














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.AUT O FILTER.
3. Press and release  and display shows 2.MAINT FILTER. Press  button and display shows MAN FL TR 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. Gas units, continue to step 6.
5. **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.
6. 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.
7. Once vat is clean, the display shows SCRUBVAT COMPLETE?, and YES NO. Press  and the display shows WASH VAT?, and YES NO.
8. Lower the elements (**electric units only**) and press  and display shows WASHING (oil is pumped through the open drain to help wash crumbs out of the vat). Once the wash cycle is complete, display shows WASH AGAIN?, and YES NO.
9. Press  if another wash is needed, otherwise press **X** button for NO and the display shows RINSING (vat is filled with oil and drained to help rinse crumbs off the vat sides). When rinsing is complete, display shows RINSE AGAIN?, and YES NO.
10. Press  if another rinse is needed, otherwise press **X** button for NO. Display shows POLISH, and YES.
11. Press  button and the oil is "polished" and the display shows 5:00, followed by STOP POLISH. (Polishing is filtering the oil for an extended period to clean it.) If desired, press **X** button for STOP to stop the polishing early, otherwise the oil is polished for 5 minutes.
12. The display shows FILL VAT?, and YES. Press  and display shows FILLING and vat fills with oil.
13. Once full, display shows IS POT FILLED?, and YES NO. Press  and fryer returns to normal operation.

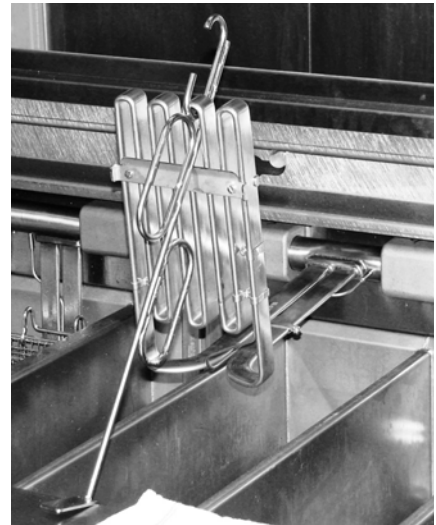


Figure 1

The filter pad or paper must be replaced daily!

For U.S. Stores: Use Magnesol Filter Pad Kit WRIN #03190-054 or
Filter Paper/Powder Filter Kit WRIN #4351-009

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.



FILTRACIÓN DE MANTENIMIENTO



(Filtración manual al final del día)

- Póngase los equipos protectores:** Use todos los equipos de seguridad aprobados de McDonald's incluido un delantal, una mascarilla y guantes. El aceite caliente puede causar quemaduras graves.
- Oprima sin soltar  (en uno de los lados) hasta que la pantalla muestre "1.AUTO FILTER?" (1. ¿Filtración automática?).
- Oprima sin soltar el botón . La pantalla mostrará "2.MAINT FILTER?" (2. ¿Filtración de mantenimiento?). Oprima sin soltar el botón . La pantalla mostrará "PUT ON *PPE* (Ponerse equipos protectores personales), seguido de "CONFIRM?" (¿CONFIRMAR?) y "YES NO".
- Oprima el botón . La pantalla mostrará "DRAINING" (Drenando) y el aceite se vaciará de la tina. También puede oprimir el botón **X** para indicar NO. Los controles volverán a la operación normal.
- Unidades eléctricas solamente.** Use la herramienta de levantamiento y levante el elemento articulado para limpiar el fondo de la tina. Tenga cuidado de no dañar la bombilla de límite alto. Figura 1.
- Use la herramienta para restregar, un estropajo de nilón y una pequeña cantidad de limpiador de freidoras McD para fregar el interior de la tina. Tenga cuidado de no dañar las sondas de detección.
- Una vez que esté limpia la tina, la pantalla mostrará SCRUB VAT COMPLETE? (¿Fregado tina completo?) y YES NO. Oprima  y la pantalla mostrará WASH VAT? (¿Lavar tina?) y YES NO.
- Baje los elementos (**unidades eléctricas solamente**) y oprima el botón . La pantalla mostrará WASHING (Lavando). Una vez que se complete el ciclo de lavado, la pantalla mostrará "WASH AGAIN?" (¿Lavar nuevamente?).
- Oprima el botón  si se necesita otro lavado. Si no es así, oprima el botón **X** para indicar NO. La pantalla mostrará RINSING (Enjuagando). Cuando se complete el enjuagado, la pantalla mostrará "RINSE AGAIN?" (¿Enjuagar de nuevo?) y "YES NO".
- Oprima el botón  si se necesita otro enjuague. Si no es así, oprima el botón **X** para indicar NO. La pantalla mostrará POLISH (Pulir) y YES.
- Oprima el botón . El aceite se "pulirá" y la pantalla mostrará 5:00, seguido de STOP POLISH (Dejar de pulir). Si se desea, oprima el botón **X** para detener el pulido, ya que de lo contrario el aceite se pulirá durante 5 minutos.
- La pantalla muestra FILL VAT? (¿Llenar tina?) y YES Oprima el botón  y la pantalla mostrará FILLING (Llenándose) y la tina se llenará de aceite.
- Una vez llena, la pantalla mostrará "IS POT FILLED?" (¿Está lleno el tanque?) y YES NO. Oprima el botón . La freidora volverá a la operación normal.

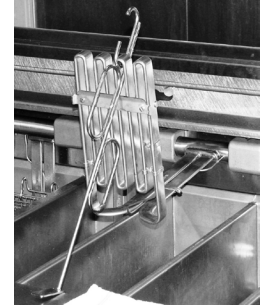


Figura 1

¡La almohadilla o el papel de filtración deben reemplazarse a diario!

En caso de problemas, consulte el manual o póngase en contacto con Henny Penny Corp. llamando al 1-800-417-8405 o al 937-456-8405.

NOTICE

Estas instrucciones deben usarse como guía. No son instrucciones de operación completas.

AVISO

Lea y entienda el manual completo del operador incluido con cada unidad.