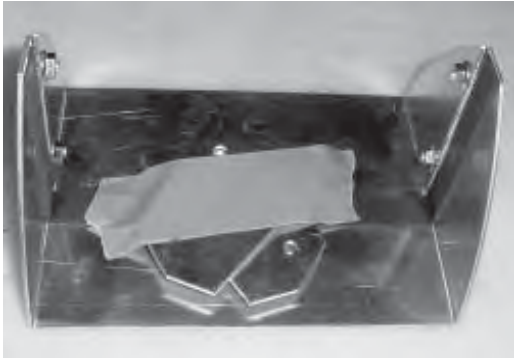


Figure 1

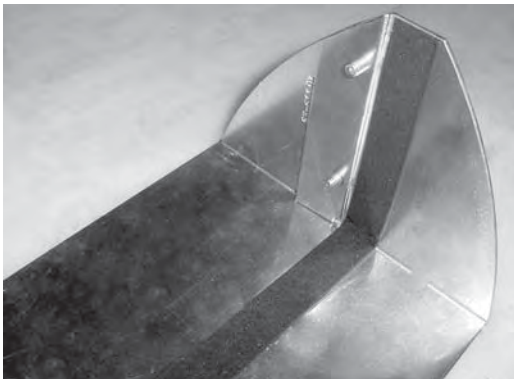


Figure 2

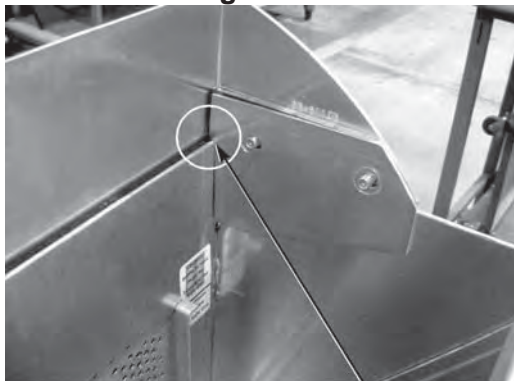


Figure 3 Encoche



Joint Figure 4

1. Retirer les écrous et supports adhésifs de la rallonge, comme illustré à la figure 1.
2. Poser le Shortening Shuttle™ à plat sur le sol ou sur une table.
3. Sans retirer le petit support des goujons filetés (voir la figure 2), étendre la rallonge et l'emboîter sur le bec de la navette. S'assurer que le petit support s'appuie contre le bord du bec verseur et que le joint se trouve sur le bord supérieur du bec.
4. Déterminer quel jeu de goujons filetés correspond au grand support. Les supports sont légèrement courbés et doivent être installés du côté approprié. Le support est courbé vers l'intérieur de la navette.
5. Engager le plus grand support sur les goujons filetés. S'assurer que l'encoche du grand support s'appuie contre le bord du bec verseur.
Figure 3.
6. Installer les écrous (précédemment retirés) sur les goujons filetés et les serrer à l'aide d'une clé plate ou à douille de 7/16 po. Une fois les écrous serrés, la partie inférieure du support serre le bec de la navette, assujettissant la rallonge. Figure 4.

NOTICE

Il peut être nécessaire de serrer les supports et la rallonge les uns contre l'autre, à l'aide d'une pince étau ou ordinaire afin de disposer d'une longueur de filetage suffisante pour engager les écrous sur les goujons.

7. Le Shortening Shuttle™ est maintenant prêt à l'emploi.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION



Figure 1

1. Placer la navette devant la friteuse. Vérifier qu'elle est complètement vide avant de l'utiliser. Figure 1.



Lors de l'utilisation, ne manipuler la navette Shortening Shuttle™ que par ses poignées. Porter des gants protecteurs. Pendant l'utilisation, la navette peut devenir brûlante.



Figure 2



POUR ÉVITER DES BLESSURES, DES BRÛLURES, DES DÉVERSEMENTS ET LA CORROSION :

- 1) **NE PAS REMPLIR LA NAVETTE AVEC PLUS D'UN BAC À FRITURE DE GRAISSE.**
- 2) **NE JAMAIS VERSER D'EAU ET/OU DE PRODUIT DE NETTOYAGE DANS LA NAVETTE SHORTENING SHUTTLE™.**



Figure 3



Pour éviter des blessures, des brûlures, des déversements et la corrosion, la navette Shortening Shuttle doit être tenue à la main ou posée à plat sur le sol, lorsqu'elle ne contient pas de graisse. Ne pas l'appuyer, la poser, la caler ou la soutenir dans une position autre qu'À PLAT sur le sol ou sur la cuve à graisse usée, comme prévu.

2. Déconnecter le robinet de la friteuse. Figure 2.
3. Déconnecter le flexible de la navette et le brancher sur la friteuse. Figure 3.

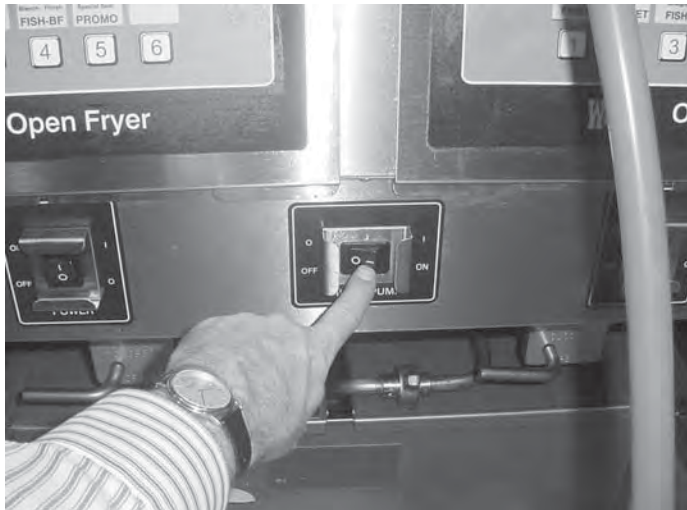


Figure 4

4. Ouvrir le robinet de vidange lentement!
Ne vidanger que le contenu d'un bac à friture à la fois.
5. Activer le moteur de la pompe jusqu'à ce que la valeur d'un bac à friture soit pompée du bac de vidange. Figure 4.
6. Arrêter le moteur de la pompe. Déconnecter le flexible de la friteuse et le rebrancher sur la navette, pour permettre la vidange.
7. Pousser la navette jusqu'à la cuve de graisse usée. Figure 5.
8. Suspendre la navette au-dessus de la cuve. Figure 5.
9. En utilisant la cuve comme pivot, relever le bas de la navette par la poignée pour verser la graisse dans la cuve. Figure 5.
10. Vider la navette immédiatement pour éviter que la graisse durcisse. S'assurer que la navette Shortening Shuttle™ a été complètement vidée.
11. Répéter les étapes 1 à 10, jusqu'à ce que tous les bacs à friture aient été vidés.

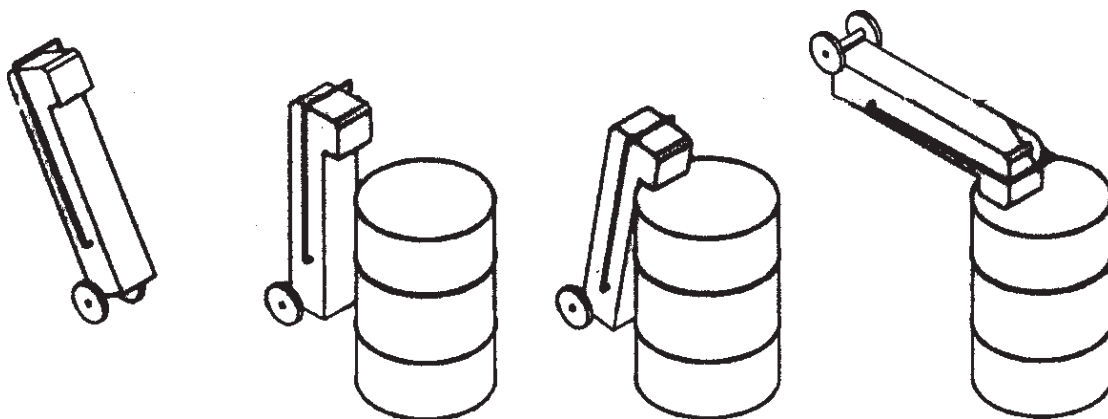


Figure 5