

Poste d'œufs

Modèle ES-600, ES-602, ES-604, ES-800, et ES-1200

Manuel du propriétaire

Numéros de fabrication :

9300530, 9300531, 9300532, 9300571, 9300574,
9300575, 9300577, 9300581, 9300591, 9300593,
9300598, 9300599, 9300621, 9300622, 9300623



CONTENU

Généralités	2
Garantie	2
Réparation/assistance technique	2
Consignes de sécurité importantes	3
Avertissements	3
Caractéristiques techniques	4
Installation	5
Déballage	5
Mise en service	5
Mode d'emploi	6
Préparation de l'appareil	6
Procédure de cuisson des œufs	6
Minuterie de bacon*	
(toutes les unités SAUF modèle de fabrication). No. 9300534)	7
Maintenance	8
Nettoyage quotidien	8
Contrôler les durées de cycle (mensuel) (toutes les unités SAUF no de fabrication 9300534)	8
Contrôler les durées de cycle (mensuel) (No de fabrication 9300534 UNIQUEMENT)	8
Vérification de la température de la plaque du grill	9
Dépannage	10
Voyants de la carte contrôleur	11
Codes de clignotement du voyant vert	11
Diagramme de câblage	12
Pièces de rechange	13

IMPORTANT

Antunes se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques techniques et la conception du produit. Ces révisions n'autorisent pas l'acheteur à apporter les modifications, améliorations, additions ou remplacements correspondants sur du matériel préalablement acheté.

IMPORTANT

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

GÉNÉRALITÉS

Ce produit cuit/cuit à la vapeur les œufs (réfrigérés) dans environ 150 secondes et réchauffe les viandes en tranches pour les sandwichs. Les œufs, placés dans les anneaux, sont cuits par une combinaison de chaleur et de vapeur. Avec le couvercle fermé, on verse de l'eau dans un creux sur le couvercle et l'eau coule sur un plateau à chaud, produisant de la vapeur pour ainsi cuire les œufs. L'appareil est équipé de signaux sonores et visuels utiles au fonctionnement.

Ce manuel décrit les consignes de sécurité et les procédures d'installation et d'utilisation du poste d'œufs. Nous vous recommandons de lire toutes les informations contenues dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Notre poste d'œufs est fabriqué à partir des meilleurs matériaux disponibles, assemblé conformément aux normes strictes de qualité de Antunes et testé en usine pour assurer un fonctionnement fiable sans problèmes.

GARANTIE

Veillez lire entièrement la section « Garantie limitée » sur la couverture arrière de ce manuel.

Si l'appareil arrive endommagé, contactez immédiatement le transporteur et soumettez-lui votre 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.

La garantie ne couvre pas :

- Les dommages subis en cours de transport ou résultant d'une utilisation inappropriée.
- L'installation du service électrique.
- L'installation, le calibrage ou le réglage.
- La maintenance préventive décrite dans ce manuel.
- Les consommables tels que les anneaux d'œufs, les joints d'étanchéité, les pieds en caoutchouc, les étiquettes, les joints toriques, les ampoules électriques, etc.
- Un mauvais fonctionnement résultant d'une maintenance inappropriée.
- Les dommages causés par une installation inappropriée, une utilisation abusive ou une manipulation sans précautions.
- Les dommages causés par l'infiltration d'humidité dans les composants électriques.
- Les dommages résultants de l'altération, l'enlèvement ou la modification des commandes pré-réglées ou d'un dispositif de sécurité.
- Dommages causés par des pièces ou composants non fournis par Antunes.

RÉPARATION/ ASSISTANCE TECHNIQUE

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

Fournissez les informations demandées dans la colonne suivante et ayez-les à portée de main lorsque votre appelera l'assistance technique. Le numéro de série figure sur la plaque signalétique du système.

Acheté auprès de

Date d'achat

Numéro de modèle

Numéro de série

numéro de fabrication

Utiliser 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 réparateur agréé a été formé en usine et dispose d'un inventaire de pièces détachées complet pour cet appareil.

Visiter www.ajantunes.com ou contacter l'usine au 1-630-784-1000 pour localiser votre Centre de Service autorisé le plus proche. Se reporter à l'annuaire des centres de maintenance et fournir les informations suivantes :

Agent de maintenance agréé

Nom

Numéro de téléphone

Adresse

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Utiliser les directives suivantes pour un fonctionnement sûr de l'unité.

- Lire toutes les instructions avant d'utiliser le matériel.
- Pour votre sécurité, le matériel est équipé d'un cordon avec prise de terre. Ne pas essayer de contourner la prise de terre.
- Installer ou placer le matériel seulement en fonction de l'usage prévu, qui est décrit dans ce manuel. Ne pas utiliser d'agents chimiques corrosifs dans ce matériel.
- Ne pas utiliser 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 votre Service autorisé le plus proche Agence de réglage ou de réparation.
- Ne pas boucher ou couvrir les ouvertures de l'appareil.
- Ne pas plonger le cordon ou la fiche dans de l'eau.
- Garder le cordon à l'écart de surfaces chauffées.
- Ne pas laisser le cordon pendre par-dessus le bord de la table ou du comptoir.

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

- Mettre l'appareil hors tension, débrancher le cordon d'alimentation et laisser l'appareil refroidir avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de maintenance sur l'unité.
- 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.
- Tous les branchements électriques doivent être conformes aux codes électriques locaux et à tout autre code en vigueur.
- Ne pas nettoyer cet appareil au jet d'eau.

AVERTISSEMENTS

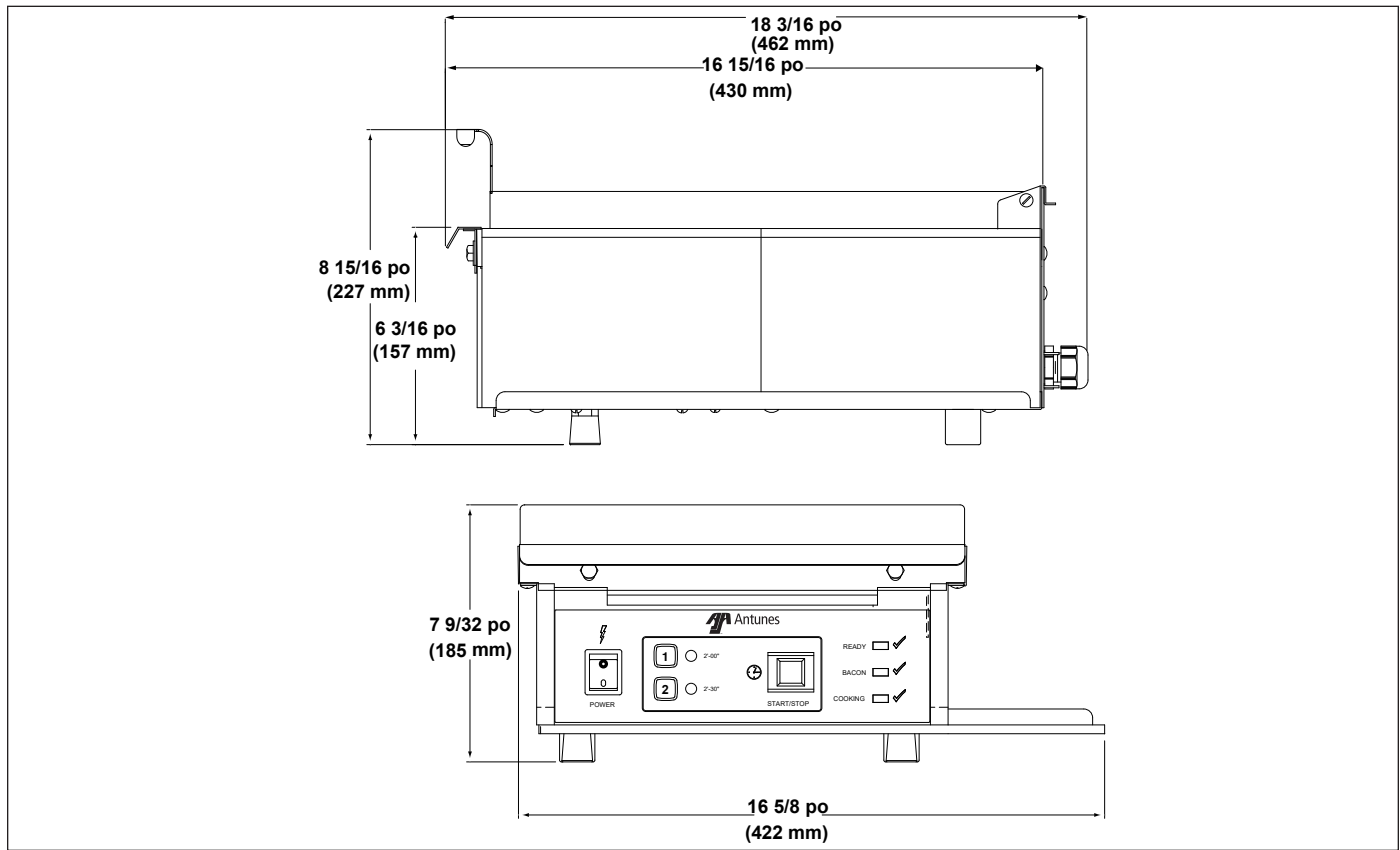
Être informé des avertissements suivants lors du fonctionnement et de l'entretien de cette unité.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant ou l'un de ses agents de maintenance, ou par une personne possédant des qualifications similaires afin d'écartier tout risque.
- Ne pas modifier la fiche du cordon d'alimentation. Si la fiche ne s'adapte pas à la prise, faire installer une prise adéquate par un électricien qualifié.
- Ne pas utiliser de rallonge avec cet appareil.
- Une mise à la terre électrique est obligatoire sur cet appareil.
- Renseignez-vous auprès d'un électricien qualifié en cas de doute sur la mise à la terre de l'appareil.
- Si vous utilisez un nettoyeur chimique, assurez-vous que vous pouvez l'utiliser sans risque sur l'aluminium coulé. Observer toutes les précautions et les avertissements indiqués sur l'étiquette du produit.
- L'inspection, les tests et les réparations de matériel électrique doivent être confiés à un personnel de maintenance qualifié.
- 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) de la Food and Drug Administration (FDA).
- Ne pas utiliser de produit abrasif. Leur utilisation risque d'endommager le fini en acier inoxydable.
- Les chlorures ou les phosphates présents dans les agents de nettoyage (eau de Javel, désinfectants, dégraisseurs ou détergents, par exemple) risquent de causer des dommages irréversibles au matériel en acier inoxydable. Ces dommages se présentent généralement sous la forme d'une décoloration, d'une ternissure du fini de la surface métallique, de piqûres, d'orifices ou de fissures. Ils sont permanents et non couverts par la garantie.

Suivre les conseils ci-dessous pour entretenir votre matériel en acier inoxydable :

- Toujours utiliser un chiffon doux humide pour le nettoyage, rincer à l'eau propre et essuyer. Si nécessaire, toujours frotter dans le sens des lignes de polissage du métal.
- Un nettoyage régulier doit être effectué chaque jour avec du savon, un détergent ammoniacal et de l'eau.
- Les taches doivent être épongées avec une solution de vinaigre.
- Les traînées et traces de doigts s'éliminent au savon et à l'eau.
- Les taches de calcaire devraient être épongées avec une solution de vinaigre.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Numéro de modèle et de fabrication	Tension (V)	Puissance (W)	Intensité (A)	Fréquence (Hz)	Modèle et numéro de fabrication	Description	Configuration
ES-600 9300530	208	2400	11.5	50/60	ES-600 9300530 9300531 ES-602 9300571 9300577 ES-604 9300574 9300575 9300593 9300621 ES-1200 9300532 9300598 9300622 ES-800 9300599	6-20P, 20 A, 250 V (~), sans blocage (ensemble uniquement).	
ES-600 9300531	208/220 - 240~	2400 / 3150	11.5 / 10.9 - 13.1	50/60			
ES-602 9300571 & 9300577	208	2400	11.5	50/60			
ES-604 9300574 & 9300575	208	2400	11.5	50/60			
ES-604 9300581, 9300591, 9300598, 9300622, 9300623, 9300593, & 9300621	208/220 - 240~	2400 / 3150	11.5 / 10.9 - 13.1	50/60			
ES-800 9300599	208/220 - 240~	2400 / 3150	11.5 / 10.9 - 13.1	50/60			
ES-1200 9300532	208	2400	11.5	50/60			
					ES-604 9300581	6-15P NEMA 15 Amp., 250 Vc.a., Non-verrouillage (Assemblée seulement)	
					ES-604 9300591	L6-20P, 20 Amp., 250 VAC., Verrouillage à torsion droite.	
					ES-1200 9300623	CEE 7/7, 16 A, 250 VCA (montage seulement)	

Poids brut

- ES -600 : 48 lb (21,7 kg)
- ES-602, ES-604, & ES-1200: 50 lb (22,6 kg)

Poids net

- ES -600 : 41 lb (18,6 kg)
- ES-602, ES-604, & ES-1200: 43 lb (19,5 kg)

INSTALLATION

Déballage

1. Retirer l'appareil et tout le matériel d'emballage du carton d'expédition.

REMARQUE : Si des pièces sont manquantes ou endommagées, contacter Antunes Service Technique immédiatement au 1-877-392-7854 (numéro gratuit aux États-Unis et au Canada) ou 630-784-1000.)

2. Retirer le paquet d'informations.
3. Retirer tout le matériel d'emballage et les protections de l'appareil.
4. Passer un chiffon humide chaud sur toutes les surfaces de l'appareil.

REMARQUE : NE PAS utiliser de chiffon dégraissant. Essorer avant usage.

5. Nettoyer les anneaux à œufs, le support à œufs, le couvercle et les bacs à déchets dans de l'eau savonneuse chaude. Rincer à l'eau propre et laisser sécher à l'air.
6. Remonter toutes les pièces sur l'appareil.

Mise en service

Lorsque vous mettez l'appareil en service, prêtez attention aux points suivants :

- S'assurer que l'appareil est hors tension et qu'il se trouve à température ambiante.
- Ne pas boucher ou couvrir les ouvertures de l'appareil.
- Ne pas plonger le cordon ou la fiche dans de l'eau.
- Garder le cordon à l'écart de surfaces chauffées.
- Ne pas laisser le cordon pendre par-dessus le bord de la table ou du comptoir.
- Placer l'appareil sur une table ou une autre surface de travail horizontale et solide.
- S'assurer que la tension secteur correspond à celle indiquée sur l'étiquette des valeurs nominales de l'appareil. En cas de doute, indiquer à un électricien de confirmer la tension secteur avant de brancher l'appareil.
- Placer l'unité sur une surface plane et solide.
- S'assurer que l'unité est aussi niveau de sorte que l'eau n'est pas exécutée à partir d'un côté à l'autre. Ajuster la hauteur des pieds au besoin pour bien caler l'appareil.

ATTENTION

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

AVERTISSEMENT

- **RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE.** Respecter 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 PAS modifier 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.
- Ne PAS utiliser de rallonge avec cet appareil.
- 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.
- Renseignez-vous auprès d'un électricien qualifié en cas de doute sur la mise à la terre de l'appareil.

IMPORTANT

Lorsque vous installez l'appareil, utilisez un niveau pour vous assurer que la table ou le chariot est à niveau et que l'appareil est bien calé en position. Si nécessaire, régler la hauteur des deux pieds avant pour bien caler l'appareil. Une table ou un appareil non de niveau risque de se traduire par la cuisson non uniforme du produit.

MODE D'EMPLOI

Préparation de l'appareil

1. Mettre l'appareil sous tension et le laisser chauffer pendant environ 20 à 30 minutes.

REMARQUE : Pendant le préchauffage, le voyant Prêt clignote. Le voyant Prêt reste allumé une fois que l'appareil atteint la température de fonctionnement.

2. Si nécessaire, installer le couvercle supérieur selon la Figure 1.
3. Installer le support à œufs en le tenant à la verticale et en faisant glisser les axes du support à œufs dans les fentes situées à l'arrière du couvercle supérieur.
4. Installer les anneaux à œufs dans le support à œufs (Figure 3). S'assurer que les anneaux à œufs sont bien à plat sur la surface de la platine.
5. S'assurer que le support à œufs et le couvercle sont en position abaissée pendant que l'appareil chauffe.
6. Ajouter le beurre fondu (ou équivalent) à une poêle de service (si désiré) et faire glisser le poêle de service dans le bac sur le côté droit de l'unité.
7. Faire glisser le deuxième poêle de service dans le bac à utiliser pour la collecte des déchets et produits inutilisés (si désiré).

Procédure de cuisson des œufs

Lire ces instructions avant de faire cuire les œufs.

1. S'assurer que le gril est propre et dépourvu de résidus de beurre, d'huile ou d'œuf.
2. Soulever le couvercle et badigeonner les anneaux à œuf et la surface du gril au pinceau avec du beurre fondu ou l'équivalent.
3. Casser les œufs dans les anneaux à œuf de droite à gauche, comme indiqué à la figure 2 ci-dessous, en commençant par la rangée la plus proche de l'avant de l'appareil.
4. Briser les jaunes d'œufs si désiré et fermer le couvercle supérieur.
5. Remplir d'eau chaude les deux rigoles du couvercle jusqu'à ce qu'elles soient complètement pleines. Il est très important d'obtenir un œuf entièrement cuit avec un jaune coagulé. Utiliser moins d'eau donne comme résultat des œufs insuffisamment cuits.

6. Sélectionner le cycle de cuisson (Figure 3).

Toutes les unités sauf modèle de fabrication No. 9300534

Utiliser un cycle de deux-minute pour des œufs à température ambiante ou le cycle de deux minutes et demie pour des œufs réfrigérés (Figure 3 en haut).

No. 9300534 uniquement:

Sélectionner 6 pour six œufs ou 12 pour douze œufs (Figure 3 en bas)

7. Toutes les unités SAUF modèle de fabrication No. 9300534

Si désiré, placer la viande en tranches (bacon canadien, jambon, etc.) sur l'avant de la plaque lorsque le voyant Bacon commence à clignoter et que le signal sonore se fait entendre (voir la minuterie de bacon dans la section Fonctionnement de ce manuel).

8. Appuyer sur le bouton Start/STOP pour commencer le cycle de cuisson.

REMARQUE : Le voyant de cuisson s'allume lorsque vous appuyez brièvement sur le bouton Start/Stop.

9. À la fin du cycle, lorsque le voyant Cooking s'éteint, appuyer sur le bouton Start/Stop pour éteindre le signal sonore.

10. Toutes les unités SAUF modèle de fabrication No. 9300534

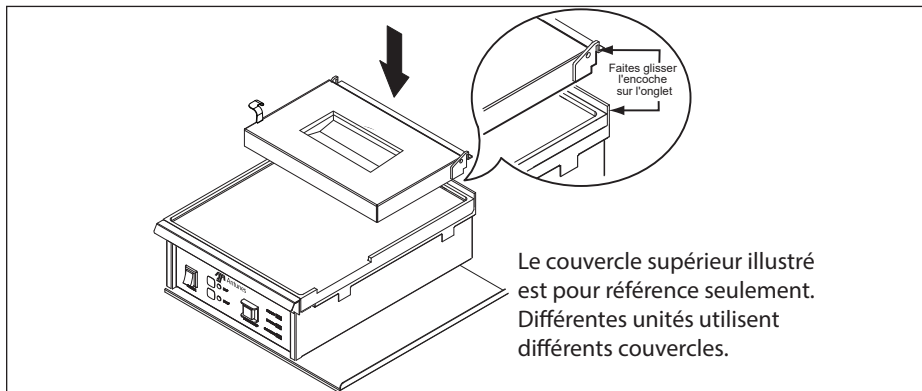
Retirer la viande de la surface de la platine (voir la section minuterie de bacon de ce manuel).

11. Soulever le couvercle et remonter le support à œufs de 1 pouce (26 mm) environ, puis lâcher le support d'un coup pour décoller les œufs.
12. Relever le support à œuf complètement des œufs et utiliser une spatule pour enlever les œufs.

REMARQUE : Consulter la Figure 2. Retirer les œufs en commençant par le premier œuf ajouté et terminer avec le dernier œuf ajouté. Ceci garantit une cuisson uniforme de tous les œufs.

13. Gratter de la surface de la plaque et déposer dans la poêle de service.

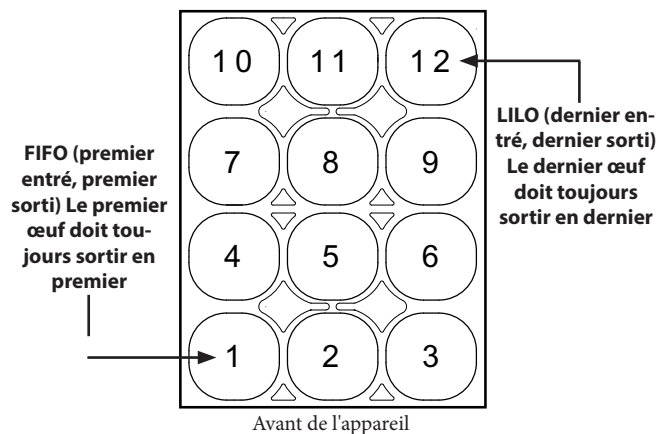
14. Abaisser le support à œuf et le couvercle. L'appareil est prêt à être réutilisé.



Le couvercle supérieur illustré est pour référence seulement. Différentes unités utilisent différents couvercles.

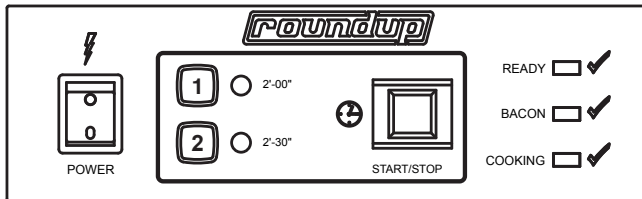
Figure 1. Installation du couvercle supérieur

Pour garantir une cuisson correcte, placez les œufs dans les anneaux en procédant de 1 à 12, comme indiqué ci-dessous.

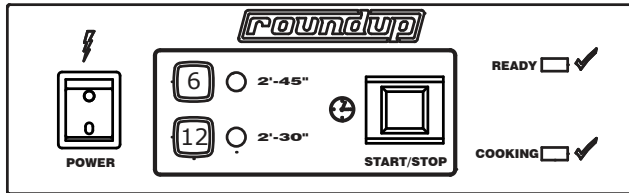


Remarque - La taille et le nombre d'anneaux à œufs peuvent varier en fonction du type de dispositif installé.

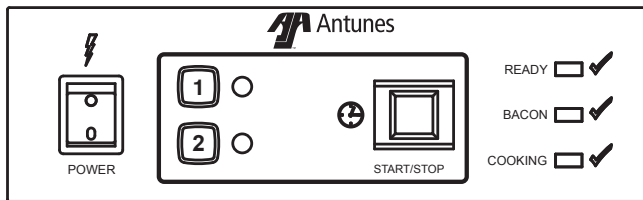
Figure 2. Procédure de cuisson des œufs



POUR NUMÉRO DE FABRICATION N° 9300530, 532, 571, 574, 575, & 593 :
 REMARQUE : LES DURÉES DE CUISSON SUIVANTES SONT PRÉRÉGLÉES EN USINE.
 BOUTON TIME 1 : TEMPS DE CUISSON DE 2 MINUTES.
 BOUTON TIME 2 : TEMPS DE CUISSON DE 2 MINUTES ET 30 SECONDES.



POUR NUMÉRO DE FABRICATION N° 9300534 UNIQUEMENT :
 REMARQUE : LES DURÉES DE CUISSON SUIVANTES SONT PRÉRÉGLÉES EN USINE.
 BOUTON TIME 6 (6 ŒUFS) : TEMPS DE CUISSON DE 2 MINUTES 45 SECONDES.
 BOUTON TIME 12 (12 ŒUFS) : TEMPS DE CUISSON DE 2 MINUTES 30 SECONDES.



POUR NUMÉRO DE FABRICATION N° 9300621 UNIQUEMENT :
 REMARQUE : LES DURÉES DE CUISSON SUIVANTES SONT PRÉRÉGLÉES EN USINE.
 BOUTON TIME 1 : TEMPS DE CUISSON DE 2 MINUTES
 BOUTON TIME 2 : TEMPS DE CUISSON DE 3 MINUTES

Figure 3. Sélecteur de temps

Minuterie de bacon* (toutes les unités SAUF modèle de fabrication). No. 9300534)

Si, pendant le mode veille, le témoin Bacon n'est pas allumé, cela signifie que la minuterie de bacon est désactivée. Pour activer la minuterie, avec l'appareil sous tension, appuyer simultanément sur les boutons TIME 1 et TIME 2 pendant 3 secondes minimum. Le témoin Bacon s'allume. La minuterie du bacon est désormais activée.

Pour désactiver la minuterie de bacon, appuyer simultanément sur les boutons TIME 1 et TIME 2 pendant 3 secondes minimum. Le témoin Bacon s'éteint. La minuterie du bacon est désormais désactivée.

Utilisation de la minuterie du bacon

Si la minuterie du bacon est activée, un signal retentit pendant quelques secondes et le voyant Bacon commence à clignoter pendant 30 secondes avant la fin du cycle de cuisson.

Durant cette période, le produit doit être placé sur l'avant du grill pour pouvoir chauffer pendant 30 secondes. Le voyant Bacon continue à clignoter jusqu'à la fin du cycle de cuisson.

*Les modèles ES-600 ont été conçus pour fonctionner avec la minuterie du bacon activée. Les modèles ES-602, ES-604 et ES-1200 sont conçus pour fonctionner avec la minuterie de bacon désactivée.

MAINTENANCE

AVERTISSEMENT

Mettre l'appareil hors tension, débrancher le cordon d'alimentation et laisser refroidir avant toute réparation ou opération de maintenance.

MISE EN GARDE

Les chlorures ou les phosphates présents dans les agents de nettoyage (eau de Javel, désinfectants, dégraisseurs ou détergents, par exemple) risquent de causer des dommages irréversibles au matériel en acier inoxydable. Ces dommages se présentent généralement sous la forme d'une décoloration, d'une ternissure du fini de la surface métallique, de piqûres, d'orifices ou de fissures. Ils sont permanents et NON couverts par la garantie. Suivre les conseils ci-dessous pour entretenir votre matériel en acier inoxydable :

- Toujours utiliser un chiffon doux humide pour le nettoyage, rincer à l'eau propre et essuyer. Si nécessaire, toujours frotter dans le sens des lignes de polissage du métal.
- Les taches doivent être épongées avec une solution de vinaigre.
- Les traînées et traces de doigts s'éliminent au savon et à l'eau.
- Les taches de calcaire devraient être épongées avec une solution de vinaigre.

MISE EN GARDE

Si vous utilisez un nettoyeur chimique, assurez-vous que vous pouvez l'utiliser sans risque sur l'aluminium coulé. Observer toutes les précautions et les avertissements indiqués sur l'étiquette du produit.

Nettoyage quotidien

1. Mettre l'appareil hors tension, débrancher le cordon d'alimentation et laisser refroidir avant toute réparation ou opération de maintenance.
2. Gratter la surface de la platine de nettoyer tout résidu.
3. Essuyer toute la surface de la platine et nettoyer avec un chiffon de grille humide
4. Nettoyer l'ensemble du cuiseur avec un chiffon humide.

REMARQUE : Ne pas utiliser de chiffon dégoulinant. Essorer le chiffon avant de l'utiliser.

MISE EN GARDE

Les surfaces du gril seront chaudes. Faites attention lorsque vous utilisez ce matériel.

5. Nettoyer les anneaux à œufs, le support à œufs, le couvercle et les poêles de service dans de l'eau savonneuse chaude. Rincer les éléments à l'eau claire et laisser sécher à l'air
6. Remonter l'appareil.

Contrôler les durées de cycle (mensuel) (toutes les unités SAUF no de fabrication 9300534)

REMARQUE : Un chronomètre est requis pour cette procédure.

1. Mettre l'appareil sous tension et le laisser chauffer pendant environ 30 minutes.
2. S'assurer que le bouton TIME 1 est allumé. Si ce n'est pas le cas, appuyer et relâcher le bouton TIME 1. Ce bouton doit maintenant être allumé.
3. Avec le chronomètre en main, appuyer et relâcher le bouton Start/Stop et démarrer le chronomètre.
4. Noter le temps qui s'affiche lorsque le voyant Bacon commence à clignoter (si la minuterie du bacon est activée). Puis, noter le temps qui s'affiche lorsque le témoin de cuisson s'éteint.
5. Répéter ce test avec le bouton TIME 2 sélectionné.

Avec un cycle de 2 pi-00 po, le voyant Bacon devrait clignoter à 1 minute 30 secondes (90 secondes), et le témoin de cuisson devrait s'éteindre à 2 minutes (120 secondes).

Avec un cycle de 2 pi-30 po, le voyant Bacon devrait clignoter à 2 minutes (120 secondes), et le témoin de cuisson devrait s'éteindre à 2 minutes 30 secondes (150 secondes).

Tous les temps doivent se situer à +/- 5 secondes.

6. Mettre l'appareil hors tension.

Contrôler les durées de cycle (mensuel) (No de fabrication 9300534 UNIQUEMENT)

MISE EN GARDE : Les surfaces du gril seront chaudes. Faites attention lorsque vous utilisez ce matériel.

REMARQUE : Un chronomètre est requis pour cette procédure.

1. Mettre l'appareil sous tension et le laisser chauffer pendant environ 30 minutes.
2. S'assurer que le bouton TIME 6 est allumé. Si ce n'est pas le cas, appuyer et relâcher le bouton TIME 6. Ce bouton doit maintenant être allumé.
3. Avec le chronomètre en main, appuyer et relâcher le bouton Start/Stop et démarrer le chronomètre.
4. Noter le temps qui s'affiche lorsque le témoin de cuisson s'éteint.
5. Répéter ce test en sélectionnant le bouton TIME 12.

Avec un cycle de 2 pi-45 po, le voyant de cuisson devrait s'éteindre à 2 minutes 45 secondes (165 secondes).

Avec un cycle de 2 pi-30 po, le voyant de cuisson devrait s'éteindre à 2 minutes 30 secondes (150 secondes).

Tous les temps doivent se situer à +/- 5 secondes.

6. Mettre l'appareil hors tension.

Vérification de la température de la plaque du grill

AVERTISSEMENT

Cette procédure vous exposera à des surfaces chaudes. Soyez très prudent durant cette procédure pour éviter de vous blesser.

REMARQUE : Un pyromètre est requis pour cette procédure.

1. Retirer le couvercle et le support à œufs en soulevant l'ensemble jusqu'à ce qu'il soit dégagé de la base.
2. Mettre le système sous tension et laisser 30 minutes de préchauffage de l'unité.
3. À l'aide d'un pyromètre, mesurer la température au centre de la surface de la plaque (Figure 4). La température devrait être de 250 °F à 300 °F (121 °C à 149 °C).

Si la température se situe dans cet intervalle, passez à l'étape 4.

Si la température est au-dessus ou au-dessous de la bonne plage calibrée, contactez votre centre de service autorisé.

4. Mettre l'appareil hors tension.
5. Remettre le couvercle en place et le support à œufs ainsi que le couvercle supérieur.

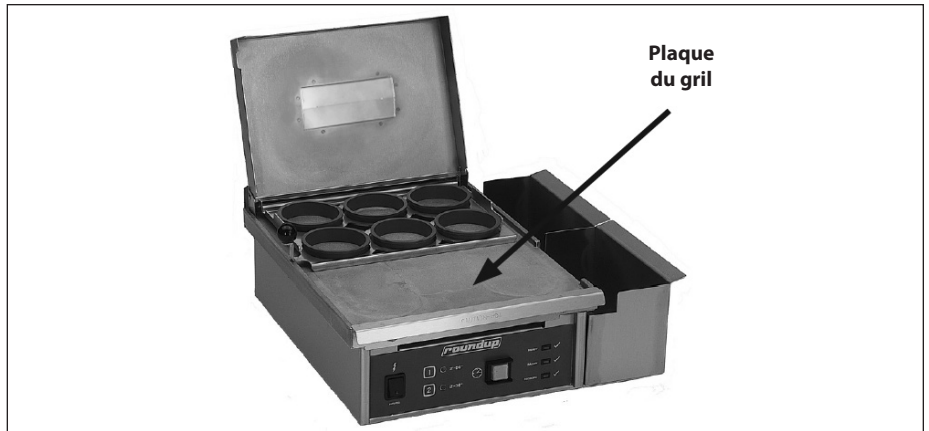


Figure 4. Plateau de grill (ES-600 illustré)

DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT

Pour écarter tout risque de blessure ou dégâts matériels, l'inspection, le contrôle et la réparation du matériel électrique doivent être confiés à un personnel de maintenance qualifié. L'appareil doit être débranché avant toute maintenance.

Problème	Cause possible	Mesure corrective
L'appareil ne fonctionne pas et les voyants du panneau de commande n'indiquent pas qu'il est allumé.	Pas d'alimentation ou faible alimentation.	S'assurer que l'appareil est sous-tension et que le cordon d'alimentation est verrouillé en place. Vérifier les disjoncteurs.
	Prise électrique défectueuse.	Brancher le cordon d'alimentation dans une autre prise du même ampérage.
	Commutateur d'alimentation défaillant.	Contactez votre réparateur ou un centre de réparation agréé.
	Cordon d'alimentation défectueux.	
	Branchements mal établis.	
L'appareil ne produit pas de chaleur.	Branchements mal établis.	Contactez votre réparateur ou un centre de réparation agréé.
	Plaque défectueuse.	
	Basse tension.	
	Thermostat de limite haute température défectueux.	
	Thermocouple défectueux.	
	Relais à semiconducteurs défectueux.	
Les œufs ne cuisent PAS correctement.	Utilisant des œufs réfrigérés et le bouton TIME 1 sélectionné.	Utiliser le bouton TIME 2 lorsque vous utilisez des œufs réfrigérés.
	Utilisant des œufs à la température ambiante et le bouton TIME 2 sélectionné.	Utiliser le bouton TIME 1 lorsque vous utilisez des œufs à la température ambiante.
	Quantité d'eau incorrecte ajoutée dans la rigole du couvercle.	Remplir d'eau la rigole du couvercle avant de lancer le cycle.
	Température du plateau trop basse ou trop élevée.	Vérifier la température du plateau en fonction de la section Entretien de ce manuel.
	Branchements mal établis.	Contactez votre centre de service autorisé.
	L'appareil ou la table n'est pas de niveau.	Les caler au besoin.
Les œufs collent à la plaque.	Plaque sale.	Nettoyer la plaque.
	Quantité de beurre utilisée insuffisante.	Consultez la section Fonctionnement de ce manuel.
Les œufs collent aux anneaux à œufs.	Quantité de beurre utilisée insuffisante.	Consultez la section Fonctionnement de ce manuel.
	Anneaux à œufs sales.	Nettoyer les anneaux à œufs mais ne PAS utiliser un tampon à récurer abrasif.
	Anneau à œuf défectueux.	Remplacez l'anneau à œuf.
Le voyant Bacon ou Ready ne s'allume pas.	Voyant ou signal sonore défectueux.	Contactez votre réparateur ou un centre de réparation agréé.
	Carte contrôleur défectueuse.	
	Branchement mal établi.	
	La minuterie du bacon est désactivée.	Activer la minuterie du bacon en suivant les instructions de la section Fonctionnement de ce manuel.

Voyants de la carte contrôleur

La carte contrôleur dispose de trois voyants DEL (Figure 5) qui permettent de déterminer l'état de l'appareil et de faciliter le dépannage.

Vert (diagnostic): En cours de fonctionnement normal, ce voyant devrait être éteint. Si l'une des 5 erreurs possibles est détectée par la carte contrôleur, ce voyant clignote de manière répétée de 1 à 5 fois, en marquant une pause de 2 secondes entre deux cycles de clignotement (consulter la section des codes de clignotement du voyant vert ci-dessous).

Jaune (audio) : Lorsque ce voyant est allumé, il indique que la carte contrôleur fournit approximativement 10-15 V c.c. au signal sonore. Le signal sonore devrait retentir lorsque ce voyant est allumé.

Rouge (chaleur) : Lorsque ce voyant est allumé, il indique que la carte contrôleur demande un apport calorifique par alimentation des bornes 3(+) et 4(-) du relais à semiconducteurs. Lorsqu'il est désactivé, le voyant indique que la plaque de gril est à la bonne température de fonctionnement.

REMARQUE : En mode de chauffe, ce voyant rouge est très faible, ce qui veut dire que vous aurez peut-être du mal à vérifier si la carte contrôleur demande ou non un apport calorifique. Nous vous recommandons d'observer le petit voyant vert rond sur le relais à semiconducteurs (Figure 6) pour déterminer le mode et faire des diagnostics. Lorsque le voyant vert du relais à semiconducteurs est allumé, la carte contrôleur demande un apport calorifique. Lorsqu'il est éteint, cela veut dire que la carte contrôleur ne demande PAS d'apport calorifique. Généralement, le VCC au relais à semiconducteurs sera inférieur à 1,0 Vcc lorsque mesuré, mais peut varier en raison des VOM de différentes qualités. Par conséquent, il est recommandé de ne pas essayer de mesurer le VCC au relais à semiconducteurs à des fins de diagnostic.

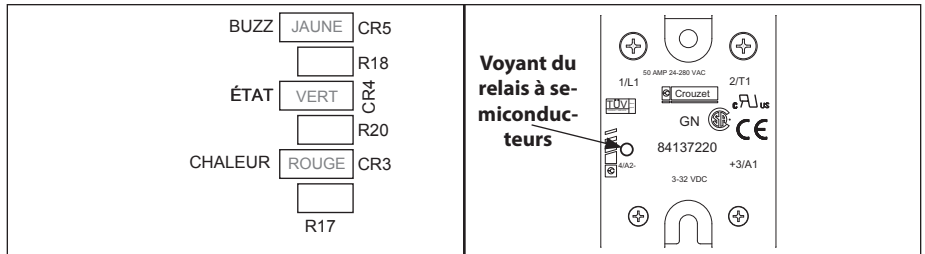


Figure 5. Voyants de la carte contrôleur

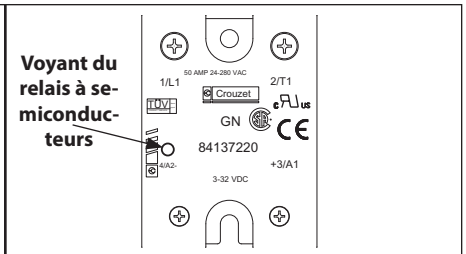


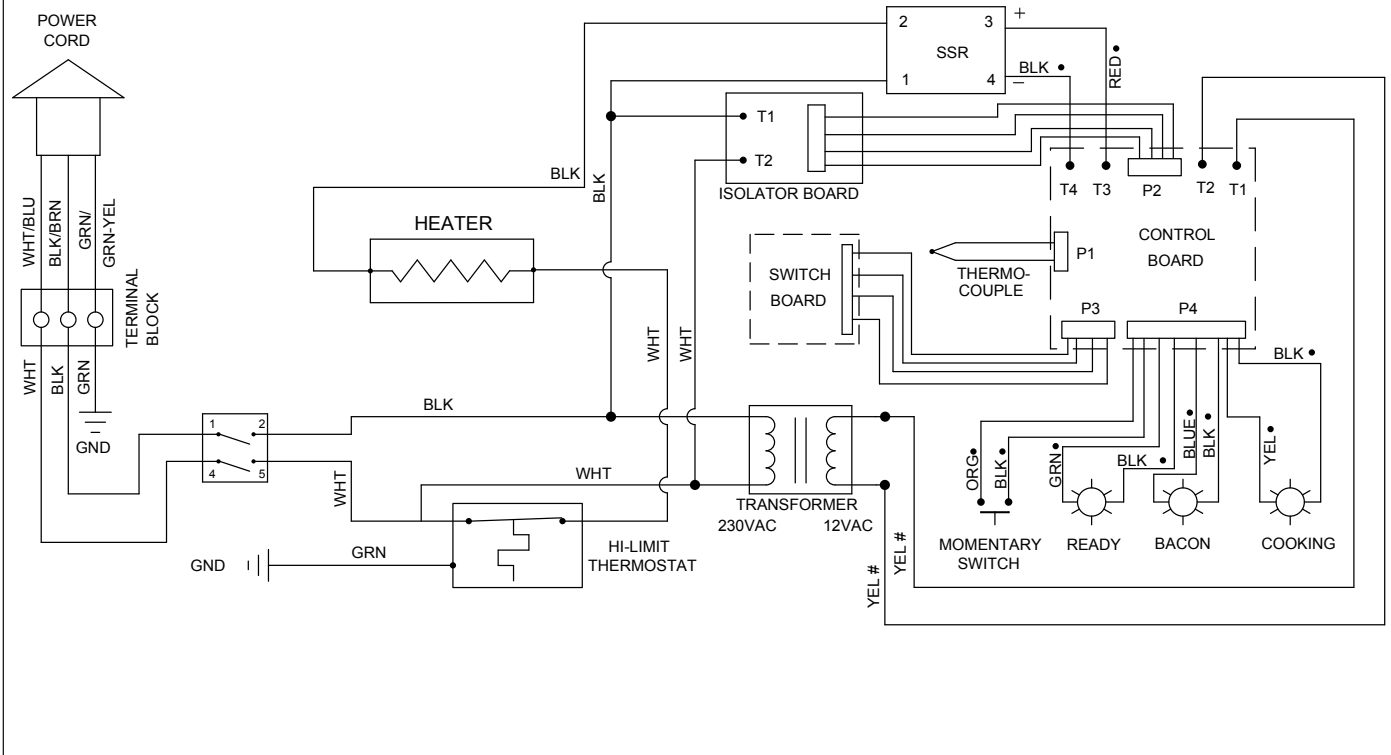
Figure 6. Relais à semiconducteurs

Codes de clignotement du voyant vert

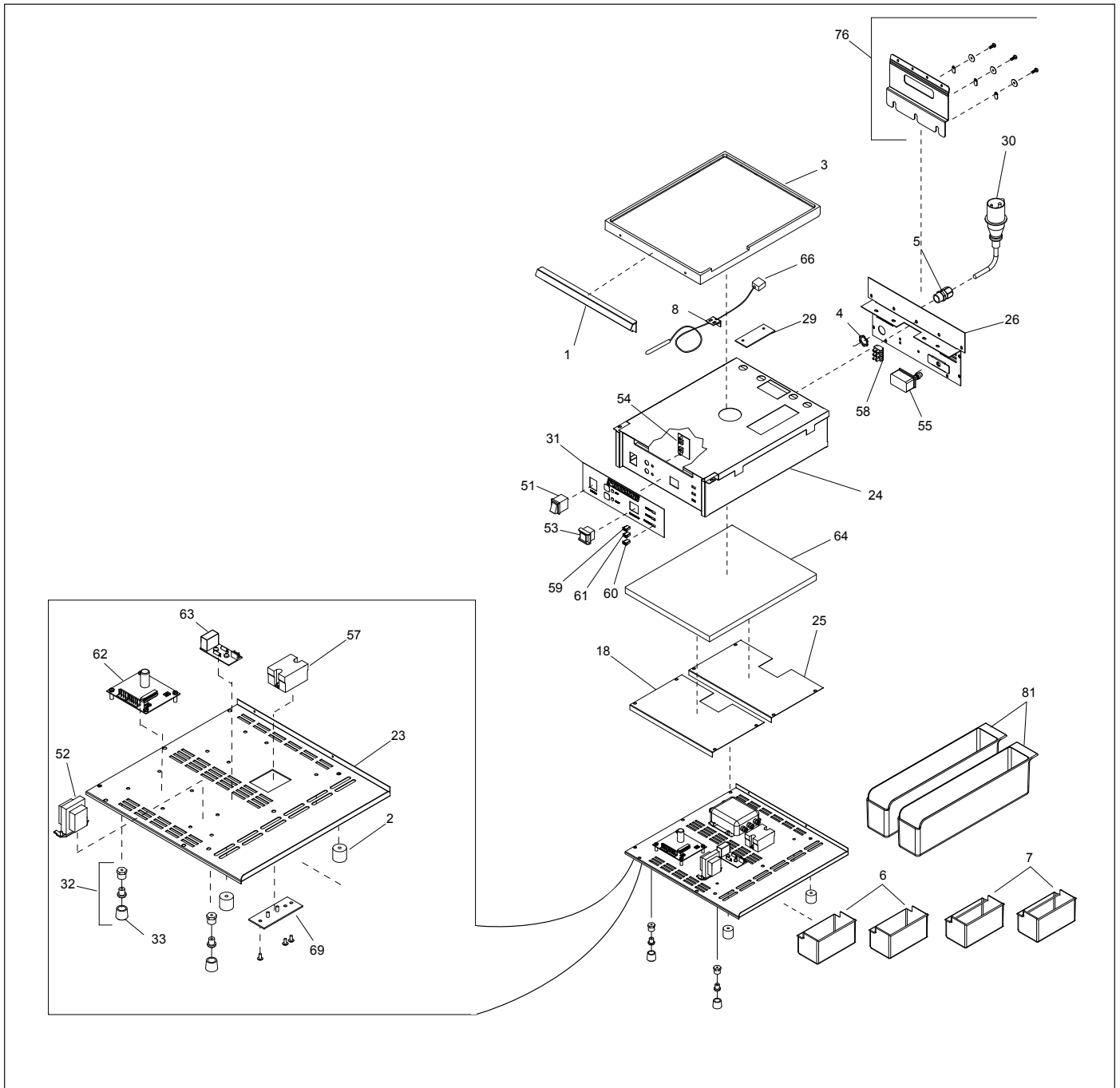
Nombre de clignotements	Cause(s)	État de l'appareil et solution
Le voyant vert clignote 1 fois, marque une pause de 2 secondes, puis recommence ce cycle.	La mémoire EEPROM de la carte contrôleur est corrompue.	Dans cet état, l'appareil éteint le signal de commande en direction du relais à semiconducteurs et désactive tous les boutons et voyants avants. L'appareil ne produit pas de vapeur. Ceci continue jusqu'à ce que tous les paramètres par défaut soient rechargés dans la mémoire. Pour recharger les paramètres par défaut, mettre l'unité hors tension, appuyer et maintenir enfoncé le bouton TIME 2 , mettre l'appareil sous tension, puis relâcher le bouton.
Le voyant vert clignote 2 fois, marque une pause de 2 secondes, puis recommence ce cycle.	La température ambiante dans le compartiment de commande a dépassé 155 °F (68 °C). S'assurer que la ventilation est efficace autour de l'appareil et que ce dernier ne se trouve pas près d'une source significative de chaleur.	Dans cet état, l'appareil éteint le signal de commande en direction du relais à semiconducteurs et désactive tous les boutons et voyants avants. L'appareil ne produit pas de vapeur. Ceci continue jusqu'à ce que la température ambiante dans le compartiment électrique chute à moins de 140°F (60°C) et que l'unité soit mise hors tension et sous-tension.
Le voyant vert clignote 3 fois, marque une pause de 2 secondes, puis recommence ce cycle.	Thermocouple ouvert ou débranché.	Dans cet état, l'appareil éteint le signal de commande en direction du relais à semiconducteurs et désactive tous les boutons et voyants avants. L'appareil ne produit pas de vapeur. Ceci continue jusqu'à ce que le thermocouple soit rebranché ou remplacé et que l'appareil soit mis hors-tension et sous-tension.
Le voyant vert clignote 4 fois, marque une pause de 2 secondes, puis recommence ce cycle.	La tension d'alimentation de l'appareil est inférieure à 160 V c.a. ou supérieure à 265 V c.a.	Dans cet état, l'appareil éteint le signal de commande en direction du relais à semiconducteurs et désactive tous les boutons et voyants avants. L'appareil ne produit pas de vapeur. Ceci continue jusqu'à ce que la tension d'alimentation se situe dans les limites appropriées et que l'appareil ait été mis hors tension et sous-tension.
Le voyant vert clignote 5 fois, marque une pause de 2 secondes, puis recommence ce cycle.	Le signal de 50/60 Hz a été perdu en raison d'un faisceau de câble/câblage mal branché, débranché ou ouvert sur la carte du sectionneur c.a. ou entre la carte du sectionneur c.a. et la carte contrôleur.	Dans cet état, l'appareil éteint le signal de commande en direction du relais à semiconducteurs et désactive tous les boutons et voyants avants. L'appareil ne produit pas de vapeur. Ceci continue jusqu'à ce que le signal 50/60 Hz soit appliqué de nouveau et que l'appareil soit mis hors-tension et sous-tension.

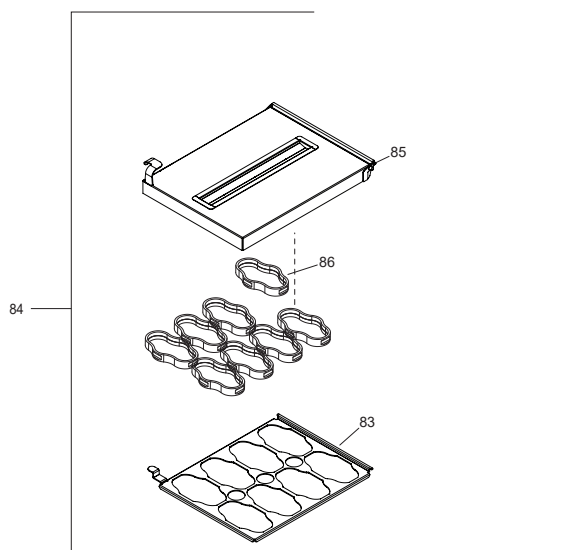
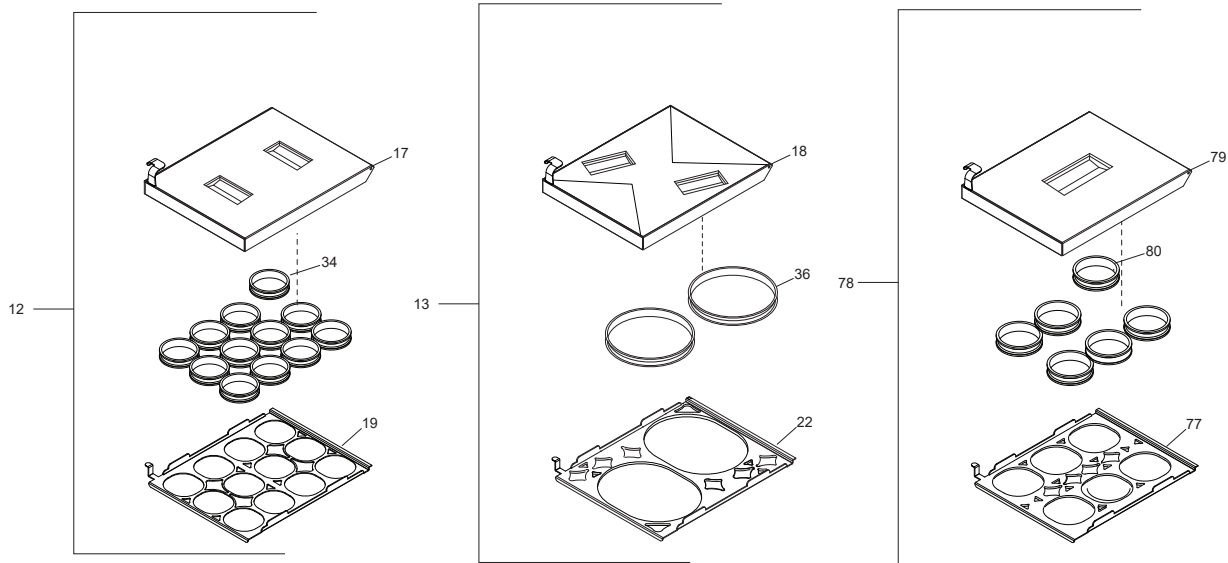
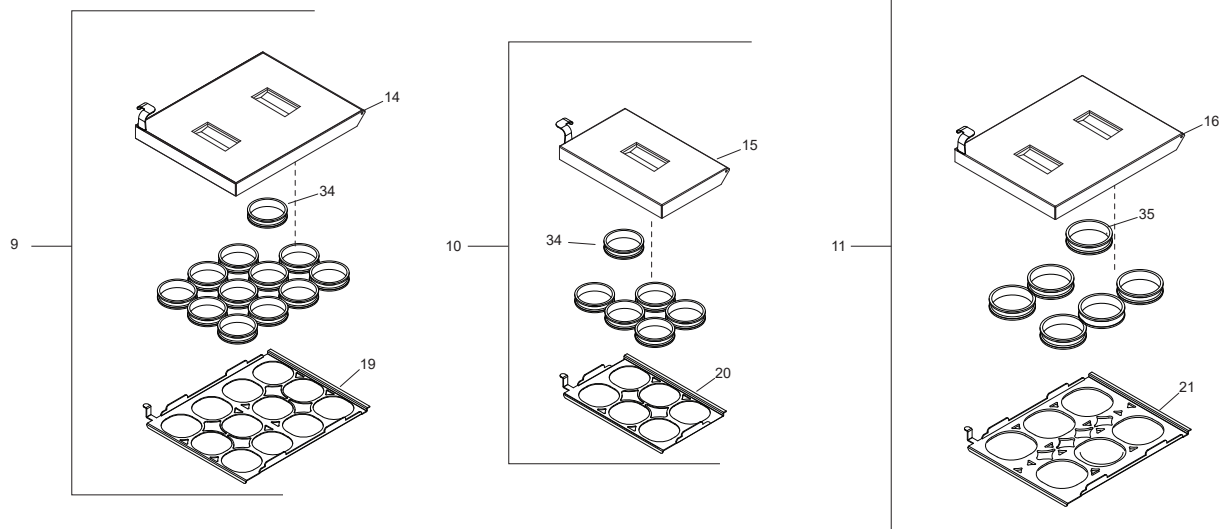
DIAGRAMME DE CÂBLAGE

REMARQUE : TOUS LES FILS CALIBRE 14 AWG TFE-200 °C
 SAUF INDICATION CONTRAIRE
 # 18 AWG TFE-200 °C
 • 22 AWG TFE-200 °C



PIÈCES DE RECHANGE





REMARQUE : L'item 1 pour No de fabrication 9300132 utilise un panneau latéral gauche différent des autres unités contenues dans ce manuel. Ceci permet au cordon d'alimentation pour 9300132 d'être situé sur le côté gauche de l'unité plutôt que sur l'avant de l'unité. Le nouveau numéro de référence pour le panneau latéral gauche est 0506673.

Les pièces de rechange s'achètent auprès d'un revendeur agréé. Contact Antunes au +1-877-392-7856.

Article	# Pièce	Description	Qté
1	0021327	Morceau de nez de soudure	1
2	210K230	Bouclier, patte encastrée 1 po (ensemble de 4 comprenant 4 vis)	1
3	7000379	Plaque du grill	1
	7000674	Plaque du grill (No de fabrication. 9300593 uniquement)	1
4	040P138*	Contre-écrou, conduit - NPT 12 mm (1/2 po)	1
5	040K251	Trousse de serre-câble	1
6	2180270	Bac de service (pour no de fabrication 9300530 et 9300532)	2
7	2180270	Bac de service (pour no de fabrication 9300534, 574, et 575)	2
8	0502900	Support, capteur	1
9	0011724	Couvercle, ensemble de support et d'anneau (Incl. Tous les illustrés) ES-1200	1
10	7000261	Couvercle, ensemble de support et d'anneau (Incl. Tous les illustrés) ES-600	1
11	7000835	Couvercle, ensemble de support et d'anneau (Incl. Tous les illustrés ES-604) (excepté No de fabrication 9300593)	1
12	7000690	Couvercle, ensemble de support et d'anneau (Incl. Tous les illustrés) (pour No de fabrication 9300534 uniquement)	1
13	7000635	Couvercle, ensemble de support et d'anneau (Incl. Tous les illustrés) ES-602	1
14	7000541	Couvercle, 12 œufs (Incl. #28, 48 et 65) ES-1200	1
15	7000453	Couvercle, 6 œufs (Incl. #28, 48 et 65) ES-600	1
16	7000836	Couvercle, anneaux à œufs 4 po (Incl. #28, 48 et 65) ES-604 (sauf No. de fabrication 9300593)	1
17	0012204	Couvercle, 12 œufs (Incl. #28, 48, 65, et 74)	1
18	7000639	Couvercle, Bague ovale 8 po ES-602 (Incl. #28, 48, 65, et 74)	1
19	7000452	Support, anneau à 12 œufs (Incl. #27 et 45) ES-1200	1
20	7000454	Support, anneau à 6 œufs (Incl. #27 et 45) ES-600	1
21	7000837	Support, anneau à 4 po œufs (Incl. #27 et 45) ES-604 (excepté No de fabrication 9300593)	1
22	7000640	Support, anneau à 8 po œufs (Incl. #27 et 45) ES-602	1
23	0021324	Panneau, base	1
24	0021325	Boîtier, principal	1
25	0504075	Couvercle, isolation	2
26	0021326	Panneau arrière soudé	1
29	0504078	Support, protection surchauffe	1
30a	0700323	Ensemble cordon d'alimentation 6-20P	1
30b	0700453	Ensemble cordon d'alimentation CEE 7/7 (pour No fabrication. 9300623 uniquement)	1

Article	# Pièce	Description	Qté
30c	0701050	Ensemble cordon d'alimentation 6-15P NEMA (pour No fabrication. 9300581 uniquement)	1
31	1001100	Étiquette, commande	1
31a	1001248	Étiquette, contrôle (non illustré) (pour No fabrication. 9300534 uniquement)	1
31b	1001425	Étiquette, contrôle (non illustré) (pour No fabrication. 9300593 uniquement)	1
31c	1002664	Étiquette, contrôle (non illustré) (pour No fabrication. 9300621 uniquement)	1
32	210K122	Trousse ajust. de jambe (jeu de 4)	1
33	210K108	Trousse embout en caoutchouc (Jeu de 4)	1
34	2130191	Anneau à œufs (unique) ES-600/1200	6/12
	213K101	Anneau à œufs (jeu de 6) ES-600/1200	1/2
35	2130176	Anneau à œufs 4 po (unique) ES-604 (sauf No de fabrication 9300593)	6
	213P179	Anneau à œufs 4 po (jeu de 6) ES-604 (sauf No de fabrication 9300593)	1
36	2130183	Anneau à œufs 8 po (unique) ES-600/-602	1
	213P183	Anneau à œufs 8 po (jeu de 2) ES-600/-602	1
37	306P113*	Vis à métaux, #6-32 x 15,8 mm (7/8 po)	1
38	306P123*	Vis à métaux, #6-32 x 15,8 mm (5/8 po)	1
39	306P130*	Écrou, 6 pans, KEPS, #6-32	1
40	308P102	Rondelle, Dent int. #8	1
41	308P104*	Vis à métaux, #8-32 x 15,8 mm (3/8 po)	1
42	308P143*	Écrou, 8 pans, KEPS, #6-32	1
43	308P157*	Vis d'assemblage, #8-32 x 10 mm (3/8 po)	1
44	310P102*	Rondelle, dent de blocage int. #10	1
45	310P09*	Vis, Mach #10-32 x 9 mm (3/8 po)	1
46	310P136*	Vis à métaux, #10-32 x 22,2 mm (1/4 po)	1
47	310P149*	Vis, Mach #10-32 x 7/8" Splanhd	1
49	325P104*	Rondelle plate 6 mm (1/4 po), acier inoxydable	1
50	325P109*	Vis, tête à chapeau 1/4-20 x 19 mm (3/4 po)	1
51	4010137	Interrupteur, bascule (25A --250V)	1
52	4010187	Transformateur, démultiplicateur (240V/ 12)	1
53	4010190	Contacteur, momentané	1
54	4010193	Carte circuit imprimé, 2 boutons	1
55	7000272	Thermostat, anti-surchauffe	1
57	7000370	Relais à semiconducteurs	1
58	7000137	Bornier, 3 pôles	1
59	4060362	DEL, Snap-in (Vert - Prêt)	1
60	4060363	DEL, Snap-in (Jaune- Cuisson)	1
61	4060385	DEL, Snap-in (Bleu - Bacon)	1

Article	# Pièce	Description	Qté
62	7000520	Carte contrôleur	1
62a	7000691	Trousse panneau de contrôle (pour No fabrication 9300534 uniquement)	1
63	7000391	isolateur de ligne c.a.	1
64	0400337	Isolant	1
66	4050214	Thermocouple	1
67	2130190	Bouteille de distribution en plastique (non illustré)	1
69	0011251	Ensemble de dissipateur de chaleur	1
70	0700648	Jeu de fils, principal (non illustré)	1
71	0700655	Faisceau de fils/PCB-LED (non illustré)	1
72	0700656	Faisceau de fils/PCB-isolateur BD (non illustré)	1
73	0700657	Faisceau de fils/PCB-2 Bouton BD (non illustré)	1
75	300P102*	Écrou, en U, #8-32	1
76	7000838	Trousse ensemble support arrière (tous les unités ES-604 sauf No de fabrication 9300593)	1
77	7001020	Trousse d'assemblage de support à œufs, anneaux 3,75 po (No de fabrication 9300593 uniquement)	1
	0012552	D'assemblage de support à œufs (No de fabrication 9300593 uniquement)	1
78	7001021	Support à œufs et trousse de couvercle -anneaux 3,75 po (No de fabrication 9300593 uniquement)	1
79	7000836	Trousse de couvercle charnières (No de fabrication 9300593 uniquement)	1
80	213P188*	Anneau à œufs 3,75 po (jeu de six) (No de fabrication 9300593 uniquement)	1
81	2180259	Récipient à déchets (pour No de fabrication 9300593 uniquement)	2
82	7001399	Kit de support de couvercle ES (Incl. 3 de l'article 43)	1
83	7001844	Support à œufs et trousse de couvercle Artisan Rings (N° Fab. 9300599 seulement)	1
84	7001346	Support à œufs et trousse de couvercle - Bagues Artisan (N° Fab. 9300599 seulement)	1
85	7001845	Kit de couverture et de charnière (N° Fab. 9300599 seulement)	1
86	7001846	Paquet de 6 œufs artisanaux (N° Fab. 9300599 seulement)	1

* Disponible en paquets de 10 (dix)

GARANTIE LIMITÉE

Équipement fabriqué par Antunes a été fabriqué à partir des meilleurs matériaux disponibles et selon des normes de haute qualité. Nous garantissons que ces appareils seront dépourvus de défauts mécaniques et électriques pendant une période d'un an à partir de la date d'achat ou de 18 mois à partir de la sortie d'usine, selon la première occurrence, dans des conditions normales d'utilisation et de maintenance et lorsque l'installation est conforme aux recommandations du fabricant. Pour garantir le fonctionnement correct continu des appareils, suivez la procédure de maintenance décrite dans le Manuel de l'utilisateur. Au cours des 12 premiers mois, les pièces électromécaniques, la main-d'oeuvre hormis les heures supplémentaires et les frais de voyage jusqu'à 2 heures (100 miles/160 km), aller-retour depuis le plus proche centre de réparation agréé sont couverts.

1. Cette garantie ne couvre ni les frais d'installation, ni les défauts causés par un stockage ou une manipulation incorrects avant la mise en place du matériel. Cette garantie n'inclut ni les frais en heures supplémentaires, ni les travaux effectués par des centres ou agents de réparations non agréés. Cette garantie ne couvre pas la maintenance préventive, le calibrage et les réglages réguliers, comme indiqué aux instructions d'utilisation et de maintenance de ce manuel, ni les frais de main-d'oeuvre encourus lors du déplacement d'objets adjacents pour accéder au matériel. Cette garantie ne couvre pas les pièces consommables/d'usure. Cette garantie ne couvre pas les dommages à la cellule de charge ou à son assemblage en raison de l'abus, du mauvais usage, de la chute de l'appareil/charges de choc / ou supérieure à la capacité de charge maximale (4 lbs). Cette garantie ne couvre pas les problèmes de contamination de l'eau tels que les matières étrangères dans les conduites d'eau ou à l'intérieur des électrovannes. Elle ne couvre pas les problèmes de pression d'eau ni les pannes résultant d'une tension d'alimentation incorrecte. Cette garantie ne couvre pas le temps et les frais de déplacement au-delà d'un rayon de 80 km (160 km aller-retour) et de 2 heures du centre de réparation agréé le plus proche ne sont pas couverts dans le cadre de cette garantie.
2. Antunes se réserve le droit d'apporter des modifications de la conception ou d'améliorer tout produit. Le droit de modifier le matériel est toujours réservé en raison de facteurs au-delà de notre contrôle et de réglementations gouvernementales. Toute modification visant à mettre à niveau le matériel n'entre pas dans le cadre de la garantie.
3. Si la cargaison est endommagée en cours de transport, l'acheteur doit faire une réclamation directement auprès du transporteur. La cargaison doit être minutieusement inspectée dès son arrivée et tout endommagement visible signalé sur le récépissé du transporteur. Les dommages doivent être signalés au transporteur. Ce type de dommage n'est pas couvert par cette garantie.
4. Les frais de garantie n'incluent pas les frais de fret ni les taxes étrangères, d'accise, municipales ou autres taxes de vente ou d'utilisation. Toutes ces taxes sont la responsabilité de l'acheteur.
5. 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 ne pourra en aucun cas être tenue pour responsable de dommages-intérêts spéciaux, consécutifs ou accessoires en cas de rupture ou de retard d'exécution de cette garantie.



Corporate Headquarters	China Facility
Carol Stream, Illinois	Suzhou, China
Phone: +1 (630) 784-1000	Phone: +86-512-6841-3637
Toll Free: +1 (800) 253-2991	Fax: +86-512-6841-3907
Fax: +1 (630) 784-1650	