



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 fryer will pump for 30 seconds more, then the display again shows "IS POT FILLED?".
Note: To avoid getting this message make sure filter pan is cleaned at least daily, filter pad is changed, JIB is full, and "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 for 15-20 minutes and reset high limit by pressing down and releasing raised side of the switch for the vat that is not operating. All switches are located behind right door next to JIB. 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 for 15-20 minutes and reset high limit by pressing down and releasing raised side of the switch for the vat that is not operating; a single reset switch is located behind the door of each well. 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 FAN" = Check the fryer flue and hood system for obstructions; have the vacuum switch checked

FRYER ON BUT NOT HEATING OR "E-22" "NO HEAT" = 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 ELÉCTRICAS. "E-10" "HI LIMIT TRIPPED" = Deje que se enfríen los elementos calefactores durante 15-20 minutos y reajuste el límite alto oprimiendo y soltando el lado subido del interruptor para la tina que no esté en funcionamiento. Los interruptores están ubicados detrás de la puerta derecha, junto al JIB. Si el límite alto no se reajusta, llame para el servicio. Vea la foto de FREIDORAS ELÉCTRICAS a continuación.

FREIDORAS A GAS. "E-10" "LIMITE ALTO ABIERTO" = Deje que la freidora se enfríe por 15-20 minutos y restablezca el límite alto de temperatura presionando brevemente el interruptor que se encuentre elevado para la tina que no esté trabajando; detrás de cada puerta encontrará el interruptor de restablecimiento correspondiente. Si el límite alto de temperatura no se restablece, llame a su agente de servicio. VEA LA FOTO DE FREIDORAS A GAS abajo.



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.

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



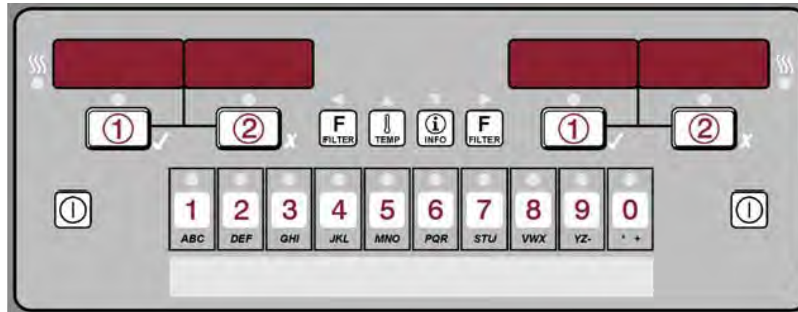
To Add or Change a Menu Item






















1. Press and hold  and  buttons until LEVEL - 1 shows in the display. Release buttons.
2. Displays show “LEVEL 1” and “ENTER CODE”. Enter code 1, 2, 3, 4. “PRODUCT” and “SELECTN” show in the displays.
3. Press  button and ‘SELECT PRODUCT’ and “FR FRIES” or “NUGGETS” show in the displays.
4.  and  buttons scroll 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 like entering text on your cell. 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 (Ex: 0:30 sets an alarm at 30 seconds after the start of the cook cycle).
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 counts, 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.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.

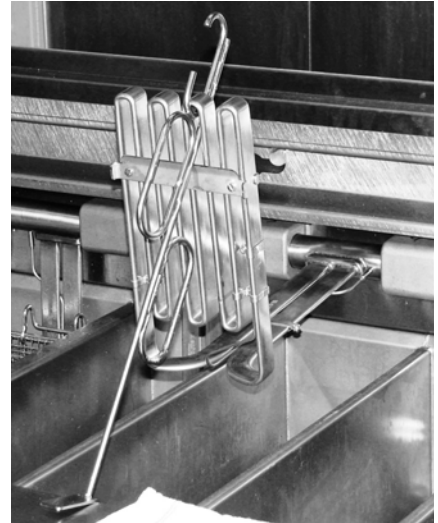


Figure 1

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.



FILTRACIÓN DE MANTENIMIENTO



(Filtración manual al final del día)

- 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.
- Oprima sin soltar  (en uno de los lados) hasta que la pantalla muestre "1.AUTO FILTER?" (1. ¿Filtración automática?).
- 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".
- 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.
- 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.
- 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.
- Una vez que esté limpia la tina, la pantalla mostrará SCRUB VAT COMPLETE? (¿Fregado tina completo?) y YES NO. Oprima  y la pantalla mostrará WASH VAT? (¿Lavar tina?) y YES NO.
- 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?).
- 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".
- 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.
- 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.
- La pantalla muestra FILL VAT? (¿Llenar tina?) y YES Oprima el botón  y la pantalla mostrará FILLING (Llenándose) y la tina se llenará de aceite.
- 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.

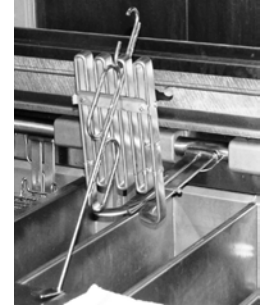


Figura 1

¡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.



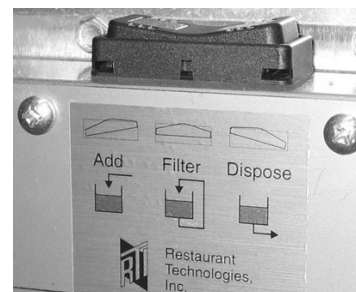
CHANGING THE JUG IN BOX (JIB)

1. Display shows “CHECK JIB” and yellow light comes on, replace the JIB.
2. Open RH door and slide JIB from shelf. Depress release button and disconnect hose from tube. Pull fill tube from JIB and pour 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. Depress release button and connect fill hose to fill tube.



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

1. Display shows “CHECK JIB” and yellow light comes on, fill 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.

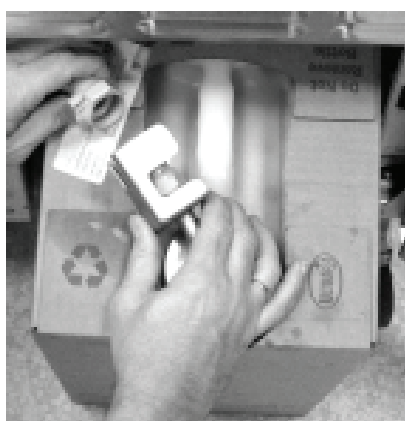
NOTICE

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



SUSTITUIR LA GARRAFA JIB

1. La pantalla muestra “JIB IS LOW” (NIVEL BAJO EN GARRAFA JIB) y se enciende el piloto amarillo; sustituya la garrafa JIB.
2. Abra la puerta derecha y deslice la garrafa JIB hasta que salga del soporte. Pulse el botón de liberación y desconecte la manguera del conducto. Tire del conducto de llenado hasta que salga de la garrafa JIB y vierta el aceite restante en las cubetas a partes iguales.
3. Prepare la nueva garrafa en la que se va a introducir el conducto e inserte el conducto en la nueva garrafa. A continuación, deslice la garrafa bajo la freidora hasta que quede correctamente encajada. Pulse el botón de liberación y conecte la manguera de llenado al conducto de llenado.



LLENAR LA GARRAFA JIB EN LAS FREIDORAS CON SISTEMA DE ACEITE A GRANEL (RTI)

1. La pantalla muestra “JIB IS LOW” (NIVEL BAJO EN GARRAFA JIB) y se enciende el piloto amarillo; llene la garrafa JIB.
2. Abra la puerta donde está ubicado el interruptor RTI.
3. Apriete y mantenga pulsado el lateral con la inscripción ADD (AÑADIR) en el interruptor RTI para añadir aceite a la garrafa JIB.



Si tiene cualquier problema, consulte el manual o póngase en contacto con Henny Penny Corp. llamando al teléfono 1-800-417-8405 o al 937-456-8405.

AVISO

Estas instrucciones tienen carácter orientativo y no son las instrucciones completas de funcionamiento. Lea detenidamente el manual del usuario facilitado junto con cada unidad.

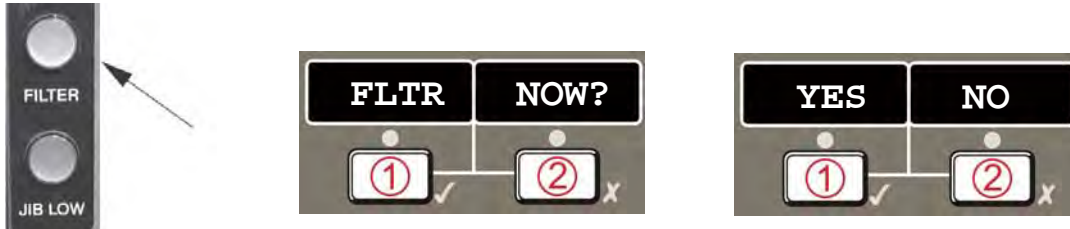




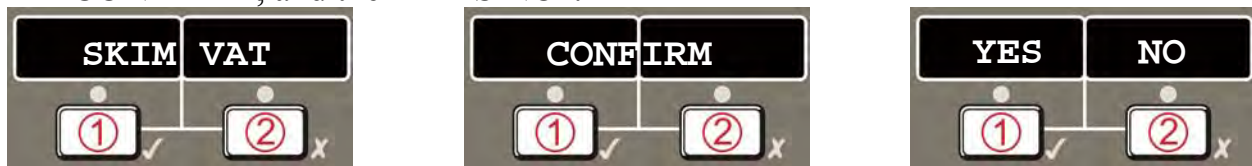
AIF FILTERING

(Automatic Intermittent Filter)

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



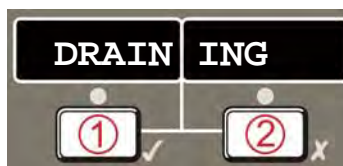
2. Press ✓ button for YES and control shows “SKIM VAT”, followed by “CONFIRM”, and then “YES NO”.



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.

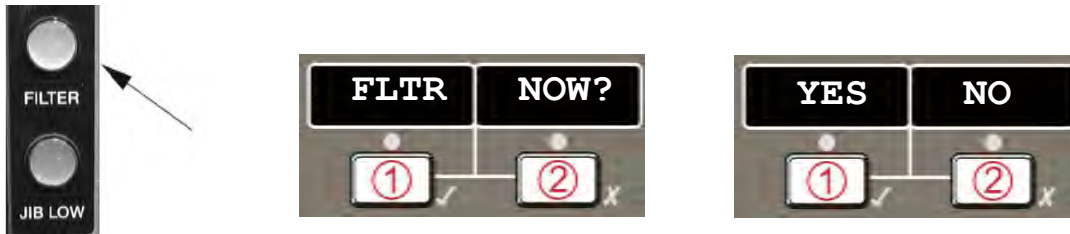
Any problems, refer to manual or contact Henny Penny Corp. 1-800-417-8405, or 937-456-8405.

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

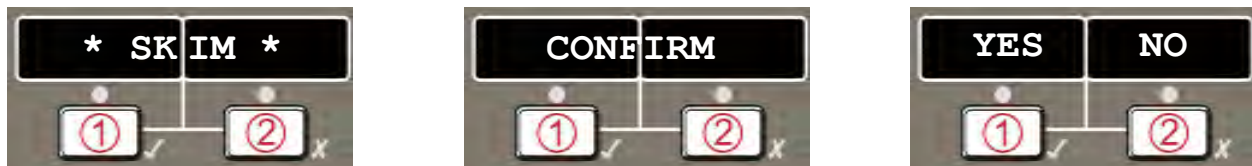
FILTRACIÓN AIF

(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 YES. La pantalla mostrará “SKIM VAT” (Retirar residuos flotantes de la tina) seguido de “CONFIRM” (Confirmar) y después “YES NO”.

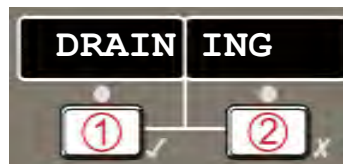


NOTICE

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

AVISO

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