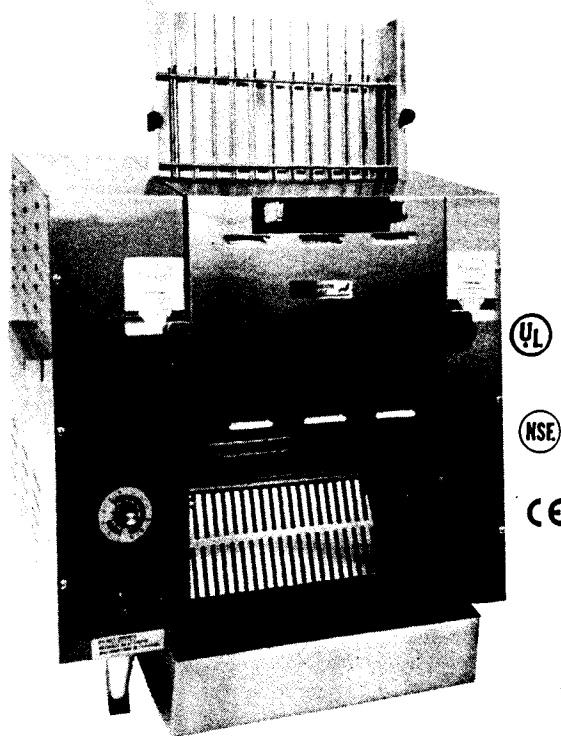


roundup
FOOD EQUIPMENT DIVISION

MANUAL DEL PROPIETARIO



ASADORA VERTICAL DE HAMBURGUESAS Modelo VHB-B



A.J. ANTUNES & CO.

1045 W. NATIONAL AVENUE • ADDISON, ILLINOIS 60101
Telephone (630) 543-8650 • FAX (630) 543-0359
1-800-253-2991

P/N 1010571SPA REV B 6/02

¡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 sobretiempo 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

Lo siguiente es una descripción general de la operación de la asadora vertical de hamburguesas.

La asadora vertical de hamburguesas de Roundup (VHB-B) está diseñada para cocinar hamburguesas congeladas a una consistencia uniforme, con el menor esfuerzo, en aproximadamente 4 1/2 minutos.

Después de los ajustes iniciales para el grosor de la hamburguesa y la velocidad de la correa transportadora, el operador simplemente pone las hamburguesas congeladas en el canal de hamburguesas de la parte superior de la unidad y retira las ya cocinadas desde la bandeja deslizable de la parte inferior. No se necesitan más ajustes y el operador queda libre para realizar otras labores. Las hamburguesas cocinadas se pueden mantener tibias en la bandeja deslizable hasta por 10 minutos.

El VHB-B cocina aproximadamente 240 hamburguesas congeladas de 56,7 gramos y 102 mm por hora, aproximadamente 180 hamburguesas de 113,4 gramos y 102 mm por hora, aproximadamente 120 hamburguesas de 113,4 gramos y 127 mm por hora. La capacidad puede diferir debido al grosor y contenido de grasa de las hamburguesas usadas.

El VHB-B está diseñado para ser fácil de usar. Sin embargo el desgaste normal puede necesitar que se cambien ciertas piezas después del uso prolongado. Si se presenta la necesidad de piezas, servicios o reparaciones, use **UNICAMENTE** piezas Roundup (disponibles a través de nuestras agencias de servicio autorizado).



PRECAUCION

La instalación debe cumplir todos los códigos eléctricos, de ventilación y de seguridad locales y nacionales.

ESPECIFICACIONES

VHB-B

DIMENSIONES: Ancho 584 mm, profundidad 381 mm, altura 724 mm

ELECTRICAS: 3200 vatios, 220-240 VCA~, 50/60 Hz. Cable de energía con conexión a tierra con enchufe NEMA #L6-20P (Estándar)

3200 vatios, 220-240 VCA~, 50/60 Hz, Cable de energía con conexión a tierra (HO7RNF3G1.50) proporcionado con enchufe CEE 7/7 (exportación)

CAPACIDAD: Aproximadamente 240 hamburguesas de 56,7 gramos y 102 mm por hora,

Aproximadamente 180 hamburguesas de 113,4 gramos y 102 mm por hora,

Aproximadamente 120 hamburguesas de 113,4 gramos y 127 mm por hora.

La capacidad puede diferir debido al grosor y contenido de grasa de las hamburguesas usadas.

PESO DE ENVIO: 41 kilos

PREPARACION DE LA UBICACION

Se deben considerar varios aspectos antes de instalar su asadora vertical para hamburguesas de Roundup:

- 1) **Espacio de mostrador adecuado -**
Coloque esta unidad ensamblada sobre un mostrador de al menos 76,2 cm de profundidad para prevenir que el equipo sobresalga.

NOTA: Si el equipo sobresale del borde de un mostrador puede golpearse accidentalmente y causar lesiones graves.



PELIGRO

¡No deje que esta unidad sobresalga del borde del mostrador!

También deje más de 50 cm de espacio en ambos lados para una circulación de aire adecuada. El VHB-B tiene aproximadamente 58,4 cm de ancho, por lo que se recomienda un mostrador de 77,2 cm.

- 2) **Altura adecuada -**

El VHB-B, completamente ensamblado, tiene 58,4 cm de altura. Sume esta cantidad a la altura de su mostrador y asegúrese de que la altura combinada sea alcanzable por el operador.

- 3) **Suministro de energía adecuado -**

El VHB-B requiere una fuente de energía de 20 amp, 220-240 voltios. Asegúrese de que haya un tomacorriente apropiado disponible al momento de la instalación.



ADVERTENCIA PELIGRO DE DESCARGA ELECTRICA

- Este aparato requiere de conexión eléctrica a tierra.
- No modifique el enchufe del cable de suministro eléctrico. Si no se ajusta al tomacorriente, haga que un electricista calificado instale uno apropiado.
- No tenga instalado un fusible en el circuito neutral o de conexión a tierra. Un fusible en el circuito neutral o de conexión a tierra puede dar como resultado una descarga eléctrica.
- No use un cable de extensión con este aparato.
- Verifique con un electricista calificado si tiene dudas acerca de la conexión a tierra es la apropiada.

El no seguir estas instrucciones puede dar como resultado lesiones serias o muerte.

NOTA: El costo de instalación del VHB-B es un gasto separado y NO se incluye en el precio de venta de la unidad.

- 4) **Resistencia del mostrador -**

El VHB-B, completamente ensamblado, pesa casi 41 kilos. Asegúrese de que el lugar seleccionado pueda resistir este peso, además del peso de cualquier otro equipo que pueda colocarse sobre el mostrador.

SECUENCIA DE OPERACION

(Proporcionada para guiar al usuario a través del funcionamiento normal de esta unidad)

Cuando el interruptor de energía (artículo 48) esté en "ON" (ENCENDIDO), la energía fluye al relé de estado sólido (artículo 75), luego al termostato de la parrilla (artículo 63) y calentadores de puerta (artículo 30). Cuando la temperatura de la parrilla alcanza los 190,5°C, se apaga el termostato de la parrilla. Cuando la termocupia (artículo 82) alcanza los 210°C, la parte de control de temperatura de la placa de temperatura y reguladora de vatios (artículo 73) apaga el relé de estado sólido, que a su vez apaga los calentadores de puerta.

Cuando el VHB-B está inactivo, los calentadores de puerta realizan ciclos de encendido a apagado, según sea necesario, para mantener las temperaturas de cocción.

INSTRUCCIONES DE OPERACION

Esta unidad debe ensamblarse y ajustarse de acuerdo a las instrucciones, antes de la operación.

La asadora vertical de hamburguesas de Roundup está diseñada para cocinar hamburguesas congeladas. La presión de la correa transportadora puede causar que se rompan las hamburguesas no congeladas.

- 1) Ajuste la correa transportadora para el grosor de hamburguesa correcto girando ambas perillas de ajuste hacia adentro o afuera hasta que el ajuste correcto aparezca indicado en ambas perillas (Vea la Fig. 1). Este ajuste se encuentra en la parte delantera de la asadora.
- 2) Encienda la unidad y deje pasar 15 a 20 minutos para el precalentamiento.
- 3) Fije el control de velocidad de la correa transportadora de acuerdo a sus necesidades. Los puntos de inicio sugeridos son: 9 para 4 hamburguesas por libra (454 g), 7 para 6 hamburguesas por libra (454 g), 5 para 10 hamburguesas por libra (454 g). Gire el control al número más alto para mayor cocción y a un número menor para menor cocción. (Vea la Fig. 2). Una vez que el control de velocidad de la correa transportadora está ajustado, la asadora vertical para hamburguesas de Roundup entregará productos cocinados uniformemente toda las veces.
- 4) Deje caer las hamburguesas congeladas en el canal de la carne. Si la correa transportadora está ajustada correctamente, la primera hamburguesa se detendrá asomándose aproximadamente un cuarto de la hamburguesa por la parte superior de la puerta delantera (Vea la Figura 3).
- 5) Coloque las hamburguesas congeladas en el canal de la carne. Apriete o suelte las perillas de ajuste de manera que las hamburguesas se muevan libremente y se apilen una sobre otra, borde con borde (Vea la Figura 4).
NO DEJE QUE LAS HAMBURGUESAS QUEDEN SUPERPUESTAS
- 6) Espere que salga la primera hamburguesa en 2 1/2 a 3 1/2 minutos, dependiendo del ajuste de control de velocidad de la correa transportadora. Una vez cocidas, las hamburguesas caerán en una bandeja deslizante quedando listas para servir.

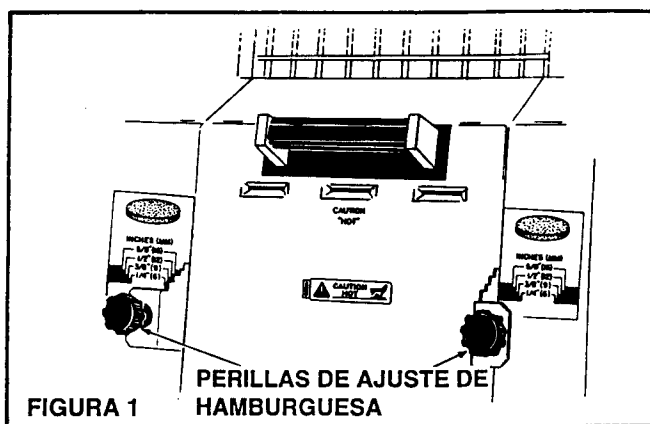


FIGURA 1

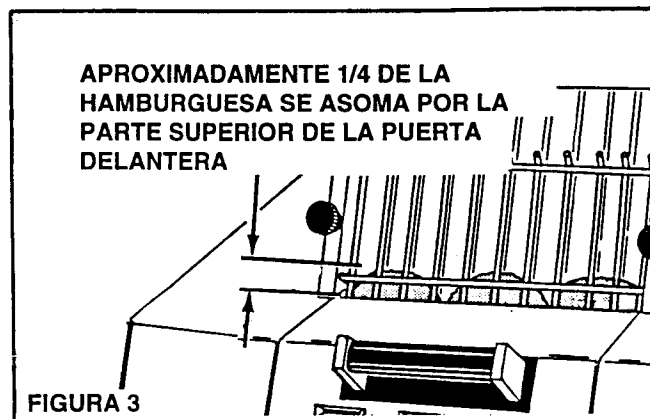
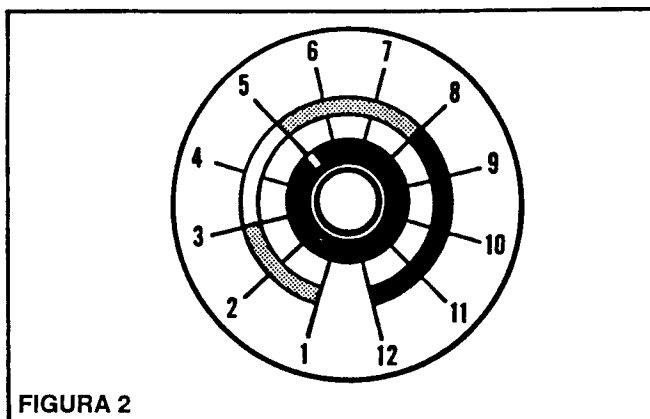


FIGURA 3

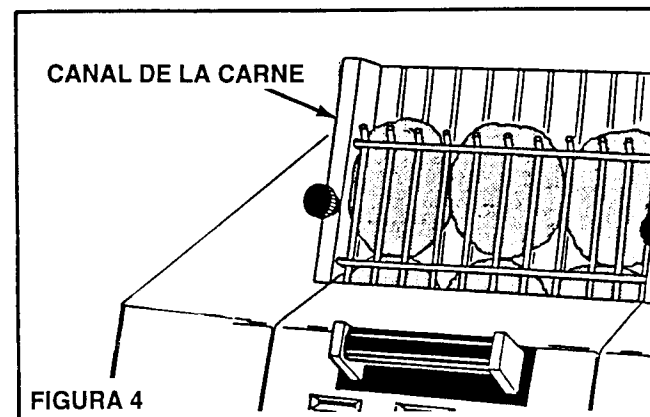


FIGURA 4

LIMPIEZA DIARIA

- 1) Retire la barra separadora (artículo 35), empujándola hacia arriba y fuera de los soportes de cada lado, para bajarla y fijar la barra separadora en la bandeja de goteo (artículo 27) (Vea la Figura 5).
- 2) Baje la puerta delantera y retire la correa transportadora (Artículo 33).
 - A) Destornille los ajustes de hamburguesas para llegar al ajuste de 15 mm.
 - B) Ubique el eslabón maestro (Vea la Figura

NOTA: El eslabón maestro tiene una forma con "muecas" (Vea el inserto en la Figura 16). Este eslabón maestro permite el desenganche simple de la correa transportadora sin usar herramientas.

Apriete juntos el eslabón maestro y el eslabón sobre él, luego mueva el eslabón maestro para liberarlo.

- C) Observe que la correa transportadora está instalada con los "aros" hacia adentro y el extremo del "aro" apuntando hacia abajo (Vea la Figura 16). La correa transportadora DEBE instalarse debidamente antes de operar el VHB-B.



PRECAUCION

Si no se instala la correa transportadora debidamente pueden producirse atascos u otros desperfectos.

- 3) Retire el canal de la carne (artículo 1), la cubierta de la parrilla (artículo 2), la bandeja de goteo (artículo 27), el deslizador (artículo 29) y la barra separadora (artículo 35) de la máquina. Tome estos artículos y sumérgalos en agua para limpiarlos.

NOTA: La cubierta de la parrilla está hecha de material no adherente y debe limpiarse cuidadosamente para lograr un servicio prolongado. Los depósitos difíciles de eliminar se pueden retirar de la siguiente manera: a.) sumergiendo en agua caliente con jabón, luego b.) colocando la parrilla sobre una superficie plana y c.) raspando ligeramente con una escobilla de nilón o una esponja de limpieza de nilón.

NOTA: Cada cubierta de parrilla puede usarse en cuatro (4) secciones separadas.

Cuando se observa desgastada una parte de la cubierta de la parrilla, gire la cubierta de la parrilla para usar la segunda sección de la cubierta de la parrilla. La tercera y cuarta sección pueden usarse girando la cubierta de la parrilla de un extremo al otro, (mueva la sección superior a la inferior). Observe que ambos extremos de la cubierta de la parrilla tienen agujeros para montaje en los pasadores de retención (Vea la Figura 7).

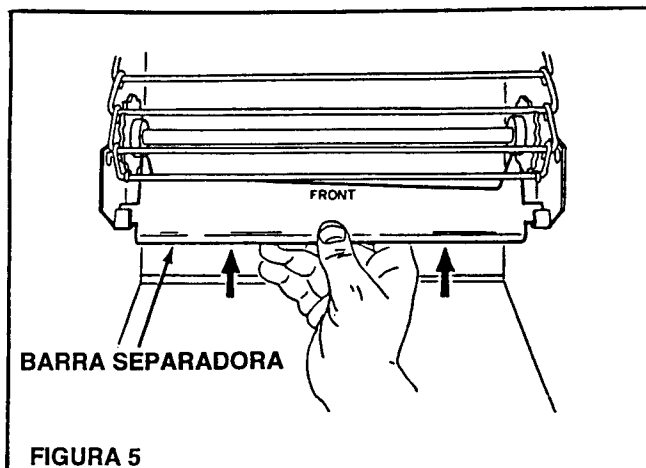


FIGURA 5

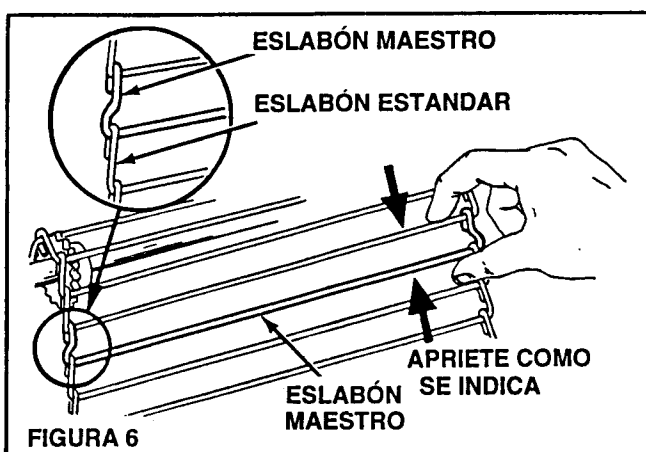


FIGURA 6

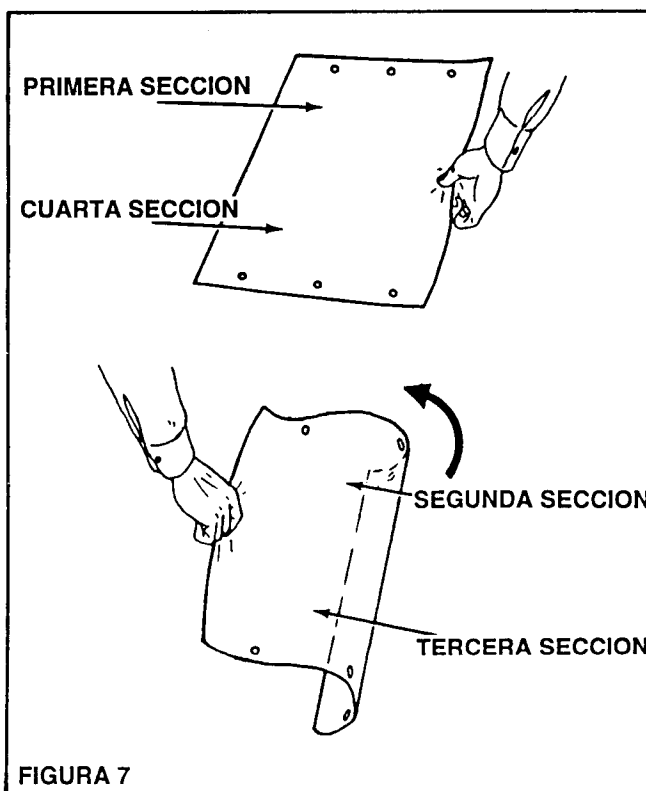



FIGURA 7


- 4) Limpie el canal de la carne, el deslizador, la bandeja de goteo y la barra separadora en la máquina lavadora de vajilla o en agua caliente con detergente. Si se usa agua caliente con detergente, deje que se empapen las piezas para una limpieza más fácil. Enjuague en agua corriente y ponga a secar al aire.
- 5) Limpie todas las superficies del gabinete usando un paño jabonoso. Preste especial atención a las superficies superiores y a las áreas difíciles de alcanzar. Limpie nuevamente con un paño húmedo y deje secar al aire.
- 6) Deje secar todas las piezas e invierta los procedimientos anteriores para reensamblar (Vea las Figuras 8 y 9).
- 7) Empuje la barra separadora horizontalmente entre el ensamblaje de la correa transportadora y los soportes del separador hasta que la barra tome contacto con la superficie de la parrilla (Vea el paso 1).



PRECAUCION

Los extremos aguzados de la barra separadora **DEBEN** estar afuera y bajo la correa transportadora.

- 8) Empuje la barra separadora hacia arriba entre el ensamblaje de la correa transportadora y la superficie de la parrilla (Vea el paso 2).
- 9) Tire la barra separadora hacia abajo hasta que las lengüetas del extremo queden firmemente en los soportes del separador (Vea el paso 3).
- 10) Observe que la correa transportadora está instalada con los “aros” hacia adentro y el extremo del “aro” apuntando hacia abajo (Vea la Figura 9). La correa transportadora **DEBE** estar instalada correctamente antes de operar el VHB-B.



PRECAUCION

El no instalar la correa transportadora correctamente puede causar atascos u otros desperfectos.

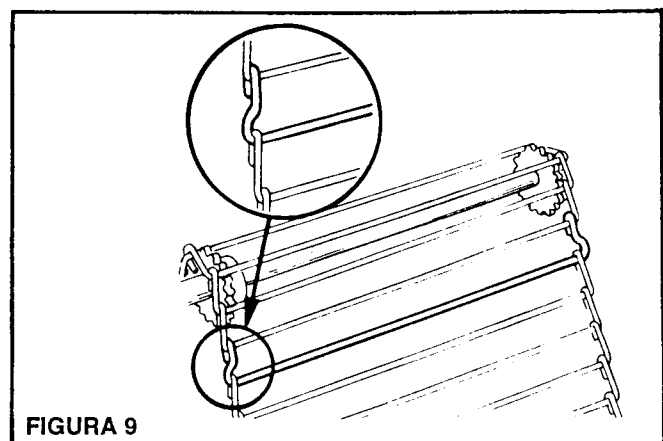
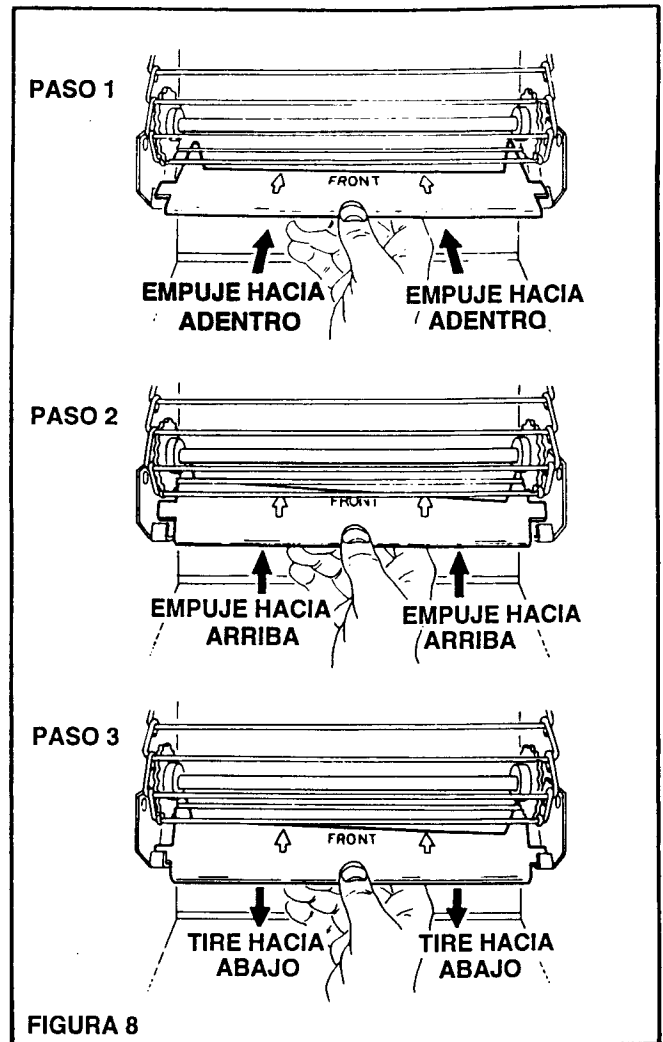
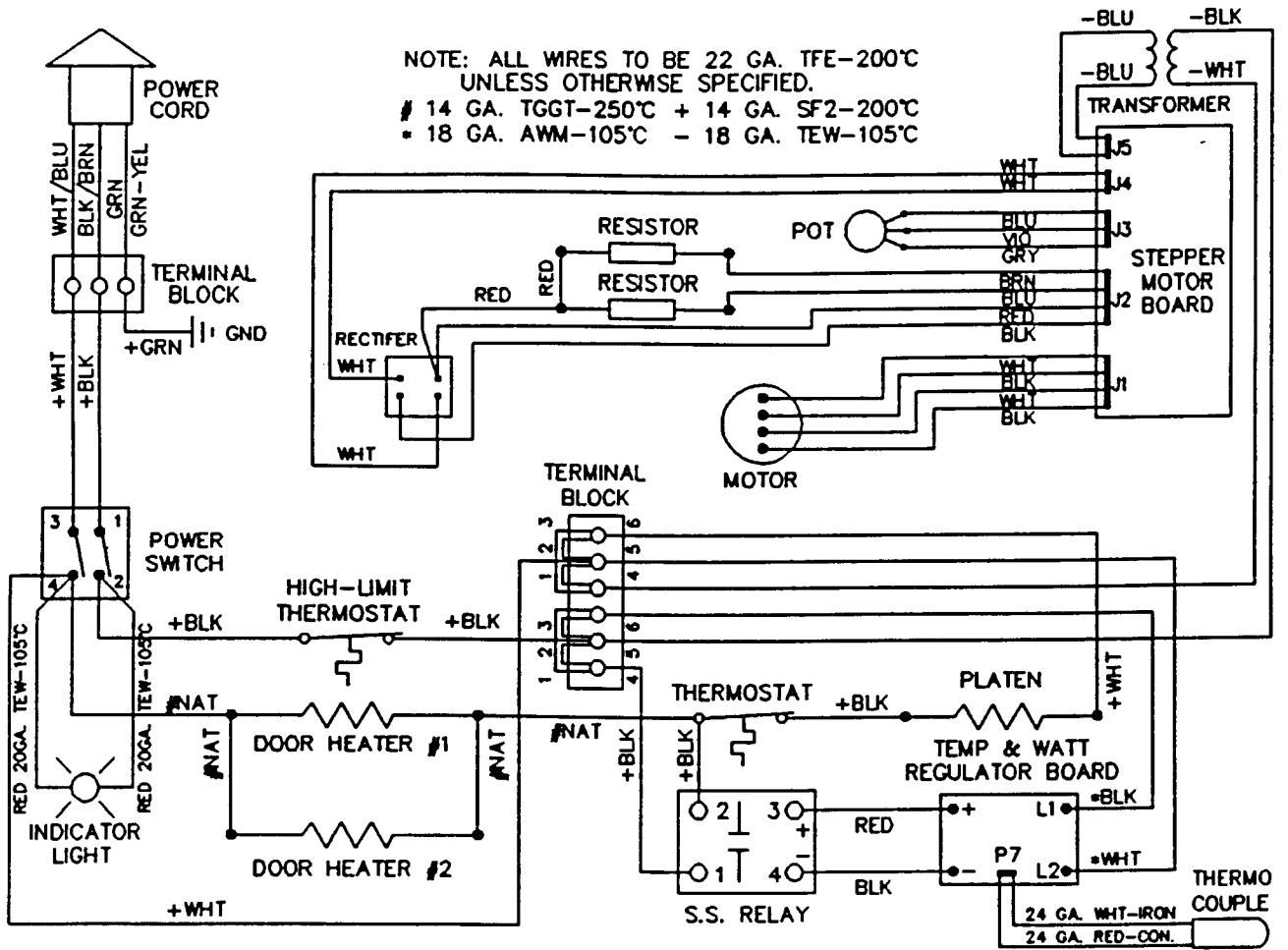
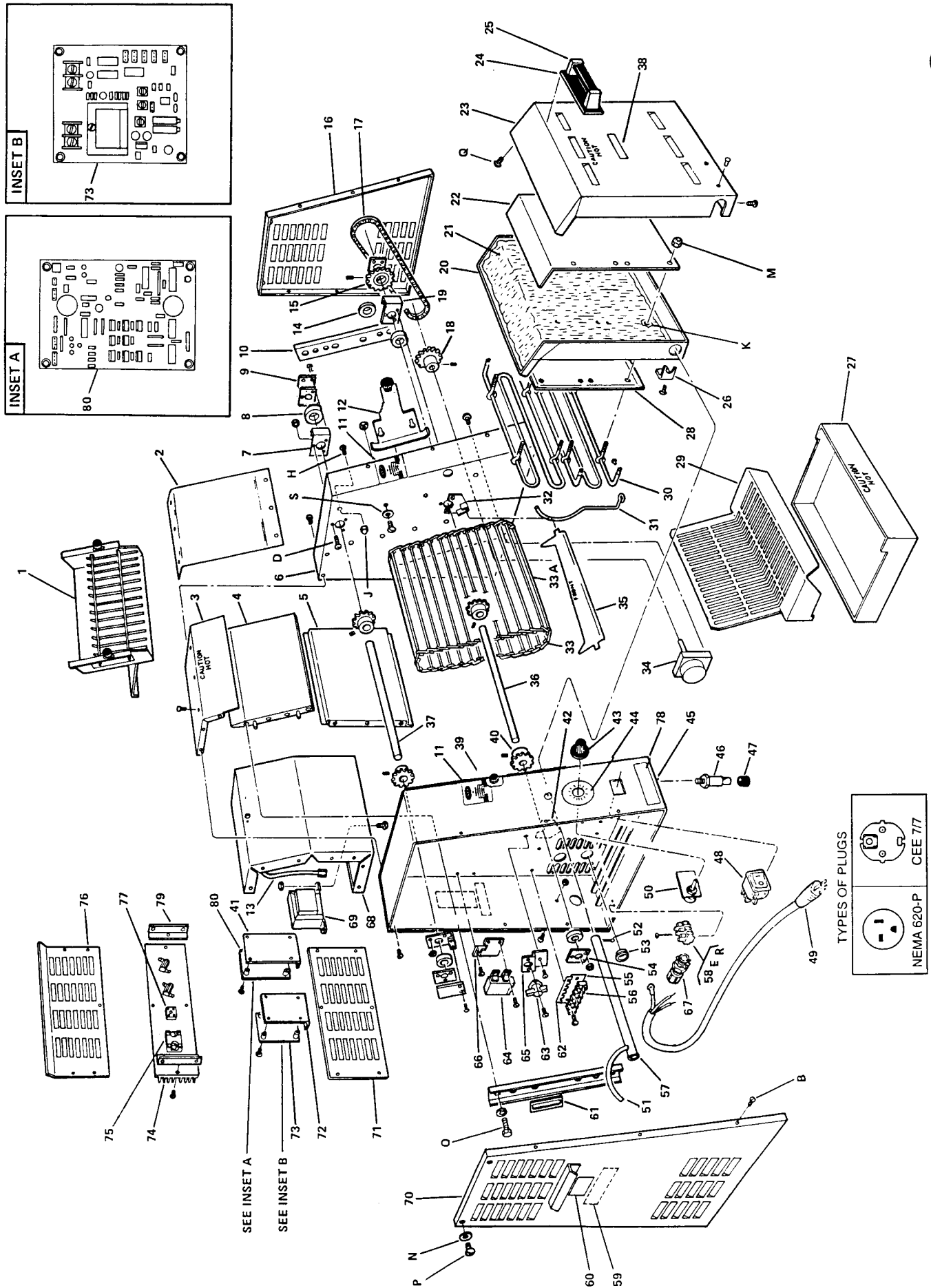


DIAGRAMA DE CABLEADO



VISTA DETALLADA



LISTA DE PIEZAS DEL VHB-B

ITEM	PART NO	DESCRIPTION	QTY
1	0010305	MEAT CHUTE ASSEMBLY	1
2	040P155	GRILL COVER (PKG. OF 10)	1
3	0500995	CAP	1
4	0100164	GRILL CASTING	1
5	0500993	BASE PANEL	1
6	0020368	HOUSING WELDMENT-RIGHT	1
7	0500730	BEARING & THRUST RET.	2
8	2150150	BEARING, BRONZE W/GRV.	4
9	0500731	THRUST PLATE	3
10	0500735	CASTING CHANNEL	1
11	1000926	PATTY ADJUSTMENT LABEL	1
12	0020340	SLIDE RAIL ASSY.-RIGHT	1
13	4050141	THERMOCOUPLE ASSY.	1
14	212P107	SPACER (PACKAGE OF 10)	1
15	2150143	SPROCKET	1
16	0020371	SIDE PANEL ASSY.-RH	1
17	2150142	DRIVE CHAIN	1
18	2150129	SPROCKET	1
19	0501041	BEARING RETAINER	1
20	0020369	REFLECTOR SUB-ASSY.	1
21	0400160	FRONT COVER INSULATOR	1
22	0501040	INSULATOR SHIELD	1
23	0500738	PANEL, FRONT	1
24	0400158	INSULATOR, HANDLE	1
25	2100106	HANDLE, GRIP-6"	1
26	0500796	TAB	2
27	0501033	TRAY, DRIP	1
28	0501032	DOOR REFLECTOR	1
29	0500744	CHUTE	1
30	4030191	HEATER, DOOR	2
31	0800169	CHAIN TENSIONER	2
32	0501239	STRIPPER BRACKET-RH	1
33	0010225	CONVEYOR BELT ASSY. (INCL. 33A)	1
33A	0800186	CONVEYOR MASTER LINK	4
34	4000120	MOTOR, STEPPER	1
35	0501237	STRIPPER	1
36	0020432	DRIVE SHAFT ASSY.	1
37	0020433	IDLER SHAFT ASSY.	1
38	1000864	LABEL-CAUTION HOT	1
39	0020339	SLIDE RAIL ASSY.-LEFT	1
40	2150108	SPROCKET	1
41	0501038	MOTOR BOARD MTG. BRKT.	1
42	0501238	STRIPPER BRACKET-LH	1
43	2100123	KNOB	1
44	1000509	LABEL-CONTROL	1
45	0020367	HOUSING WELDMENT-LEFT	1
46	0020434	LEG AND STUD SUB-ASSY.	4
47	210K108	RUBBER FOOT TIP KIT (SET OF FOUR)	1
48	4010137	SWITCH, ON/OFF	1
49	0700452	POWER CORD-STANDARD (6-20P)	1
	0700453	POWER CORD-EXPORT (CEE 7/7)	1
50	405K103	POT. AND HARNESS KIT	1
51	2010112	TUBE-6"	1
52	303P103	COTTER PIN (PKG. OF 10)	1

ITEM	PART NO	DESCRIPTION	QTY
53	040P147	BUSHING, SHORTY (PKG. OF 10)	1
54	0500464	BEARING RETAINER	3
55	0400177	TERM. BLOCK INSULATOR	1
56	4060195	TERMINAL BLOCK	1
57	2000122	HINGE TUBE	1
58	040P111	BUSHING, SHORTY	1
59	1000937	LABEL-WIRING DIAGRAM	1
60	1000900	LABEL-SERVICE	1
61	0500578	RETAINER-BULB THERM.	1
62	0501327	SCRAPER (NOT SHOWN)	1
63	4030189	THERMOSTAT 300°F (148.8°C)	1
64	403K157	THERMOSTAT 375°F (190.5°C)	1
65	0500694	BRACKET-HIGH LIMIT	1
66	215K101	HEX WRENCH KIT (NOT SHOWN)	1
67	0400258	STRAIN RELIEF KIT	1
68	0500992	WALL, REAR	1
69	4010126	TRANSFORMER, STEP DOWN	1
70	0020370	SIDE PANEL ASSY-LH	1
71	0500991	LOWER REAR PANEL	1
72	0501039	WATT REG. BOARD MTG. BRKT.	1
73	4020142	TEMPERATURE AND WATT REGULATOR BOARD	1
74	4050142	HEAT SINK	1
75	405K125	RELAY, SOLID STATE	1
76	0500989	UPPER REAR COVER	1
77	4050145	BRIDGE RECTIFIER	1
78	1000359	LABEL-DRIP TRAY	1
79	0500990	MTG. BRKT.-HEAT SINK	1
80	4020139	STEPPER MOTOR BOARD	1

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

ITEM	PART NO.	DESCRIPTION	QTY
A	306P104	SCREW	1
B	308P103	SCREW	6
C	308P104	SCREW	2
D	308P107	SCREW	2
E	N/A		
F	308P139	SCREW	1
G	308P143	NUT, "KEPS"	2
H	310P104	SCREW	1
I	310P108	SCREW	1
J	310P134	ACORN NUT	1
K	310P141	NUT	2
L	310P142	EYE BOLT	1
M	310P144	ACORN NUT	1
N	325P104	FLAT WASHER	1
O	325P109	BOLT	1
P	325P132	SCREW	1
Q	310P123	SCREW	1
R	303P105	COTTER PIN	1
S	325P132	SPACER	1

GUIA DE SOLUCION DE PROBLEMAS

NOTA: El servicio debe ser realizado por personal de servicio capacitado.



ADVERTENCIA

La inspección, prueba y reparación del equipo eléctrico deben ser realizados por personal de servicio capacitado. La unidad debe estar desenchufada cuando se le dé servicio, excepto cuando se necesiten pruebas eléctricas.



PELIGRO

Sea sumamente precavido cuando pruebe los circuitos eléctricos. Los circuitos energizados estarán expuestos.



PELIGRO

Quando la prueba se deba realizar "con la energía CORTADA" VERIFIQUE QUE LOS INTERRUPTORES DE ENERGIA ESTEN CORTADOS Y LA UNIDAD ESTE DESECHUFADA.

PARA USAR ESTA GUIA -

- 1) Ubique el problema en la columna de la izquierda.
- 2) Lea lo que aparece en la columna de la derecha y siga las instrucciones.

NOTA: Los números que aparecen se refieren a la función de las piezas y lista de prueba.

VHB-B

PROBLEMA	SIGA EL PROCEDIMIENTO DE PRUEBA
No hay calor - No hay movimiento de la correa transportadora Luz del indicador apagada	① ② Cable eléctrico o enchufe del cable eléctrico dañado.
No hay calor - No hay movimiento de la correa transportadora Luz del indicador encendida	②
Sobrecocido o poco cocido en el lado de la parrilla.	⑨ ⑩ ⑫ ⑬
Producto sobrecocido o poco cocido en el lado de la puerta.	⑨ ⑪ ⑭
Producto sobrecocido o poco cocido en ambos lados - calor excesivo - El producto de cuece muy rápido	⑤ ⑨ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭
La velocidad de la correa transportadora no se cambia	④ ⑤ ⑧
La correa transportadora no se mueve	③ ④ ⑤ ⑧
La correa transportadora se mueve en la dirección equivocada	Invierta el conector J1 en ④
El motor funciona a una velocidad solamente (12 debería ser la más baja - 1 debería ser la más rápida)	Invierta el conector J3 en 4 ⑤

FUNCION Y PRUEBA DE LAS PIEZAS

NOTA: Todos los números se refieren a las piezas en esta lista - Los números de artículo se refieren a la lista de piezas para la unidad.

- ① INTERRUPTOR DE ENERGIA - Control manual para encender o apagar la energía de la unidad.
- ② TERMOSTATO DE LIMITE ALTO - Dispositivo de seguridad ajustable, corta la energía del VHB-B cuando está sobrecalentado.

FUNCION Y PRUEBA DE LAS PIEZAS (Continuación)

NOTA: Si se debe reajustar el termostato de límite alto, determine la causa de la condición de sobrecalentamiento antes de reajustarlo. Para conectar la energía nuevamente, coloque el interruptor de energía en la posición apagada, retire el panel de la cubierta izquierda, (artículo 29), luego presione el botón de reajuste en el termostato de límite alto e instale el panel de la cubierta izquierda.

Prueba - Con la energía APAGADA, retire el alambre de uno o ambos lados, verifique la continuidad. Si el termostato de límite alto ha sido ajustado pero no muestra continuidad, cámbielo.

- ③ TRANSFORMADOR - Proporciona 12 - 14 VCA a la placa de control de velocidad del motor.

Prueba - Con la energía ENCENDIDA, verifique entrada en los electrodos primarios (negro y blanco) - debería ser voltaje de línea. Verifique la salida en los electrodos secundarios (azul). Debería ser 12 - 14 VCA. Si la entrada es correcta pero la salida no lo es, reemplace.

- ④ PLACA DE CONTROL DE VELOCIDAD DEL MOTOR (MSC) - Controla la velocidad del motor regulando la frecuencia del voltaje CC aplicado al motor.

Prueba - Con la energía ENCENDIDA, mida la entrada de energía a la placa en los dos alambres azules (terminal J5) - Debería ser 12 - 14 VCA desde el transformador (11). Mida la salida al motor - Debería ser 12 - 14 VCC a través de cada par de alambres negro y blanco.

- ⑤ POTENCIOMETRO DE CONTROL DE VELOCIDAD DEL MOTOR - Control ajustable que regula la velocidad del motor.

Prueba - Con la energía APAGADA, retire el conector del terminal J3 de la placa MSC. Con VOM, pruebe para resistencia de 0-2K Ohmios entre los alambres violeta-gris y violeta azul.

- ⑥ RESISTORES - Alambrados en serie con las bobinas del motor para proporcionar protección de sobrecarga.

Prueba - Con la energía APAGADA, retire el conector del terminal J2 de la placa MSC. Verifique la resistencia del alambre rojo al café, luego del alambre rojo al azul - debería ser de 10 ohmios cada uno.

- ⑦ RECTIFICADOR - Convierte la corriente alterna a corriente directa.

Prueba - Con la energía ENCENDIDA, pruebe para 12 - 14 VCA en los dos alambres blancos. Luego verifique para 12 - 14 VCC en los alambres rojo (+) y negro (—).

- ⑧ MOTOR DE TRANSMISION - Da transmisión a la correa transportadora mediante reducción de engranajes. El motor es tipo paso a paso.

Prueba - Con la energía ENCENDIDA, verifique el voltaje al motor - debería ser 12 - 14 VCC. Con la energía APAGADA, verifique la resistencia de cada bobina del motor - Debería ser 1,6-2,1 Ohmios, medidos a través de cada par de alambres negro y blanco.

- ⑨ PLACA REGULADORA DE TEMPERATURA Y VATIOS (TWR) - Controla la temperatura de cocción general usando termocupla (#18) para leer la temperatura de la parrilla y ajustando los vatios para los calentadores realizando ciclos rápidos de encendido y apagado del relé de estado sólido (#19). Cuando la termocupla (#18) indique la temperatura correcta de la parrilla (210°C) la placa TWR apaga el relé de estado sólido, apagando así los calentadores. Cuando la temperatura de la parrilla disminuye bajo los 210°C, la placa TWR nuevamente enciende el relé de estado sólido y ajusta los vatios.

FUNCION Y PRUEBA DE LAS PIEZAS (Continuación)

Prueba - Con la energía ENCENDIDA, verifique la energía de entrada - debería ser voltaje de línea en L1 y L2. Verifique la energía de salida - debería ser 3-5 VCC en el terminal P8 cuando la temperatura de la parrilla esté bajo los 210°C. Si la entrada es correcta pero la salida no lo es, reemplace.

- ⑩ **TERMOCUPLA** - Detecta la temperatura de la parrilla y envía la lectura a la placa TWR (#17).

Prueba - Con la energía APAGADA, retire el conector P6 de termocupla de la placa TWR y pruebe la continuidad a través de los alambres de termocupla. Reemplace si la prueba muestra circuito abierto.

- ⑪ **RELE DE ESTADO SOLIDO** - Conmuta el encendido y apagado de la energía a los calentadores, de acuerdo a los comandos de la placa TWR (#17).

NOTA: Antes de probar esta parte, realice la prueba en #10, termostato de límite alto.

Prueba - Con la energía ENCENDIDA, verifique 3-5 VCC en los terminales 3 y 4 cuando la temperatura de la parrilla se halle bajo los 210°C. En las temperaturas de la parrilla sobre los 210°C, verifique el voltaje de línea en los terminales 1 y 2.

- ⑫ **CALENTADOR DE LA PARRILLA** - Proporciona una superficie caliente que cocina el producto por un lado.

Prueba - Con la energía APAGADA, retire el(los) alambre(s) de uno de los terminales del calentador de la parrilla, luego pruebe la resistencia a través de ambos terminales del calentador - debería ser 36-38 Ohmios.

- ⑬ **TERMOSTATO DE LA PARRILLA** - Conecta la energía al calentador de la parrilla cuando la temperatura de la parrilla está bajo los 191°C.

Prueba - Con la energía ENCENDIDA, verifique 200 VCA en los terminales del calentador de la parrilla cuando la temperatura de la parrilla está bajo los 191°C y 0 VCA cuando la temperatura de la parrilla está sobre los 191°C. Reemplace si el rendimiento no concuerda con las especificaciones.

- ⑭ **ELEMENTOS CALENTADORES DE LA PUERTA** - Proporcionan calor radiante para asar el producto.

Prueba - Con la energía APAGADA, retire el alambre blanco con la cinta negra del termostato de la parrilla (#21). Pruebe la resistencia de dicho alambre a la resistencia del conector del alambre blanco en la parte superior del interruptor de energía (#2). La resistencia correcta es de aproximadamente 20-25 Ohmios. Observe que esta prueba se realiza en dos (2) calentadores en paralelo. Los calentadores probados individualmente indicarán aproximadamente 40 Ohmios.

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 sobretiempo 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 COMERCIALIZACION 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.