



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. 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 red reset button under 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 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 – Mensagens de Alerta

ERRO DE FILTRAGEM “A CUBA ESTÁ CHEIA” = Durante a filtragem intermitente automática (AIF), o visor pode apresentar a mensagem “IS POT FILLED” (A CUBA ESTÁ CHEIA?) Se a cuba estiver cheia, premir o botão $\sqrt{\quad}$ para regressar ao modo de operação normal. Se a cuba não estiver cheia, premir o botão X para “NÃO” e o visor apresenta depois a mensagem “FILL POT FROM DRN PAN” (ENCHER CUBA A PARTIR DO TABULEIRO DE DRENAGEM). Seguir as mensagens do visor.

Nota: Para impedir o aparecimento desta mensagem, o tabuleiro do filtro deve ser limpo diariamente, a tela filtrante deve ser mudada também diariamente, a embalagem (JIB) de óleo deve estar cheia e os o-rings do tabuleiro de filtragem devem estar em bom estado de conservação.

“CHECK PAN” (VERIFICAR TABULEIRO) = O tabuleiro do filtro não está bem instalado.

“CHANGE FILTER PAD” (MUDAR TELA FILTRANTE) = A tela filtrante não foi mudada nas últimas 25 horas.

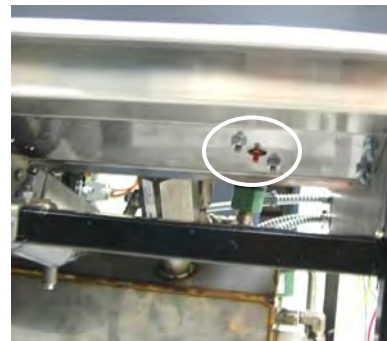
APENAS APLICÁVEL A FRITADEIRAS ELÉCTRICAS! “E-31” HEATING ELEMENTS ARE UP (RESISTÊNCIAS DE AQUECIMENTO LEVANTADAS) = As resistências de aquecimento foram deixadas levantadas durante a manutenção do filtro. Baixar as resistências de aquecimento.

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS. “E-10” “HI LIMIT TRIPPED” = Deixar arrefecer as resistências de aquecimento (15 a 20 minutos) e reactivar o limite superior premindo (e libertando de seguida) da parte saliente do interruptor para a cuba que não esteja em funcionamento. Os interruptores estão localizados por trás da porta direita, junto do recipiente do óleo. Se o limite superior não reactivar, solicitar a intervenção da assistência técnica. Ver a imagem das FRITADEIRAS ELÉCTRICAS abaixo.

FRITADEIRAS A GÁS. “E-10” HI LIMIT TRIPPED (ALARME ALTO ACCIONADO) = Deixar arrefecer a fritadeira e reactivar o alarme alto, premindo o botão de reactivação vermelho situado sob os comandos do lado direito; se o alarme alto não se reactivar, contactar a assistência técnica. Ver a imagem das FRITADEIRAS A GÁS abaixo.



FRITADEIRAS ELÉCTRICAS



FRITADEIRAS A GÁS

APENAS APLICÁVEL A FRITADEIRAS A GÁS! E-20” “NO DRAFT” “CHECK HOOD” (NÃO EXISTE TIRAGEM - VERIFICAR CANÓPIA DE EXAUSTÃO) = Verificar se o sistema de exaustão apresenta obstruções e verificar o funcionamento do vacuómetro.

FRYER ON BUT NOT HEATING (FRITADEIRA LIGADA, MAS NÃO AQUECE) = Cuba desligada ou disjuntor desligado

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

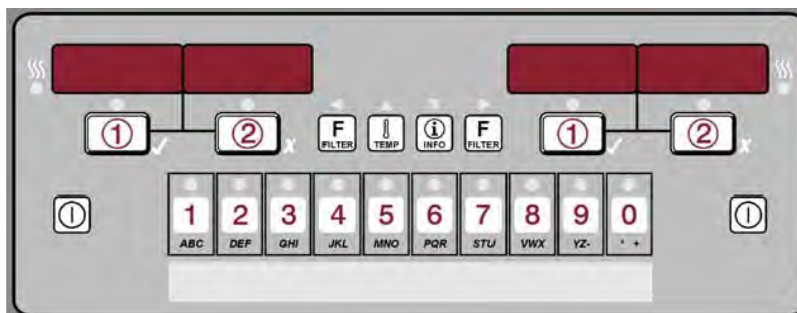





















To Add or Change a Menu Item



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.

Adição de um novo produto ao menu














1. Manter premidos os botões  e  até o visor apresentar a mensagem LEVEL - 1 (NÍVEL 1), seguida de ENTER CODE (INTRODUZIR CÓDIGO).
2. Introduzir o código 1, 2, 3, O visor apresenta a indicação 4.”PRODUCT” e “SELECTN” (SELECÇÃO DE PRODUTO).
3. Premir o botão direito ; o visor apresenta as mensagens ‘SELECT PRODUCT’ (SELECCIONAR PRODUTO) e “-P 1-”.
4. Utilizar os botões  e  para visualizar os 40 produtos, ou premir o botão do produto desejado
5. Premir o botão ; o visor esquerdo apresenta o produto no visor esquerdo e “MODIFY” (ALTERAR) e “YES NO” (SIM e NÃO) é apresentada no visor direito. Premir o botão  para alterar este produto, ou premir o botão X para seleccionar outro produto.
6. Se o botão  tiver sido premido, utilizar os botões do produto para introduzir o nome do produto. Após a letra desejada ser apresentada no visor, premir o botão  para continuar para a letra seguinte e repetir o procedimento.
7. Após o nome estar concluído, premir o botão ; o visor apresenta a mensagem “COOK TIME” (DURAÇÃO DA FRITURA). Utilizar os botões do produto para mudar a duração da fritura em horas e segundos, até um máximo de 59:59.
8. Premir o botão ; o visor apresenta a mensagem “TEMP” (TEMPERATURA). Premir os botões do produto, para alterar a temperatura. A gama de temperaturas é de 190 °F (88 °C) até 380 °F (193 °C).
9. Premir o botão ; o visor apresenta a mensagem “COOK ID” (IDENTIFICAÇÃO DA FRITURA). Introduzir o nome abreviado do produto (Ex: NUG)
10. Premir o botão ; o visor apresenta a mensagem “DUTY 1” (CICLO 1). Premir os botões de produto para definir um alarme.
11. Premir o botão ; o visor apresenta a mensagem “DUTY 2” (CICLO 2), permitindo a programação de um segundo alarme.
12. Premir o botão ; o visor apresenta a mensagem “QUAL TMR” (TEMPORIZADOR DE QUALIDADE). Premir os botões do produto para definir o tempo de espera.
13. Premir o botão ; até o visor apresentar a indicação “AID DISABLE” (DESACTIVAÇÃO DA FILTRAGEM INTERMITENTE AUTOMÁTICA) juntamente com a indicação “YES” (SIM) ou “NO” (NÃO). Com os botões  e , mudar o visor para “SIM” se o produto não for incluído na operação de filtragem intermitente automática, ou “NÃO”, para incluir o produto.
14. Premir o botão ; até o visor apresentar a indicação “ASSIGN BTN”(BOTÃO DE ATRIBUIÇÃO), juntamente com a identificação do produto, por exemplo, NUGGETS. Se este produto já tiver um botão de produto atribuído, o LED acende. Para atribuir outros botões de produto a esse produto, manter premido o botão do produto durante 3 segundos; o LED mantém-se aceso. Para remover o produto de um botão, manter premido o botão de produto com um LED aceso; nestas condições, o LED apaga-se.
15. Para programar outro produto, premir o botão X; o visor apresenta a mensagem ‘SELECT PRODUCT’ (SELECCIONAR PRODUTO). Continuar com a operação 3 acima.
16. Premir 3 vezes o botão X para terminar a programação.



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.

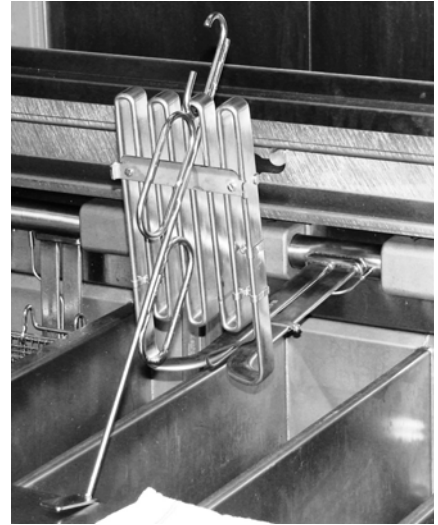


Figure 1

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.

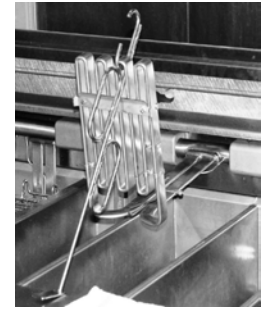


Figura 1

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.



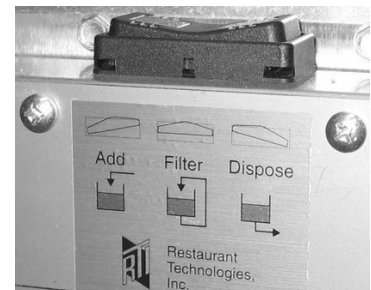
CHANGING THE JUG IN BOX (JIB)

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.



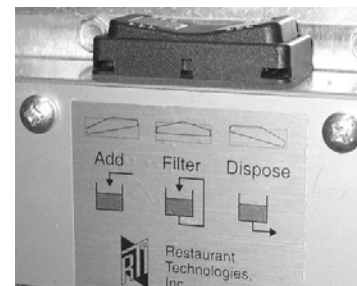
MUDANÇA DA EMBALAGEM DE ÓLEO (*JUG IN BOX - JIB*)

1. O visor apresenta a mensagem “CHECK JIB” (VERIFICAR RECIPIENTE DE ÓLEO) e a luz amarela acende; o recipiente de óleo (JIB) deve ser substituído.
2. Abrir a porta do lado direito e remover a embalagem (JIB) do óleo da prateleira da fritadeira. Remover a tampa do topo e despejar quaisquer restos de óleo igualmente nas cubas da fritadeira.
3. Preparar a nova embalagem de óleo de modo a aceitar o tubo de aspiração; introduzir o tubo na nova embalagem de óleo. Depois, colocar a nova embalagem de óleo sob a fritadeira.



ENCHIMENTO DA EMBALAGEM DE ÓLEO BOX (JIB) EM FRITADEIRAS COM SISTEMA DE ARMAZENAMENTO DE ÓLEO A GRANEL (RTI)

1. O visor apresenta a mensagem “CHECK JIB” (VERIFICAR RECIPIENTE DE ÓLEO) e a luz amarela acende; encher o recipiente de óleo (JIB).
2. Abrir a porta com o interruptor do sistema RTI.
3. Manter premido o lado ADD (ADICIONAR ÓLEO) do interruptor do sistema RTI, para adicionar óleo à embalagem (JIB) de óleo.



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

NOTICE
NOTA

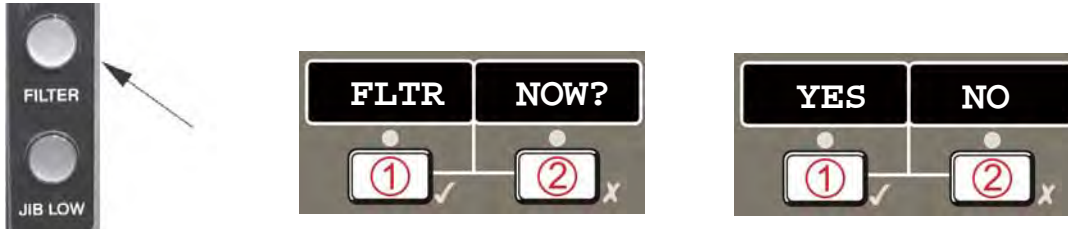
Estas instruções devem ser consideradas como linhas de orientação gerais e não como instruções de operação completas. Ler e compreender na totalidade o manual de operação fornecido com o equipamento.



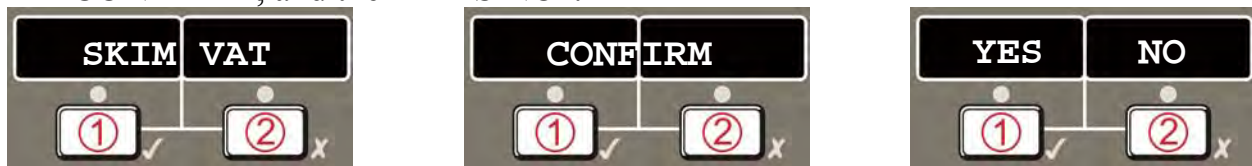
AIF FILTERING

(Automatic Intermittent Filter)

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



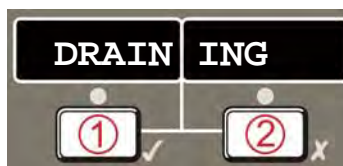
2. Press \checkmark button for YES and control shows “SKIM VAT”, followed by “CONFIRM”, and then “YES NO”.



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 \checkmark button and display shows DRAINING. The drain opens and the oil drains from the vat.



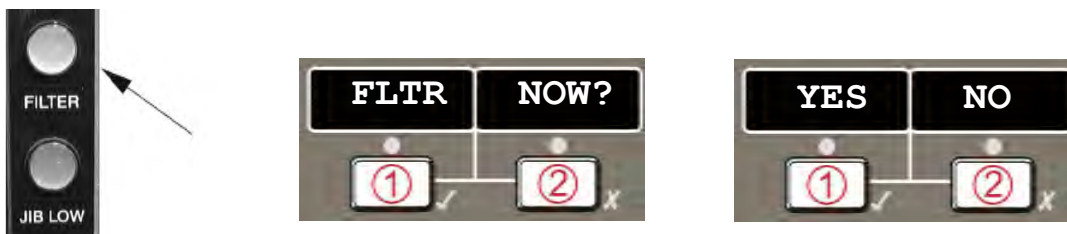
4. Once fryer completes the washing and filling modes, controls return to normal operation.

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.

FILTRAGEM AIF (Filtragem Intermitente Automática)

1. A luz azul acende e o visor apresenta a mensagem “FLTR NOW?” (FILTRAR AGORA?), seguido de “YES NO” (SIM NÃO).



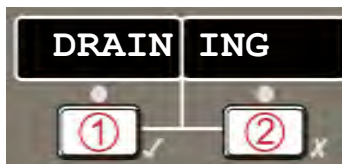
2. Premir o botão ✓ para seleccionar a opção SIM; o visor apresenta a mensagem “SKIM VAT” (ESCUMAR CUBA), juntamente com a mensagem “CONFIRM” (CONFIRMAR) e “YES NO” (SIM NÃO).



NOTICE NOTA

Premir o botão X para cancelar a filtragem AIF. A luz azul é cancelada e o sistema de controlo regressa ao funcionamento normal. O sistema de comando sugere que a filtragem seja efectuada mais tarde.

3. Premir o botão ✓, se for desejada a filtragem; o visor apresenta a mensagem DRAINING (ÓLEO EM DRENAGEM). A válvula de drenagem é aberta e o óleo é então drenado da cuba.



4. Após a conclusão da lavagem e do enchimento, o sistema de comando regressa ao modo de funcionamento normal.

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.