

Placez ce manuel à la section du cuiseur vapeur de
votre manuel d'équipements.
Fabriqué exclusivement pour
McDONALD'S®
PAR

ANTUNES
180 Kehoe Blvd.
CAROL STREAM, ILLINOIS 60188,
ÉU TÉL.: 1-630-784-1000
NUMÉRO VERT : 1-877-392-7854
TÉLÉCOPIE : 1-630-784-1650
www.antunes.com



TABLE DES MATIÈRES

Informations à l'attention du propriétaire2	Installation du Cuiseur vapeur surface.....6
Généralités.....2	Connexion du Régulateur de pression d'eau.....6
Garantie.....2	Instructions d'utilisation.....7
Réparation/assistance technique2	Programmation8
Caractéristiques techniques3	Programmation du cuiseur vapeur surface.....8
Dimensions.....3	Maintenance9
Caractéristiques électriques et configuration de la prise de courant.....3	Nettoyage quotidien.....9
Consignes de sécurité importantes4	Nettoyage quotidien (ou quand nécessaire).....10
Installation5	Dépannage11
Déballage.....5	Schémas de câblage14
Mise en service.....6	Pièces détachées15
	Remarques17

GARANTIE LIMITÉE

Antunes fournit la garantie limitée suivante à l'acheteur initial de tout équipement McDonald's fabriqué et acheté après le 1er janvier 2003.

Tous les composants sont garantis contre tout défaut de matériel et de fabrication pendant une période de deux (2) ans à partir du date initiale d'installation, mais pas au-delà de 30 mois à partir du date d'expédition de notre usine.

Si une pièce s'avère défectueuse au cours des deux (2) premières années à partir du date d'installation initiale, Antunes paiera les frais de main-d'œuvre négociés sans heures supplémentaires à un centre de réparation agréé pour le remplacement du pièce, plus les frais de déplacement dans un rayon de 80 km/50 miles, 1 heure dans chaque sens (160 km/100 miles), 2 heures aller-retour).

EXCLUSIONS du GARANTIE

- Coût de l'installation.
- Endommagement de l'équipement en cours de transport. L'acheteur doit soumettre sa réclamation directement au transporteur.
- Altération, utilisation incorrecte ou abusive.
- Stockage ou manipulation incorrecte.
- Maintenance incorrecte.
- Respectez les instructions d'installation, y compris les branchements électriques.
- Réparations impropres ou non autorisées.

- Procédures de maintenance préventive décrites sur la fiche MRC correspondante.
- Consommables comme le tampon de bouclier thermique.
- Facturation d'heures supplémentaires ou de frais de déplacement les jours fériés.
- Kilométrage de plus de 80 km (50 miles) (160 km (100 miles) aller-retour) ou temps de déplacement de plus de deux (2) heures.
- Frais de fret, taxes étrangères, d'accise, municipales ou autres taxes de vente ou d'utilisation.
- Dommages indirects tels que perte de bénéfices, perte de temps, coût de réparation ou de remplacement d'autres biens endommagés ou tout autre dommage fortuit de tout ordre.

Antunes se réserve le droit d'apporter des modifications à la conception ou d'améliorer tout produit. Ce droit est toujours réservé en raison de facteurs au-delà de notre contrôle et des réglementations gouvernementales auxquelles nous devons nous plier. Toute modification du matériel n'entre pas dans le cadre du garantie.

Cette garantie est exclusive et remplace toute autre garantie, expresse ou tacite, y compris toute garantie tacite de qualité commerciale ou d'adaptation à un but particulier, chacune faisant l'objet d'une renonciation expresse. Les recours décrits plus haut sont exclusifs et Antunes et ses divisions ne pourront en aucun cas être tenues pour responsables de dommages-intérêts spéciaux, consécutifs ou accessoires en cas de rupture ou de retard d'exécution de cette garantie.

Ce manuel est à l'usage exclusif des franchisés et employés de McDonald's Systems, Inc.
© McDonald's Corporation Tous droits réservés

INFORMATIONS À L'ATTENTION DU PROPRIÉTAIRE

Généralités

Ce manuel est produit pour le Cuiseur vapeur surface.

Le Cuiseur vapeur surface est conçu pour la cuisson à la vapeur et le chauffage rapide des petits pains. Cette conception permet à l'opérateur de placer des petits pains des deux côtés du Cuiseur vapeur surface en même temps. L'eau est surchauffée et se transforme en vapeur, qui pénètre dans le petit pain pour le chauffer rapidement et efficacement.

Ce manuel décrit les consignes de sécurité et les procédures d'installation et d'utilisation du cuiseur vapeur. Nous recommandons la lecture de toutes les informations figurant dans ce manuel avant l'installation et la mise en service de l'appareil.

Le Cuiseur vapeur surface est fabriqué à partir des meilleurs matériaux disponibles et est assemblé selon des normes de qualité strictes de Antunes. L'appareil a été testé en usine pour garantir un fonctionnement fiable et sans problème.

Garantie

Veillez lire entièrement la section « Garantie limitée » de ce manuel. Si l'appareil arrive endommagé, contactez immédiatement le transporteur et soumettez-lui votre demande de réclamation. Conservez tout le matériel d'emballage lorsque vous soumettez une réclamation. Les réclamations relatives aux dommages en cours de transport sont la responsabilité de l'acheteur et ne sont PAS sous garantie.

RÉPARATION/ASSISTANCE TECHNIQUE

Si vous rencontrez des problèmes avec l'installation ou le fonctionnement de votre appareil, contactez Antunes Assistance technique au 1-877-392-7854.

Notez les informations demandées ci-dessous et ayez-les à portée de main lorsque vous appelez votre centre de réparation agréé pour assistance. Le numéro de série figure sur la plaque des spécifications, sur le côté de l'appareil.

Lieu d'achat : _____

Date d'achat : _____

N° de modèle : _____

N° de série : _____

N° de fabrication : _____

Reportez-vous à l'annuaire des centres de maintenance et fournissez les informations suivantes :

Agent chargé de l'entretien agréé

Nom : _____

Téléphone : _____

Adresse : _____

Utilisez uniquement des pièces détachées Antunes authentiques dans cet appareil. L'utilisation de pièces détachées différentes de celles fournies par le fabricant annuleront la garantie. Votre agent chargé de l'entretien agréé a été formé en usine et dispose d'un inventaire de pièces de rechange complet pour ce cuiseur vapeur.

Vous pouvez également contacter l'usine au 1-877-392-7854 (Amérique du Nord uniquement) ou au 630-784-1000 en cas de difficultés à localiser le centre de réparation agréé le plus proche.

Pour trouver le centre de réparation agréé le plus proche, hors États-Unis: connectez-vous au site Web de McDonald's: www.mcdonalds.com et suivez les instructions qui s'affichent.

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE. RESPECTEZ LES INSTRUCTIONS DE CE MANUEL SOUS PEINE D'ENCOURIR DES BLESSURES GRAVES, VOIRE MORTELLES.

- Une mise à la terre électrique est obligatoire sur cet appareil.
- Ne modifiez PAS la fiche du cordon d'alimentation. Si elle ne rentre pas dans la prise, confiez l'installation d'une prise correcte à un électricien qualifié.
- N'utilisez PAS de rallonge avec cet appareil.
- Renseignez-vous auprès d'un électricien qualifié en cas de doute sur la mise à la terre de l'appareil.

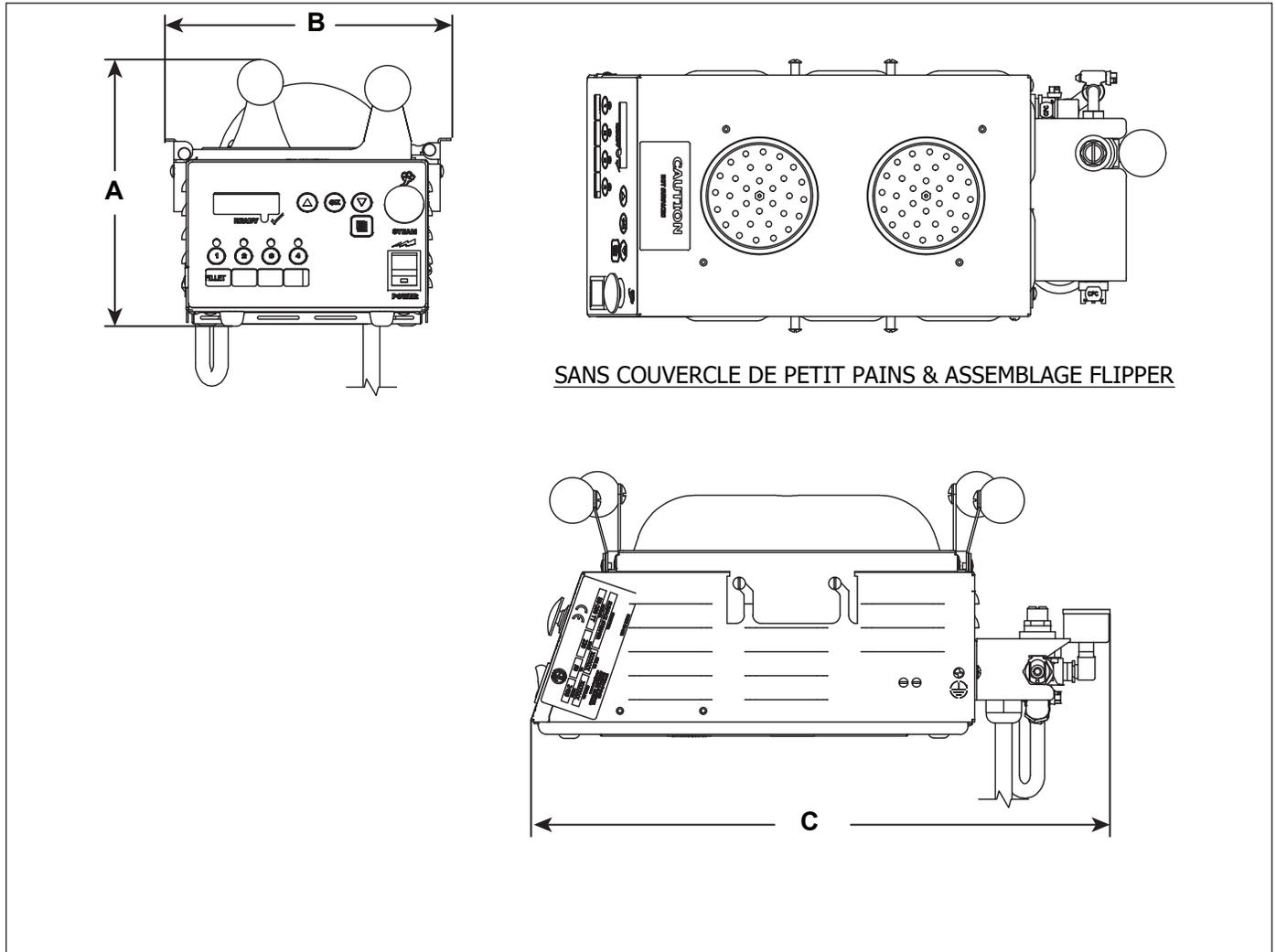
⚠ MISE EN GARDE ⚠

Tous les branchements électriques doivent être conformes aux codes électriques locaux et à tout autre code en vigueur.

Important ! Conservez ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Si l'appareil change de main, veillez à fournir ce manuel au nouveau propriétaire.

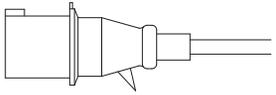
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions



Modèle et numéro	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)
SS-200TT 9100907	203 mm (8po)	184 mm (7 1/4po)	441 mm (17 3/8po)

Caractéristiques électriques et configuration de la prise de courant

Modèle et numéro	Volt	Puissance (W)	Intensité (A)	Hz	Description de la prise	Configuration de la prise
SS-200TT 9100907	230	2400	10,4	50	IEC-309, 16 Amp., 250 Volt broche et douille (Assemblages seulement) P/N 0700437	 

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Tout au long de ce manuel, vous rencontrerez les mots et symboles de sécurité suivants qui mettent en évidence des problèmes de sécurité importants liés à l'utilisation ou à la maintenance du matériel.

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT GÉNÉRAL. Indique des informations importantes pour le fonctionnement correct du matériel. Observez ces avertissements sous peine d'endommager le matériel et/ou d'encourir des blessures graves, voire mortelles.

MISE EN GARDE

MISE EN GARDE GÉNÉRALE. Indique des informations importantes pour le fonctionnement correct du matériel. Observez ces mises en garde sous peine d'endommager le matériel.

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT ÉLECTRIQUE. Indique des informations relatives à un risque d'électrocution. Observez ces avertissements sous peine d'endommager le matériel et/ou d'encourir des blessures graves, voire mortelles.

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT RELATIF AUX SURFACES CHAUDES. Indique des informations importantes pour la manipulation du matériel et des composants. Observez ces mises en garde sous peine d'encourir des blessures.

Outre les avertissements et les mises en garde qui figurent dans ce manuel, suivez les consignes ci-dessous pour utiliser l'appareil sans risques.

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le matériel.
Pour votre sécurité, le matériel est équipé d'un cordon à prise de terre. N'essayez PAS de contourner la prise de terre.
Installez ou placez le matériel seulement en fonction de l'usage prévu, qui est décrit dans ce manuel. N'utilisez PAS de produits chimiques corrosifs dans ce matériel.
N'utilisez PAS le matériel si son cordon ou sa fiche est endommagé, s'il fonctionne mal ou s'il a subi des dommages ou est tombé par terre.
- Ce matériel doit seulement être réparé par un personnel qualifié. Contactez le centre de réparation agréé le plus proche pour tout réglage ou réparation.
Ne bouchez et ne couvrez PAS les ouvertures de l'appareil.
Ne plongez PAS le cordon ou la fiche dans de l'eau.
Gardez le cordon à l'écart de surfaces chauffées.
- Ne laissez PAS le cordon pendre par-dessus le bord du table ou du comptoir.
- Ne nettoyez PAS cet appareil au jet d'eau.
N'immerger PAS l'appareil dans le désinfectant SolidSense ou de l'eau.

Les avertissements et mises en garde suivants apparaissent tout au long de ce manuel et doivent être scrupuleusement respectés.

- Mettez l'appareil hors tension, débranchez le cordon d'alimentation et laissez refroidir avant toute réparation ou opération de maintenance.
- Les procédures décrites dans ce chapitre peuvent inclure l'usage de produits chimiques. Ces produits chimiques sont mis en évidence par des caractères gras suivis de l'abréviation **HCS** (Hazard Communication Standard - norme de communication des dangers). Reportez-vous au manuel du Hazard Communication Standard pour y trouver les fiches techniques de sécurité produit appropriées (MSDS).
- L'appareil doit être mis à la terre conformément aux codes électriques locaux pour écarter le risque de décharge électrique. Il exige une prise de terre à lignes électriques distinctes, protégées par des fusibles ou un disjoncteur de valeur nominale correcte.

MISE EN GARDE

Tous les branchements électriques doivent être conformes aux codes électriques locaux et à tout autre code en vigueur.

Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation par des personnes (enfants inclus) présentant une invalidité physique, sensorielle ou mentale, ou sans expérience ou connaissances, sauf si ces personnes sont supervisées ou ont reçu une formation à l'utilisation de l'appareil d'un responsable du sécurité.

Les enfants doivent être surveillés pour garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

INSTALLATION

Déballage

1. Retirez l'appareil et tout le matériel d'emballage du carton d'expédition. Le carton principal devrait contenir :
 - L'appareil Cuiseur vapeur surface (Figure 1)
 - Régulateur d'eau
2. Retirez tout le matériel d'emballage et les protections de l'appareil et des composants.

REMARQUE : S'il vous manque des composants ou que des composants sont endommagés, contactez IMMÉDIATEMENT le service technique d'Antunes au 1-877-392-7854 (Amérique du Nord uniquement) ou au 630-784-1000.

3. Retirer et laver le recouvrement à tamis du cuiseur vapeur à l'évier à trois compartiments, et laisser l'appareil sécher à l'air.
4. Essuyer l'appareil avec un chiffon propre et humide et laisser sécher à l'air.
5. Réinstaller le recouvrement à tamis du cuiseur vapeur.

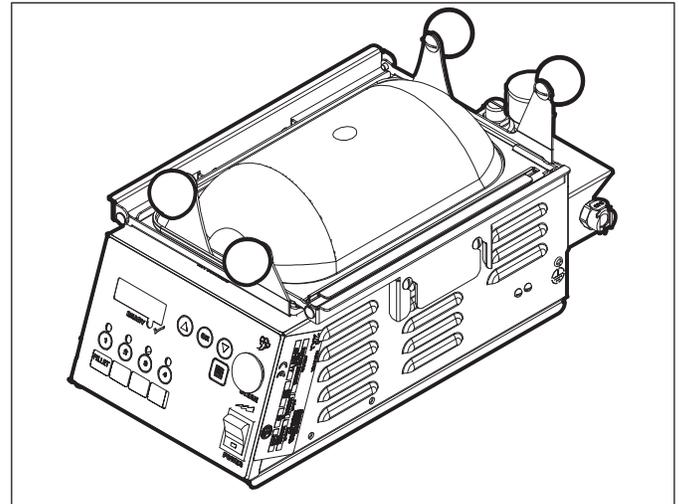


Figure 1. Cuiseur vapeur surface SS-200TT

⚠ MISE EN GARDE ⚠

Ce matériel doit être installé de manière conforme au code élémentaire de plomberie de Building Officials and Code Administrators, Inc. (BOCA) et du manuel d'hygiène de service de produits alimentaires (Food Service Sanitation Manual) du Food and Drug Administration (FDA).

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

Pour un cordon d'alimentation de remplacement, utilisez le cordon du type Y fourni par le fabricant avec un câble spécialement préparé. Il doit être remplacé par le fabricant, son agent chargé de l'entretien ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

⚠ MISE EN GARDE ⚠

Tous les branchements électriques doivent être conformes aux codes électriques locaux et à tout autre code en vigueur.

INSTALLATION (suite)

Mise en service

Lorsque vous mettez le cuiseur paveur en service, prêtez attention aux points suivants.

- Assurez-vous que l'appareil est hors tension et qu'il se trouve à température ambiante.
- Ne bouchez et ne couvrez PAS les ouvertures de l'appareil.
- Ne plongez PAS le cordon ou la fiche dans de l'eau.
- Gardez le cordon à l'écart de surfaces chauffées.
- Ne laissez PAS le cordon pendre par-dessus le bord du table ou du comptoir.

Installation du Cuiseur vapeur surface

1. Veillez à placer le cuiseur vapeur sur la surface de préparation de sorte que les petits pains et l'éjecteur s'ouvrent dans le sens d'écoulement de préparation des aliments.
2. Assurez-vous que la tension secteur correspond à la tension annoncée sur les étiquettes des caractéristiques techniques de l'appareil et d'avertissement du cordon d'alimentation.
3. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique appropriée.

REMARQUE : Acheminer le cordon d'alimentation d'une manière sûre de sorte qu'il soit en dehors du chemin. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien éloigné du boîtier pour éviter tout dommage.

Connexion du Régulateur de pression d'eau

Le cuiseur vapeur surface nécessite l'utilisation d'un régulateur de pression d'eau (inclus) réglé à 62 kPa (10 PSI). Suivre ces étapes pour installer le régulateur de pression d'eau.

REMARQUE : L'arrivée d'eau est régulée par une électrovanne normalement fermée (NF) située à l'intérieur du boîtier électrique du cuiseur.

⚠ MISE EN GARDE ⚠

La pression de ligne d'entrée d'eau doit être comprise entre 137 kPa (20 psi) et 241 kPa (35 PSI). Le régulateur de pression d'eau doit être réglé à 69 kPa (10 PSI). Une pression d'eau supérieure risque de fausser le fonctionnement l'appareil ou de causer sa submersion. Il est recommandé d'utiliser de l'eau par osmose inverse pour une meilleure performance de l'appareil et de PM réduite.

⚠ MISE EN GARDE ⚠

Ne réutilisez PAS les anciens tuyaux avec le SS-200. N'utilisez que des tuyaux neufs avec l'appareil. Les tuyaux ne sont PAS fournis avec l'appareil.

1. Fermer le robinet d'eau (non fourni) qui alimente l'appareil.
2. Connecter la source d'eau à la déconnexion rapide le plus proche du régulateur.
3. Ouvrir le robinet d'eau.
4. Tenir l'autre au dessus d'un seau, puis appuyer et maintenir la pointe en plastique blanc jusqu'à ce qu'il y ait un bon débit d'eau régulier. Ceci purge l'air qui se trouve dans le conduit.
5. Lâcher la pointe en plastique et vérifier la pression sur le régulateur de pression d'eau. Il doit indiquer une valeur de 62 kPa (10 PSI).
 - a.) S'il lit moins, augmenter la pression de l'eau en desserrant le contre-écrou et en tournant la molette dans le sens des aiguilles d'une montre.
 - b.) S'il lit moins, diminuer la pression de l'eau en desserrant le contre-écrou et en tournant la molette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

REMARQUE : En réglant le bouton, vous devez dissiper la pression existante en appuyant sur l'embout en plastique blanc du raccord à déconnexion rapide pendant 3 secondes. La pression d'eau du régulateur affichera alors la nouvelle pression.

6. Une fois que le régulateur indique 62 kPa (10 PSI), serrez le contre-écrou pour le bloquer en place. Appuyez sur l'embout de la déconnexion rapide dans sa fixation sur l'appareil jusqu'à ce qu'il y a un déclic.

MODE D'EMPLOI

Instructions d'utilisation

1. Allumer l'appareil et laisser le chauffer.

REMARQUE : L'affichage indique "BAS" jusqu'à ce que la température de fonctionnement préréglée soit atteinte. Quand l'appareil est chaud, il affichera le temps du cycle

2. Lorsque l'appareil est prêt, sélectionner le canal de vapeur d'eau souhaité en appuyant sur le bouton approprié pour ce canal.
3. Ouvrir le couvercle de petits pains et placer le talon et la couronne, côté coupé vers le bas, sur l'éjecteur. Fermer le couvercle des petits pains.
4. Appuyer sur le bouton d'Activation pour commencer un cycle de vapeur. L'écran compte à rebours jusqu'à zéro et un son audio signale la fin du cycle.

REMARQUE : Un nouveau cycle ne peut pas démarrer tant que le signal audio n'est pas terminé. Pour ajuster le nombre de répétitions du signal audio, consultez la section de la programmation de ce manuel.

4. Ouvrir le couvercle puis soulever l'éjecteur pour enlever les petits pains de la zone de vapeur.
5. Terminer l'assemblage du sandwich.

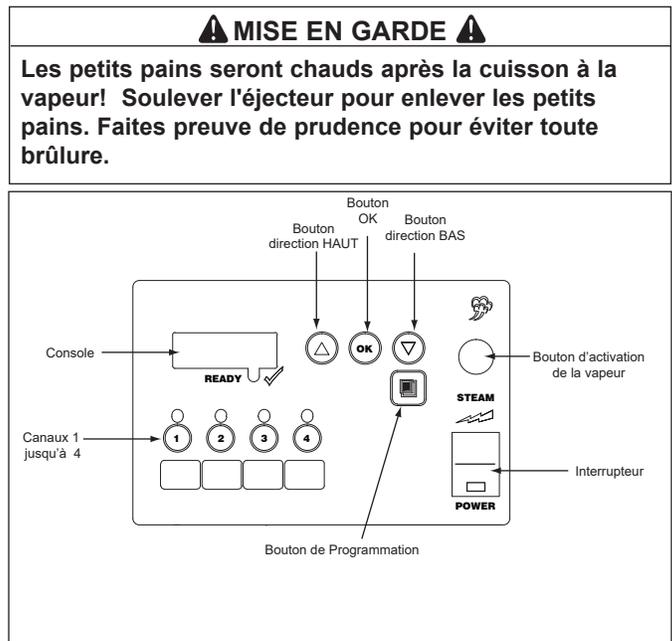


Figure 2. Affichage du panneau principal des commandes

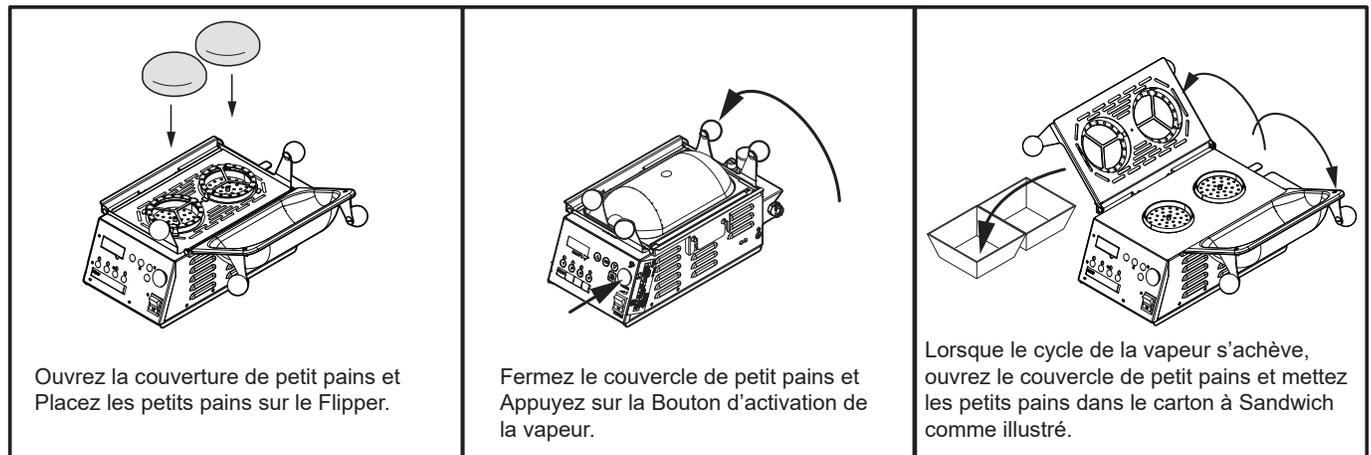


Figure 3. Vaporiser les petits pains

PROGRAMMATION

Programmation du cuiseur vapeur surface

1. Appuyer et maintenir enfoncé le bouton **PROGRAM** jusqu'à ce que « **CYC** » s'affiche à l'écran (Figure 5) puis relâcher le bouton **Program**.
2. Appuyer sur le bouton **OK**. L'appareil affiche le temps de cycle actuellement programmé.
3. Appuyer sur les boutons à flèches **HAUT** ou **BAS** pour augmenter ou diminuer le temps de cycle d'une seconde (1 à 60). Relâcher tous les boutons aux réglages désirés. Ensuite, appuyez sur le bouton **PROGRAM** pour enregistrer les modifications.

REMARQUE : Pour enregistrer les changements de programmation, appuyer bien sur le bouton **PROGRAM** (Figure 5) dès que les modifications sont faites.

REMARQUE : En mode de programmation, l'affichage revient au mode de fonctionnement après 5 secondes d'inactivité.

4. Pour les valeurs des programmes figurant dans le tableau 1, répéter l'étape 1, mais appuyer sur **HAUT** jusqu'à ce que la valeur désirée soit affichée. Ensuite, appuyer sur **OK** et utiliser les flèches **HAUT** ou **BAS** pour ajuster. Appuyez sur le bouton **PROGRAM** pour enregistrer les modifications, appuyez sur les boutons à flèches **HAUT** ou **BAS** pour passer à la valeur suivante (tableau 1).

Le tableau 1 décrit les fonctions programmables et les paramètres du cuiseur vapeur surface : Les quatre canaux de vapeur sont programmés pour ces valeurs par défaut à l'usine.

Valeurs par défaut

Valeur	Description	Défauts
CYC	Durée du cycle de vapeur en secondes. Les gammes disponibles sont de 1 à 0,60 secondes réglables par incrément d'une seconde.	12 secondes
SHOT	Régularise la quantité du volume d'eau injectée à chaque ouverture de l'électrovanne. Une valeur élevée indique plus d'eau, une plus faible valeur est égale à moins d'eau. Les gammes disponibles sont de 0,05 à 1 seconde réglables par incrément de 0,05 seconde.	0,20
Intr	Intervalle - Le temps entre les injections d'eau. Les gammes disponibles sont de 0 à 10 secondes, par incréments d'une seconde.	4
SETP	La température de consigne de l'appareil. Les gammes disponibles sont de 176 °C (350 °F) à 204 °C (400 °F). Incréments : 1	400
RPT	Répétition - Nombre de répétitions du signal audio à la fin d'un cycle de vapeur (1 à 255). Incréments : 1	2
DEGF/DEGC	Permet à l'utilisateur de choisir si l'appareil affiche les températures en degrés Fahrenheit ou Celsius.	DEG F

Table 1. Fonctions Programmables

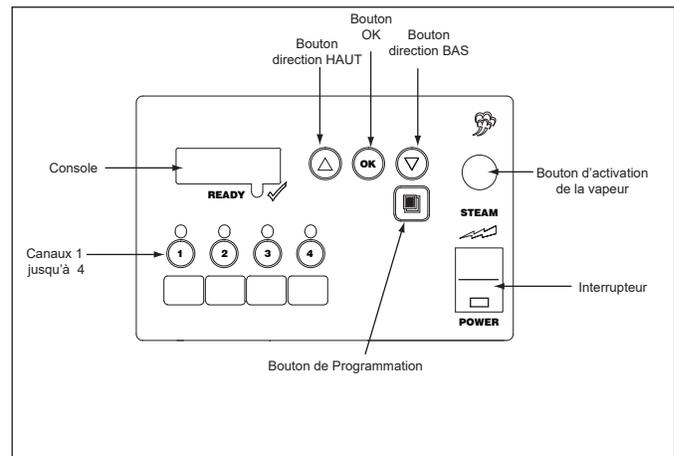


Figure 4. Affichage du panneau principal des commandes

Restauration du système aux réglages d'usine.

Suivez ces étapes pour restaurer le système aux réglages d'usine

Mettez l'appareil **HORS tension**.

2. Appuyez et maintenez enfoncés les boutons à flèche **HAUT** et **BAS** simultanément et mettez l'interrupteur en **MARCHE**.
3. Ne relâcher pas les boutons pendant 3 secondes.

Température des générateurs

Pour afficher la température réelle des générateurs avant, appuyez et maintenez enfoncé le bouton à flèche **HAUT**.

Pour afficher la température réelle du générateur d'arrière, appuyez et maintenez enfoncé le bouton à flèche **BAS**.

MAINTENANCE

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

Mettez l'appareil hors tension, débranchez le cordon d'alimentation et laissez refroidir avant toute réparation ou opération de maintenance.

Nettoyage quotidien

1. Éteindre l'appareil. Mettez le cuiseur vapeur hors tension via l'interrupteur. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise. Laissez l'appareil se refroidir pendant 30 minutes.

REMARQUE : Le nettoyage quotidien doit être effectué après la clôture ou au cours du petit déjeuner (pour les restaurants qui sont ouverts 24hr/ 24).

2. **Nettoyage des couvercles de petits pains.** Ouvrez le couvercle de petits pains. Nettoyer les deux côtés des couvercles de petits pains avec une serviette propre et désinfectée, aspergée avec EXCEED. Essayez les couvercles de petits pains avec une serviette propre et désinfectée, aspergée avec la solution désinfectante SolidSense.

REMARQUE : N'UTILISEZ pas de tampons abrasifs ou de brosses à vapeur sur les pièces en plastique.

3. **Nettoyage de l'éjecteur.** Ouvrez l'éjecteur Nettoyez les deux côtés de l'éjecteur avec une serviette propre et désinfectée, aspergée avec EXCEED. Essayez l'éjecteur avec une serviette propre et désinfectée, aspergée de solution désinfectante SolidSense. Si nécessaire, utiliser un tampon inrayable pour nettoyer l'éjecteur.
4. **Démontage et nettoyage du tampon du bouclier thermique du cuiseur vapeur.** Retirez le tampon de bouclier thermique Nettoyez un côté de l'éjecteur avec une serviette propre et désinfectée, aspergée avec EXCEED. Ensuite, essuyez le tampon de bouclier thermique avec une serviette propre et désinfectée, aspergée de solution désinfectante SolidSense. Répétez cette étape de l'autre côté du tampon de bouclier thermique.

⚠ MISE EN GARDE ⚠

Nettoyez les générateurs du cuiseur vapeur avec une serviette en papier humide. N'utiliser PAS de serviettes huileuses ou sales.

5. **Nettoyage des générateurs et diffuseurs du cuiseur vapeur.** Mettez des gants en néoprène. Enlevez les diffuseurs. Nettoyez les générateurs du cuiseur vapeur avec un essuie-tout trempé dans de l'eau. Assurez-vous que toutes les miettes et graines sont retirées des générateurs. Nettoyez les diffuseurs avec une serviette propre et désinfectée, aspergée avec EXCEED. Essayez les diffuseurs avec une serviette propre et désinfectée, aspergée de solution désinfectante SolidSense.

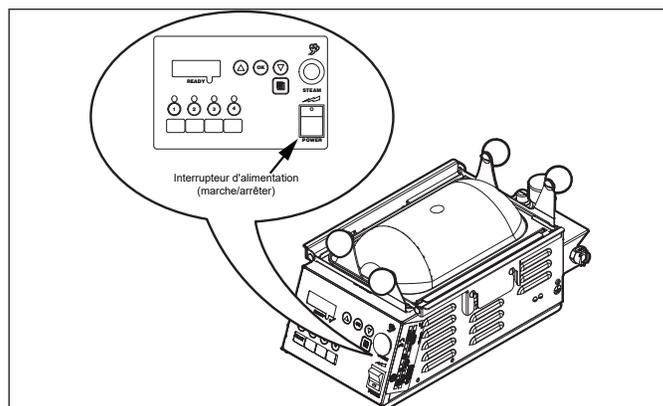


Figure 5. Panneau des commandes et interrupteur d'alimentation

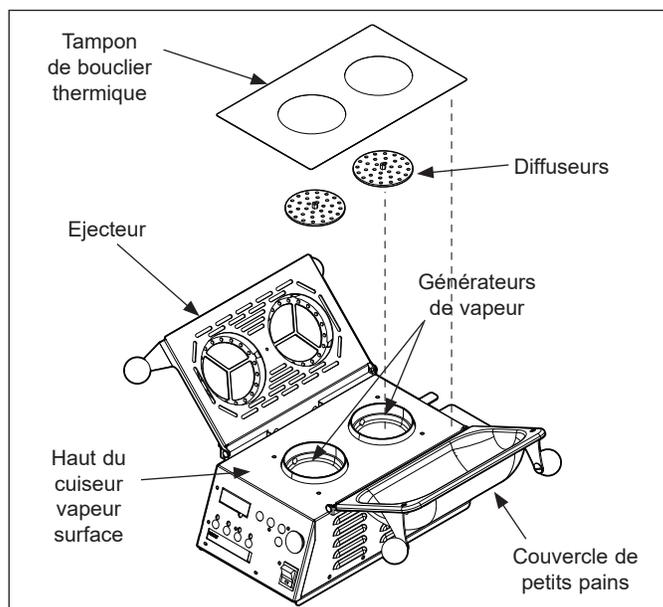


Figure 6. Nettoyage du cuiseur vapeur

6. **Nettoyage de la surface supérieure du cuiseur vapeur.** Essayez la surface supérieure du cuiseur vapeur avec une serviette propre et désinfectée, aspergée avec EXCEED. Essayez la surface supérieure du cuiseur vapeur avec une serviette propre et désinfectée, aspergée de solution désinfectante SolidSense.
7. **Nettoyage de l'extérieur du cuiseur vapeur.** Essayez tout l'extérieur du cuiseur vapeur avec une serviette propre et désinfectée, aspergée avec EXCEED. Essayez tout l'extérieur du cuiseur vapeur avec une serviette propre et désinfectée, aspergée de solution désinfectante SolidSense.
8. **Installation du tampon du bouclier thermique et des diffuseurs.** Placez le tampon du bouclier thermique sur le dessus du cuiseur vapeur, en inversant les côtés. Placez les diffuseurs dans les générateurs de vapeur.
9. **Fermez les couvercles de petits pains et de l'éjecteur.** Fermez les couvercles de petits pains et de l'éjecteur.

MAINTENANCE (suite)

LA RÉCUPÉRATION RAPIDE POUR LA SORTIE DE VAPEUR PAUVRES

Le SS-200 utilise un générateur à vapeur/chaueur ouvert. L'eau vaporisée sur la surface du générateur se transforme immédiatement en vapeur, mais les minéraux présents dans l'eau restent sur la surface du générateur. Une petite quantité de dépôts de minéraux sont nécessaires pour un fonctionnement correct, mais des dépôts excessifs occasionnent un mauvais rendement de vapeur et une humidité excessive, ce qui empêche finalement le bon fonctionnement du cuiseur vapeur.

Si l'appareil ne produit pas correctement de la vapeur, suivez cette procédure afin d'améliorer la qualité de la vapeur.

1. Versez 59 ml (2 onces) d'eau du robinet dans une tasse d'eau propre.
2. Versez l'eau dans les deux générateurs de vapeur et laissez-la bouillir.

REMARQUE : Si nécessaire, répétez l'étape 1 et 2 plusieurs fois.

Il devrait en résulter une fine couche de minéraux sur le générateur à vapeur.

Nettoyage quotidien (ou quand nécessaire)

Vérifiez le cuiseur vapeur chaque trimestre pour assurer que les générateurs sont bien secs et que l'appareil fonctionne correctement. Au fil du temps, des déversements de produits sont susceptibles d'entraver la vaporisation. Suivez ces étapes pour s'assurer que le cuiseur vapeur fonctionne correctement.

1. **Vérification du bon fonctionnement.** Allumez l'appareil et laissez-le chauffer. Vaporisez 2 ou 4 petits pains. Si l'appareil cuit les pains correctement, vous n'avez pas besoin de continuer. Si les petits pains ne sont pas correctement cuits à la vapeur, continuez selon cette procédure.
2. **Éteindre l'appareil.** Mettez le cuiseur vapeur sous tension via l'interrupteur. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise. Laissez le cuiseur vapeur refroidir pendant au moins 30 minutes.
3. **Ouvrez le couvercle de petits pains, l'éjecteur et retirez le tampon du bouclier thermique.** Ouvrez les couvercles de petits pains et l'éjecteur. Retirez le tampon de bouclier thermique Remplacez le tampon du bouclier thermique s'il est déchiré.
4. **Essuyez les générateurs de vapeur.** Mettez des gants en néoprène. Enlevez les diffuseurs. Nettoyez les générateurs du cuiseur vapeur avec un essuie-tout trempé dans de l'eau. Soyez sûr d'enlever toutes les miettes et les graines du générateur à vapeur.
5. **Mettez l'appareil sous tension.** Branchez le cordon d'alimentation dans la prise. Allumez l'appareil et laissez-le chauffer.
6. **Assécher les générateurs de vapeur, si trop d'argent.** Remplissez une tasse ou un récipient propre avec de l'eau du robinet. Mettez des gants en néoprène, versez délicatement une petite quantité de l'eau dans les générateurs de vapeur. Laissez l'eau bouillir. N'appuyez sur aucun bouton. Répétez cette étape si nécessaire.

REMARQUE : L'eau se réchauffe rapidement car elle s'évapore. Faites preuve de prudence.

7. **Test de l'appareil.** Appuyer sur le bouton d'Activation pour commencer un cycle de vapeur. Si l'appareil ne produit pas bien de la vapeur, répétez les étapes 6 et 7. Si l'appareil ne produit toujours pas correctement la vapeur, contactez votre centre de réparation agréé. Éteignez l'appareil quand il n'y a plus d'eau dans les générateurs de vapeur.
8. **Éteindre l'appareil.** Éteignez l'appareil quand il n'y a plus d'eau dans les générateurs de vapeur.

REMARQUE : Une fois sec, les générateurs de vapeur auront une mince couche de minéraux. Ceci est requis pour la bonne vaporisation.

9. **Essuyez l'appareil.** Mettez des gants en néoprène. Essuyez la surface supérieure du cuiseur vapeur et tout l'extérieur de l'appareil avec une serviette propre et aseptisée.
10. **Installation du tampon du bouclier thermique et des diffuseurs.** Placez le tampon du bouclier thermique sur le dessus du cuiseur vapeur, en inversant les côtés. Placez les diffuseurs dans les générateurs.
11. **Fermez les couvercles de petits pains et de l'éjecteur.** Fermez les couvercles de petits pains et de l'éjecteur.

NETTOYAGE DU TUYAU D'ARRIVÉE D'EAU

Suivez cette procédure si nécessaire, si les tuyaux d'arrivée d'eau se bouchent.

1. Avec l'appareil froid, insérez un trombone dans l'ouverture du tuyau d'arrivée d'eau sur une profondeur de pas plus de 3,81 cm (1 1 / 2 pouces) (Figure 7).
2. Allumez l'appareil et laissez-le chauffer.
3. Effectuer deux ou trois cycles de vapeur pour enlever toutes les obstructions du tuyau.
4. Répétez les étapes 1 à 3 selon les besoins

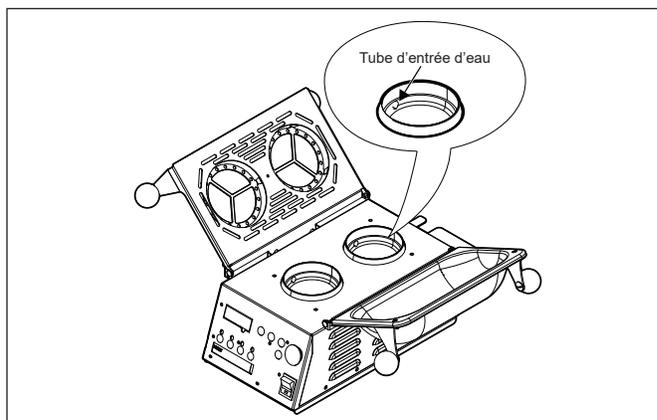


Figure 7. Tuyau d'entrée d'eau

DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

Pour écarter tout risque de blessure corporelle et/ou dégâts matériels, l'inspection, le contrôle et la réparation du matériel électrique doivent être confiés à un agent chargé de l'entretien qualifié. Durant toute maintenance, l'appareil doit être débranché, sauf lors de tests électriques.

Si les étapes de dépannage décrites ne résolvent pas votre problème de machine, contactez un agent agréé de Roundup pour plus d'assistance ou d'entretien.

Problème	Cause possible	Mesure corrective
L'écran de contrôle est vide (interrupteur d'alimentation est en position de marche, mais le voyant est éteint).	Le cordon d'alimentation n'est pas bien branché.	Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique appropriée.
	Le cordon d'alimentation et/ou la fiche électrique est endommagé.	Inspectez le câble électrique, la fiche et la prise.
	Le disjoncteur du panneau électrique principal est désactivé ou a sauté.	Réarmez le disjoncteur. Contactez l'agent chargé de l'entretien ou un centre de réparation agréé s'il saute à nouveau.
	L'interrupteur est inopérable.	Contactez votre agent chargé de l'entretien ou centre de réparation agréé.
L'appareil ne chauffe pas (Le commutateur est en position de marche et le voyant est allumé).	Le thermostat anti-surchauffe a disjoncté ou est défectueux.	Contactez votre agent chargé de l'entretien ou centre de réparation agréé.
	Le relais à semi-conducteurs est défectueux.	
	Le thermocouple est défectueux.	
	La carte principale des commandes est défectueuse.	
	Le générateur de vapeur est défectueux.	
Le panneau électrique principal des disjoncteurs disjoncte.	Prise, fiche ou cordon défectueux ou une mauvaise connexion ou une panne d'un composant interne.	Si cette situation se reproduit, contactez l'agent chargé de l'entretien ou votre centre de réparation agréé.
	Le disjoncteur est surchargé.	
De l'eau fuit à l'intérieur du boîtier électrique.	Fuite infime dans les tuyaux en caoutchouc.	Remplacez les tuyaux.
	Conduites et/ou raccords d'eau desserrés ou endommagés à l'intérieur du boîtier électrique.	Resserrez ou remplacez les flexibles et/ou les raccords.
Fuite d'eau au régulateur de pression d'eau.	Les joints toriques sont endommagés.	Remplacez le joint torique.
« Haut » apparaît sur l'écran.	Si cela se produit lors d'une utilisation intense, l'appareil ne reçoit pas assez d'eau sous pression.	Vérifiez et ajustez le régulateur de pression d'eau à 62 kPa (10 psi) et réajuster ou reprogrammer les valeurs aux réglages d'usine. Voir « Réinitialiser aux réglages d'usine »
	Les conduites d'eau interne ou tube d'injection sont pincées, tordues ou bouchées.	Vérifiez si les conduites d'eau sont tordues ou bouchées.
	Relais à semi-conducteurs défectueux.	Contactez votre agent chargé de l'entretien ou centre de réparation agréé.
	La carte principale des commandes est défectueuse.	

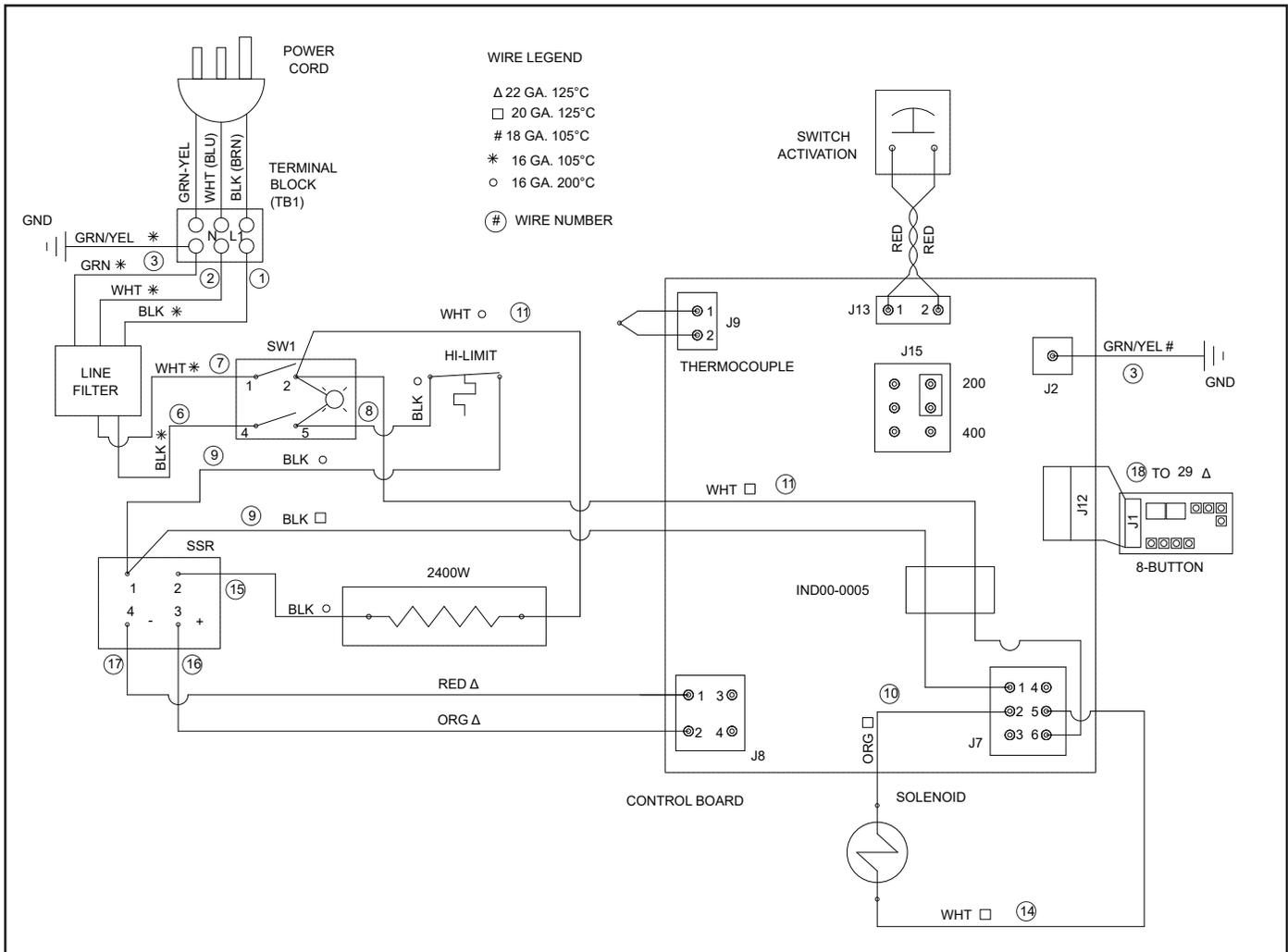
DÉPANNAGE (suite)

Problème	Cause possible	Mesure corrective
L'appareil chauffe, mais il y a peu ou pas de vapeur produite. et / ou Le produit nécessite plus de vapeur que d'habitude.	La conduite d'eau du robinet est fermée.	Assurez-vous que le robinet du tuyau d'eau est ouvert.
	Le tube d'injection d'eau est restreint.	Vérifiez et nettoyez le tube d'injection, comme indiqué à la section Maintenance de ce manuel.
	Les raccords Quick Disconnect ne sont pas bien fixés au régulateur de pression d'eau.	Retirez et refixez les raccords Quick Disconnect fermement jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent. Remplacez-les s'ils sont endommagés.
	Peu ou pas de pression d'eau dans la conduite d'eau.	Si la pression est faible, contactez votre agent d'entretien ou un plombier. Vérifiez la conduite d'eau d'entrée pour la pression de l'eau.
	Une mauvaise pression de l'eau à l'appareil.	Assurez-vous qu'un régulateur de pression d'eau est installé et réglé sur 62 kPa (10 psi).
	L'appareil n'est pas correctement nettoyé (tous les jours/tous les mois).	Nettoyez l'appareil chaque jour et chaque mois, comme indiqué à la section Maintenance de ce manuel.
	La programmation et/ou les valeurs de SHOT et Intr ont été ajustées/modifiées de manière incorrecte.	Reprogrammez les valeurs de SHOT et Intr , comme indiqué à la section Maintenance de ce manuel. Voir « Réinitialiser aux réglages d'usine ».
	Des dépôts calcaires ou minéraux insuffisants ou excessifs sur la surface du générateur.	Vérifiez qu'une fine couche de dépôts calcaires est présente sur la surface du générateur. Consultez la section Maintenance de ce manuel.
	La surface du Générateur est nue (peu ou pas de traces de dépôts de minéraux).	La surface du générateur doit avoir une fine couche de dépôts de calcium et des minéraux pour une bonne cuisson à la vapeur. Consultez la section Maintenance de ce manuel.
	Les tuyaux en caoutchouc internes sont pincés ou pliés.	Redressez et repositionnez les tuyaux en caoutchouc.
	Les diffuseurs dans les générateurs sont absents.	Installez le diffuseur du générateur ou remplacez-le s'il est absent.
La température de la surface du générateur est trop basse.	Vérifiez que la température de consigne du générateur est de 204 °C (400 °F). Voir « Réinitialiser aux réglages d'usine ».	
"Lo" (« BAS ») s'affiche sur l'écran pendant le fonctionnement.	La pression de l'eau est trop élevée et / ou hors de portée.	Réglez la pression d'eau à 10 psi et reprogrammez les valeurs aux réglages d'usine.
	Normal pendant plusieurs minutes au cours de la période de chauffe	Attendez 10 minutes Si LO (BAS) est toujours affiché, réglez la pression de l'eau à 10 psi et reprogrammez les valeurs aux réglages d'usines. Voir « Réinitialiser aux réglages d'usine » Si le problème persiste, contactez votre agent d'entretien ou votre centre de réparation agréé pour réparation.
"HOT" (« CHAUD ») s'affiche sur l'écran pendant le fonctionnement.	La température à l'intérieur du compartiment électrique est supérieure à 71 °C (160 °F).	Assurez-vous qu'il y a assez de flux d'air autour de l'appareil. Relocalisez l'appareil si nécessaire.
		Vérifiez que l'isolation et la protection thermique sont bien installées autour des générateurs de vapeur / (articles 22 et 15 dans la section « Pièces de rechange »).
"OPEN" (« OUVERT ») s'affiche sur l'écran pendant le fonctionnement.	Le thermocouple avant et / ou arrière est débranché ou ouvert.	Si cette situation se reproduit, contactez l'agent chargé de l'entretien ou votre centre de réparation agréé.
	Carte de commande principale défectueuse.	

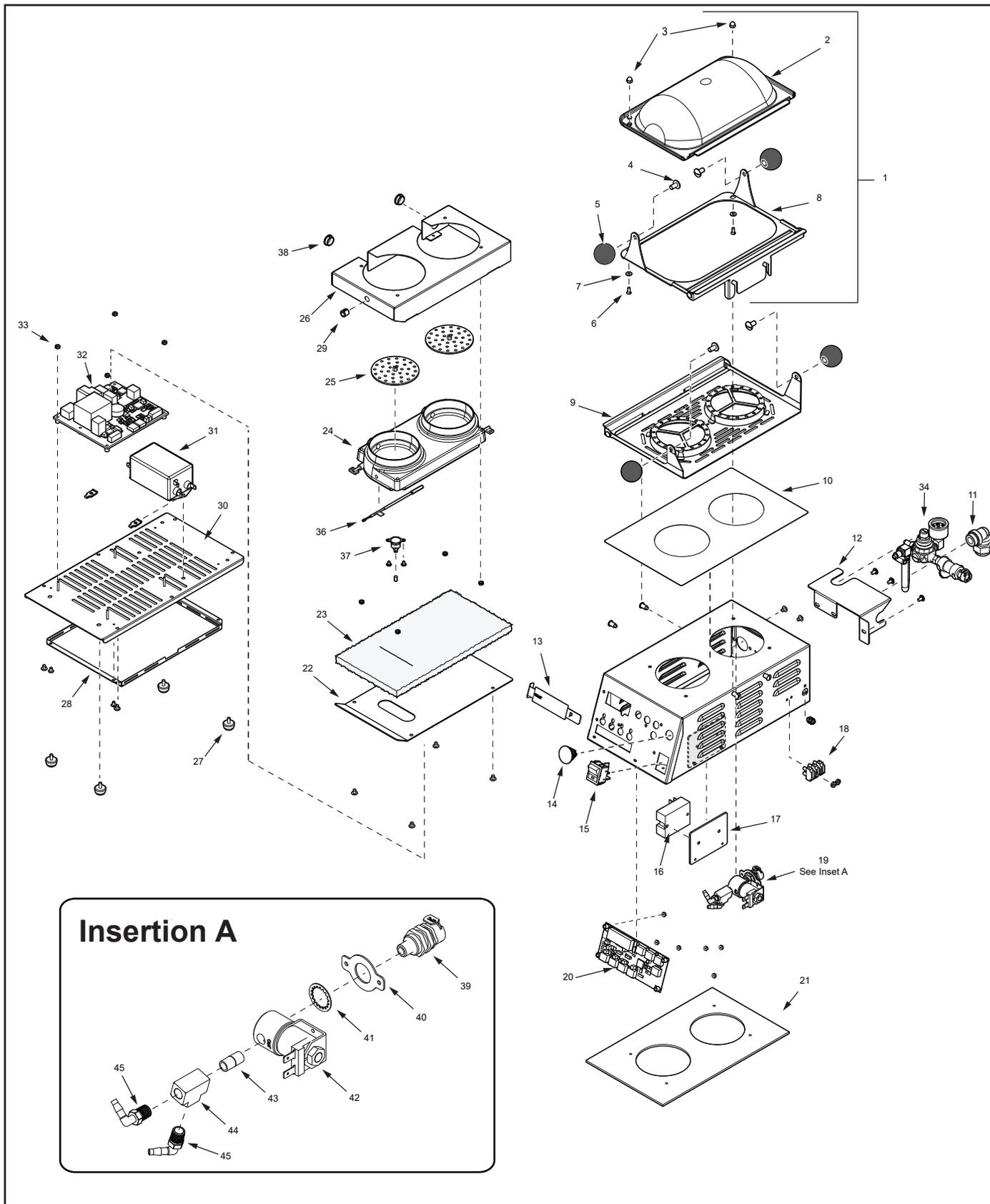
DÉPANNAGE (suite)

Problème	Cause possible	Mesure corrective
Condensation excessive dans le compartiment à aliments.	La pression d'eau est trop élevée.	Vérifiez que le régulateur de pression d'eau est réglé entre 10 et 25 PSI. Réglez en conséquence.
	Les valeurs de programmation et/ ou SHOT et Intr ont bien été réglés (modèles avec minuteur uniquement).	Reprogrammez les valeurs de SHO et H2O , comme indiqué à la section Maintenance de ce manuel. Voir « Réinitialiser aux réglages d'usine »
La vapeur s'échappe excessivement de l'avant ou sur les côtés du cuiseur vapeur.	Les couvercles de petits pains sont usés ou endommagés.	Remplacez-les.
La surface des générateurs de vapeur devient inondée (remplie de l'excès d'eau).	Le régulateur de pression d'eau est défectueux ou mal installé.	Assurez-vous qu'un régulateur de pression d'eau est installé et réglé sur 62 kPa (10 psi). Réglez en conséquence ou remplacez.
	La valeur de Programmation et/ ou de SHO a été mal ajustée ou modifiée.	Reprogrammez la carte de commande pour les paramètres recommandés. Consultez la section Maintenance de ce manuel. Voir « Réinitialiser aux réglages d'usine ».
	L'électrovanne fuit en raison de particules étrangères piégées à l'intérieur du plongeur.	Essayez d'éliminer les particules de l'électrovanne en effectuant plusieurs cycles, et puis laisser reposer. Si l'appareil fuit, démontez l'électrovanne et nettoyez le plongeur. Remontez l'appareil et testez à nouveau. Si une fuite est toujours présente, remplacez les robinets de l'électrovanne. Contactez votre agent chargé de l'entretien ou un centre de réparation agréé.
	La pompe à eau et / ou ses clapets sont obstrués ou endommagés.	Vérifiez que le filtre est bien dans le réservoir d'eau. Démontez et nettoyez la pompe. Remplacez les clapets s'ils sont endommagés.
	Mauvais nettoyage quotidien / mensuel.	Suivez les procédures de nettoyage quotidien / mensuel attentivement.
	La température de la surface du générateur est trop basse.	Vérifiez que la température de consigne du générateur est de 204 °C (400 °F). Voir « Réinitialiser aux réglages d'usine ».
	Des dépôts calcaires ou minéraux insuffisants ou excessifs sur la surface du générateur.	Vérifiez qu'une fine couche de dépôts calcaires est présente sur la surface du générateur. Consultez la section Maintenance de ce manuel.
	L'électrovanne n'est pas bien installée.	Si vous avez remplacé l'électrovanne, assurez-vous que les étiquettes « IN » (entrée) et « OUT » (sortie) sur l'électrovanne correspondent au sens du débit d'eau.

SCHÉMAS DE CÂBLAGE



PIÈCES DÉTACHÉES



PIÈCES DÉTACHÉES (suite)

N° de réf.	N° de la pièce	Description	Qté.
1	0012498	Kit couvercle de petits pains inclus 2 - 8	1
2	2180286	Couvercle de petits pains	1
3	306P152	Écrou, Gland #6-32 Couronne basse avec verrouillage central	2
4	325P132*	Vis à métaux 1/4-20 x 1/2po	4
5	2100138	Bouton-boule	4
6	306P125	Vis à métaux 6-32 x 3/8po	4
7	306P162	Rondelle plate # 6, 3/8po DE X 5/32po ID X 0,030 (EPAISSEUR)	4
8	0021663	Revêtement des petits pains	1
9	0021661	Assemblage mécanosoudé de l'éjecteur	1
10	0400408	Tampon de bouclier thermique SS-200TT	1
11	0400354	Coude réducteur de tension 90 degré	1
12	0506040	Support, Régulateur	1
13	0012508	Assemblage du support d'affichage. SS-200TT	1
14	4010215	Interrupteur à rappel avec câblage	1
15	7000542	Kit d'interrupteur à bascule (Marche/Arrêt de l'alimentation électrique)	1
16	7000370	Relais, semi-conducteur	1
17	0021664	Relais de la plaque du bouclier thermique	1
18	4060304	Bornier, 3 pôles	1
19	0012500	Assemblage d'électrovanne 230V, SS-200TT	1
20	4070147	Tableau de commande avant	1
21	0400409	Isolation, Fibre de verre SS-200TT	1
22	0012504	Assemblage de la couverture du bouclier thermique	1

N° de réf.	N° de la pièce	Description	Qté.
23	0400410	Isolation du bas du SS-200TT	1
24	0012499	Assemblage du générateur	1
25	0012503	Diffuseur	2
26	0506027	Bouclier thermique SS-200TT	1
27	7000436	Vis à tête de butée en caoutchouc (4 par paquet)	4
28	0506037	Fausse plaque inférieure SS-200TT	1
29	0400265	Douille ouverte/fermée-3/8	1
30	0021665	Couvercle du bas	1
31	4051001	Filtre de ligne, alimentation électrique	1
32	4070149	Carte du tableau de commande	1
33	304P105	Écrou hexagonal 'KEPS' #4-40	1
34	7000761	Kit du régulateur d'eau SS-200TT	1
35	0700437	Ensemble de cordon d'alimentation (non illustré)	1
36	4050214	Thermocouple de Type K 3/16po Diamètre ouvert	1
37	4030404	Thermostat à disque 2po, Réinitialisation auto	1
38	040P119	Douille, courte 5/8po	2
39	2080117	Déconnexion rapide 1/8po NPT	1
40	0506041	Plaque à déconnexion rapide	1
41	362P102	Rondelle d'arrêt (10-Pack)	1
42	4040192	Électrovanne - 230 VAC	1
43	2190178	Mamelon de conduit 1/8po	1
44	2190180	Té femelle 1/8po NPT	1
45	2190179	Coude 1/8po NPT x cannelure 3/16po	2



Corporate Headquarters

Carol Stream, Illinois

Phone: +1 (630) 784-1000

Toll Free: +1 (800) 253-2991

Fax: +1 (630) 784-1650

China Facility

Suzhou, China

Phone: +86-512-6841-3637

Fax: +86-512-6841-3907