



McDonald's Alert Guide

FILTER ERROR "IS POT FILLED" = During the AIF procedure, the display may show "IS POT FILLED? If the vat is full, press the √ button to resume normal operation. If the vat is not full, press the X button for "NO" and the display then shows "FILL POT FROM DRN PAN". Follow the prompts.
Note: To avoid getting this message make sure filter pan is cleaned at least daily, filter pad is changed, make sure JIB is full and that "O" rings are in good condition.

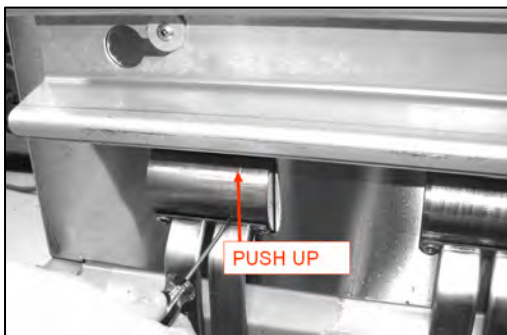
"CHECK PAN" = Filter pan is not locked in place.

"CHANGE FILTER PAD" = Filter pad has not been changed within 25 hour time period.

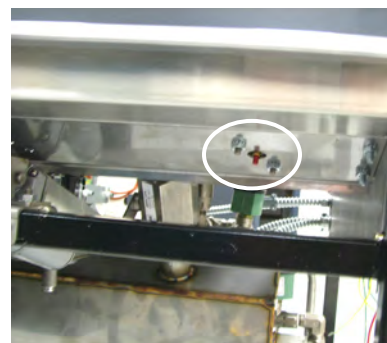
ELECTRIC FRYERS ONLY! "E-31" HEATING ELEMENTS ARE UP = Heating elements have been left up during maintenance filter. Lower heating elements.

ELECTRIC FRYERS. "E-10" HI LIMIT TRIPPED = Allow heating elements to cool and reset the high limit by using a small screwdriver or Allen wrench and gently push it into the hole in the heating element hinge; if high limit does not reset call for service. See ELECTRIC FRYERS photo below.

GAS FRYERS. "E-10" HI LIMIT TRIPPED = Allow fryer to cool and reset the high by pressing the red reset button under the right side of the controls; if high limit does not reset call for service. See GAS FRYERS photo below.



ELECTRIC FRYERS



GAS FRYERS

GAS FRYERS ONLY! E-20" "NO DRAFT" "CHECK HOOD" = Check the fryer flue and hood system for obstructions; have the vacuum switch checked

FRYER ON BUT NOT HEATING = Vat unplugged or circuit breaker off

**Henny Penny Technical Support Hotline:
1-800-417-8405
or 937-456-8405**

McDonald's Warnmeldungen

FILTERFEHLER „BECKEN GEFÜLLT?“ = Während des AIF-Verfahrens zeigt das Display ggf. „BECKEN GEFÜLLT?“ an. Wenn das Becken voll ist, die Taste √ drücken, um den normalen Betrieb wieder aufzunehmen. Ist das Becken nicht voll, die Taste X für „NEIN“ drücken. Das Display zeigt dann „BECKEN AUS ABLASSWANNE FÜLLEN“ an. Den Aufforderungen folgen.

Hinweis: Um die Anzeige dieser Meldung zu vermeiden, sicherstellen, dass die Filterwanne mindestens einmal täglich gereinigt wird, dass das Filterpad gewechselt wurde, dass der JIB-Kanister voll ist und dass die O-Ringe in gutem Zustand sind.

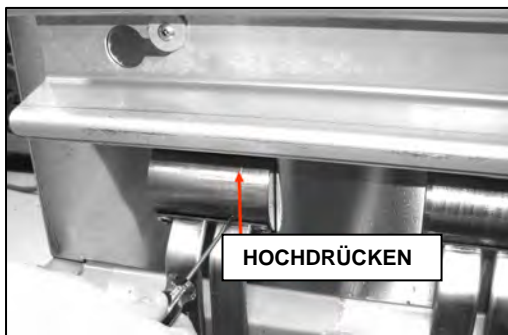
„WANNE PRÜFEN“ = Die Filterwanne ist nicht verriegelt.

„FILTERPAD WECHSELN“ = Das Filterpad wurde innerhalb der letzten 25 Stunden nicht gewechselt.

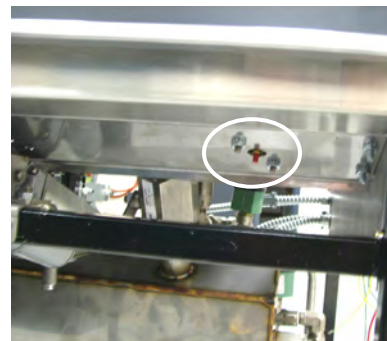
NUR ELEKTROFRITEUSEN! „E-31“ HEIZELEMENTE SIND OBEN POSITIONIERT = Die Heizelemente wurden während der Filterwartung in der oberen Position gelassen. Die Heizelemente absenken.

ELEKTROFRITEUSEN. „E-10“ SICHERHEITSTHERMOSTAT AUSGELÖST = Die Heizelemente abkühlen lassen und den Sicherheitsthermostat mithilfe eines kleinen Schraubendrehers oder Inbusschlüssels (vorsichtig in die Öffnung im Scharnier des Heizelements drücken) rücksetzen. Wenn sich der Sicherheitsthermostat nicht rücksetzen lässt, den Kundendienst verständigen. Siehe Foto für ELEKTROFRITEUSE unten.

GASFRITEUSEN. „E-10“ SICHERHEITSTHERMOSTAT AUSGELÖST = Die Friteuse abkühlen lassen und den Sicherheitsthermostat rücksetzen (den roten Rücksetzknopf unter den rechten Bedienelementen drücken). Wenn sich der Sicherheitsthermostat nicht rücksetzen lässt, den Kundendienst verständigen. Siehe Foto für GASFRITEUSE unten.



ELEKTROFRITEUSE



GASFRITEUSE

NUR GASFRITEUSEN! E-20 „KEIN ZUG“ „HAUBE PRÜFEN“ = Das Rauchgas- und Haubensystem der Friteuse auf Blockierungen prüfen; den Unterdruckschalter überprüfen lassen.























FRITEUSE IST EIN, HEIZT ABER NICHT = Becken nicht angeschlossen oder Hauptschalter ausgeschaltet.

**Henny Penny Technischer Kundendienst:
1-800-417-8405
oder 937-456-8405**



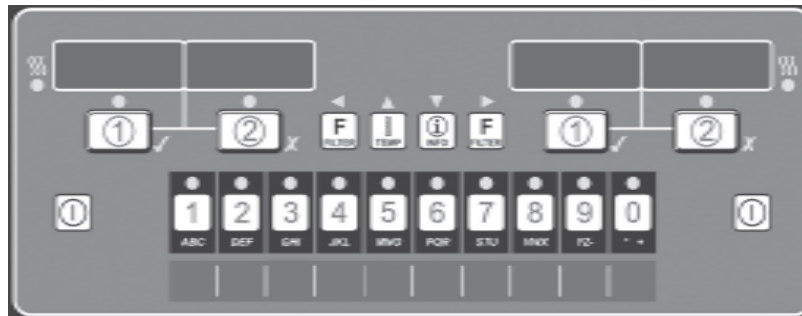
Adding a New Product to the Menu






















1. Press and hold  and  buttons until LEVEL - 1 shows in the display, followed by ENTER CODE.
2. Enter code 1, 2, 3, 4. “PRODUCT” and “SELECTN” show in the displays.
3. Press  button and ‘SELECT PRODUCT’ and “-P 1-” show in the displays.
4.  and  buttons scrolls through the 40 products, or press the desired product button
5. Press  button and the product shows in the left display and “MODIFY”, and “YES NO” shows in the right display. Press  button to change this product, or press  button to choose another product.
6. If  button was pressed, use the product buttons to enter product name. Once the desired letter shows in the display, press  button to continue to the next letter.
7. Once name is complete, press  button and “COOK TIME” shows in the display. Use the product buttons to change the time in minutes and seconds, to a maximum of 59:59.
8. Press  button and “TEMP” shows in the display. Press the product buttons to change the temperature. The temperature range is 190°F (88°C) to 380°F (193°C).
9. Press  button and “COOK ID” shows in the display. Enter abbreviated product name (Ex: NUG)
10. Press  button and “DUTY 1” shows in the display. Press the product buttons to set an alarm.
11. Press  button and “DUTY 2” shows in the display, and a second alarm can be programmed.
12. Press  button and QUAL TMR shows in the display. Press product buttons to set holding time.
13. Press  button and “AIF DISABLE” shows in the display and “YES” or “NO”. Using  and  buttons change the display to “YES” if that product is to not be included in the automatic intermittent filtration operation, or “NO” if it is to be included.
14. Press  button and “ASSIGN BTN” shows in the display, along with the product (ex: NUGGETS). If this product already has a product button assigned to it, that LED will be lit. To assign other product buttons to that product, press and hold the product button for 3 seconds and that LED stays lit. To remove a product from a button, press and hold the product button with a lit LED and the LED goes out.
15. To program another product, press  button and ‘SELECT PRODUCT’ shows in display. Continue with step 3 above.
16. Press  button 3 times to end programming.



Ein neues Produkt auf das Menü setzen



1. Halten Sie die Tasten  und  gedrückt, bis „LEVEL – 1“ auf dem Display angezeigt wird, gefolgt von „ENTER CODE“ (Code eingeben).
2. Geben Sie Code 1, 2, 3, 4 ein. „PRODUCT“ (Produkt) und „SELECTN“ wird auf den Displays angezeigt.
3. Drücken Sie  die Taste und „SELECT PRODUCT“ (Produkt auswählen) und „-P 1-“ erscheint auf den Displays.
4.  um  durch die 40 Produkte zu blättern, oder drücken Sie die gewünschte Produkttaste.
5. Drücken Sie  die Taste. Das Produkt erscheint im linken Display und „MODIFY“ (Modifizieren) sowie „YES NO“ (Ja Nein) steht im rechten Display. Drücken Sie , um dieses Produkt zu ändern, oder drücken Sie **X**, um ein anderes Produkt zu wählen.
6. Wenn die  Taste gedrückt wurde, geben Sie den Produktnamen über die Produkttasten ein. Sobald der gewünschte Buchstabe auf dem Display erscheint, drücken Sie , um mit dem nächsten Buchstaben fortzufahren.
7. Wenn der Name eingegeben wurde, drücken Sie die Taste . „COOK TIME“ (Frittierdauer) erscheint auf dem Display. Verwenden Sie die Produkttasten, um die Dauer in Minuten und Sekunden bis maximal 59:59 einzugeben.
8. Drücken Sie . „TEMP“ erscheint auf dem Display. Ändern Sie die Temperatur mit den Produkttasten. Der Temperaturbereich liegt zwischen 190 °F (88 °C) und 380 °F (193 °C).
9. Drücken Sie die Taste . „COOK ID“ (Koch-Kennung) erscheint auf dem Display. Geben Sie den abgekürzten Produktnamen ein (z.B.: NUG).
10. Drücken Sie . „DUTY 1“ (Einschaltzeit 1) erscheint auf dem Display. Drücken Sie die Produkttasten, um einen Alarm einzustellen.
11. Drücken Sie die Taste . „DUTY 2“ erscheint auf dem Display, und ein zweiter Alarm kann programmiert werden.
12. Drücken Sie die Taste . „QUAL TMR“ (Qualitäts-Timer) erscheint auf dem Display. Drücken Sie die Produkttasten, um die Haltezeit einzustellen.
13. Drücken Sie die Taste  bis „AIF DISABLE“ (AIF deaktivieren) zusammen mit „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein) auf dem Display erscheint. Ändern Sie über die Tasten  und  das Display auf „YES“ (Ja), wenn das Produkt nicht an der automatischen intermittierenden Filtrierung teilnehmen soll, oder „NO“ (Nein), wenn es teilnehmen soll.
14. Drücken Sie die Taste  bis „ASSIGN BTN“ (Taste zuweisen) zusammen mit dem Produkt auf dem Display erscheint (z.B.: NUGGETS). Wenn für dieses Produkt bereits eine Produkttaste zugewiesen wurde, leuchtet die entsprechende LED auf. Um diesem Produkt andere Produkttasten zuzuweisen, halten Sie die Produkttaste drei Sekunden lang gedrückt, bis die LED eingeschaltet bleibt. Um ein Produkt von einer Taste zu entfernen, halten Sie die Produkttaste mit der beleuchteten LED gedrückt, bis die LED erlischt.
15. Um ein anderes Produkt zu programmieren, drücken Sie die Taste **X**. „SELECT PRODUCT“ erscheint auf dem Display. Weiter mit Schritt 3 oben.
16. Drücken Sie die Taste **X** 3 Mal, um die Programmierung zu beenden.



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.AUTO FILTER?.
3. Press and release  and display shows 2.MAINT FILTER?. Press  button and display shows "PUT ON *PPE*", followed by CONFIRM? 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.
5. If filtering is desired, press  button for YES and display shows DRAINING and the oil drains from the vat. Gas units, continue to step 7.
6. **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.
7. 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.
8. Once the vat is clean and the display shows SCRUB COMPLETE?, and YES NO. Press  and the display shows WASH VAT?, and YES NO.
9. Lower the elements (**electric units only**) and press  and display shows WASHING. Once the wash cycle is complete, display shows WASH AGAIN?, and YES NO.
10. Press  if another wash is needed, otherwise press **X** button for NO and the display shows RINSING. When rinsing is complete, display shows RINSE AGAIN?, and YES NO.
11. Press  if another rinse is needed, otherwise press **X** button for NO. Display shows POLISH, and YES.
12. Press  button and the oil is "polished" and the display shows 5:00, followed by STOP POLISH. If desired, press **X** button for STOP to stop the polishing, otherwise the oil is polished for 5 minutes.
13. The display shows FILL VAT?, and YES NO. Press  and display shows FILLING and vat fills with oil.
14. 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!

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 . Das Display zeigt „PUT ON *PPE*“ (*PPE* anziehen), gefolgt von „CONFIRM?“ (Bestätigen?) und „YES NO“ (Ja Nein) an.
4. Drücken Sie . 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. Wenn das Öl gefiltert werden soll, drücken Sie  für „YES“ (Ja). Das Display zeigt an „DRAINING“ (Entleert), und das Öl wird aus dem Becken abgelassen. Gasgeräte, weiter mit Schritt 7.
6. **Nur Elektrogeräte.** Heben Sie das hochklappbare Element mit dem Hebewerkzeug vom Beckenboden. Achten Sie dabei darauf, die Temperaturbegrenzerleuchte nicht zu beschädigen. Abbildung 1.
7. 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.
8. Wenn das Becken sauber ist und das Display „SCRUB COMPLETE?“ (Scheuern beendet?) sowie „YES NO“ (Ja Nein) anzeigt: Taste  drücken. Das Display zeigt an „WASH VAT?“ (Becken waschen?) sowie „YES NO“ (Ja Nein) an.
9. Senken Sie die Elemente ab (**nur Elektrogeräte**) und drücken Sie . Das Display zeigt an „WASHING“ (Wäscht). Nach dem Reinigungsvorgang zeigt das Display „WASH AGAIN?“ (Erneut waschen?) sowie „YES NO“ (Ja Nein) an.
10. Drücken Sie , 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.
11. Drücken Sie , 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).
12. Drücken Sie . 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.
13. Das Display zeigt an „FILL VAT?“ (Becken füllen?) sowie „YES NO“ (Ja Nein). Drücken Sie . Das Display zeigt an „FILLING“ (Füllt) und das Becken füllt sich mit Öl.
14. Wenn das Becken voll ist, zeigt das Display an „IS POT FILLED?“ (Becken gefüllt?) sowie „YES NO“ (Ja Nein) an. Drücken Sie  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.





CHANGING THE JUG IN BOX (JIB)

1. Display shows “JIB IS LOW” and yellow light comes on, replace the JIB.
2. Open right door and slide JIB from shelf. Pull the cap from top and pour any remaining oil into the vats equally.
3. Prepare new jug to accept the tube and insert tube into new jug. Then slide new jug into position under fryer.



FILLING THE JUG IN BOX (JIB) ON BULK SYSTEM FRYERS (RTI)

1. Display shows “JIB IS LOW” and yellow light comes on, replace the JIB.
2. Open the door, that has the RTI switch.
3. Press & hold the ADD side of the RTI switch to add oil to the JIB



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.

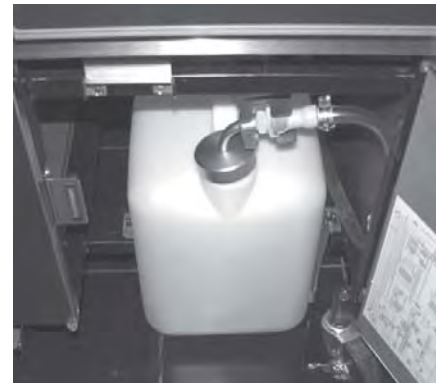
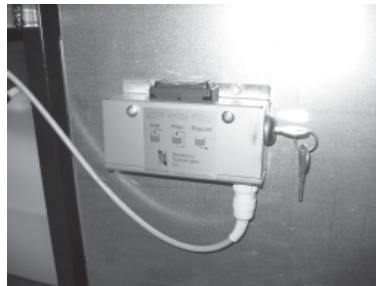
WECHSELN DER BOTTLE-IN-BOX (JIB)

1. Wenn das Display anzeigt „JIB IS LOW“ (JIB niedrig) und die gelbe Leuchte aufleuchtet, tauschen Sie die JIB aus.
2. Öffnen Sie die rechte Tür, und ziehen Sie die Bottle-in-Box vom Regal. Ziehen Sie die Kappe von der Oberseite ab und schütten Sie das restliche Öl zu gleichen Teilen in die Becken.
3. Bereiten Sie die neue Flasche auf die Leitung vor, und führen Sie die Leitung in die neue Flasche ein. Schieben Sie dann die neue Flasche in Position unter der Fritteuse.



FÜLLEN DER BOTTLE-IN-BOX (JIB) AN SYSTEMEN MIT GROSSBEHÄLTERN (RTI)

1. Wenn das Display anzeigt „JIB IS LOW“ (JIB niedrig) und die gelbe Leuchte aufleuchtet, tauschen Sie die JIB aus.
2. Öffnen Sie die Tür mit dem RTI-Schalter.
3. Drücken und halten Sie die Seite „ADD“ (Füllen) des RTI-Schalters, um die Bottle-in-Box mit Öl zu füllen.



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

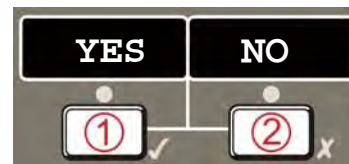
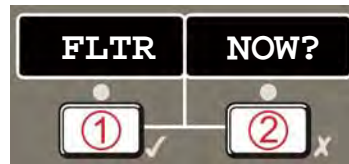
Diese Anweisungen sind nur Richtlinien und keine vollständigen Bedienungsanweisungen. Sie müssen die komplette Bedienungsanleitung lesen, die im Lieferumfang jedes Geräts enthalten ist.



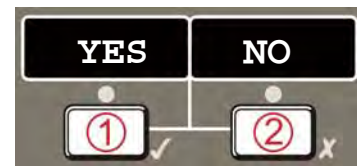
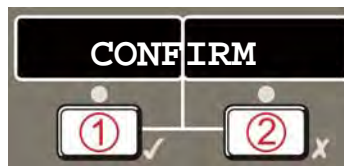
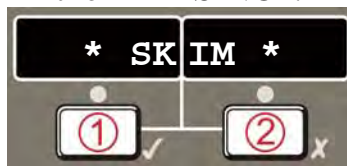
AIF FILTERING

(Automatic Intermittent Filter)

1. The blue light illuminates and the control shows FLTR NOW?, along with YES NO



2. Press \checkmark button for YES and control shows *SKIM*, along with "CONFIRM", and then "YES NO".



NOTICE

Press **X** button and the AIF is cancelled. The blue light goes out and the controls return to normal operation. The controls will suggest filtering at a later time.

3. If filtering is desired, press \checkmark button and display shows DRAINING. The drain opens and the oil drains from the vat.



4. Once fryer completes the washing and filling modes, controls return to normal operation.

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.

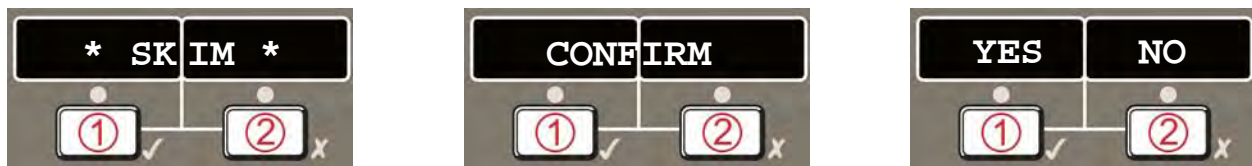
AIF-FILTRIERUNG

(Automatische intermittierende Filtrierung)

- Die blaue Kontrollleuchte leuchtet auf und auf dem Display steht „FLTR NOW?“ (Jetzt filtern?) sowie „YES NO“ (Ja Nein).



- Drücken Sie die Taste für „YES“ (Ja). Auf dem Display erscheint *SKIM* (Abschöpfen) zusammen mit „CONFIRM“ (Bestätigen) und „YES NO“ (Ja Nein).

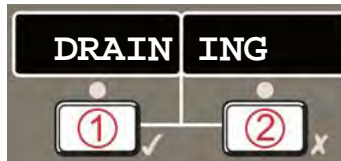


NOTICE

HINWEIS

Drücken Sie die Taste **X**, um die AIF abzubrechen. Die blaue Leuchte erlischt und die Display schalten wieder in den normalen Betrieb. Das Display wird später wieder eine Filtrierung empfehlen.

- Wenn das Öl gefiltert werden soll, drücken Sie die Taste \checkmark . Das Display zeigt „DRAINING“ (Entleert) an. Der Ablass wird geöffnet, und das Öl wird aus dem Frittierbecken entleert.



- Wenn die Fritteuse die Reinigungs- und Füllvorgänge beendet hat, schalten die Displays wieder in den normalen Betrieb.

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.