















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  ay 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.

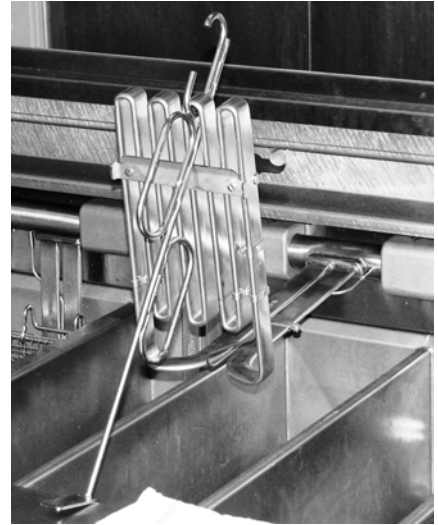


Figure 1

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.



ОБСЛУЖИВАНИЕ ФИЛЬТРА (В конце рабочего дня)



1. **Наденьте защитное оборудование:** Используйте все рекомендуемое Макдональд'с защитное оборудование, включая, фартук, защиту для лица и перчатки. Горячее масло может стать причиной сильных ожогов.



2. Нажмите и держите кнопку **F FILTER** (на любой стороне), пока на экране не высветится сообщение АВТО ФИЛЬТР?

3. Нажмите кнопку **▼**, и на экране высветится сообщение 2.ГЛОБАЛ ФИЛЬТР?. Нажмите кнопку **✓**, и на экране высветится сообщение СОГЛАСЕН? и ДА НЕТ.

4. Нажмите кнопку **✓**, и на экране высветится сообщение СЛИВ, масло будет сливаться из ванны, **или** нажмите кнопку **X** для НЕТ и контроллер вернется в обычный режим работы. Для газовых фритюрниц переходите к шагу 6.

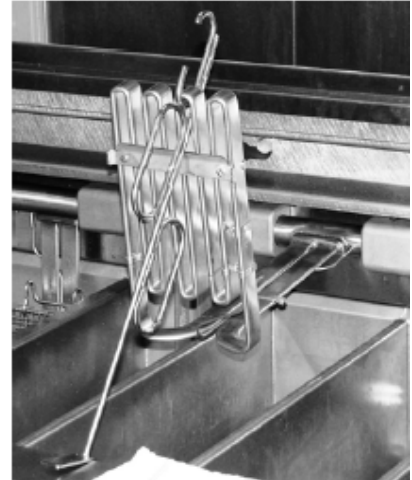


Рисунок 1.

5. **Только электрические аппараты.** Для очистки дна ванны поднимите нагревательные элементы, используя специальное приспособление. Будьте аккуратны и не повредите датчик предельной температуры. Рисунок 1.
6. Для очистки ванны используйте инструмент для очистки, нейлоновую губку и небольшое количество чистящего средства McD Fryer Cleanser. Будьте аккуратны и не повредите датчики.
7. На экране высвечивается сообщение ПОЧИСТИЛ? и ДА НЕТ. После завершения очистки ванны нажмите кнопку **✓**, и на экране высветится сообщение МОЕМ? и ДА НЕТ.
8. Опустите нагревательные элементы (**только электрические модели**), нажмите кнопку **✓**, и на экране высветится сообщение МОЕМ (масло качается через слив, чтобы помочь смыть остатки пищи). После завершения цикла мойки на экране высветится сообщение МОЕМ СНОВА? и ДА НЕТ.
9. Нажмите кнопку **✓**, если необходимо провести повторный цикл мойки. В противном случае нажмите кнопку **X** для отклонения (НЕТ), и на экране высветится сообщение ПОЛОСКАТЬ (ванна заполняется маслом, и затем сливается, чтобы помочь смыть остатки пищи со стенок ванны). После завершения ополаскивания, на экране высветится сообщение ПОЛОСКАТЬ СНОВА? и ДА НЕТ.
10. Нажмите кнопку **✓**, если необходимо провести повторный цикл ополаскивания. В противном случае нажмите кнопку **X** для отклонения (НЕТ), и на экране высветится сообщение ПОЛИРНЕМ и ДА.
11. Нажмите кнопку **✓**, начнется «полирование» масла и на экране высветится 5:00, а затем СТОП ПОЛИРОВК (Полировка – это фильтрация масла более продолжительное время для очистки). Если необходимо, для остановки полирования нажмите кнопку **X**, в противном случае масло будет полироваться в течение 5 минут.
12. На экране высветится сообщение ЗАЛИВАЕМ? и ДА. Нажмите кнопку **✓**, на экране высветится сообщение ЗАЛИВАЕМ, и ванна будет наполнена маслом.
13. После завершения на экране высветится сообщение ЗАПОЛНЕНО? и ДА НЕТ. Нажмите кнопку **✓**, и контроллер вернется в обычный режим работы.

Фильтрующий элемент или фильтровальная бумага должны заменяться ежедневно!

При возникновении любых проблем обратитесь к инструкции, либо свяжитесь с Корпорацией Henny Penny по тел. 1-800-417-8405 или 1-937-456-8405.

ПРИМЕЧАНИЕ

Приведенные инструкции служат рекомендацией и не являются полными инструкциями по эксплуатации. Прочтите полную инструкцию для оператора, которая входит в комплект поставки к каждой фритюрнице.

