



Your Solutions Partner

Referencia Rápida – Guía de Usuario



PRECAUCIÓN

INFORMACIÓN IMPORTANTE, LEA ANTES DE USAR. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este manual es Copyright © 2018 Duke Manufacturing Co. Todos los derechos reservados.

La reproducción sin permiso por escrito está prohibida. Duke es una marca registrada de Duke Manufacturing Co.

**P/N 986588
REV A 09/24/2018**

OPERACIONES

Horneado:

- Abra la puerta y cargue rápidamente la(s) Bandeja(s). (Deslice la bandeja completamente hasta la pared de atrás, luego muévela hacia el frente una pulgada). Cierre la puerta; presione el botón apropiado que corresponde al número de bandejas que se están cargando (1, 2, 3 o 4).
- El botón activo se iluminará indicando que el horneado ha comenzado. El tiempo de la receta programada se verá en pantalla y comenzará un conteo regresivo.
- Cuando el ciclo de horneado haya terminado su conteo regresivo el botón activo va a parpadear junto con el sonido de una alarma.
- Presione el botón que parpadea para apagar la alarma.
- Remueva el producto y cierre la puerta.

Usando el termostato auxiliar:

- Ponga el botón de control en la posición de apagado.
- Ponga el interruptor ubicado al lado derecho del horno detrás del panel de acceso en la posición de arriba.
- Ponga el botón de control del panel principal en la posición de horneado. El horno ahora mantendrá una temperatura de 375° F por medio del termostato auxiliar. Tendrá ahora que llevar el tiempo del ciclo de cocción manualmente hasta que se horneen el producto. La pantalla no se iluminará.



Enfriamiento:

- Mueva el botón de control en favor de las manecillas de reloj a la posición de apagado.
- Abra la puerta, mueva el botón a favor de las manecillas de reloj a la posición de enfriamiento

(cool down). (Esto permitirá que el soplador circule aire fresco).

- Cuando la temperatura de la cavidad se haya enfriado lo suficiente mueva el botón a favor de las manecillas del reloj a la posición de apagado.

Limpieza

⚠ CAUTION

No utilice limpiadores cáusticos, ácidos, productos de amonio o limpiadores abrasivos o mallas de raspe. Este tipo de limpiadores puede causar daño al acero inoxidable y a los empaques de las puertas. Nunca limpie con vaporizadores ni rocíe con una manguera de agua. Los componentes eléctricos fallarán debido a la humedad.

Diario:

- Limpie el interior de Porcelana usando un agente desgrasante. Para depósitos más pesados se puede usar un limpiador comercial de hornos como el Limpiador de Hornos Dow, Easy-Off o Mr. Muscle.
- Limpie el exterior pintado con agua caliente y un detergente liviano. Moje un paño y limpie el horno mientras está FRÍO.
- Limpie el Acero Inoxidable del horno con un buen limpiador de Acero Inoxidable.
- Asegúrese que todas las partes están completamente enjuagadas antes de devolverlo a su uso.

Semanal:

- Los estantes y sus apoyos se pueden remover y pueden ser sumergidos en una solución de amonio y agua. Asegúrese que todas las partes están completamente enjuagadas antes de regresarlas a su uso.

Mensual:

- Verifique que los tornillos de la manija estén apretados.

3 Meses:

- Verifique que el sello de la puerta no tenga fugas.

6 Meses:

- Se recomienda el Mantenimiento Preventivo descrito en el manual.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

¿El control del horno no enciende?

- El cable no está enchufado en el receptáculo asignado.
- La pastilla del panel eléctrico para ese equipo está en la posición de apagado.
- El interruptor del termostato auxiliar está en la posición de arriba.
- Falla de fusible.

Control muestra código 9999

- Error de la termo copla (Se requiere Servicio Técnico)



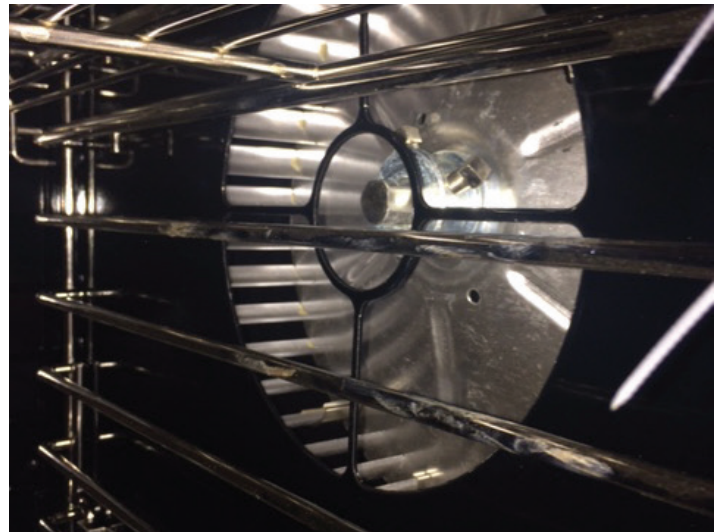
Control muestra código 7777

- Error en Control (Se requiere Servicio Técnico)



¿El horno se está tomando más tiempo de lo normal en pre calentar?

- Temperatura de Punto programada es incorrecta.
- La puerta no está totalmente cerrada.
- El rodillo al tope de la puerta no está haciendo contacto con el agarre.
- El sello no es adecuado alrededor del perímetro de la puerta (Prueba del Billeto)
- La rueda del ventilador no corre libremente.
- Hay obstrucción de la aspa del ventilador.

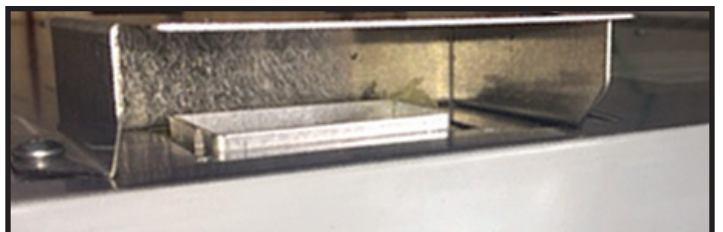


¿Los Biscuits están muy palidos al final del horneado.

- El dejar la puerta abierta demasiado de tiempo antes o después de cargar producto.
- El parámetro de "Duty cycle" en la receta esta incorrecto.
- La posición de los estantes está equivocada.
- La temperatura de punto en la receta es incorrecta.
- La puerta no está totalmente cerrada.
- El sello no es adecuado alrededor del perímetro de la puerta (Prueba del Billeto)
- El parámetro de temperatura del biscuit crudo no estan dentro de los parametros aceptables para el rango antes de hornearlo.
- Chimenea obstruida.

¿ Los Biscuits están demasiado oscuros al final del horneado.

- El parámetro de "Duty cycle" en la receta esta incorrecto.
- La temperatura de punto en la receta es incorrecta.
- El tiempo de cocción en la receta es incorrecto.
- La posición de los estantes está equivocada.
- Chimenea obstruida.





Duke Manufacturing Co.
2305 N. Broadway
St. Louis, MO 63102

Phone: 314-231-1130
Toll Free: 1-800-735-3853
Fax: 314-231-5074

www.dukemfg.com