

**將本手冊編入**

您設備手冊中麵包烤箱部分。

專為麥當勞® 製造

A.J. ANTUNES & CO.

180 KEHOE BLVD.

CAROL STREAM, ILLINOIS 60188, U.S.A.

電話：+1-630-784-1000

免費電話：+1-877-392-7854

傳真：+1-630-784-1650

www.ajantunes.com



**目錄**

<b>所有者資訊</b> .....	<b>2</b>	<b>安裝臺面式蒸爐</b> .....	<b>6</b>
概述 .....	2	<b>連接水壓調節器</b> .....	6
<b>保固資訊</b> .....	2	<b>操作說明</b> .....	7
<b>服務/技術援助</b> .....	<b>2</b>	<b>設定</b> .....	<b>8</b>
<b>規格</b> .....	<b>3</b>	<b>設定臺面式蒸爐</b> .....	8
尺寸 .....	3	<b>維護</b> .....	<b>9</b>
<b>電氣額定值和插頭配置</b> .....	3	日常清潔 .....	9
<b>重要安全資訊</b> .....	<b>4</b>	<b>每季清潔 (或有需要時)</b> .....	10
<b>安裝</b> .....	<b>5</b>	<b>故障排除</b> .....	<b>11</b>
拆箱 .....	5	<b>配線圖</b> .....	<b>14</b>
<b>設備安裝</b> .....	6	<b>更換零件</b> .....	<b>15</b>
		<b>備註</b> .....	<b>17</b>

**有限保固**

A.J. Antunes & Co. 的 Antunes 食品服務設備部門針對購買所有麥當勞設備的原購買方提供以下有限保固。在正常使用條件下，其所有零件保證不含任何材料與製造方面的瑕疵，自安裝日起享有兩 (2) 年保固。

如果任何零件在保固期內發生缺陷，Antunes 食品服務將向授權服務代理商支付有關更換零件，經協商規定工時的勞務支出。同時支付最多單程 50 英哩/80 公里，時間為 1 小時 (來回 100 英哩/160 公里，時間為 2 小時) 的交通費用。

**排他性保固**

- 安裝費用。
- 因為運輸造成的設備損壞。買方應直接向承運人索賠。
- 改造、誤用、濫用。
- 儲存或處理不當。
- 維護不當。
- 未能遵照正確安裝說明，其中包括電氣連接。
- 修理不當或未授權。

- 在您的維護需求卡上列出定期維護程序。
- 本保固不包含耗材。
- 水壓問題或污染問題，如因進水源導致水管或電磁閥內出現異物。
- 加班或假日收費。
- 單程里程超過 50 英哩/80 公里 (往返里程超過 100 英哩/160 公里) 或行程時間超過兩 (2) 小時。
- 貨運、出口、消費稅、市政或其他銷售或使用稅。
- 間接損壞包括利潤損失、時間損失、修理或更換其他損壞材料、或任何其他任何意外損壞產生的費用。

Antunes & Co. 保留變更設計或改善任何產品的權利。由於我方無法控制某些因素和政府法規，我們保留此修改設備的權利。變更設備不構成保固費用。此保固具有排他性，取代其他明示或暗示的保固，其中包括任何暗示商品性能或適用特殊意圖的保固，無論出於哪種情況，概不負責。以上提出的改進具有排他性，在任何情況下，A.J. Antunes & Co. 或任何該公司所屬部門應對本保固範圍的違約或延遲造成的間接或附帶損壞負責。

本手冊授權麥當勞系統公司的獲許可方及員工專用  
© 麥當勞公司保留所有權利

## 所有者資訊

### 概述

本手冊僅適用於臺面式蒸爐。

臺面式蒸爐係針對快速蒸煮及加熱麵包而設計。此設計可讓操作人員同時在臺面式蒸爐的兩面上放置麵包。水在過度加熱後會變成蒸汽滲入麵包中，能快速有效地加熱麵包。

本手冊提供有關臺面式蒸爐的安全、安裝和操作程序。我們建議在安裝和操作本設備前閱讀本手冊。

臺面式蒸爐係由最佳的材料製造並按照 Roundup 嚴格品質標準組裝。本設備在工廠完成測試，確保無故障操作。

### 保固資訊

請閱讀本手冊中有限保固的全部內容。如果送達的設備損壞，請立即聯絡承運人並索賠。索賠時，保留所有包裝材料。運輸損壞索賠由買方承擔，不在保固範圍。

## 服務/技術援助

如對設備有任何安裝或操作上的問題，請聯繫 A.J. Antunes & Co. 技術支援團隊，電話是 1-877-392-7854。

填寫以下資訊，尋求授權服務機構援助時提交。序號位於設備側面的規格標盤上。

購自：\_\_\_\_\_

購買日期：\_\_\_\_\_

型號：\_\_\_\_\_

序號：\_\_\_\_\_

製造編號：\_\_\_\_\_

參閱手冊中包含的服務機構目錄並填寫以下資訊：

授權服務代理商

名稱：\_\_\_\_\_

電話號碼：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_

僅使用適用本設備的真正 Roundup 更換零件。使用費製造商提供的更換零件將使本保固失效。您的授權服務代理商經過工廠培訓並有本麵包烤箱的完整零件供應。

您可以聯絡工廠，電話為 +1-877-392-7854 (僅限北美地區) 或如果您在本地授權服務機構發生問題，請撥打 +630-784-1000。

若要尋找鄰近地區的國際授權服務代理商，請造訪麥當勞網站，網址為 [www.mcdonalds.com](http://www.mcdonalds.com)，然後依照螢幕上的指示進行。



**電擊危險。未能遵守本手冊說明可導致嚴重傷害或死亡。**

- 本應用要求電氣接地。
- 請勿變更電源線插頭。如果與插座不相容，請合格電工安裝合適插座。
- 「請勿」將此設備與延長線搭配使用。
- 如果不確定本應用是否正確接地，請合格電工檢查。

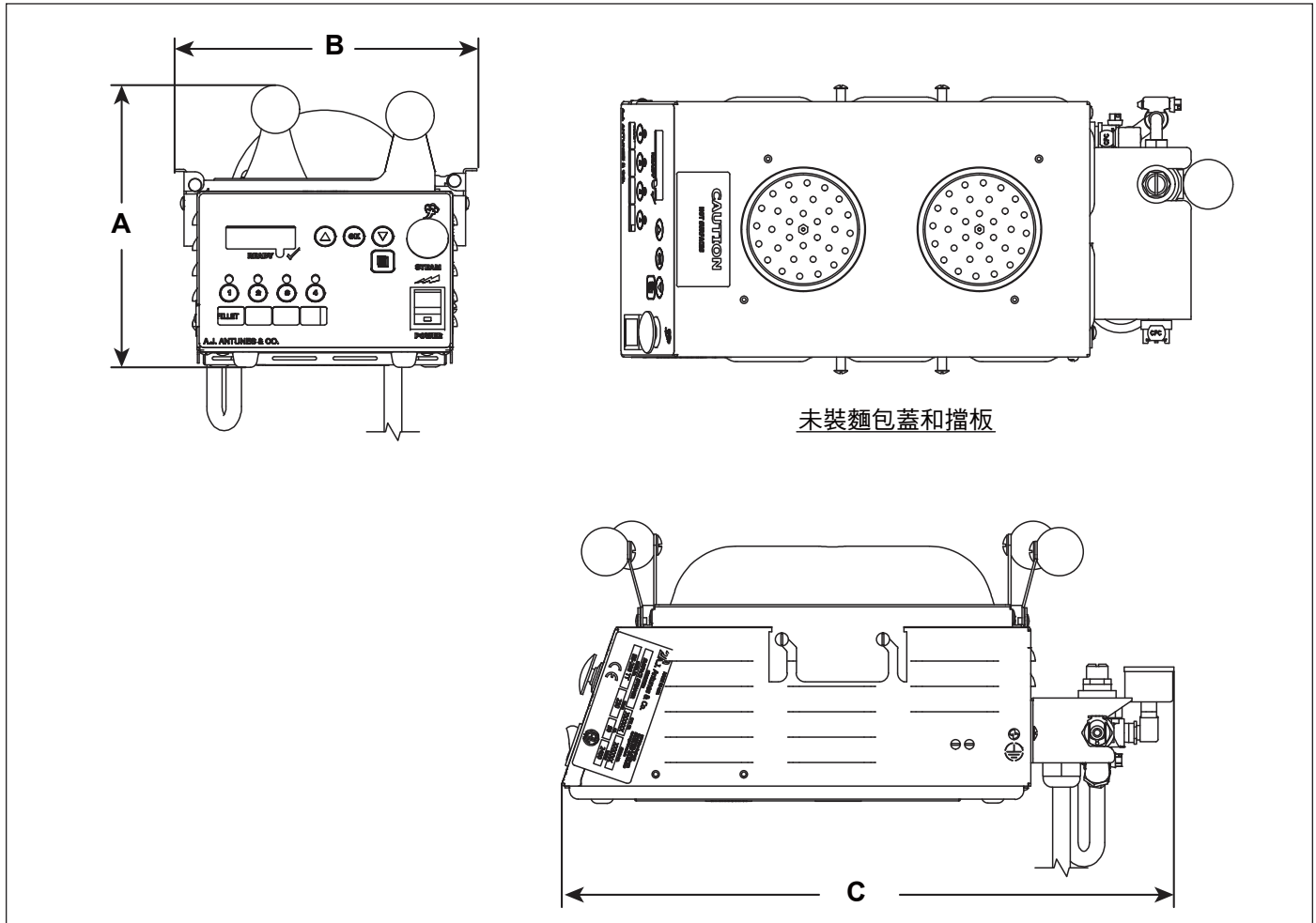


**所有電氣連接必須符合本地電氣規範以及任何其他適用規範。**

**重要！保留這些說明以備將來參考。如果設備的所有人發生變更，確保本手冊與設備一同移交新所有人。**


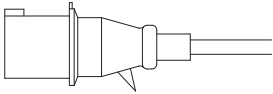

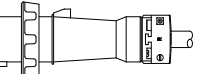
### 規格

#### 尺寸



型號與製造編號	寬度 (A)	長度 (B)	高度 (C)
SS-200TT 9100907 與 9100908	8" (203 mm)	7 1/4" (184 mm)	17 3/8" (441 mm)

#### 電氣額定值和插頭配置

型號與製造編號	伏特	瓦特	安培	赫茲	插頭說明	插頭配置
SS-200TT 9100907	230	2400	10.4	50/60	IEC-309, 16 安培, 250 伏特, 銷和套管 (僅組件) P/N 0700437	 
SS-200TT 9100908	208	2400	10.4	50/60	20 安培, 銷和套管	 

**重要安全資訊**

在此手冊中，您會找到以下的安全性文字及符號，其象徵一些與操作或維護此設備有關的重要安全問題。



**警告**

一般警告。其指出有助於正確操作設備的重要資訊。如不按照此資訊進行，可能會造成設備損壞及/或造成人員嚴重傷亡。



**注意**

一般注意事項。其指出有助於正確操作設備的重要資訊。如不按照此資訊進行，可能會造成設備損壞。

本手冊中除警告和注意事項外，還使用以下準則，以確保設備的操作安全：

- 使用設備前請閱讀所有說明。
- 為確保您的安全，設備配有合規的接地線接頭。切勿試圖破壞接地接頭。
- 只可按照本手冊的說明安裝或定位設備。切勿在本設備中使用腐蝕性化學物質。
- 當此設備有損壞的電線或插頭、沒有正確運作，或是被損壞或摔壞時，「請勿」操作此設備。
- 本設備應只能由合格人員維修。聯絡最近的授權服務代理商，進行調整或維修。
- 請勿阻塞或覆蓋設備上的開口。
- 請勿浸泡導線或插入水中。
- 將導線遠離加熱的表面。
- 請勿將導線懸掛在桌子或櫃檯邊緣。
- 切勿用水刀清潔設備。
- 切勿將設備浸入 SolidSense 消毒劑或水中。



**警告**

電氣警告。其指出與可能發生電擊危險有關的資訊。如不按照此資訊進行，可能會造成設備損壞及/或造成人員嚴重傷亡。



**警告**

表面高溫警告。其指出有關處理設備和零件的重要資訊。如不按照此資訊進行，可能會受傷。

以下警告和注意事項均會在本手冊中出現，應仔細遵守。

- 在進行任何維修或維護之前，請先關閉電源、斷電，並等待設備冷卻。
- 本章中的程序可能包括化學產品的使用。這些化學產品將以縮寫 **HCS** (危險通識標準) 粗體顯示。關於相應的材料安全資料單 (MSDS)，請參閱《危險通識標準》手冊。
- 設備應該按照當地電氣規程接地，防止觸電的可能性。這就要求接地插座配有獨立的電源線，受到保險絲或正常速率的斷路器的保護。



**注意**

所有電氣連接必須符合本地電氣規範以及任何其他適用規範。

患有身心及官能障礙或欠缺經驗和知識的人 (包括孩童)，若無負責其安全之人士從旁監督或指導使用本設備，不應使用本設備。

應看管孩童，以免他們玩弄本設備。

### 安裝

#### 拆箱

1. 自貨運箱中取出設備並移除所有包裝材料。主貨運箱中應含有：
  - 臺面式蒸爐 (圖 1)
  - 水流調節器
2. 移除設備和零件的所有包裝材料和保護覆蓋物。

**注意事項：**如果任何零件遺失或損壞，請立即聯絡 A.J. Antunes 技術服務，電話為 +1-877-392-7854 (僅限北美地區) 或 +630-784-1000。

3. 取出蒸爐網蓋並在三槽式水槽中清洗，然後等待設備風乾。
4. 用乾淨的濕布擦拭設備，然後等待風乾。
5. 重新裝上蒸爐網蓋。

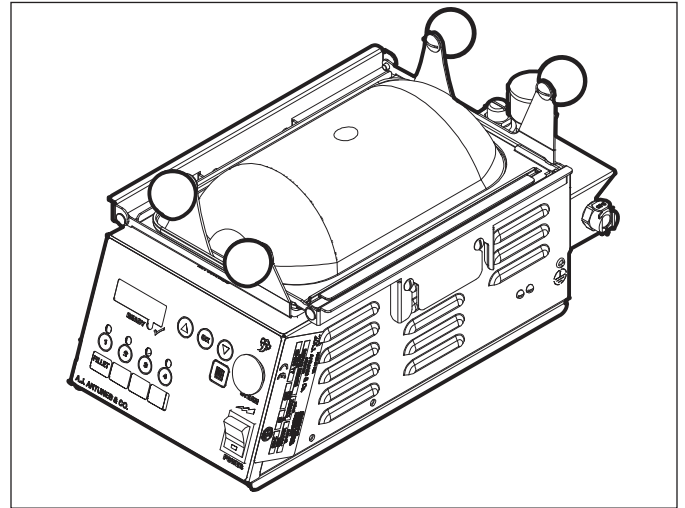


圖 1. SS-200TT 臺面式蒸爐

#### ⚠ 注意 ⚠

此設備的安裝方式，應符合建築管理人員及法規管理者協會 (Building Officials and Code Administrators, Inc., BOCA) 之基本配管法規，和食品藥物管理局 (FDA) 的食品服務衛生手冊。

#### ⚠ 警告 ⚠

如需使用更換電源線，請將製造商提供的 Y 型連接線與特製的電線搭配使用。電源線必須由製造商、其服務代理商或此類的合格人員進行更換，以免發生危險。

#### ⚠ 注意 ⚠

所有電氣連接必須符合本地電氣規範以及任何其他適用規範。

## 安裝 (續)

### 設備安裝

當開始使用蒸爐時，請注意下列準則。

- 確保電源關閉，設備處於室溫狀態。
- 請勿阻塞或覆蓋設備上的開口。
- 切勿將電線或插頭浸入水中。
- 使電線遠離加熱的表面。
- 切勿將電線懸掛在桌子或櫃檯邊緣。

### 安裝臺面式蒸爐

1. 務必將臺面式蒸爐放在料理臺上，使麵包蓋和翻轉盤能以食物準備的方向來開啟。
2. 確定線路電壓值符合設備規格標籤和電源線警告標籤上的電壓值。
3. 將電源線插入適當的插座。

**注意事項：**以安全的方式來佈線，以免擋路。務必使電源線遠離外殼，以免造成損壞。

### 連接水壓調節器

必須針對臺面式蒸爐，將水壓調節器 (內附) 設定到 10 PSI。請依照這些步驟來安裝水壓調節器。

**注意事項：**由蒸爐電氣外殼內部的常關 (NC) 電磁閥控制進水。

**▲ 注意 ▲**

進水線的壓力應該介於 20 PSI (137 kPa) 及 35 PSI (241 kPa) 之間。水壓調節器必須設定為 10 PSI (69 kPa)。更高的水壓可能會導致效能不佳或水大量外溢。建議使用逆滲透水以獲得較佳的設備效能，並減少預防性維護的次數。

**▲ 注意 ▲**

切勿將用過的舊軟管組用於 SS-200。僅可為設備使用新的軟管組。

1. 關閉為設備供水的水閥 (須另外購買)。
2. 將水源連接到最靠近調節器的快拆接頭。
3. 打開水閥。
4. 握住快拆接頭的另一端，下方放置水桶，然後壓著白色塑膠尖端不放，直到水穩定流出為止。這會將所有的空氣排出。
5. 鬆開塑膠尖端，並檢查水壓調節器上的壓力。讀數應該顯示為 10 PSI。
  - a.) 如果讀數小於 10 PSI，請旋鬆防鬆螺母並順時針轉動旋鈕以增加水壓。
  - b.) 如果讀數大於 10 PSI，請旋鬆防鬆螺母並逆時針轉動旋鈕以減少水壓。

**注意事項：**在調整旋鈕時，必須壓下快拆接頭墊片上的白色塑膠尖端 3 秒鐘，以釋放目前的壓力。接著，水壓調整器將會顯示新的壓力。

6. 一旦調節器的讀數達到 10 PSI，將防鬆螺母鎖到定位。
7. 將快拆接頭墊片推入設備上的配件中，直到發出咔嚓聲為止。

### 操作

#### 操作說明

1. 開啟電源，讓設備加熱。

**注意事項：**顯示器將持續顯示「LO」（低），直到溫度到達預設的操作溫度為止。設備加熱之後，會顯示週期時間。

2. 當設備就緒之後，根據想使用的蒸汽通道按下適當的通道按鈕。
3. 打開麵包蓋，然後將底部和頂部切面朝下置於翻轉盤上。蓋上麵包蓋。
4. 按下啟動按鈕以開始進行蒸汽週期。顯示器會開始倒數，當倒數至零並發出響聲時，即表示已完成週期。

**注意事項：**在響聲結束之前，將無法開始進行新的週期。如要調整重覆發出響聲的次數，請參閱本手冊的「設定」一節。

4. 打開麵包蓋，然後提起翻轉盤，將麵包自蒸汽區取出。
5. 和其他配料合在一起，完成三明治。

#### ⚠ 注意 ⚠

蒸過的麵包會非常燙！提起翻轉盤，將麵包取出。小心使用，以免燙傷。

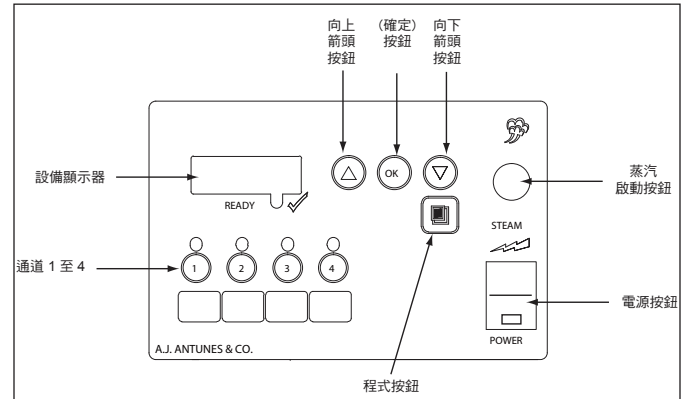


圖 2. 控制面板的主要視圖

**注意事項：**蒸爐將在完成蒸汽週期後返回第一個預設程式通道（見圖 3）。例如，若使用通道 4 來執行蒸汽週期，一旦完成蒸汽週期，蒸爐將返回通道 1。

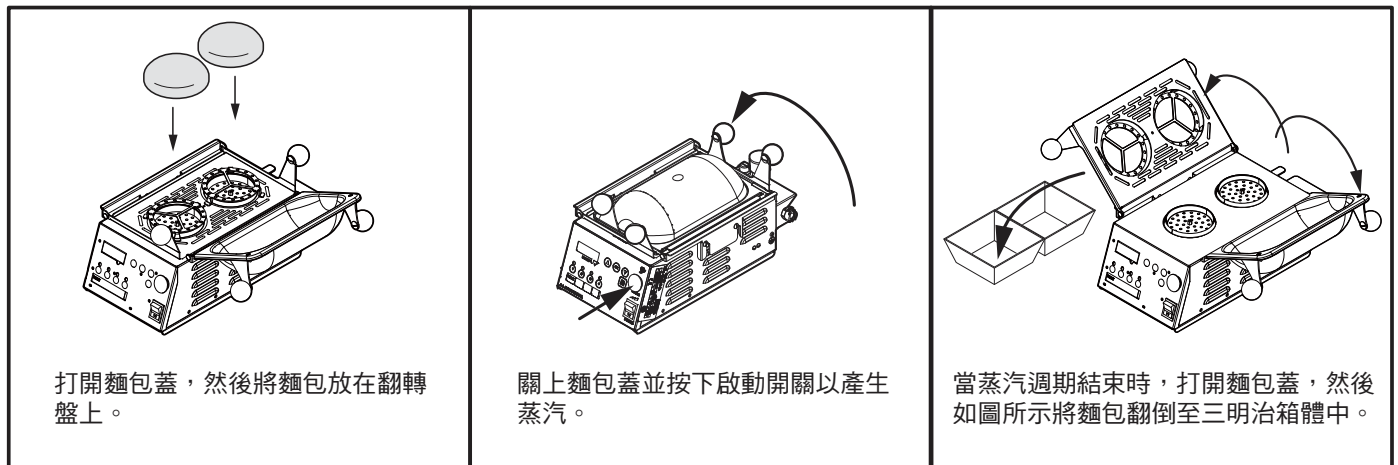


圖 3. 蒸麵包

## 設定

### 設定臺面式蒸爐

1. 按著**PROGRAM (程式)** 按鈕不放，直到顯示器上出現「CYC」(圖 5)，再放開**PROGRAM (程式)** 按鈕。
2. 按下 **OK (確定)** 按鈕。設備會顯示目前程式化的週期時間。
3. 按下 **UP (向上)** 或 **DOWN (向下)** 箭頭按鈕，能以一秒為單位來增加或減少週期時間 (1 到 60)。達到想要的設定值後放開所有按鈕。接著，按下 **PROGRAM (程式)** 按鈕以儲存變更。

**注意事項：**務必在變更後立即按下 **PROGRAM (程式)** 按鈕 (圖 5)，以儲存設定變更。

**注意事項：**在程式模式中，顯示器會在停止動作 5 秒鐘後返回操作模式。

4. 如要設定表 1 所列的值，請重覆步驟 1，但按下 **UP (向上)** 按鈕直到顯示出想要的值為止。接著，按下 **OK (確定)**，並使用 **UP (向上)** 或 **DOWN (向下)** 箭頭進行調整。按下 **PROGRAM (程式)** 按鈕可儲存變更，按下 **UP (向上)** 或 **DOWN (向下)** 箭頭按鈕則可移動到下一個值 (表 1)。

表 1 說明了臺面式蒸爐的可程式化功能和參數，所有四個蒸汽通道均在出廠前設定成以下預設值。

### 恢復出廠設定

請依照這些步驟將系統還原至出廠設定值

### 預設值

值	描述	預設
CYC	蒸汽週期長度 (以秒為單位)。範圍介於 1 到 60 秒，增減量為 1 秒鐘。	12 秒鐘
SHOT	調節每次開啟電磁閥時噴射的水量。值愈高水量愈多，值愈低水量愈少。範圍介於 0.05 到 1.00 秒，增減量為 0.05 秒鐘。	0.20
Intr	間隔，即兩次噴水的間隔時間。範圍介於 0 到 10 秒，增減量為 1 秒鐘。	4
SETP	設備的設定點溫度。範圍介於 350 °F (176 °C) 到 400 °F (204 °C)。增減量：1	400
RPT	重覆 - 蒸汽週期結束時重覆發出響聲的次數 (1 到 250)。增減量：1	2
°F/°C	讓使用者選擇要讓設備以華氏還是攝式來顯示溫度。	°F

表 1. 可程式化功能

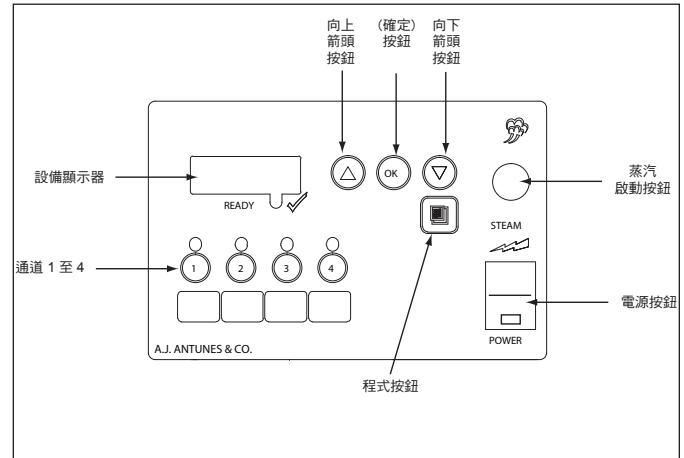


圖 4. 控制面板的主要視圖

1. 將電源開關切換到 **OFF (關)** 的位置。
2. 同時按著 **UP (向上)** 和 **DOWN (向下)** 箭頭按鈕，並將電源切換到 **ON (開)** 的位置。
3. 持續按著，3 秒鐘後再放開。

### 產生器溫度

如要檢視前側產生器的實際溫度，請按著 **UP (向上)** 箭頭按鈕不放。

如要檢視後側產生器的實際溫度，請按著 **DOWN (向下)** 箭頭按鈕不放。



### 維護

#### 警告

在進行任何維修或維護之前，請先關閉電源、拔除電源線，並等待設備冷卻。

#### 日常清潔

1. **關閉設備。**將蒸爐的電源開關轉向關閉位置。從插座上拔除電源線。讓設備冷卻 30 分鐘。

**注意事項：**每日應於打烊後或於供應早餐期間 (24 小時營業之店面) 清潔設備。

2. **清潔麵包蓋。**打開麵包蓋。在乾淨的消毒巾上噴灑 EXCEED 清潔劑，清潔麵包蓋內外兩側。在乾淨的消毒巾上噴灑 SolidSense 消毒液，以擦拭麵包蓋。

**注意事項：**絕不可對塑膠零件使用防刮片或蒸爐刷。

3. **清潔翻轉盤。**打開翻轉盤。在乾淨的消毒巾上噴灑 EXCEED 清潔劑，清潔翻轉盤內外兩側。在乾淨的消毒巾上噴灑 SolidSense 消毒液，以擦拭翻轉盤。
4. **取出蒸爐隔熱墊並加以清潔。**取出蒸爐隔熱墊。在乾淨的消毒巾上噴灑 EXCEED 清潔劑，清潔隔熱墊的一側。接著，在乾淨的消毒巾上噴灑 SolidSense 消毒液，以擦拭蒸爐隔熱墊。對蒸爐隔熱墊的另一側重覆相同的步驟。

#### 注意

僅可使用濕的紙巾清潔蒸汽產生器。切勿使用油膩或骯髒的毛巾。

5. **清潔蒸汽產生器和擴散器。**戴上橡膠手套。取出擴散器。以沾了水的紙巾清潔蒸汽產生器。務必徹底清除蒸汽機上的麵包屑和芝麻粒。在乾淨的消毒巾上噴灑 EXCEED 清潔劑，以清潔擴散器。在乾淨的消毒巾上噴灑 SolidSense 消毒液，以擦拭擴散器。

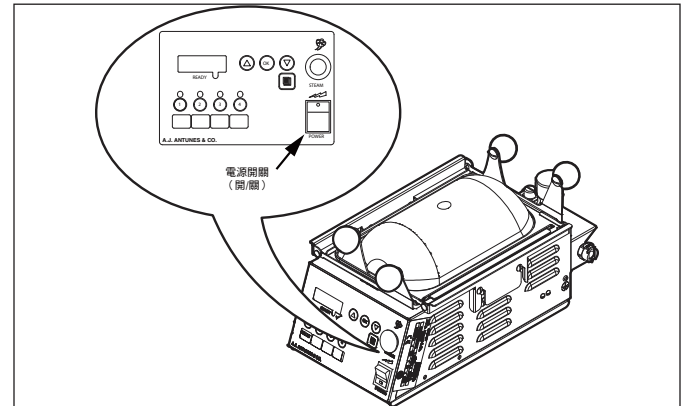


圖 5. 控制面板和電源開關

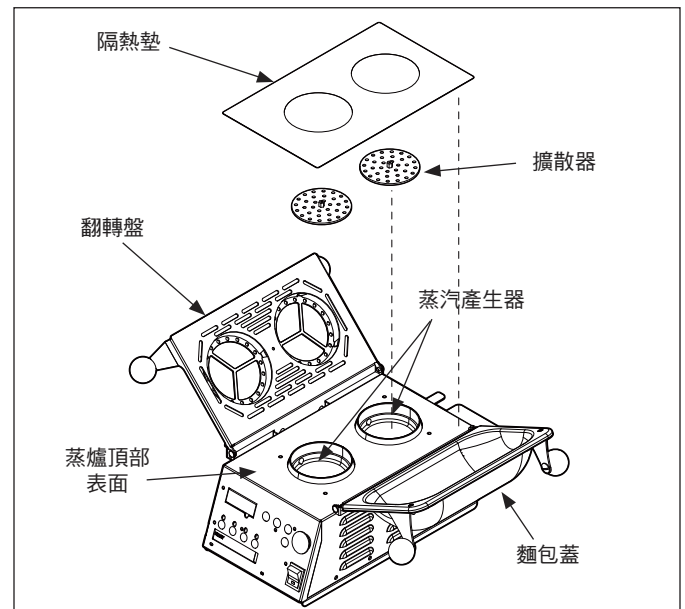


圖 6. 清潔蒸爐

6. **清潔蒸爐表面。**在乾淨的消毒巾上噴灑 EXCEED 清潔劑，以擦拭蒸爐頂部表面。在乾淨的消毒巾上噴灑 SolidSense 消毒液，以擦拭蒸爐頂部表面。
7. **清潔蒸爐外側。**在乾淨的消毒巾上噴灑 EXCEED 清潔劑，擦拭蒸爐的整個外部。在乾淨的消毒巾上噴灑 SolidSense 消毒液，擦拭蒸爐的整個外部。
8. **安裝蒸爐隔熱墊和擴散器。**將蒸爐隔熱墊倒置放在蒸爐頂部。將擴散器放入蒸汽產生器內。
9. **關上翻轉盤和麵包蓋。**關上翻轉盤和麵包蓋。

## 維護 (續)

### 蒸汽輸出不良之快速復原方式

SS-220 機型使用開放式熱氣/蒸汽產生器。如果在產生器表面上噴水，水會立即變成蒸汽，但水中的礦物質會殘留在產生器上。少量的礦物質沉積是設備正常運作的必要條件，但過度沉積將無法有效率地產生蒸汽，並會產生過多的濕氣，最後阻礙蒸汽的產生。

如果設備未正確地產生蒸汽，請按照此程序來改善蒸汽生成的品質。

1. 在乾淨的飲料杯中倒入 59 ml (2 盎司) 的自來水。
2. 將自來水倒入兩個產生器中，使之沸騰。

**注意事項：**如有需要，重覆第一和第二個步驟數次。

之後，蒸汽產生器表面上應該會覆蓋一層細薄的礦物質。

### 每季清潔 (或有需要時)

每季檢查蒸爐一次，以確保產生器中已適當風乾，且設備可正常運作。在使用一段時間後，產品灑出的碎屑可能會阻礙蒸汽的生成。請按照這些步驟來確保蒸爐可正常運作。

1. **檢查是否運作正常。**開啟設備的電源，讓它暖機。蒸兩個或四個麵包。如果設備能正確地蒸麵包，則可停止清潔程序。如果無法正確地蒸麵包，請繼續進行此程序。
2. **關閉設備。**將蒸爐的電源開關轉向關閉位置。從插座上拔除電源線。讓蒸爐冷卻至少 30 分鐘。
3. **打開麵包蓋和翻轉盤，然後取出蒸爐隔熱墊。**打開麵包蓋和翻轉盤。取出蒸爐隔熱墊。隔熱墊如果已撕裂，請更換。
4. **擦拭蒸汽產生器。**戴上橡膠手套。取出擴散器。以沾了水的紙巾擦拭蒸汽產生器。務必徹底清除蒸汽產生器上的麵包屑和芝麻粒。
5. **啟動設備。**將電源線插入插座。開啟設備的電源，讓它暖機。
6. **如果蒸汽產生器的顏色過於銀白色，請將其風乾。**在乾淨的飲料杯或任何乾淨的容器中注入自來水。小心戴上合成橡膠手套，然後將少量的自來水注入蒸汽產生器內。讓水沸騰。不要按下任何的按鈕。如有需要，請重覆進行這個步驟。

**注意事項：**煮沸後的水會快速加熱。請務必小心。

7. **測試設備。**按下啟動按鈕以執行蒸汽週期。如果設備無法正常產生蒸汽，請重覆步驟 6 和 7。如果仍然無法正確產生蒸汽，請與授權服務代理商聯絡。當蒸爐產生器內已無其他水分時，請將設備的電源關閉。
8. **關閉設備。**當蒸爐產生器內已無其他水分時，請將設備的電源關閉。

**注意事項：**風乾的蒸汽產生器，表面會出現薄薄一層礦物質。必須有此層礦物質才能正常產生蒸汽。

9. **擦拭設備。**戴上橡膠手套。使用以蛋液消毒的乾淨毛巾，擦拭蒸爐的頂部表面和整個設備外部。
10. **安裝蒸爐隔熱墊和擴散器。**將蒸爐隔熱墊倒置放在蒸爐頂部。將擴散器放入產生器內。
11. **關上翻轉盤和麵包蓋。**關上翻轉盤和麵包蓋。

### 清潔進水管

如果進水管堵塞，請在需要時遵循此程序。

1. 在設備已冷卻的情況下，將一支拉直的迴紋針插入進水管開口，深度不得超過 1 又 1/2 英寸 (圖 7)。
2. 開啟設備的電源，讓設備暖機。
3. 執行兩個或三個蒸汽週期，以將任何阻塞物逼出進水管。
4. 如有需要，重覆執行步驟 1 至 3。

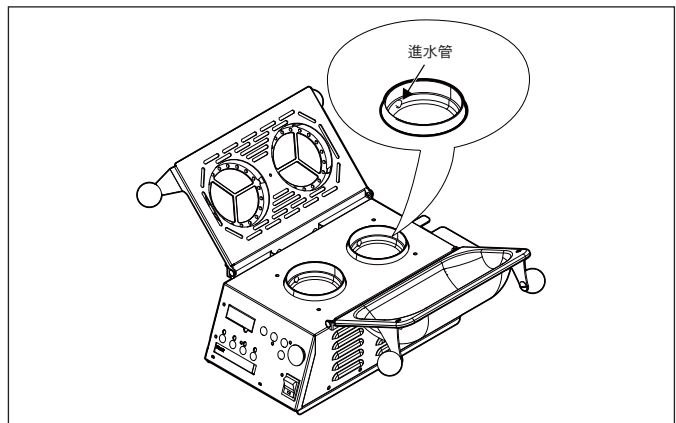


圖 7. 進水管

### 故障排除



警告

為避免不必要的人身傷害和/或損壞設備，應由合格的維修人員進行電子設備的檢查、測試和維修。在維修過程中設備應斷電，除非進行電氣測試時仍須用電。

如果所列故障排除程序未能解決您的機器問題，請聯絡 Roundup 授權服務代理商，獲得進一步協助或維修。

問題	可能原因	校正措施
控制顯示器無畫面 (電源開關處於開的位置，但指示器未亮起)。	未正確插上電源線。	將電源線插入適當的插座。
	電源線及/或電氣插頭已損壞。	檢查電線、插頭及插座。
	主配電板的斷路器未開啟或已跳脫。	重設斷路器。如果再次跳脫，請與維護人員或授權服務代理商聯絡。
	電源開關無法運作。	聯絡您的維修人員或授權服務代理商，進行維修。
設備未加熱 (電源開關處於開的位置，而且指示器亮起)。	最高溫限制恆溫器已跳脫或無法運作。	聯絡您的維修人員或授權服務代理商，進行維修。
	固態繼電器無法運作。	
	熱電偶無法運作。	
	主控制板無法運作。	
	蒸汽產生器無法運作。	
熱電路中的金屬線鬆脫、燒壞或破損。		
主配電板繼電器已跳脫。	插座、插頭或電線已損壞或已鬆脫，或內部元件發生故障。	如果情況持續發生，請與維護人員或授權服務代理商聯絡。
	斷路器超載。	
電氣外殼內部漏水。	橡膠軟管因破洞而出現洩漏。	更換軟管。
	電氣外殼內有水管及/或配件鬆脫或損壞。	鎖緊或更換水管及/或配件。
壓力調節器出現漏水。	O 型環損壞。	請更換 O 型環。
顯示器顯示「Hi」(上限)。	如果這是在您頻繁使用時發生的，表示設備的水壓不足。	請檢查水壓調節器並將其調整至 10 PSI，而且將值調整並重新設定回出廠設定值。請參閱「恢復出廠設定」。
	內部水管被擠壓/扭結或噴水管堵塞。	檢查水管是否扭結和是否出現堵塞。
	固態繼電器無法運作。	聯絡您的維修人員或授權服務代理商，進行維修。
	主控制板無法運作。	

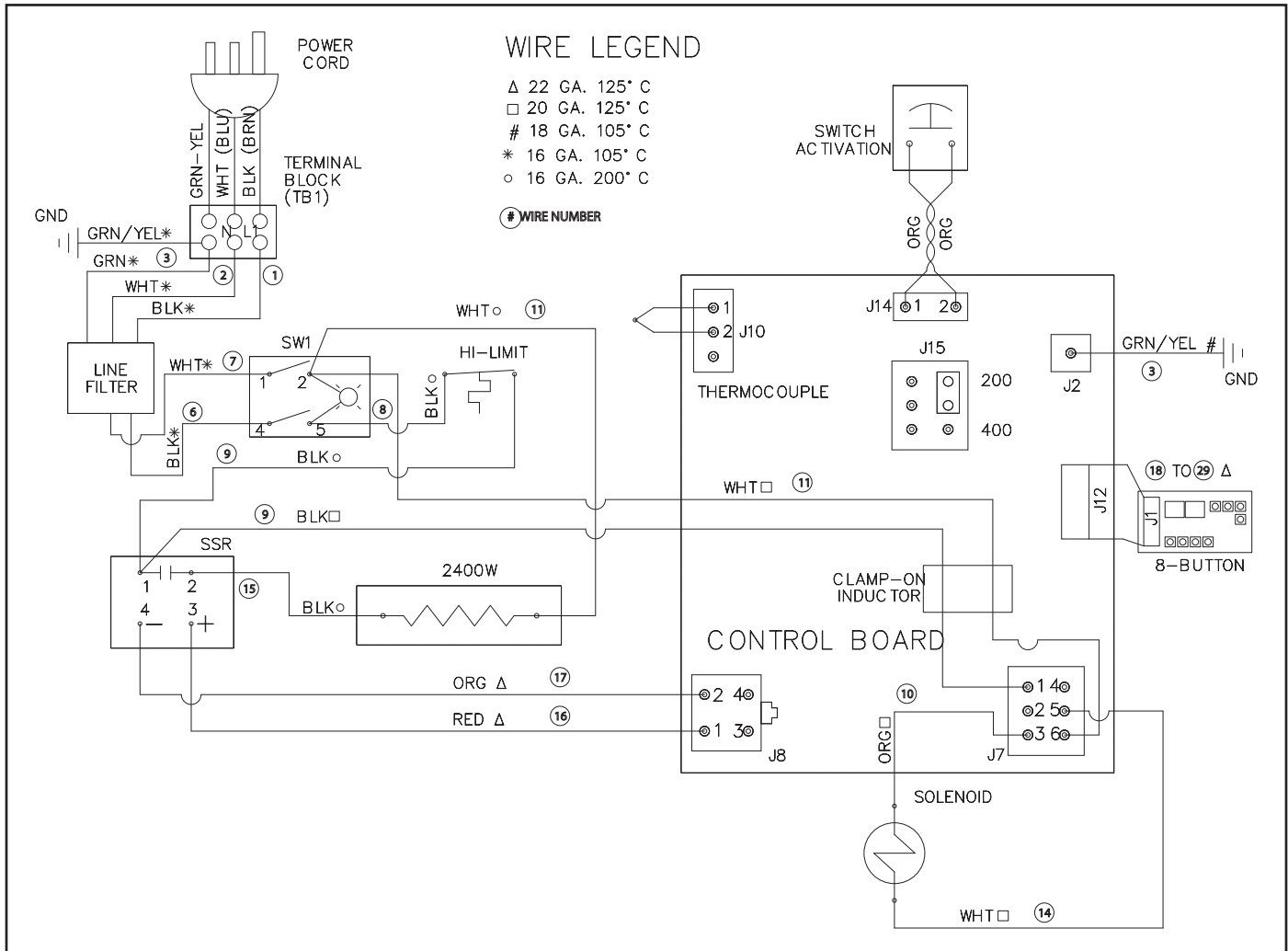
故障排除 (續)

問題	可能原因	校正措施
設備可以加熱，但產生的蒸汽很少或完全沒有，及/或需要比平常更多的蒸汽才能做出產品。	水管閥為關閉狀態。	檢查水管閥是否為開啟狀態。
	噴水管受到限制。	按照本手冊「維護」一節的說明檢查及清潔噴水管。
	快拆接頭配件未完全接上水壓調節器。	移除快拆接頭配件再重新牢牢接合，直到它卡入定位為止。如已損壞，請更換。
	水管的水壓過低或無水壓。	如果水壓過低，請與維護人員或水電工聯絡。檢查進水管的水壓。
	設備的水壓不正確。	確認已安裝水壓調節器並已將其設定為 10 PSI。
	並未每日/每月正確清潔設備。	按照本手冊「維護」一節的說明每日及每月清潔設備一次。
	未正確調整/變更設定及/或 SHOT 和 Intr 值。	按照本手冊「設定」一節的說明重新設定 SHOT 和 Intr 值。請參閱「恢復出廠設定」。
	產生器表面上沉積的鈣/礦物質不足或過量。	確認產生器表面上沉積了薄薄一層鈣/礦物質。請參考本手冊「維護」一節。
	產生器表面上無沉澱物 (只沉積少許礦物質或完全沒有)。	產生器表面必須有一層薄薄的鈣/礦物質沉積物才能正確產生蒸汽。請參考本手冊「維護」一節。
	內部橡膠軟管被擠壓或扭結。	將橡膠軟管拉直並調整位置。
	產生器內無擴散器。	如果缺少擴散器，請予以安裝或更換。
顯示器於操作期間顯示「Lo」(低)。	水壓過高及/或超出範圍。	將水壓調至 10 PSI，並將值重新設定回出廠設定值。
	正常現象，加熱期間本會顯示此符號達數分鐘。	等待 10 分鐘。如果仍顯示「Lo」(低)，請將水壓調整至 10 PSI，並將值重新設定回出廠設定值。請參閱「恢復出廠設定」。如果仍顯示「Lo」(低)，請聯絡維修人員或授權服務代理商進行維修。
顯示器於操作期間顯示「HOT」(熱)。	電氣室的內部溫度超過 160 °F (71 °C)。	確認設備四周通風良好。如有必要，將設備移至其他位置。
		確認已在熱氣/蒸汽產生器四周正確安裝絕緣和隔熱配件(「更換零件」一節中的項目 22 和 15)。
顯示器於操作期間顯示「OPEN」(開)。	前方及/或後方的熱電偶已斷開或已打開。	如果情況持續發生，請與維護人員或授權服務代理商聯絡。
	主控制板故障。	

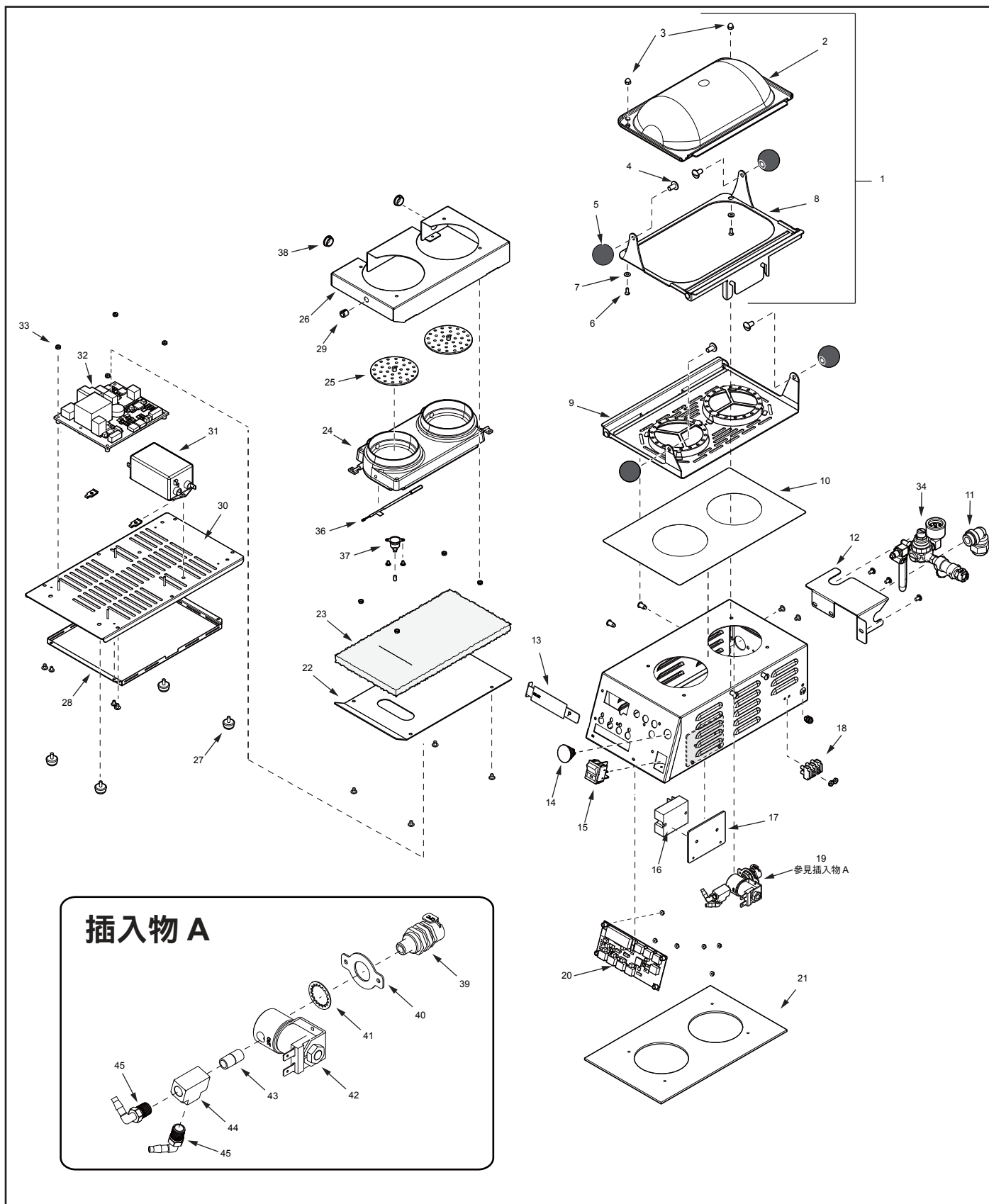
### 故障排除 (續)

問題	可能原因	校正措施
食物室中過度冷凝。	水壓過高。	確認水壓調節器已設定為 10 PSI。依狀況調整。
	未正確調整設定及/或 SHOT 和 Intr 值 (僅適用於計時機型)。	按照本手冊「設定」一節的說明重新設定 SHO 和 H2O 值。請參閱「恢復出廠設定」。
過多的蒸汽自蒸爐前方或側邊逸出。	麵包蓋磨損或損壞。	更換麵包蓋。
蒸汽產生器表面的水滿溢 (積水過多)。	水壓調節器故障或未正確安裝。	確認已安裝水壓調節器並已將其設定為 10 PSI。依情況調整或重新放置。
	未正確調整或變更設定及/或 SHO 值。	將控制板重新設定至建議的設定值。請參考本手冊「設定」一節。請參閱「恢復出廠設定」。
	活塞內部有碎屑堵著，令電磁閥發生洩漏。	嘗試讓設備執行多次週期，然後靜置，藉此將碎屑沖出電磁閥。如果設備持續洩漏，請將電磁閥拆開，徹底清潔活塞。重新組裝設備，並再次進行測試。如果仍持續洩漏，請更換電磁閥。請與維護人員或授權服務代理商連絡。
	未依每日/每月清潔程序正確清潔。	依照每日/每月清潔程序仔細清潔。
	產生器表面的溫度過低。	確認產生器的設定點溫度為 400 °F (204 °C)。請參閱「恢復出廠設定」。
	產生器表面上沉積的鈣/礦物質不足或過量。	確認產生器表面上沉積了薄薄一層鈣/礦物質。請參考本手冊「維護」一節。
	未正確安裝電磁閥。	如果已更換了電磁閥，請確認電磁閥上的「IN」(進)和「OUT」(出) 標籤和水流方向一致。

配線圖



## 更換零件



更換零件 (續)

項目	零件號	描述	數量
1	0012498	麵包蓋套件 (包含 2 - 8)	1
2	2180286	麵包蓋	1
3	306P152	6-32 號蓋形低冠螺母 (含中央鎖)	2
4	325P132	1/4-20 x 1/2" 機器螺絲	4
5	2100138	旋鈕球	4
6	306P125	6-32 x 3/8" 機器螺絲	4
7	306P162	6 號平墊圈, 3/8" 外徑 X 5/32" 內徑 X .030" 厚度	4
8	0021663	Rivetment 麵包蓋	1
9	0021661	Weldment 翻轉盤	1
10	0400408	SS-200TT 隔熱墊	1
11	0400354	90 度應變釋放彎頭	1
12	0506040	調節器支架	1
13	0012508	顯示器支架組件SS-200TT	1
14	4010215	瞬時開關 (含線路)	1
15	7000542	Rocker 開關套件 (電源開關)	1
16	7000370	固態繼電器	1
17	0021664	隔熱板繼電器	1
18	4060304	三極接線板	1
19	0012500	電磁閥組件 230V, SS-200TT	1
20	4070147	前方控制板	1
21	0400409	玻璃纖維 SS-200TT 絕緣配件	1
22	0012504	隔熱蓋組件	1
23	0400410	底部 SS-200TT 絕緣配件	1
24	0012499	產生器組件 (230 伏特) (僅限於製造編號為 9100907 的產品)	1
	0012847	產生器組件 (208 伏特) (僅限於製造編號為 9100908 的產品)	1

項目	零件號	描述	數量
25	0012503	擴散器	2
26	0506027	SS-200TT 隔熱配件	1
27	7000436	橡膠頭螺絲減震器 (四入)	4
28	0506037	SS-200TT 假底板	1
29	0400265	開放/封閉 3/8" 短軸襯	1
30	0021665	底蓋	1
31	4051001	電源線路濾波器 (僅限於製造編號為 9100907 的產品)	1
32	4070149	主控制板	1
33	304P105	4-40 號「KEPS」六角螺母	1
34	7000761	SS-200TT 水流調節器套件	1
35	0700437	電源線組件 (未顯示) (僅限於製造編號為 9100907 的產品)	1
	0700724	電源線組件 (未顯示) (僅限於製造編號為 9100908 的產品)	1
36	4050214	K 型熱電偶, 3/16" 直徑, 開口式	1
37	4030404	1/2" 盤型自動重設熱電偶	1
38	040P119	5/8" 短軸襯	2
39	2080117	1/8" NPT 快拆接頭	1
40	0506041	快拆接頭板	1
41	362P102	鎖緊墊圈 (十入)	1
42	4040192	230 VAC 電磁閥 (僅限於製造編號為 9100907 的產品)	1
	0012848	電磁閥組件, 208 伏特 (僅限於製造編號為 9100908 的產品)	1
43	2190178	1/8" 螺紋接管	1
44	2190180	1/8" NPT 內牙三通	1
45	2190179	1/8" NPT x 3/16" 倒鉤彎頭	2





備註 (續)

Lined area for notes, consisting of multiple horizontal lines.

**備註 (續)**

Lined area for notes, consisting of multiple horizontal lines.



**A.J. Antunes & Co.**

**We exist to make our customers successful.**

---

**A.J. Antunes & Co.**  
**Headquarters/Manufacturing**  
**Carol Stream, Illinois 60188 USA**  
**Phone: (630) 784-1000**  
**Toll Free: (800) 253-2991**  
**Fax: (630) 784-1650**

**Antunes Equipment**  
**Manufacturing (Suzhou) Ltd.,**  
**Suzhou, Jiangsu, China 215011**  
**Phone: 86-512-6841-3637**  
**Toll Free: 400-0-7878-22**  
**Fax: 86-512-6841-3907**

**[www.ajantunes.com](http://www.ajantunes.com)**