


ROTINA DE FILTRAGEM



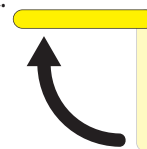
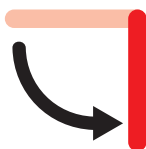
O ÓLEO QUENTE PROVOCA QUEIMADURAS GRAVES.


Vista os equipamentos de proteção: use apenas equipamentos de segurança aprovados pelo McDonald's, incluindo avental, protetor facial e luvas.

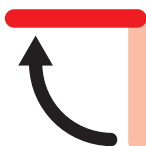
- O óleo deve estar quente (temperatura de cozimento). Pressione o botão TEMP para confirmar a temperatura.
- Gire a alavanca preta de limpeza para a posição de filtragem (fechada) e verifique se a bandeja está no lugar.
- Pressione  para que o visor exiba "OFF".




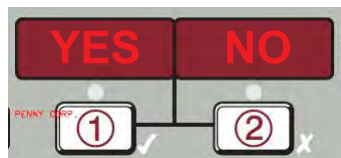
- Gire a alavanca vermelha do dreno para abrir o dreno.
- Depois que o óleo for drenado, limpe o tanque.
- Gire a alavanca amarela de retorno para a posição aberta para ligar a bomba.



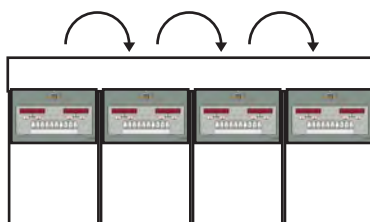
- Feche a alavanca vermelha de drenagem.
- Pressione  para ligar o visor.
- Quando o tanque estiver cheio, deixe o óleo borbulhar por 15 segundos e então gire a alavanca amarela de retorno para a posição fechada para parar a bomba.



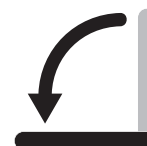
- "IS POT FILLED" "YES NO" (o tanque está cheio? sim não) será exibido no visor. Verifique se o tanque está cheio e pressione .



- Começando na etapa 2, repita as etapas acima para cada tanque.



IMPORTANTE: Depois que o último tanque for filtrado, gire a alavanca de limpeza para a posição COOK (aberta).



Se houver algum problema, consulte o manual ou entre em contato com a Henny Penny Corp. 1-800-417-8405 ou 937-456-8405 (ambos nos EUA)

Estas instruções são apenas diretrizes, e não instruções de operação completas. Leia e compreenda totalmente o manual do operador fornecido com cada unidade.

FILTER ROUTINE

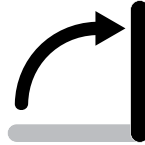
DANGER HOT OIL WILL CAUSE SEVERE BURNS.
BURN RISK

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

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



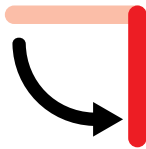
- Turn black purge handle to FILTER (CLOSE) position, and make sure filter pan is in place.



- Press [OFF] so the display reads "OFF".



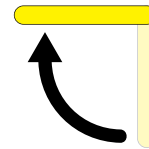
- Turn red drain handle to open drain.



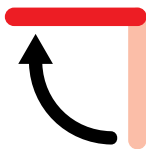
- Once oil is drained, clean vat.



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



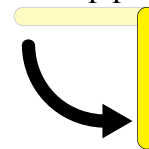
- Close red drain handle.



- Press [ON] to turn the display ON.



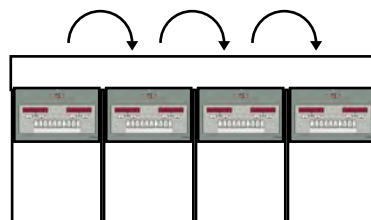
- Once vat is full, let oil bubble for 15seconds and then turn yellow return handle to closed position to stop pump.



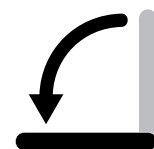
- "IS POT FILLED" "YES NO" shows in display. Confirm vat is full and press [1].



- 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.



Guia de alerta do McDonald's



O ÓLEO QUENTE PROVOCA QUEIMADURAS GRAVES.

ERRO DE FILTRAGEM “IS POT FILLED?” (o tanque está cheio?) = Durante o procedimento de filtragem, o visor pode exibir “IS POT FILLED?”. Se o tanque estiver cheio, pressione o botão  para retomar a operação normal. Se o tanque não estiver cheio, feche a válvula de drenagem, abra a válvula de abastecimento e pressione o botão Filter para bombear o óleo da bandeja para o tanque.

“E-31” “HEATING ELEMENTS ARE UP” (há elementos de aquecimento elevados) = Elementos de aquecimento foram elevados durante a manutenção do filtro e não foram abaixados. Abaixar os elementos de aquecimento.

“E-10” “HI LIMIT TRIPPED” (limite máximo disparado) = Deixe a fritadeira esfriar por 15 a 20 minutos e restabeleça o limite máximo pressionando e liberando o lado elevado da chave do tanque que não está operando; há uma única chave de restabelecimento atrás da porta de cada reservatório. Se o limite máximo não for restabelecido, chame um técnico.



“E-15” “DRAIN IS OPEN” (dreno aberto) = Verifique se a alavanca de drenagem está completamente fechada.

FRYER ON BUT NOT HEATING OR “E-22” “NO HEAT” (fritadeira ligada, mas sem aquecer; ou E-22 - sem aquecimento) = Tanque desconectado ou disjuntor desligado

Se houver algum problema, consulte o manual ou entre em contato com a Henny Penny Corp. 1-800-417-8405 ou 937-456-8405 (ambos nos EUA)


Estas instruções são apenas diretrizes, e não instruções de operação completas. Leia e compreenda totalmente o manual do operador fornecido com cada unidade.



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.



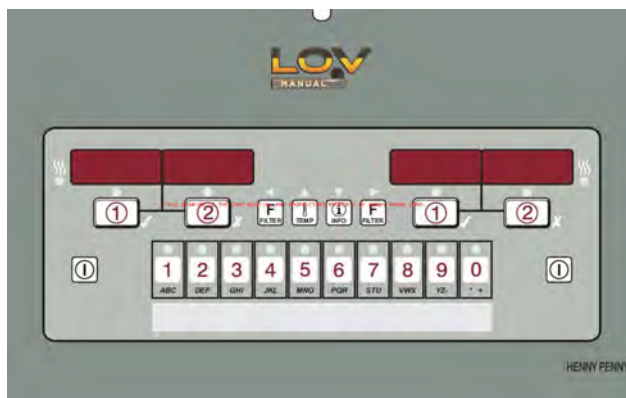
“E-15” “DRAIN IS OPEN” = Make sure drain handle is completely closed.










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.

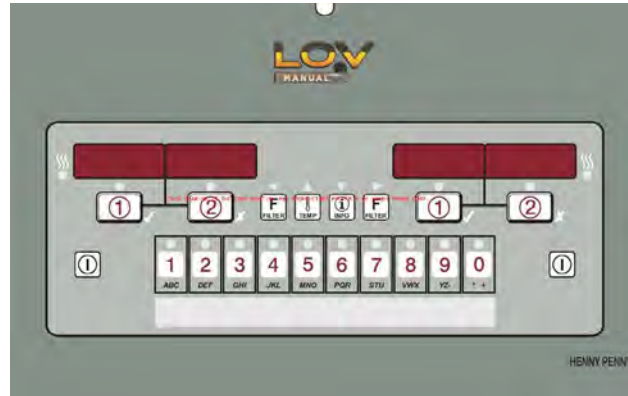
These instructions are meant to be guidelines, not complete operating instructions. Read and understand the complete operator's manual supplied with each unit.










Para adicionar ou alterar um item do menu



1. Mantenha os botões  e  pressionados ao mesmo tempo até que LEVEL - 1 (nível 1) seja exibido no visor. Libere os botões.
2. O visor exibirá “LEVEL 1” (nível 1) e “ENTER CODE” (inserir código). Insira o código 1, 2, 3, 4. “PRODUCT” (produto) e “SELECTN” (seleção) serão exibidos nos visores.
3. Pressione o botão  e “SELECT PRODUCT” (selecionar produto) e “FR FRIES” (fritas) ou “NUGGETS” serão exibidos nos visores.
4. Use os botões ◀ e ▶ para navegar entre os 40 produtos ou pressione o botão do produto desejado.
5. Pressione o botão , o produto será exibido no visor esquerdo e “MODIFY?” (alterar?) e “YES NO” (sim não) serão exibidos no visor direito.
Pressione o botão  para alterar esse produto ou o botão  para escolher outro produto.
6. Se o botão  for pressionado, use os botões de produtos para inserir o nome do produto como se estivesse digitando em um celular. Quando a letra desejada for exibida no visor, pressione o botão ▶ para prosseguir para a próxima letra.
7. Quando inserir o nome completo, pressione o botão ▼ e “COOK TIME” (tempo de cozimento) será exibido no visor. Use os botões de produtos para alterar o tempo, em minutos e segundos, até um máximo de 59:59.
8. Pressione o botão ▼ e “TEMP” (temperatura) será exibido no visor. Pressione os botões de produtos para alterar a temperatura. O intervalo de temperatura é de 190°F (88°C) a 380°F (193°C).
9. Pressione o botão ▼ e “COOK ID” (ID do cozimento) será exibido no visor. Insira o nome abreviado do produto (por ex.: NUG)
10. Pressione o botão ▼ e “DUTY 1” (serviço 1) será exibido no visor. Pressione os botões de produtos para ajustar um alarme (por ex.: 0:30 ajusta um alarme para 30 segundos depois do início do ciclo de cozimento).
11. Pressione o botão ▼ e “DUTY 2” (serviço 2) será exibido no visor e um segundo alarme poderá ser programado.
12. Pressione o botão ▼ e “QUAL TMR” (temporizador de qualidade) será exibido no visor. Pressione os botões de produtos para ajustar um tempo de espera.
13. Pressione o botão ▼ até que “AIF DISABLE” (desativar AIF) seja exibido no visor junto com “YES” (sim) ou “NO” (não). Usando os botões ◀ e ▶, mude o visor para “YES” (sim) se o produto não tiver que ser incluído na operação de filtragem intermitente ou “NO” (não) se ele tiver.
14. Pressione o botão ▼ até que “ASSIGN BTN” (atribuir botão) seja exibido no visor junto com o produto (por ex.: NUGGETS). Se o produto já tiver um botão de produto atribuído a ele, o LED estará aceso. Para atribuir outros botões de produtos ao produto específico, mantenha o botão de produto pressionado durante 3 segundos e o LED permanecerá aceso. Para remover um produto de um botão, mantenha o botão do produto com o LED aceso pressionado e o LED se apagará.
15. Para programar outro produto, pressione o botão  e “SELECT PRODUCT” (selecionar produto) será exibido no visor. Prossiga com a etapa 3 acima.
16. Pressione o botão  3 vezes para encerrar a programação.

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.