

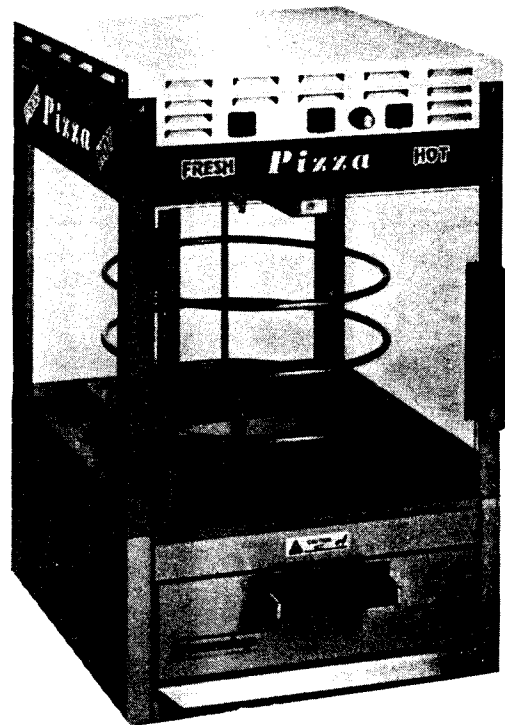
THIS OWNER'S MANUAL IS
FOR THE FOLLOWING
MANUFACTURING
NUMBERS:

9050700
9050704
9050706
9050710
9050712
9050720

roundup

DIVISION DE EQUIPOS PARA ALIMENTOS

MANUAL DEL PROPIETARIO



ESTACION PARA PIZZA

Modelo No. PS-314
Serie 9050700



A.J. ANTUNES & CO.

1025 W. NATIONAL AVENUE • ADDISON, ILLINOIS 60101 EE.UU.
Teléfono (630) 543-8650 • FAX (630) 543-0359
1-800-253-2991

¡POR FAVOR LEA ESTE MANUAL
DETENIDAMENTE Y CONSERVELO COMO
REFERENCIA FUTURA!

INFORMACION IMPORTANTE

Felicitaciones por la compra de este producto Roundup. Esta unidad está fabricada con los mejores materiales disponibles y está ensamblada según las normas de calidad más estrictas de Roundup.

Esta unidad ha sido probada en la fábrica para asegurar una operación confiable sin problemas. Este manual le proporciona asistencia para familiarizarse con la unidad y contiene toda la información necesaria para instalar, operar y dar mantenimiento en forma correcta esta unidad. Siguiendo las instrucciones en este manual obtendrá muchos años de servicio confiable.

INFORMACION DE GARANTIA

NOTA: Las declaraciones a continuación sólo son representativas de la garantía limitada. Por favor lea el texto completo de la garantía limitada en la última página.

Esta unidad está garantizada como exenta de defectos mecánicos y eléctricos por el período de un año. Esta unidad está diseñada para operar en circuitos monofásicos.

Esta garantía no incluye gastos por sobretiempos en mano de obra realizadas por agencias o personal de servicio no autorizados. Debido al tamaño compacto y portátil de la unidad, los cargos por tiempo de viaje y kilometraje no se incluyen en el pago de reparaciones bajo garantía.

La garantía de la unidad NO se extiende a:

1. Daños causados en el envío o daños como resultado del uso indebido.
2. Instalación del servicio eléctrico.
3. Instalación del suministro de plomería o agua, o del regulador de presión de agua, (si corresponde).

NOTA: SI LA UNIDAD LLEGASE DAÑADA, póngase en contacto con la empresa de transportes inmediatamente y presente un formulario de reclamo ante la misma. Guarde todos los materiales de empaque cuando presente un reclamo.

4. Mantenimiento normal como se indica en este manual.
5. Desperfecto resultante de un mantenimiento indebido.

6. Daños causados por abuso o manipulación poco cuidadosa.
7. Daños por alteración, retiro o cambio de cualquier control preajustado o dispositivo de seguridad.
8. Daños por humedad en los componentes eléctricos, (si corresponde)

REGISTRO DE GARANTIA

Complete la información en los espacios en blanco a continuación ahora para asegurar una respuesta rápida en caso de que alguna vez necesite servicio.

Fecha de compra _____

Lugar de compra _____

Núm. de teléfono _____

Núm. de orden de compra _____

Núm. de factura _____

Núm. de serie** _____

Agencia de servicio autorizada***

Dirección _____

Núm. de teléfono _____

** El número de serie se halla en la placa de especificación en la parte trasera de la unidad.

*** Ubique la agencia de servicio autorizado más cercana en el directorio incluido con la unidad.

PIEZAS DE SERVICIO

Use sólo piezas de recambio genuinas Roundup en esta unidad. El uso de piezas de recambio que no sean aquellas proporcionadas por el fabricante anularán la garantía.

Su agencia de servicio autorizada tiene una lista de piezas y le podrá informar del costo de su pedido de piezas.

IDENTIFICACION DE LAS PIEZAS

Para encontrar los artículos que desea pedir de la lista de piezas, proceda de la siguiente manera:

- Consulte el dibujo detallado de las piezas para ubicar la pieza que necesita.
- Use el número de artículo del dibujo de las piezas para ubicar las piezas correctas en la lista de piezas. Esta sección tendrá el número de pieza Roundup y una descripción de la misma.

INFORMACION DE PEDIDOS/ ASISTENCIA TECNICA

Después de encontrar las piezas que desee en la lista de piezas, tenga a mano la siguiente información antes de ponerse en contacto con la agencia de servicio autorizada:

(SI LA UNIDAD TIENE MENOS DE UN AÑO,
INFORME A LA AGENCIA QUE ESTA BAJO LA
GARANTIA)

Fabricante: Roundup Food Equipment

Núm. de modelo: _____

*Núm. de serie: _____

*Núm. del fabricante: _____

*Fecha de instalación: _____

* Complete los datos. Puede resultar útil incluir el número de factura y el nombre del vendedor.

Los artículos reemplazados comúnmente están en el inventario de la agencia de servicio autorizado Roundup y serán despachados una vez que se reciba su pedido. Las otras piezas serán pedidas por la agencia a Roundup Food Equipment.

Si necesita asistencia técnica, llame sin compromiso al departamento de servicio de la fábrica. Sírvase tener a mano la información del fabricante, número de modelo, número del fabricante, número de serie y fecha de instalación cuando llame al departamento de servicio de la fábrica. También hay que estar preparado para describir la naturaleza del problema o los síntomas y cualquier otra información que pueda resultar útil para resolver su problema.

NORMAS PARA DEVOLUCION AUTORIZADA

No puede devolverse ningún producto sin la autorización previa por escrito de Roundup. Los costos de transporte serán prepagados por el comprador. Los productos devueltos están sujetos a la inspección y aprobación de Roundup. Roundup puede, a su discreción, reemplazar cualquiera o todos los artículos devueltos dentro de un período de tiempo razonable después de que Roundup determine que los artículos devueltos no se atienen a las características aquí descritas; y en tal caso Roundup no se hará responsable por daños ocasionados por una entrega defectuosa o retrasos causados por ello. Cuando sea expresamente autorizado por escrito por Roundup, los productos no utilizados pueden ser devueltos a Roundup. Todos los productos devueltos están sujetos a cargos por servicio, manipulación, reincorporación al inventario y otros necesarios para devolver el producto a su condición "como nuevo".

DESCRIPCION GENERAL

Este manual proporciona instrucciones para la operación, limpieza y mantenimiento de la Estación para pizza Modelo PS-314 de Roundup.

La Estación para pizza se produce utilizando componentes de alta calidad y proporcionará años de operación sin problemas cuando se opere y mantenga en forma correcta. Por favor lea este manual antes de utilizar su Estación para pizza.

La Estación para pizza tiene un horno autónomo para hornear pizzas refrigeradas o congeladas, con un anaquel de exhibición giratorio en un área de exhibición calentada e iluminada. El horno se controla mediante un termostato y no requiere configuración o ajuste. El área de exhibición se calienta mediante un elemento controlado por un termostato en la parte inferior del área de exhibición y se ilumina con cuatro bombillas incandescentes en la parte superior del gabinete. La temperatura del área de exhibición se puede observar en un termómetro, colocado en el soporte de la esquina delantera. Una puerta de vidrio Sta-Open con bisagra proporciona un acceso fácil al área de exhibición.

Se puede colocar un bastidor de horneado retirable en tres diferentes niveles para proporcionar óptimas condiciones de horneado. La puerta del horno que se abre hacia abajo proporciona el acceso al horno, y hay una bandeja para las migas en la parte inferior del compartimiento del horno que atrapa las migas y derrames y se retira fácilmente para su limpieza.

Se puede utilizar una espátula de mango largo *opcional* para colocar las pizzas en el horno y para transferir las pizzas desde el horno al área de exhibición.

El panel de control consta de los siguientes componentes

- INTERRUPTOR DE EXHIBICION para aplicar energía a las bombillas, al motor y al elemento térmico de exhibición
- INTERRUPTOR DEL HORNO para aplicar energía a los elementos térmicos del horno
- INTERRUPTOR DEL CRONOMETRO para iniciar el ciclo de tiempo, y una
- PERILLA DEL CRONOMETRO para ajustar el período de tiempo.

Al final del período de tiempo de horneado cronometrado, el cronómetro hará sonar una señal (Chicharra). El operador puede retirar la pizza u hornear más, según lo desee. El interruptor del cronómetro repetirá el mismo ajuste de horneado, por lo que no es necesario ningún ajuste cuando se hornee un producto del mismo tamaño.

ESPECIFICACIONES

CAPACIDAD: Horno - pizza de 14" (356 mm) de diámetro.

Area de exhibición: La unidad acepta un máximo de tres pizzas de 14" (356 mm).

DATOS ELECTRICOS: **Modelo de 120 voltios** - 120 VCA, 60 Hz, 1800 Vatios, 15 amperios. Cable de energía con conexión a tierra de 6 pies (1,80 m) suministrado

ESPECIFICACIONES (Continuación)

con enchufe NEMA Núm. 5-15 (Canadá - enchufe NEMA Núm. 5-20)

Modelo de 230 voltios - 230 VCA, 50/60 Hz, 1800 Vatios, 7,8 amperios. Cable de energía con conexión a tierra de 6 pies (1,80 m) con enchufe CEE 7/7.

DIMENSIONES: 18" (200 mm) de ancho x
18" (459 mm) de profundidad x
28 3/4" (730 mm) de alto.

INSTALACION

Desembalaje

La Estación para pizza se envía completa en una caja de cartón. Si pidió el paquete de accesorios (fuentes para pizza, cortadores de pizza y espátula de mango largo), éste se envía en una caja separada.

Verifique el contenido y todas las envolturas cuando desembale la unidad. Inspeccione daños que puedan haber ocurrido durante el envío en todas las piezas. Informe de cualquier daño o merma a la empresa de transportes.

NOTA: Guarde todos los materiales de embalaje si va a completar un reclamo por daño.

Configuración

Limpie y ensamble la Estación para pizza de la siguiente manera:

1. Abra la puerta del horno, retire el inserto de cartón y deséchelo. Retire la bandeja de horneado y déjela a un lado.
2. Abra la puerta de exhibición, retire el inserto de cartón del piso del área de exhibición y deséchelo. Retire las amarras de alambre sujetadores que mantienen unidos el bastidor de aro y la protección del calentador, luego retire el bastidor de aro (presione hacia abajo en la parte superior del brazo hasta que se deslice fuera del conector) y la protección del calentador y déjelos a un lado.
3. Retire la cubierta de plástico de color de la protección del calentador.
4. Saque la bandeja para las migas fuera de la Estación para pizza.
5. Retire la cubierta de plástico de color de la parte superior de la Estación para pizza.
6. Lave y seque al aire la bandeja para las migas antes de usarla.
7. Lea las Instrucciones de instalación y operación para ver las instrucciones de operación.
8. Deslice el bastidor de horneado en el horno. El bastidor se debe colocar a nivel sobre cuatro pasadores, comience en los pasadores del centro, con el extremo

del bastidor con doblez hacia arriba apuntando al interior del compartimiento del horno. Mueva el bastidor de horneado hacia arriba o hacia abajo para ajustarse a su pizza, si es necesario.

9. Instale la protección del calentador. Asegúrese de que cubra completamente el calentador de exhibición.
10. Instale el bastidor de aro. Ponga la parte inferior del bastidor de aro (el extremo redondeado) en el pasador pivotal en el centro del piso del área de exhibición. Mueva la parte superior del bastidor de aro (el extremo en forma de D) hacia el acople del eje. Presione suavemente hacia abajo el brazo superior y mueva el extremo en forma de D al acople del eje. Gire lentamente el bastidor de aro hasta que se trabaje en su lugar.
11. Inserte la bandeja para las migas en la apertura debajo de la puerta del horno.



ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELECTRICA

- Se requiere la conexión eléctrica a tierra en este aparato.
- No modifique el enchufe del cable de energía eléctrica. Si no se ajusta al tomacorriente, haga instalar un tomacorriente apropiado por un electricista capacitado.
- No coloque un fusible en el circuito neutro o de conexión a tierra. Un fusible en el circuito neutro o de conexión a tierra podría dar como resultado una descarga eléctrica.
- No use un cable de extensión con este aparato.
- Verifique con un electricista capacitado si tiene dudas acerca de si la conexión a tierra está correcta. Si no se siguen estas instrucciones podrían producirse lesiones serias o la muerte.

12. Verifique que los interruptores estén en la posición APAGADA, luego enchufe el cable de energía en el tomacorriente correcto.
13. Ahora la Estación para pizza está lista para su operación.

OPERACION

El horno de la Estación para pizza está diseñado para operar a una temperatura de aproximadamente 355°F (179°C) controlada por un termostato. El horno se deja encendido entre ciclos de horneado. Puede ser necesario hacer pruebas para determinar el tiempo de horneado correcto para compensar por la temperatura fija del horno. Recomendamos hacer las pruebas antes del primer día de servicio.

Las pizzas mantendrán su frescura por más tiempo si se dejan enteras cuando están en exhibición. Si es posible, no corte las pizzas hasta justo antes de servir las. Mientras el área de exhibición mantiene la pizza a su mejor temperatura para servir, planifique su horneado de manera que la pizza esté en exhibición menos de dos horas, para una mejor apariencia.

Instrucciones de operación

1. Presione el interruptor DISPLAY (EXHIBICION) para ENCENDERLO. Se encenderán las luces de exhibición, comenzará a rotar el bastidor de aro y se comenzará a calentar el área de exhibición. La temperatura del área de exhibición se estabilizará entre los 150° y 160°F (66° y 71°C).
2. Presione el interruptor OVEN (HORNO) para ENCENDERLO. Deje que el horno se precaliente por aproximadamente 20 minutos.
3. *Siga las recomendaciones de los fabricantes de pizza para preparar la pizza.* Coloque la pizza en el horno, utilizando una espátula de mango largo y cierre la puerta del horno.
4. El tiempo de horneado se ajusta con la perilla del cronómetro. Si se necesita ajuste, gire la PERILLA DEL CRONOMETRO. Los números indican el tiempo de horneado aproximado en minutos.
5. Presione el interruptor TIMER (CRONOMETRO) para ENCENDERLO.
6. Cuando la pizza se haya horneado por el tiempo fijo, se escuchará una SEÑAL SONORA (chicharra). Presione el interruptor TIMER (CRONOMETRO) para APAGARLO a fin de cancelar la chicharra.
7. Coloque una fuente para pizza de 14" (35,56 mm) o la fuente apropiada para las pizzas que se están sirviendo, sobre el mostrador.
8. Abra la puerta del horno. Retire la pizza del horno utilizando una espátula de mango largo. Transfiera la pizza a la fuente para pizza. Si sirve rebanadas, corte rápidamente la pizza en rebanadas antes de colocarla en la fuente para pizza. Recuerde que las rebanadas pueden no mantener su apariencia tanto como las pizzas enteras.
9. Abra la puerta de vidrio y coloque la fuente para pizza en el bastidor de aro. El bastidor de aro dejará de girar mientras la puerta esté abierta. Cierre el conjunto de la puerta.
10. Verifique la temperatura en el área de exhibición con el termómetro que está en el soporte de la esquina. Un termostato prefijado permite mantener la temperatura en el área de exhibición entre los 150° y 160°F (66° y 71°C).
11. Ajuste la perilla del CRONOMETRO para lograr más o menos tiempo de horneado, según sea necesario.
12. La altura del bastidor de horneado se puede cambiar según se necesite para obtener el tostado deseado en la parte superior o inferior de la pizza (levante el bastidor de horneado para una parte superior más tostada, baje el bastidor de horneado para una parte inferior más tostada).
13. Hornee pizzas adicionales si lo desea.

LIMPIEZA

Una rutina de limpieza regular le permitirá mantener una exhibición limpia y atractiva. La frecuencia de la limpieza variará dependiendo del uso y otras condiciones en su aplicación específica. Desocupando la bandeja para las migas y limpiando el bastidor de horneado inmediatamente después de un derrame reducirá en gran medida la cantidad de limpieza que se necesite, reduciendo también los olores causados si se queman los restos de pizza.

PRECAUCION



Siempre utilice un tomaallas para retirar la fuente para las migas y/o el bastidor de horneado cuando la unidad esté en operación.

NOTA: No utilice limpiadores abrasivos, esponjas abrasivas, lana de acero u otras herramientas de limpieza que puedan raspar las superficies de metal o el vidrio de la unidad.

LIMPIEZA DEL AREA DE EXHIBICION y GABINETE

PRECAUCION



NUNCA intente limpiar los componentes mientras estén calientes. Puede ocasionar quemaduras graves. Se debe tener cuidado en particular alrededor de los elementos térmicos en la parte inferior del área de exhibición.

1. Verifique que todos los interruptores estén apagados.
2. Desenchufe el conjunto del cable del tomacorriente. Deje que la unidad se enfríe completamente antes de proceder.
3. Retire la bandeja para las migas.
4. Retire el bastidor de horneado del conjunto del horno.
5. Presione suavemente hacia abajo el brazo superior del bastidor de aro, hasta que el extremo de la vara salga del acople del motor. Incline la parte superior hacia usted, tire el bastidor de aro fuera del pasador pivotal y retírelo del gabinete de exhibición. Retire la protección del calentador.
6. Lave la fuente para las migas, el bastidor de horneado, la protección del calentador y el bastidor de aro con agua caliente jabonosa.

NOTA: No utilice raspadores metálicos ni otros utensilios que puedan raspar o estropear el acabado de estos componentes. Remoje estos componentes en agua caliente jabonosa, si es necesario, para soltar restos de productos horneados.

7. Siguiendo los procedimientos de higienización para su área, higienice el bastidor de aro, fuentes de exhibición, fuente para las migas, protección del calentador y bastidor de horneado y déjelos secar al aire.

LIMPIEZA (Continuación)

8. Limpie la puerta de vidrio y todas las superficies de vidrio y metálicas del gabinete, interiores y exteriores. Utilice un limpiador no tóxico y seque todas las superficies con un paño suave para evitar raspaduras.
9. Limpie el horno, si es necesario (Vea Limpieza del horno, a continuación).
10. Invierta los pasos del 1 al 6 para instalar todos los componentes.
11. La Estación para pizza está lista para operar.

LIMPIEZA DEL HORNO

1. Apague todos los interruptores y desenchufe el cable de energía.
2. Deje que la unidad se enfríe hasta que las piezas del horno estén frías al tacto.
3. Limpie la puerta del horno para retirar los depósitos. Utilice un producto para limpiar hornos, si es necesario, a fin de retirar los depósitos homeados.
4. Lave las piezas del horno que pueda alcanzar con jabón y agua. Utilice un producto para limpiar hornos, si es necesario, a fin de retirar los depósitos homeados.
5. Deje que el horno se seque al aire.

MANTENIMIENTO

Recambio de la bombilla

1. Observe las bombillas del área de exhibición para determinar qué bombilla se debe reemplazar.
2. APAGUE todos los interruptores y desenchufe el cable de energía.
3. Deje que la unidad se enfríe hasta que todas las piezas estén frías al tacto.
4. Retire el tornillo de cada esquina de la cubierta superior, retire la cubierta superior y déjela a un lado.
5. Retire la bombilla que se va a cambiar y deséchela.
6. Instale la bombilla de recambio.

NOTA: Utilice una bombilla de 25 vatios (máximo) SOLAMENTE.

7. Invierta los pasos del 1 al 4 para completar el recambio de bombilla.

Reemplazo del motor de transmisión

1. APAGUE todos los interruptores y desenchufe el cable de energía.
2. Deje que la unidad se enfríe hasta que todas las piezas estén frías al tacto.
3. Retire el bastidor de aro (Artículo 13) del área de exhibición.

NOTA: Retire el acople del eje (Artículo 10) antes de proceder.

4. Retire los tornillos de cada esquina de la cubierta superior (Artículo 1), luego retire la cubierta superior.
5. Retire los tornillos que sostienen los soportes del sujetador del vidrio (Artículo 6), retire los soportes y los paneles de vidrio del cielo de la unidad (Artículo 7).
6. Retire los 2 tornillos que sostienen la cubierta de la estructura del motor (Artículo 2) y quite la cubierta.
7. Retire las 4 bombillas (Artículo 18).
8. Retire los cuatro tornillos que sujetan la estructura del motor (Artículo 8) a la soldadura del techo de la unidad (Artículo 16).

NOTA: Ubique los tornillos al centro del techo del área de exhibición de la unidad.

9. Retire los 4 tornillos que sujetan el soporte del motor (Artículo 4) a la estructura del motor.
10. Levante ligeramente la estructura del motor, gírela en 90 grados y colóquela sobre la soldadura del techo de la unidad.
11. Retire el aislamiento (Artículo 42), luego deslice el motor de transmisión y el soporte del motor hacia afuera.
12. Retire los 2 alambres del motor de transmisión del bloque terminal (Artículo 3).
13. Retire los 4 tornillos que sujetan el motor de transmisión al soporte e instale el motor nuevo en el soporte.

NOTA: Verifique que el ventilador gire libremente después de que se haya colocado el motor

14. Invierta los pasos anteriores para instalar el motor nuevo.
15. Con esto se termina el reemplazo del motor de transmisión. Pruebe la operación de la Estación para pizza antes de volver a ponerla en servicio.

Ajuste del termostato del área de exhibición

Vea la página 8.

AREA DE EXHIBICION - VERIFICACION DEL TERMOSTATO

Verifique la temperatura en el área de exhibición con el termómetro que está cerca de la esquina después del período de precalentamiento (20 minutos). La temperatura de mantenimiento apropiada en la cámara de exhibición es entre 150°F y 160°F (66°C y 71°C).

Si la temperatura es superior o inferior, ajuste el termostato de la cámara de exhibición.

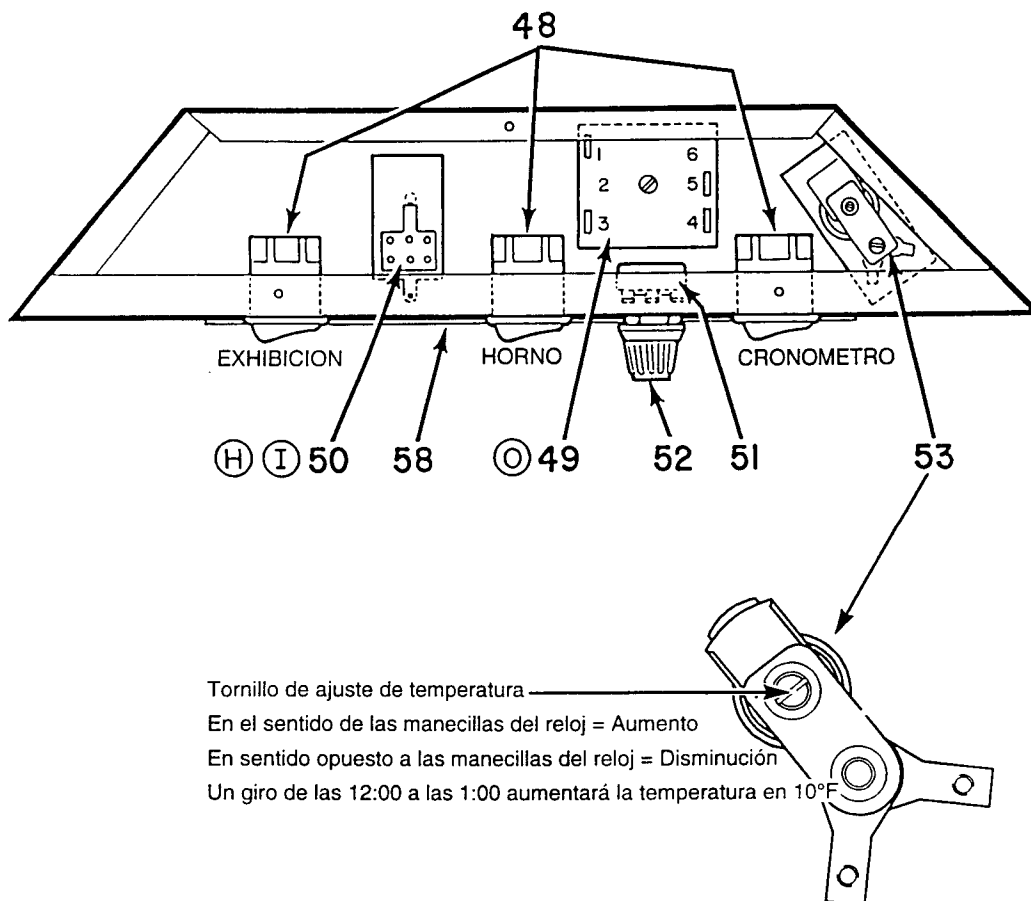
AREA DE EXHIBICION - AJUSTE DEL TERMOSTATO

1. Determine la diferencia entre la temperatura del momento y la temperatura apropiada.
2. Apague la unidad y desenchufe el cable de energía del tomacorriente.
3. Retire el panel superior (Artículo 1).
4. Retire la cubierta del panel (Artículo 9).
5. Gire el tornillo de ajuste (Artículo 53) en sentido opuesto a las manecillas del reloj para DISMINUIR y en el sentido de las manecillas del reloj para AUMENTAR.

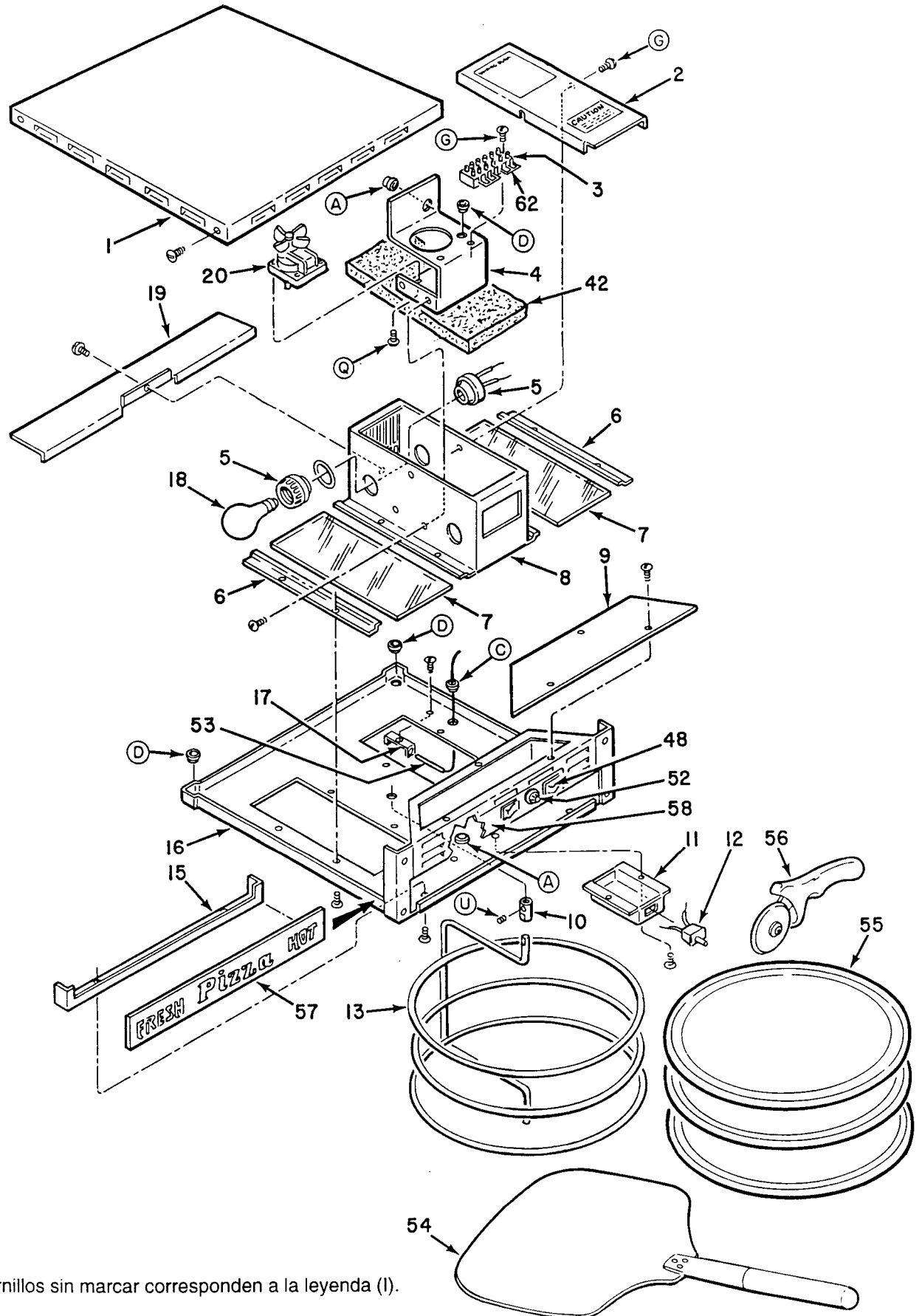
6. Gire el tornillo de ajuste para llevar la temperatura al punto apropiado.

NOTA: Permita 20 minutos para que se establezca la temperatura. Luego verifique el termómetro (Vea la sección Área de exhibición - Verificación del termostato).

7. Cuando se llegue a la temperatura apropiada, selle el tornillo de ajuste con esmalte para uñas a fin de evitar que el tornillo gire debido a la vibración.
8. Vuelva a ensamblar la unidad.

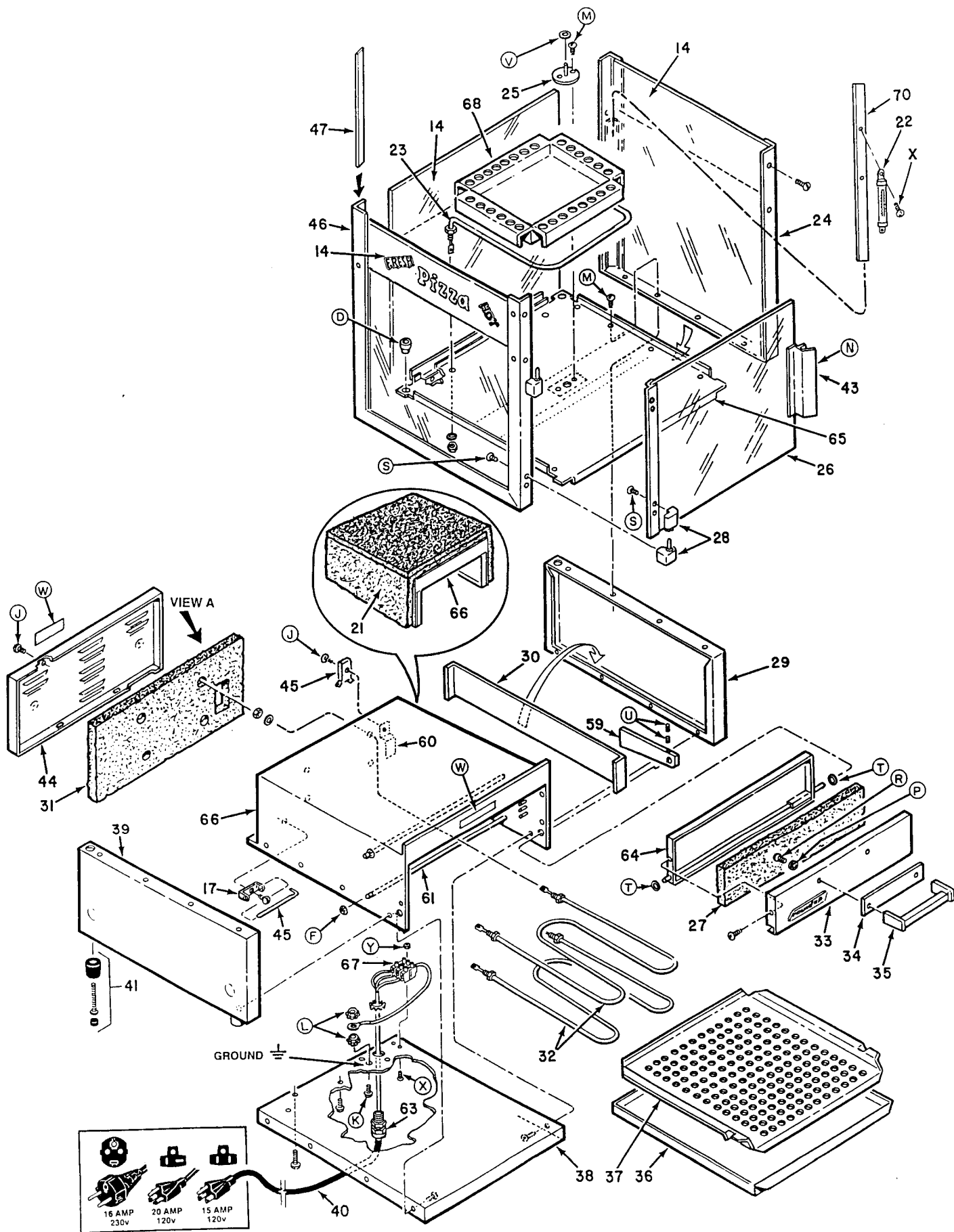


DETALLE DE LA CUBIERTA SUPERIOR Y AREA DE EXPOSICION



NOTA:
 Todos los tornillos sin marcar corresponden a la leyenda (I).

VISUALIZACION DEL DETALLE DEL HORNO Y AREA INFERIOR



NOTA: Todos los tornillos sin marcar corresponden a la leyenda (I).

LISTA DE PIEZAS

ITEM	PART NO.	DESCRIPTION	QTY
1	0020914	Top Panel	1
2	0502618	Motor Housing Cover	1
3	4060195	Terminal Block	1
4	0502588	Motor Bracket	1
5	4060131	Lampholder	4
6	0502587	Glass Clip Bracket	2
7	0900194	Roof Glass Panel	2
8	0020908	Motor Housing	1
9	0502617	Panel Cover	1
10	0300121	Shaft Coupling	1
11	0502610	Micro Switch Housing	1
12	4010158	Micro Switch	1
13	0020898	Ring Rack	1
14	090K106	Glass Panel with Label	3
15	0502619	Glass Retainer	1
16	0020912	Roof Weldment	1
17	0502595	Bulb Bracket	2
18	4060301	Lamp, Soft White (120 VAC)	4
	4060266	Lamp, Soft White (230 VAC)	4
19	0502598	Wire Race Bracket	1
20	400K150	Drive Motor Kit (120 VAC)	1
	400K151	Drive Motor Kit (230 VAC)	1
21	0400260	Insulation, Oven	2
22	4030275	Thermometer	1
23	4030269	Display Heater (120 VAC)	1
	4030273	Display Heater (230 VAC)	1
24	0020907	Frame Housing – RH	1
25	0020909	Floor Disc Weldment	1
26	0010655	Display Door Assembly	1
27	0400259	Insulation, Door	1
28	211K101	Hinge Kit	1
29	0020905	RH Side Panel	1
30	0502614	Insulation Retainer	1
31	0400261	Insulation, Rear	1
32	4030270	Oven Heater (120 VAC)	2
	4030274	Oven Heater (230 VAC)	2
33	0400302	Outer Oven Door	1
34	0502584	Handle Insulator	1
35	2100106	Handle	1
36	0502601	Crumb Tray	1
37	0502594	Pizza Cooking Tray	1
38	0502572	Base Pan	1
39	0020904	LH Side Panel	1
40	0700463	Power Cord Assembly (NEMA #5-15P)	1
	0700451	Power Cord Assembly (NEMA #5-20P)	1
	0700425	Power Cord Assembly (CEE7/7, 16 AMP)	1
41	210K230	Leg Kit (Set of 4)	1
42	0400262	Insulation, Motor	1
43	2110135	Magnetic Latch	1
44	0502602	Rear Access Panel	1
45	4030272	Oven Thermostat (355°F, 179°C)	1
46	0020906	Frame Housing–LH	1
47	0502609	Wire Cover Bracket	1
48	4010151	Rocker Switch (120 VAC)	3
	4010137	Rocker Switch (230 VAC)	3

ITEM	PART NO.	DESCRIPTION	QTY
49	4020185	Solid State Timer (120 VAC)	1
	4020186	Solid State Timer (230 VAC)	1
50	4020187	Buzzer (120 VAC)	1
	4020178	Buzzer (230 VAC)	1
51	405K104	Potentiometer Kit (Includes Item 52)	1
52	2100123	Knob	1
53	403K118	Thermostat Kit (165°F, 74°C)	1
54	2130152	Peel, Medium Blade (Optional)	-
55	2130151	Pizza Pan (Optional)	-
56	2130150	Pizza Cutter (Optional)	-
57	090K107	Glass Panel with Label	1
58	1000861	Control Label	1
59	0300120	Counterbalance	1
60	0502597	Thermostat Bracket	1
61	0800275	Heater Support Rod	2
62	4060303	Bus Bar Contact–3 Pole	2
63	040K251	Strain Relief Kit	1
64	0020903	Oven Door Weldment	1
65	0020902	Floor Weldment	1
66	0020899	Oven Housing Weldment	1
67	4060304	Terminal Block	1
68	0502825	Tray, Multipurpose	1
69	0700431	Wire Set, Top (not shown)	1
	0700433	Wire Set, Bottom (not shown)	1

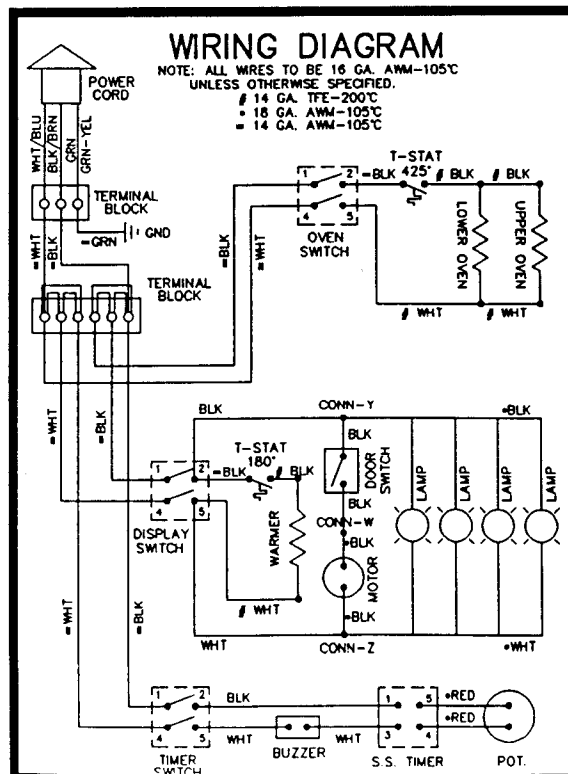
THE FOLLOWING ITEMS ARE AVAILABLE
ONLY IN PACKAGES OF TEN (10) EACH

ITEM	PART NO.	DESCRIPTION	QTY
A	040P102	Bushing, Shorty, 3/8"	1
B	040P119	Bushing, Shorty, 5/8"	1
C	040P182	Grommet, 3/8"	1
D	040P265	Bushing, Open/Closed, 3/8"	1
E	300P104	Clip, Tubular	1
F	300P118	Push-On Fastener	1
G	306P113	Screw, #6-32 x 5/8"	1
H	308P102	Washer, Internal Tooth, #8	1
I	308P103	Screw, #8-32 x 1/4"	5
J	308P108	Screw, #8-32 x 3/4"	1
K	308P124	Screw, 1 way, #8-32 x 1/2"	1
L	308P143	Hex Nut, "KEPS", #8-32	1
M	308P144	Screw, #8-32 x 1/4", w/#6 head	1
N	302P109	Rivet, Blind, 1/8" SS	1
O	308P164	Screw, #8-32 x 1"	1
P	310P102	Lockwasher, #10	1
Q	310P110	Screw, #10-32 x 1/2"	1
R	310P123	Screw, #10-24 x 1/2"	1
S	310P162	Screw, #10-24 x 3/8"	1
T	325P144	Flat Washer, 1/4"	1
U	325P159	Set Screw, 1/4-20 x 1/4"	1
V	325P160	Flat Washer, Special	1
W	100P864	"CAUTION HOT" Label	1
X	306P123	Screw, #6-32 x 7/8"	1
Y	306P130	Hex Nut, "KEPS", #6-32	1

GUIA DE SOLUCION DE PROBLEMAS DE LA ESTACION PARA PIZZA

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCION
Una o más de las bombillas del área de exhibición no funcionan.	Las bombillas están defectuosas o quemadas.	Reemplace las bombillas (Vea la sección Mantenimiento - Recambio de la bombilla.)
El bastidor de aro no gira.	No hay energía o el interruptor de Exhibición no está ENCENDIDO.	Verifique el disyuntor de circuito del local y verifique que el cable de energía esté enchufado. Mueva el interruptor de exhibición a ENCENDIDO.
	La puerta de exhibición está abierta o el microinterruptor está defectuoso.	Cierre la puerta del área de exhibición o llame a una agencia de servicio autorizado para reparaciones.
	Tornillo prisionero suelto en el acople del eje.	Apriete el tornillo prisionero.
	Interferencia en la hoja del ventilador del motor de transmisión.	Inspeccione la hoja del ventilador del motor de transmisión y elimine toda interferencia.
	El motor de transmisión está defectuoso.	Reemplace el motor de transmisión (Vea la sección Mantenimiento - Reemplazo del motor de transmisión.)
	Bastidor de aro doblado o dañado.	Corrija o reemplace el bastidor de aro.
Temperatura del horno demasiado alta, demasiado baja o irregular.	El termostato del horno necesita ajuste o está defectuoso.	Llame a una agencia de servicio autorizado.
Temperatura del área de exhibición demasiado alta, demasiado baja o irregular.	El termostato del área de exhibición necesita ajuste o está defectuoso.	Ajuste el termostato del área de exhibición (Vea la sección Mantenimiento - Ajuste del termostato del área de exhibición) o llame a una agencia de servicio autorizado.

DIAGRAMA DE CABLEADO



GARANTÍA LIMITADA

El equipo fabricado por Roundup Food Equipment Division de A. J. Antunes & Co. ha sido construido con los mejores materiales disponibles y fabricado de acuerdo a elevadas normas de calidad. Estas unidades están garantizadas como exentas de defectos mecánicos y eléctricos por un período de un año a partir de la fecha de compra bajo uso y servicio normales y cuando se instale de acuerdo a las recomendaciones del fabricante. Para asegurar el funcionamiento continuo correcto de las unidades, siga el procedimiento de mantenimiento indicado en el manual del equipo.

1. Esta garantía no cubre el costo de instalación, defectos causados por almacenamiento o manipulación indebidos antes de colocar el equipo. Esta garantía no incluye cargos por sobretiempos ni trabajo realizado por agencias o personal de servicio no autorizado. Esta garantía no cubre el mantenimiento normal, la calibración ni los ajustes regulares según lo especificado en las instrucciones de operación, o los manuales (vea el manual de operación del producto específico); y/o la mano de obra relacionada con el traslado de objeto adyacentes para lograr el acceso al equipo. Esta garantía no cubre artículos consumibles tales como esquinas de parrilla, empaquetaduras, anillos O y focos. Esta garantía no cubre cargos de viaje, kilometraje ni otros gastos para que el personal de servicio llegue al sitio de instalación del equipo (a menos que así se indique en el manual del equipo).
2. Roundup se reserva el derecho de realizar cambios en el diseño o añadir mejoras a cualquier producto. El derecho siempre queda reservado para modificar equipos debido a factores fuera de nuestro control y por reglamentaciones gubernamentales. Los cargos por actualizar equipos no constituyen un cargo bajo garantía.
3. Si se daña el envío en tránsito, el comprador debe presentar reclamos directamente a la empresa de transportes. Debe realizarse una inspección detallada del envío tan pronto llegue y debe anotarse todo daño visible en el recibo de la empresa de transportes. Deben informarse los daños a dicha empresa. Este daño no está cubierto bajo esta garantía.
4. Los cargos de garantía no incluyen gastos de flete o impuestos extranjeros, de consumo, municipales u otros de venta o uso. Todo flete o impuesto de este tipo será de responsabilidad del comprador.
5. ESTA GARANTIA ES EXCLUSIVA Y REEMPLAZA TODA OTRA GARANTIA, EXPRESA O IMPLICITA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO, CADA UNA DE LAS CUALES QUEDA AQUI EXPRESAMENTE DESMENTIDA. LAS COMPENSACIONES DESCRITAS ANTERIORMENTE SON EXCLUSIVAS Y EN NINGUN CASO SERA ROUNDUP RESPONSABLE DE DAÑOS ESPECIALES CONSECUENTES O FORTUITOS POR EL INCUMPLIMIENTO O RETRASO EN EL DESEMPEÑO DE ESTA GARANTIA.