














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.

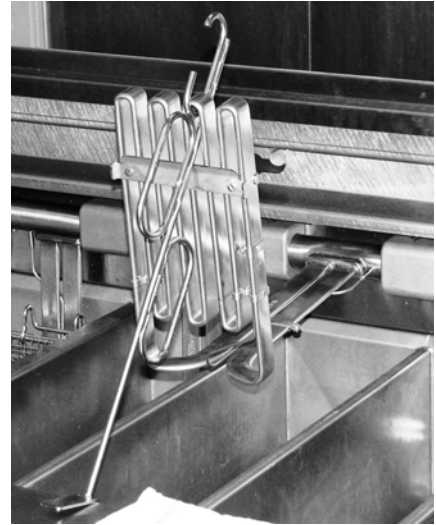


Figure 1

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.



FILTRAGE DE MAINTIEN

(filtrage manuel de fin de journée)
















1. **Porter un équipement protecteur** : utiliser tout l'équipement de sécurité agréé par McDonald's, y compris un tablier, un écran facial et des gants. L'huile très chaude peut causer des brûlures graves.
2. Appuyer sur  (d'un côté ou de l'autre) jusqu'à ce que « 1.AUT O FILTER? » (1.filtrage autom. ?) s'affiche.
3. Appuyer sur  et relâcher ; « 2.MAINT FILTER? » (2.filtr. maintien?) s'affiche. Appuyer sur le bouton  ; « PUT ON *PPE* » (porter EPI) puis CONFIRM? et YES NO s'affichent.
4. Appuyer sur  ; DRAINING (vidange) s'affiche et l'huile s'écoule du bac, **ou** appuyer sur le bouton **X** pour indiquer NO ; les commandes rétablissent le fonctionnement normal.
5. Si on désire filtrer, appuyer sur le bouton  pour indiquer YES ; DRAINING s'affiche et l'huile s'écoule du bac. Appareils à gaz : passer à l'étape 7.
6. **Appareils électriques seulement.** utiliser l'outil de levage et soulever l'élément articulé hors du bac pour nettoyer le fond de ce dernier. Faire attention de ne pas endommager le bulbe de l'interrupteur limiteur Figure 1.
7. Une fois la cuve propre, SCRUBVAT COMPLETE? (nettoyage cuve terminé ?) et YES NO s'affichent. Appuyer sur  ; WASH VAT? (laver cuve ?) et YES NO s'affichent alors.
8. Une fois que le bac est propre, SCRUB COMPLETE? (nettoyage terminé) et YES NO s'affichent. Appuyer sur  ; WASH VAT? (laver bac?) et YES NO s'affichent.
9. Abaisser les éléments (**appareils électriques seulement**) puis appuyer sur  ; WASHING (lavage) s'affiche. Une fois que le cycle de lavage est terminé, WASH AGAIN? (relaver ?) et YES NO s'affichent.
10. Appuyer sur  si un autre lavage est nécessaire ; sinon, appuyer sur le bouton **X** pour indiquer NO et RINSING (rinçage) s'affiche alors. Lorsque le rinçage est terminé, RINSE AGAIN? (rincer encore?) et YES NO s'affichent.
11. Appuyer sur  si un autre rinçage est nécessaire ; sinon, appuyer sur le bouton **X** pour indiquer NO et POLISH (traitement) et YES s'affichent alors.
12. FILL VAT? (remplir cuve?) et YES s'affichent. Appuyer sur  ; FILLING (remplissage) s'affiche et la cuve se remplit d'huile.
13. FILL VAT? (remplir bac?) et YES NO s'affichent. Appuyer sur  ; FILLING (remplissage) s'affiche et le bac se remplit d'huile.
14. Une fois que le bac est plein, IS POT FILLED? (bac plein?) et YES NO s'affichent. Appuyer sur  ; la friteuse reprend son fonctionnement normal.



Figure 1

Le tampon de filtre ou l'élément en papier doit être remplacé quotidiennement!

En cas de problème quelconque, se reporter au manuel ou contacter Henny Penny Corp.
au 1-800-417-8405 ou au 937-456-8405.

NOTICE
AVIS

Ces instructions sont censées être des recommandations, pas des instructions d'utilisation en bonne et due forme. Lire et veiller à bien comprendre l'ensemble du manuel d'utilisation accompagnant chaque appareil.

HENNY PENNY®
Global Foodservice Solutions