



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.

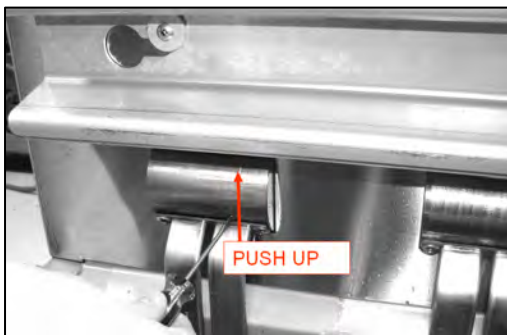
"CHECK PAN" = Filter pan is not locked in place.

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

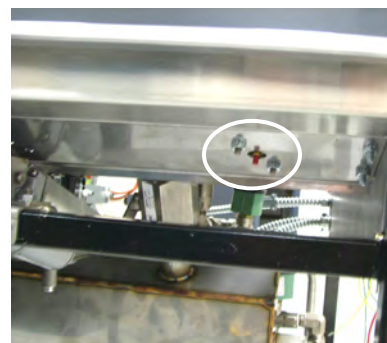
ELECTRIC FRYERS ONLY! "E-31" HEATING ELEMENTS ARE UP = Heating elements have been left up during maintenance filter. Lower heating elements.

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 Guia de Alertas

ERROR DE FILTRADO "IS POT FILLED" = Durante el proceso AIF, la pantalla puede mostrar "IS POT FILLED?" Si la tina esta llena, presione el botón √ para continuar con la operación normal. Si la tina not esta llena, presione el botón X para "NO" y la pantalla muestra "FILL POT FROM DRN PAN". Siga las instrucciones.

Nota: Para evitar seguir recibiendo este mensaje asegurese de que la bandeja de filtrado sea limpiada al menos diariamente , el tanque de aceite este lleno y los o-rings esten en buena condicion.

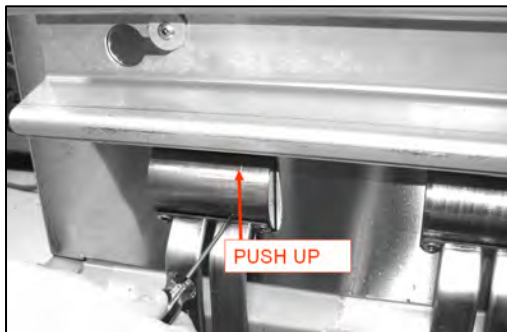
"CHECK PAN" = la bandeja de filtrado no esta asegurada en su lugar.

"FILTER PAN MISSING" = La bandeja del aceite no esta en su lugar o no esta completamente adentro.

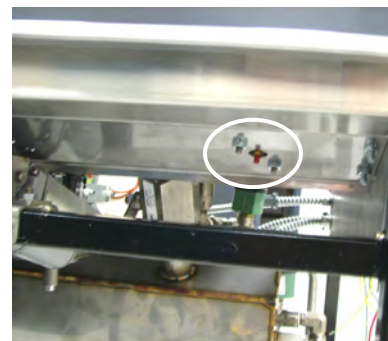
"CHANGE FILTER PAD" = El filtro no ha sido cambiado en un periodo de 25 horas.

FREIDORAS ELECTRICAS UNICAMENTE: "E-31" HEATING ELEMENTS ARE UP = Los calentadores han sido dejados arriba durante el ciclo de mantenimiento; baje los calentadores.

FREIDORAS ELECTRICAS UNICAMENTE: "E-10" HI LIMIT TRIPPED = Permita que los calentadores se enfríen y oprima el botón de reset usando un destornillador pequeño o llave allen y presione el botón que se encuentra en el orificio de la bisagra del calentador; si el limitador de calor no se resetea llame servicio técnico.



FREIDORA ELECTRICA



FREIDORA DE GAS

FREIDORA DE GAS UNICAMENTE: E-20 "NO DRAFT" "CHECK HOOD" = Verifique que los sistemas de ventilacion no esten obstruidos, verifique el switch de presión.























LA FREIDORA ESTA ENCENDIDA PERO NO CALIENTA = La freidora esta desconectada o el breaker esta disparado.

**Linea de soporte técnico de Henny Penny:
1-800-417-8405 or 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.



Cómo añadir un nuevo producto al menú



1. Oprima sin soltar los botones  y  hasta que se muestre LEVEL - 1 (Nivel - 1) en la pantalla, seguido de ENTER CODE (Introduzca el código).
2. Introduzca el código 1, 2, 3, 4. Se mostrará “PRODUCT” (Producto) y “SELECTN” (Selección) en las pantallas.
3. Al oprimir el botón  se mostrarán “SELECT PRODUCT” (Seleccionar producto) y “-P 1-” en las pantallas.
4. Los botones  y  permiten recorrer los 40 productos. También puede oprimir el botón del producto deseado.
5. Oprima el botón . El producto se mostrará en la pantalla izquierda y “MODIFY” (Modificar) y “YES NO” se mostrarán en la pantalla derecha. Oprima el botón  para cambiar este producto u oprima el botón **X** para escoger otro producto.
6. Si oprimió el botón , use los botones de productos para introducir el nombre del producto. Una vez que se muestre en pantalla la letra deseada, oprima el botón  para pasar a la letra siguiente.
7. Una vez que el nombre esté completo, oprima el botón . Se mostrará “COOK TIME” (Tiempo de cocción) en la pantalla. Use los botones de productos para cambiar el tiempo en minutos y segundo a un máximo de 59:59.
8. Oprima el botón . Se mostrará “TEMP” (Temperatura) en la pantalla. Oprima los botones de productos para cambiar la temperatura. La gama de temperaturas es de 88°C (190°F) a 193°C (380°F).
9. Oprima el botón . Se mostrará “COOK ID” (ID de cocción) en la pantalla. Introduzca el nombre abreviado del producto (Ejemplo: NUG)
10. Oprima el botón . Se mostrará “DUTY 1” (Servicio 1) en la pantalla. Oprima los botones de productos para fijar una alarma.
11. Oprima el botón . Se mostrará “DUTY 2” en la pantalla y se podrá programar una segunda alarma.
12. Oprima el botón . Se mostrará “QUAL TMR” (Temporizador de calidad) en la pantalla. Oprima los botones de productos para fijar el tiempo de espera.
13. Oprima el botón  hasta que se muestre “AIF DISABLE” (Desactivar AIF) en la pantalla junto con “YES” o “NO”. Use los botones  y  para cambiar la pantalla a “SÍ” si no se va a incluir ese producto en la operación de filtración intermitente automática, o “NO” si se va a incluir.
14. Oprima el botón . Se mostrará “ASSIGN BTN” (Botón Asignar) en la pantalla junto con el producto (ejemplo: NUGGETS). Si este producto ya tiene un botón asignado al mismo, se encenderá ese LED. Para asignar otros botones a ese producto, oprima sin soltar el botón de producto durante 3 segundos y el LED permanecerá encendido. Para borrar un producto de un botón, oprima sin soltar el botón del producto con un LED. El LED se apagará.
15. Para programar otro producto, oprima el botón **X**. Se mostrará “SELECT PRODUCT” en la pantalla. Continúe con el paso 3 de arriba.
16. Oprima el botón **X** tres veces para terminar la programación.



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.







MAINTENANCE FILTER

(End of Day Manual Filter)




1. **Póngase los equipos protectores:** Use todos los equipos de seguridad aprobados de McDonald's incluido un delantal, una mascarilla y guantes. El aceite caliente puede causar quemaduras graves.

2. Oprima sin soltar  (en uno de los lados) hasta que la pantalla muestre "1.AUTO FILTER?" (1. ¿Filtración automática?).

3. Oprima sin soltar el botón . La pantalla mostrará "2.MAINT FILTER?" (2. ¿Filtración de mantenimiento?). Oprima sin soltar el botón . La pantalla mostrará "PUT ON *PPE* (Ponerse equipos protectores personales), seguido de "CONFIRM?" (¿CONFIRMAR?) y "YES NO".

4. Oprima el botón . La pantalla mostrará "DRAINING" (Drenando) y el aceite se vaciará de la tina. También puede oprimir el botón **X** para indicar NO. Los controles volverán a la operación normal.

5. Si se desea efectuar la filtración, oprima el botón  para indicar SÍ. La pantalla mostrará "DRAINING" y el aceite se vaciará de la tina. Unidades de gas, continúe en el Paso 7.


6. **Unidades eléctricas solamente.** Use la herramienta de levantamiento y levante el elemento articulado para limpiar el fondo de la tina. Tenga cuidado de no dañar la bombilla de límite alto. Figura 1.




Figura 1


7. Use la herramienta para restregar, un estropajo de nilón y una pequeña cantidad de limpiador de freidoras McD para fregar el interior de la tina. Tenga cuidado de no dañar las sondas de detección.


8. Una vez que la tina esté limpia y la pantalla muestre "SCRUB COMPLETE?" (¿Fregado completo?) y YES NO, oprima el botón . La pantalla mostrará WASH VAT? (¿Lavar tina?) y YES NO.


9. Baje los elementos (**unidades eléctricas solamente**) y oprima el botón . La pantalla mostrará WASHING (Lavando). Una vez que se complete el ciclo de lavado, la pantalla mostrará "WASH AGAIN?" (¿Lavar nuevamente?).

10. Oprima el botón  si se necesita otro lavado. Si no es así, oprima el botón **X** para indicar NO. La pantalla mostrará RINSING (Enjuagando).

Cuando se complete el enjuagado, la pantalla mostrará "RINSE AGAIN?" (¿Enjuagar de nuevo?) y "YES NO".

11. Oprima el botón  si se necesita otro enjuague. Si no es así, oprima el botón **X** para indicar NO. La pantalla mostrará POLISH (Pulir) y YES.

12. Oprima el botón . El aceite se "pulirá" y la pantalla mostrará 5:00, seguido de STOP POLISH (Dejar de pulir). Si se desea, oprima el botón **X** para detener el pulido, ya que de lo contrario el aceite se pulirá durante 5 minutos.

13. La pantalla muestra FILL VAT? (¿Llenar tina?) y YES NO. Oprima . La pantalla mostrará FILLING (Llenando) y la tina se llenará de aceite.

14. Una vez llena, la pantalla mostrará "IS POT FILLED?" (¿Está lleno el tanque?) y YES NO. Oprima el botón . La freidora volverá a la operación normal.

¡La almohadilla o el papel de filtración deben reemplazarse a diario!

En caso de problemas, consulte el manual o póngase en contacto con Henny Penny Corp. llamando al 1-800-417-8405 o al 937-456-8405.

NOTICE

Estas instrucciones deben usarse como guía. No son instrucciones de operación completas.

AVISO

Lea y entienda el manual completo del operador incluido con cada unidad.





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.



CAMBIO DEL RECIPIENTE EN UNA CAJA (JIB)

1. La pantalla muestra “JIB IS LOW” (Nivel bajo del JIB) y se enciende la luz amarilla. Reemplace el JIB.



2. Abra la puerta derecha y saque el JIB de la unidad deslizándolo hacia afuera. Tire de la tapa de la parte superior y eche el aceite restante en las tinas por igual.



3. Prepare el nuevo recipiente para instalar el tubo e introduzca el tubo en el nuevo recipiente. Después deslice el nuevo recipiente en posición debajo de la freidora.



LLENADO DEL RECIPIENTE EN UNA CAJA (JIB) EN LAS FREIDORAS DE SISTEMAS A GRANEL (RTI)

1. La pantalla muestra “JIB IS LOW” (Nivel bajo del JIB) y se enciende la luz amarilla. Reemplace el JIB.



2. Abra la puerta que tenga el interruptor RTI.



3. Oprima sin soltar el lado ADD (Añadir) del interruptor RTI para añadir aceite al JIB.



En caso de problemas, consulte el manual o póngase en contacto con Henny Penny Corp. llamando al 1-800-417-8405 o al 937-456-8405.

NOTICE

Estas instrucciones deben usarse como guía. No son instrucciones de operación completas.

AVISO

Lea y entienda el manual completo del operador incluido con cada unidad.

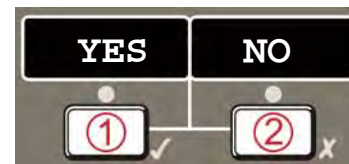
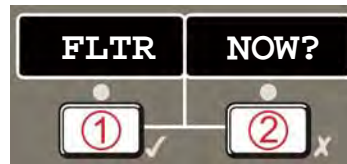




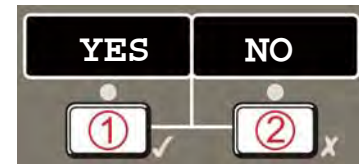
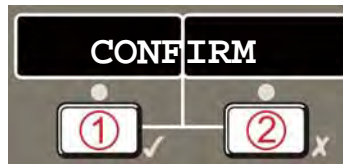
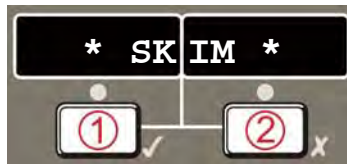
AIF FILTERING

(Automatic Intermittent Filter)

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



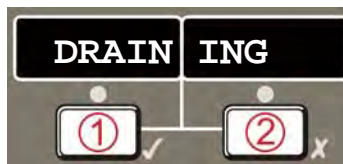
2. Press ✓ button for YES and control shows *SKIM*, along with "CONFIRM", and then "YES NO".



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 ✓ 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.

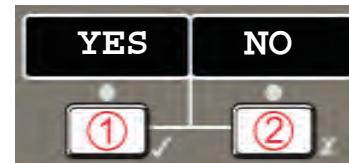
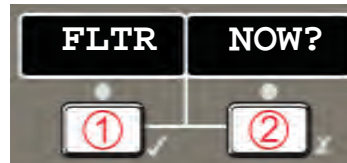
Any problems, refer to manual or contact Henny Penny Corp. 1-800-417-8405, or 937-456-8405.

NOTICE These instructions are meant to be guidelines, not complete operating instructions. Read and understand the complete operator's manual supplied with each unit.

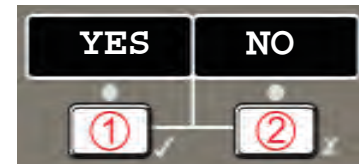
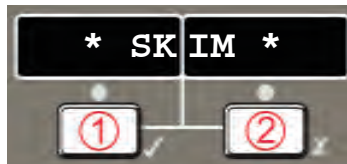
FILTRACIÓN AIF

(Filtración Intermitente Automática)

1. La luz azul se ilumina y el control muestra “FLTR NOW?” (¿Filtrar ahora?) junto con “YES NO”.



2. Oprima el botón √ para indicar SÍ. El control mostrará *SKIM* (Desnatar), junto con “CONFIRM” (Confirmar) y después “YES NO”.

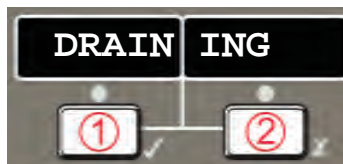


NOTICE

AVISO

Oprima el botón X para cancelar la AIF. La luz azul se apagará y los controles volverán a la operación normal. Los controles sugerirán que se efectúe la filtración más adelante.

3. Si desea efectuar la filtración, oprima el botón √. La pantalla mostrará “DRAINING” (Drenando). El drenaje se abrirá y el aceite se vaciará de la tina.



4. Una vez que la freidora complete las modalidades de lavado y llenado, los controles volverán a la operación normal.

En caso de problemas, consulte el manual o póngase en contacto con Henny Penny Corp. llamando al 1-800-417-8405 o al 937-456-8405.

NOTICE

Estas instrucciones deben usarse como guía. No son instrucciones de operación completas. Lea y entienda el manual completo del operador incluido con cada unidad.

AVISO