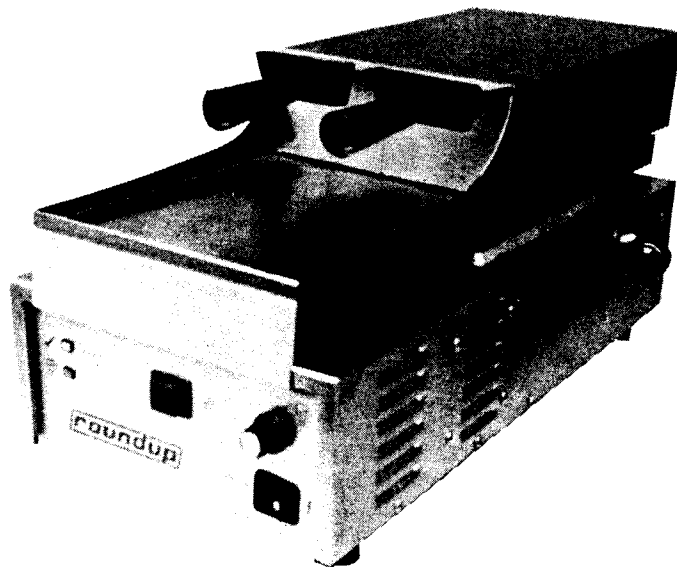


**roundup**  
DIVISION DE EQUIPOS PARA ALIMENTOS

# MANUAL DEL PROPIETARIO



## MAQUINA PARA COCER AL VAPOR

Modelo VS200A

Serie 9100210

P/N 1010649SPA 6/02



**A.J. ANTUNES & CO.**

1045 W. NATIONAL AVENUE • ADDISON, ILLINOIS 60101  
Teléfono (708) 543-8650 • Fax (708) 543-0359  
1-800-253-2991

A partir del 3 de agosto de 1996, nuestro código de área será 630

**¡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 DANADA, 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

La siguiente es una descripción general de la operación de la Máquina para cocer al vapor. Las funciones de las piezas individuales se describen en la sección Operación. El modelo VS-200ADB tiene dos cestas de 9,5 cm (3-3/4") ancho. El modelo VS-200ASB tiene una cesta de 19,3 cm (7-5/8") ancho. Todas las otras características de los modelos son idénticas.

Cuando el interruptor de energía en el panel frontal está ENCENDIDO (ON), se activa la placa de control. Esto se indica con la luz verde iluminada en el panel. Un termostato detecta la temperatura del generador.

Si la temperatura del generador está bajo el punto fijado, el termostato permite el paso de energía al generador. Cuando se llega al punto fijado de temperatura, el termostato corta el suministro de energía al generador. La energía al generador se regula constantemente para mantener el punto fijado de temperatura.

La perilla de control en el panel frontal regula el tiempo de cocción al vapor. Es variable continuamente desde la posición 1 a la 13. Girando esta perilla cambia la entrada a la placa de control. Por ejemplo: cuando la perilla de control se fija en la posición 3 y se presiona el interruptor de operación en el panel, la placa de control causa que el solenoide abra la válvula de agua una vez cada 10 segundos por 30 segundos. Cada una de las tres aperturas de la válvula de agua dura 1/2 segundo. Si la presión de agua está correctamente regulada (20 a 30 psi) se alimenta aproximadamente 25 cc (3/4 oz.) de agua al generador cada vez, creando tres chorros de vapor.

Durante el proceso de cocción al vapor la luz verde en el panel está apagada y la luz roja está encendida. La duración del ciclo de cocción al vapor se determina mediante el ajuste de la perilla de control. Al final del ciclo, la placa de control termina el mismo, apaga la luz roja y enciende la luz verde haciendo que suene una señal, indicándole al operador que ha terminado el ciclo de cocción al vapor.

Hay un termostato de límite alto reajutable en el circuito del generador. Si el generador se llegara a sobrecalentar por cualquier razón, el termostato de límite alto se abre y corta la energía al generador. Se debe establecer contacto con un Centro de servicio autorizado para restablecer el termostato y determinar la razón del sobrecalentamiento.

## ESPECIFICACIONES

**DIMENSIONES:** 305 mm (12") de ancho  
546 mm (21-1/2") de profundidad  
254 mm (10") de alto

**DATOS ELECTRICOS:** 208 Vca, 2950 Vatios, 13,7 amperios  
220 Vca, 3200 Vatios, 14,5 amperios  
230 Vca, 3490 Vatios, 15,2 amperios  
240 Vca, 3800 Vatios, 15,8 amperios  
50/60 Hz, monofásico.  
Se incluye el cable de energía con conexión a tierra de 1,8 m.

**REQUERIMIENTOS DE AGUA:** 1,4 a 2,0 bares (20 a 30 psi)  
(sin sobrepasar 30 psi)

**MANGUERAS:** Manguera de suministro de agua 1,80 m de manguera flexible transparente con conector de encendido/apagado rápido. Tubo de drenaje - manguera flexible negra de 1,5 m de largo.

**PESO DE ENVIO:** 19 kilos (42 libras)

**CAPACIDAD DE ALIMENTOS:** **VS-200ADB** - 283,5 g (10 oz.) de producto congelado o descongelado en cada una de las dos cestas.  
**VS-200ASB** - 340,1 g (12 oz.) de producto congelado o descongelado en una cesta.

## INSTALACION Y OPERACION

### LIMPIEZA INICIAL

1. Retire todo el material de empaque.
2. Retire la cubierta de protección de todas las superficies.
3. Retire y lave todas las piezas removibles (cesta(s) de producto, estructura superior, bandeja de goteo, múltiple del generador y anillo "O", difusor) en jabón y agua. Enjuague con agua limpia transparente y deje secar al aire.

**NOTA:** No limpie las piezas en la lavadora de vajilla.

4. Limpie todas las superficies de la Máquina para cocinar al vapor con un paño húmedo caliente.

**NOTA:** No use un paño húmedo empapado. Estrújelo antes de usar.

5. Vuelva a instalar todas la piezas removibles.

## INSTALACION

### ASPECTO ELECTRICO

Seleccione la ubicación dentro del alcance de un tomacorriente eléctrico con conexión a tierra de 208/220-240 VCA, 50/60 Hz protegido por un fusible de 20 amperios o un disyuntor de circuito. Coloque la máquina para cocer al vapor sobre una mesa resistente y nivelada u otra superficie de trabajo lo suficientemente cerca del tomacorriente eléctrico de manera que el cable de energía alcance sin tener que estirarlo.



### PRECAUCION

**TODAS LAS CONEXIONES ELECTRICAS DEBEN ESTAR RESTRINGIDAS A LOS CODIGOS ELECTRICOS LOCALES Y OTROS CODIGOS APLICABLES.**

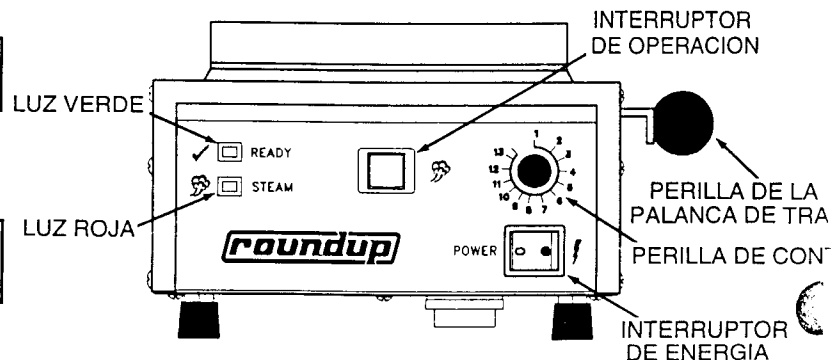


### ADVERTENCIA PELIGRO DE DESCARGA ELECTRICA

- En este aparato se requiere la conexión a tierra.
- No modifique el enchufe del cable eléctrico. Si no se ajusta al tomacorriente, pida a un electricista calificado instale uno apropiado.
- No coloque un fusible en el circuito neutro o de conexión a tierra. Un fusible en el circuito neutro o de conexión a tierra puede provocar descargas eléctricas.
- No use un cable extensión con este aparato.
- Si tiene dudas acerca de que la unidad esté conectada a tierra en forma apropiada consulte con un electricista calificado.

Si no se siguen estas instrucciones podría ocasionar lesiones graves o fatales.

Gire la perilla de control en el panel frontal completamente en sentido contrario a las manecillas del reloj y APAGUE el interruptor de ENERGIA.



## SUMINISTRO DE AGUA

Conecte la manguera del suministro de agua al desconector rápido en la parte posterior de la máquina para cocer al vapor y a un suministro de agua fría. Puede que los códigos de la Fundación Nacional de Higienización (National Sanitation Foundation) y los de plomería locales requieran el uso de una válvula de retención o dispositivo de sifones anti-reversa en la línea de agua.

### PRECAUCION



La presión del suministro de agua no debe superar los 30 psi (2 bares). Si la presión es mayor que 30 psi se debe instalar un regulador de presión con medidor para asegurar una operación correcta del vaporizador.

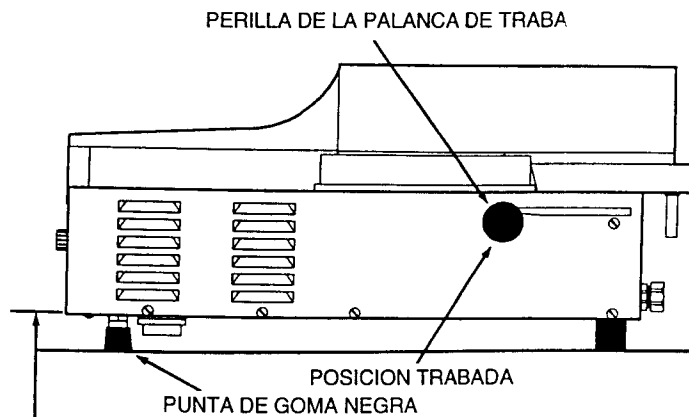
EL EQUIPO SE DEBE INSTALAR PARA CUMPLIR CON LOS CODIGOS DE PLOMERIA BASICOS DE BUILDING OFFICIALS AND CODE ADMINISTRATORS INTERNATIONAL, INC. (BOCA) Y EL MANUAL DE HIGIENIZACION DE SERVICIOS DE ALIMENTOS DE LA ADMINISTRACION DE ALIMENTOS Y DROGAS (FDA).

## DRENAJE

Conecte el tubo de drenaje a la bandeja de goteo presionando el tubo en la tubería de drenaje en la parte inferior de la bandeja de goteo. Coloque el otro extremo del tubo en un drenaje o fuente de recolección.

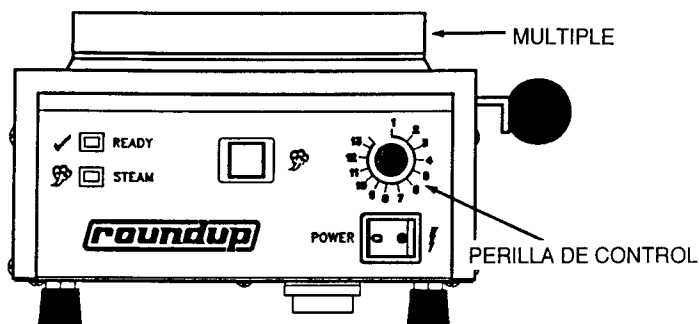
## OPERACION

1. Dé el suministro de agua. Desconecte la manguera de agua de la máquina para cocinar al vapor presionando hacia abajo la lengüeta en el desconector rápido del panel posterior.
2. Presione el émbolo blanco de plástico en el desconector rápido de la manguera para asegurar la presión de agua. Presione el conector nuevamente en el desconector rápido y verifique que emita un chasquido al asentarse en su lugar.
3. Enchufe el cable de energía en el tomacorriente con conexión a tierra.
4. Verifique que la perilla negra de la palanca de traba en el lado posterior derecho de la unidad esté completamente hacia adelante y la palanca esté trabada en su posición.
5. Gire las puntas de goma negra en las patas delanteras de manera que la unidad se incline ligeramente hacia atrás.



EXTREMO DELANTERO LIGERAMENTE ELEVADO

6. Verifique que la perilla de control en el panel frontal esté completamente en la posición contraria a las manecillas del reloj.



7. ENCIENDA el interruptor de ENERGIA y espere 20 minutos hasta que la unidad llegue a la temperatura de operación. Se iluminará la luz verde en el panel frontal.

**NOTA: No opere la unidad durante el período de precalentamiento.**

8. Gire la perilla de control del panel frontal a la posición 3.
9. Presione y suelte el interruptor OPERATE (operar) en el panel frontal. Se apagará la luz Ready (listo) y se encenderá la luz del vapor, indicando que se está cocinando al vapor.

**NOTA: Si se permite terminar este primer ciclo de vaporización limpiará de aire la línea de agua y asegurará una operación apropiada.**

10. Inserte el producto a ser cocido al vapor, 340,1 g (12 oz.) en la de una sola cesta y 283,5 g (10 oz.) en cada una de las cestas del doble, en la parte superior de la estructura.
11. Seleccione el ciclo de tiempo y la cantidad de vapor ajustando la perilla de control de la siguiente manera:  
La posición 1 dará un chorro de vapor y el ciclo será de aproximadamente 10 segundos de duración.  
La posición 2 dará dos chorros de vapor y el ciclo durará aproximadamente 20 segundos.  
La posición 13 dará 13 chorros de vapor y el ciclo será de aproximadamente 130 segundos (dos minutos y diez segundos) duración.

12. Cuando suene la señal retire y desocupe la(s) cesta(s).
13. Experimente cociendo al vapor productos a ajustes diferentes hasta que se encuentre el ciclo correcto para ese producto.
14. Al final del día de servicio, APAGUE el interruptor de ENERGIA y deje enfriar la unidad antes de la limpieza.

## MANTENIMIENTO

### LIMPIEZA DIARIA

Realice el siguiente mantenimiento al final de cada día de servicio:

1. APAGUE el interruptor de ENERGIA y permita que se enfríe la unidad antes de proceder.
2. Desenchufe el cable de energía.
3. Verifique que la unidad esté fría al tacto.
4. Examine si hay fugas en los conectores de desconexión rápida de agua. Si se encuentra filtración, reemplace el conector defectuoso o el anillo "O".

### ADVERTENCIA

Los cloruros y fosfatos en los agentes de limpieza (es decir, blanqueadores, higienizadores, desgrasadores o detergentes) podrían causar daños permanentes al equipo de acero inoxidable. El daño es generalmente en la forma de decoloración, opacamiento del acabado de la superficie del metal, horadaciones, huecos, agujeros o roturas. Este daño es permanente y no está cubierto por la garantía.

Se recomiendan los siguientes consejos para el mantenimiento de su equipo de acero inoxidable:

- Siempre use un paño húmedo suave para la limpieza, Enjuague con agua corriente y seque. Cuando se requiera, siempre pule en el sentido de las líneas del acabado del metal.
- **Limpieza de rutina:** Se debe realizar diariamente usando jabón, detergente con amoníaco y agua.
- **Manchas y salpicaduras:** Retírelas usando una esponja con solución de vinagre según se requiera.
- **Huellas digitales y manchas:** Frote para sacar las marcas usando jabón y agua.
- **Marcas de agua dura:** Retírelas usando una esponja con solución de vinagre.

**NOTA:** Hay tres anillos "O" de recambio conectados a la manguera de agua.

5. Corte el suministro de agua.
6. Retire la manguera de agua de la unidad presionando hacia abajo la traba de liberación en el desconector rápido y tirando de la manguera para liberarla.
7. Retire la(s) cesta(s), el conjunto superior y la bandeja de goteo.

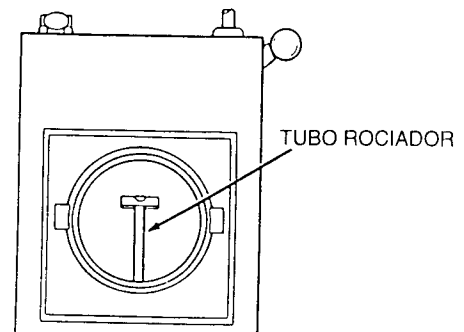
8. Retire la placa del múltiple desenganchando la palanca de traba en el lado posterior derecho de la unidad de la posición de traba y empujándola completamente hacia atrás; luego levante la placa. Retire el anillo "O" de la placa.
9. Lave todas las partes retirables en jabón y agua caliente, enjuague en agua corriente y deje secar al aire.
10. Limpie la unidad completa con un paño húmedo caliente.

**NOTA:** Para evitar que la humedad entre en contacto con las partes eléctricas, estruje el paño completamente antes de limpiar la unidad.

### LIMPIEZA SEMANAL

**NOTA:** La frecuencia de la limpieza será determinada por la condición del agua y por el uso de la unidad.

1. Realice todos los pasos de la limpieza diaria.
2. Retire la placa del múltiple desenganchando la palanca de traba en el lado posterior derecho de la unidad desde la posición de trabado y empujándola completamente hacia atrás; luego levante la placa. Después de limpiar la placa del múltiple, verifique que estén limpios los agujeros de paso del vapor. Pase el extremo de un sujetador de papeles a través de los agujeros para asegurarse de que no estén obstruidos por depósitos minerales.
3. Retire la placa del difusor de la cavidad del generador.
4. Retire el tubo rociador levantándolo y tirándolo para liberarlo del tubo generador.



5. Examine el interior del tubo para depósitos minerales. Si se han formado depósitos en el interior del tubo, dóblelo (SIN FORMAR DOBLECES AGUDOS) varias veces. Los depósitos minerales se romperán y caerán. En caso de que haya acumulación extrema, empape el tubo durante la noche en una solución de vinagre para disolver los depósitos.

**NOTA:** Si usa vinagre, lave el tubo en agua con detergente y enjuague bien antes de volver a usar.

6. Examine si hay depósitos minerales en los orificios de agua del tubo rociador. Si están obstruidos, límpielos con el extremo de un sujetador de papel.
7. Retire todos los depósitos de minerales SUELTOS dentro de la cavidad del generador.

**NOTA:** Algunos depósitos minerales deben estar presentes para asegurar una cocción al vapor adecuada. Si durante la limpieza, la cavidad se limpia completamente de minerales, se volverán a formar a medida que se siga usando la unidad.

8. Vuelva a instalar el tubo rociador.
9. Coloque el difusor sobre el tubo rociador.
10. Aplique una capa MUY DELGADA de Petrol Gel al anillo "O" de la placa del múltiple. Vuelva a instalar el anillo "O".
11. Instale la placa del múltiple y trábela en su lugar tirando hacia adelante la perilla de traba negra en la parte posterior derecha de la unidad. Verifique que la palanca esté trabada en su lugar. Verifique que la placa esté firmemente trabada en su lugar.
12. Coloque la bandeja de goteo en posición y conecte el tubo de drenaje.
13. Coloque la estructura superior en posición e inserte la(s) cesta(s).
14. Vuelva a conectar la manguera de agua y enchufe el cable de energía en el tomacorriente con conexión a tierra.

### DESCALCIFICACION DE LA CAMARA DE VAPOR

#### Herramientas:

Agua corriente, solvente líquido de minerales (p. ej.: vinagre, descalcificador), recipiente, sujetador de papeles o alambre pequeño, destornillador de cabeza plana.

1. APAGUE el interruptor de ENERGIA.
2. Desenchufe el cable de energía del tomacorriente eléctrico.
3. Retire el conjunto de la estructura superior y el múltiple del generador. Coloque el múltiple del generador en un recipiente. Cubra la pieza con solvente de minerales y deje que se empape.
4. Retire el anillo "O" y deje a un lado.
5. Vierta el solvente de minerales en el generador. Llène hasta 6,4 mm (1/4") del tope.
6. Deje que se empape por una hora o más dependiendo de la acumulación de depósitos.
7. Desocupe el solvente de minerales del generador cuidadosamente. Limpie cualquier derrame en la unidad.

8. Retire la placa del difusor, el tubo rociador y llévelos a un fregadero para su limpieza.
9. Retire el múltiple del generador del recipiente con solvente de minerales y junto con el anillo "O" llévelos al fregadero para su limpieza.
10. Lave las piezas de los pasos 8 y 9 en jabón y agua caliente, luego enjuague en agua corriente.
11. Verifique los orificios de aguja con un sujetador de papeles. Todos los orificios deben estar despejados.
12. Limpie completamente el generador con un paño húmedo caliente (a fin de retirar el solvente de minerales).
13. Vuelva a colocar el aislamiento y la cubierta superior solamente.
14. Enchufe el cable de energía en el tomacorriente eléctrico apropiado.
15. ENCIENDA el interruptor de ENERGIA.
16. Permita que se establezca la temperatura del vaporizador.
17. Active el interruptor OPERATE (operar) tres veces separadas para purgar el limpiador desde el generador.

**NOTA:** Para asegurar las características del cocción al vapor correctas, deben haber algunos depósitos minerales en el generador.

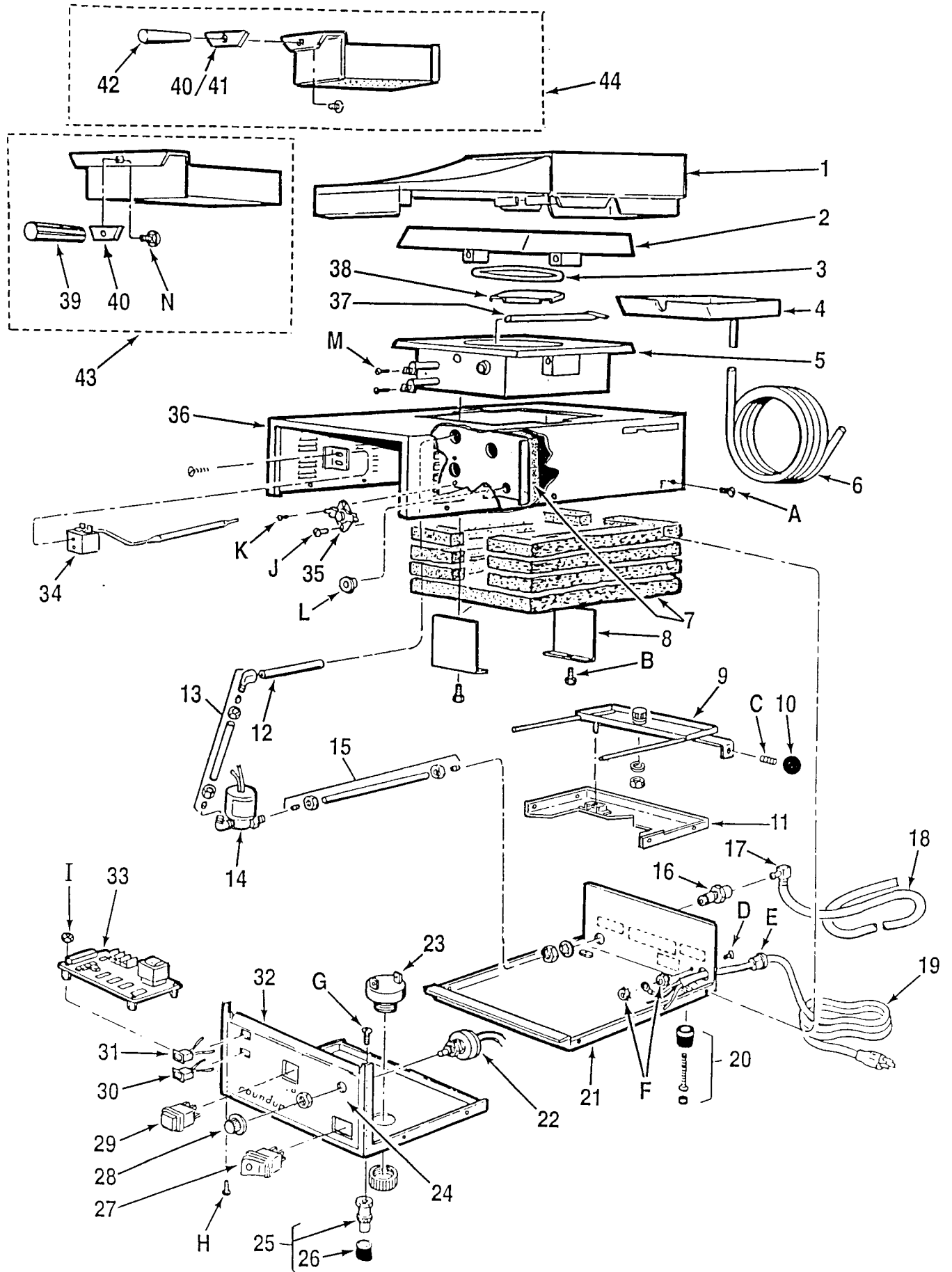


#### PRECAUCION

Apague la unidad y permita que se enfríe antes de proceder.

18. Vuelva a lubricar el anillo "O" con una capa MUY DELGADA de "PETROL GEL" y vuelva a colocarlo en el múltiple del generador. El exceso de lubricación impedirá el proceso de vaporizado.
19. Vuelva a ensamblar la unidad invirtiendo los procedimientos descritos.
20. Limpie la unidad completa con un paño húmedo caliente y seque. Así termina la descalcificación de la cámara.

# VISTA DETALLADA



# LISTA DE PIEZAS

ITEM	PART NO.	DESCRIPTION	QTY
1	0021042	Top Housing Assembly	1
2	0100180	Generator Manifold	1
3	0200121	"O" Ring	1
4	0010336	Drip Tray Assembly	1
5	0100179	Generator (3800 W @ 240 VAC)	1
6	2020104	Drain Tube	1
7	040K103	Insulation Kit	1
8	0501139	Generator Retainer (2 Required)	2
9	001K125	Lock Lever and Support Assy. (Includes Items 10 & 11)	1
10	2100138	Ball Knob	1
11	0021044	Lever Support	1
12	2190105	Teflon Tube	1
13	200K126	Generator Tube Kit	1
14	0020419	Solenoid	1
15	200K127	Inlet Tube Kit	1
16	208K106	Quick Disconnect Body	1
17	208K105	Quick Disconnect Insert	1
17A	020P117	"O" Ring - 5/16" I.D.	1
18	0010584	Inlet Hose Assembly	1
19	0700452	Power Cord (Standard)	1
19A	0700453	Power Cord (International)	1
20	210K230	Leg Kit	1
21	0020443	Base	1
22	4050170	Pot. and Low Voltage Wiring Harness	1
23	4020131	Audio Signal	1
24	1000955	Control Panel Label	1
25	210K122	Adjustable Leg Kit (Set of 4, includes Item 26)	1
26	210K108	Rubber Tip Kit (Set of 4)	1
27	4010137	Power Switch	1
28	2100123	Adjusting Knob	1
29	4010166	Operate Switch	1
30	406K178	Red LED Light	1
31	406K179	Green LED Light	1
32	0021043	Control Panel	1
33	402K169	Solid State Control	1
	402K169R	Rebuilt Solid State Control	1
34	403K157	Thermostat	1
35	4030162	Hi-Limit Thermostat	1
36	0021046	Main Housing	1

ITEM	PART NO.	DESCRIPTION	QTY
37	0020269	Spray Tube	1
38	0500625	Diffuser	1
39	210K166	Large Basket Handle Kit (Used on Item 43 & includes Item 40)	1
40	2100240	Handle Guard - Black	1
41	2100201	Handle Guard - White (Used with Item 45)	1
42	210K107	Small Basket Handle Kit (Used on Items 44 and 45 and includes Item 40)	2
43	0010550	Large Basket Assembly	-
44	0010551	Small Basket Assembly	-
45	0010570	Rice Basket Assembly (Not shown)	-
46	001K717	Egg Poach Basket Kit (Not shown)	-
47	0700523	Wire Set (Not shown)	1
48	2140116	Petrol Gel (Single) (Not shown)	1
49	4060304	Terminal Block (Not shown)	1

**The following items are available only in  
packages of ten (10) each**

ITEM	PART NO.	DESCRIPTION
A	306P104	6-32 x 1/4" SS Truss Head Screw
B	325P109	1/4-20 x 1/2" Hex Head Bolt
C	325P134	1/4-20 x 3/4" Set Screw
D	308P115	8-32 x 3/8" SS Pan Head Screw
E	040P112	Strain Relief
F	308P143	8-32 "KEPS" Hex Nut
G	310P109	10-32 x 7/8" SS Pan Head Screw
H	306P113	6-32 x 5/8" Round Head Screw
I	306P116	6-32 Hex Nut
J	308P103	8-32 x 1/4" SS Truss Head Screw
K	308P128	8-32 X 1/4" Binder Hd Screw, Brass
L	040P111	Snap Bushing
M	308P110	8-32 x 5/16" Binder Head, Nickle
N	338P102	3/8-16 x 3/4" SS Carriage Bolt

## SOLUCION DE PROBLEMAS

**NOTA:** El servicio debe ser realizado por personal de servicio calificado.



### ADVERTENCIA

La inspección, prueba y reparación de equipo eléctrico debe llevarlas a cabo el personal de servicio calificado. Se debe desenchufar la unidad cuando se esté dando servicio, excepto cuando se requieran pruebas eléctricas.



### PELIGRO

Sea sumamente cuidadoso durante las pruebas de circuito eléctrico. Los circuitos energizados estarán expuestos.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCION
La unidad no opera.	No hay energía. La unidad no está enchufada; No se ha encendido; Fusible quemado; Interruptor de circuito disparado	Verifique el suministro de energía; enchúfela en el tomacorriente; determine y rectifique la causa antes de reemplazar fusibles o restablecer el interruptor de circuito.
	Tomacorriente defectuoso	Pruebe con un tomacorriente diferente.
	Termostato de límite alto (tipo reajutable) disparado o defectuoso	a. Baje el panel de control. Determine y rectifique la causa antes de restablecer el termostato. b. Desconecte un terminal. Verifique la continuidad. Reemplace si está defectuoso.
	Conexiones sueltas	Verifique y apriete.
	Cableado/enchufe de energía defectuoso	Lea el voltaje de línea en dos terminales centrales del interruptor. Reemplace el cable si no hay voltaje.
	Interruptor de ENERGIA defectuoso	ENCIENDA el interruptor. Lea el voltaje en los dos terminales laterales. Reemplace el interruptor si no hay voltaje.
La unidad no cuece al vapor el producto en forma pareja.	Suministro principal de agua Placa de aguja obstruida Tubo rociador parcialmente obstruido Difusor faltante	Verifique la presión. Debe ser de 20 - 30 psi. Vea el mantenimiento semanal. Vea el mantenimiento semanal. Vuelva a instalar.
No hay calor o el calor es insuficiente. La temperatura correcta es 360 - 390°F (182 - 199°C), medida continuamente en la superficie moldeada del generador en la cavidad.	Termostato defectuoso	Retire un alambre del termostato. Pruebe la continuidad. Reemplace si está abierta.
	Generador defectuoso	Verifique la continuidad por aproximadamente 16 ohmios de resistencia. Reemplace si es necesario.

## SOLUCION DE PROBLEMAS (Continuación)

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCION
La unidad se inunda o está siempre produciendo vapor. Energía encendida, solenoide hace un ruido de castañeteo. - O BIEN - La unidad se inunda en la noche, energía apagada	Alta acumulación de depósitos minerales en el generador.	Vea el mantenimiento semanal.
	Presión de agua incorrecta.	Fijela a 20 - 30 psi.
	Potenciómetro (perilla de control) defectuosa.	Lectura de 0 - 2 Vcc en los terminales mientras gira el eje. Reemplace si hay defectos.
	Válvula solenoide defectuosa.	Lea el voltaje de línea en los electrodos del solenoide por 1/2 segundo cada 10 segundos durante la cocción al vapor. El solenoide debe emitir un chasquido al energizarse. De lo contrario reemplácelo.
	Placa de control defectuosa.	Reemplace la placa de control.
No hay señal Ready (listo).	Señal defectuosa.	Lectura de 7 - 12 Vcc en los terminales de la señal al final del ciclo. Si hay voltaje pero la señal no suena, reemplace la señal.
	Placa de control defectuosa.	Si no hay 7 - 12 Vcc en los terminales al final del ciclo, reemplace la placa de control.
La(s) luz(ces) de señal no funcionan.	Luz de vapor (roja) defectuosa.	Lectura de aproximadamente 2 Vcc en los terminales durante el ciclo de cocción. Reemplace la luz en este caso.
	Luz Ready (listo) de color verde defectuosa.	Lectura de aproximadamente 2 Vcc en los terminales cuando no esté en el ciclo de cocción al vapor. Reemplace la luz en este caso.

**Para probar una placa de control defectuosa,** verifique que todas las salidas sean las siguientes.

1. 7 - 12 Vcc a la señal al final del ciclo de cocción al vapor.
2. Aproximadamente 2 Vcc a las luces ROJA y VERDE en el momento apropiado.
3. 0 - 2 Vcc a la olla.
4. Voltaje de línea (208/220-240 Vca) al solenoide.

Si uno o más de estos voltajes no es correcto, reemplace la placa de control.

**Para probar un termostato de límite alto defectuoso,** realices los pasos siguientes.

1. Presione el botón de restablecimiento.
2. Retire el alambre de un terminal.
3. Verifique la continuidad a través de los terminales.

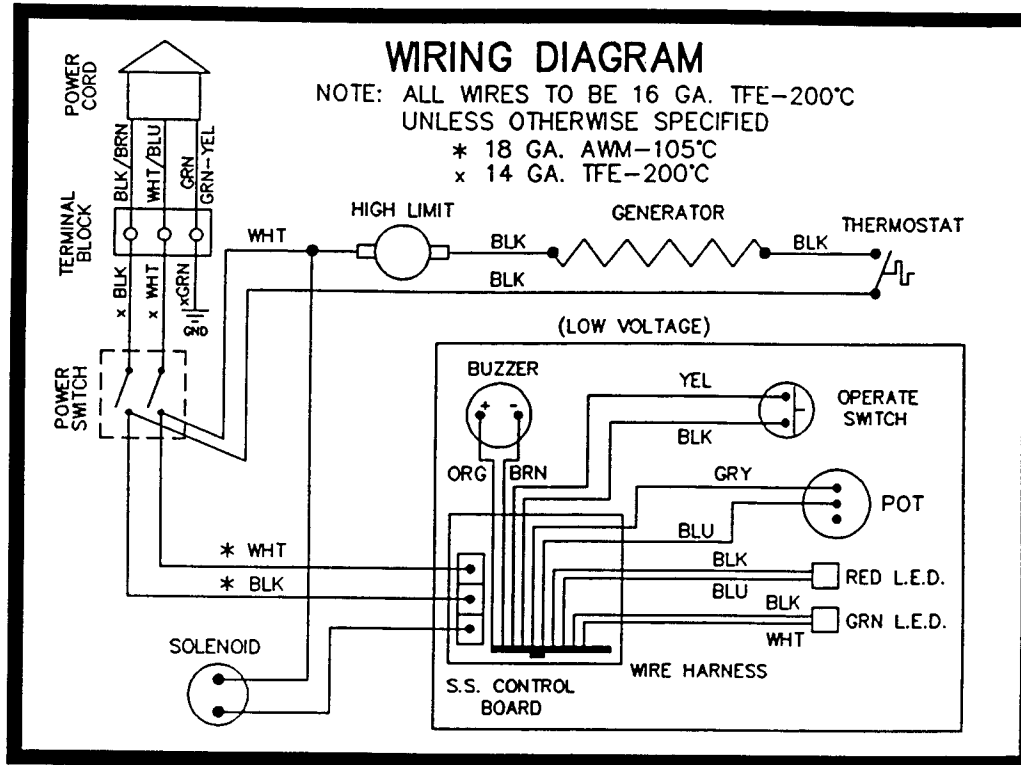
Si la lectura es infinita, reemplace el termostato de límite alto.

**Para probar un interruptor de operación defectuoso,** realice los pasos siguientes.

1. Retire el alambre de un terminal.
2. Verifique la continuidad a través de los terminales con el interruptor presionado.

Si la lectura es de alta resistencia o infinita, reemplace el interruptor.

## SCHEMA DE CABLAGE



## 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 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.