














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.

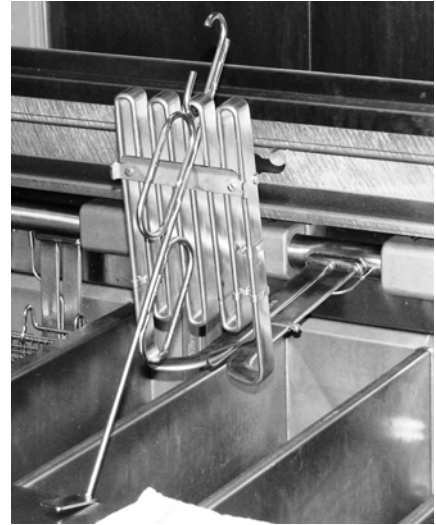


Figure 1

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.



WARTUNG - FILTER

(Ende des Tages, manuelle Filtrierung)



1. **Schutzbekleidung anlegen:** Legen Sie die von McDonald's genehmigte volle Schutzausrüstung an, einschließlich Schürze, Gesichtsschutz und Handschuhe. Heißes Öl kann schwere Verbrennungen verursachen.
2. Halten Sie  (auf beliebiger Seite) gedrückt, bis das Display „1.AUTO FILTER?“ anzeigt.
3. ABWÄRTSPFEIL-Taste drücken . Display zeigt an 2.MAINT FILTER? (Filter warten?). Drücken Sie \checkmark . Das Display zeigt „PUT ON *PPE*“ (*PPE* anziehen), gefolgt von „CONFIRM?“ (Bestätigen?) und „YES NO“ (Ja Nein) an.
4. Drücken Sie \checkmark . Das Display zeigt „DRAINING“ (Entleert) an und das Öl wird aus dem Frittierbecken abgelassen. **Oder drücken Sie X für „NO“ (Nein)**, und das Display schaltet wieder in den normalen Betrieb
5. **Nur Elektrogeräte.** Heben Sie das hochklappbare Element mit dem Hebwerkzeug vom Beckenboden. Achten Sie dabei darauf, die Temperaturbegrenzerleuchte nicht zu beschädigen. Abbildung 1.
6. Reinigen Sie die Innenseite des Frittierbeckens mit dem Nylon-Scheuerschwamm und einer geringen Menge McD Fryer Cleanser. Achten Sie dabei darauf, dass die Fühlersonden nicht beschädigt werden.
7. Nach der Reinigung des Beckens zeigt das Display SCRUB VAT COMPLETE? (Becken scheuern fertig?) zusammen mit JA NEIN an. Die Taste \checkmark drücken. Auf dem Display erscheint WASH VAT? (Becken waschen?) zusammen mit JA NEIN.
8. Senken Sie die Elemente ab (**nur Elektrogeräte**) und drücken Sie \checkmark . Das Display zeigt an „WASHING“ (Wäscht). Nach dem Reinigungsvorgang zeigt das Display „WASH AGAIN?“ (Erneut waschen?) sowie „YES NO“ (Ja Nein) an.
9. Drücken Sie \checkmark , wenn ein weiterer Waschvorgang erforderlich ist. Andernfalls drücken Sie die Taste X für „NO“ (Nein), und das Display zeigt an „RINSING“ (Spült). Nach dem Spülvorgang zeigt das Display „RINSE AGAIN?“ (Erneut Spülen?) sowie „YES NO“ (Ja Nein) an.
10. Drücken Sie \checkmark , wenn ein weiterer Waschvorgang erforderlich ist. Andernfalls drücken Sie die Taste X für „NO“ (Nein), und das Display zeigt an „POLISH“ (Auffrischen) sowie „YES“ (Ja).
11. Drücken Sie \checkmark . Das Öl wird aufgefrischt und das Display zeigt an 5:00, gefolgt von „STOP POLISH“ (Auffrischen abbrechen). Nach Bedarf drücken Sie X, um den Auffrischvorgang abzubrechen. Andernfalls wird das Öl 5 Minuten lang aufgefrischt.
12. Auf dem Display erscheint FILL VAT? (Becken füllen?) zusammen mit JA. Die Taste \checkmark drücken. Das Display zeigt FILLING (Füllvorgang läuft) an und das Becken wird mit Fett gefüllt.
13. Wenn das Becken voll ist, zeigt das Display an „IS POT FILLED?“ (Becken gefüllt?) sowie „YES NO“ (Ja Nein) an. Drücken Sie \checkmark und die Fritteuse nimmt den normalen Betrieb wieder auf.

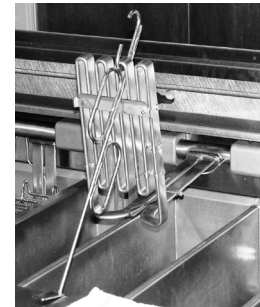


Abbildung 1

Filtermatten oder -papier muss jeden Tag gewechselt werden!

Bei Problemen schlagen Sie im Handbuch nach oder wenden Sie sich an Henny Penny Corp. unter 1-800-417-8405 (gebührenfrei in den USA) oder +1-937-456-8405.

NOTICE
HINWEIS

Diese Anweisungen sind nur Richtlinien und keine vollständigen Bedienungsanweisungen. Sie müssen die komplette Bedienungsanleitung lesen, die im Lieferumfang jedes Geräts enthalten ist.

