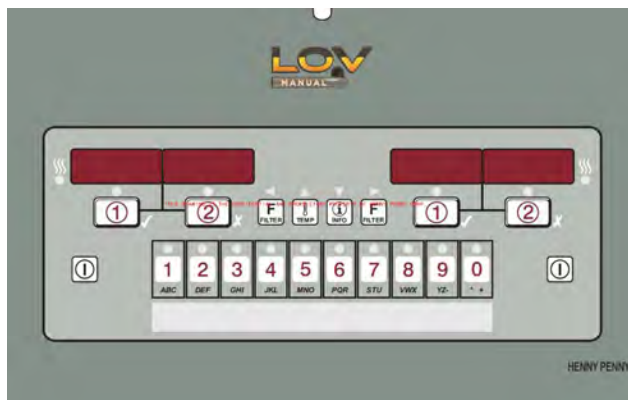









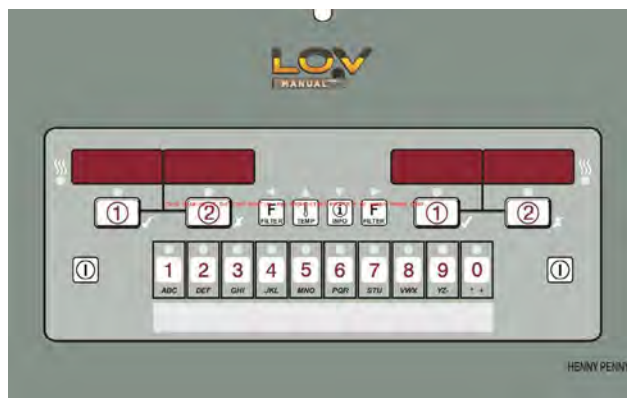











# Para añadir o modificar un elemento del menú



1. Mantenga los botones  e  pulsando al mismo tiempo hasta que aparezca LEVEL - 1 (nivel 1) en la pantalla. Suelta los botones.
2. La pantalla mostrará "NIVEL 1"(nivel 1) y "ENTER CODE" "introducir código". Introducir el código 1, 2, 3, 4. "PRODUCT" (producto) y "SELECTN" (selección) aparecerán en las pantallas.
3. Pulse el botón  y "SELECT PRODUCT" (seleccione el producto) y "FR FRIES" (papas fritas) o "NUGGETS" aparecerán en las pantallas.
4. Utilice los botones ◀ y ▶ para navegar entre los 40 productos o pulse el botón del producto deseado.
5. Pulse el botón , el producto se mostrará en la pantalla de la izquierda y "MODIFY?" (¿modificar?) y se mostrará "YES NO" (sí no) en la pantalla derecha.  
 
6. Si se pulsa el botón,  utilice los botones del producto para introducir el nombre del producto como si estuviera escribiendo en un teléfono móvil. Cuando aparezca la letra deseada en la pantalla, pulse el botón ▶ para pasar a la siguiente letra.
7. Cuando haya introducido el nombre completo, pulse el botón ▼ y en la pantalla aparecerá "COOK TIME" (tiempo de cocción). Utilice los botones del producto para cambiar la hora, en minutos y segundos, hasta un máximo de 59:59.
8. Pulse el botón ▼ y en la pantalla aparecerá "TEMP" (temperatura). Pulse los botones del producto para cambiar la temperatura. El rango de temperatura es de 88°C (190°F) a 193°C (380°F).
9. Pulse el botón ▼ y en la pantalla aparecerá "COOK ID"(ID de cocción). Introduzca el nombre abreviado del producto (por ejemplo.: NUG)
10. Pulse el botón ▼ y en la pantalla aparecerá "DUTY 1" (servicio 1). Pulse los botones del producto para establecer una alarma (por ejemplo.: 0:30 establece una alarma para 30 segundos después del inicio del ciclo de cocción).
11. Pulse el botón ▼ y en la pantalla aparecerá "DUTY 2" (servicio 2) y se podrá programar una segunda alarma.
12. Pulse el botón ▼ y en la pantalla aparecerá "QUAL TMR" (temporizador de calidad). Pulse los botones del producto para establecer un tiempo de retardo.
13. Pulse el botón ▼ hasta que aparezca "AIF DISABLE" (desactivar AIF) en la pantalla junto con "YES" (sí) o "NO" (no). Con los botones ◀ y ▶, cambie la indicación a "SÍ" (sí) si el producto no tiene que incluirse en la operación de filtrado intermitente o "NO" (no) si lo hace.
14. Pulse el botón ▼ hasta que aparezca en la pantalla "ASSIGN BTN" (asignar botón) junto con el producto (por ejemplo: NUGGETS). Si el producto ya tiene asignado un botón de producto, el LED estará encendido. Para asignar otros botones de producto al producto específico, mantenga pulsado el botón de producto durante 3 segundos y el LED permanecerá encendido. Para retirar un producto de un botón, mantenga pulsado el botón del producto con el LED encendido y el LED se apagará.
15. Para la programación de otro producto, pulse el botón  y en la pantalla aparecerá "SELECT PRODUCT" (seleccionar producto). Proceda con el paso 3 anterior.
16. Pulse el botón  3 veces para finalizar la programación.

# To Add or Change a Menu Item



1. Press and hold  and  buttons at same time 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. The ◀ 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.



**EL ACEITE CALIENTE PROVOCA QUEMADURAS GRAVES.**



**“E-31” “HEATING ELEMENTS ARE UP”** (hay elementos de calefacción elevados) = Las placas se elevaron durante el mantenimiento del filtro y no se bajaron. Bajar las placas calefactoras.

**“E-10” “HI LIMIT TRIPPED”** (límite máximo activado) = Deje que la freidora se enfríe de 15 a 20 minutos y restablezca el límite máximo pulsando y soltando el lado elevado de la llave del depósito que no está funcionando; hay una única llave de restablecimiento detrás de la puerta de cada depósito. Si no se restablece el límite máximo, llame a un técnico.



**“E-15” “DRAIN IS OPEN”** (desagüe abierto) = Compruebe que la palanca de desagüe está completamente cerrada.

**FRYER ON BUT NOT HEATING O “E-22” “NO HEAT”** (freidora encendida, pero no calienta; o E-22 - no calienta) = Tanque desconectado o disyuntor apagado

---

Si hay algún problema, consulte el manual o póngase en contacto con Henny Penny Corp. 1-800-417-8405 o 937-456-8405 (ambos en Estados Unidos)


Estas instrucciones son sólo orientativas, no son un manual de instrucciones completo. Lea y comprenda completamente el manual del operador suministrado con cada unidad.



# McDonald's Alert Guide



**HOT OIL WILL CAUSE SEVERE BURNS.**

**FILTER ERROR “IS POT FILLED?”** = During the filtering 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, close drain valve and open fill valve and press the Filter Button to pump the oil from the pan back into the vat.

**“E-31” “HEATING ELEMENTS ARE UP”** = Heating elements have been left up during maintenance filter. Lower heating elements.

**“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.



**“E-15” “DRAIN IS OPEN”** = Make sure drain handle is completely closed.

**FRYER ON BUT NOT HEATING OR “E-22” “NO HEAT”** = Vat unplugged or circuit breaker off

---

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

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

# RUTINA DE FILTRADO



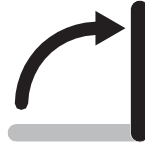
**EL ACEITE CALIENTE PROVOCA QUEMADURAS GRAVES.**

**Usar equipo de protección:** sólo usar el equipo de seguridad aprobado por McDonald's, incluyendo el delantal, la careta y los guantes.

1. El aceite debe estar caliente (temperatura de cocción). Pulse el botón TEMP para confirmar la temperatura.



2. Gire la palanca negra de limpieza a la posición de filtrado (cerrada) y compruebe que la bandeja está colocada.



Presione para que la pantalla muestre "OFF".



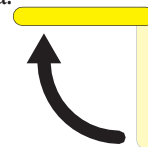
4. Gire la palanca roja de vaciado para abrir el desagüe.



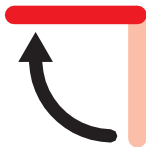
5. Después de drenar el aceite, limpie el depósito.



6. Gire la palanca amarilla de retorno a la posición de abierto para encender la bomba.



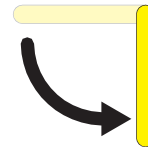
7. Cierre la palanca roja de drenaje.



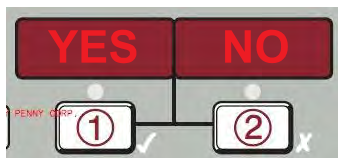
8. Presione para encender la pantalla.



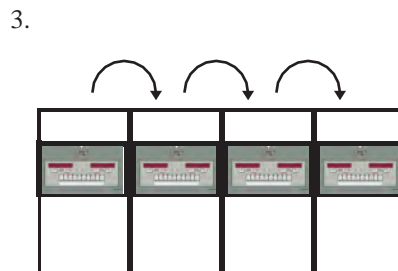
9. Cuando el depósito esté lleno, deje que el aceite burbujee durante 15 segundos y, a continuación, gire la palanca amarilla de retorno a la posición cerrada para detener la bomba.



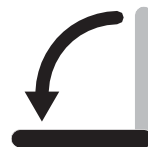
10. "IS POT FILLED" "YES NO" (¿el depósito está lleno? sí no) aparecerá en la pantalla. Compruebe que el depósito está lleno y pulse .



11. A partir del paso 2, repita los pasos anteriores para cada tanque.



**IMPORTANTE:** Una vez filtrado el último tanque, gire la palanca de limpieza a la posición COOK (abierta).



Si hay algún problema, consulte el manual o póngase en contacto con Henny Penny Corp. 1-800-417-8405 o 937-456-8405 (ambos en Estados Unidos)

Estas instrucciones son sólo orientativas, no son un manual de instrucciones completo. Lea y comprende completamente el manual del operador suministrado con cada unidad.

# FILTER ROUTINE



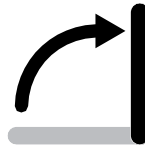
**Hot oil Will cause severe burns.**


**Put on protective gear:** Use all McDonald's approved safety equipment including, apron, face shield and gloves.

1. Oil must be hot (cooking temperature). Press the TEMP button to confirm the temperature.



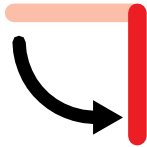
2. Turn black purge handle to FILTER (CLOSE) position, and make sure filter pan is in place.



3. Press  so the display reads "OFF".



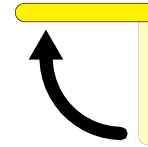
4. Turn red drain handle to open drain.



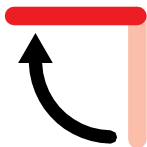
5. Once oil is drained, clean vat.




6. Turn yellow return handle to open position to start pump.



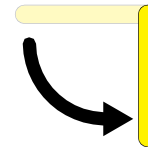
7. Close red drain handle.




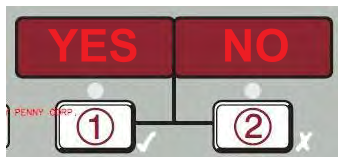
8. Press  to turn the display ON.



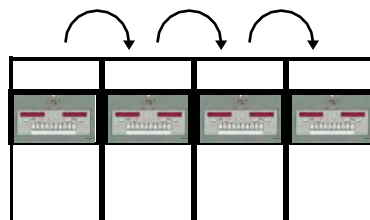
9. Once vat is full, let oil bubble for 15seconds and then turn yellow return handle to closed position to stop pump.



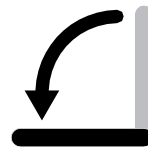
10. "IS POT FILLED" "YES NO" shows in display. Confirm vat is full and press .



11. Starting with step 2, repeat above steps to filter each vat.



- iMPortant:** Once last vat is filtered, turn purge handle to COOK (OPEN) position.



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

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