



# McDonald's Alert Guide

**FILTER ERROR "IS POT FILLED"** = During the AIF procedure, the display may show "IS POT FILLED? If the vat is full, press the √ button to resume normal operation. If the vat is not full, press the X button for "NO" and the display then shows "FILL POT FROM DRN PAN". Follow the prompts.  
Note: To avoid getting this message make sure filter pan is cleaned at least daily, filter pad is changed, make sure JIB is full and that "O" rings are in good condition.

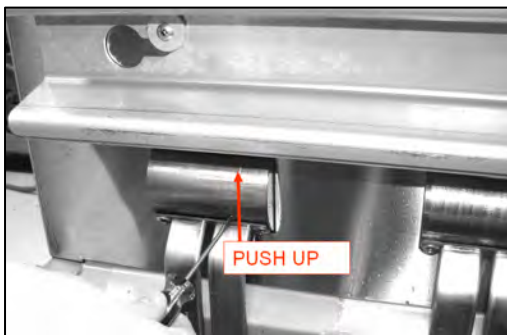
**"CHECK PAN"** = Filter pan is not locked in place.

**"CHANGE FILTER PAD"** = Filter pad has not been changed within 25 hour time period.

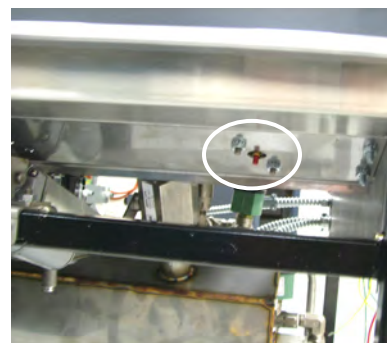
**ELECTRIC FRYERS ONLY! "E-31" HEATING ELEMENTS ARE UP** = Heating elements have been left up during maintenance filter. Lower heating elements.

**ELECTRIC FRYERS. "E-10" HI LIMIT TRIPPED** = Allow heating elements to cool and reset the high limit by using a small screwdriver or Allen wrench and gently push it into the hole in the heating element hinge; if high limit does not reset call for service. See ELECTRIC FRYERS photo below.

**GAS FRYERS. "E-10" HI LIMIT TRIPPED** = Allow fryer to cool and reset the high by pressing the red reset button under the right side of the controls; if high limit does not reset call for service. See GAS FRYERS photo below.



**ELECTRIC FRYERS**



**GAS FRYERS**

**GAS FRYERS ONLY! E-20" "NO DRAFT" "CHECK HOOD"** = Check the fryer flue and hood system for obstructions; have the vacuum switch checked

**FRYER ON BUT NOT HEATING** = Vat unplugged or circuit breaker off

**Henny Penny Technical Support Hotline:  
1-800-417-8405  
or 937-456-8405**

# Przewodnik alarmowy McDonald's

**BŁĄD FILTRA "IS POT FILLED"** = Podczas procedury AIF na wyświetlaczu może pojawić się "IS POT FILLED? („CZY KADŹ JEST PEŁNA, NACIŚNIJ PRZYCISK ✓, ABY WZNOWIĆ NORMALNĄ PRACĘ. JEŻELI KADŹ NIE JEST PEŁNA, NACIŚNIJ PRZYCISK X DLA „NO", A NA WYŚWIETLACZU POJAWI SIĘ

"FILL POT FROM DRN PAN" („NAPEŁNIJ KADŹ Z MISKI ODPŁ"). Postępuj według zgłoszeń.

Uwaga: Aby zapobiec pojawianiu się tego komunikatu upewnij się, że miska odpływowa filtru jest czyszczona przynajmniej raz dziennie, zmieniana jest wkładka filtracyjna, pojemnik JIB jest napełniony, a stan okrągłych pierścieni uszczelniających jest dobry.

**"CHECK PAN"** („SPRAWDŹ MISKĘ") = Miska filtra nie jest zablokowana.

**"CHANGE FILTER PAD"** („ZMIENŃ WKŁADKĘ FILTR") = Wkładka filtracyjna nie była zmieniana w okresie ostatnich 25 godzin.

**TYLKO FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE! "E-31" HEATING ELEMENTS ARE UP** („E-31" ELEMENTY GRZEWcze SĄ W PIONIE") = W czasie wykonywania czynności konserwacyjnych przy filtrze elementy grzewcze pozostawiono w pozycji pionowej. Obniż elementy grzewcze.

**FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE "E-10" HI LIMIT TRIPPED** (GÓRNA GRANICA WYŁ) = Ostudź elementy grzewcze i ustaw górną granicę, używając w tym celu śrubokrętu lub klucza typu Allen, a następnie delikatnie wepchnij je do otworu w zawiasie elementu grzewczego; jeżeli ustawienie górnej granicy nie jest możliwe, zadzwoń do serwisu. Patrz zamieszczone niżej zdjęcie FRYTOWNICY ELEKTRYCZNEJ.

**FRYTOWNICE GAZOWE "E-10" HI LIMIT TRIPPED** (GÓRNA GRANICA WYŁ) = Ostudź frytownicę i ustaw górną granicę naciskając czerwony przycisk resetowania, znajdujący się pod kontrolkami z prawej strony. Jeżeli ustawienie górnej granicy nie jest możliwe, zadzwoń do serwisu. Patrz zamieszczone niżej zdjęcie FRYTOWNICY GAZOWEJ.



**FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA**



**FRYTOWNICA GAZOWA**

**TYLKO FRYTOWNICE GAZOWE! E-20" "NO DRAFT" "CHECK HOOD"** ("BRAK CIĄGU POWIETRZA", "SPRAWDŹ OKAP") = Sprawdź, czy w przewodzie lub okapie nie występuje blokada; należy sprawdzić przełącznik próżniowy

**FRYER ON BUT NOT HEATING** (FRYTOWNICA WŁĄCZONA, ALE NIE GRZEJE) = Kadź nie jest podłączona lub wyłączony wyłącznik.

**Gorąca linia wsparcia technicznego Henny Penny:**























**1-800-417-8405**

**lub 937-456-8405**

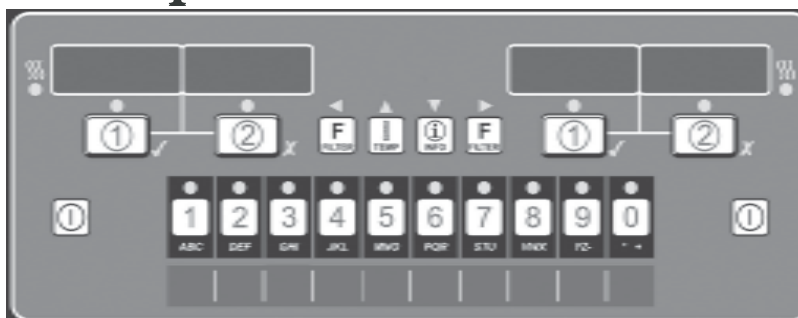





















## Adding a New Product to the Menu



1. Press and hold  and  buttons until LEVEL - 1 shows in the display, followed by ENTER CODE.
2. Enter code 1, 2, 3, 4. “PRODUCT” and “SELECTN” show in the displays.
3. Press  button and ‘SELECT PRODUCT’ and “-P 1-” show in the displays.
4.  and  buttons scrolls through the 40 products, or press the desired product button
5. Press  button and the product shows in the left display and “MODIFY”, and “YES NO” shows in the right display. Press  button to change this product, or press  button to choose another product.
6. If  button was pressed, use the product buttons to enter product name. Once the desired letter shows in the display, press  button to continue to the next letter.
7. Once name is complete, press  button and “COOK TIME” shows in the display. Use the product buttons to change the time in minutes and seconds, to a maximum of 59:59.
8. Press  button and “TEMP” shows in the display. Press the product buttons to change the temperature. The temperature range is 190°F (88°C) to 380°F (193°C).
9. Press  button and “COOK ID” shows in the display. Enter abbreviated product name (Ex: NUG)
10. Press  button and “DUTY 1” shows in the display. Press the product buttons to set an alarm.
11. Press  button and “DUTY 2” shows in the display, and a second alarm can be programmed.
12. Press  button and QUAL TMR shows in the display. Press product buttons to set holding time.
13. Press  button and “AIF DISABLE” shows in the display and “YES” or “NO”. Using  and  buttons change the display to “YES” if that product is to not be included in the automatic intermittent filtration operation, or “NO” if it is to be included.
14. Press  button and “ASSIGN BTN” shows in the display, along with the product (ex: NUGGETS). If this product already has a product button assigned to it, that LED will be lit. To assign other product buttons to that product, press and hold the product button for 3 seconds and that LED stays lit. To remove a product from a button, press and hold the product button with a lit LED and the LED goes out.
15. To program another product, press  button and ‘SELECT PRODUCT’ shows in display. Continue with step 3 above.
16. Press  button 3 times to end programming.

# Dodawanie nowego produktu do menu



1. Naciśnij i przytrzymaj przyciski  i , aż wyświetli się LEVEL – 1 (POZIOM – 1), a następnie ENTER CODE (WPROWADŹ KOD).
2. Wprowadź kod 1, 2, 3, 4. Na wyświetlaczu pojawi się „PRODUCT” („PRODUKT”) i „SELECTN” („WYBÓR”).
3. Naciśnij przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się ‘SELECT PRODUCT’ ‘WYBIERZ PRODUKT’) i “-P 1”.
4. Za pomocą przycisków  i  możesz przewinąć przez 40 produktów, lub naciśnij przycisk odpowiedniego produktu.
5. Naciśnij przycisk . Na lewym wyświetlaczu pojawi się „MODIFY” („MODYFIKUJ”), a na prawym „YES NO”. Naciśnij przycisk , aby zmienić produkt lub naciśnij przycisk **X**, aby wybrać inny produkt.
6. Jeżeli naciśnięto przycisk , używając przycisków produktów wprowadź nazwę produktu. Po wyświetleniu się odpowiedniej litery naciśnij przycisk , aby przejść do następnej litery.
7. Po zakończeniu wpisywania nazwy naciśnij przycisk , a na wyświetlaczu pojawi się „COOK TIME” („CZAS SMAŻENIA”). Za pomocą przycisków produktu zmień czas wyrażony w minutach i sekundach (maks. 59:59).
8. Naciśnij przycisk , a na wyświetlaczu pojawi się „TEMP”. Naciśnij przyciski produktu, aby zmienić temperaturę. Zakres temperatury wynosi od 88°C (190°F) do 193°C (380°F).
9. Naciśnij przycisk , a na wyświetlaczu pojawi się „COOK ID”. Wprowadź skrót nazwy produktu (np.: NUG).
10. Naciśnij przycisk , a na wyświetlaczu pojawi się „DUTY 1”. Naciśnij przyciski produktu, aby ustawić alarm.
11. Naciśnij przycisk , a na wyświetlaczu pojawi się „DUTY 2”, umożliwiając zaprogramowanie drugiego alarmu.
12. Naciśnij przycisk , a na wyświetlaczu pojawi się „QUAL TMR” „CZASOMIERZ JAKOŚCI”). Naciśnij przyciski produktu, aby ustawić czas przetrzymywania.
13. Naciśnij przycisk , a na wyświetlaczu pojawi się „AIF DISABLE” („AIF WYŁ”) oraz „YES” lub „NO”. Za pomocą przycisków  i  zmień na „YES”, jeżeli produkt nie będzie włączony do operacji automatycznej filtracji okresowej lub „NO”, jeżeli będzie włączony.
14. Naciśnij przycisk , a na ekranie pojawi się „ASSIGN BTN” („PRZYPI SZ PRZY CISK”) wraz z produktem, (np.: NUGGETS). Jeżeli do produktu tego jest już przypisany przycisk produktów, zaświeci się wskaźnik LED. Aby przypisać inne przyciski produktów do tego produktu, naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk produktów. Wskaźnik LED będzie się świecił. Aby usunąć produkt z przycisku, naciśnij i przytrzymaj przycisk ze świecącym się wskaźnikiem LED, a wskaźnik zgaśnie.
15. Aby zaprogramować inny produkt, naciśnij przycisk **X**, a na wyświetlaczu pojawi się ‘SELECT PRODUCT’ („WYBIERZ RPODUKT”). Kontynuuj od punktu 3 powyżej.
16. Naciśnij 3- krotnie **X**, aby zakończyć programowanie.



# MAINTENANCE FILTER

## (End of Day Manual Filter)















1. **Put on protective gear:** Use all McDonald's approved safety equipment including, Apron, Face Shield and Gloves. Hot oil can cause severe burns.
2. Press and hold  (on either side) until display shows 1.AUTO FILTER?.
3. Press and release  and display shows 2.MAINT FILTER?. Press  button and display shows "PUT ON \*PPE\*", followed by CONFIRM? and YES NO.
4. Press  and display shows DRAINING and the oil drains from the vat, **or** press **X** button for NO and controls return to normal operation.
5. If filtering is desired, press  button for YES and display shows DRAINING and the oil drains from the vat. Gas units, continue to step 7.
6. **Electric units only.** Use the lift tool and lift the hinged element to clean the bottom of the vat. Use care not to damage high limit bulb. Figure 1.
7. Use the scouring tool, a nylon scouring pad, and a small amount of McD Fryer Cleanser to scrub the inside of the vat. Be careful not to damage the sensing probes.
8. Once the vat is clean and the display shows SCRUB COMPLETE?, and YES NO. Press  and the display shows WASH VAT?, and YES NO.
9. Lower the elements (**electric units only**) and press  and display shows WASHING. Once the wash cycle is complete, display shows WASH AGAIN?, and YES NO.
10. Press  if another wash is needed, otherwise press **X** button for NO and the display shows RINSING. When rinsing is complete, display shows RINSE AGAIN?, and YES NO.
11. Press  if another rinse is needed, otherwise press **X** button for NO. Display shows POLISH, and YES.
12. Press  button and the oil is "polished" and the display shows 5:00, followed by STOP POLISH. If desired, press **X** button for STOP to stop the polishing, otherwise the oil is polished for 5 minutes.
13. The display shows FILL VAT?, and YES NO. Press  and display shows FILLING and vat fills with oil.
14. Once full, display shows IS POT FILLED?, and YES NO. Press  and fryer returns to normal operation.



Figure 1

### The filter pad or paper must be replaced daily!

Any problems, refer to manual or contact Henny Penny Corp. 1-800-417-8405, or 937-456-8405.

#### NOTICE

These instructions are meant to be guidelines, not complete operating instructions. Read and understand the complete operator's manual supplied with each unit.

















# KONSERWACJA FILTRA

## (Pod koniec dnia, filtr ręczny)



1. **Załóż ochronną odzież:** Używaj tylko zatwierdzonego przez firmę McDonald's sprzętu ochronnego, takiego jak fartuch, osłona twarzy i rękawice. Rozgrzany olej może spowodować poważne oparzenia.
2. Naciśnij i przytrzymaj  (z dowolnej strony), aż wyświetli się 1.AUTO FILTER?.
3. Naciśnij i zwolnij , a na wyświetlaczu pojawi się 2.MAINT FILTER? (KONSERW. FILTRA?). Naciśnij przycisk , a na wyświetlaczu pojawi się „PUT ON \*PPE\*” („ZAŁÓŻ SPRZĘT OCHR”), a następnie CONFIRM? (POTWIERDZ?) oraz YES NO.
4. Naciśnij , a na wyświetlaczu pojawi się DRAINING (ODPŁYW) i nastąpi wypływ oleju z kadzi, **lub** naciśnij przycisk **X** dla NO, co spowoduje powrót kontrolki do trybu normalnej pracy.
5. Jeśli pożądane jest filtrowanie, naciśnij przycisk  dla YES, a na wyświetlaczu pojawi się DRAINING (ODPŁYW) i nastąpi wypływ oleju z kadzi. W przypadku urządzeń gazowych przejdź do punktu 7.
6. **Tylko urządzenia elektryczne.** Za pomocą odpowiedniego narzędzia unieś element na zawiasach i wyczyść dno kadzi. Uważaj, aby nie uszkodzić wskaźnika górnej granicy. Rysunek 1.
7. Za pomocą narzędzia do szorowania, nylonowej myjki i małej ilości środka czyszczącego McD Fryer Cleanser wyszoruj wnętrze kadzi. Uważaj, aby nie uszkodzić czujników.
8. Po wyczyszczeniu kadzi na wyświetlaczu pojawi się SCRUB COMPLETE? (SZOROWANIE ZAKOŃCZ?) oraz YES NO. Naciśnij , a na wyświetlaczu pojawi się WASH VAT? (UMYĆ KADŹ?) oraz YES NO.
9. Obniż elementy (**tylko urządzenia elektryczne**) i naciśnij , a na wyświetlaczu pojawi się WASHING (MYCIE). Po zakończeniu cyklu mycia na ekranie pojawi się WASH AGAIN? (PONOWNE MYCIE?) oraz YES NO.
10. Jeżeli konieczne jest jeszcze jedno mycie, naciśnij , albo naciśnij przycisk **X** dla NO, a na wyświetlaczu pojawi się RINSING (PŁUKANIE). Po zakończeniu płukania na wyświetlaczu pojawi się RINSE AGAIN? (PONOWNE PŁUKANIE) oraz YES NO.
11. Jeżeli konieczne jest jeszcze jedno płukanie, naciśnij , albo naciśnij przycisk **X** dla NO, a na wyświetlaczu pojawi się POLISH oraz YES.
12. Naciśnij przycisk  a nastąpi „wyczyszczenie” oleju, a na wyświetlaczu pojawi się 5:00, a następnie STOP POLISH. Jeśli chcesz, naciśnij przycisk **X** dla STOP, aby zatrzymać czyszczenie; w przeciwnym razie olej będzie polerowany przez 5 minut.
13. Na wyświetlaczu pojawi się FILL VAT? (NAPEŁNIĆ KADŹ?) oraz YES NO. Naciśnij , a pojawi się FILLING (NAPEŁNIANIE) i nastąpi napełnienie kadzi olejem.
14. Po napełnieniu, na wyświetlaczu pojawi się IS POT FILLED? (CZY POJEMNIK JEST NAPEŁNIONY?) oraz YES NO. Naciśnij , a frytownica powróci do trybu normalnej pracy.



Rysunek 1

### Wkładkę filtracyjną lub papier należy wymieniać codziennie!

W przypadku jakichkolwiek problemów należy odwołać się do podręcznika lub skontaktować z firmą Henny Penny Corp. pod numerem 1-800-417-8405 lub 937-456-8405.

#### NOTICE

**UWAGA** Niniejsze instrukcje pełnią rolę wskazówek, a nie pełnego instruktażu obsługi. Należy dokładnie zapoznać się z pełną treścią podręcznika obsługi, załączonego do każdego urządzenia.





## CHANGING THE JUG IN BOX (JIB)

1. Display shows “JIB IS LOW” and yellow light comes on, replace the JIB.
2. Open right door and slide JIB from shelf. Pull the cap from top and pour any remaining oil into the vats equally.
3. Prepare new jug to accept the tube and insert tube into new jug. Then slide new jug into position under fryer.



## FILLING THE JUG IN BOX (JIB) ON BULK SYSTEM FRYERS (RTI)

1. Display shows “JIB IS LOW” and yellow light comes on, replace the JIB.
2. Open the door, that has the RTI switch.
3. Press & hold the ADD side of the RTI switch to add oil to the JIB



Any problems, refer to manual or contact Henny Penny Corp. 1-800-417-8405, or 937-456-8405.

### NOTICE

These instructions are meant to be guidelines, not complete operating instructions. Read and understand the complete operator's manual supplied with each unit.

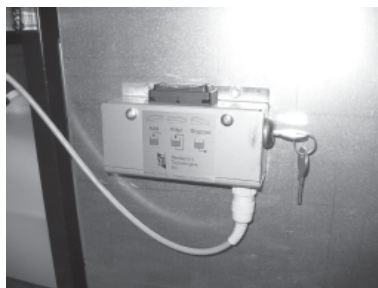
## WYMIANA POJEMNIKA (JIB)

1. Na wyświetlaczu pojawia się „JIB IS LOW” („NISKI POZIOM W JIB”) i zapala się żółta lampka. Wymień pojemnik JIB.
2. Otwórz drzwiczki z prawej strony i wysuń z półki pojemnik JIB. Zdejmij przykrywkę i resztę oleju rozlej równomiernie do kadzi.
3. Przygotuj nowy pojemnik i wprowadź do niego przewód. Następnie ustaw dzbanek pod frytownicą.



## NAPEŁNIANIE POJEMNIKA (JIB) W SYSTEMACH TYPU BULK (RTI)

1. Na wyświetlaczu pojawia się „JIB IS LOW” („NISKI POZIOM W JIB”) i zapala się żółta lampka. Wymień JIB.
2. Otwórz drzwiczki z przełącznikiem RTI.
3. Aby wlać olej do pojemnika JIB, naciśnij i przytrzymaj stronę ADD przełącznika RTI.



W przypadku jakichkolwiek problemów należy odwołać się do podręcznika lub skontaktować z firmą Henny Penny Corp. pod numerem 1-800-417-8405 lub 937-456-8405.

### NOTICE

**UWAGA** Niniejsze instrukcje pełnią rolę wskazówek, a nie pełnego instruktażu obsługi. Należy dokładnie zapoznać się z pełną treścią podręcznika obsługi, załączonego do każdego urządzenia.

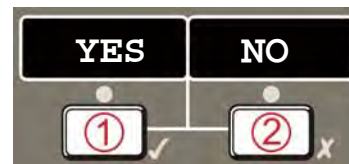
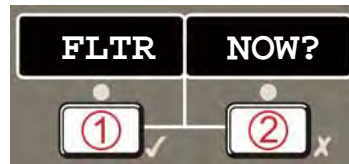




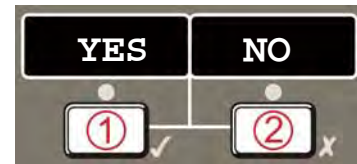
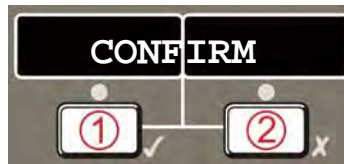
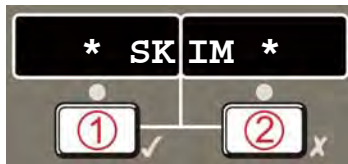
# AIF FILTERING

## (Automatic Intermittent Filter)

1. The blue light illuminates and the control shows FLTR NOW?, along with YES NO



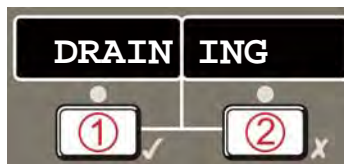
2. Press  $\checkmark$  button for YES and control shows \*SKIM\*, along with "CONFIRM", and then "YES NO".



### NOTICE

Press **X** button and the AIF is cancelled. The blue light goes out and the controls return to normal operation. The controls will suggest filtering at a later time.

3. If filtering is desired, press  $\checkmark$  button and display shows DRAINING. The drain opens and the oil drains from the vat.



4. Once fryer completes the washing and filling modes, controls return to normal operation.

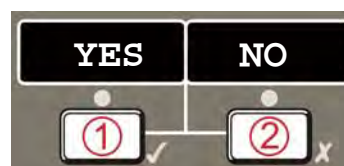
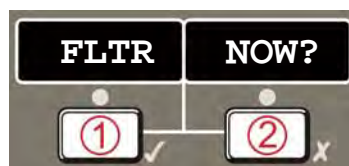
Any problems, refer to manual or contact Henny Penny Corp. 1-800-417-8405, or 937-456-8405.

**NOTICE** These instructions are meant to be guidelines, not complete operating instructions. Read and understand the complete operator's manual supplied with each unit.

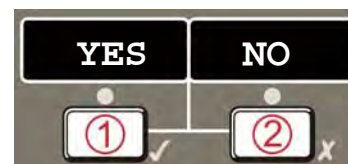
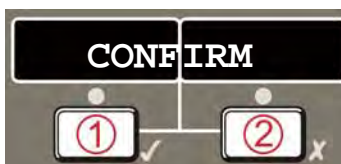
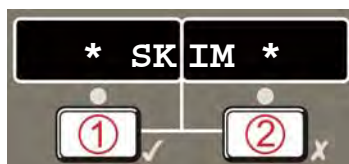
# FILTRACJA AIF

## (automatyczne filtrowanie okresowe)

1. Świeci się niebieska lampka, a system wyświetla FLTR NOW? (FILTRACJA TERAZ?) oraz YES NO (TAK NIE).



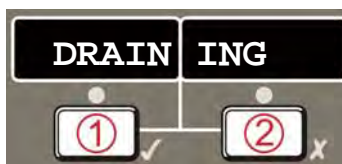
2. Naciśnij przycisk ✓ dla YES; system wyświetli \*SKIM\* oraz CONFIRM (POTWIERDŹ), a następnie YES NO (TAK NIE).



### NOTICE UWAGA

Naciśnięcie przycisku X powoduje skasowanie AIF. Niebieska lampka zgaśnie, a system powróci do normalnej pracy. System zasugeruje filtrowanie w późniejszym czasie.

3. Jeżeli pożądane jest filtrowanie, naciśnij przycisk ✓, a na wyświetlaczu ukaze się DRAINING (ODPŁYW). Nastąpi otwarcie odpływu i wypływ oleju z kadzi.



4. Po zakończeniu trybów mycia i napełniania, system powróci do trybu normalnej pracy.

W przypadku jakichkolwiek problemów należy odwołać się do podręcznika lub skontaktować z firmą Henny Penny Corp. pod numerem 1-800-417-8405 lub 937-456-8405.

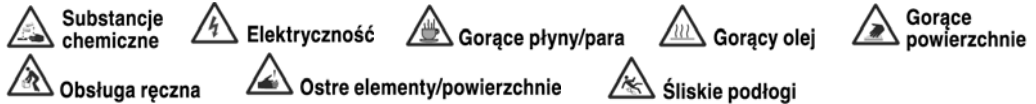
**NOTICE UWAGA** Niniejsze instrukcje pełnią rolę wskazówek, a nie pełnego instruktażu obsługi. Należy dokładnie zapoznać się z pełną treścią podręcznika obsługi, załączonego do każdego urządzenia.

**Cel** Aby zapobiec gromadzeniu się tłuszczu i spełnić wymogi McDonald's dotyczące czystości

**Wymagany czas** 5 minut na przygotowanie 45 na wykonanie

**Pora dnia** Koniec dnia roboczego Restauracje otwarte przez 24 godziny: nocą lub wcześniej rano, gdy natężenie ruchu jest niewielkie

**Ikony wskazujące zagrożenie**



### Narzędzia i materiały



Nylonowa szczotka



Butelka do sprayu



ręczniki



Kubek na mop



Szpaczła



Szczotka HI-lo Deck

### Procedura

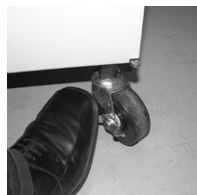
- Przełącznik zasilania wyłączony**  
Upewnij się, że główny wyłącznik zasilania ustawiony jest w pozycji OFF (WYŁ).



- Usuń odtłuszczalnik**  
Usuń koryto tłuszczowe i pojemnik w okapie. Przelej zawartość do wózka do transportu zużytego oleju.



- Zwolnij kółka**  
Zwolnij blokady przy kółkach frytownicy.



- Zakryj kadzie**  
Na wszystkich kadziach połóż osłony.



Gorący olej



- Odsuń frytownicę od okapu**  
Ostrożnie odsuń frytownicę od okapu na odległość umożliwiającą przedostanie się za frytownicę.



Gorący olej

Przeostoga: Podczas przemieszczania frytownicy może nastąpić rozprysk oleju.

- Odłącz od frytownicy kable zasilania**  
Odłącz od frytownicy kable zasilania, pociągając za wtyk, a nie przewód.



- Wyjmij filtry**  
Wyjmij filtry tłuszczowe i włóż je do zlewu, aby namoczyć je w McDonald's A.P.C. (HCS)  
c.d. ►



## Czyszczenie za frytownicą (c.d.)

### 8 Wyczyść okap

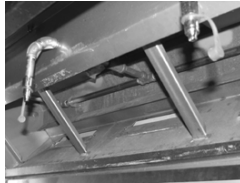
Za pomocą szpachli ostrożnie usuń tłuszcz z okapu i zza frytownicy.



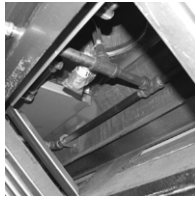
### 9 Kolejność czyszczenia

Przestrzeń za frytownicą wyczyść w następującej kolejności:

- A. Dostępne elementy komina
- B. Tylna część okapu
- C. Boki okapu
- D. Włębienie filtra tłuszczowego
- E. Metalową obudowę wokół frytownicy



- 10 Ostrożnie w pobliżu bezpieczników topikowych Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia w pobliżu bezpieczników topikowych. Uszkodzenie ich spowoduje włączenie systemu przeciwpożarowego.



### 11 Wyszoruj

Za pomocą nylonowej szczotki i gorącego McD A.P.C. (HCS) wyczyść przestrzeń za frytownicą, w tym również podłogę.



### 12 Osusz ręcznikiem

Wytrzyj ręcznikiem do sucha wszystkie obszary. Poproś kierownika o przeprowadzenie inspekcji.



### 13 Umyj kółka

Umyj kółka, używając nylonowej szczotki i gorącego McD A.P.C. (HCS).



### 14 Umyj obszar

Używając mopa i McD A.P.C. (HCS) umyj powierzchnię dookoła frytownicy.



### 15 Ustaw ponownie frytownicę

Wykonaj w odwrotnej kolejności punkty 1-7, aby ustawić frytownicę pod okapem i włożyć filtry tłuszczowe. Zdejmij osłony z kadzi.

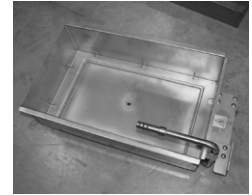











### Gorący olej

Przeostrożność: Podczas przemieszczania frytownicy może nastąpić rozprysk gorącego oleju.

### 16 Wyczyść miskę odpływową filtra

Usuń z miski odpływowej olej i okruchy. Wyczyść miskę roztworem mydła i wody, a następnie dokładnie wypłucz gorącą wodą.



<b>Cel</b>	Dokładne wyczyszczenie kadzi poprzez usunięcie skarmelizowanego oleju	
<b>Wymagany czas</b>	1 godzina 15 minut przygotowanie i wykonanie procedury dla jednej kadzi	
<b>Pora dnia</b>	Jeśli restauracja nie jest otwarta przez 24 godziny, po zamknięciu.	Restauracje 24-godzinne: Procedurę można wykonać kolejno dla każdej kadzi. Będzie można wówczas obsługiwać klientów korzystając z pozostałych kadzi.
<b>Ikony wskazujące zagrożenie</b>	 <b>Substancje chemiczne</b>  <b>Elektryczność</b>  <b>Gorące płyny/para</b>  <b>Gorący olej</b>  <b>Gorące powierzchnie</b>  <b>Obsługa ręczna</b>  <b>Ruchome części</b>  <b>Ostre elementy/powierzchnie</b>  <b>Śliskie podłogi</b>	

### Narzędzia i materiały



Rękawice, filtrowanie



Osłona na twarz



Fartuch, termoodporny



Plastikowy kubek



Szczotka z długim uchwytem, pojemnik, termoodporne



Narzędzie do czyszczenia



Środek odtuszczający



Papierowe ręczniki




Myjka niedrapiąca



Środek czyszczący McCleaner


### Procedura

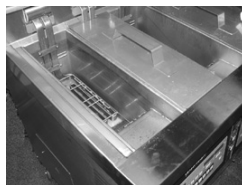
- 1 Załóż ochronną odzież**  
Używaj tylko zatwierzonego przez firmę McDonald's sprzętu ochronnego, takiego jak fartuch, osłona twarzy i rękawice.

 **Gorący olej**  
Rozgrzany olej lub woda może spowodować poważne oparzenia.

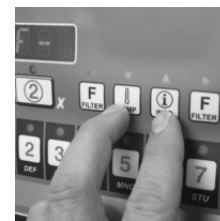


- 2 Zakryj kadzie**  
Zakryj sąsiednie kadzie, aby uniknąć przypadkowego zanieczyszczenia oleju roztworem do głębokiego czyszczenia.

 **Wskazówka**  
W trakcie procesu głębokiego czyszczenia nie smaż produktów w sąsiednich kadziach, aby nie dopuścić do zanieczyszczenia oleju lub produktu.



- 3 Wejź do trybu głębokiego czyszczenia**  
Naciśnij i przytrzymaj przyciski TEMP i INFO, aż wyświetli się LEVEL – 2 (POZIOM – 2), a następnie ENTER CODE (WPROWADŹ KOD).



- 4 Wprowadź kod**  
Używając przycisków z cyframi wprowadź kod 1, 2, 3, 4.



# Głębokie czyszczenie kadzi (c.d.)

- 5 Przewiń do Głębokiego czyszczenia**  
Naciśnij dwukrotnie przycisk DOWN; na wyświetlaczu pojawi się „DEEP CLEAN” („GŁĘBOKIE CZYSZCZENIE”). Naciśnij przycisk √, a na wyświetlaczu pokaże się „DEEP CLN?” („GŁĘBOKIE CZYSZCZ?”) oraz „YES NO”.



- 6 Potwierdź wybór dla:**

**Kadzie przedzielone:** Na wyświetlaczu pojawi się „LEFT RIGHT” („LEWA PRAWA”). Naciśnij przycisk √, aby wybrać lewą kadź lub przycisk X, aby wskazać prawą kadź. Na wyświetlaczu pojawi się „OIL RMVD” („OLEJ USUNIĘTY”) oraz „YES NO”



**Kadzie przedzielone:** Naciśnij przycisk √, a na wyświetlaczu pojawi się „OIL RMVD” („OLEJ USUNIĘTY”) oraz „YES NO”

- 7 Potwierdź usunięcie oleju:**

**Pusta kadź:** Naciśnij przycisk √; system przejdzie do punktu 10 „Przygotuj miskę odpływową”.



**Kadź napelniona olejem:** Naciśnij przycisk X; na wyświetlaczu pojawi się „IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?” („CZY WPROWADZONE URZĄDZENIE DO USUWANIA OLEJU?”) (dla systemów JIB) lub „CHK PAN” („SPRAWDŹ MISKE”) (dla systemów bulk) wraz z „YES NO”.



- 8 Usuń olej**  
Naciśnij przycisk X; na wyświetlaczu pojawi się „INSERT DISPOSAL UNIT” („WPROWADŹ URZĄDZENIE DO USUWANIA OLEJU”) (systemy JIB). Po umieszczeniu miski/urządzenia do usuwania oleju naciśnij przycisk √ dla YES; wyświetlacz pokaże „DISPOSING” („Usuwanie”) i nastąpi usunięcie oleju z kadzi. W urządzeniach typu bulk można nacisnąć przycisk DISPOSE na przełączniku, aby opróżnić miskę odpływową.



- 9 Opróżnij kadź**  
Na wyświetlaczu pojawi się „VAT EMPTY” („KADŹ PUSTA”) oraz „YES NO”. Naciśnij przycisk √; wyświetlacz pokaże „CLN VAT COMPLETE” („CZYSZCZENIE KADZI ZAKOŃCZONE”) oraz „YES NO”. Naciśnij przycisk √; nastąpi zamknięcie zaworu spustowego.



- 10a Przygotuj miskę odpływową**  
Wyjmij z miski odpływowej filtra elementy filtrowania wewnętrznego i włóż je do zlewu w celu wyczyszczenia. Włóż z powrotem pustą miskę odpływową filtra i pokrywą.



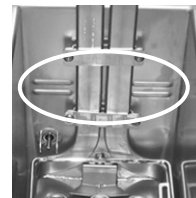
- 10b Przygotuj roztwór:**

**Czyszczenie pełnych kadzi:** Wlej 3,8 l (2/3 galona) środka odtłuszczającego McD Heavy-Duty Degreaser pełnej mocy do pustej kadzi i napełnij gorącą wodą do poziomu około 25 mm (1 cal) ponad linię wskaźnika.



**Czyszczenie przedzielonych kadzi:**  
Wlej 3,8 l (2/3 galona) środka odtłuszczającego McD Heavy-Duty Degreaser pełnej mocy do pustej kadzi i napełnij gorącą wodą do poziomu około 25 mm (1 cal) ponad linię wskaźnika oleju.

- 10c Dodaj roztwór czyszczący**  
Na wyświetlaczu pojawi się „SOLUTION ADDED?” („ROZTWÓR DODANY?”) oraz „YES NO”. Upewnij się, że kadź jest napelniona do poziomu około 25 mm (1 cal) ponad górną linię wskaźnika. Następnie naciśnij przycisk √, a na wyświetlaczu ukaże się „START CLEAN” („ROZPOCZNIJ CZYSZCZENIE”) „YES NO”



**★ Wskazówka**  
Podczas procesu czyszczenia dodawaj wodę, aby poziom roztworu znajdował się na wysokości 25 mm (1 cala) powyżej górnej linii.

# Głębokie czyszczenie kadzi (c.d.)

- 11 Czyszczenie**  
Naciśnij przycisk  $\checkmark$ ; na wyświetlaczu pojawi się „CLEANING” („CZYSZCZENIE”) wraz z czasomierzem odliczającym czas. Podczas tej operacji temperatura stabilizuje się i pozostaje przez godzinę na poziomie 91°C (195°F).



**★ Wskazówka**

Naciśnij przycisk **X**, aby zatrzymać cykl czyszczenia.

Postępuj według procedury czyszczenia McDonald's; po upływie jednej godziny na wyświetlaczu pojawi się „CLEAN DONE” („CZYSZCZ ZAKOŃCZONE”) oraz wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy. Wyświetlacz pokaże „REMOVE SOLUTION FROM VAT” („USUŃ ROZTWÓR Z KADZI”).



- 12 Usuń roztwór**  
Używając dzbanka o pojemności 2 litrów (1/2 galona), usuń roztwór z kadzi, przelewając go do plastikowego kubła. Wszelkie pozostałości roztworu można przełączyć do miski odpływowej w celu usunięcia. Na wyświetlaczu pojawi się „VAT EMPTY” („KADŹ PUSTA”) „YES NO”.



**⚠ Gorące płyny/para**

**Gorący roztwór może spowodować poważne oparzenia. Załóż rękawice i odzież ochronną.**

- 13 Wyczyść kadź**  
Po opróżnieniu kadzi naciśnij przycisk  $\checkmark$ ; na wyświetlaczu pojawi się „SCRUB VAT COMPLETE” („SZOROWANIE ZAKOŃCZONE”) „YES NO”  
Jeśli to konieczne, użyj szczotki do czyszczenia elementu oraz ostrej ścierki do czyszczenia kadzi.



**★ Wskazówka**

Do podnoszenia z kadzi elementu z zawiasami używaj odpowiedniego narzędzia.

- 13 (c.d.)**  
**⚠ Alarm dot. sprzętu**  
Nie drap elementów elektrycznej frytownicy i nie używaj ostrej ścierki do ich czyszczenia, ponieważ spowodowałyby to przywieranie i przypalanie się panierki.

**Nie używaj stalowej welly lub innych narzędzi do czyszczenia oraz środków czyszczących/dezynfekujących zawierających chlor, brom, jod lub amoniak, ponieważ substancje te spowodują uszkodzenie stali nierdzewnej i skrócenie okresu użyteczności frytownicy.**

- 14 Wypłucz 3-krotnie kadź**  
Po wyczyszczeniu kadzi naciśnij przycisk  $\checkmark$ ; na wyświetlaczu pojawi się „RINSE VAT” („WYPŁUCZ KADŹ”) i nastąpi otwarcie się odpływu. Wlej do kadzi czystą wodę, aby ją wypłukać. Zużyta wodę odprowadź do miski odpływowej. Przepłucz przynajmniej 3 razy uważając, aby nie przepelnić miski odpływowej. Na wyświetlaczu pojawi się „RINSE COMPLETE” („PLUKANIE ZAKOŃCZONE”) „YES NO”



- 15 Opróżnij miskę odpływową filtra**  
Wysuń miskę odpływową spod frytownicy i za pomocą dzbanka o pojemności 2 litrów (1/2 galona) opróżnij ją, przelewając zawartość do plastikowego kubła. Wypłucz miskę odpływową wodą i dokładnie wysusz.



- 16 Wysusz kadź**  
Po całkowitym wypłukaniu kadzi naciśnij przycisk  $\checkmark$ ; na wyświetlaczu pojawi się „VAT DRY” („WYSUSZ KADŹ”) „YES NO”. Dokładnie osusz kadź ręcznikiem, a następnie naciśnij przycisk  $\checkmark$ .



**Cel** Aby zapobiec wyciekowi oleju z przewodu

**Wymagany czas** 5 minut na sprawdzenie i, jeśli to konieczne, wymianę

**Pora dnia** Gdy frytownica nie filtruje

**Ikony wskazujące zagrożenie**



Gorący olej



Gorące powierzchnie



Ruchome części



Śliskie podłogi

### Narzędzia i materiały



Płaski śrubokręt

### Procedura

- 1 **Wymij miskę odpływową filtra**  
Otwórz drzwiczki, unieś blokadę miski odpływowej i trzymając za uchwyt miski wyciągnij ją.



**Gorące powierzchnie**

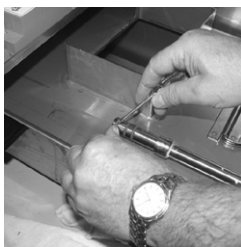
Miska może być gorąca! Aby uniknąć poparzeń, użyj rękawic lub ochronnej szmatki.



- 2 **Sprawdź okrągłe pierścienie**  
Na przewodzie miski odpływowej filtra sprawdź wzrokowo 3 okrągłe pierścienie pod kątem pęknięć i uszkodzeń. Jeśli to konieczne, wymień je.



- 3 **Wymiana pierścieni**  
Małym, płaskim śrubokrętem podważ pierścień i zdejmij go z przewodu. W karb przewodu wprowadź nowy pierścień. Przed włożeniem miski odpływowej filtra na miejsce, nasmaruj pierścienie zimnym olejem.





<b>Cel</b>	Czyszczenie kadzi w celu usunięcia okruszków i dokładna filtracja oleju w celu przedłużenia jego przydatności do użycia	
<b>Wymagany czas</b>	5 minut na przygotowanie	10 minut na wyczyszczenie każdej kadzi
<b>Pora dnia</b>	W okresie małego natężenia ruchu.	

Ikony wskazujące zagrożenie



## Narzędzia i materiały



Rękawice, filtrowanie



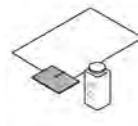
Oslona na twarz



Fartuch, termoodporny



Narzędzie do czyszczenia



Zestaw McFiltering Kit dla wbudowanego systemu filtracyjnego, próbka

## Procedura

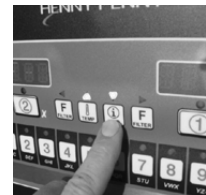
- 1 Załóż ochronny sprzęt**  
Używaj tylko sprzętu zatwierdzonego przez McDonald's, w tym fartucha, osłony na twarz i rękawic.

**Gorący olej**  
Gorący olej może spowodować ciężkie oparzenia
- 2 Sprawdź miskę odpływową**  
Sprawdź, czy miska odpływowa i pokrywa miski są właściwie umieszczone i zablokowane blokadą (z prawej), a przewód filtra szczelnie podłączony (z lewej).

**Wskazówka**  
Jeżeli miska odpływowa lub pokrywa są umieszczone nieprawidłowo, na wyświetlaczu pojawi się BRAK MISKI ODPLYWOWEJ.
- 3 Naciśnij i przytrzymaj przycisk FILTER**  
Aby uzyskać optymalny wynik filtracji upewnij się, że olej jest gorący, a następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk FILTER, aż na wyświetlaczu pojawi się 1.AUTO FILTER



- 4 Naciśnij przycisk DOWN**  
Naciśnij przycisk DOWN; na wyświetlaczu pojawi się 2.MAINT FILTER? (KONSERW. FILTRA?)



- 5 Naciśnij przycisk ✓**  
Naciśnij przycisk ✓; na wyświetlaczu pojawi się PUT ON \*PPE (ZAŁÓŻ SPRZĘT OCHRONNY), a następnie CONFIRM? (POTWIERDŹ?) oraz YES NO. Naciśnij przycisk ✓ dla YES, aby usunąć olej; na wyświetlaczu pokaże się DRAINING (ODPŁYW). Naciśnij X dla NO, a system powróci do trybu normalnej pracy.



c.d. ►

## Konserwacja filtra (c.d.)

### 6 Podnieś elementy grzewcze

Po usunięciu oleju zdejmij wieszak na kosz i za pomocą narzędzia do podnoszenia unieś z kadzi elementy na zawiasach.



#### Gorące powierzchnie

Aby nie dopuścić do poparzeń, podczas unoszenia elementów używaj ochronnych rękawic lub szmatki.



#### Alarm dot. sprzętu

Uważaj, aby nie uszkodzić wskaźnika górnej granicy, znajdującego się w środkowym segmencie elementów.

### 7 Wyszoruj wnętrze kadzi

Wyczyść wnętrze kadzi, używając do tego celu narzędzia do szorowania, nylonowej myjki i małej ilości środka czyszczącego McD's Fryer Cleaner.



#### Alarm dot. sprzętu

Uważaj, aby nie uszkodzić czujników i NIE szoruj elementów, ponieważ spowoduje to przywieranie i spalanie się panierki.

### 8 Zakończenie szorowania

Po wyczyszczeniu kadzi, gdy na wyświetlaczu pojawi się SCRUB COMPLETE? (SZOROWANIE ZAKOŃCZ?) naciśnij przycisk ✓ dla YES. Wyświetlacz pokaże WASH VAT? (UMYĆ KADŹ?) oraz YES NO.



### 9 Mycie

Obniż elementy i naciśnij przycisk ✓ dla YES; na wyświetlaczu pojawi WASHING (MYCIE). Nastąpi cyrkulacja oleju przez kadź.



### 10 Ponowne mycie

Po zakończeniu cyklu na wyświetlaczu pojawi się WASH AGAIN? (PONOWNE MYCIE?) oraz YES NO. Gdy kadź nie jest czysta, naciśnij ✓ dla YES i nastąpi powtórzenie punktu 9.



### 11 Płukanie

Jeżeli kadź jest czysta, naciśnij X dla NO; na wyświetlaczu pojawi się RINSING (PŁUKANIE). Nastąpi pompowanie oleju do kadzi i jej wypłukanie.



### 12 Ponowne płukanie

Po zakończeniu na wyświetlaczu ukaże się RINSE AGAIN? (PONOWNE PŁUKANIE?), oraz YES NO. Jeżeli kadź nie jest czysta, naciśnij ✓ dla YES i nastąpi powtórzenie punktu 11.



### 13 Czyszczenie oleju

Jeżeli kadź jest czysta, naciśnij X dla NO; na wyświetlaczu pojawi się POLISH (CZYSZCZENIE OLEJU) oraz YES NO. Naciśnij przycisk ✓ dla YES, co spowoduje 5-minutową cyrkulację oleju przez system filtracyjny. Naciśnij X dla NO; system przejdzie do punktu 15.



#### ★ Wskazówka

Cykl czyszczenia oleju można przerwać w dowolnym momencie, naciskając przycisk X pod słowem STOP.



### 14 Napełnij kadź

Po zakończeniu cyklu czyszczenia oleju na wyświetlaczu pojawi się FILL VAT (NAPEŁNIĆ KADŹ) wraz z YES NO. Naciśnij przycisk ✓ dla YES, a na wyświetlaczu ukaże się FILLING (NAPELNIANIE) i nastąpi napełnienie kadzi olejem.



### 15 Powrót do trybu normalnej pracy

Po napełnieniu kadzi na wyświetlaczu pojawi się IS POT FILLED? (CZY POJEMNIK JEST NAPELNIONY?) wraz z YES NO. Naciśnij przycisk ✓ dla YES i frytownica powróci do trybu normalnej pracy.



c.d. ►

## Konserwacja filtra (c.d.)

- 16 **Włączenie przełącznika zasilania**  
Upewnij się, że główny przełącznik zasilania znajduje się w pozycji ON (WŁ).

**★ Wskazówka**

Jeżeli wkładka filtracyjna nie została zmieniona, pojawi się przypomnienie „CHANGE PAD” (ZMIENŃ WKŁADKĘ). Naciśnij przycisk nr 1, aby skasować komunikat; będzie on jednak pojawiał się co 4 minuty, dopóki wkładka nie zostanie zmieniona.



- 17 **Wyjmij miskę odpływową filtra**  
Otwórz drzwiczki, unieś blokadę miski odpływowej i trzymając za uchwyty miski wyciągnij ją.

**⚠ Gorące powierzchnie**

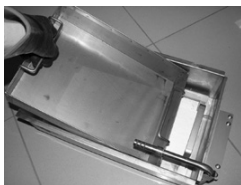
Miska może być gorąca! Aby nie dopuścić do poparzeń, używaj ochronnej szmatki lub rękawicy.



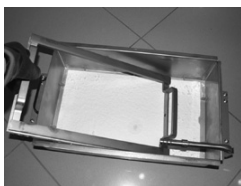
- 18 **Zdejmij pokrywę miski odpływowej filtra**  
Zdejmij z miski pokrywę.



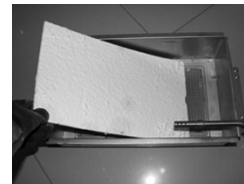
- 19 **Wyjmij kosz na okruchy**  
Zdejmij z miski odpływowej kosz na okruchy. Usuń z kosza olej i okruchy. Wyczyść kosz mydłem i wodą. Dokładnie spłucz gorącą wodą.



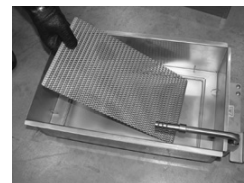
- 20 **Zdejmij z wkładki filtracyjnej pierścień ustalający**  
Zdejmij z wkładki filtracyjnej pierścień ustalający i umyj go dokładnie mydłem i wodą. Dokładnie wypłucz gorącą wodą.



- 21 **Usuń z miski wkładkę filtracyjną**  
Wyciągnij z kadzi wkładkę filtracyjną i wyrzuć ją.



- 22 **Wyjmij dolny ekran**  
Wyjmij z miski dolny ekran i wyczyść go dokładnie mydłem i wodą. Wypłucz dokładnie gorącą wodą.



- 23 **Wyczyść miskę odpływową filtra**  
Usuń z miski odpływowej olej i okruchy.



- 24 **Złóż ponownie zestaw**  
Złóż zespół, stosując odwrotną kolejność, umieszczając najpierw dolny ekran w misce odpływowej, następnie wkładkę filtracyjną, pierścień ustalający i łapacz okruchów.

**★ Wskazówka**

Przed umieszczeniem wkładki filtracyjnej w misce odpływowej upewnij się, że miska, dolny ekran i pierścień ustalający są dokładnie osuszone; w przeciwnym razie woda rozpuści wkładkę filtrującą.

