

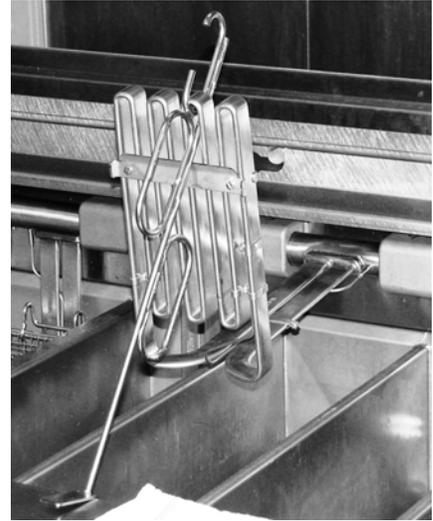


# MAINTENANCE FILTER

## (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.





# MANUTENÇÃO DO FILTRO

## (filtragem manual no final do dia)



- Utilização do equipamento de protecção:** Utilizar todo o equipamento de protecção individual da McDonald's, incluindo avental, viseira de protecção e luvas. O óleo quente pode provocar queimaduras graves.
- Manter premido  (num dos lados) até o visor indicar "1.AUTO FILTER?" (1. FILTRAGEM AUTOMÁTICA?).
- Premir o botão  (PARA BAIXO), até o visor apresentar a mensagem 2.MAINT FILTER? (2. MANUTENÇÃO DO FILTRO?) Premir o botão ; o visor apresenta a mensagem "PUT ON \*PPE\*" COLOCAR EQUIPAMENTO DE PROTECÇÃO seguida de "CONFIRM?" (CONFIRMAR?) e "YES NO" (SIM NÃO).
- Premir o botão ; o visor apresenta a mensagem "DRAINING" (ÓLEO EM DRENAGEM); o óleo é então drenado da cuba, ou premir o botão **X** para NÃO; os comandos regressam então ao modo de funcionamento normal.
- Apenas para fritadeiras eléctricas.** Com a ferramenta de levantamento, levantar as resistências de aquecimento e limpar o fundo da cuba. Proceder com cuidado para não danificar o sensor de alarme alto Figura 1.
- Com a ferramenta de raspagem, um esfregão de nylon e uma pequena quantidade de detergente para fritadeiras McD Fryer Clean, raspar e limpar o interior da cuba de fritura. Proceder com o cuidado necessário para não danificar os sensores.
- Após a limpeza da cuba, o visor apresenta a mensagem SCRUB COMPLETE? (LIMPEZA COMPLETA?) e "YES NO" (SIM NÃO). Premir o botão ; o visor apresenta a mensagem "WASH VAT?" (LAVAR CUBA?) e "YES NO" (SIM NÃO).
- Baixar as resistências de aquecimento (**apenas em fritadeiras eléctricas**) e premir o botão ; o visor apresenta a mensagem WASHING (LAVAGEM). Após a lavagem, o visor apresenta a mensagem "WASH AGAIN?" (REPETIR A LAVAGEM?) E "YES NO" (SIM NÃO)
- Premir o botão  se for necessária nova lavagem; em caso contrário, premir o botão **X** para NÃO; o visor apresenta a mensagem RINSING (LAVAGEM).  
Quando a lavagem estiver concluída, o visor apresenta a mensagem "RINSE AGAIN?" (LAVAR NOVAMENTE?) e "YES NO" (SIM NÃO)
- Premir o botão  se for necessária nova lavagem; em caso contrário, premir o botão **X** para NÃO; o visor apresenta a mensagem POLISH (FILTRAGEM DO ÓLEO) e YES (NÃO).
- Premir o botão  para efectuar a filtragem do óleo; o visor apresenta a mensagem 5:00, seguida de "STOP POLISH" (PARAR FILTRAGEM DO ÓLEO). Se desejado, premir o botão **X** para PARAR a filtragem; em caso contrário, o óleo é filtrado durante 5 minutos.
- O visor apresenta a mensagem FILL VAT? (ENCHER CUBA?) e a opção YES (SIM). Premir o botão ; o visor apresenta a mensagem "FILLING" (ENCHIMENTO DA CUBA) e o sistema efectua o enchimento da cuba com óleo.
- Após o enchimento, o visor apresenta a mensagem "IS POT FILLED?" (CUBA CHEIA?) e YES NO (SIM NÃO). Premir o botão ; a fritadeira regressa ao modo de operação normal.

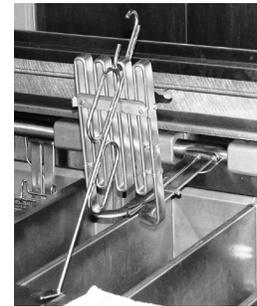


Figura 1

### A tela ou papel de filtragem deve ser mudado diariamente!

Para dúvidas e problemas, consultar o manual ou contactar a Henny Penny Corp. através do telefone +1-937-456-8405.

#### NOTICE NOTA

Estas instruções devem ser consideradas como linhas de orientação gerais e não como instruções de operação completas. Ler e compreender na totalidade o manual de operação fornecido com o equipamento.