



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 Alarmveiledning

FILTERFEIL ER "IS POT FILLED" ("Er gryten fylt?") = Under AIF-prosedyren kan displayet vise "IS POT FILLED? Hvis fatet er fullt, trykk knappen √ for å gjenoppta normal drift. Hvis fatet ikke er fullt, trykk knappen X for "NO" (Nei) og displayet viser "FILL POT FROM DRN PAN" (Fyll gryten fra dreinsbrett). Følg klarmeldingene.

Merknad: For å unngå å få denne meldingen sørg for at filterbrettet i det minste rengjøres daglig, filterputen er byttet, sørg for at JIB-kannen er full og at O-ringene er i god stand.

"CHECK PAN" (Sjekk brett) = Filterbrettet er ikke låst på plass.

"CHANGE FILTER PAD" (Bytt filterpute) = Filterputen har ikke blitt byttet i løpet av en 25. timers periode.

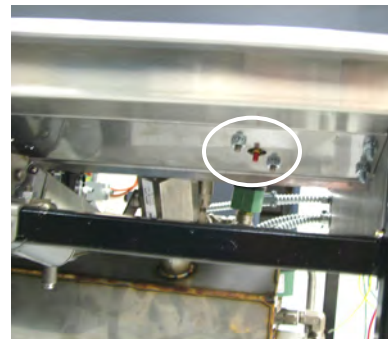
BARE ELEKTRISKE FRITYRER! "E-31" HEATING ELEMENTS ARE UP ("E-31" varmeelementer er oppe) = Varmeelementene ble hengende oppe under vedlikeholdsfilteret. Senk varmeelementene.

BARE ELEKTRISKE FRITYRER: "E-10" HI LIMIT TRIPPED = ("E-10" høy begrensning utkople) = La varmeelementene avkjøle og nullstill den høye begrensningen ved hjelp av en liten skrutrekker eller Allen-nøkkel og skyv den forsiktig inn i hullet i varmeelementets hengsel; hvis høy begrensning ikke lar seg nullstille ring for service. Se bildet **ELEKTRISKE FRITYRER** nedenfor.

ELEKTRISKE FRITYRER. "E-10" "HI LIMIT TRIPPED" (Høy begrensning utkople) = La varmeelementene avkjøle i 15-20 minutter og nullstill høy begrensning ved å trykke ned og slippe hevet side på bryteren til fatet som ikke er i drift. Bryterne er plassert bak høyre dør ved siden av JIB. Hvis høy begrensning ikke lar seg nullstille, ring etter servicetjeneste. Se bildet med **ELEKTRISKE FRITYRER** nedenfor.



ELEKTRISKE FRITYRER.



GASSFRITYRER.

BARE GASSFRITYRER! "E-20" "NO DRAFT" "CHECK HOOD" = (E-20) "intet trekk" "sjekk avtrekkshette") = Sjekk frytrens trekkanal og hettesystem for tilstopping; sjekk vakuumbryteren

FRITYREN ER PÅ MEN VARMER IKKE = Fat frakoblet eller strømbryter slått av

Henny Penny-hotline for teknisk støtte:























1-800-417-8405

eller 937-456-8405

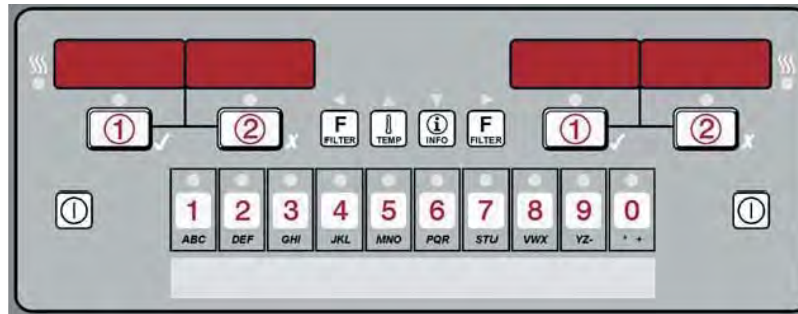
























To Add or Change a Menu Item



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.

Tilføye et nytt produkt på menyen














1. Trykk og hold knappene  og  til LEVEL - 1 (Nivå - 1) vises på displayet, fulgt av ENTER CODE (Legg in kode).
2. Legg inn kode 1, 2, 3, 4. "PRODUCT" (Produkt) og "SELECTN" (Velging) vises på displayene.
3. Trykk knappen  og 'SELECT PRODUCT' (Velg produkt) og "-P 1-" vises på displayene.
4. Knappene  og  ruller gjennom de 40 produktene, eller trykk ønsket produktknapp.
5. Trykk knappen  og produktet vises i venstre display og "MODIFY" (Endre) og "YES NO" (Ja Nei) vises i høyre display. Trykk knappen  for å bytte dette produktet, eller trykk knappen  for å velge et annet produkt.
6. Hvis knappen  ble trykket, bruk produktknappene for å legge inn produktnavnet. Etter at ønsket bokstav vises på displayet, trykk knappen  for å fortsette til neste bokstav.
7. Etter at navnet er ferdigskrevet, trykk knappen  og "COOK TIME" (Koketid) vises på displayet. Bruk produktknappene til å endre tiden i minutter og sekunder til et maksimum på 59:59.
8. Trykk knappen  og "TEMP" vises på displayet. Trykk produktknappene for å endre temperaturen. Temperaturens verdidiområde er 88 °C (190 °F) til 193 °C (380 °F).
9. Trykk knappen  og "COOK ID" (Koke-ID) vises på displayet. Legg inn forkortet produktnavn (f.eks. NUG).
10. Trykk knappen  og "DUTY 1" (Drift 1) vises på displayet. Trykk produktknappene for å sette på en alarm.
11. Trykk knappen  og "DUTY 2" (Drift 2) vises på displayet og en ny alarm kan programmeres.
12. Trykk knappen  og QUAL TMR (Kvalitetstidsur) vises på displayet. Trykk produktknappene for å innstille holdetid.
13. Trykk knappen  og "AIF DISABLE" (Deaktiver AIF) og "YES" (Ja) eller "NO" (Nei) vises på displayet. Med knappene  og  bytt displayet til "YES" (Ja) hvis dette produktet ikke skal inkluderes i den automatiske intermitterende filtreringsfunksjonen, eller "NO" (Nei) hvis det skal inkluderes.
14. Trykk knappen  og "ASSIGN BTN" (Tildel knapp) vises på displayet sammen med produkt (f.eks. NUGGETS). Hvis dette produktet allerede er tildelt en produktknapp, vil tilsvarende LED-lys lyse. For å tildele andre produktknapper til dette produktet, trykk og hold produktknappen i 3 sekunder og LED-lyset fortsetter å lyse. For å fjerne et produkt fra en knapp, trykk og hold produktknappen med et opplyst LED-lys og LED-lyset slukner.
15. For å programmere et annet produkt, trykk knappen  og 'SELECT PRODUCT' (Velg produkt) vises på displayet. Fortsett med trinn 3 ovenfor.
16. Trykk knappen  3 ganger for å avslutte programmeringen.



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.

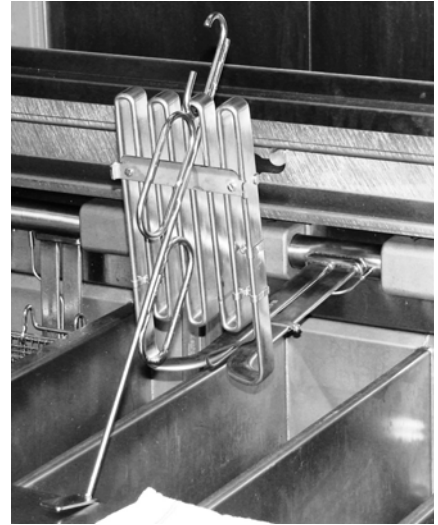


Figure 1

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.














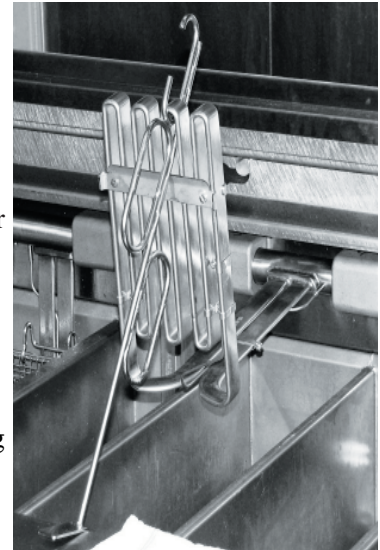


VEDLIKEHOLDSFILTER

(Manuelt filter etter dagens avslutning)



- Ha på verneutstyr:** Bruk alt McDonald's-godkjent sikkerhetsutstyr, innbefattet forkle, ansiktsvern og hansker. Glovarm olje kan forårsake alvorlig forbrenning.
- Trykk og hold  (på en av sidene) til displayet viser 1.AUTO FILTER?.
- Trykk og slipp  og displayet viser 2.MAINT FILTER? (Vedlikeholdsfilter?). Trykk knappen  og displayet viser "PUT ON *PPE* (Sett på PPE), etterfulgt av CONFIRM? (Bekreft?) og YES NO (Ja Nei).
- Trykk  og displayet viser DRAINING (Drenering) og oljen drenerer fra fatet, **eller** trykk knappen **X** for NO (Nei) og kontrollene vender til normal drift. Gassenheter, fortsett til trinn 6.
- Kun elektriske enheter.** Bruk løfteverktøyet og løft det hengslete elementet for å rengjøre fatbunnen. Pass på at lyspæren for høy begrensning ikke skades. Figur 1.
- Bruk skureverktøyet, en nylon-skurepute, og en liten mengde McD-rensemiddel for frityrer for å rengjøre fatets innside. Pass på at du ikke skader følesensorene.
- Etter at fatet er rengjort viser displayet SCRUB VAT COMPLETE? (Skrubbing av fatet fullført?) og YES NO (Ja Nei). Trykk  og displayet viser WASH VAT? (Vaske fat?) og YES NO (Ja Nei).
- Senk elementene (bare elektriske enheter) og trykk  og displayet viser WASHING (Vasking). Etter fullført vaskesyklus, viser displayet WASH AGAIN? (Vaske på nytt?) og YES NO (Ja Nei).
- Trykk  hvis det trengs enda en vask, ellers trykk knappen **X** for NO (Nei) og displayet viser RINSING (Skylling). Når skyllingen er fullført viser displayet RINSE AGAIN? (Skylle på nytt?) og YES NO (Ja Nei).
- Trykk  hvis det trengs enda en skylling, ellers trykk knappen **X** for NO (Nei) og displayet viser POLISH (Polering).
- Trykk knappen  og oljen "polerer" og displayet viser 5:00, etterfulgt av STOP POLISH (Stopp polering). Hvis ønsket, trykk knappen **X** for STOP for å stoppe poleringen, ellers poleres oljen i 5 minutter.
- Displayet viser FILL VAT? (Fylle fat?) og YES (Ja). Trykk  og displayet viser FILLING (Fylling) og frityrfatet fylles med olje.
- Etter at den er full viser displayet IS POT FILLED? (Er gryten full?) og YES NO (Ja Nei). Trykk  og frityren vender tilbake til normal drift.



Figur 1.

Filterputen eller papiret må byttes daglig!

Dersom det oppstår problemer, les håndboken eller ta kontakt med Henny Penny Corp. 1-800-417-8405, eller 937-456-8405.

NOTICE
MERKNAD

Disse anvisningene er ment som veiledninger, ikke fullstendige driftsanvisninger. Les og forstå hele operatørhåndboken som følger med hver enhet.





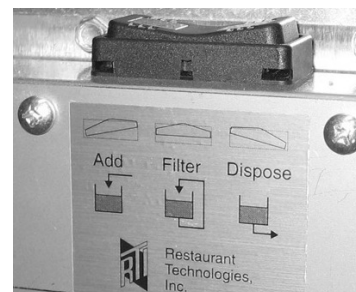
CHANGING THE JUG IN BOX (JIB)

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.





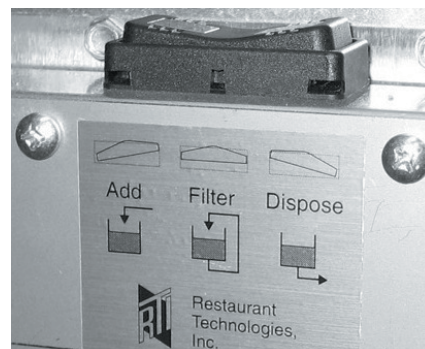
BYTTE JUG-IN-BOX (JIB) (Kanne-i-boks – JIB-kanne)

1. Displayet viser “CHECK JIB” (Sjekk JIB) og det gule lyset tennes, bytt JIB.
2. Åpne høyre dør og skyv JIB-kannen fra hyllen. Dra av topplokket og hell gjenværende olje i fatene i like mengder.
3. Klargjør ny kanne for å tilpasse røret og sett røret i den nye kannen. Skyv deretter den nye kannen i posisjon under frityren.



FYLLE JIB-KANNEN (JUG IN BOX - JIB) PÅ FRITYRER MED BULKSYSTEM (RTI)

1. Displayet viser “CHECK JIB” (Sjekk JIB) og det gule lyset tennes, fyll JIB.
2. Åpne døren med RTI-bryteren.
3. Trykk og hold ADD (påfyll)-siden på RTI-bryteren for påfyll av olje i JIB-kannen.



Dersom det oppstår problemer, les håndboken eller ta kontakt med Henny Penny Corp. 1-800-417-8405, eller 937-456-8405.

NOTICE
MERKNAD

Disse anvisningene er ment som veiledninger, ikke fullstendige driftsanvisninger. Les og forstå hele operatørhåndboken som følger med hver enhet.

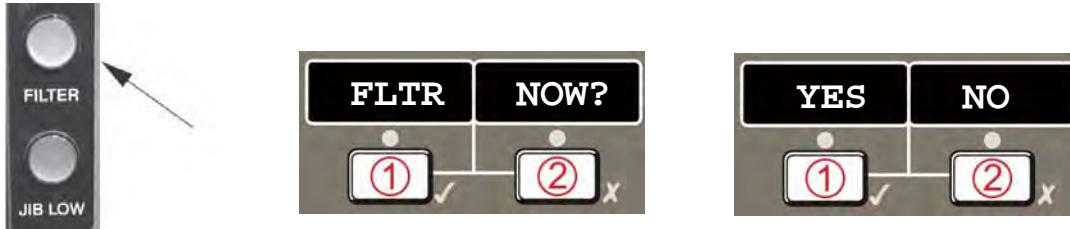




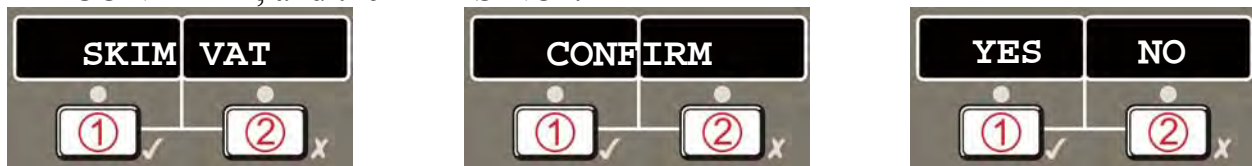
AIF FILTERING

(Automatic Intermittent Filter)

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



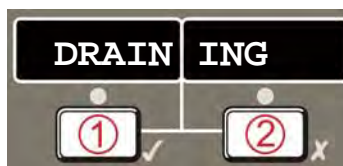
2. Press \checkmark button for YES and control shows “SKIM VAT”, followed by “CONFIRM”, and then “YES NO”.



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.

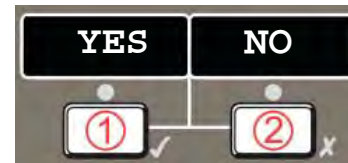
Any problems, refer to manual or contact Henny Penny Corp. 1-800-417-8405, or 937-456-8405.

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

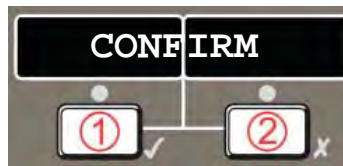
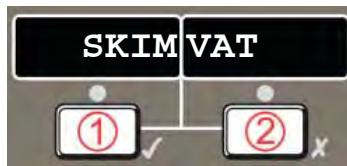
AIF-FILTRERING

(Automatisk intermitterende filter)

1. Det blå lyset lyser og kontrollen viser FLTR NOW? (Filter nå?), sammen med YES NO (Ja Nei)



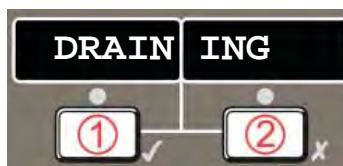
2. Trykk knappen \checkmark for YES (Ja) og kontrollen viser "SKIM VAT" (Skum av fatet) etterfulgt av "CONFIRM" (Bekreft).



NOTICE MERKNAD

Trykk knappen X og AIF annulleres. Det blå lyset slukner og kontrollene vender tilbake til normal drift. Kontrollene vil foreslå filtrering senere.

3. Hvis filtrering ønskes, trykk knappen \checkmark og displayet viser DRAINING (Drenering). Avløpet åpnes og oljen dreneres fra fatet.



4. Etter at frityren har fullført vaske- og fyllemodusene, vender kontrollene tilbake til normal drift.

Dersom det oppstår problemer, les håndboken eller ta kontakt med Henny Penny Corp. 1-800-417-8405, eller 937-456-8405.

NOTICE MERKNAD

Disse anvisningene er ment som veiledninger, ikke fullstendige driftsanvisninger. Les og forstå hele operatørhåndboken som følger med hver enhet.