



# 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  $\checkmark$  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.

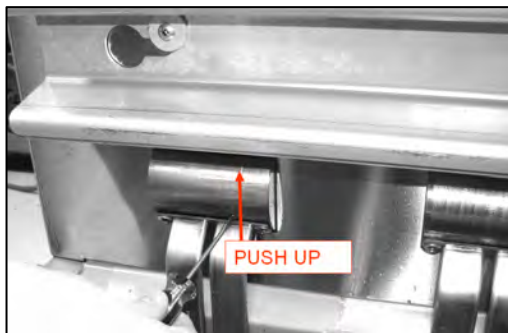
**"CHECK PAN"** = Filter pan is not locked in place.

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

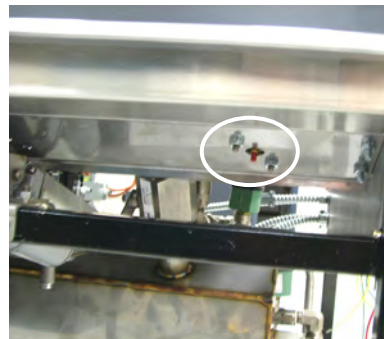
**ELECTRIC FRYERS ONLY! "E-31" HEATING ELEMENTS ARE UP** = Heating elements have been left up during maintenance filter. Lower heating elements.

**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 – 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”; o visor apresenta a mensagem “FILL POT FROM DRN PAN” (ENCHER CUBA A PARTIR DO TABULEIRO DE DRENAGEM).

“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.

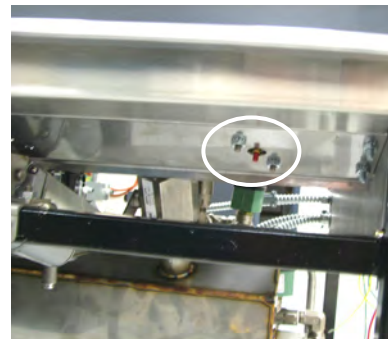
**APENAS APLICÁVEL A FRITADEIRAS ELÉCTRICAS! “E-31” HEATING ELEMENTS ARE UP (RESISTÊNCIAS DE AQUECIMENTO LEVANTADAS)** = As resistências de aquecimento foram deixadas levantadas durante a manutenção do filtro. Baixar as resistências de aquecimento.

**FRITADEIRAS ELÉCTRICAS. “E-10” HI LIMIT TRIPPED (ALARME ALTO ACCIONADO)** = Deixar arrefecer as resistências de aquecimento e reactivar o alarme alto, com uma chave de fendas pequena ou uma chave Allen, introduzindo-a com cuidado no furo da dobradiça da resistência de aquecimento; se o alarme alto não se reactivar, contactar a 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

Assistência Técnica Henny Penny (Estados Unidos):























1-800-417-8405

ou 1+937-456-8405

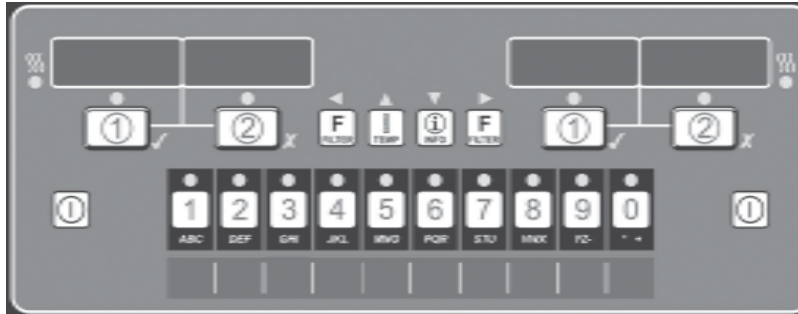




## Adding a New Product to the Menu



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.

## 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 segundas, 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.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.



# 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.
- Se se pretender efectuar a filtragem do óleo, premir o botão  para SIM; o visor apresenta a mensagem "DRAINING" (ÓLEO EM DRENAGEM); o óleo é então drenado da cuba. Para fritadeiras com aquecimento a gás, avançar para a operação 7.
- 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 "YES NO" (SIM NÃO). Premir o botão ; o visor apresenta a mensagem "FILLING" (ENCHIMENTO) e a cuba é então cheia de 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 “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.

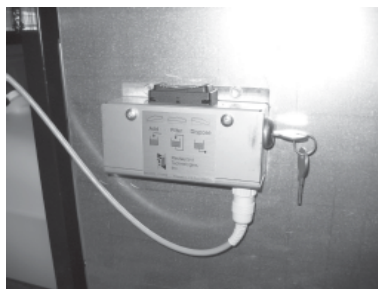
## MUDANÇA DA EMBALAGEM DE ÓLEO (*JUG IN BOX - JIB*)

1. O visor apresenta a mensagem “JIB IS LOW” (NÍVEL DE ÓLEO BAIXO NO JIB) e a luz amarela acende; a embalagem de óleo (JIB) deve ser substituída.
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 “JIB IS LOW” (NÍVEL DE ÓLEO BAIXO NO JIB) e a luz amarela acende; a embalagem de óleo (JIB) deve ser substituída.
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.

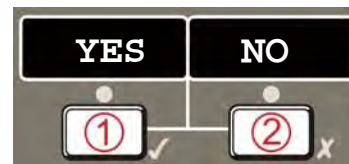
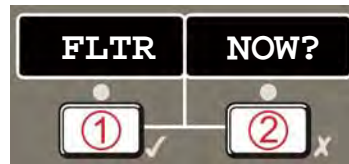




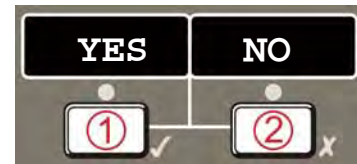
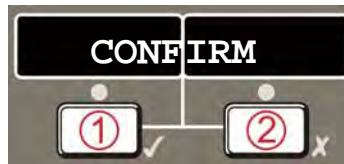
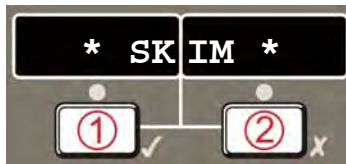
# AIF FILTERING

## (Automatic Intermittent Filter)

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



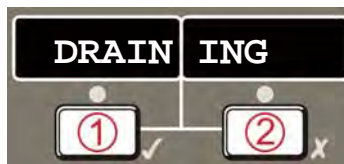
2. Press  $\checkmark$  button for YES and control shows \*SKIM\*, along with "CONFIRM", and then "YES NO".



### 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.

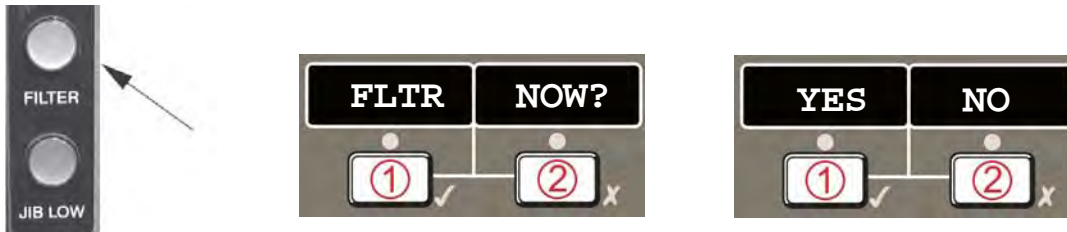
Any problems, refer to manual or contact Henny Penny Corp. 1-800-417-8405, or 937-456-8405.

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

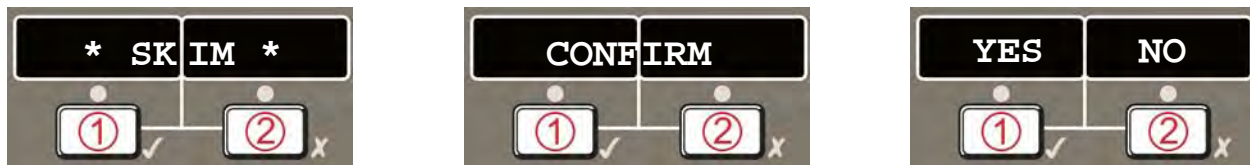
# FILTRAGEM AIF

## (Filtragem Intermitente Automática)

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



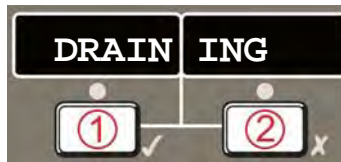
2. Premir o botão ✓ para SIM; o visor apresenta a mensagem \*SKIM\* (LIMPAR ÓLEO), juntamente com a mensagem “CONFIRM” (CONFIRMAR) e “YES NO” (SIM NÃO).



**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.