



*your source for **ventless** kitchen solutions*

AUTOFRY Operator's Manual

Model MTI-10X/XL/XL-3



AUTOFRY
A Patented Product of

Motion Technology, Inc.
1 Bonazzoli Ave
Hudson, MA. 01749
Tel.: 800-348-2976
508-460-9800
Fax: 508-393-5750

AutoFry
MTI-10X / XL / XL-3 Operator's Manual

TABLE OF CONTENTS

| | |
|---|------------------------------|
| SPECIFICATIONS | 2 |
| WARRANTY INFORMATION | 3 |
| GENERAL INFORMATION | 4 |
| SAFETY SYMBOLS | 4 |
| PREPARE ELECTRICAL SERVICE | 5 |
| PREPARE COUNTERTOP | 5 |
| AUTOFRY INSTALLATION | 6 |
| LEG INSTALLATION | 7 |
| INITIAL CLEANING | 7 |
| INSTALL CHARCOAL FILTER | 8 |
| INSTALL OIL POT | 8 |
| INSTALL HEATER BOX & DEFLECTOR | 9 |
| INSTALL FOOD EXIT CHUTE | 9 |
| ADD LIQUID SHORTENING | 10 |
| INSTALL TEFLON COOK BASKET | 10 |
| POWER | 10 |
| STARTING THE AUTOFRY | 11 |
| COOKING | 11-13 |
| DURING COOKING | 12-13 |
| AUTOFRY SHUT OFF | 13 |
| THE STANDBY BUTTON | 14 |
| REPEAT & MAXIMUM COOK TIME | 14 |
| PRESET PROGRAMMING | 15-16 |
| TIME / TEMP COMPENSATION & SHAKE FEATURE | 16 |
| BOIL OUT & CLEAN MODES | 17 |
| COOKING STATISTICS / ALARM LOG | 18 |
| FILTER LIFE / SYSTEM INFORMATION | 19 |
| FIRE SYSTEM INSPECTIONS | 20 |
| RECOMMENDED CLEANING SCHEDULE | 17 |
| DAILY CLEANING | 17 |
| WEEKLY CLEANING | 18 |
| QUARTERLY CLEANING | 18 |
| CHARCOAL FILTER | 19 |
| SEMI-ANNUAL CLEANING & MAINTENANCE | 19 |
| SAFETY SYSTEM TEST | 20 |
| COOKING OIL DISPOSAL | 20 |
| QUESTIONS & ANSWERS | 21 - 22 |
| ERROR CODES & TROUBLESHOOTING GUIDE | 23 - 26 |
| MAINTENANCE LOG | 27 - 29 |
| FRENCH | 34 - 66 |
| WIRING DIAGRAM | BACK PANEL OF AUTOFRY |

TABLE OF FIGURES

| | |
|---|----|
| FIGURE 1 – RESET HIGH LIMIT | 6 |
| FIGURE 2 – INSTALL LEGS..... | 7 |
| FIGURE 3A – REMOVE FOOD ENTRY CHUTE..... | 7 |
| FIGURE 3B – SEPARATE FOOD ENTRY CHUTE..... | 7 |
| FIGURE 4 – FILTER COVER PLATE..... | 8 |
| FIGURE 5 – FILTERS | 8 |
| FIGURE 6 – THERMOCOUPLE PLUG | 9 |
| FIGURE 7 – INSTALL HEATER BOX..... | 9 |
| FIGURE 8 – OIL POT & DEFLECTOR INSTALLED | 9 |
| FIGURE 9 – INSTALL FOOD EXIT CHUTE..... | 9 |
| FIGURE 10A – BASKET ROD & CAM | 10 |
| FIGURE 10B – BASKET ROD & RECEIVER CLIP..... | 10 |
| FIGURE 11 – COMPLETED BASKET INSTALLATION | 10 |
| FIGURE 12 – FUSIBLE LINK & CABLE | 21 |
| FIGURE 13A – REMOVABLE STACK COVER & FIRE DAMPER..... | 22 |
| FIGURE 13B – FAN SECTION..... | 22 |

Electrical Specifications:

240 ACV Dedicated Grounded Circuit

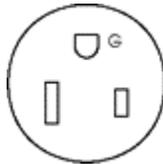
MTI-10X

5700 Watts, 1 Phase
23.75 Amps
NEMA 6-30 Plug
w/ 6FT Cord
UL, cUL, CE & NSF



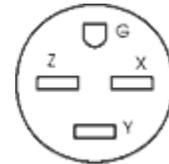
MTI-10XL

7200 Watts, 1 Phase
30 Amps
NEMA 6-50 Plug
w/ 6FT Cord
UL, cUL, CE & NSF



MTI-10XL-3

8500 Watts, 3 Phase
20.44 Amps
NEMA 15-30 Plug
w/ 6FT Cord
UL, cUL, CE & NSF



Physical Specifications:

Dimensions: Length = 25" x Width = 21" x Height = 28"

Clearances: Sides & Back = 0" – Top = 24" Minimum

Weight: 150 lbs.

Materials: 304 Stainless Steel

Shipping Dimensions: 32" x 32" x 32" - **Shipping Weight:** 210 lbs.

Motion Technology, Inc. supports the European Parliament Directive 2002/96/EC for recycling of waste electrical and electronic equipment (WEEE).

When your AUTOFRY has reached the end of its life DO NOT DISPOSE OF IT IN THE MUNICIPAL WASTE. Most of the materials used in its construction can be recycled. Return to your distributor for preparation and recycling.



Motion Technology, Inc.
Limited Warranty

Nature of Warranty

This equipment is warranted to be free of manufacturing defects in workmanship and materials of construction for one (1) full year beginning from the date of original retail purchase and subject to the limitations set forth below. The controls package consisting of the main circuit board and keypad are warranted for three (3) years (parts only, excludes labor). Any part found to be defective during the warranty period will be replaced with new or rebuilt replacement parts free of charge by Motion Technology, Inc. (MTI). Shipping charges are the responsibility of the purchaser. Service labor is included for a period of one (1) full year beginning from the date of original retail purchase when performed by an authorized MTI service company or designated agent based on straight time rates for work performed during normal working hours. This labor coverage is limited to a fifty (50) mile radius (each way) and/or 1-hour travel time to a customer's location. Any and all other service travel charges will be the responsibility of the customer.

Scope of Warranty

This warranty is extended to the original purchaser for products purchased and retained in the 50 states of the U.S.A. and District of Columbia. This warranty shall not be effective unless the equipment was purchased from a dealer or other person authorized by MTI to sell its equipment and it is not transferable.

Exclusions from Coverage

This warranty does not cover any damage to the equipment resulting from accident, misuse, abuse or negligence, failure to follow operating, cleaning and periodic maintenance instructions, mishandling, alteration, failure to install in strict conformity with local fire and building codes and regulations, ordinary wear and tear resulting from use, failure to change filters using only manufacturers' supplied at the recommended intervals, or if the installation does not comply with set-up and installation instructions or any other circumstance beyond the control of MTI.

The equipment shall not have been previously altered, repaired or serviced by anyone other than a service facility authorized by MTI to render such service.

How to Obtain Service

Notification of a defect in the material or workmanship of the equipment shall be to the MTI Factory Service Department at the number shown below or the dealer from whom you purchased the equipment. We want you to be a satisfied customer. If a problem does come up that cannot be resolved to your satisfaction, please let us know. Write to Service Manager, Motion Technology, Inc., 1 Bonazzoli Ave, Hudson, MA 01749. Please be sure to include the model number, serial number and the date of original purchase.

Exclusion of Incidental or Consequential Damage

Repair or replacement under this warranty is the purchaser's sole and exclusive remedy. Neither MTI nor the dealer from whom you are purchasing this equipment will be responsible for any and all incidental or consequential damages resulting from the use of the equipment or from a breach of any expressed or implied warranty on this equipment. These warranties are in lieu of all other warranties, expressed or implied, including, but not limited to the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose.

Legal rights of Warranty

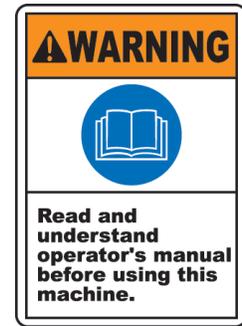
Retain this warranty. It gives the purchaser specific legal rights. The purchaser may also have other rights which vary from state to state. MTI suggests that the dealer's dated bill of sale be retained as evidence of the date of purchase. Some states do not allow the exclusion or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to all purchasers.

Technical Service / Support: (800) 348-2976 x. 1112.

AutoFry
MTI-10X / XL / XL-3 Operator's Manual

General Notes:

These operating instructions contain important information about the handling of the AutoFry. Read this information carefully before using. Keep this manual available for more information.



Safety Symbols:

 **CAUTION**



Caution – Important



Risk of Electric Shock



Danger of Slipping



Danger of Burning



Risk of Fire



Caution – Hot



Operation Instruction

Designated Use:

- The AutoFry is designed for use in commercial kitchens.
- Follow safety instructions! 
- AutoFry should only be used by suitably trained staff. 
- Operating Altitude: 0 to 6562 feet. 

Non-Designated Use:

- The nonobservance of the contents described in this manual can lead to damage or malfunction of the AutoFry. 
- Do NOT use or store the AutoFry outside. It will be damaged by rain or humidity. 
- Do NOT touch the power cord with wet hands! 
- Do NOT jam or bend the line cord. 
- Do NOT turn the AutoFry on with low or no oil!  
- No children or disabled people should operate this appliance. 
- This appliance is not for continuous mass production of food.
- This appliance is not to be cleaned with jet water or steam. 
- No water should come in contact with the cooking oil. 

AutoFry
MTI-10X / XL / XL-3 Operator's Manual



Set-up & Installation:

The AutoFry comes from the factory complete with everything you need to start cooking except food and oil. Following these simple instructions will have your AutoFry installed and ready to earn profits for you in as little as 30 minutes.

Motion Technology, Inc. is not responsible for local requirements that additional equipment and / or appliances may be required for a food preparation area in a store, which may include but not limited to Type II hood, vent fan, grease interceptors and additional sinks. Check with your local building and / or health departments for specific requirements.

Prepare Electrical Service:



A licensed electrician in accordance with the National Electrical Code (NEC) and all local codes must install the electrical service. Do not remove or otherwise alter the factory supplied power cord or plug. Never attach the AutoFry to an extension cord. Consult the identification tag for equipment wattage and voltage.

Motion Technology, Inc. will not assume responsibility for any injuries or equipment malfunctions resulting from non-conforming electrical installations.

Prepare Counter Top:



Choose a counter top location that is sturdy, level, easily cleanable and fire resistant. Stainless steel, fire resistant laminate or solid surface materials are acceptable. Never use a porous material to prepare food as bacterial contamination could result.

AutoFry
MTI-10X / XL / XL-3 Operator's Manual

AutoFry Installation:



You will need assistance to position and install the AutoFry. The approximate weight is 150 pounds.

1. Remove and save the packing materials. 

Be sure to inspect the AutoFry. It has left the factory in perfect condition and has been packaged to withstand rugged travel. In the event the machine is damaged during shipment notify the carrier immediately and have the driver note it on the bill of lading.

2. Take out the removable components from inside the AutoFry. 

- 4 Adjustable Legs
- Food Exit Chute
- Teflon Cook Basket
- Heater Box Assembly* **DO NOT SPRAY OR SUBMERGE IN LIQUID!**  
- Oil Pot
- Deflector Shield

*Check the red high limit reset button on the bottom of the heater box assembly by fully depressing it with the eraser end of a pencil. If the switch has been tripped you will hear a click.
Figure 1.

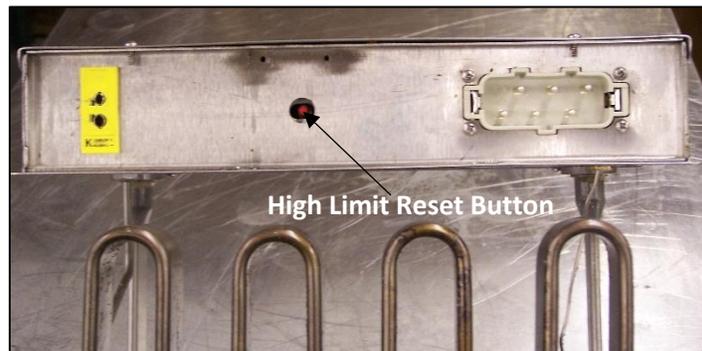


Figure 1

AutoFry
MTI-10X / XL / XL-3 Operator's Manual

3. Leg Installation. 

- The AutoFry is shipped with (4) ½-13 bolts installed in leg plates. Remove the bolts before installing the legs. To remove the shipping bolts, tilt the unit back while still on its pallet and loosen by turning the bolt counterclockwise.
- Install two of the adjustable legs by rotating them clockwise until hand tight in the front two leg plates. Figure 2.
- Tilt the unit forward and repeat for the rear two legs.



Figure 2

4. Place the AutoFry on the counter. 

- Adjust the legs (as needed) to level the AutoFry.
- Make sure that nothing is placed on top of the AutoFry which could obstruct the exhaust system.

5. Initial Cleaning. 

- Wash the oil pot, Teflon cook basket, and the food exit chute in warm soapy water followed by a clear water rinse.
- Remove the food entry chute by turning the food chute knob counterclockwise. Figure 3A.



Figure 3A

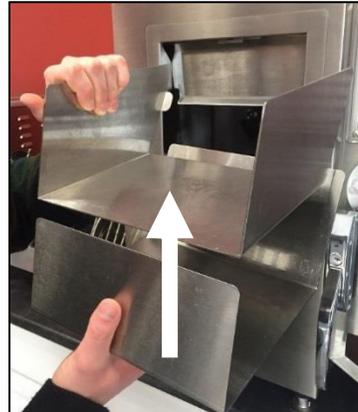


Figure 3B

- Separate the two-piece food entry chute and wash in warm soapy water followed by a clear water rinse. Figure 3B.

6. Sanitize the parts. 

- All parts must be sanitized.
- Reassemble and reinstall the clean, dry parts.

7. Install the Charcoal Filter. 

- Remove the filter cover plate from the back interior wall of the cooking chamber by removing the two black plastic knobs securing the cover plate. Figure 4.
- **Remove the charcoal filter from the plastic bag.** Insert it into the tracks above the second filter. Figure 5.
- Reinstall the filter cover plate and turn the filter cover knobs clockwise until hand tight. Verify the word **TOP** on the filter cover plate is in the upper left hand corner. Figure 4.

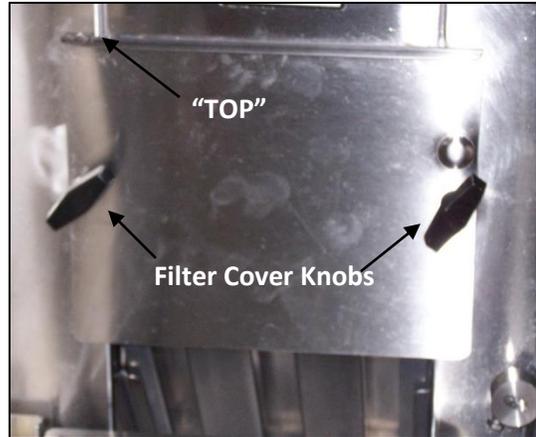


Figure 4

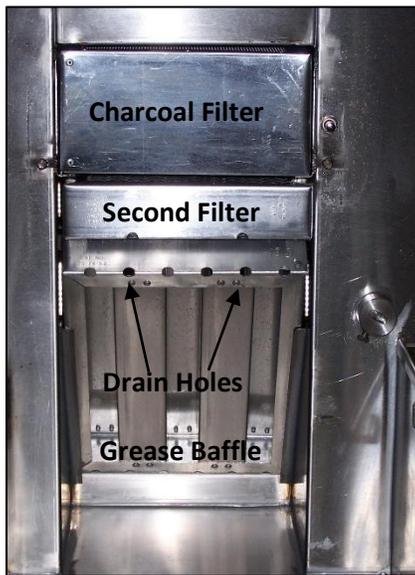
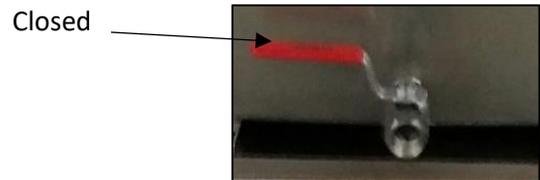


Figure 5

Both the grease baffle and second filter have small holes along one side of the frame.

These drain holes must be facing down for the filters to efficiently drain and clean the air. 



Drain Valve

8. Sanitize the interior. 

- All interior surfaces must be sanitized.

9. Install the Oil Pot. 

- Place the oil pot in the cooking chamber with the drain valve facing the front of the AutoFry. The square legs of the oil pot will sit against the back wall. Ensure that the drain valve is in the closed position.  

10. Install the Heater Box Assembly. 

- Place the heater box onto the heater box shelf. Figures 6 & 7.
- The heater plug and thermocouple plug will connect to their respective sockets on the underside of the heater box and deck of the cabinet. Figures 6 & 7.

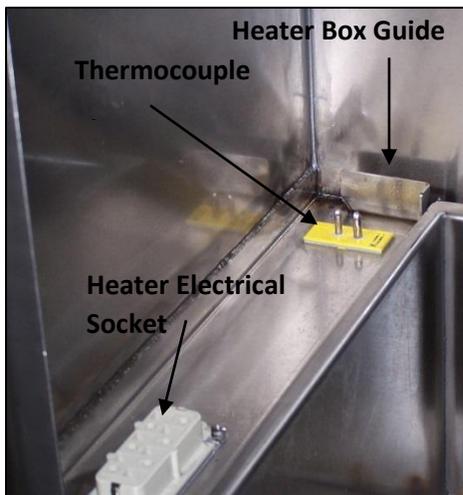


Figure 6

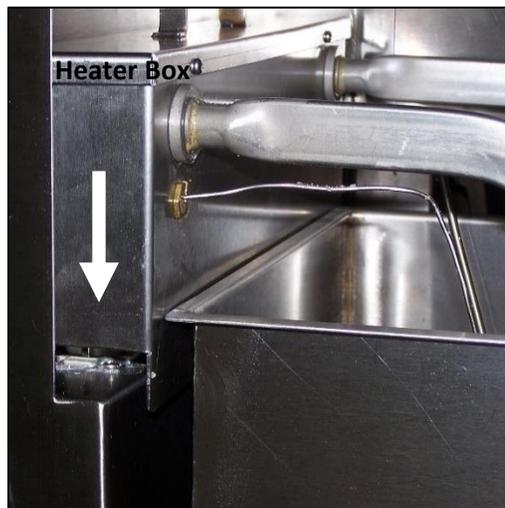


Figure 7



Ensure the heater box plugs are aligned with the sockets on the shelf. It is very important that these plugs are seated firmly into their sockets to prevent inaccurate readings.

11. Install the Oil Deflector. 

- Place the oil deflector over the heating element and onto the oil pot. Figure 8.

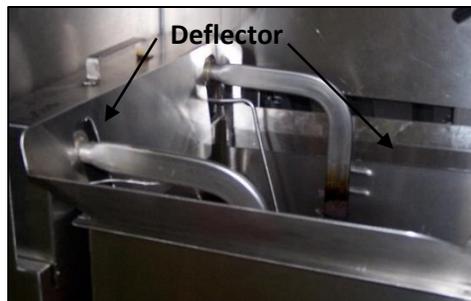


Figure 8

12. Install the Food Exit Chute. 

- Slide the food exit chute, flange side up, through the cut-out on the side of the AutoFry and slip the flange over the edge of the interior wall. Figure 9.

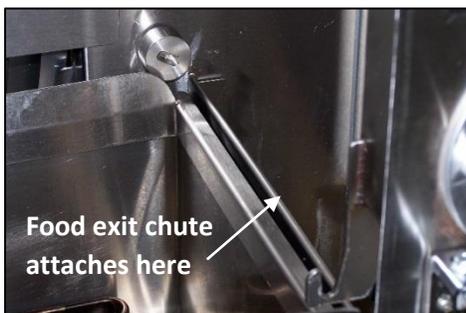


Figure 9

13. Add commercial grade frying oil. 

- With the drain valve closed, add oil to the oil pot. Fill to the lower fill line stamped **COLD** on the interior of the oil pot. 



It is easier and safer to add cool oil to the oil pot than it is to remove hot oil. When heated, the oil will expand.



Over filling will result in excessive splashing. Under filling will result in under cooked food or poor and erratic temperature readings. Extreme low oil levels could cause smoking.

Older / degraded oil has a reduced flash / smoke point.
Follow the oil manufacturers recommendations for oil use.

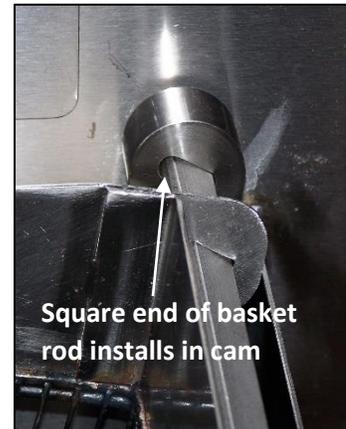
CAUTION



NEVER operate the AutoFry with low or no oil!

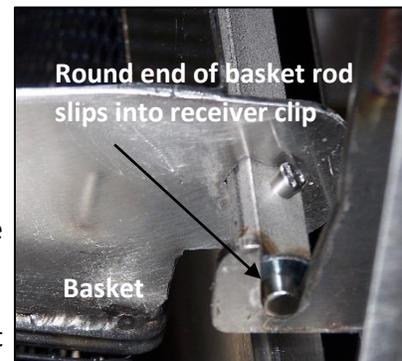
14. Install the Teflon Cook Basket. 

- Insert the flat end of the basket rod into the slot in the basket cam located on the back wall of the cook chamber. Figure 10A.
- Install the round end of the basket rod into the receiver clip on the inside front of the cook chamber. Figure 10B.



Square end of basket rod installs in cam

Figure 10A



Round end of basket rod slips into receiver clip

Basket

Figure 10B

IMPORTANT 

The completed installation will have the basket positioned at an angle above the oil pot. Figure 11. This is normal.



Do not force the basket down into the oil pot or damage to the basket motor will result.

When adding oil, remove the Teflon cook basket. Never use the basket as a rest for the oil container.

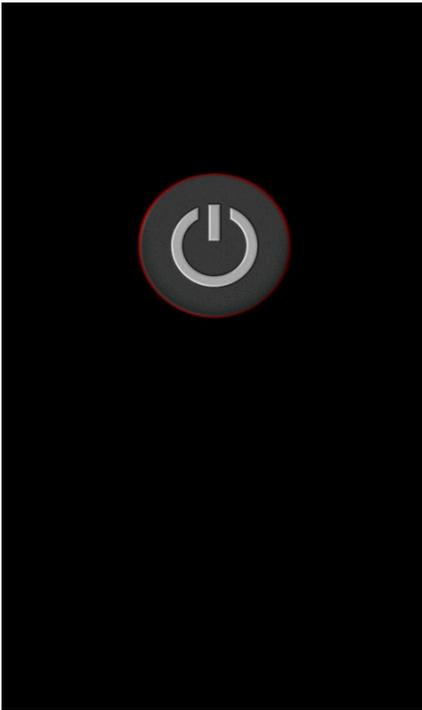
15. Power. 

- Close and lock the main door. 
- Plug the AutoFry into the properly rated, grounded outlet. 

You are now ready to start cooking!

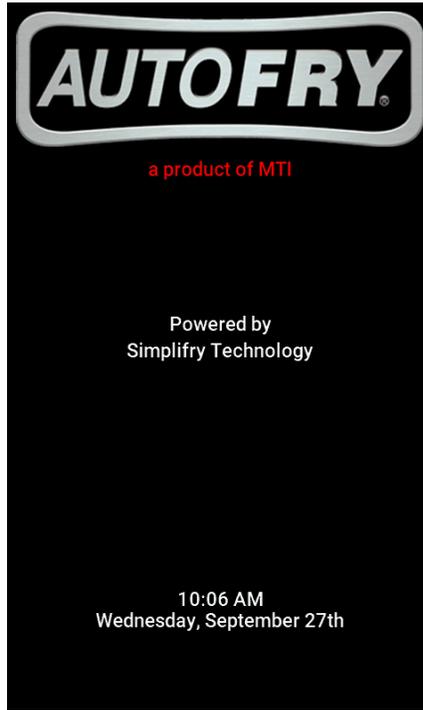


Figure 11

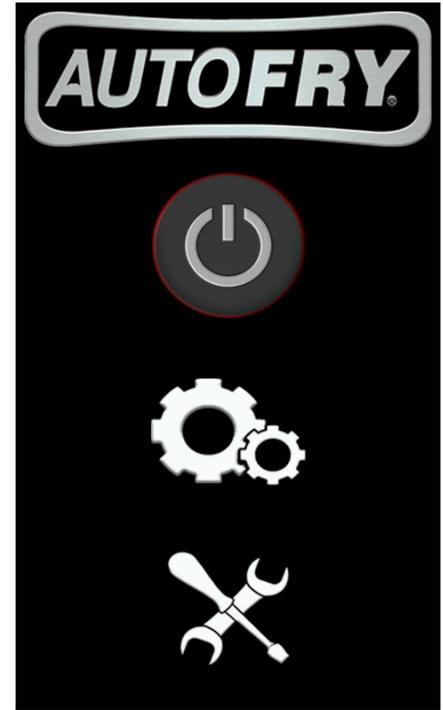


OFF SCREEN

1. With the main door closed and locked, press the POWER button.



BOOT SCREEN



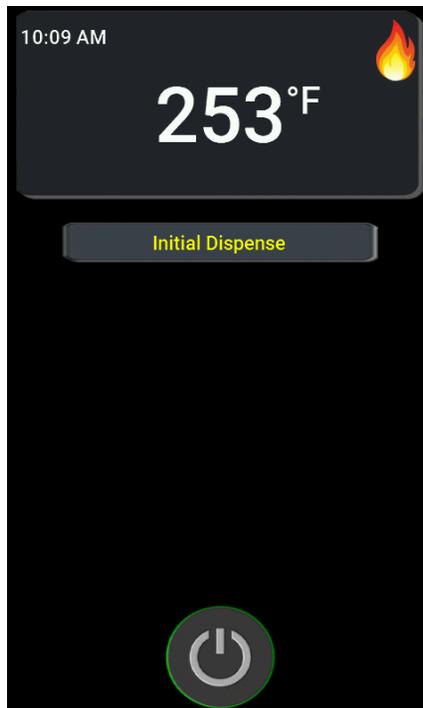
POWER, SETTINGS, TOOLS SCREEN

2. Press POWER again to power the AutoFry on and begin heating.

After 30 seconds of inactivity, the screen will revert to the OFF Screen.



3. The exhaust fan will start and the oil will begin heating to 354°F. The screen will display the current temperature and a flame icon will appear to indicate the oil is heating.



4. At 250°F the basket will complete one test cycle and then resume heating. You will hear the baskets hitting the side wall of the AutoFry. This is normal.



5. At 325°F the screen will show Ready but will continue to heat to 354°F. You can now begin frying, however, we recommend you wait until the temperature reaches 354°F.



6. Press **Manual Cook** to enter any cook time.

7. Press **Preset Cook** to choose a pre-programmed cook cycle.

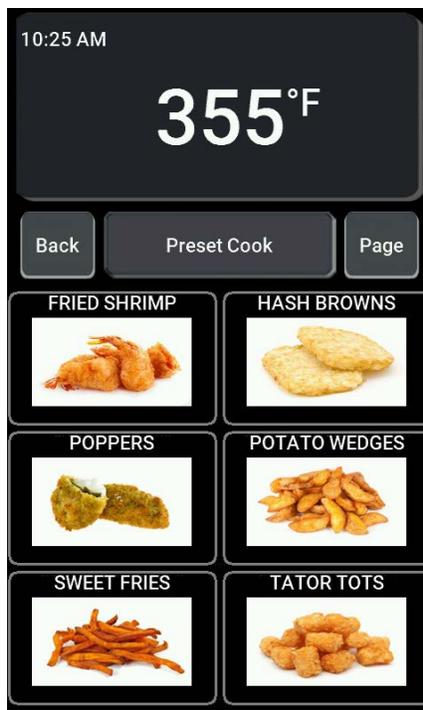
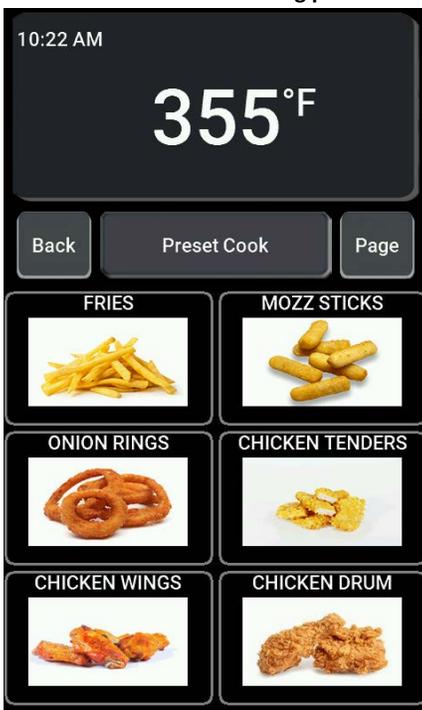
Most food products will have recommended cook times printed on their packaging. Use those as a starting point.

8. Enter cook time. To cook for 2 minutes and 30 seconds, press 2,3, and 0.

9. The display will read 02:30. If you enter the wrong time, press CLEAR and re-enter your cook time.

10. Open the food entry door and place the food in the chute.

11. Close the chute to drop the food into the cook basket and press Start or a preset icon to begin cook cycle.



12. Press the Page button to cycle through preset options.

13. The basket will lower into the oil and the timer will begin to count down.

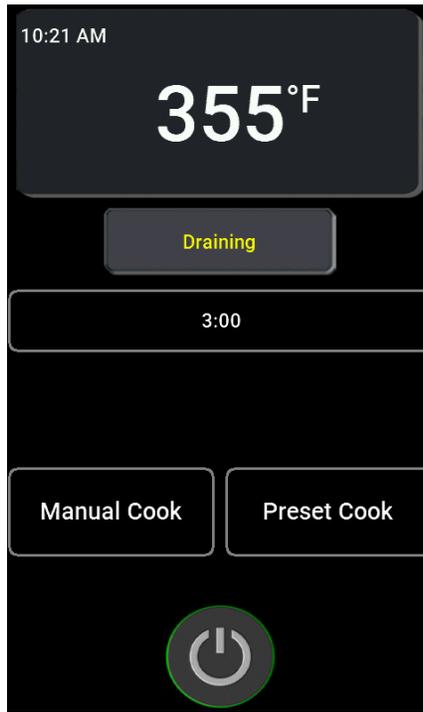
14. Press and hold the TEMP button to display the current oil temperature.

15. Press +:15 button to add additional time.

Be sure to close the food entry chute prior to selecting a preset. The cook cycle will begin immediately upon pressing the preset icon.

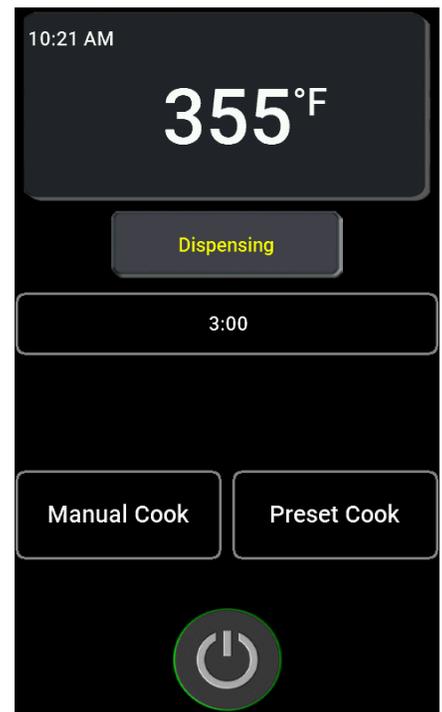


16.If you have Time / Temp Comp set to YES you may notice the time on the display slow down. The cooking logic built into the AutoFry compensates for the drop in oil temperature so your product comes out perfect every time.



17.At 0:00, the basket will raise to the Drain position and hold for 12 seconds.

DO NOT OPEN THE ENTRY CHUTE WHILE BASKET IS DRAINING!



18.The basket will then raise to the Dispense position and drop the food out the exit chute.

DO NOT OPEN THE ENTRY CHUTE WHILE BASKET IS DISPENSING!

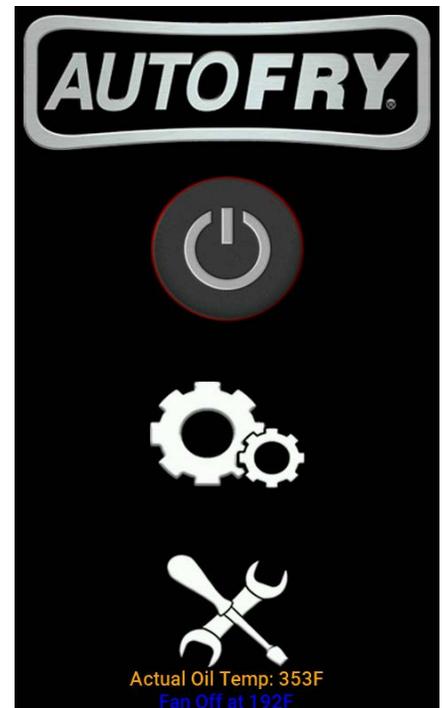


19.PRESS CANCEL twice to abort cook cycle. The basket will drain for 12 seconds and then dispense.



20.The basket will return to the Ready position and four quick beeps will signal the AutoFry is ready for the next order.

21.Press and hold the green POWER button for 3 seconds to Power the AutoFry off.



22.The AutoFry will shut off and display the Power, Settings, and Tools screen.

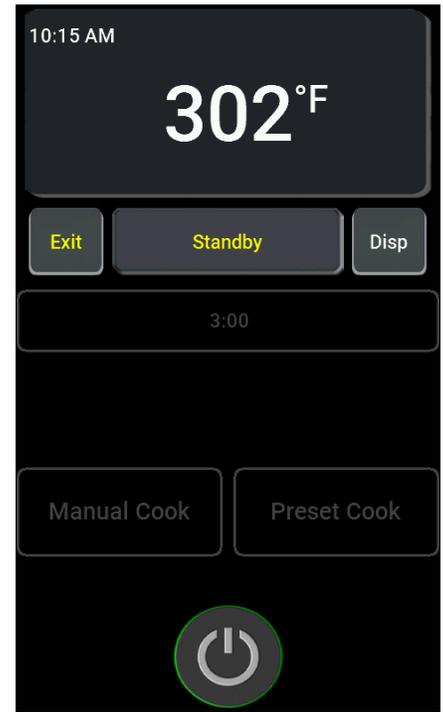
This screen will remain illuminated and the exhaust fan will continue to run until the oil temperature cools to below 192°F.



23. Standby (Stby) is used during off peak hours to conserve energy and maximize oil life.



24. To use, press Stby. Standby will appear on the display.



25. The heating element will shut off and the oil will cool to, and maintain at, 302°F.

26. Press Exit to heat the oil back to the ready temperature.



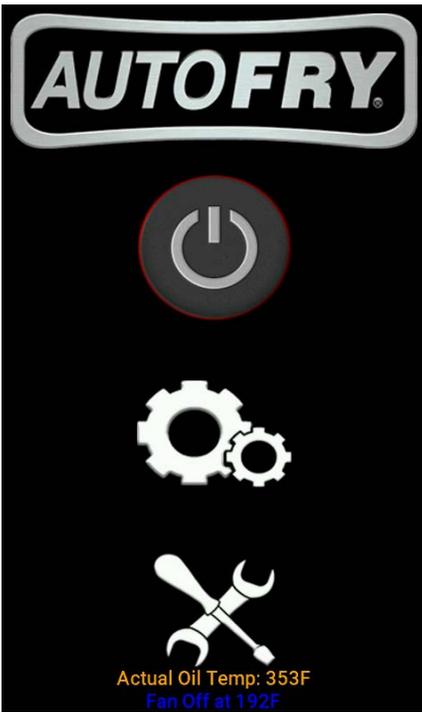
27. Repeat Cook Cycle. The last completed cook cycle will be shown.

Simply press this button to repeat the previous cook cycle. This may be useful if you have a single product menu, or a multi-product menu with identical cook times.



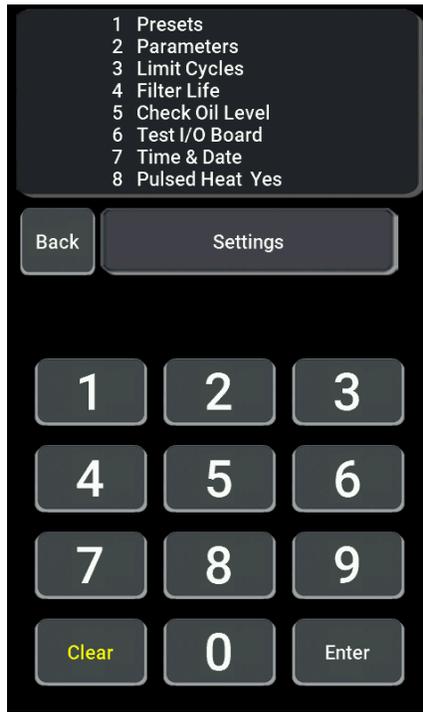
28. Maximum Cook Time

The AutoFry has a maximum cook time of 29 minutes and 59 seconds.



29. With the AutoFry OFF, press the middle settings button to access system settings.

30. Press the bottom Tools button to access Boil Out, Clean Mode, Status, and Fire System information.



31. Press 1 for Presets.



32. Enter Password 222 and then press Enter.

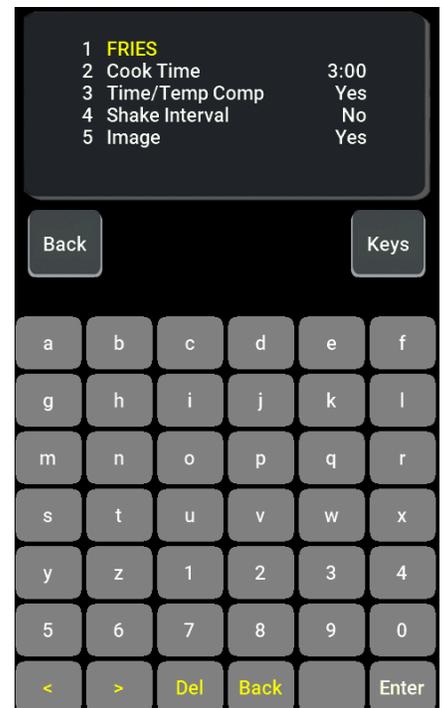


33. The first preset shown is the manual setting. This will always show the last manual cook time entered.



34. Use < > to cycle through the presets. There are 18 presets.

35. Press 1 to edit the first preset name.



36. Type the preset name and press Enter to save.

Keys = Caps and Symbols

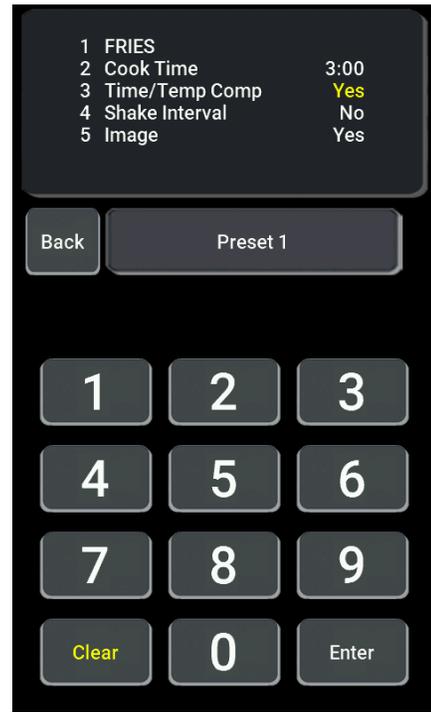
< > = move the cursor

Blank Space = Space Bar



37. Press 2 to edit the Cook Time.

38. Enter the desired time and press Enter to save.



39. Press 3 to edit Time / Temp Comp.

40. Press any digit to toggle Yes or No.

This feature compensates for the drop in oil temperature when food is cooking. It automatically adjusts the cook time so your product comes out perfect every time.

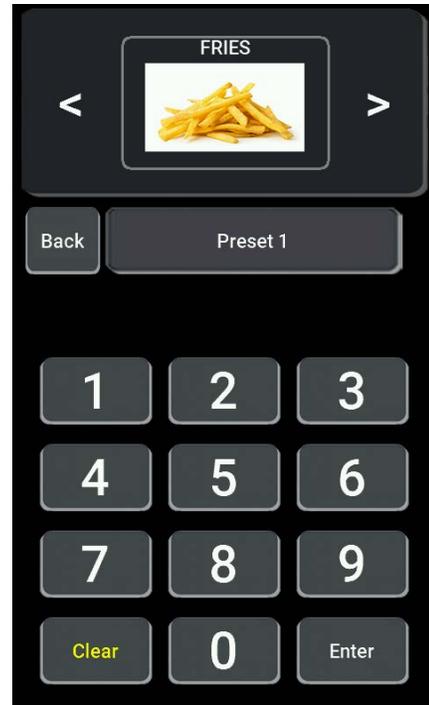


41. Press 4 to edit the Shake Interval.

42. Enter interval between :5 and :30 and press Enter to save.

43. To disable, leave at 0:00 and press Enter.

This feature shakes the basket during a cook cycle for less sticking and a higher quality cooked product.

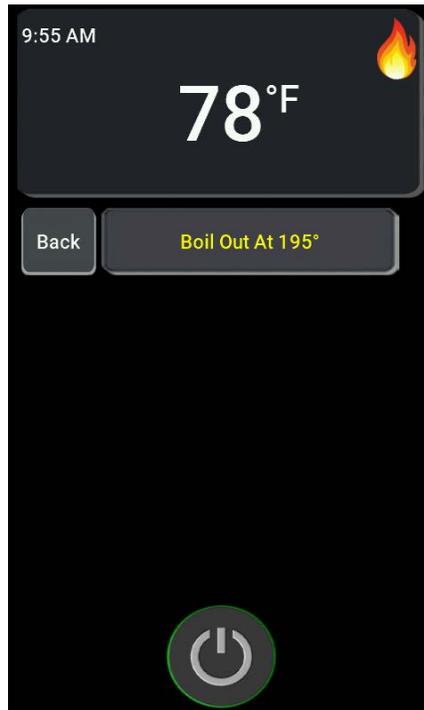


44. Press 5 to edit the image associated with the preset.

45. Use < > to scroll through the library of photos and press Enter to save.

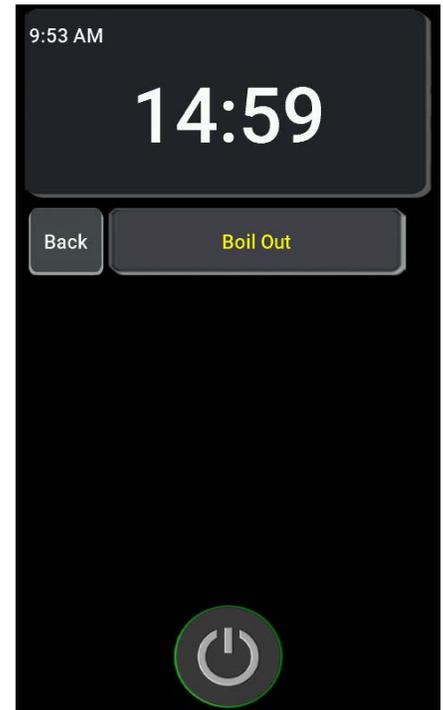


46. The Boil Out cycle will boil water for 15 minutes and then automatically shut off. Adding a cleaning agent such as Boil Out Pucks will improve the effectiveness.



47. Fill the oil pot with water to the lower fill line.

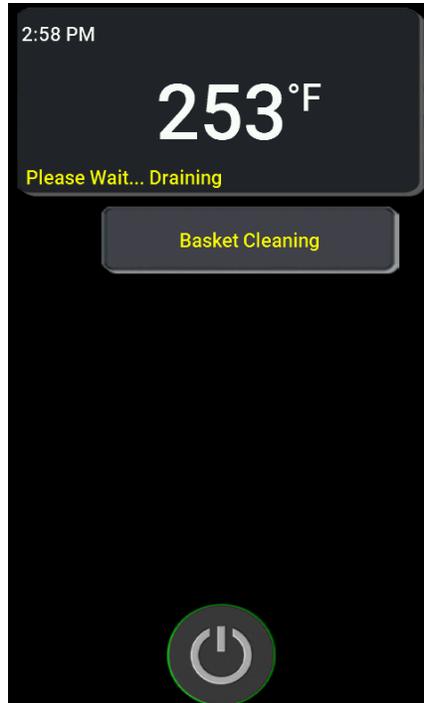
48. Upon pressing Boil Out, the water will begin to heat to 195°F.



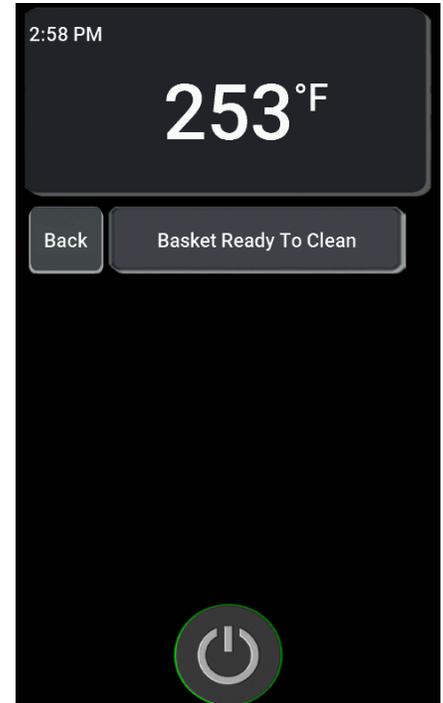
49. Once the temperature reaches 195°F the timer will begin. Once time expires, the control will beep and the screen will return to the OFF screen.



50. Clean Mode will allow for debris removal from the oil pot. The oil temperature must be above 250°F to access this feature.



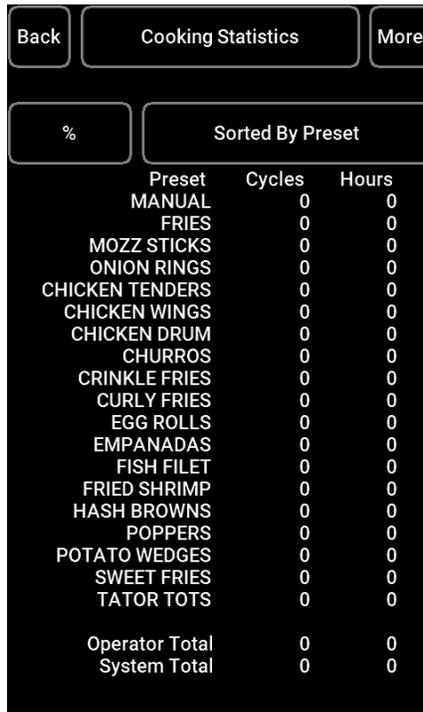
51. The basket will raise to the drain position and then hold in the dispense position. The screen will show Please Wait...Draining, and then Basket Ready To Clean.



52. Press the Back button to exit Clean Mode. The basket will return to the ready position and the screen will return to the OFF screen.

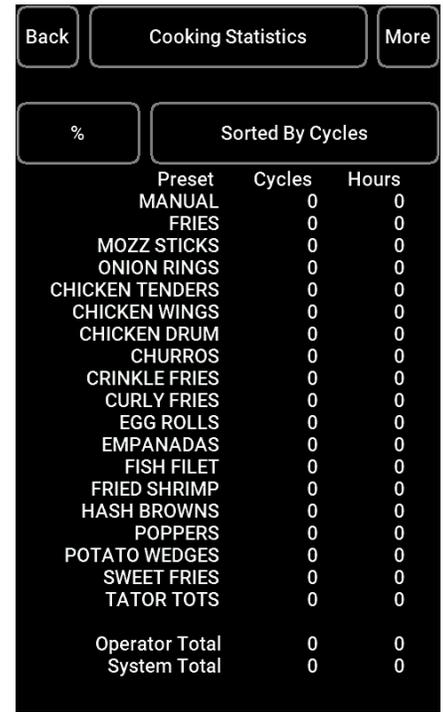


53. Status will give access to cooking statistics, alarm logs, filter life, and system information.



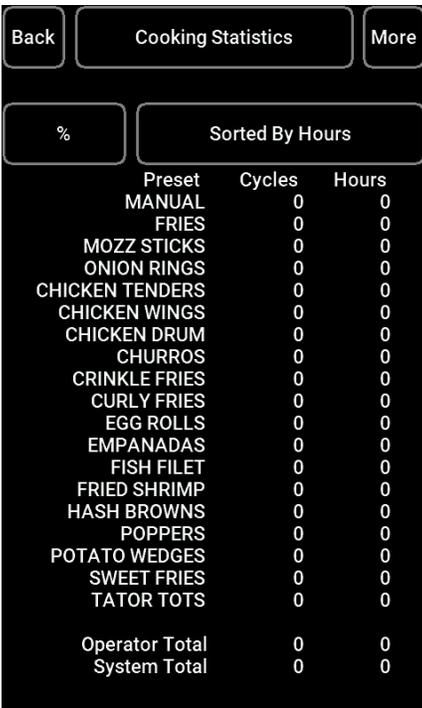
54. Cooking statistics can be sorted by preset, cycles, and hours. Press the Sorted By button to toggle between these.

Press the % button to show statistic percentages.

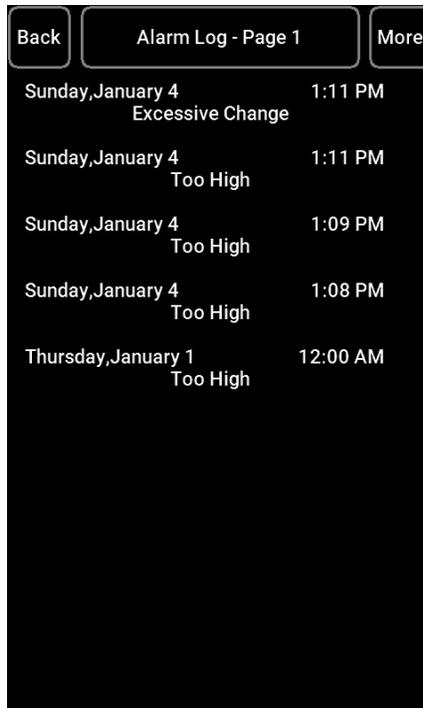


55. Press and hold the Cooking Statistics button at the top of the screen to clear cycles and hours.

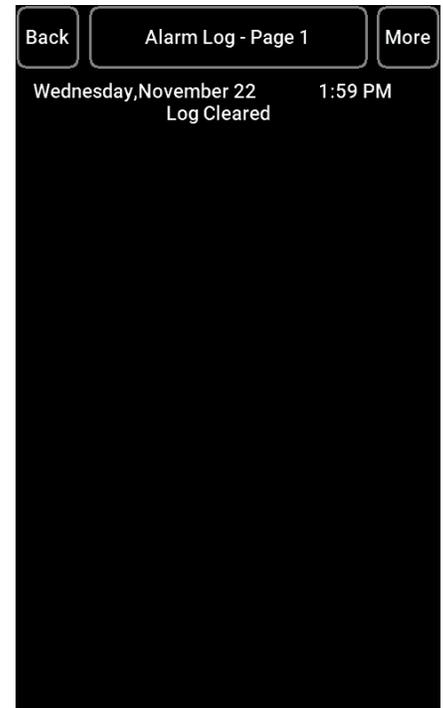
Operator and System totals cannot be cleared.



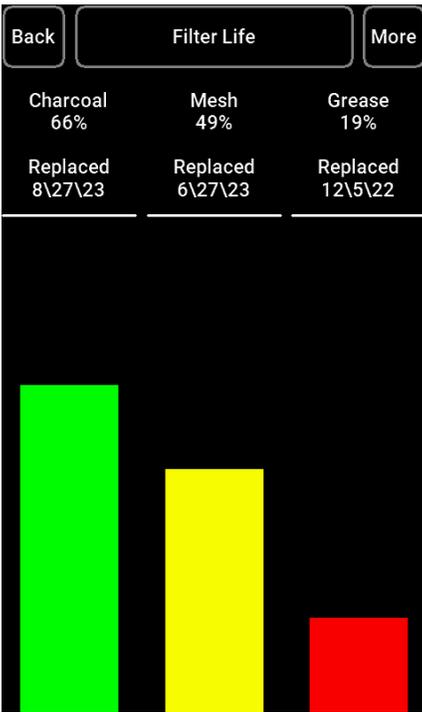
56. Press the More button to view the Alarm log.



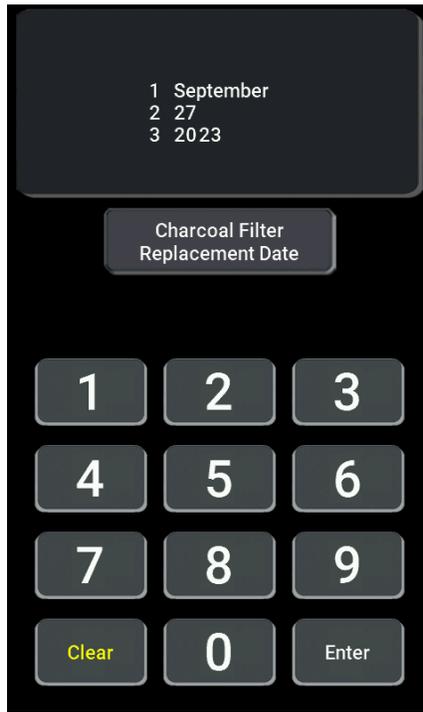
57. The Alarm Log will show history of the date / time, and name of previous error codes. Press the Alarm Log—Page 1 to toggle to second page if applicable.



58. Press and hold the Alarm Log—Page 1 to clear alarm history.

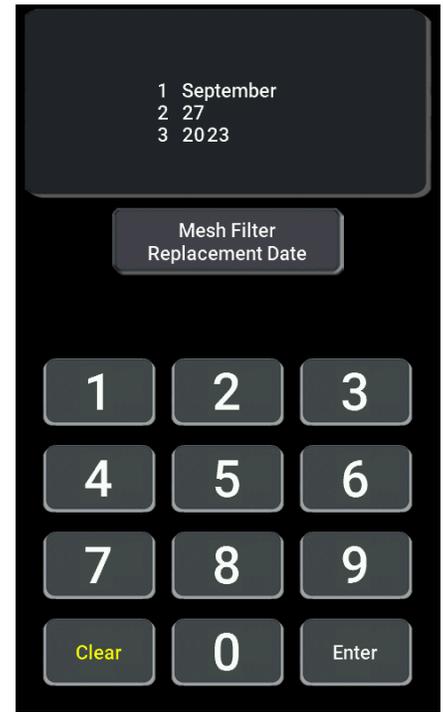


59. Press the more button to view Filter Life. The remaining life of the charcoal filter, mesh filter, and grease baffle will be shown; as well as the date they were last replaced.



60. Press the Replaced date underneath Charcoal to edit the date the charcoal filter was last replaced.

61. Enter replaced date and press Enter to save.

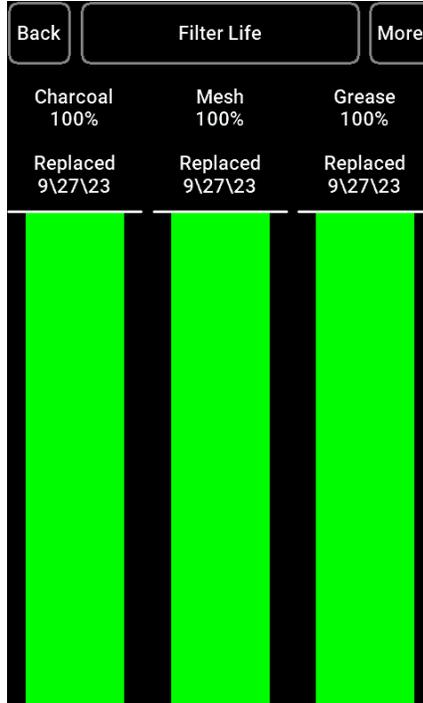


62. Press the Replaced date underneath Mesh to edit the date the mesh filter was last replaced.

63. Enter replaced date and press Enter to save.



64. Press the Replaced date underneath Grease to edit the date the Grease Baffle was last replaced. Enter replaced date and press Enter to save.



65. The filter life bars will refill to reflect the new filter date and remaining life.



66. Press the More button see System Information. This will show firmware versions, serial number, and the MTI tech support phone number.



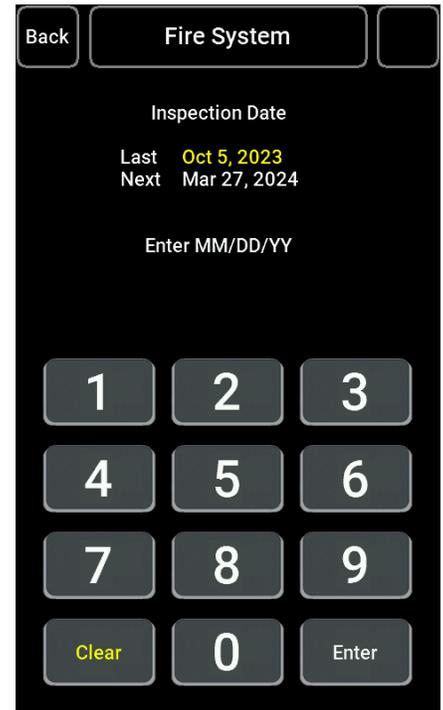
67. Fire System will show the date the fire system was last inspected and the next required inspection date.

The fire suppression system requires a mandatory six month inspection.



68. The QR code will give access to a video detailing the system service requirements and intervals.

69. Press the last button to edit the date the system was last inspected.



70. Enter the last inspection date and press Enter to save. The next date will autofill with a date six months from the last inspection.

AutoFry
MTI-10X / XL / XL-3 Operator's Manual

Recommended Cleaning Schedule



IMPORTANT

To ensure compliance with state, local and national health and safety standards, regular maintenance must be performed. Proper maintenance is important for your AutoFry to continue to operate without the need for a hood and duct system and it is important for the health and safety of your customers.



Regular oil changing, as part of your regular maintenance, will enhance the taste of your food product. Oil changing will vary widely depending on the use of the AutoFry. The use of a shortening monitor kit is the most accurate means of determining the status of the oil.

Visit www.AutoFryWebStore.com for different Oil Filtration options!

Daily Cleaning



1. Remove and wash the following in warm soapy water followed by a clear water rinse:
 - Teflon cook basket
 - Food entry chute
 - Food exit chute
 - Filter cover plate
 - Grease baffle
 - Second filter
2. Thoroughly dry all parts.
3. Remove the charcoal filter and wipe down the exterior surfaces with a clean damp cloth or paper towel.



NEVER SOAK THE CHARCOAL FILTER OR PERMANENT DAMAGE TO THE CHARCOAL MEDIA WILL RESULT.

4. Clean all interior surfaces to bare metal.

Use extreme caution when cleaning around the fire system actuation cables and fusible link in the interior cabinet. Accidental discharge of the fire system could result. Figure 12.

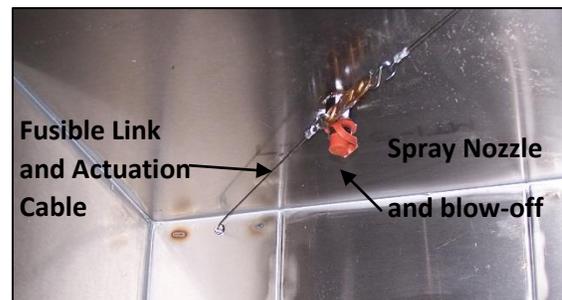


Figure 12

5. Sanitize all parts and interior surfaces.
6. Polish the exterior surfaces using AutoFry shine stainless steel polish and a soft cloth.
7. Replace the clean dry components and add liquid shortening as needed.

Weekly Cleaning 

1. Repeat Daily Cleaning

2. Remove the heater box assembly.



DO NOT SPRAY OR SUBMERGE THE HEATER BOX IN LIQUID!
USE CAUTION WHEN CLEANING AROUND THE TEMPERATURE PROBES!



3. Remove the oil pot.

- Discard the oil in an environmentally safe manner.
- Clean all surfaces to bare metal.



Visit www.AutoFryWebStore.com for different AutoFry cleaning products!

4. Clean all interior surfaces to bare metal.

5. Sanitize all parts and interior surfaces.

6. Check the fire extinguisher gauge. If the indicator is not in the green the unit must be serviced immediately.

7. Check the spray nozzles and blow off caps. Replace if necessary.

Quarterly Cleaning and Maintenance 

Disconnect (unplug) the AutoFry from the main power.

1. Perform weekly cleaning routine.

2. Remove and clean to bare metal the removable stack / fire damper and fan section with a clean, dry cloth or absorbent paper towels. Figures 13A & 13B.

BE SURE THE AUTOFRY IS DISCONNECTED FROM POWER BEFORE CLEANING THE FAN OR DAMAGE TO THE CIRCUIT BOARD OR INJURY COULD OCCUR.



3. Remove filters and clean the entire interior to bare metal.

4. Reinstall the clean dry stack cover / fire damper.

5. Replace the filters.

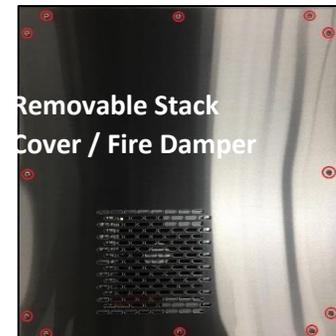


Figure 13A



Figure 13B

Visit www.AutoFryWebStore.com to reorder filters!

AutoFry
MTI-10X / XL / XL-3 Operator's Manual

IMPORTANT

Charcoal Filter



In order for the AutoFry to continue to perform as a ventless cooking appliance the activated charcoal filter **MUST** be changed **at least every three months**. This maintenance is required by your equipment warranty and requirements for ventless re-circulating cooking appliances.

While replacing the activated charcoal filter is easy, there will be some charcoal dust present. Replacing the charcoal filter should be performed away from your food preparation areas.

- Remove the used activated charcoal filter and replace with a new one.

Use replacement charcoal filters supplied by AutoFry. Filters can be ordered by calling 1-800-348-2976 x.1154 or at www.AutoFryWebStore.com.

Second Filter



The second filter **MUST** be changed **at least every six months**. Heavy usage may require that the second filter be changed more frequently. If it appears the second filter can no longer be cleaned effectively then it should be replaced. Second filters can be ordered by calling 1-800-348-2976 x.1154 or at www.AutoFryWebStore.com.

Semi-Annual Cleaning and Maintenance



Fire Suppression System

IMPORTANT



An Inspection of the fire suppression system must be performed every six months in order to comply with NFPA 96, NFPA 17A and UL 710B. A certified fire equipment maintenance company must perform this inspection.

Consult your fire suppression manual that has been supplied with the AutoFry for details on the inspection and re-charge instructions.

The fusible links and s-hooks located in the cook chamber and exhaust stack must be replaced semi-annually.

WHEN REPLACING FUSIBLE LINKS, YOU MUST USE THE SAME RATED LINKS OR THE FIRE SUPPRESSION SYSTEM MAY NOT WORK AS DESIGNED!



COOKING CHAMBER: 280°K Fusible Link
FIRE DAMPER: 212°J Fusible Link

AutoFry
MTI-10X / XL / XL-3 Operator's Manual

Safety System Test  

The safety system must be tested at least every six months. A qualified equipment repair technician following these instructions should perform this inspection.

These tests must be started with a full oil pot of clean, cool oil.  

- 1.** Open the main door of the AutoFry and press POWER.
 - The keypad will display SAFETY SWITCH FRONT DOOR and the AutoFry will continuously beep.
 - Remove each of the following components one at a time.
 1. Filter Cover Plate
 2. Grease Baffle
 3. Second Filter
 4. Charcoal Filter
 5. Removable Fire Damper
- 2.** Close the main door and press POWER.
 - The keypad will display SAFETY SWITCH and the individual switch that is open.
- 3.** After verifying a switch go to the next one until you have verified that all safety switches are working properly.



The AutoFry is equipped with an airflow switch which must be tested for proper function.

- 1.** With the filters installed and the main door closed, press POWER on the keypad.
- 2.** Using a flat piece of cardboard or 1/4" plywood, completely block the exhaust flow at the fire damper / stack cover.
 - The exhaust fan will operate for a short period. The switch will open due to the lack of airflow and the keypad will display SAFETY SWITCH AIRFLOW.
 - If the oil is above 192°F the fan will continue to operate until the oil cools.



Cooking Oil Disposal 

Cooking oil must be disposed of in accordance with national, state and local regulations.

Included with this manual is a maintenance log to be signed and dated after the completion of daily, weekly and quarterly maintenance and testing. Your local or state health and safety inspectors may require this log to be posted in a noticeable location.

AutoFry
MTI-10X / XL / XL-3 Operator's Manual

Frequently Asked Questions

Q: *Can I cook more than French fries in my AutoFry?*

A: Yes. The AutoFry can prepare a wide variety of products. For best results, we recommend pre-cooked, frozen products.

Q: *How often should I change my oil?*

A: That depends on what and how much product you are cooking, along with the type of oil you are using. Generally, your oil should be changed at least once a week or as often as you feel necessary to keep your food tasting fresh. Regular filtering may extend the life of the oil. The use of shortening test strips will prove useful in determining the oil condition.

Q: *I hear a thump just before and just after the food exits the AutoFry. Is there something wrong?*

A: Nothing is wrong with the AutoFry. The sound you are hearing is the Teflon cook basket contacting the cabinet to ensure all product is dispensed.

Q: *I've entered an order of food and nothing came out.*

A: The two most common reasons are:

1. The food was entered before the previous cook cycle was completed. Remember to wait for "READY" to appear on the display before entering the next order.
2. The Teflon cook basket was not installed or not installed correctly.

See Troubleshooting Guide on pages 23 – 26.

Q: *My customers are complaining of odor. What is wrong?*

A: Nothing is wrong with the AutoFry. It is simply time to change or add oil or the charcoal filter needs to be changed. Occasionally food product may miss the basket during entry and end up in the oil pot. If this happens, it will over cook the product and cause excess odor and erratic temperature readings. Also, it may be the oil you are using. Some oils are more fragrant than others.

Q: *I am in the middle of my lunchtime rush and the keypad shows "NOT READY FOR 30 MINUTES" and the AutoFry is beeping. What should I do?*

A: First press the POWER button. If this display does not clear, un-plug the AutoFry to silence the beeping and clear the display. Plug the AutoFry back in and press the POWER button. The error code simply means the oil temperature has not reached 325°F within 30 minutes. It could be the result of a low oil level or a poor connection on the heater plug on the underside of the heater box. Check to see if the high limit on the underside of the heater box has not tripped. See page 6, figure 1.

Q: *There is a lot of oil on the inside floor of the AutoFry. Is the oil pot leaking?*

A: Though not impossible, it is unlikely that the oil pot is leaking. Check the following first:

- Is the drain valve open?
- Is the oil pot over filled?
- Does your product contain a lot of ice? Excessive ice will cause boil over.
- Does the product contain a high level of water?
- Are you overfilling the food entry chute?
- Are you entering a second order before the first order has dispensed?
- Although the AutoFry is fully enclosed it is a deep fryer and splashing of oil is normal.

AutoFry
MTI-10X / XL / XL-3 Operator's Manual

Q: *Why does my food come out oily and under cooked?*

A: First, check that you have entered the correct cook time. It may be the temperature sensing plug has become damaged or has a poor connection with grease. This will cause the temperature to misread. Check the actual oil temperature with a separate thermometer to verify it is accurate.

Q: *My display is showing BASKET MOTOR ERROR and COULD NOT FIND HOME or COULD NOT LEAVE HOME.*

A: Press the POWER button or un-plug the AutoFry. This will clear the display and silence the beeping. These are error messages for the basket motor. One of several things could cause these messages:

- The Teflon cook basket is not properly installed. Be sure the basket rod is seated correctly in the basket cam and the receiver clip.
- A power interruption during a cook cycle. Remove the basket, run the unit through a short cook cycle then replace the basket.
- Although the basket motor is very durable, it is a moving part. All moving parts are subject to malfunction. If this is the case, please call the AutoFry service department.

Q: *The keypad on the AutoFry displays TEMPERATURE ERROR.*

A: Press the POWER button or un-plug the AutoFry. This will clear the display and silence the beeping.

- OPEN PROBE: Check the probe connections for a loose or damaged connection.
- TEMP TOO HIGH: The circuit senses a temperature higher than 401°F. Check for loose, dirty or damaged plug connections.
- NOT READY FOR 30 MINUTES: Oil temperature fails to reach the minimum temperature of 325°F. Wait for the temperature to get above 325°F before entering the next order. Check for loose, dirty or damaged plug connections. Press the reset button for the high limit thermostat on the bottom of the heater box.
- EXCESSIVE CHANGE: Any time the oil temperature fluctuates by 50°F in a five second period, this error will be displayed. Check the oil level and add if necessary.

See Troubleshooting Guide on pages 27 – 30.

If the errors continue, please call the AutoFry Service Department at 1-800-348-2976 x.1112.

Our Service Technicians will always attempt to correct the problem over the phone. If this is not possible, a service company in your area will be contacted and dispatched to your location.

UNAUTHORIZED SERVICE ON THE AUTOFRY MAY VOID THE WARRANTY!

AUTOFRY TROUBLESHOOTING GUIDE

| Problem | Error Code | Probable Cause | Solution | Notes |
|---|--|--|---|---|
| Not heating / temp. dropping (displaying room temperature) | - Temp. Error – <i>Not Ready for 30 Minutes</i> | - Hi limit tripped - Dirty / damaged heater plug connection - Dirty / low oil | - Press reset under heater - Clean / replace plugs - Filter / change oil | - Low / dirty oil will cause the hi limit to trip. - Dirty plugs can disrupt voltage to the heater or cause the hi limit to trip |
| Temperature fluctuation (temp. fluctuation of 5-10°F is normal) | - Temp. Error – <i>Excessive Change</i> - Temp. Error – <i>Open Probe</i> - Temp. Error – <i>Temp Too High</i> | - Low oil level - Dirty / damaged probe plug connection - Overloading basket - Not allowing proper recovery time | - Change / add oil. - Clean / replace plugs - Be sure not to cook more than your AutoFry models capacity - Allow temp. to recover before entering next batch | - Dirty / greasy plug connections can cause the temp. to fluctuate or give false readings. - Cleaning the plug connection on a weekly basis with a q-tip and acetone will prevent poor connections. |
| Basket not dumping product | - Basket Motor Error – <i>Could Not Leave Home</i> - Basket Motor Error – <i>Could Not Find Home</i> | - Basket out of adjustment - Product sticking to basket - Basket cam loose - Blown secondary fuse - Damaged motor / gear box | - Adjust basket rod - Teflon worn, replace basket - Check / tighten basket cam - Check / replace fuse - Replace motor assembly | - Go to www.youtube.com/watch?v=bTV3dn8-5jc to watch basket adjustment instructional video. - The basket should sit above the oil pot at a slight angle (2.5-3" above). If the basket is out of position, damage to the gear box will result. |
| Product going underneath basket | - Basket Motor Error – <i>Could Not Leave Home</i> - Basket Motor Error – <i>Could Not Find Home</i> | - Basket out of adjustment - Product entered before display shows ready | - Adjust basket rod - Always wait until display shows ready before opening entry chute | - Go to www.youtube.com/watch?v=bTV3dn8-5jc to watch basket adjustment instructional video. - The basket should sit above the oil pot at a slight angle (2.5-3" above). If the basket is out of position, damage to the gear box will result. |
| Basket falling out of bracket | - Basket Motor Error – <i>Could Not Leave Home</i> - Basket Motor Error – <i>Could Not Find Home</i> | - Opening entry chute before the unit displays ready - Basket not fully seated in receiver clip - Basket out of adjustment | - Always wait until display shows ready before opening entry chute - Adjust basket rod | - Go to www.youtube.com/watch?v=bTV3dn8-5jc to watch basket adjustment instructional video. - The basket should sit above the oil pot at a slight angle (2.5-3" above). If the basket is out of position, damage to the gear box will result. |

AUTOFRY TROUBLESHOOTING GUIDE

| Problem | Error Code | Probable Cause | Solution | Notes |
|--|-------------------------------------|--|---|--|
| Outside of AutoFry is hot to touch | - Safety Switch – <i>Airflow</i> | - Charcoal filter still in plastic - Charcoal filter clogged - Exhaust fan blocked or not running | - Remove charcoal filter plastic - Replace charcoal filter - Clean / replace fan | - Charcoal filter must be changed at least every three months to maintain proper ventilation. Sooner with high volume locations. |
| Strong odor from AutoFry | - N/A | - Charcoal filter clogged - Exhaust fan blocked or not running - Dirty oil | - Replace charcoal filter - Clean / replace fan - Filter / change oil | - Cooking oil is the biggest factor in regard to odor. Some oils are much more fragrant than others. - Charcoal filter must be changed at least every three months to maintain proper ventilation. Sooner with high volume locations. |
| Excess condensation on exterior / interior | - Safety Switch – <i>Airflow</i> | - Charcoal filter still in plastic - Charcoal filter clogged - Exhaust fan blocked / not running - Excessive product moisture - Door gasket worn | - Remove charcoal filter plastic - Replace charcoal filter - Clean / replace fan - Reduce ice / moisture in product - Replace gasket | - Fresh products with excess moisture will produce excess condensation. - Charcoal filter must be changed at least every three months to maintain proper ventilation. Sooner with high volume locations. |
| Excess oil underneath oil pot | - N/A | - Drain valve open / blocked - High oil level - Excessive product moisture - Dirty oil - Overloading basket - Oil pot leaking | - Close / clean / replace valve - Lower oil level - Reduce ice / moisture in product - Filter / change oil - Replace oil pot | - Dirty oil is prone to surge boiling. - Products with excessive ice / moisture can cause oil to boil over. - Clean the interior regularly. |
| Display blue | - N/A | - Excess moisture on display board - Poor ribbon cable connection | - Remove display and set aside to dry - Replace charcoal filter - Check / replace silicone seal around display compartment - Replace display | - Typically caused from poor ventilation. - Charcoal filter must be changed at least every three months to maintain proper ventilation. Sooner with high volume locations. |

AUTOFRY TROUBLESHOOTING GUIDE

AutoFry MTI-10X / XL / XL-3 Operator's Manual

| Problem | Error Code | Probable Cause | Solution | Notes |
|--|---|---|--|---|
| AutoFry won't turn on | - N/A | <ul style="list-style-type: none"> - Tripped breaker - Blown fuses | <ul style="list-style-type: none"> - Reset breaker - Check / replace fuses - Trace voltage to circuit board | <ul style="list-style-type: none"> - There are four fuses in the back of the AutoFry. Check all four. If the problem continues contact technical support. |
| AutoFry shut off in the middle of cook cycle | - N/A | <ul style="list-style-type: none"> - Basket jammed - Motor / gearbox jammed - Blown fuses | <ul style="list-style-type: none"> - Remove basket, turn on and cycle without basket - Check / replace motor assembly - Check / replace fuses | <ul style="list-style-type: none"> - If the basket comes out of its normal position and jams, it will likely over Amp, causing the secondary fuses to blow. |
| Don't hear fan running | - Safety Switch – <i>Airflow</i> | <ul style="list-style-type: none"> - Charcoal filter clogged - Exhaust fan blocked / not running | <ul style="list-style-type: none"> - Replace charcoal filter - Clean / replace fan | <ul style="list-style-type: none"> - The exhaust fan should run anytime the oil is hot and/or trying to heat. - The fan will continue to run until the oil cools below 192°F. |
| Safety Switch – <i>Front Door</i> | - Safety Switch – <i>Door</i> | <ul style="list-style-type: none"> - Front door open - Door gasket worn - Switch gummed with grease - Switch failed | <ul style="list-style-type: none"> - Close door, turn AutoFry off then on again. - Check / replace door gasket - Clean switch of grease - Check / replace switch | <ul style="list-style-type: none"> - All switches are normally open. Switch should be closed for normal operation. Check switch for continuity. |
| Safety Switch – <i>Charcoal Filter</i> | - Safety Switch – <i>Charcoal Filter</i> | <ul style="list-style-type: none"> - Charcoal filter not installed - Charcoal filter dented, not making contact - Filter cover plate not tight - Switch gummed with grease - Switch failed | <ul style="list-style-type: none"> - Install charcoal filter - Check / replace charcoal filter - Tighten filter cover plate - Clean switch of grease - Check / replace switch | <ul style="list-style-type: none"> - All switches are normally open. Switch should be closed for normal operation. Check switch for continuity. |
| Safety Switch – <i>Mesh Filter</i> | - Safety Switch – <i>Mesh Filter</i> | <ul style="list-style-type: none"> - Mesh filter not installed - Mesh filter dented, not making contact - Filter cover plate not tight - Switch gummed with grease - Switch failed | <ul style="list-style-type: none"> - Install mesh filter - Check / replace mesh filter - Tighten filter cover plate - Clean switch of grease - Check / replace switch | <ul style="list-style-type: none"> - All switches are normally open. Switch should be closed for normal operation. Check switch for continuity. |

AUTOFRY TROUBLESHOOTING GUIDE

| Problem | Error Code | Probable Cause | Solution | Notes |
|------------------------------------|--------------------------------------|---|--|--|
| Safety Switch – Grease Baffle | - Safety Switch – Grease Baffle | <ul style="list-style-type: none"> - Grease baffle not installed - Grease baffle dented, not making contact - Filter cover plate not tight - Switch gummed with grease - Switch failed | <ul style="list-style-type: none"> - Install grease baffle - Check / replace grease baffle - Tighten filter cover plate - Clean switch of grease - Check / replace switch | <ul style="list-style-type: none"> - All switches are normally open. Switch should be closed for normal operation. Check switch for continuity. |
| Safety Switch – Filter Cover Plate | - Safety Switch – Filter Cover Plate | <ul style="list-style-type: none"> - Filter cover plate on backwards - Filter cover plate not tight - Switch gummed with grease - Switch failed | <ul style="list-style-type: none"> - Install filter cover plate correctly - Tighten filter cover plate - Clean switch of grease - Check / replace switch | <ul style="list-style-type: none"> - All switches are normally open. Switch should be closed for normal operation. Check switch for continuity. |
| Safety Switch – Fire System | - Safety Switch – Fire System | <ul style="list-style-type: none"> - Fire System discharged - Fire System low pressure - Switch failed | <ul style="list-style-type: none"> - Call fire equipment company for service | <ul style="list-style-type: none"> - Fire suppression system must be serviced every six months by a licensed fire equipment company. |
| Safety Switch – Fire Damper | - Safety Switch – Fire Damper | <ul style="list-style-type: none"> - Fire damper not installed - Fire damper dented, not making contact - Switch gummed with grease - Switch has failed | <ul style="list-style-type: none"> - Install fire damper - Check / replace fire damper - Clean switch of grease - Check / replace switch | <ul style="list-style-type: none"> - All switches are normally open. Switch should be closed for normal operation. Check switch for continuity. |
| Basket hits against side wall | - N/A | <ul style="list-style-type: none"> - This is normal | <ul style="list-style-type: none"> - This is normal | <ul style="list-style-type: none"> - The basket will hit against the side wall twice to ensure all product has dumped. |

Maintenance Log

| DATE | <i>Oil Changed</i> | <i>Weekly Cleaning</i> | <i>Quarterly Cleaning</i> | <i>Charcoal Filter Replaced</i> | <i>Second Filter Replaced</i> | <i>Stack Cover / Fire Damper</i> | <i>Semi - Annual Fire Inspection</i> | <i>Safety System Test</i> | Signature |
|------|--------------------|------------------------|---------------------------|---------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|---------------------------|-----------|
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

Maintenance Record

TABLE OF CONTENTS

| | |
|---|---------------------------|
| CARACTÉRISTIQUES..... | 31 |
| INFORMATIONS DE GARANTIE | 32 |
| INFORMATIONS GÉNÉRALES..... | 33 |
| SYMBOLES DE SÉCURITÉ..... | 33 |
| PRÉPARER LE SERVICE ÉLECTRIQUE..... | 34 |
| PRÉPARER LE COMPTOIR..... | 34 |
| INSTALLATION AUTOFRY | 35 |
| INSTALLATION DES JAMBES..... | 36 |
| NETTOYAGE INITIAL | 36 |
| INSTALLER LE FILTRE À CHARBON | 37 |
| INSTALLER LE POT D'HUILE | 37 |
| INSTALLATION DE LA BOÎTE DE CHAUFFAGE ET DU DÉFLECTEUR..... | 38 |
| INSTALLER LA GOULOTTE DE SORTIE DES ALIMENTS | 38 |
| AJOUTER UN RACCOURCI LIQUIDE..... | 39 |
| INSTALLER LE PANIER DE CUISSON EN TEFLON | 39 |
| PUISSANCE | 43 |
| DÉMARRAGE DE L'AUTOFRY | 44 |
| COMMENCER LA CUISSON..... | 44-46 |
| PENDANT LA CUISSON | 45-46 |
| ÉTEINDRE AUTOFRY | 46 |
| LE BOUTON STANDBY | 47 |
| RÉPÉTER ET TEMPS DE CUISSON MAXIMUM | 47 |
| PROGRAMMATION DES TEMPS DE CUISSON..... | 48-49 |
| COMPENSATION TEMPS / TEMPÉRATURE ET FONCTION SECOUER | 49 |
| MODES ÉBULLITION ET NETTOYAGE | 50 |
| STATISTIQUES DE CUISSON / JOURNAL D'ALARME | 51 |
| DURÉE DE VIE DU FILTRE / INFORMATIONS SUR LE SYSTÈME..... | 52 |
| INSPECTIONS DU SYSTÈME D'INCENDIE | 53 |
| CALENDRIER DE NETTOYAGE RECOMMANDÉ..... | 46 |
| NETTOYAGE QUOTIDIEN | 46 |
| NETTOYAGE HEBDOMADAIRE | 47 |
| NETTOYAGE TRIMESTRIEL | 47 |
| FILTRE À CHARBON | 48 |
| NETTOYAGE ET ENTRETIEN SEMESTRIELS..... | 48 |
| ESSAI DU SYSTÈME DE SÉCURITÉ | 49 |
| ÉLIMINATION DE L'HUILE DE CUISSON | 49 |
| QUESTIONS ET RÉPONSES | 50 - 51 |
| CODES D'ERREUR ET GUIDE DE DÉPANNAGE..... | 52 - 55 |
| JOURNAL DE MAINTENANCE | 56 - 58 |
| SCHÉMA DE CÂBLAGE | PANNEAU ARRIÈRE D'AUTOFRY |

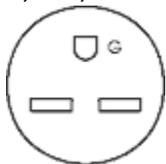
TABLE OF FIGURES

| | |
|---|----|
| FIGURE 1 - RÉINITIALISER LA LIMITE HAUTE | 39 |
| FIGURE 2 - INSTALLER LES JAMBES..... | 40 |
| FIGURE 3A - ENLEVER LA CHUTE D'ENTRÉE ALIMENTAIRE..... | 40 |
| FIGURE 3B - CHUTE D'ENTRÉE ALIMENTAIRE SÉPARÉE..... | 40 |
| FIGURE 4 - PLAQUE DE COUVERCLE DU FILTRE | 41 |
| FIGURE 5 - FILTRES | 41 |
| FIGURE 6 - BOUCHON THERMOCOUPLE | 42 |
| FIGURE 7 - INSTALLATION DE LA BOÎTE DE CHAUFFAGE..... | 42 |
| FIGURE 8 - POT À HUILE ET DÉFLECTEUR INSTALLÉS..... | 42 |
| FIGURE 9 - INSTALLER LA GOULOTTE DE SORTIE DES ALIMENTS..... | 42 |
| FIGURE 10A - TIGE DE PANIER ET CAME | 43 |
| FIGURE 10B - TIGE DE PANIER ET CLIP DE RÉCEPTEUR..... | 43 |
| FIGURE 11 - INSTALLATION DU PANIER TERMINÉE | 43 |
| FIGURE 12 - LIAISON ET CÂBLE FUSIBLES | 54 |
| FIGURE 13A - COUVERCLE DE PILE AMOVIBLE ET AMORTISSEUR D'INCENDIE | 55 |
| FIGURE 13B - SECTION VENTILATEUR..... | 55 |

Spécifications électriques: Circuit de mise à la terre dédié de 240 ACV

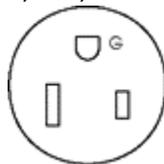
MTI-10X

5700 watts, monophasé
23,75 ampères
Fiche NEMA 6-30
w/ 6FT Cord
UL, cUL, CE & NSF



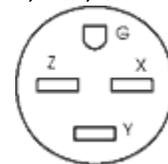
MTI-10XL

7200 watts, monophasé
30 ampères
Fiche NEMA 6-50
w/ 6FT Cord
UL, cUL, CE & NSF



MTI-10XL-3

8500 watts, triphasé
20,44 ampères
Fiche NEMA 15-30
w/ 6FT Cord
UL, cUL, CE & NSF



Spécifications physiques:

Dimensions: Longueur = 25" x Largeur = 21" x Hauteur = 28"

Dégagements: côtés et arrière = 0" - haut = 24" minimum

Poids: 150 lb

Matériaux: acier inoxydable 304

Dimensions d'expédition: 32" x 32" x 32" - **Poids d'expédition:** 210 lbs.

Motion Technology, Inc. prend en charge la directive du Parlement européen 2002/96 / CE pour le recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Lorsque votre AUTOFRY a atteint la fin de sa durée de vie, NE LE METTEZ PAS DANS LES DÉCHETS MUNICIPAUX. La plupart des matériaux utilisés dans sa construction peuvent être recyclés. Retournez à votre distributeur pour préparation et recyclage.



AutoFry
MTI-10X / XL / XL-3 Manuel de l'opérateur

Motion Technology, Inc.
Garantie limitée

Nature de la garantie

Cet équipement est garanti exempt de défauts de fabrication de fabrication et de matériaux de construction pendant une (1) année complète à compter de la date d'achat au détail d'origine et sous réserve des limitations énoncées ci-dessous. L'ensemble de commandes comprenant la carte de circuit imprimé principale et le clavier est garanti pendant trois (3) ans (pièces seulement, exclut la main-d'œuvre). Toute pièce défectueuse pendant la période de garantie sera remplacée gratuitement par Motion Technology, Inc. (MTI) par des pièces de rechange neuves ou reconstruites. Les frais d'expédition sont à la charge de l'acheteur. La main-d'œuvre de service est incluse pour une période d'une (1) année complète à compter de la date d'achat au détail d'origine lorsqu'elle est effectuée par une société de services MTI autorisée ou un agent désigné, sur la base de taux horaires normaux pour le travail effectué pendant les heures normales de travail. Cette couverture de main-d'œuvre est limitée à un rayon de cinquante (50) miles (dans chaque sens) et / ou à une heure de trajet jusqu'à l'emplacement du client. Tous les autres frais de voyage de service seront à la charge du client.

Etendue de la garantie

Cette garantie est étendue à l'acheteur d'origine pour les produits achetés et conservés dans les 50 États des États-Unis et du District de Columbia. Cette garantie ne sera effective que si l'équipement a été acheté auprès d'un revendeur ou d'une autre personne autorisée par MTI à vendre son équipement et qu'il n'est pas transférable.

Exclusions de la couverture

Cette garantie ne couvre aucun dommage à l'équipement résultant d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'un abus ou d'une négligence, du non-respect des instructions d'utilisation, de nettoyage et d'entretien périodique, d'une mauvaise manipulation, d'une altération, d'une non-installation en stricte conformité avec les codes et réglementations locaux en matière d'incendie et de construction, usure normale résultant de l'utilisation, défaut de changer les filtres en utilisant uniquement des fabricants fournis aux intervalles recommandés, ou si l'installation n'est pas conforme aux instructions de

configuration et d'installation ou toute autre circonstance indépendante de la volonté de MTI.

L'équipement ne doit pas avoir été précédemment modifié, réparé ou entretenu par une personne autre qu'une installation de service autorisée par MTI pour rendre ce service.

Comment obtenir un service

La notification d'un défaut de matériel ou de fabrication de l'équipement doit être adressée au service après-vente MTI Factory au numéro indiqué ci-dessous ou au revendeur auprès duquel vous avez acheté l'équipement. Nous voulons que vous soyez un client satisfait. Si un problème ne peut être résolu à votre satisfaction, veuillez nous en informer. Écrivez au directeur de service, Motion Technology, Inc., 1 Bonazzoli Ave, Hudson, MA 01749. Veuillez vous assurer d'inclure le numéro de modèle, le numéro de série et la date d'achat d'origine.

Exclusion des dommages accessoires ou indirects

La réparation ou le remplacement sous cette garantie est le seul et unique recours de l'acheteur. Ni MTI ni le revendeur auprès duquel vous achetez cet équipement ne seront responsables de tous les dommages accessoires ou consécutifs résultant de l'utilisation de l'équipement ou d'une violation de toute garantie expresse ou implicite sur cet équipement. Ces garanties remplacent toutes les autres garanties, explicites ou implicites, y compris, mais sans s'y limiter, les garanties implicites de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier.

Droits légaux de garantie

Conservez cette garantie. Il confère à l'acheteur des droits légaux spécifiques. L'acheteur peut également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre. MTI suggère que l'acte de vente daté du concessionnaire soit conservé comme preuve de la date d'achat. Certains états n'autorisent pas l'exclusion ou les limitations sur la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à tous les acheteurs.

Service / Support technique: (800) 348-2976 x. 1112.

AutoFry
MTI-10X / XL / XL-3 Manuel de l'opérateur

Notes générales:

Ce mode d'emploi contient des informations importantes sur la manipulation de l'AutoFry. Lisez attentivement ces informations avant de les utiliser. Gardez ce manuel à disposition pour plus d'informations.



Symboles de sécurité:



Attention - Important



Risque de choc électrique



Risque de glissement



Danger de brûlure



Risque d'incendie



Attention chaud



Instruction d'opération

Utilisation désignée:

- L'AutoFry est conçu pour être utilisé dans les cuisines commerciales. 
- Suivez les consignes de sécurité! 
- AutoFry ne doit être utilisé que par du personnel dûment formé. 
- Altitude de fonctionnement: 0 à 6562 pieds. 

Utilisation non désignée: 

- La non-observation du contenu décrit dans ce manuel peut entraîner des dommages ou un dysfonctionnement de l'AutoFry. 
- N'utilisez ni ne stockez l'AutoFry à l'extérieur. Il sera endommagé par la pluie ou l'humidité. 
- NE touchez PAS le cordon d'alimentation avec les mains mouillées! 
- NE PAS coincer ni plier le cordon téléphonique. 
- N'ALLUMEZ PAS l'AutoFry avec peu ou pas d'huile!  
- Aucun enfant ou personne handicapée ne doit utiliser cet appareil. 
- Cet appareil n'est pas conçu pour une production continue de masse d'aliments. 
- Cet appareil ne doit pas être nettoyé avec de l'eau de jet ou de la vapeur. 
- Aucune eau ne doit entrer en contact avec l'huile de cuisson. 

AutoFry
MTI-10X / XL / XL-3 Manuel de l'opérateur



Configuration et Installation:

L'AutoFry vient de l'usine avec tout ce dont vous avez besoin pour commencer la cuisson, à l'exception des aliments et de l'huile. En suivant ces instructions simples, votre AutoFry sera installé et prêt à générer des bénéfices pour vous en aussi peu que 30 minutes.

Motion Technology, Inc. n'est pas responsable des exigences locales selon lesquelles un équipement et / ou des appareils supplémentaires peuvent être nécessaires pour une zone de préparation des aliments dans un magasin, ce qui peut inclure, sans s'y limiter, une hotte de type II, un ventilateur, des intercepteurs de graisse et des éviers supplémentaires. Vérifiez auprès de votre bâtiment local et / ou des services de santé pour les exigences spécifiques.

Préparer le service électrique:



Un électricien agréé conformément au National Electrical Code (NEC) et à tous les codes locaux doit installer le service électrique. Ne retirez pas ou ne modifiez pas le cordon d'alimentation ou la fiche fournis en usine. Ne fixez jamais l'AutoFry à une rallonge. Consultez l'étiquette d'identification pour la puissance et la tension de l'équipement.

Motion Technology, Inc. n'assumera aucune responsabilité en cas de blessure ou de dysfonctionnement de l'équipement résultant d'installations électriques non conformes.

AutoFry
MTI-10X / XL / XL-3 Manuel de l'opérateur

Préparez le comptoir:



Choisissez un emplacement de comptoir robuste, de niveau, facilement nettoyable et résistant au feu. L'acier inoxydable, le stratifié résistant au feu ou les matériaux à surface solide sont acceptables. N'utilisez jamais de matériau poreux pour préparer les aliments car cela pourrait entraîner une contamination bactérienne.

Installation d'AutoFry:



Vous aurez besoin d'aide pour positionner et installer l'AutoFry. Le poids approximatif est de 150 livres.

1. Retirez et conservez les matériaux d'emballage. 

Assurez-vous d'inspecter l'AutoFry. Il a quitté l'usine en parfait état et a été emballé pour résister à des déplacements difficiles. Dans le cas où la machine est endommagée pendant le transport, prévenez immédiatement le transporteur et demandez au conducteur de le noter sur le connaissance.

2. Retirez les composants amovibles de l'intérieur de l'AutoFry. 

- 4 pieds réglables
- Goulotte de sortie des aliments
- Panier de cuisson en téflon
- Ensemble de boîte de chauffage* NE PAS PULVÉRISER OU IMMERGER DANS DU LIQUIDE!  
- Pot d'huile
- Bouclier défecteur

* Vérifiez le bouton de réinitialisation de la limite haute rouge au bas de l'ensemble de la boîte de chauffage en l'enfonçant complètement avec la gomme d'un crayon. Si l'interrupteur a été déclenché, vous entendrez un clic. Figure 1.



Figure 1

AutoFry
MTI-10X / XL / XL-3 Manuel de l'opérateur

3. Installation des jambes. 

- L'AutoFry est livré avec (4) boulons ½-13 installés dans les plaques de pied. Retirez les boulons avant d'installer les pieds. Pour retirer les boulons d'expédition, inclinez l'appareil vers l'arrière tout en restant sur sa palette et desserrez en tournant le boulon dans le sens antihoraire.
- Installez deux des pieds réglables en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'ils soient serrés à la main dans les deux plaques avant des pieds. Figure 2.
- Inclinez l'unité vers l'avant et répétez l'opération pour les deux pieds arrière.



Figure 2

4. Placez l'AutoFry sur le comptoir. 

- Ajustez les pieds (au besoin) pour niveler l'AutoFry.
- Assurez-vous que rien n'est placé sur le dessus de l'AutoFry qui pourrait obstruer le système d'échappement.

5. Nettoyage initial. 

- Lavez le pot d'huile, le panier de cuisson en téflon et la goulotte de sortie des aliments dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez à l'eau claire.
- Retirez la goulotte d'entrée des aliments en tournant le bouton de la goulotte des aliments dans le sens antihoraire. Figure 3A.



Figure 3A

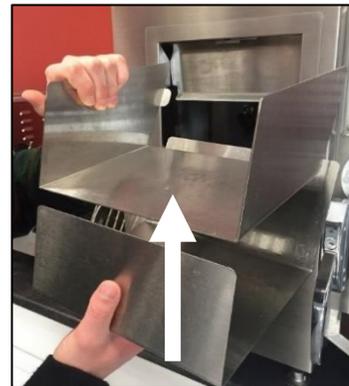


Figure 3B

- Séparez la goulotte d'entrée des aliments en deux parties et lavez à l'eau savonneuse tiède, puis rincez à l'eau claire. Figure 3B.

6. Désinfectez les pièces. 

- Toutes les pièces doivent être désinfectées.
- Remontez et réinstallez les pièces propres et sèches.

7. Installez le filtre à charbon.

- Retirez la plaque du couvercle du filtre de la paroi intérieure arrière de la chambre de cuisson en retirant les deux boutons en plastique noirs fixant la plaque du couvercle. Figure 4.
- Retirez le filtre à charbon du sac en plastique. Insérez-le dans les pistes au-dessus du deuxième filtre. Figure 5.
- Réinstallez la plaque du couvercle du filtre et tournez les boutons du couvercle du filtre dans le sens horaire jusqu'à ce qu'ils soient serrés à la main. Vérifiez que le mot TOP sur la plaque du couvercle du filtre se trouve dans le coin supérieur gauche. Figure 4.

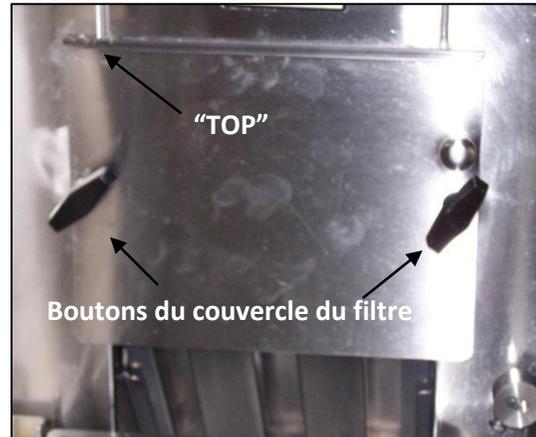


Figure 4



Le déflecteur de graisse et le deuxième filtre ont tous deux de petits trous le long d'un côté du cadre.

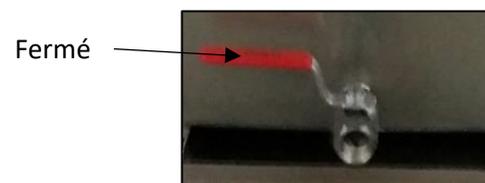
Ces trous de drainage doivent être orientés vers le bas pour que les filtres drainent et nettoient efficacement l'air. Figure 5. 

8. Désinfectez l'intérieur.

- Toutes les surfaces intérieures doivent être désinfectées.

9. Installez le pot d'huile.

- Placez le pot d'huile dans la chambre de cuisson avec la soupape de vidange tournée vers l'avant de l'AutoFry. Les pieds carrés du pot à huile seront assis contre la paroi arrière. Assurez-vous que la vanne de vidange est en position fermée.  



Vanne de vidange

10. Installez l'assemblage du boîtier de chauffage. 

- Placez le boîtier de chauffage sur l'étagère du boîtier de chauffage. Figures 6 et 7.
- La fiche du radiateur et la fiche du thermocouple se connecteront à leurs prises respectives sous le boîtier du radiateur et le pont de l'armoire. Figures 6 et 7.

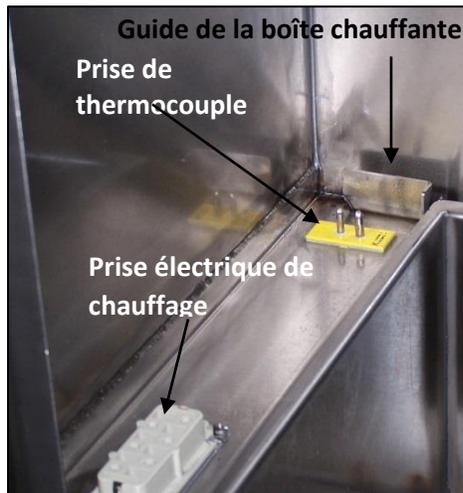


Figure 6

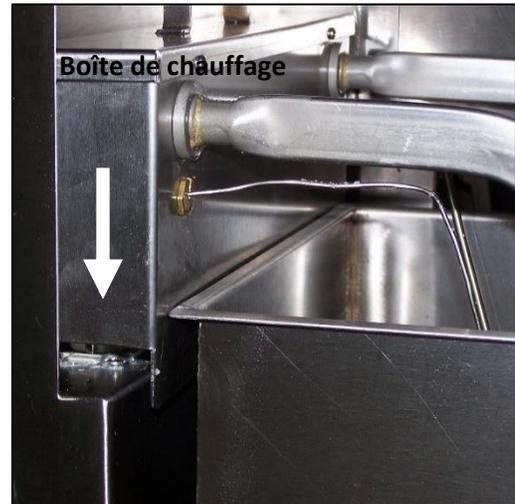


Figure 7



Assurez-vous que les fiches du boîtier de chauffage sont alignées avec les prises de la tablette. Il est très important que ces fiches soient bien insérées dans leurs prises pour éviter des lectures inexactes.

11. Installez le déflecteur d'huile. 

- Placer le déflecteur d'huile sur l'élément chauffant et sur le pot d'huile. Figure 8.



Figure 8

12. Installez la goulotte de sortie des aliments. 

- Faites glisser la goulotte de sortie des aliments, côté bride vers le haut, à travers la découpe sur le côté de l'AutoFry et faites glisser la bride sur le bord de la paroi intérieure. Figure 9.

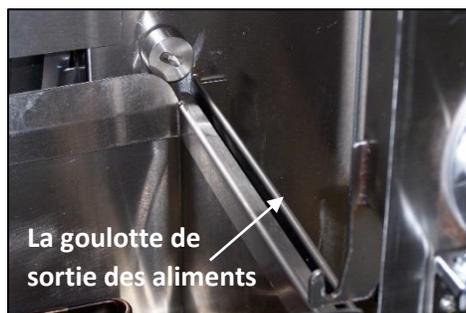


Figure 9

13. Ajoutez de l'huile de friture de qualité commerciale.

- Avec le robinet de vidange fermé, ajoutez de l'huile dans le pot d'huile. Remplissez jusqu'à la ligne de remplissage inférieure marquée FROID à l'intérieur du pot d'huile. 



Il est plus facile et plus sûr d'ajouter de l'huile froide au pot d'huile que d'enlever l'huile chaude. Lorsqu'elle est chauffée, l'huile se dilate.



Un remplissage excessif entraînera des éclaboussures excessives. Un sous-remplissage entraînera des aliments insuffisamment cuits ou des lectures de température médiocres et irrégulières. Des niveaux d'huile extrêmement bas peuvent provoquer le tabagisme.

L'huile plus ancienne / dégradée a un point d'éclair / de fumée réduit.

Suivez les recommandations des fabricants d'huile pour l'utilisation de l'huile.



PRUDENCE



N'utilisez JAMAIS l'AutoFry avec peu ou pas d'huile!

14. Installez le panier de cuisson en téflon.

- Insérez l'extrémité plate de la tige du panier dans la fente de la came du panier située sur la paroi arrière de la chambre de cuisson. Figure 10A.
- Installez l'extrémité ronde de la tige du panier dans le clip du récepteur à l'intérieur de l'avant de la chambre de cuisson. Figure 10B.



Figure 10A

IMPORTANT

L'installation terminée aura le panier positionné à un angle au-dessus du pot d'huile. Figure 11. C'est normal.



Ne forcez pas le panier vers le bas dans le pot d'huile car cela pourrait endommager le moteur du panier.

Lorsque vous ajoutez de l'huile, retirez le panier de cuisson en téflon. N'utilisez jamais le panier comme support pour le réservoir d'huile.



Figure 10B

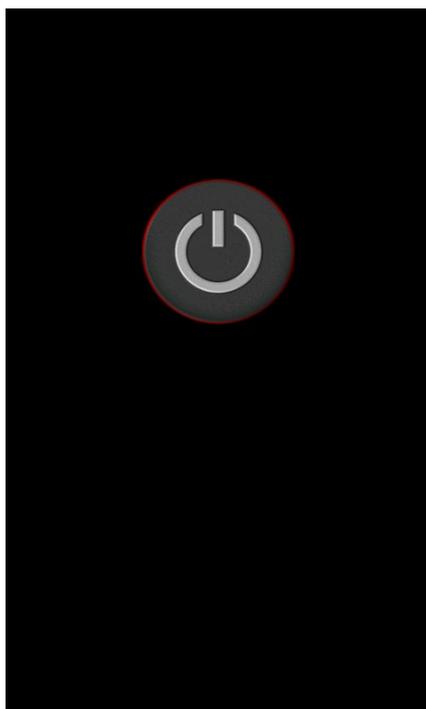
15. Puissance.

- Fermez et verrouillez la porte principale. 
- Branchez l'AutoFry dans la prise correctement mise à la terre. 

Vous êtes maintenant prêt à commencer la cuisson!

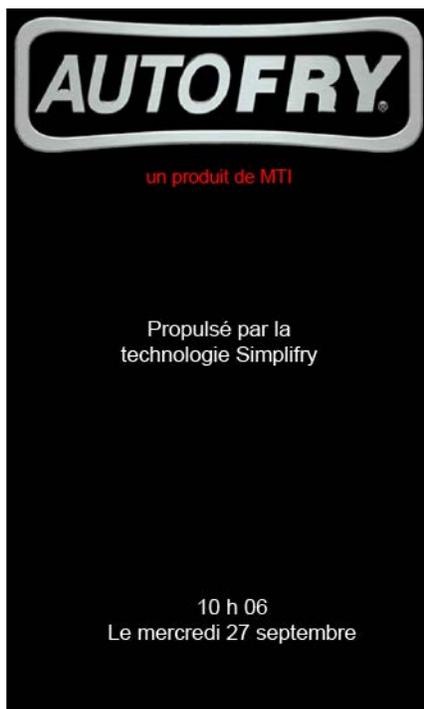


Figure 11

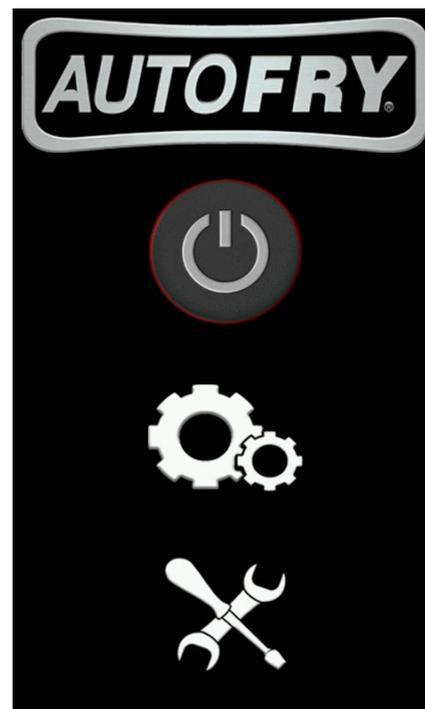


HORS ÉCRAN

1. Avec la porte principale fermée et verrouillée, appuyez sur le bouton ALIMENTATION.



ÉCRAN D'INITIALISATION



ÉCRAN ALIMENTATION, PARAMÈTRES, OUTILS

2. Appuyez à nouveau sur ALIMENTATION pour allumer l'AutoFry et commencer à chauffer.

Après 30 secondes d'inactivité,



3. Le ventilateur d'extraction démarre et l'huile commence à chauffer à 178,9 °C (354 °F). L'écran affiche la température actuelle et une icône de flamme s'affiche pour indiquer que l'huile chauffe.



4. À 121,1 °C (250 °F), le panier effectue un cycle de test, puis reprend le chauffage. Vous entendrez les paniers frapper la paroi latérale de l'AutoFry. C'est normal.



5. À 162,2 °C (325 °F), l'écran affiche PRET, mais continue de chauffer à 178,9 °C (354 °F). Vous pouvez maintenant commencer à frire, mais nous vous recommandons d'attendre que la température atteigne 178,9 °C (354 °F).



6. Appuyez sur **Cuisson manuelle** pour entrer le temps de cuisson.
7. Appuyez sur **PREREGLEE** pour choisir un programme de cuisson pré-programmé.

La plupart des produits alimentaires auront des temps de cuisson recommandés imprimés sur leur emballage.



8. Saisissez le temps de cuisson. Pour cuire 2 minutes et 30 secondes, appuyez sur 2,3 et 0.
9. L'écran affichera 02:30. Si vous saisissez la mauvaise heure, appuyez sur Effacer et entrez votre temps de cuisson.



10. Ouvrez la porte d'entrée des aliments et placez-les dans la goulotte.
11. Fermez la goulotte pour déposer les aliments dans le panier de cuisson et appuyez sur Start ou sur une icône pré-définie pour commencer le cycle de cuisson.



12. Appuyez sur le bouton Page pour parcourir les options prédéfinies.

Assurez-vous de fermer la goulotte d'entrée des aliments avant de sélectionner un pré-réglage. Le cycle de cuisson commencera immédiatement après avoir appuyé sur l'icône de pré-réglage.



13. Le panier descend dans l'huile et le compte à rebours commence.
14. Appuyez sur le bouton TEMP et le maintenir enfoncé pour afficher la température d'huile actuelle.
15. Appuyez sur le bouton +:15 pour ajouter du temps.



16. Si vous avez Temps/Comp Temp réglé sur OUI, vous remarquerez peut-être que l'heure affichée ralentit. La logique de cuisson intégrée à l'AutoFry compense la baisse de température de l'huile afin que votre produit soit parfait à chaque fois.



17. À 00 h, le panier monte en position de vidange et reste en place pendant 12 secondes.

NE PAS OUVRIR LA GOULOTTE D'ENTRÉE PENDANT QUE LE PANIER SE VIDE!



18. Le panier monte ensuite à la position de distribution et laisse tomber les aliments dans le goulotte de sortie.

NE PAS OUVRIR LA GOULOTTE D'ENTRÉE PENDANT LA DISTRIBUTION DU PANIER!

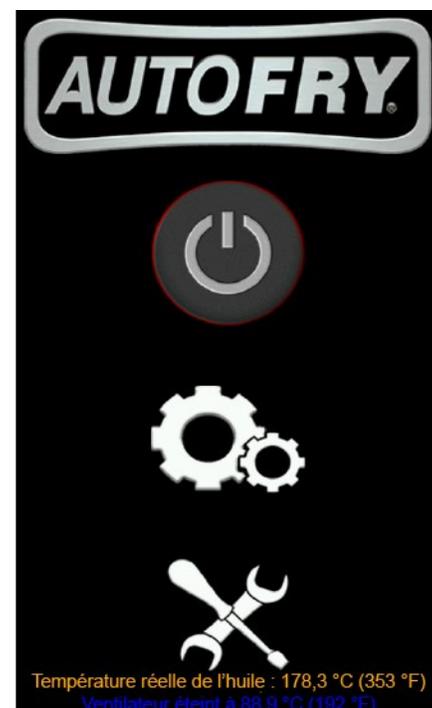


19. APPUYER deux fois sur ANNULER pour interrompre le cycle de cuisson. Le panier s'égoutte pendant 12 secondes, puis se distribue.



20. Le panier reviendra à la position Prêt et quatre timbres sonores rapides signaleront que l'AutoFry est prêt pour la prochaine commande.

21. Appuyez sur le bouton vert ALIMENTATION et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour éteindre AutoFry.



22. L'AutoFry s'éteint et affiche l'écran Alimentation, paramètres, outils.

Cet écran reste allumé et le ventilateur d'extraction continue de fonctionner jusqu'à ce que la température d'huile se refroidisse à moins de 88,9 °C (192 °F).



23. Le mode veille (Stby) est utilisé en dehors des heures de pointe pour économiser l'énergie et maximiser la durée de vie du pétrole.



24. Pour utiliser, appuyez sur Stby. Standby apparaîtra sur l'écran.



25. L'élément chauffant s'éteint et l'huile se refroidit et se maintient à 150 °C (302 °F).

26. Appuyez sur sortir pour faire chauffer l'huile à la température souhaitée.



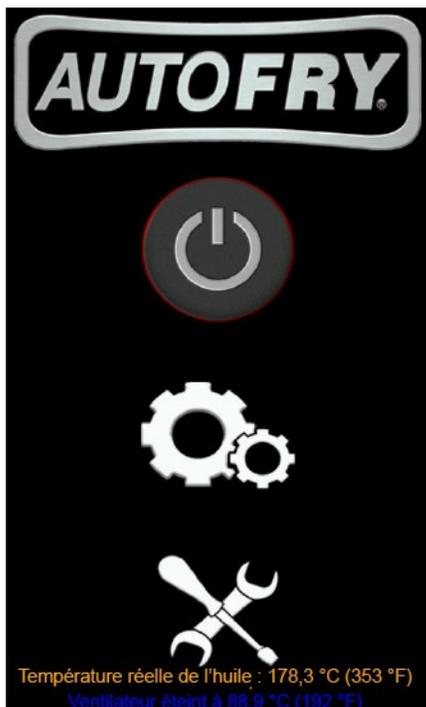
27. Répéter le cycle de cuisson. Le dernier cycle de cuisson terminé sera affiché.

Appuyez simplement sur ce bouton pour répéter le cycle de cuisson précédent. Cela peut être utile si vous avez un menu produit unique ou un menu multi-produits avec des temps de cuisson identiques.



28. Temps de cuisson maximal.

L'AutoFry a une durée de cuisson maximale de 29 minutes et 59 secondes.



29. Avec l'option Autocuiseur désactivé, appuyez sur le bouton des paramètres du milieu pour accéder aux paramètres du système.

30. Appuyez sur le bouton Outils du bas pour accéder aux informations sur l'évaporation, le mode de nettoyage, l'état et le système d'ignition.



31. Appuyez sur 1 pour les Préréglages.



32. Saisissez le mot de passe 222, puis appuyez sur Entrée.



33. Le premier préréglage affiché est le réglage manuel. Cela indiquera toujours la dernière heure de cuisson manuelle saisie.



34. Utilisez < > pour parcourir les préréglages. Il y a 18 préréglages.

35. Appuyez sur 1 pour modifier le premier nom prédéfini.



36. Inscrivez le nom prédéfini et appuyez sur Enter pour enregistrer.

Touches = Majuscules et symboles

< > = déplacer le curseur

Espace vide = Barre d'espace



37. Appuyez sur 2 pour modifier le temps de cuisson.

38. Saisissez l'heure souhaitée et appuyez sur Entrée pour enregistrer.



39. Appuyez sur 3 pour modifier Temps/Comp Temp.

40. Appuyez sur n'importe quel chiffre pour basculer Oui ou Non.

Cette fonction compense la chute de température de l'huile lorsque les aliments cuisent. Elle ajuste automatiquement le temps de cuisson afin que votre produit soit parfait à chaque fois.



41. Appuyez sur 4 pour modifier l'intervalle de secousse.

42. Saisir l'intervalle entre :5 et :30 et appuyer sur Entrée pour enregistrer.

43. Pour désactiver, quittez à 0:00 et appuyez sur Entrée.

Cette caractéristique secoue le panier pendant un cycle de cuisson pour moins de collage et un produit cuit de meilleure qualité.



44. Appuyez sur 5 pour modifier l'image associée au préréglage.

45. Utilisez < > pour faire défiler la bibliothèque de photos et appuyez sur Entrée pour enregistrer.



46. Le cycle d'ébullition fera bouillir l'eau pendant 15 minutes, puis s'éteindra automatiquement. L'ajout d'un agent nettoyant tel que Panier de rondelles bouillies améliorera l'efficacité.



47. Remplissez le pot d'huile avec de l'eau jusqu'à la ligne de remplissage inférieure.

48. En pressant Faire bouillir à, l'eau commence à chauffer à 90,6 °C (195 °F).



49. Lorsque la température atteint 90,6 °C (195 °F), la minuterie commence. Une fois le temps écoulé, le contrôle émet un bip et l'écran revient à l'écran OFF.



50. Le mode Le mode de nettoyage permet de retirer les débris du réservoir d'huile. La température de l'huile doit être supérieure à 121,1 °C (250 °F) pour accéder à cette fonction.



51. Le panier se soulève en position de vidange, puis se maintient en position de distribution. L'écran affiche Veuillez patienter, vidange, puis panier prêt pour le nettoyage.



52. Appuyez sur le bouton Retour pour quitter le mode nettoyage. Le panier revient à la position d'attente et l'écran revient à l'écran OFF.



53. L'état donnera accès aux statistiques de cuisson, aux journaux d'alarme, à la durée de vie du filtre et aux informations du système.

| | Préréglage | Cycles | Heures |
|-------------------------------|------------|--------|--------|
| MANUEL | 0 | 0 | 0 |
| FRITES | 0 | 0 | 0 |
| BÂTONNETS DE MOZZ | 0 | 0 | 0 |
| RONDELLES D'OIGNONS | 0 | 0 | 0 |
| DOIGTS DE POULET | 0 | 0 | 0 |
| AILES DE POULET | 0 | 0 | 0 |
| PILONS DE POULET | 0 | 0 | 0 |
| CHURROS | 0 | 0 | 0 |
| FRITES CRINKLE | 0 | 0 | 0 |
| FRITES FRISÉES | 0 | 0 | 0 |
| EGG ROLLS | 0 | 0 | 0 |
| EMPANADAS | 0 | 0 | 0 |
| FILLET DE POISSON | 0 | 0 | 0 |
| CREVETTES FRITES | 0 | 0 | 0 |
| POMMES DE TERRE RISSOLÉES | 0 | 0 | 0 |
| POPPERS | 0 | 0 | 0 |
| QUARTIERS DE POMMES DE TERRE | 0 | 0 | 0 |
| FRITES DOUCES | 0 | 0 | 0 |
| CROQUETTES DE POMMES DE TERRE | 0 | 0 | 0 |
| Opérateur Total | 0 | 0 | 0 |
| Système Total | 0 | 0 | 0 |

54. Les statistiques de cuisson peuvent être triées par pré réglage, cycles et heures. Appuyez sur le bouton Trié par pour interchanger entre celles-ci.

Appuyez sur le bouton % pour afficher les pourcentages statistiques.

| | Préréglage | Cycles | Heures |
|-------------------------------|------------|--------|--------|
| MANUEL | 0 | 0 | 0 |
| FRITES | 0 | 0 | 0 |
| BÂTONNETS DE MOZZ | 0 | 0 | 0 |
| RONDELLES D'OIGNONS | 0 | 0 | 0 |
| DOIGTS DE POULET | 0 | 0 | 0 |
| AILES DE POULET | 0 | 0 | 0 |
| PILONS DE POULET | 0 | 0 | 0 |
| CHURROS | 0 | 0 | 0 |
| FRITES CRINKLE | 0 | 0 | 0 |
| FRITES FRISÉES | 0 | 0 | 0 |
| EGG ROLLS | 0 | 0 | 0 |
| EMPANADAS | 0 | 0 | 0 |
| FILLET DE POISSON | 0 | 0 | 0 |
| CREVETTES FRITES | 0 | 0 | 0 |
| POMMES DE TERRE RISSOLÉES | 0 | 0 | 0 |
| POPPERS | 0 | 0 | 0 |
| QUARTIERS DE POMMES DE TERRE | 0 | 0 | 0 |
| FRITES DOUCES | 0 | 0 | 0 |
| CROQUETTES DE POMMES DE TERRE | 0 | 0 | 0 |
| Opérateur Total | 0 | 0 | 0 |
| Système Total | 0 | 0 | 0 |

55. Appuyez et maintenez le bouton Statistiques de la cuisson en haut de l'écran pour effacer les cycles et les heures.

Les totaux de l'opérateur et du système ne peuvent pas être effacés.

| | Préréglage | Cycles | Heures |
|-------------------------------|------------|--------|--------|
| MANUEL | 0 | 0 | 0 |
| FRITES | 0 | 0 | 0 |
| BÂTONNETS DE MOZZ | 0 | 0 | 0 |
| RONDELLES D'OIGNONS | 0 | 0 | 0 |
| DOIGTS DE POULET | 0 | 0 | 0 |
| AILES DE POULET | 0 | 0 | 0 |
| PILONS DE POULET | 0 | 0 | 0 |
| CHURROS | 0 | 0 | 0 |
| FRITES CRINKLE | 0 | 0 | 0 |
| FRITES FRISÉES | 0 | 0 | 0 |
| EGG ROLLS | 0 | 0 | 0 |
| EMPANADAS | 0 | 0 | 0 |
| FILLET DE POISSON | 0 | 0 | 0 |
| CREVETTES FRITES | 0 | 0 | 0 |
| POMMES DE TERRE RISSOLÉES | 0 | 0 | 0 |
| POPPERS | 0 | 0 | 0 |
| QUARTIERS DE POMMES DE TERRE | 0 | 0 | 0 |
| FRITES DOUCES | 0 | 0 | 0 |
| CROQUETTES DE POMMES DE TERRE | 0 | 0 | 0 |
| Opérateur Total | 0 | 0 | 0 |
| Système Total | 0 | 0 | 0 |

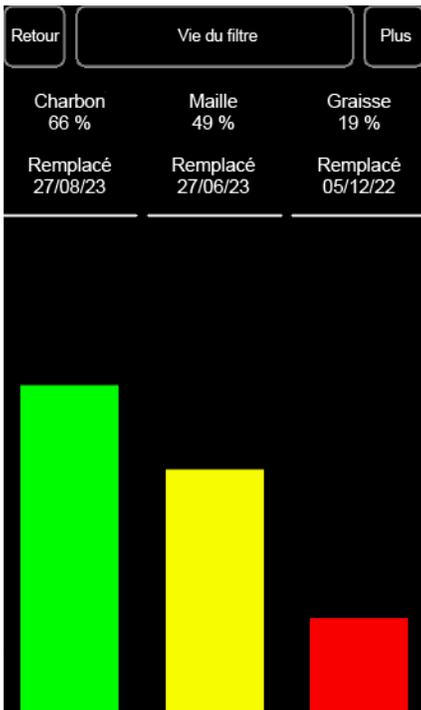
56. Appuyez sur le bouton Plus pour afficher le journal des alarmes.

| Date | Heure | Description |
|--------------------|---------|---------------------|
| Dimanche 4 janvier | 13 h 11 | Variation excessive |
| Dimanche 4 janvier | 13 h 11 | Trop haut |
| Dimanche 4 janvier | 13 h 09 | Trop haut |
| Dimanche 4 janvier | 13 h 08 | Trop haut |
| Jeuudi 1 janvier | 00 h | Trop haut |

57. Le journal des alarmes affiche l'historique de la date/heure et le nom des codes d'erreur précédents. Appuyez sur la page 1 du journal des alarmes pour passer à la deuxième page, le cas échéant.

| Date | Heure | Description |
|----------------------|---------|----------------|
| Mercredi 22 novembre | 13 h 59 | Journal effacé |

58. Appuyez sur le journal des alarmes et le maintenir enfoncé – Page 1 pour effacer l'historique des alarmes.



59. Appuyez sur le bouton Plus pour afficher la durée de vie du filtre. La durée de vie restante du filtre à charbon, du filtre à mailles et du déflecteur de graisse sera indiquée, ainsi que la date du dernier remplacement.



60. Appuyez sur la date de remplacement (Remplacé) Sous charbon (Charcoal) pour modifier la date du dernier remplacement du filtre à charbon.

61. Saisissez la date remplacée et appuyez sur Entrée pour enregistrer.

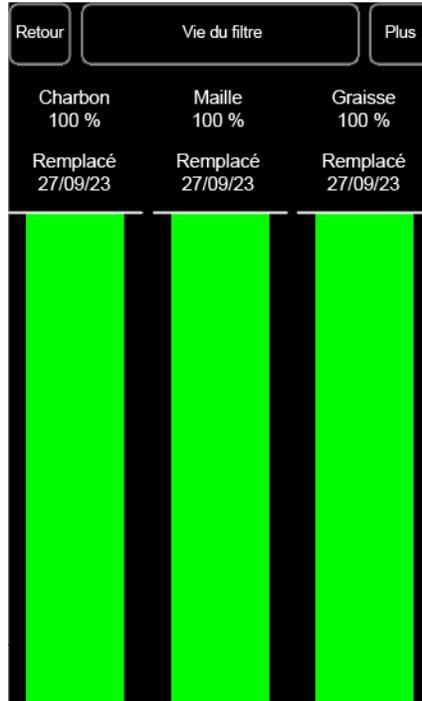


62. Appuyez sur la date de remplacement sous Mailles pour modifier la date du dernier remplacement du filtre de mailage.

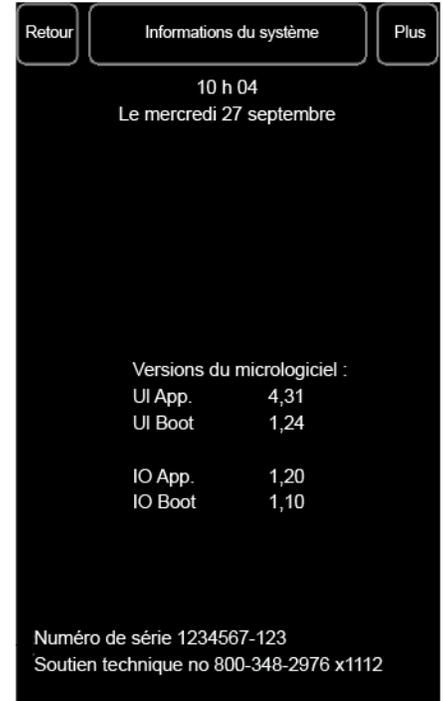
63. Saisissez la date remplacée et appuyez sur Entrée pour enregistrer.



64. Appuyez sur la date de remplacement sous Grease pour modifier la date du dernier remplacement du déflecteur de graisse. Saisissez la date remplacée et appuyez sur Entrée pour enregistrer.



65. Les barres de durée de vie du filtre se rempliront pour refléter la nouvelle date du filtre et la durée de vie restante.



66. Appuyez sur le bouton mailles, voir Informations système. Cela affichera les versions du micrologiciel, le numéro de série et le numéro de téléphone du support technique MTI.



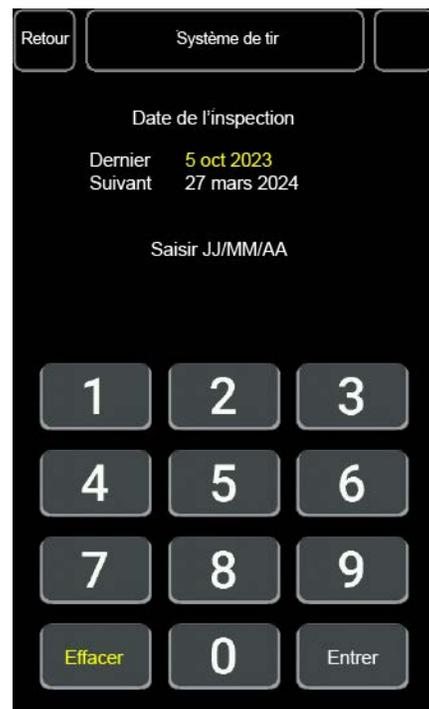
67. Le système d'incendie indiquera la date de la dernière inspection du système et la prochaine date d'inspection requise.

Le système d'extinction d'incendie exige une inspection obligatoire de six mois.



68. Le code QR donnera accès à une vidéo détaillant les exigences et les intervalles de maintenance du système.

69. Appuyer sur le dernier bouton pour modifier la date de la dernière inspection du système.



70. Saisissez la date de la dernière inspection et appuyez sur Entrée pour enregistrer. La prochaine date sera saisie automatiquement avec une date six mois après la dernière inspection.

AutoFry
MTI-10X / XL / XL-3 Manuel de l'opérateur

Calendrier de nettoyage recommandé 

IMPORTANT 

Pour garantir le respect des normes nationales, locales et nationales de santé et de sécurité, un entretien régulier doit être effectué. Un bon entretien est important pour que votre AutoFry continue de fonctionner sans avoir besoin d'une hotte et d'un système de conduits et il est important pour la santé et la sécurité de vos clients.



Le changement d'huile régulier, dans le cadre de votre entretien régulier, améliorera le goût de votre produit alimentaire. Le changement d'huile variera considérablement en fonction de l'utilisation de l'AutoFry. L'utilisation d'un kit de contrôle de raccourcissement est le moyen le plus précis pour déterminer l'état de l'huile.

Visitez www.AutoFryWebStore.com pour différentes options de filtration d'huile!

Nettoyage quotidien 

1. Retirez et lavez ce qui suit dans de l'eau chaude savonneuse suivi d'un rinçage à l'eau claire:
 - Panier de cuisson en téflon
 - Chute d'alimentation
 - Goulotte de sortie des aliments
 - Plaque de couvercle de filtre
 - Déflecteur de graisse
 - Deuxième filtre
2. Sécher soigneusement toutes les pièces.
3. Retirez le filtre à charbon et essuyez les surfaces extérieures avec un chiffon humide propre ou une serviette en papier.



**NE METTEZ JAMAIS LE FILTRE AU CHARBON OU LES DOMMAGES PERMANENTS
POUR LES MÉDIAS DE CHARBON EN RÉSULTAT.**

4. Nettoyez toutes les surfaces intérieures sur du métal nu.

Soyez extrêmement prudent lors du nettoyage autour des câbles de commande du système d'incendie et de la liaison fusible dans l'armoire intérieure. Une décharge accidentelle du système d'incendie pourrait en résulter. Figure 12.

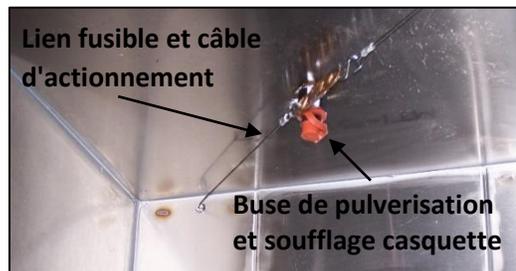


Figure 12

5. Désinfectez toutes les pièces et les surfaces intérieures.
6. Polissez les surfaces extérieures à l'aide du polish pour acier inoxydable AutoFry shine et d'un chiffon doux.
7. Remplacez les composants propres et secs et ajoutez du shortening liquide si nécessaire.

AutoFry
MTI-10X / XL / XL-3 Manuel de l'opérateur

Nettoyage hebdomadaire 

1. Répétez le nettoyage quotidien
2. Retirez l'ensemble du boîtier de chauffage.



NE PAS PULVÉRISER OU IMMERGER LA BOÎTE DE CHAUFFAGE DANS DU LIQUIDE!
FAITES ATTENTION EN NETTOYANT AUTOUR DES SONDES DE TEMPÉRATURE!



3. Retirez le pot d'huile.
 - Jeter l'huile d'une manière respectueuse de l'environnement. 
 - Nettoyez toutes les surfaces jusqu'au métal nu.

Visitez www.AutoFryWebStore.com pour différents produits de nettoyage AutoFry!

4. Nettoyez toutes les surfaces intérieures sur du métal nu.
5. Désinfectez toutes les pièces et les surfaces intérieures.
6. Vérifiez la jauge de l'extincteur. Si l'indicateur n'est pas dans le vert, l'unité doit être réparée immédiatement.
7. Vérifiez les buses de pulvérisation et retirez les capuchons. Remplacez si nécessaire.

Nettoyage et entretien trimestriels 

Débranchez (débranchez) l'AutoFry de l'alimentation principale.

1. Effectuez un nettoyage hebdomadaire.
2. Retirez et nettoyez jusqu'au métal nu la pile amovible / le clapet coupe-feu et la section du ventilateur avec un chiffon propre et sec ou des serviettes en papier absorbant. Figures 13A et 13B.



Figure 13A

ASSUREZ-VOUS QUE L'AUTOFRY EST DÉCONNECTÉ DE L'ALIMENTATION AVANT DE NETTOYER LE VENTILATEUR OU D'ENDOMMAGER LA CARTE DE CIRCUITS OU DES BLESSURES POURRAIENT SE PRODUIRE.  

3. Retirez les filtres et nettoyez tout l'intérieur sur du métal nu.
4. Réinstallez le couvercle de pile sec propre / clapet coupe-feu.
5. Remplacez les filtres.



Figure 13B

Visitez www.AutoFryWebStore.com pour réorganiser les filtres!

AutoFry
MTI-10X / XL / XL-3 Manuel de l'opérateur

IMPORTANT

Filtre à charbon



Pour que l'AutoFry continue de fonctionner comme un appareil de cuisson sans évacuation, le filtre à charbon actif **DOIT** être changé **au moins tous les trois mois**. Cet entretien est requis par la garantie de votre équipement et les exigences pour les appareils de cuisson à recirculation sans ventilation.

Bien que le remplacement du filtre à charbon actif soit facile, il y aura de la poussière de charbon de bois. Le remplacement du filtre à charbon doit être effectué loin de vos zones de préparation des aliments.

- Retirez le filtre à charbon actif usagé et remplacez-le par un nouveau.

Utilisez des filtres à charbon de rechange fournis par AutoFry. Les filtres peuvent être commandés en composant le 1-800-348-2976 x.1154 ou sur www.AutoFryWebStore.com.

Deuxième filtre



Le deuxième filtre **DOIT** être changé **au moins tous les six mois**. Une utilisation intensive peut nécessiter que le deuxième filtre soit changé plus fréquemment. S'il apparaît que le deuxième filtre ne peut plus être nettoyé efficacement, il doit être remplacé. Des seconds filtres peuvent être commandés en appelant le 1-800-348-2976 x.1154 ou sur www.AutoFryWebStore.com.

Nettoyage et entretien semestriels



Système d'extinction d'incendie

IMPORTANT



Une inspection du système d'extinction d'incendie doit être effectuée tous les six mois afin de se conformer à NFPA 96, NFPA 17A et UL 710B. Une entreprise certifiée d'entretien d'équipement d'incendie doit effectuer cette inspection.

Consultez votre manuel d'extinction d'incendie fourni avec l'AutoFry pour plus de détails sur les instructions d'inspection et de recharge.

Les maillons fusibles et les crochets en S situés dans la chambre de cuisson et la cheminée d'échappement doivent être remplacés semestriellement.



LORS DU REMPLACEMENT DE LIENS FUSIBLES, VOUS DEVEZ UTILISER LES MÊMES LIENS NOTÉS OU LE SYSTÈME D'EXTINCTION D'INCENDIE PEUT NE PAS FONCTIONNER COMME CONÇU!

CHAMBRE DE CUISSON: 280°K Fusible Link

AMORTISSEUR DE FEU: Lien fusible 212°J

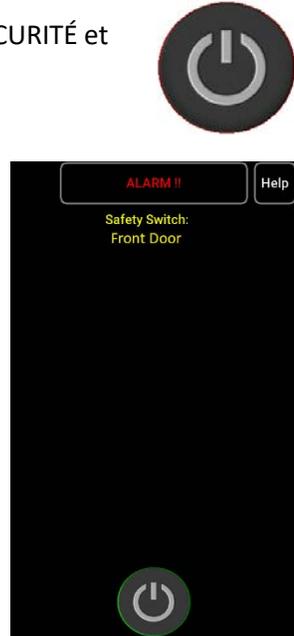
AutoFry MTI-10X / XL / XL-3 Manuel de l'opérateur

Test du système de sécurité

Le système de sécurité doit être testé au moins tous les six mois. Un technicien de réparation d'équipement qualifié suivant ces instructions doit effectuer cette inspection.

Ces tests doivent être démarrés avec un pot d'huile plein d'huile propre et fraîche.  

1. Ouvrez la porte principale de l'AutoFry et appuyez sur POWER.
 - Le clavier affichera la PORTE AVANT DE L'INTERRUPTEUR DE SÉCURITÉ et l'AutoFry émettra un bip continu.
 - Retirez chacun des composants suivants un par un.
 1. Plaque de couverture de filtre
 2. Déflecteur de graisse
 3. Deuxième filtre
 4. Filtre à charbon
 5. Clapet coupe-feu amovible
2. Fermez la porte principale et appuyez sur POWER.
 - Le clavier affichera INTERRUPTEUR DE SÉCURITÉ et l'interrupteur individuel qui est ouvert.
3. Après avoir vérifié un interrupteur, passez à l'interrupteur suivant jusqu'à ce que vous ayez vérifié que tous les interrupteurs de sécurité fonctionnent correctement.



L'AutoFry est équipé d'un interrupteur de débit d'air dont le bon fonctionnement doit être testé.

1. Avec les filtres installés et la porte principale fermée, appuyez sur POWER sur le clavier.
2. À l'aide d'un morceau de carton plat ou de contreplaqué de 1/4 ", bloquez complètement le flux d'échappement au niveau du volet coupe-feu / couvercle de cheminée. 
 - Le ventilateur d'extraction fonctionnera pendant une courte période. L'interrupteur s'ouvrira en raison du manque de circulation d'air et le clavier affichera SAFETY SWITCH AIRFLOW.
 - Si l'huile est supérieure à 192°F, le ventilateur continuera de fonctionner jusqu'à ce que l'huile refroidisse.

Élimination de l'huile de cuisson

L'huile de cuisson doit être éliminée conformément aux réglementations nationales, nationales et locales.

Ce manuel contient un journal de maintenance à signer et à dater après la fin de la maintenance et des tests quotidiens, hebdomadaires et trimestriels. Vos inspecteurs de la santé et de la sécurité locaux ou d'État peuvent exiger que ce journal soit affiché dans un endroit visible.

AutoFry
MTI-10X / XL / XL-3 Manuel de l'opérateur

Questions fréquemment posées

Q: *Puis-je cuisiner plus que des frites dans mon AutoFry?*

A: Oui. L'AutoFry peut préparer une grande variété de produits. Pour de meilleurs résultats, nous recommandons des produits surgelés précuits.

Q: *À quelle fréquence dois-je changer mon huile?*

A: Cela dépend du produit et de la quantité de produit que vous cuisinez, ainsi que du type d'huile que vous utilisez. Généralement, votre huile doit être changée au moins une fois par semaine ou aussi souvent que vous le jugez nécessaire pour garder votre nourriture fraîche. Un filtrage régulier peut prolonger la durée de vie de l'huile. L'utilisation de bandelettes de test de raccourcissement s'avérera utile pour déterminer l'état de l'huile.

Q: *J'entends un bruit sourd juste avant et juste après la sortie des aliments de l'AutoFry. Y a-t-il quelque chose qui ne va pas?*

A: Il n'y a rien de mal avec l'AutoFry. Le son que vous entendez est le panier de cuisson en téflon entrant en contact avec l'armoire pour garantir que tout le produit est distribué.

Q: *J'ai entré une commande de nourriture et rien n'est sorti.*

A: Les deux raisons les plus courantes sont:

1. La nourriture a été entrée avant la fin du cycle de cuisson précédent. N'oubliez pas d'attendre que «PRET» apparaisse à l'écran avant de passer à la commande suivante.
2. Le panier de cuisson en téflon n'était pas installé ou n'était pas installé correctement.

Voir le Guide de dépannage aux pages 60 - 63.

Q: *Mes clients se plaignent d'odeur. Qu'est-ce qui ne va pas?*

A: Il n'y a rien de mal avec l'AutoFry. Il est simplement temps de changer ou d'ajouter de l'huile ou le filtre à charbon doit être changé. Parfois, le produit alimentaire peut manquer le panier lors de l'entrée et se retrouver dans le pot d'huile. Si cela se produit, cela risque de trop cuire le produit et de provoquer une odeur excessive et des relevés de température irréguliers. Il peut également s'agir de l'huile que vous utilisez. Certaines huiles sont plus parfumées que d'autres.

Q: *Je suis au milieu de mon rush du midi et le clavier affiche «PAS PRÊT POUR 30 MINUTES» et l'AutoFry émet un bip. Que devrais-je faire?*

A: Appuyez d'abord sur le bouton POWER. Si cet affichage ne s'efface pas, débranchez l'AutoFry pour arrêter le bip et effacer l'affichage. Rebranchez l'AutoFry et appuyez sur le bouton POWER. Le code d'erreur signifie simplement que la température de l'huile n'a pas atteint 325 ° F en 30 minutes. Cela pourrait être le résultat d'un niveau d'huile bas ou d'une mauvaise connexion sur la fiche du réchauffeur sous le boîtier du réchauffeur. Vérifiez si la limite supérieure sur la face inférieure du boîtier de chauffage n'a pas déclenché. Voir page 6, figure 1.

Q: *Il y a beaucoup d'huile sur le plancher intérieur de l'AutoFry. Le pot d'huile fuit-il?*

A: Bien que cela ne soit pas impossible, il est peu probable que le pot d'huile fuit. Vérifiez d'abord les points suivants:

- La vanne de vidange est-elle ouverte?
- Le pot d'huile est-il trop rempli?
- Votre produit contient-il beaucoup de glace? Un excès de glace fera déborder.
- Le produit contient-il un niveau d'eau élevé?
- Remplissez-vous trop la goulotte d'entrée des aliments?
- Entrez-vous une deuxième commande avant la distribution de la première?
- Bien que l'AutoFry soit entièrement fermé, il s'agit d'une friteuse et les éclaboussures d'huile sont normales.

AutoFry
MTI-10X / XL / XL-3 Manuel de l'opérateur

Q: Pourquoi ma nourriture sort-elle grasse et sous-cuite?

A: Tout d'abord, vérifiez que vous avez entré le temps de cuisson correct. Il se peut que la fiche de détection de température soit endommagée ou soit mal connectée à la graisse. Cela entraînera une mauvaise lecture de la température. Vérifiez la température réelle de l'huile avec un thermomètre séparé pour vérifier qu'elle est exacte.

Q: Mon écran affiche ERREUR MOTEUR PANIER et NE POURRAIT PAS TROUVER LA MAISON ou NE POURRAIT PAS LAISSER À LA MAISON.

A: Appuyez sur le bouton POWER ou débranchez l'AutoFry. Cela effacera l'affichage et arrêtera le bip. Ce sont des messages d'erreur pour le moteur du panier. Une de plusieurs choses pourrait provoquer ces messages:

- Le panier de cuisson en téflon n'est pas correctement installé. Assurez-vous que la tige du panier est correctement positionnée dans la came du panier et le clip du récepteur.
- Une coupure de courant pendant un cycle de cuisson. Retirez le panier, faites passer l'appareil à un court cycle de cuisson, puis remplacez le panier.
- Bien que le moteur du panier soit très durable, il s'agit d'une pièce mobile. Toutes les pièces mobiles sont sujettes à un dysfonctionnement. Si tel est le cas, veuillez appeler le service après-vente AutoFry.

Q: Le clavier de l'AutoFry affiche ERREUR DE TEMPÉRATURE.

A: Appuyez sur le bouton POWER ou débranchez l'AutoFry. Cela effacera l'affichage et arrêtera le bip.

- **SONDE OUVERTE:** vérifiez que les connexions de la sonde ne sont pas desserrées ou endommagées.
- **TEMP TROP ÉLEVÉE:** Le circuit détecte une température supérieure à 401 ° F. Vérifiez les connexions de prise desserrées, sales ou endommagées.
- **PAS PRÊT POUR 30 MINUTES:** La température de l'huile n'atteint pas la température minimale de 325° F. Attendez que la température dépasse 325° F avant de passer la prochaine commande. Vérifiez les connexions de prise desserrées, sales ou endommagées. Appuyez sur le bouton de réinitialisation du thermostat de limite supérieure au bas du boîtier de chauffage.
- **CHANGEMENT EXCESSIF:** Chaque fois que la température de l'huile fluctue de 50 ° F sur une période de cinq secondes, cette erreur s'affiche. Vérifiez le niveau d'huile et ajoutez si nécessaire.

Voir le Guide de dépannage aux pages 60 - 63.

Si les erreurs persistent, veuillez appeler le service après-vente AutoFry au 1-800-348-2976 x.1112.

Nos techniciens de service tenteront toujours de corriger le problème par téléphone. Si cela n'est pas possible, une entreprise de service dans votre région sera contactée et envoyée à votre emplacement.

UN SERVICE NON AUTORISÉ SUR AUTOFRY PEUT ANNULER LA GARANTIE!

GUIDE DE DÉPANNAGE AUTOFRY (COMMANDES ACTUELLES - APRÈS 2008)

| Problème | Code d'erreur | Cause probable | Solution | Remarques |
|--|--|--|---|--|
| Pas de chauffage / temp. goutte (affichage de la température ambiante) | - Temp. Erreur - pas prêt pendant 30 minutes | - Limite haute déclenchée - Connexion de la fiche chauffante sale / endommagée - Huile sale / faible | - Appuyez sur reset sous le chauffage - Nettoyer / remplacer les bouchons - Filtrer / changer l'huile | - Une huile faible / sale provoquera le déclenchement de la limite haute. - Des fiches sales peuvent perturber la tension de l'appareil de chauffage ou provoquer le déclenchement de la limite haute |
| Fluctuation de la température (une variation de température de 5 à 10°F est normale) | - Temp. Erreur - - Changement excessif - Temp. Erreur - sonde ouverte - Temp. Erreur - Temp trop élevée | - Niveau d'huile bas - Connexion de fiche de sonde sale / endommagée - Panier de surcharge - Ne pas permettre un temps de récupération correct | - Changer / ajouter de l'huile. - Nettoyer / remplacer les bouchons - Assurez-vous de ne pas cuire plus que la capacité de vos modèles AutoFry - Autoriser temp. récupérer avant de saisir le prochain lot | - Des connexions enfichables sales / graisseuses peuvent provoquer la temp. fluctuer ou donner de fausses lectures. - Le nettoyage hebdomadaire du connecteur avec un q-tip et de l'acétone évitera les mauvaises connexions. |
| Panier ne déversant pas le produit | - Erreur du moteur du panier - Impossible de quitter la maison - Erreur du moteur du panier - Impossible de trouver la maison | - Panier hors ajustement - Produit collé au panier - Panier à came lâche - Fusible secondaire grillé - Moteur / réducteur endommagé | - Ajustez la tige du panier - Téflon usé, remplacer le panier - Vérifier / serrer la came du panier - Vérifier / remplacer le fusible - Remplacer l'ensemble moteur | - Aller à www.youtube.com/watch?v=bTV3dn8-5jC pour regarder la vidéo d'instruction sur le réglage du panier. - Le panier doit reposer au-dessus du pot d'huile à un léger angle (2,5-3 "au-dessus). Si le panier n'est pas en position, cela endommagera la boîte de vitesses. |
| Produit passant sous le panier | - Erreur du moteur du panier - Impossible de quitter la maison - Erreur du moteur du panier - Impossible de trouver la maison | - Panier hors ajustement - Le produit est entré avant l'affichage montre prêt | - Ajustez la tige du panier - Attendez toujours que l'écran affiche prêt avant d'ouvrir la goulotte d'entrée | - Aller à www.youtube.com/watch?v=bTV3dn8-5jC pour regarder la vidéo d'instruction sur le réglage du panier. - Le panier doit reposer au-dessus du pot d'huile à un léger angle (2,5-3 "au-dessus). Si le panier n'est pas en position, cela endommagera la boîte de vitesses. |
| Panier tombant du support | - Erreur du moteur du panier - Impossible de quitter la maison - Erreur du moteur du panier - Impossible de trouver la maison | - Ouverture de la goulotte d'entrée avant que l'unité ne soit prête - Le panier n'est pas complètement installé dans le clip du récepteur - Panier hors ajustement | - Attendez toujours que l'écran affiche prêt avant d'ouvrir la goulotte d'entrée - Ajustez la tige du panier | - Aller à www.youtube.com/watch?v=bTV3dn8-5jC pour regarder la vidéo d'instruction sur le réglage du panier. - Le panier doit reposer au-dessus du pot d'huile à un léger angle (2,5-3 "au-dessus). Si le panier n'est pas en position, cela endommagera la boîte de vitesses. |

GUIDE DE DÉPANNAGE AUTOFRY (COMMANDES ACTUELLES - APRÈS 2008)

| Problème | Code d'erreur | Cause probable | Solution | Remarques |
|---|--|--|--|--|
| L'extérieur d'AutoFry est chaud au toucher | - Interrupteur de sécurité - Débit d'air | - Filtre à charbon toujours en plastique - Filtre à charbon bouché - Ventilateur d'échappement bloqué ou ne fonctionne pas | - Retirez le plastique du filtre à charbon - Remplacez le filtre à charbon - Nettoyez / remplacez le ventilateur | - Le filtre à charbon doit être changé au moins tous les trois mois pour maintenir une bonne ventilation. Plus tôt avec des emplacements à volume élevé. |
| Forte odeur d'AutoFry | - N/A | - Filtre à charbon bouché - Ventilateur d'échappement bloqué ou ne fonctionne pas - Huile sale | - Remplacez le filtre à charbon - Nettoyez / remplacez le ventilateur - Filtrer / changer l'huile | - L'huile de cuisson est le principal facteur d'odeur. Certaines huiles sont beaucoup plus parfumées que d'autres. - Le filtre à charbon doit être changé au moins tous les trois mois pour maintenir une bonne ventilation. Plus tôt avec des emplacements à volume élevé. |
| Excès de condensation à l'extérieur / à l'intérieur | - Interrupteur de sécurité - Débit d'air | - Filtre à charbon toujours en plastique - Filtre à charbon bouché - Ventilateur d'échappement bloqué / ne fonctionne pas - Humidité excessive du produit - Joint de porte usé | - Retirez le plastique du filtre à charbon - Remplacez le filtre à charbon - Nettoyez / remplacez le ventilateur - Réduisez la glace / l'humidité dans le produit - Remplacez le joint | - Les produits frais avec un excès d'humidité produisent une condensation excessive. - Le filtre à charbon doit être changé au moins tous les trois mois pour maintenir une bonne ventilation. Plus tôt avec des emplacements à volume élevé. |
| Excès d'huile sous le pot d'huile | - N/A | - Vanne de vidange ouverte / bloquée - Niveau d'huile élevé - Humidité excessive du produit - Huile sale - Panier de surcharge - Pot d'huile qui fuit | - Fermer / nettoyer / remplacer la valve - Niveau d'huile inférieur - Réduisez la glace / l'humidité dans le produit - Filtrer / changer l'huile - Remplacer le pot d'huile | - L'huile sale est sujette à une forte ébullition. - Les produits contenant trop de glace / humidité peuvent faire déborder l'huile. - Nettoyez régulièrement l'intérieur. |
| Affichage bleu | - N/A | - Excès d'humidité sur le panneau d'affichage - Mauvaise connexion du câble plat | - Retirez l'écran et laissez sécher - Remplacez le filtre à charbon - Vérifiez / remplacez le joint en silicone autour du compartiment d'affichage - Remplacez l'affichage | - Généralement dû à une mauvaise ventilation. - Le filtre à charbon doit être changé au moins tous les trois mois pour maintenir une bonne ventilation. Plus tôt avec des emplacements à volume élevé. |

GUIDE DE DÉPANNAGE AUTOFRY (COMMANDES ACTUELLES - APRÈS 2008)

| Problème | Code d'erreur | Cause probable | Solution | Remarques |
|---|---|---|---|---|
| AutoFry ne s'active pas | - N/A | - Disjoncteur déclenché - Fusibles sautés | - Réinitialiser le disjoncteur - Vérifier / remplacer les fusibles - Tracer la tension au circuit imprimé | - Il y a quatre fusibles à l'arrière de l'AutoFry. Vérifiez les quatre. Si le problème persiste, contactez le support technique. |
| Arrêt AutoFry au milieu du cycle de cuisson | - N/A | - Panier coincé - Moteur / boîte de vitesses coincé - Fusibles sautés | - Retirer le panier, allumer et faire un cycle sans panier - Vérifier / remplacer l'ensemble moteur - Vérifier / remplacer les fusibles | - Si le panier sort de sa position normale et se bloque, il risque fort de dépasser Amp, provoquant la fusion des fusibles secondaires. |
| N'entends pas le ventilateur courir | - Interrupteur de sécurité - Débit d'air | - Filtre à charbon bouché - Ventilateur d'échappement bloqué / ne fonctionne pas | - Remplacer le filtre à charbon - Nettoyer / remplacer le ventilateur | - Le ventilateur d'extraction doit fonctionner à chaque fois que l'huile est chaude et / ou essaie de chauffer. - Le ventilateur continuera de fonctionner jusqu'à ce que l'huile refroidisse en dessous de 192 ° F. |
| Interrupteur de sécurité - porte avant | - Interrupteur de sécurité - Porte avant | - Porte avant ouverte - Joint de porte usé - Interrupteur gommé de graisse - Le basculement a échoué | - Fermez la porte, désactivez puis réactivez AutoFry. - Vérifier / remplacer le joint de porte - Nettoyer l'interrupteur de graisse - Vérifier / remplacer l'interrupteur | - Tous les interrupteurs sont normalement ouverts. L'interrupteur doit être fermé pour un fonctionnement normal. Vérifiez la continuité du commutateur. |
| Interrupteur de sécurité - Filtre à charbon | - Interrupteur de sécurité - Filtre à charbon | - Filtre à charbon non installé - Filtre à charbon bosselé, sans contact - La plaque du couvercle du filtre n'est pas étanche - Interrupteur gommé de graisse - Le basculement a échoué | - Installer un filtre à charbon - Vérifier / remplacer le filtre à charbon - Serrez la plaque du couvercle du filtre - Nettoyer l'interrupteur de graisse - Vérifier / remplacer l'interrupteur | - Tous les interrupteurs sont normalement ouverts. L'interrupteur doit être fermé pour un fonctionnement normal. Vérifiez la continuité du commutateur. |
| Interrupteur de sécurité - Filtre à mailles | - Interrupteur de sécurité - Filtre à mailles | - Filtre à maille non installé - Filtre à mailles bosselé, sans contact - La plaque du couvercle du filtre n'est pas étanche - Interrupteur gommé de graisse - Le basculement a échoué | - Installer un filtre maille - Vérifier / remplacer le filtre maille - Serrez la plaque du couvercle du filtre - Nettoyer l'interrupteur de graisse - Vérifier / remplacer l'interrupteur | - Tous les interrupteurs sont normalement ouverts. L'interrupteur doit être fermé pour un fonctionnement normal. Vérifiez la continuité du commutateur. |

GUIDE DE DÉPANNAGE AUTOFRY (COMMANDES ACTUELLES - APRÈS 2008)

| Problème | Code d'erreur | Cause probable | Solution | Remarques |
|--|--|--|---|---|
| Interrupteur de sécurité - déflecteur de graisse | - Interrupteur de sécurité - Déflecteur de graisse | - Déflecteur de graisse non installé - Déflecteur de graisse bosselé, sans contact - Plaque de couvercle de filtre non étanche - Interrupteur gommé de graisse - Le basculement a échoué | - Installer un déflecteur de graisse - Vérifier / remplacer le déflecteur de graisse - Serrez la plaque du couvercle du filtre - Nettoyer l'interrupteur de graisse - Vérifier / remplacer l'interrupteur | - Tous les interrupteurs sont normalement ouverts. L'interrupteur doit être fermé pour un fonctionnement normal. Vérifiez la continuité du commutateur. |
| Interrupteur de sécurité - Plaque de couvercle de filtre | - Interrupteur de sécurité - Plaque de couvercle de filtre | - Plaque de couvercle du filtre vers l'arrière - Plaque de couvercle de filtre non étanche - Interrupteur gommé de graisse - Le basculement a échoué | - Installez correctement la plaque de couverture du filtre - Serrez la plaque du couvercle du filtre - Nettoyer l'interrupteur de graisse - Vérifier / remplacer l'interrupteur | - Tous les interrupteurs sont normalement ouverts. L'interrupteur doit être fermé pour un fonctionnement normal. Vérifiez la continuité du commutateur. |
| Interrupteur de sécurité - Système d'incendie | - Interrupteur de sécurité - Système d'incendie | - Système d'incendie déchargé - Système d'incendie basse pression - Le basculement a échoué | - Appeler une entreprise d'équipement d'incendie pour le service | - Le système d'extinction d'incendie doit être entretenu tous les six mois par une entreprise d'équipement d'incendie agréée. |
| Interrupteur de sécurité - Clapet coupe-feu | - Interrupteur de sécurité - Clapet coupe-feu | - Clapet coupe-feu non installé - Clapet coupe-feu bosselé, sans contact - Interrupteur gommé de graisse - Le commutateur a échoué | - Installer un clapet coupe-feu - Vérifier / remplacer le clapet coupe-feu - Nettoyer l'interrupteur de graisse - Vérifier / remplacer l'interrupteur | - Tous les interrupteurs sont normalement ouverts. L'interrupteur doit être fermé pour un fonctionnement normal. Vérifiez la continuité du commutateur. |
| Le panier heurte la paroi latérale | - N/A | - C'est normal | - C'est normal | - Le panier heurtera deux fois la paroi latérale pour s'assurer que tout le produit a été vidé. |

AutoFry
MTI-10X / XL / XL-3 Manuel de l'opérateur

Journal de maintenance