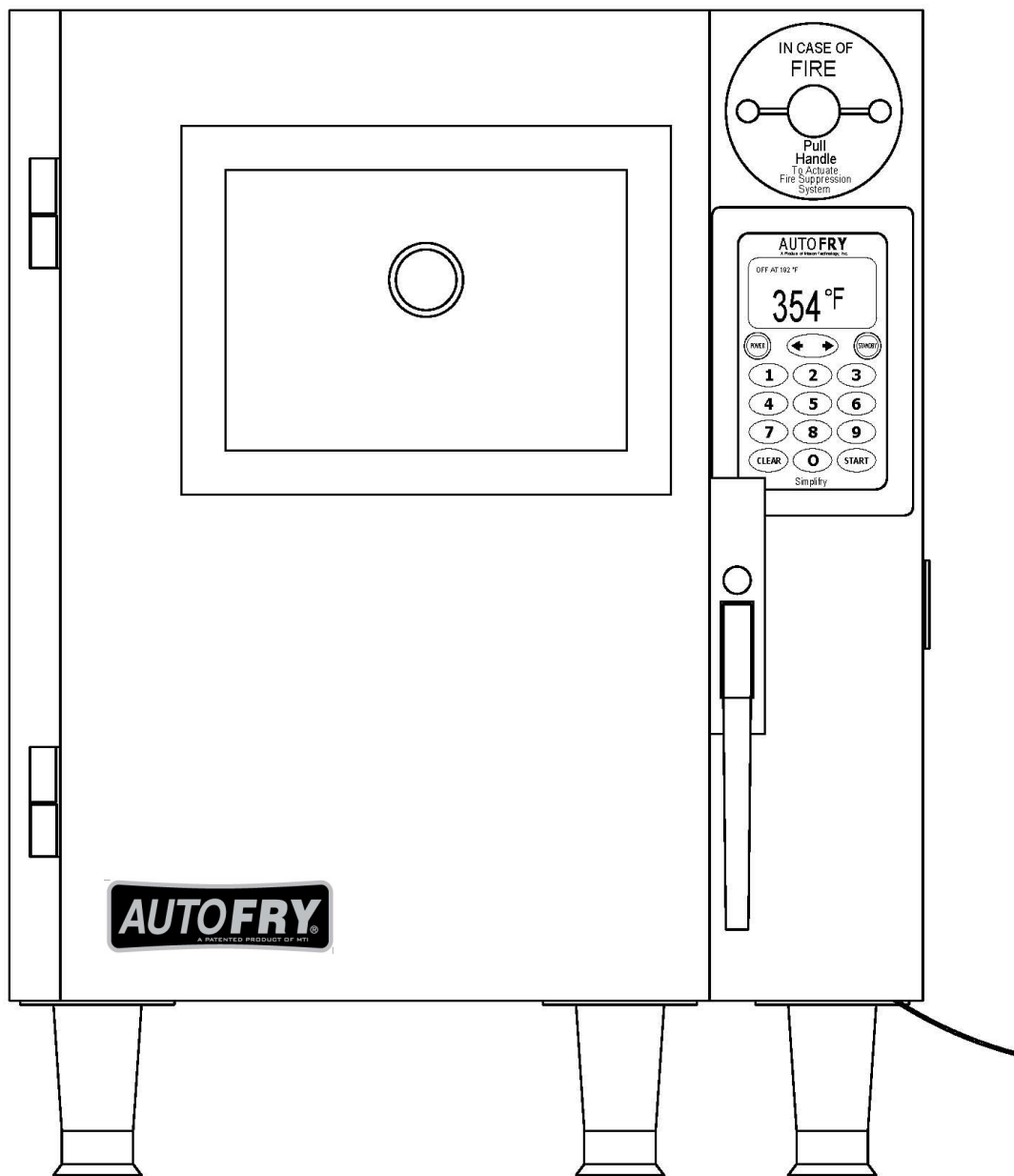




your source for innovative kitchen solutions

AUTOFRY Operator's Manual

Model MTI-5LV



AUTOFRY
A Patented Product of

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

AutoFry
MTI-5LV 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
LET'S GET COOKING	11
STARTING THE AUTOFRY	11
BEGIN COOKING	12
DURING COOKING	12
AUTOFRY SHUT OFF	13
THE STANDBY BUTTON	14
REPEAT & MAXIMUM COOK TIME	14
CLEAN MODE	14
PROGRAMMING COOK TIMES	15
TEMP COMPENSATION / SHAKE FEATURE / COUNTERS	16
RECOMMENDED CLEANING SCHEDULE	17
DAILY CLEANING	17
WEEKLY CLEANING	18
QUARTERLY CLEANING	18
CHARCOAL FILTER	19
SECOND 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
WIRING DIAGRAM	BACK PANEL OF AUTOFRY
FRENCH	30 - 58

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 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	17
FIGURE 13A – REMOVABLE STACK COVER & FIRE DAMPER.....	18
FIGURE 13B – FAN SECTION	18

Electrical Specifications:

120 ACV Dedicated 20 Amp Grounded
Circuit

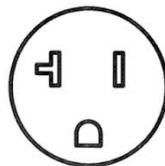
MTI-5LV

1800 Watts

15 Amps

NEMA 5-20 Plug w/ 6FT Cord

UL, cUL, CE & NSF



Physical Specifications:

Dimensions: Length = 21" x Width = 21-1/2" x Height = 21"

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

Weight: 130 lbs.

Materials: 304 Stainless Steel

Shipping Dimensions: 32" x 32" x 32" - **Shipping Weight:** 190 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.



AutoFry
MTI-5LV Operator's Manual

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 Avenue 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

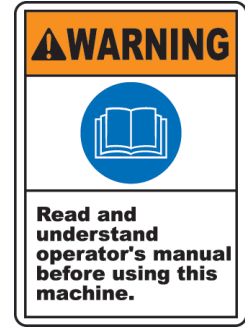
Retain this warranty. It gives the purchaser specific legal rights. The purchaser may also have other rights which vary from state to state. MTI suggests that the dealer's dated bill of sale be retained as evidence of the date of purchase. Some states do not allow the exclusion or limitations on how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

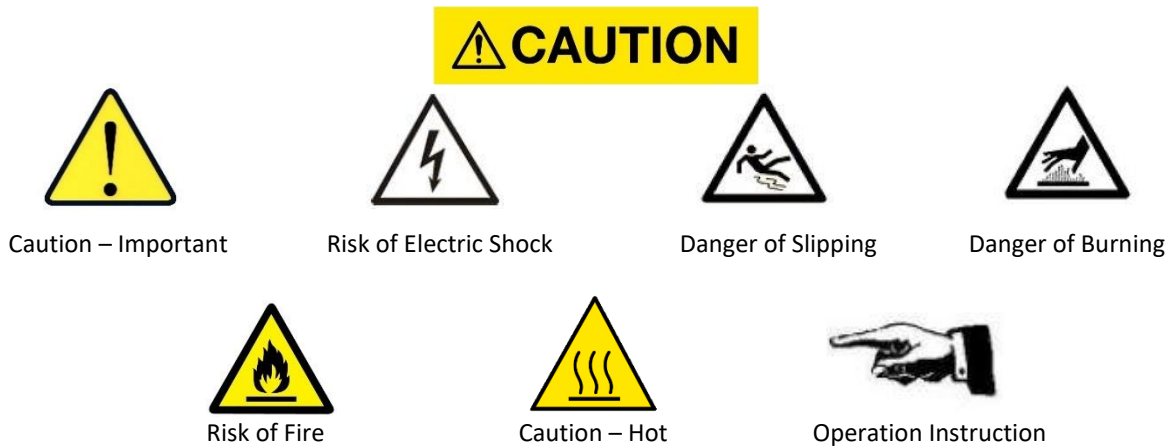
AutoFry
MTI-5LV Operator's Manual

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:



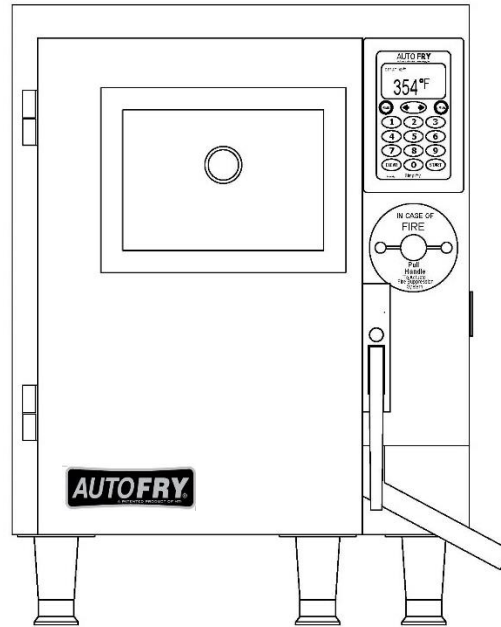
Designated Use:

- 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 power 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-5LV 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-5LV Operator's Manual**

AutoFry Installation:



You will need assistance to position and install the AutoFry. The approximate weight is 130 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

*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.

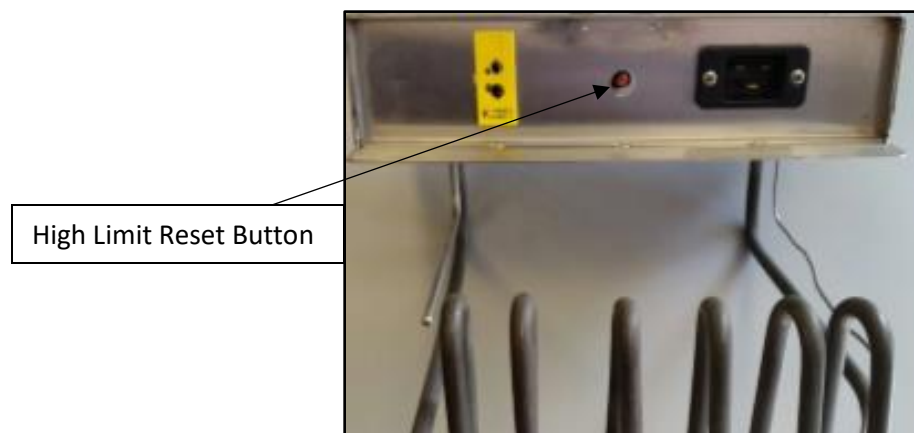


Figure 1

AutoFry
MTI-5LV 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

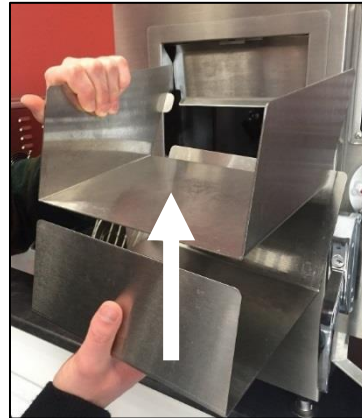


Figure 3B

- 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.

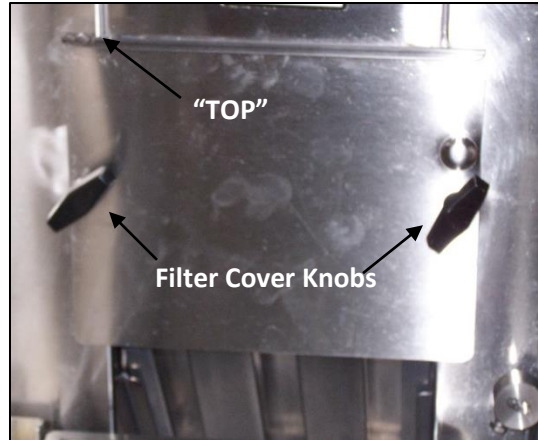


Figure 4

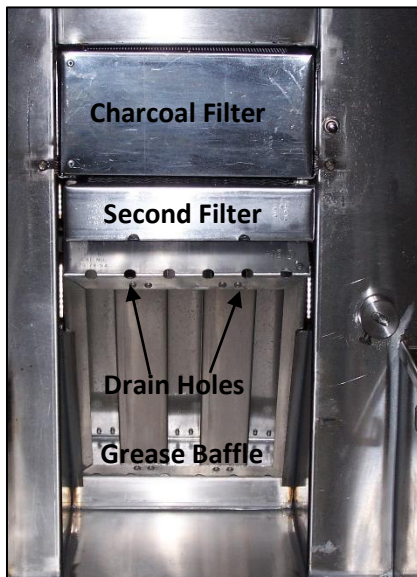


Figure 5

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

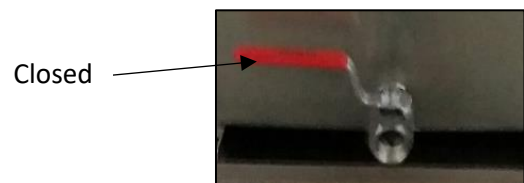
These drain holes must be facing down for the filters to efficiently drain and clean the air. 

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.  



Drain Valve

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.

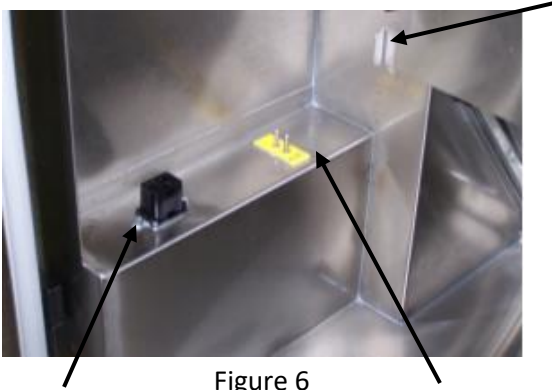


Figure 6

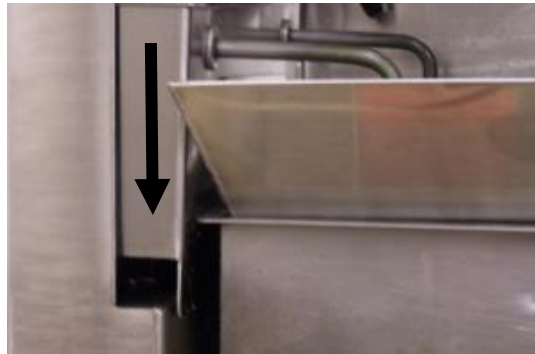


Figure 7



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.

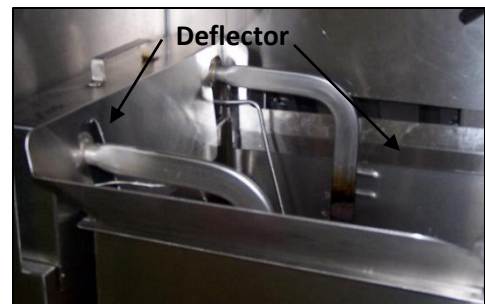


Figure 8

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!

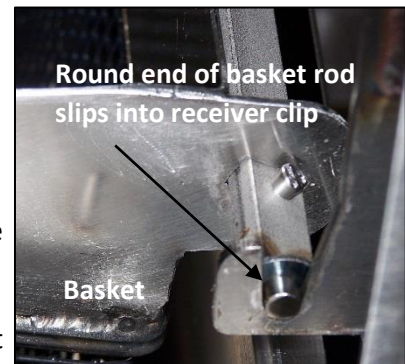
14. Install the Teflon Cook Basket.

- 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

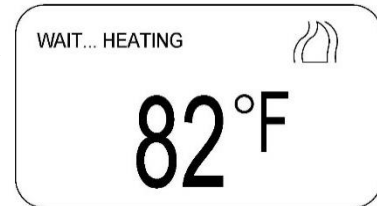
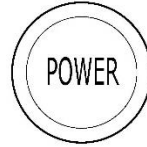
AutoFry
MTI-5LV Operator's Manual

Let's Get Cooking!

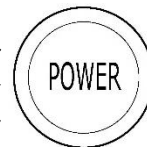


Starting the AutoFry

- With the main door closed and locked, press the POWER button.
- The exhaust fan will start and the oil will begin heating. WAIT...HEATING, the flame icon and the current oil temperature will be displayed.
- When the oil temperature reaches 250°F, the Teflon cook basket will complete one test cycle. You will hear the basket hitting the side wall of the AutoFry. This is normal.



*When the oil temperature reaches 300°F, press POWER to turn the AutoFry off. Unlock and open the main door to check the oil level. Use caution, interior components will be hot. Add oil, if necessary, to the **hot fill** line. Close and lock the main door and press POWER to restart. The AutoFry will complete another test cycle.*



- It takes 15 – 20 minutes to heat the oil to 354°F. When the oil reaches the minimum cooking temperature of 325°F the display will show READY. You can begin cooking now, however, we recommend you wait until the temperature reaches 354°F.



Although the heating element is programmed to stop at 350° - 354°F, the oil temperature can go as high as 365°F due to the circulation of the oil in the oil pot.

Begin Cooking



During Cooking



Note:

Do NOT open the front entry chute after the timer counts down. The basket could be in motion and damage to the basket motor will result.

The food chute should only be opened when the display shows READY; or when the timer is still counting down.

Cooking with AutoFry is as simple as 1-2-3

1. Enter a cook time by pressing buttons 0-9 on the keypad.

To cook for 2 minutes and 30 seconds:
press 2, 3 and 0.

The display will read 02:30. If you enter the wrong time, press CLEAR and re-enter your cook time. Most food products will have recommended cook times printed on their packaging. Use those times as a starting point.

2. Open the food entry door and place the food in the food chute.
3. Close the food chute to drop the food into the cook basket and press start.

To cancel a cook cycle, press CLEAR. You will be prompted to press CLEAR again to confirm. Note that this will cause a dump cycle to occur.

- WAIT...COOKING will be displayed. The basket containing the food will automatically lower into the oil and the cook time will begin to count down.

If you have 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.

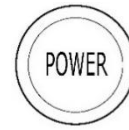
- At the end of the cook cycle the basket will raise out of the oil and drain for 12 seconds. WAIT... will be displayed.
- At the end of the drain cycle the basket will dispense the food down the exit chute. You will hear the basket hitting the side wall. The dispense cycle is repeated to ensure all the food is emptied from the basket.
- The basket will return to the ready position; the display will show READY and 4 quick beeps will signal the AutoFry is ready for the next order.

AutoFry
MTI-5LV Operator's Manual

AutoFry Shut Off Procedure:



Press POWER



- The display will dim, OFF at 192°F will be displayed and the oil will begin to cool.

The oil will remain hot for a long period. To assure continuous air cleaning, the exhaust fan will run for 2 hours or until the oil temperature falls below 192°F.

OFF AT 192 °F

354 °F

Note:

If you remove the heater box assembly from the AutoFry, the fan will continuously run until it is reinstalled. This is because the AutoFry can no longer properly read the oil temperature and it assumes the oil is hot.

AutoFry MTI-5LV Operator's Manual

Standby

STANDBY is used during off peak hours to conserve energy and maximize oil life.

To Use:

- Press STANDBY. STANDBY will appear on the display.



The heating element will shut off and the oil will cool to, and maintain at, 300°F.

To Exit:

- Press CLEAR to heat the oil to the ready temperature.
OR
- Press POWER to turn the AutoFry off.



OR



STANDBY cannot be entered during a cook cycle and cook cycle cannot be started while the AutoFry is in STANDBY.

Repeat Cook Time

- Press START and your last cook time will be repeated.



This may be useful if you have a single product menu or multi-product menu with identical cook times.

Maximum Cook Time

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

Clean Mode

To remove debris from the oil pot the clean mode will move the basket into the dispense position.

To Use:

- Press POWER to turn the AutoFry off.
- Press and hold the STANDBY button for 5 seconds.
- CLEAN MODE will be displayed; the basket will raise to the dispense position and hold there.



To Exit:

- Press and hold the STANDBY button for 5 seconds.
- The basket will return to the ready position and the AutoFry will turn off.



AutoFry MTI-5LV Operator's Manual

Programming

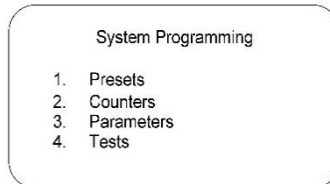
Entering the programming mode:

1. Press POWER to turn the AutoFry off.
2. Press the 2 and 0 together.



PASSWORD FOR ALL PROGRAMMING: 2,2,2 & START

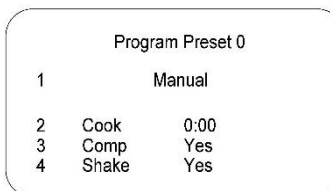
The following parameters can now be accessed:



Presets:

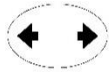
The presets let you program up to **18 preset cook cycles**. It is a good idea to write down your most commonly used cook times prior to programming the AutoFry.

Press 1 to enter the presets. The following will appear:

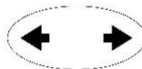


Preset 0 is the manual cook cycle and will show the last cook time manually entered. Only the temperature compensation and the basket shake features can be changed in preset 0.

Use the ARROWS to move through presets 1 through 18. The presets allow you to enter a product name, a cook time, edit the temperature compensation and the basket shake feature.



To change parameters, do the following:



To change text:

- Press 1 to edit the preset name.
- Press the ARROWS to position the cursor.
- Press the 1 or 2 key to change the character.
- Press CLEAR to blank out a character and advance to the next position.
- Press START to save the changes.

To change comp:

- Press 3 to edit comp.
- Press any digit to change the value from Yes to No.
- Press START to save the changes.

To change time:

- Press 2 to edit the preset time.
- Press CLEAR to zero the values.
- Enter desired time.
- Press START to save the changes.

To change shake:

- Press 4 to edit the shake feature.
- To turn off, press CLEAR then START.
- To turn on, press CLEAR then enter :15 or :30 seconds.
- Press START to save the changes.

AutoFry MTI-5LV Operator's Manual

Temperature Compensation (Comp):

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.

Shake Feature:

This feature shakes the basket every :15 or :30 seconds during a cook cycle for less sticking and a higher quality cooked product.

Program Preset 1		
1	French Fries	
2	Cook	2:30
3	Comp	Yes
4	Shake	Yes

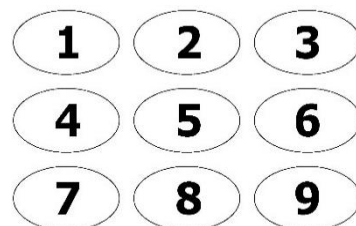
To exit the programming mode:

- Press the POWER key from any level until the display is turned off.



Using the presets:

- Press and hold for 1 second the button (1-9) that corresponds to the desired preset.
- The display will show the name of the preset.
- Place the selected food product into the food entry chute, close the chute and press START.
- The display will count down from the preset time.



OR

- Use the ARROW keys to scroll through the presets to the desired preset.
- The display will show the name of the preset.
- Place the selected food product into the food entry chute, close the chute and press START.
- The display will count down from the preset time.



Counters:

The counters allow you to view how many cook cycles have been entered for each preset and the manual cycle. This feature can be useful for inventory control.

Access the count feature from the System Programming screen by pressing 2.

To reset the count press CLEAR. All Cycles and All Hours cannot be cleared.

To exit the count screen press POWER until the display turns off.

Manual			
#0	Cycles:	0000	0.0%
#0	Hours:	0000	0.0%
All Cycles:		0000	0000
All Hours:		0000	0000



AutoFry
MTI-5LV 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.



CAUTION



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.

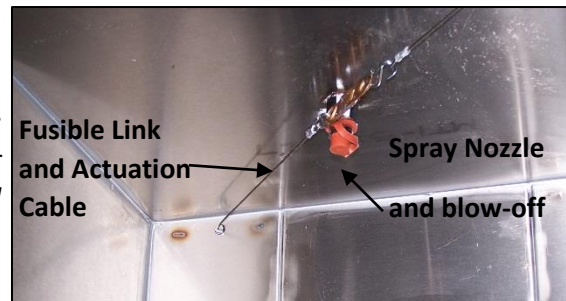


Figure 12

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.

AutoFry
MTI-5LV Operator's Manual

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.

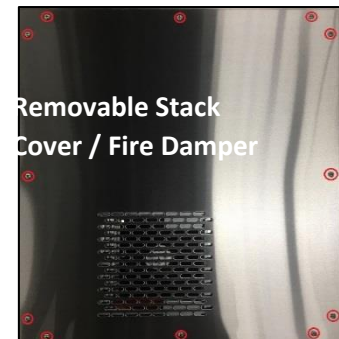


Figure 13A



Figure 13B

Visit www.AutoFryWebStore.com to reorder filters!

AutoFry
MTI-5LV 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.154 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.154 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°B Fusible Link

AutoFry MTI-5LV Operator's Manual

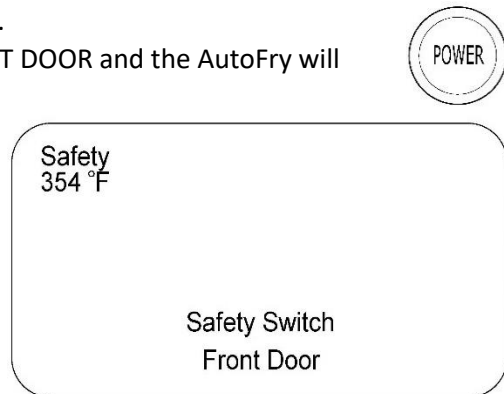
Safety System Test

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-5LV 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-5LV 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 23 – 26.

If the errors continue, please call the AutoFry Service Department at 1-800-348-2976 x.112.

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

Problem	Error Code	Probable Cause	Solution	Notes
AutoFry won't turn on	- N/A	- Tripped breaker - Blown fuses	- Reset breaker - Check / replace fuses - Trace voltage to circuit board	- 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	- Basket jammed - Motor / gearbox jammed - Blown fuses	- Remove basket, turn on and cycle without basket - Check / replace motor assembly - Check / replace fuses	- 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>	- Charcoal filter clogged - Exhaust fan blocked / not running	- Replace charcoal filter - Clean / replace fan	- 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>Front Door</i>	- Front door open - Door gasket worn - Switch gummed with grease - Switch failed	- Close door, turn AutoFry off then on again. - Check / replace door gasket - Clean switch of grease - Check / replace switch	- 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>	- Charcoal filter not installed - Charcoal filter dented, not making contact - Filter cover plate not tight - Switch gummed with grease - Switch failed	- Install charcoal filter - Check / replace charcoal filter - Tighten filter cover plate - Clean switch of grease - Check / replace switch	- 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>	- Mesh filter not installed - Mesh filter dented, not making contact - Filter cover plate not tight - Switch gummed with grease - Switch failed	- Install mesh filter - Check / replace mesh filter - Tighten filter cover plate - Clean switch of grease - Check / replace switch	- 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	- Grease baffle not installed - Grease baffle dented, not making contact - Filter cover plate not tight - Switch gummed with grease - Switch failed	- Install grease baffle - Check / replace grease baffle - Tighten filter cover plate - Clean switch of grease - Check / replace switch	- 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	- Filter cover plate on backwards - Filter cover plate not tight - Switch gummed with grease - Switch failed	- Install filter cover plate correctly - Tighten filter cover plate - Clean switch of grease - Check / replace switch	- All switches are normally open. Switch should be closed for normal operation. Check switch for continuity.
Safety Switch – Fire System	- Safety Switch – Fire System	- Fire System discharged - Fire System low pressure - Switch failed	- Call fire equipment company for service	- Fire suppression system must be serviced every six months by a licensed fire equipment company.
Safety Switch – Fire Damper	- Safety Switch – Fire Damper	- Fire damper not installed - Fire damper dented, not making contact - Switch gummed with grease - Switch has failed	- Install fire damper - Check / replace fire damper - Clean switch of grease - Check / replace switch	- All switches are normally open. Switch should be closed for normal operation. Check switch for continuity.
Basket hits against side wall	- N/A	- This is normal	- This is normal	- 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 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 DES MATIÈRES

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
JAMBE INSTALLATION	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.....	38
AJOUTER UN RACCOURCI LIQUIDE.....	39
INSTALLER LE PANIER DE CUISSON EN TEFLON	39
PUISSANCE	39
COMMENCONS LA CUISINE	40
DÉMARRAGE DE L'AUTOFRY	40
COMMENCER LA CUISSON.....	41
PENDANT LA CUISSON	41
AUTOFRY ÉTEINDRE	42
LE BOUTON STANDBY	43
RÉPÉTER ET TEMPS DE CUISSON MAXIMUM	43
MODE NETTOYAGE	43
PROGRAMMATION DES TEMPS DE CUISSON.....	44
COMPENSATION DE TEMPÉRATURE / FONCTION DE SECOULEMENT / COMPTEURS.....	45
CALENDRIER DE NETTOYAGE RECOMMANDÉ.....	46
NETTOYAGE QUOTIDIEN	46
NETTOYAGE HEBDOMADAIRE	47
NETTOYAGE TRIMESTRIEL	47
FILTRE À CHARBON	48
DEUXIÈME FILTRE.....	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 DE AUTOFRY

TABLE DES FIGURES

FIGURE 1 – RÉINITIALISER HAUTE LIMITE	35
FIGURE 2 – INSTALLER LES JAMBES	36
FIGURE 3A – ENLEVER LA GOULOTTE D'ENTRÉE.....	36
FIGURE 3B – CHUTE D'ENTRÉE ALIMENTAIRE SÉPARÉE	36
FIGURE 4 – PLAQUE DE COUVERCLE DE FILTRE	37
FIGURE 5 – FILTRES	37
FIGURE 6 – BOUCHON THERMOCOUPLE	38
FIGURE 7 – INSTALLER LA BOÎTE DE CHAUFFAGE	38
FIGURE 8 – POT D'HUILE INSTALLÉ	38
FIGURE 9 – INSTALLER LA GOULOTTE DE SORTIE	38
FIGURE 10A – TIGE PANIER & CAM	39
FIGURE 10B – TIGE DE PANIER ET CLIP DE RÉCEPTEUR	39
FIGURE 11 – INSTALLATION DU PANIER TERMINÉE.....	39
FIGURE 12 – LIEN ET CÂBLE FUSIBLES	46
FIGURE 13A – COUVERCLE AMOVIBLE ET AMORTISSEUR D'INCENDIE	47
FIGURE 13B – SECTION VENTILATEUR	47

Spécifications électriques:

120 ACV Dévoué 20 Amp Circuit mis à la terre

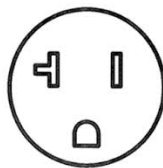
MTI-5LV

1800 Watts

15 ampères

Fiche NEMA 5-20 w/ 6FT Cord

UL, cUL, CE & NSF



Spécifications physiques:

Dimensions: Longueur = 21" x Largeur = 21-1/2" x la taille = 21"

Dégagements: Côtés & Retour = 0" – Haut = 24" Minimum

Poids: 130 lbs.

Matériaux: 304 Inoxydable Acier

Livraison Dimensions: 32" x 32" x 32" - **Livraison Poids:** 190 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.



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 Avenue 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 / soutien technique: (800) 348-2976 x. 112

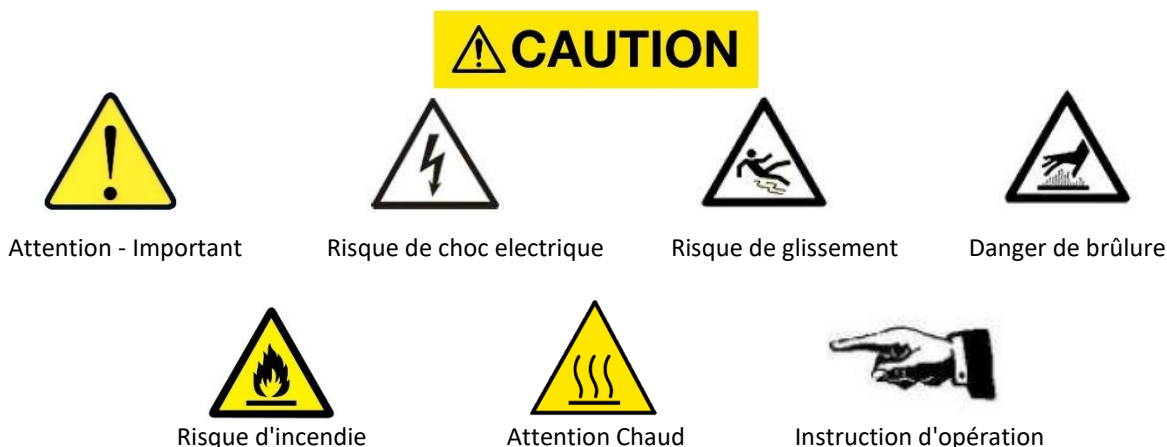
AutoFry
MTI-5LV Manuel de l'opérateur

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 disponible pour plus d'informations.



Symboles de sécurité:



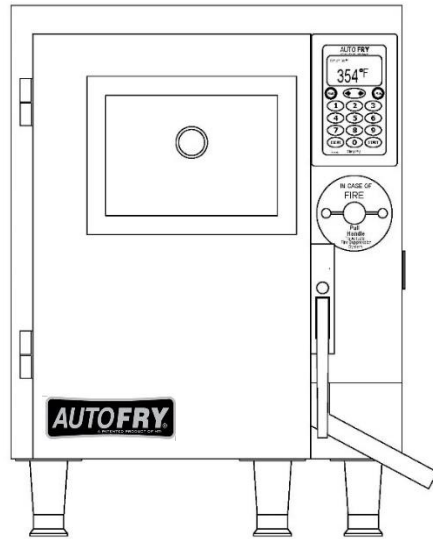
Utilisation désignée:

-  • 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 d'alimentation.
-   • NE PAS activer l'AutoFry avec peu ou pas d'huile!
-  • Aucun enfant ou personne handicapée ne doit utiliser cet appareil.
-  • Cet appareil n'est pas destiné à la production continue en 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-5LV Operator's Manual



Configuration & 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 pour toute blessure ou mauvais fonctionnement de l'équipement résultant d'installations électriques non conformes.

Préparer 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.

AutoFry Installation:



Vous aurez besoin d'aide pour positionner et installer l'AutoFry. Le poids approximatif est de 130 livres.

1. Retirez et conservez les matériaux d'emballage.

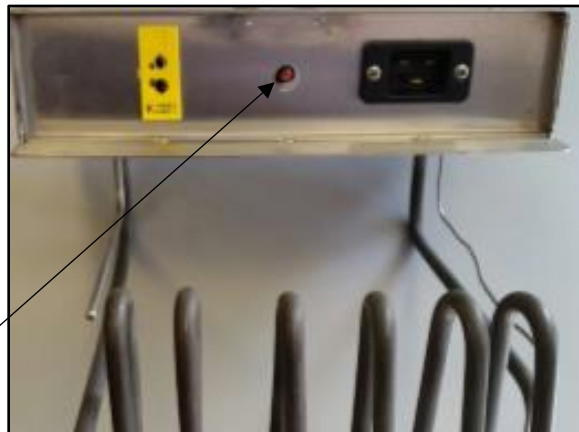
Assurez-vous d'inspecter l'AutoFry. Il a quitté l'usine en parfait état et a été emballé pour résister à des déplacements difficiles. Dans le cas où la machine est endommagée pendant le transport, prévenez immédiatement le transporteur et demandez au conducteur de le noter sur le connaissance.

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

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



* 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.



Bouton de réinitialisation de limite haute

Figure 1

AutoFry MTI-5LV Operator's Manual

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'unité 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 pattes 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

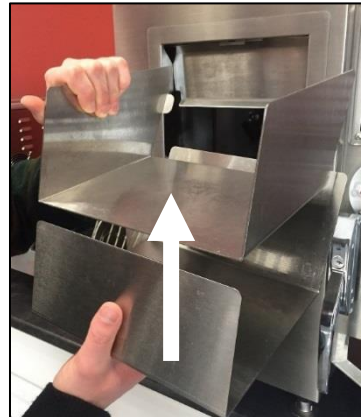


Figure 3B

- Séparez la goulotte d'entrée des aliments en deux parties et lavez à l'eau tiède savonneuse, 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 HAUT sur la plaque du couvercle du filtre se trouve dans le coin supérieur gauche. Figure 4.

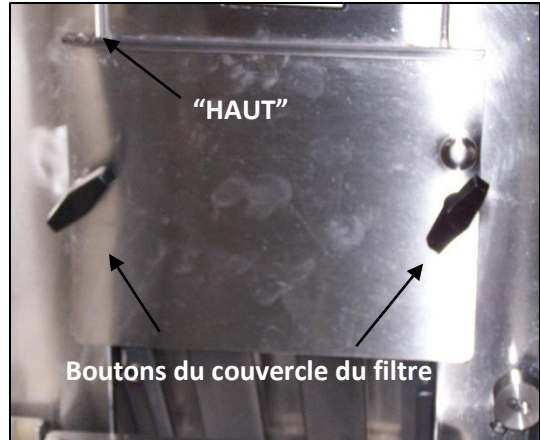


Figure 4

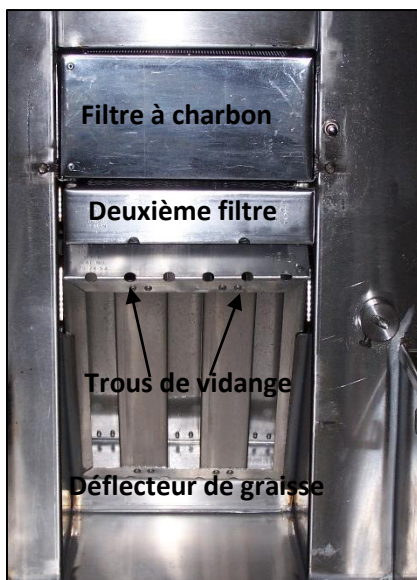


Figure 5

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. 

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 reposeront contre la paroi arrière. Assurez-vous que la vanne de vidange est en position fermée.  

Fermé



Vanne de vidange

Installer l'assemblage du boîtier de chauffage.

- Placer le boîtier de chauffage sur l'étagère du boîtier de chauffage. Figures 6 & 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 & 7.

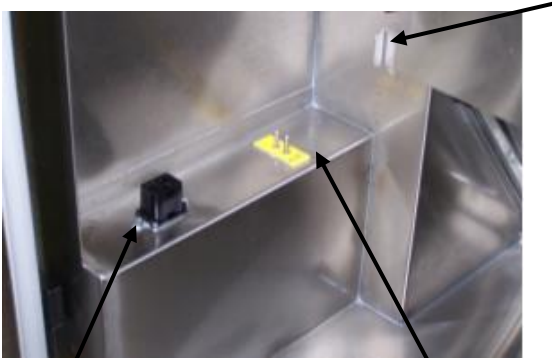


Figure 6

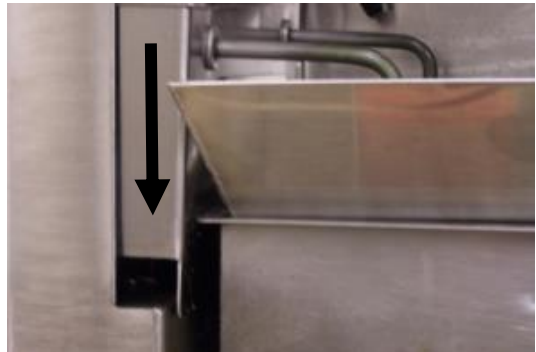


Figure 7



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.

10. Installer le déflecteur d'huile.

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

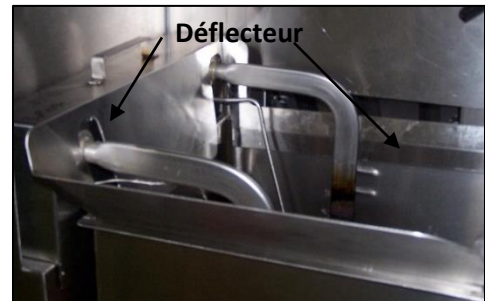


Figure 8

11. Installer 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 du mur intérieur. Figure 9.



Figure 9

12. Ajouter 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 une cuisson insuffisante ou des lectures de température médiocres et irrégulières. Des niveaux d'huile extrêmement bas peuvent provoquer la fumée.

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.



NE JAMAIS utiliser l'AutoFry avec peu ou pas d'huile!



Figure 10A

13. 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'avant intérieur de la chambre de cuisson. Figure 10B.

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

14. 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!



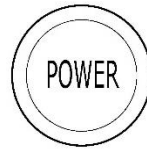
Figure 11

Allons cuisiner!

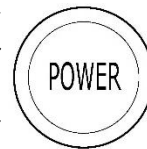


Démarrage d'AutoFry

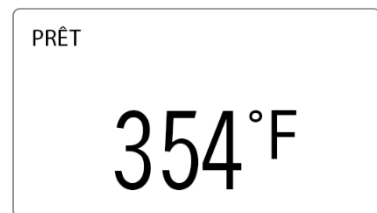
- Avec la porte principale fermée et verrouillée, appuyez sur le bouton POWER.
- Le ventilateur d'extraction démarre et l'huile commence à chauffer. ATTENDEZ... CHAUFFAGE, l'icône de flamme et la température actuelle de l'huile s'affichent.
- Lorsque la température de l'huile atteint 250°F, le panier de cuisson en téflon effectue un cycle de test. Vous entendrez le panier heurter la paroi latérale de l'AutoFry. C'est normal.



Lorsque la température de l'huile atteint 300°F, appuyez sur POWER pour désactiver la fonction AutoFry. Déverrouillez et ouvrez la porte principale pour vérifier le niveau d'huile. Soyez prudent, les composants intérieurs seront chauds. Si nécessaire, ajoutez de l'huile sur la ligne de remplissage à chaud. Fermez et verrouillez la porte principale et appuyez sur POWER pour redémarrer. L'AutoFry terminera un autre cycle de test.

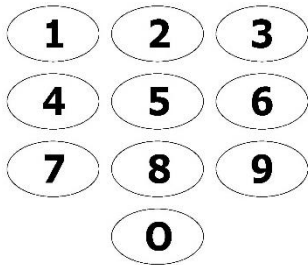


- Il faut 15 à 20 minutes pour chauffer l'huile à 354°F. Lorsque l'huile atteint la température de cuisson minimale de 325°F, l'écran affiche PRÊT. Vous pouvez commencer la cuisson maintenant, cependant, nous vous recommandons d'attendre que la température atteigne 354°F.

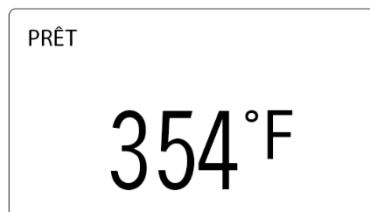


Bien que l'élément chauffant soit programmé pour s'arrêter à 350° - 354°F, la température de l'huile peut aller jusqu'à 365°F en raison de la circulation de l'huile dans le pot d'huile.

Commencer la cuisson



Pendant la cuisson



Remarque:

N'ouvrez PAS la goulotte d'entrée avant après le compte à rebours. Le panier pourrait être en mouvement et endommager le moteur du panier.

La goulotte de nourriture ne doit être ouverte que lorsque l'écran affiche PRÊT; ou quand le compte à rebours est toujours en cours.

**La cuisson avec AutoFry est aussi simple que
1-2-3**

1. Entrez un temps de cuisson en appuyant sur les touches 0-9 du clavier.

Cuire 2 minutes et 30 secondes:
appuyez sur 2, 3 et 0.

L'écran affichera 02:30. Si vous entrez une mauvaise heure, appuyez sur CLEAR et ressaisissez votre temps de cuisson.

La plupart des produits alimentaires auront des temps de cuisson recommandés imprimés sur leur emballage. Utilisez ces temps comme point de départ.

2. Ouvrez la porte d'entrée des aliments et placez les aliments dans la goulotte.
3. Fermez la goulotte pour déposer les aliments dans le panier de cuisson et appuyez sur start.

Pour annuler un cycle de cuisson, appuyez sur CLEAR. Vous serez invité à appuyer à nouveau sur CLEAR pour confirmer. Notez que cela entraînera un cycle de vidage.

- ATTENDEZ ... LA CUISSON s'affiche. Le panier contenant les aliments s'abaissera automatiquement dans l'huile et le temps de cuisson commencera à décompter.

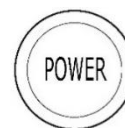
Si Comp est réglé sur OUI, vous remarquerez peut-être que l'heure à l'écran ralentit. La logique de cuisson intégrée à l'AutoFry compense la baisse de la température de l'huile afin que votre produit ressorte parfait à chaque fois.

- À la fin du cycle de cuisson, le panier sortira de l'huile et s'écoulera pendant 12 secondes. WAIT... sera affiché.
- À la fin du cycle de vidange, le panier distribuera les aliments dans la goulotte de sortie. Vous entendrez le panier heurter la paroi latérale. Le cycle de distribution est répété pour s'assurer que tous les aliments sont vidés du panier.
- Le panier reviendra à la position prête; l'écran affiche PRÊT et 4 bips rapides signalent que la fonction AutoFry est prête pour la prochaine commande.

Procédure d'arrêt AutoFry:



Appuyez sur la puissance



- L'affichage s'assombriera, OFF à 192°F sera affiché et l'huile commencera à refroidir.

L'huile restera chaude pendant une longue période. Pour assurer un nettoyage continu de l'air, le ventilateur d'extraction fonctionnera pendant 2 heures ou jusqu'à ce que la température de l'huile tombe en dessous 192°F.

ÉTEINDRE À 192°F

354°F

Remarque:



Si vous retirez le boîtier de chauffage de l'AutoFry, le ventilateur fonctionnera en continu jusqu'à ce qu'il soit réinstallé. En effet, l'AutoFry ne peut plus lire correctement la température de l'huile et il suppose que l'huile est chaude.

AutoFry MTI-5LV Operator's Manual

Standby

STANDBY est utilisé pendant les heures creuses pour économiser l'énergie et maximiser la durée de vie de l'huile.

Utiliser:

- Presse STANDBY. STANDBY apparaîtra à l'écran.

L'élément chauffant s'arrête et l'huile se refroidit et se maintient à 300°F.

Pour quitter:

- Appuyez sur CLEAR pour chauffer l'huile à la température prête.
OU
- Appuyez sur POWER pour désactiver la fonction AutoFry.

STANDBY ne peut pas être entré pendant un cycle de cuisson et le cycle de cuisson ne peut pas être démarré lorsque la fonction AutoFry est en attente.



OR



Répétez le temps de cuisson

- Appuyez sur START et votre dernière cuisson sera répétée.

This may be useful if you have a single product menu or multi-product menu with identical cook times.



Temps de cuisson maximum

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

Mode propre

Pour retirer les débris du pot d'huile, le mode de nettoyage mettra le panier en position de distribution.

Utiliser:

- Appuyez sur POWER pour désactiver la fonction AutoFry.
- Appuyez et maintenez le bouton STANDBY pendant 5 secondes.
- CLEAN MODE sera affiché; le panier se lèvera à la position de distribution et y tiendra.

Pour quitter:

- Appuyez et maintenez le bouton STANDBY pendant 5 secondes.
- Le panier reviendra à la position prête et l'AutoFry s'éteindra.



AutoFry MTI-5LV Operator's Manual

Programmation

Entrer dans le mode de programmation:

1. Appuyez sur POWER pour désactiver la fonction AutoFry.
2. Appuyez sur les 2 et 0 ensemble.

MOT DE PASSE POUR TOUS LES PROGRAMMES: 2,2,2 & START

Les paramètres suivants sont désormais accessibles:

Programmation du système

1. Préconfigurations
2. Compteurs
3. Paramètres
4. Les tests

Presets:

Les pré réglages vous permettent de programmer jusqu'à 18 cycles de cuisson pré réglés. C'est une bonne idée de noter vos temps de cuisson les plus couramment utilisés avant de programmer l'AutoFry.

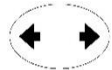
Appuyez sur 1 pour accéder aux pré réglages. Le texte suivant apparaîtra:

Programme Pré défini 0

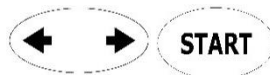
1	Manuel
2	Cuisiner 0:00
3	Comp Oui
4	Secouez Oui

Le pré réglage 0 est le cycle de cuisson manuel et affichera la dernière durée de cuisson entrée manuellement. Seules les fonctions de compensation de température et de secouage du panier peuvent être modifiées dans le pré réglage 0.

Utilisez les FLÈCHES pour parcourir les pré réglages 1 à 18. Les pré réglages vous permettent de saisir un nom de produit, un temps de cuisson, de modifier la compensation de température et la fonction d'agitation du panier.



Pour modifier les paramètres, procédez comme suit:



Pour changer de texte:

- Appuyez sur 1 pour modifier le nom du pré réglage.
- Appuyez sur les FLÈCHES pour positionner le curseur.
- Appuyez sur la touche 1 ou 2 pour changer le caractère.
- Appuyez sur CLEAR pour masquer un caractère et passer à la position suivante..
- Appuyez sur START pour enregistrer les modifications.

Changer l'heure:

- Press 2 to edit the preset time.
- Press CLEAR to zero the values.
- Enter desired time.
- Press START to save the changes.

Pour modifier la composition:

- Appuyez sur 3 pour modifier la composition.
- Appuyez sur n'importe quel chiffre pour changer la valeur de Oui à Non.
- Appuyez sur START pour enregistrer les modifications.

Pour changer de secousse:

- Appuyez sur 4 pour modifier la fonction d'agitation.
- Pour désactiver, appuyez sur CLEAR puis sur START.
- Pour allumer, appuyez sur CLEAR puis entrez: 15 ou: 30 secondes.
- Appuyez sur START pour enregistrer les modifications.

AutoFry MTI-5LV Operator's Manual

Compensation de température (Comp):



Cette fonction compense la baisse de la température de l'huile lorsque les aliments cuisent. Il ajuste automatiquement le temps de cuisson pour que votre produit ressorte parfait à chaque fois.

Programme Prédéfini 1		
1	French Frites	
2	Cuisiner	2:30
3	Comp	Oui
4	Secouez	Oui

Fonction Shake:



Cette fonction secoue le panier toutes les: 15 ou: 30 secondes pendant un cycle de cuisson pour moins de collage et un produit cuit de meilleure qualité.

Pour quitter le mode de programmation:



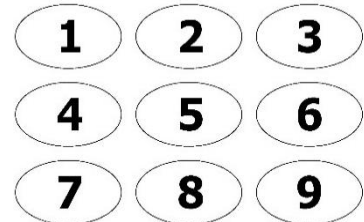
- Appuyez sur la touche POWER depuis n'importe quel niveau jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne.



Utilisation des préréglages:



- Appuyez et maintenez pendant 1 seconde le bouton (1-9) qui correspond au préréglage souhaité.
- L'écran affichera le nom du préréglage..
- Placer le produit alimentaire sélectionné dans la goulotte d'entrée des aliments, fermer la goulotte et appuyer sur START.
- L'affichage décompte à partir de l'heure prédéfinie.



OU

- Utilisez les touches fléchées pour faire défiler les préréglages jusqu'au préréglage souhaité.
- L'écran affichera le nom du preset.
- Placer le produit alimentaire sélectionné dans la goulotte d'entrée des aliments, fermer la goulotte et appuyer sur START.
- L'affichage décompte à partir de l'heure prédéfinie.



Compteurs:



Les compteurs vous permettent de voir combien de cycles de cuisson ont été saisis pour chaque présélection et le cycle manuel. Cette fonctionnalité peut être utile pour le contrôle des stocks.

Accédez à la fonction de comptage à partir de l'écran de programmation système en appuyant sur 2.

Pour réinitialiser le comptage, appuyez sur CLEAR. Tous les cycles et toutes les heures ne peuvent pas être effacés.

Pour quitter l'écran de comptage, appuyez sur POWER jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne.



Manuel			
#0	Cycles:	0000	0.0%
#0	Hueres:	0000	0.0%
Tous les cycles:		0000	0000
Toutes les heures:		0000	0000



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. Retirer et laver ce qui suit dans de l'eau tiède savonneuse suivi d'un rinçage à l'eau claire:

- Panier de cuisson en téflon
- Goulotte d'entrée des aliments
- 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
AUX MÉDIAS DE CHARBON EN RÉSULTAT.**

4. Nettoyez toutes les surfaces intérieures jusqu'au 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.

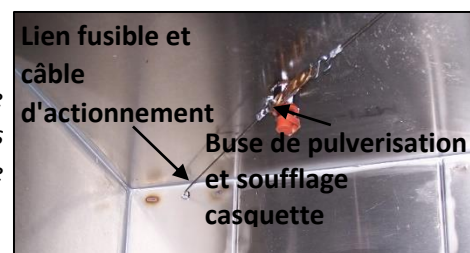


Figure 12

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 au besoin.

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 jusqu'au 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 soufflez les bouchons. Remplacez si nécessaire.

Nettoyage et entretien trimestriels

Débranchez l'AutoFry de l'alimentation principale.

1. Effectuer une routine de 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 & 13B.



Figure 13A

ASSUREZ-VOUS QUE L'AUTOFRY EST DÉBRANCHÉ 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 du métal nu.

4. Réinstallez le couvercle de pile sèche / clapet coupe-feu.

5. Remplacez les filtres.



Figure 13B

Visitez www.AutoFryWebStore.com pour réorganiser les filtres!

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 et les exigences de votre équipement 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 utilisé 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.154 ou sur www.AutoFryWebStore.com.

Deuxième filtre



The 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.154 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 des équipements 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 NOMINAUX OU LA SUPPRESSION DES INCENDIES
LE SYSTÈME PEUT NE PAS FONCTIONNER COMME CONÇU!**



CHAMBRE DE CUISSON: 280°K Lien fusible

AMORTISSEUR DE FEU: 212°B Lien fusible

AutoFry MTI-5LV Operator's Manual

Test du système de sécurité



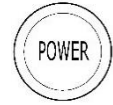
Le système de sécurité doit être testé au moins tous les six mois. Un technicien qualifié en réparation d'équipement suivant ces instructions devrait effectuer cette inspection..

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 couvercle 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 au 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 po, bloquez complètement le flux d'échappement au niveau du clapet coupe-feu / couvercle de la pile.

- Le ventilateur d'extraction fonctionnera pendant une courte période. Le commutateur s'ouvrira en raison du manque de flux d'air et le clavier affichera le flux d'air du commutateur de sécurité.
- Si l'huile est au-dessus de 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.

Questions fréquemment posées

AutoFry
MTI-5LV Operator's Manual

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

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

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

R: 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?*

R: 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.*

R: 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 «READY» apparaisse à l'écran avant de saisir la prochaine commande.
2. Le panier de cuisson en téflon n'est pas installé ou n'est pas installé correctement.

Voir le Guide de dépannage aux pages 23 - 26.

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

R: 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 déjeuner et le clavier affiche "PAS PRÊT POUR 30 MINUTES" et l'AutoFry émet un bip. Que devrais-je faire?*

R: 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 pour voir si la limite supérieure sur le dessous de la boîte 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?*

R: 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 que la première commande ne soit distribuée?
- Bien que l'AutoFry soit entièrement fermé, il s'agit d'une friteuse et les éclaboussures d'huile sont normales.

AutoFry
MTI-5LV Operator's Manual

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

R: 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 MAISON ou NE POURRAIT PAS LAISSER.*

R: 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 cycle de cuisson court 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 contacter le service après-vente AutoFry.

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

R: 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 23 - 26.

Si les erreurs persistent, veuillez appeler le service après-vente AutoFry au 1-800-348-2976 x.112.

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 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 - Remplacer le filtre à charbon - Nettoyer / remplacer 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	- Remplacer le filtre à charbon - Nettoyer / remplacer 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 - Remplacer le filtre à charbon - Nettoyer / remplacer le ventilateur - Réduit la glace / l'humidité dans le produit - Remplacer 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 - Réduit 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 - Remplacer le filtre à charbon - Vérifiez / remplacez le joint en silicone autour du compartiment d'affichage - Remplacer 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 essai 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)

AutoFry MTI-5LV Operator's Manual

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-5LV Manuel de l'opérateur

Journal de Maintenance

Date	Vidange	Nettoyage hebdomadaire	Nettoyage trimestriel	Filtre à charbon remplacé	Deuxième filtre remplacé	Couvercle de pile / clapet coupe-feu	Inspection semestrielle des incendies	Test du système de sécurité	Signature

AutoFry
MTI-5LV Manuel de l'opérateur

Journal de Maintenance

Date	Vidange	Nettoyage hebdomadaire	Nettoyage trimestriel	Filtre à charbon remplacé	Deuxième filtre remplacé	Couvercle de pile / clapet coupe-feu	Inspection semestrielle des incendies	Test du système de sécurité	Signature

AutoFry
MTI-5LV Manuel de l'opérateur
Journal de Maintenance