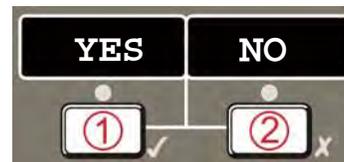
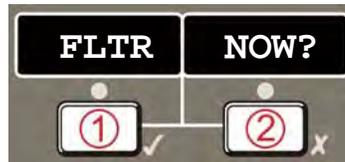
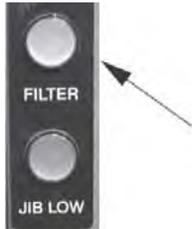




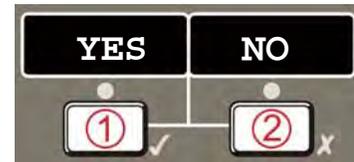
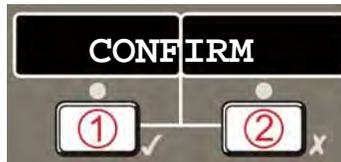
# AIF FILTERING

## (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.

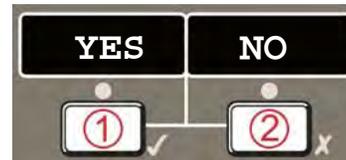
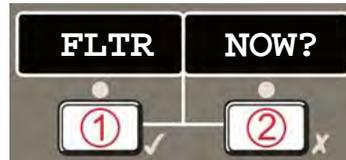
Any problems, refer to manual or contact Henny Penny Corp. 1-800-417-8405, or 937-456-8405.

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

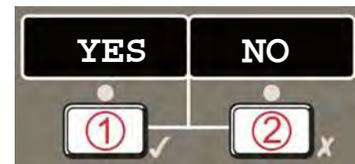
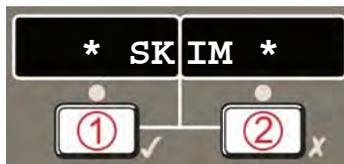
# FILTRAGE

## (filtrage intermittent automatique)

1. Le témoin bleu s'allume et la commande affiche FLTR NOW? (filtr. maintenant?) ainsi que YES NO.



2. Appuyer sur le bouton pour indiquer YES ; la commande affiche \*SKIM\* (écumer) ainsi que « CONFIRM » (confirmer) puis « YES NO ».



### NOTICE

#### AVIS

Appuyer sur le bouton X, ce qui annule le filtrage intermittent automatique. Le témoin bleu s'éteint et les commandes rétablissent le fonctionnement normal. Elles suggéreront un filtrage plus tard.

3. Si on désire un filtrage, appuyer sur le ✓ bouton ; DRAINING (vidange) s'affiche. Le robinet de vidange s'ouvre et l'huile s'écoule du bac.



4. Une fois que la friteuse a terminé les cycles de lavage et de remplissage, les commandes rétablissent le fonctionnement normal.

En cas de problème quelconque, se reporter au manuel ou contacter Henny Penny Corp.  
au 1-800-417-8405 ou au 937-456-8405.

### NOTICE

#### AVIS

Ces instructions sont censées être des recommandations, pas des instructions d'utilisation en bonne et due forme. Lire et veiller à bien comprendre l'ensemble du manuel d'utilisation accompagnant chaque appareil.



## 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.



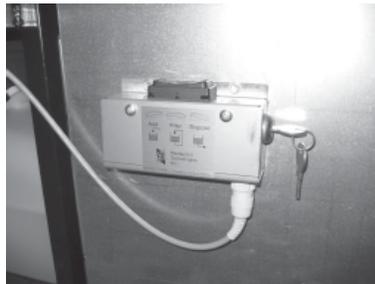
## REMPACEMENT DU BIDON EN BOÎTE

1. « JIB IS LOW » (niveau bidon bas) s'affiche et le témoin jaune s'allume ; remplacer le bidon.
2. Ouvrir la porte droite et faire glisser le bidon de la tablette. Enlever le bouchon et verser tout restant d'huile en quantités égales dans les bacs.
3. Préparer un nouveau bidon pour le raccorder au tube et introduire celui-ci dans le bidon. Faire ensuite glisser le nouveau bidon en position sous la friteuse.



## REMPLEISSAGE DU BIDON EN BOÎTE SUR LES FRITEUSES À SYSTÈME À RÉSERVOIR

1. « JIB IS LOW » (niveau bidon bas) s'affiche et le témoin jaune s'allume ; remplacer le bidon.
2. Ouvrir la porte où se trouve le commutateur RTI.
3. Appuyer sans relâcher sur le côté ADD (ajout) du commutateur pour remplir le bidon.



En cas de problème quelconque, se reporter au manuel ou contacter Henny Penny Corp.  
au 1-800-417-8405 ou au 937-456-8405.

**NOTICE**  
**AVIS**

Ces instructions sont censées être des recommandations, pas des instructions d'utilisation en bonne et due forme. Lire et veiller à bien comprendre l'ensemble du manuel d'utilisation accompagnant chaque appareil.





# 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.

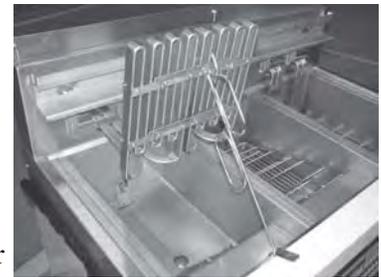


Figure 1

### 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.



# FILTRAGE DE MAINTIEN

## (filtrage manuel de fin de journée)



1. **Porter un équipement protecteur** : utiliser tout l'équipement de sécurité agréé par McDonald's, y compris un tablier, un écran facial et des gants. L'huile très chaude peut causer des brûlures graves.
2. Appuyer sur  (d'un côté ou de l'autre) jusqu'à ce que « 1.AUTO FILTER? » (1.filtrage autom. ?) s'affiche.
3. Appuyer sur  et relâcher ; « 2.MAINT FILTER? » (2.filtr. maintien?) s'affiche. Appuyer sur le bouton  ; « PUT ON \*PPE\* » (porter EPI) puis CONFIRM? et YES NO s'affichent.
4. Appuyer sur  ; DRAINING (vidange) s'affiche et l'huile s'écoule du bac, **ou** appuyer sur le bouton **X** pour indiquer NO ; les commandes rétablissent le fonctionnement normal.
5. Si on désire filtrer, appuyer sur le bouton  pour indiquer YES ; DRAINING s'affiche et l'huile s'écoule du bac. Appareils à gaz : passer à l'étape 7.
6. **Appareils électriques seulement.** utiliser l'outil de levage et soulever l'élément articulé hors du bac pour nettoyer le fond de ce dernier. Faire attention de ne pas endommager le bulbe de l'interrupteur limiteur. Figure 1.
7. Utiliser le nettoyeur, un tampon à récurer en Nylon et un peu de dégraisseur pour friteuses McD pour frotter l'intérieur du bac. Faire attention de ne pas endommager les sondes de détection.
8. Une fois que le bac est propre, SCRUB COMPLETE? (nettoy. terminé) et YES NO s'affichent. Appuyer sur  ; WASH VAT? (laver bac?) et YES NO s'affichent.
9. Abaisser les éléments (**appareils électriques seulement**) puis appuyer sur  ; WASHING (lavage) s'affiche. Une fois que le cycle de lavage est terminé, WASH AGAIN? (relaver ?) et YES NO s'affichent.
10. Appuyer sur  si un autre lavage est nécessaire ; sinon, appuyer sur le bouton **X** pour indiquer NO et RINSING (rinçage) s'affiche alors. Lorsque le rinçage est terminé, RINSE AGAIN? (rincer encore?) et YES NO s'affichent.
11. Appuyer sur  si un autre rinçage est nécessaire ; sinon, appuyer sur le bouton **X** pour indiquer NO et POLISH (traitement) et YES s'affichent alors.
12. Appuyer sur le bouton  si l'huile est « traitée » ; 5:00 et STOP POLISH (arrêt. traitem.) s'affichent. Si on le désire, appuyer sur le bouton **X** pour choisir STOP (arrêter) pour interrompre le traitement ; sinon, l'huile est traitée pendant 5 minutes.
13. FILL VAT? (remplir bac?) et YES NO s'affichent. Appuyer sur  ; FILLING (remplissage) s'affiche et le bac se remplit d'huile.
14. Une fois que le bac est plein, IS POT FILLED? (bac plein?) et YES NO s'affichent. Appuyer sur  ; la friteuse reprend son fonctionnement normal.

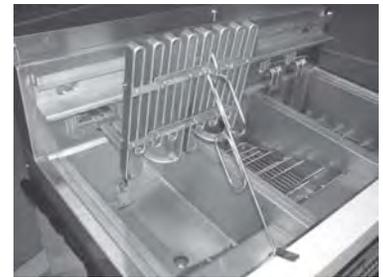


Figure 1

### Le tampon de filtre ou l'élément en papier doit être remplacé quotidiennement!

En cas de problème quelconque, se reporter au manuel ou contacter Henny Penny Corp.  
au 1-800-417-8405 ou au 937-456-8405.

**NOTICE**

**AVIS**

Ces instructions sont censées être des recommandations, pas des instructions d'utilisation en bonne et due forme. Lire et veiller à bien comprendre l'ensemble du manuel d'utilisation accompagnant chaque appareil.

**HENNY PENNY®**  
Global Foodservice Solutions

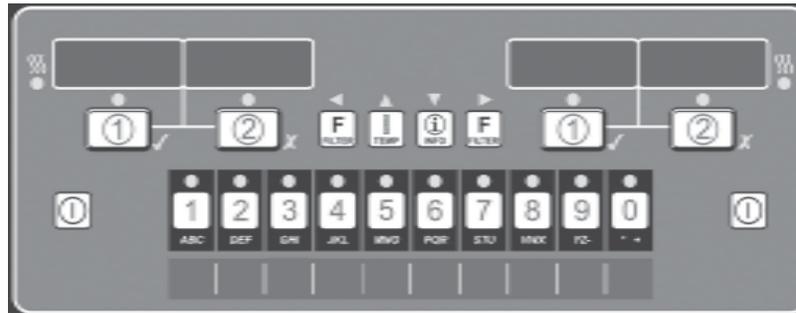


## Adding a New Product to the Menu



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.

# Ajout d'un nouveau produit au menu



1. Appuyer sur les boutons   jusqu'à ce que LEVEL - 1 (niveau - 1) s'affiche, suivi de ENTER CODE (saisir code).
2. Saisir le code 1, 2, 3, 4. « PRODUCT » (produit) et « SELECTN » (sélection) s'affichent.
3. Appuyer sur le bouton  ; « SELECT PRODUCT » (sélect. produit) et « -P 1- » s'affichent.
4. Utiliser les boutons  et  pour faire défiler les 40 produits ou appuyer sur le bouton de produit désiré.
5. Appuyer sur le bouton  ; le produit s'affiche à gauche, « MODIFY » et « YES NO » à droite. Appuyer sur le bouton  pour changer ce produit ou sur le bouton  pour en choisir un autre.
6. Si on a appuyé sur le bouton , utiliser les boutons de produit pour saisir un nom de produit. Une fois que la lettre désirée s'affiche, appuyer sur le bouton  pour passer à la lettre suivante.
7. Une fois que le nom est complet, appuyer sur le bouton  ; « COOK TIME » (temps cuisson) s'affiche. Utiliser les boutons de produits pour changer l'heure en minutes et en secondes jusqu'à 59:59 au maximum.
8. Appuyer sur le bouton  ; « TEMP » (tempér.) s'affiche. Appuyer sur les boutons de produit pour changer la température. La plage de température va de 88 à 193 °C (190 à 380 °F).
9. Appuyer sur le bouton  ; « COOK ID » (ident. cuisson) s'affiche. Saisir le nom de produit abrégé (p. ex., NUG [croquettes]).
10. Appuyer sur le bouton  ; « DUTY 1 » (agit. 1) s'affiche. Appuyer sur les boutons de produit pour programmer une alarme.
11. Appuyer sur le bouton  ; « DUTY 2 » (agit. 2) s'affiche et une deuxième alarme peut être programmée.
12. Appuyer sur le bouton  ; QUAL TMR (minut. qualité) s'affiche. Appuyer sur les boutons de produit pour programmer le temps de maintien.
13. Appuyer sur le bouton  jusqu'à ce que « AIF DISABLE » (désactiv. filtr. interm. autom.) et « YES » ou « NO » s'affichent. L'appui sur les boutons  et  fait passer l'affichage à « YES » si ce produit doit être exclu dans l'opération de filtrage intermittent automatique ou à « NO » s'il doit être inclus.
14. Appuyer sur le bouton  jusqu'à ce que « ASSIGN BTN » (bouton affect.) et le produit (p. ex., NUGGETS [croquettes]) s'affichent. Si un bouton a déjà été affecté à ce produit, la DEL correspondante sera allumée. Pour affecter d'autres boutons à ce produit, appuyer sur le bouton de produit pendant 3 secondes ; la DEL correspondante reste allumée. Pour supprimer l'affectation d'un produit à un bouton, appuyer sur le bouton dont la DEL est allumée jusqu'à ce que celle-ci s'éteigne.
15. Pour programmer un autre produit, appuyer sur le bouton  ; « SELECT PRODUCT » s'affiche. Continuer en passant à l'étape 3 ci-dessus.
16. Appuyer 3 fois sur le bouton  pour mettre fin à la programmation.



# 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.

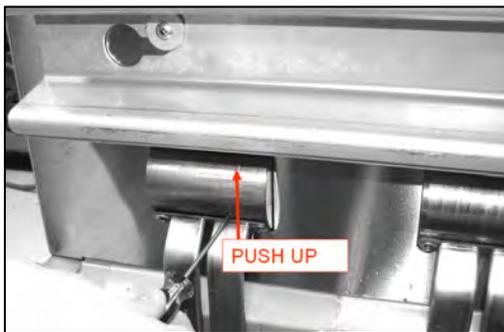
**"CHECK PAN"** = Filter pan is not locked in place.

**"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**

# Guide McDonald's des alarmes

**ERREUR DE FILTRAGE « IS POT FILLED »** = Pendant le filtrage intermittent automatique, « IS POT FILLED? » (bac plein?) peut s'afficher. Si le bac est plein, appuyer sur le bouton √ pour reprendre le fonctionnement normal. Sinon, appuyer sur le bouton X pour répondre « NO » ; « FILL POT FROM DRN PAN » (remplir bac depuis bac vidange) s'affiche. Suivre les messages-guides.

Remarque : pour éviter de recevoir ce message, s'assurer que le bac de filtre est nettoyé au moins une fois par jour, que le tampon de filtre est changé, que le bidon en boîte est plein et que les joints toriques sont en bon état.

« **CHECK PAN** » = Le bac de filtrage n'est pas verrouillé en place.

« **CHANGE FILTER PAD** » = Le tampon de filtre n'a pas été remplacé au cours d'une période de 25 heures.

**FRITEUSES ÉLECTRIQUES SEULEMENT! « E-31 » HEATING ELEMENTS ARE UP** = Les éléments chauffants ont été relevés lors du filtrage de maintien. Abaisser les éléments chauffants.

**FRITEUSES ÉLECTRIQUES. ELECTRIC FRYERS. « E-10 » HI LIMIT TRIPPED** = Laisser les éléments chauffants refroidir et réinitialiser l'interrupteur limiteur en enfonçant doucement un petit tournevis ou une clé hexagonale dans le trou de l'articulation de l'élément chauffant ; si l'interrupteur limiteur ne se réinitialise pas, faire appel à un technicien d'entretien. Voir la photo FRITEUSES ÉLECTRIQUES ci-dessous.

**FRITEUSES À GAZ. « E-10 » HI LIMIT TRIPPED** = Laisser la friteuse refroidir et réinitialiser l'interrupteur limiteur en appuyant sur le bouton rouge qui se trouve en dessous du côté droit des commandes; s'il ne se réinitialise pas, faire appel à un technicien d'entretien. Voir la photo FRITEUSES À GAZ ci-dessous.



**FRITEUSES ÉLECTRIQUES**



**FRITEUSES À GAZ**

**FRITEUSES À GAZ SEULEMENT! « E-20 » « NO DRAFT » « CHECK HOOD »** = Vérifier l'évacuation et la hotte de la friteuse pour voir si elles sont obstruées ; faire vérifier l'interrupteur à vide

**FRYER ON BUT NOT HEATING** = Bac débranché ou disjoncteur déclenché

**Ligne directe d'assistance technique Henny Penny :**  
**1-800-417-8405**  
**ou 937-456-8405**