

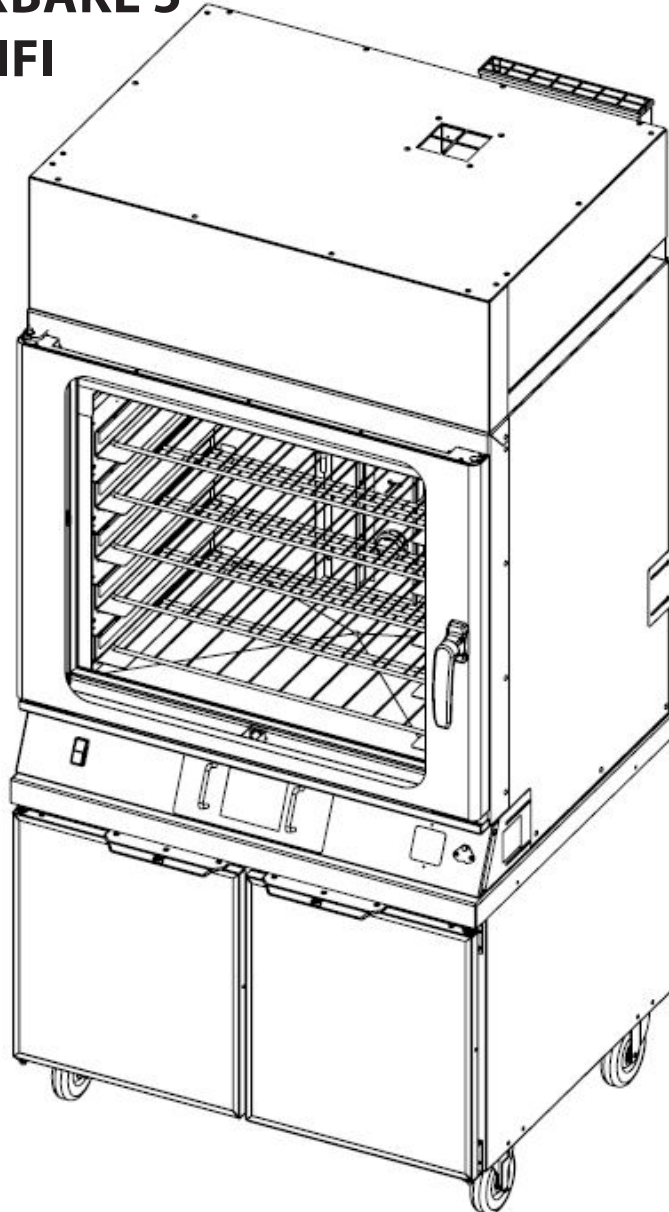


Your Solutions Partner

Manual de Instalación y Operación

HORNO DE FERMENTACIÓN Y HORNEADO DUKE FLEXBAKE 5™ CON CONECTIVIDAD WIFI

**Modelos:
5R-DBPS**



PRECAUCIÓN: Lea este manual completamente antes de tratar de instalar, operar o efectuar el servicio de este equipo.

*Este manual tiene Copyright © 2021 de Duke Manufacturing Co.
Todos los derechos reservados. Se prohíbe la reproducción por escrito sin permiso.
Duke es una marca comercial registrada de Duke Manufacturing Co.*

**N/P 514155
REV D 02/15/2021**

ÍNDICE

Instrucciones de seguridad importantes.....	3
Introducción.....	6
Especificaciones.....	7
Instalación.....	11
Instrucciones de operación	16
Cuidado y limpieza	19
Ajustes de las puertas y mantenimiento de las juntas	20
Reemplazo de bombillas de lámparas.....	24
Controles de programación.....	25
Configuración de la red y operación de la conexión.....	29
Resolución de problemas.....	41
Diagrama de conexiones.....	42

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

En todo este manual, encontrará las siguientes palabras y símbolos de seguridad que representan temas de seguridad importantes con respecto a la operación o al mantenimiento del equipo.

ADVERTENCIA

indica una situación peligrosa que, de no evitarse, puede causar lesiones graves o la muerte.

PRECAUCIÓN

indica una situación peligrosa que, de no evitarse, puede causar lesiones menores o moderadas o la muerte.

PRECAUCIÓN

indica información importante.



Indica el peligro de descarga eléctrica que, de no evitarse, puede resultar en lesiones graves o la muerte y daños en el equipo.



Indicates hot surface which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.



Indicates hot surface which, if not avoided, could result in minor or moderate injury. Specifically, risk of burn from heating elements.



Indicates rotating fan blade hazard which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

Peligro de descarga eléctrica No lave con un chorro ni una manguera de agua.

Además de las advertencias y precauciones de este manual, use las guías siguientes para la operación segura de la unidad.

- Lea todas las instrucciones antes de usar el equipo.
- Para su seguridad, el equipo está provisto de un conector de cordón debidamente conectado a tierra. No trate de retirar o desconectar el conector puesto a tierra
- Instale o ubique el equipo sólo para su uso previsto según se describe en este manual.
- Este equipo sirve para fermentar y hornear pan y otros productos de repostería para consumo humano. No se autoriza ningún otro empleo para este aparato.
- No use productos químicos corrosivos en este equipo.
- No utilice limpiadores cáusticos, ácidos, productos a base de amoníaco o limpiadores o trapos abrasivos. Estos pueden dañar las superficies de acero inoxidable y plástico.
- No opere este equipo si tiene un cordón o un enchufe dañados, si no funciona debidamente, o si se ha dañado o se ha dejado caer.
- El servicio de este equipo debe ser llevado a cabo solamente por personal capacitado. Póngase en contacto con la instalación de servicio autorizada de Duke para su ajuste o reparación.
- No bloquee ni tape las aberturas de la unidad.
- Se debe dejar una distancia mínima de 6" (152.4 mm) de la parte superior de la unidad al techo.
- Se requiere la protección de una red omnipolar apropiada y el cumplimiento de las normas de puesta a tierra de los códigos eléctricos locales para la operación segura de esta unidad.
- Fije la unidad a una pared con los soportes de montaje en la pared suministrados para impedir que se vuelque.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES - continuación

- Instale el juego del dispositivo de retención para impedir que se dañen las conexiones de la red eléctrica.
- Las conexiones de suministro de agua a la unidad deben cumplir con los códigos y normas locales de plomería.
- Si se mueve el equipo, asegúrese de que todas las conexiones de servicio estén debidamente conectadas. Si vuelve a poner el equipo en su posición original, asegúrese de que cualquier dispositivo de retención y conexiones de conducciones de servicio estén debidamente conectadas.
- Gire el interruptor de corriente de control y desconecte el suministro de la red omnipolar externa y después deje que se enfríe la unidad antes de realizar cualquier servicio, mantenimiento o limpieza de la unidad.
- Al trabajar en este equipo, observe las notas de precaución en este manual o etiquetas adheridas o enviadas a este equipo y otras precauciones seguridad que puedan aplicarse.
- La unidad puede iniciar la operación mediante el contacto involuntario con la pantalla táctil o debido a otras razones ajenas. Desconecte el suministro de la red externa omnipolar en caso de que se produzca una operación anómala o no deseada.
- Tenga mucho cuidado al hornear, cargar y descargar bandejas, ya que el interior del horno, los estantes y las bandejas están muy calientes. Use las precauciones apropiadas al manipular.
- Abra siempre la puerta del horno con mucha lentitud. Los vapores calientes de escape pueden causar lesiones menores.
- Tenga cuidado de un posible piso resbaladizo adyacente de este equipo.
- Los procedimientos de este manual pueden incluir el uso de productos químicos. Debe leer las hojas de datos de seguridad de materiales antes de usar cualquiera de estos productos.
- No almacene ni utilice gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.
- El desechado de la unidad debe efectuarse según los códigos medioambientales locales y cualquier otro código correspondiente.
- Mantenga siempre el equipo en la parte de arriba de su paleta al usar un montacargas o un montacargas de paletas para mover el aparato.
- Use siempre un número suficiente de personas capacitadas y calificadas solamente para mover el aparato. No lo incline. El aparato puede volcarse cuando se muda de un piso o un umbral irregulares y causar lesiones graves. Conecte siempre los frenos de las ruedas orientables cuando no se mueva.
- No sumerja el cordón o el enchufe en agua.
- No acerque el cordón a las superficies calentadas.
- Si está dañado el cordón de alimentación, debe reemplazarse por un conjunto de cordón especial disponible de Duke Manufacturing Co. o su agente de servicio.

NOTA: Consulte la placa de datos de especificaciones al pedir o reemplazar un conjunto de cordón.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES - CONTINUACIÓN

En este manual aparecen las siguientes advertencias y precauciones, que deben observarse cuidadosamente.

- Apague la unidad, desconecte la fuente de alimentación y deje que se enfríe la unidad antes de efectuar cualquier tarea de servicio o mantenimiento en la unidad.
- Los procedimientos de este manual pueden incluir el uso de productos químicos. Debe leer las hojas de datos de seguridad de materiales antes de usar cualquiera de estos productos.
- La unidad debe conectarse a tierra según los códigos eléctricos locales para impedir la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica. Requiere un receptáculo conectado a tierra con líneas eléctricas especiales, protegidas por fusibles o disyuntores de las capacidades nominales apropiadas, según todos los reglamentos correspondientes.
- El desechado de la unidad debe efectuarse según los códigos medioambientales locales y cualquier otro código correspondiente.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado o les haya instruido en el uso del aparato para su seguridad.
- **PRECAUCIÓN:** No use nunca un lavado de agua a alta presión para este procedimiento de limpieza, ya que el agua puede dañar los componentes eléctricos.
- **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

Contiene la ID de la FCC del módulo del transmisor: TFB-TIWI1-01

Contiene circuitos impresos del módulo del transmisor: 5969A-TIWI101

Este dispositivo cumple con la parte 15 de las reglas de la FCC. La operación está sujeta a las dos condiciones siguientes:

1. Este dispositivo no puede causar interferencias dañinas, y
2. Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluidas interferencias que pueden causar una operación no deseada.

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación establecidos para un entorno no controlado. Este equipo debe instalarse y operarse con una distancia de separación mínima de 20 cm entre el radiador (antena encerrada) y su cuerpo.

Este dispositivo está garantizado para usar en configuraciones móviles solamente en las que las antenas usadas para este transmisor deben instalarse para proporcionar una distancia de separación de no menos de 20 cm de todas las personas y no debe colocarse junto a ningún otro transmisor excepto de acuerdo con los procedimientos de productos de transmisores múltiples de FCC e Industry Canada.

Los cambios o las modificaciones que no estén aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

INTRODUCCIÓN

El horno integrado Flexbake 5™ de Duke se desarrolló para simplificar las operaciones de horneado de restaurantes. La fermentación y el horneado en una cavidad elimina la necesidad de mover el pan durante un ciclo. Este proceso simplificado mejora la uniformidad del producto permitiendo a los empleados pasar menos tiempo horneando.

Este horno también dispone de capacidades de vapor que permiten hornear futuros panes artesanos. Los usuarios también disfrutarán de un control de pantalla táctil intuitivo de alta definición con recetas preprogramadas que les guiarán sin esfuerzo por el proceso de fermentación y horneado.

Además, este horno está habilitado para WiFi. Esto permite hacer actualizaciones de recetas de forma remota, así como la disponibilidad remota de información avanzada de diagnóstico y rendimiento.

Para obtener información adicional sobre este horno, incluida la capacitación de operaciones, así como la de otros productos de Duke, escanee el código QR de la derecha o visite nuestro sitio web:

<https://www.dukemfg.com/subway>



Para obtener información adicional sobre cómo utilizar la tecnología WiFi en este horno, escanee el código QR de la derecha o visite:

<https://connected.dukemfg.com/Subway>










ESPECIFICACIONES

Modelo 5R-DBPS
pendiente de patente

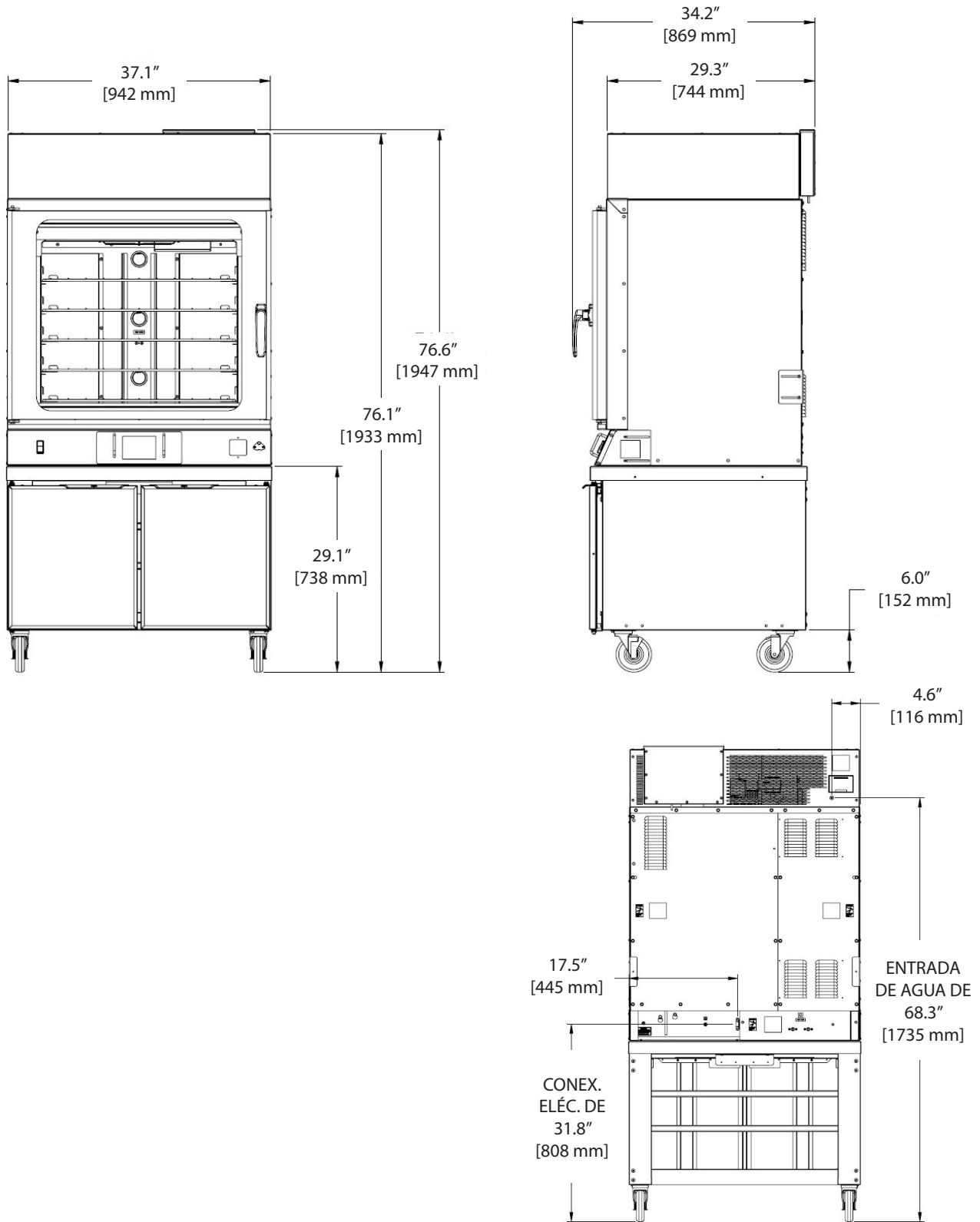
Peso de la unidad: Horno y pedestal	550 lb / 250 kg
Peso de envío: Caja de cartón	600 lb / 272 kg
Carro opcional:	67 lb / 30 kg

Voltaje de suministro de la línea (VCA)	Frecuencia de suministro de la línea (Hz)	Configuración de la fase de línea	Valores nominales del dispositivo de protección de ramales	Corriente máxima total de la línea en amperios (A)	Potencia máxima total de la línea (W)
208	60	1	45 A	41	8500
208	60	3~	30 A	24.4	8700
240	60	1	40 A	35	8400
240	60	3~	30 A	21	8700
220-240	50-60	1		39	8500
380-415	50	3N~		13	8500

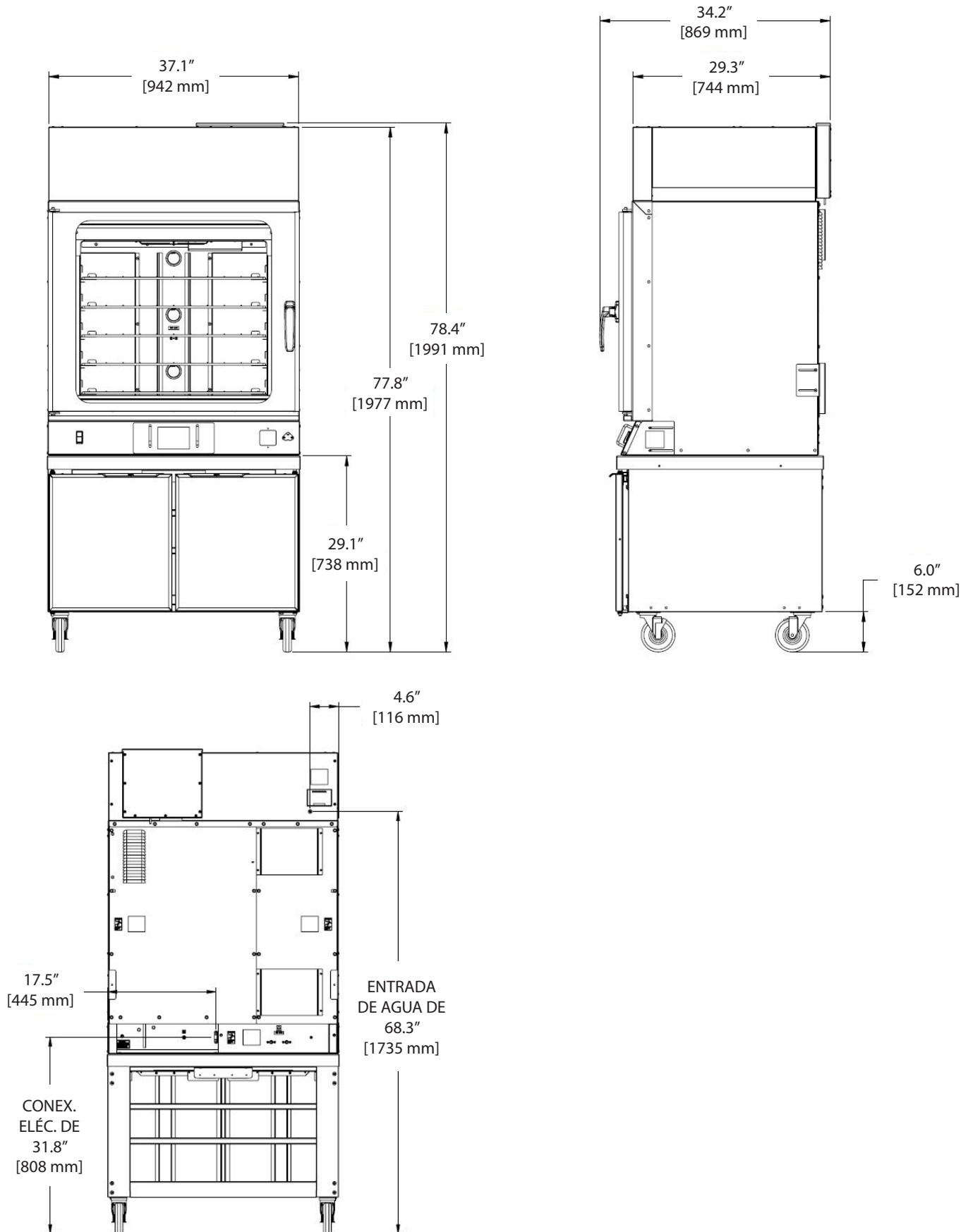
Declaración de cumplimiento - Horno de fermentación y horneado 5R-DBPS Flexbake 5TM

	Norma: UL197	Archivo: KNGT.E17421
	Parte 15 Subparte B:2017 de la FCC	
	Norma: CSA-C22.2 No. 109 ICES-003: 2017	Archivo: KNGT7.E17421
	Norma: ANSI / NSF 4	Archivo: TSQT.E157479
 	Directiva 2006/95/EC: IEC 60335 1:2010, +A1:2012, + A1:2013 IEC 60335 2 42:2002 + A1:2008 IEC 60529 ED.2.2 B:2013 EN 60335-1:2012 +A11:2014 EN 60335-2-42:2003 +A1:2008 +A11:2012	Directiva 89/336/EEC: EN62233:2008 EN61000-6-3:2007 EN55014-2:2015 EN 61000-6-2: 2016 EN 61000-6-4:2011 Directiva 2014/53/EU: EN 301 489-1:2016 EN 301 489-17: 2009
	Directiva WEEE 2002/96/EC RoHS 2011/65/EU	

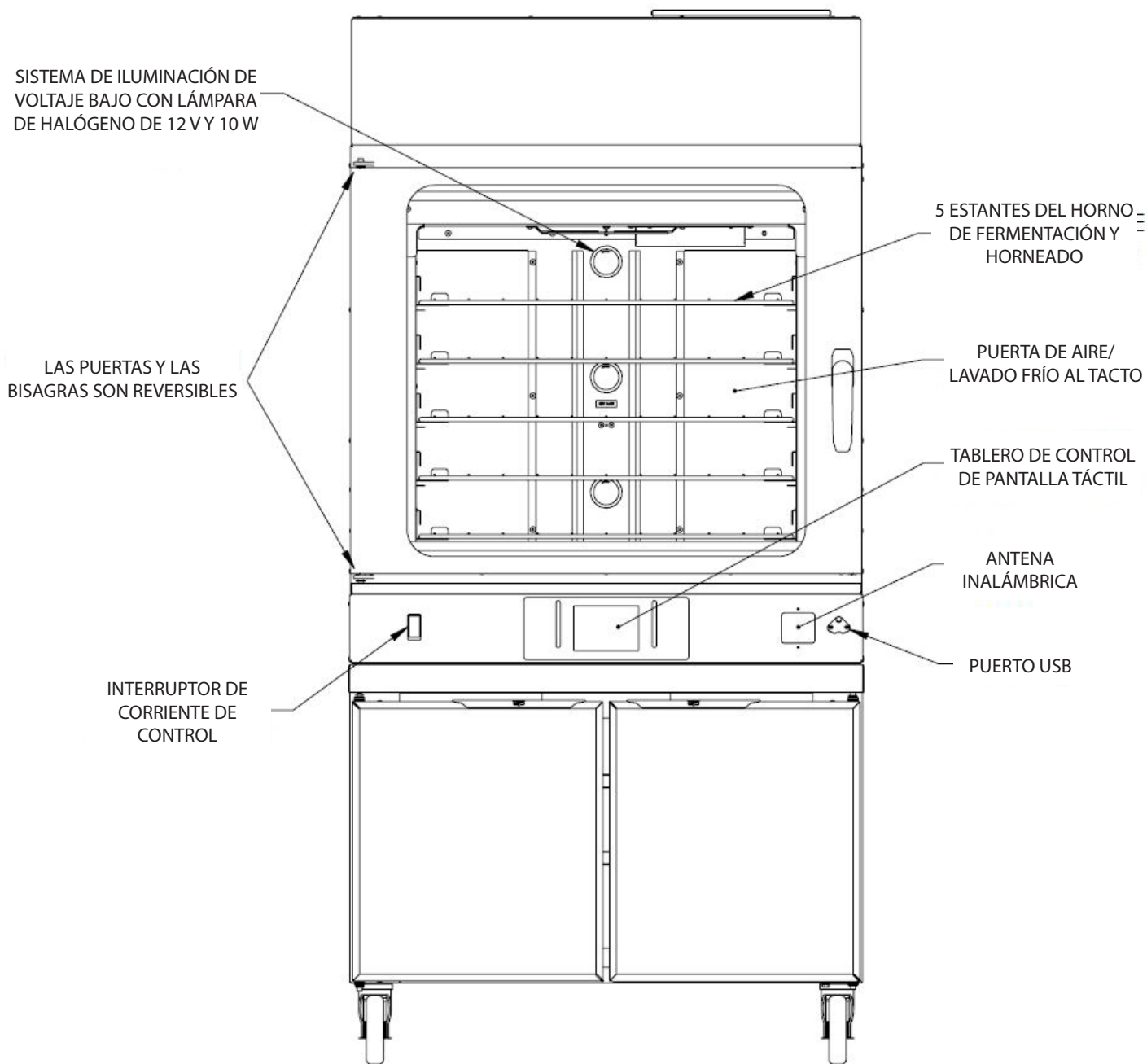
UNIDAD NACIONAL



UNIDAD CE



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES



INSTALACIÓN



PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA – LA UNIDAD DEBE ESTAR CONECTADA A TIERRA DE FORMA SEGURA.

NO MODIFIQUE NI ANULE LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS NI ALTERE EL ENCHUFE.

CONEXIONES ELÉCTRICAS

ADVERTENCIA ANTES DE CONECTAR LA UNIDAD A LA FUENTE DE CORRIENTE, VERIFIQUE QUE EL VOLTAJE Y LA FASE DE LA MISMA SEAN IDÉNTICOS A LA INFORMACIÓN DE VOLTAJE Y FASE EN LA ETIQUETA DE DATOS.

ADVERTENCIA LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS Y DE PUESTA A TIERRA DEBEN CUMPLIR CON LAS PARTES CORRESPONDIENTES DEL CÓDIGO ELÉCTRICO NACIONAL Y OTROS CÓDIGOS ELÉCTRICOS LOCALES.

ADVERTENCIA NO ALMACENE NI USE GASOLINA NI OTROS VAPORES O LÍQUIDOS EN LOS ALREDEDORES DE ÉSTE O CUALQUIER OTRO APARATO.

ADVERTENCIA EL INTERRUPTOR DE CORRIENTE DE CONTROL DEL APARATO ES PARA CORRIENTE DE RESERVA SOLAMENTE. PARA UNA DESCONEXIÓN OMNIPOLAR, DESCONECTE EL ENCHUFE DE LA TOMA DE LA PARED O DESCONECTE LA RED EXTERNA OMNIPOLAR.

DESEMBALAJE DE LA UNIDAD

Inspeccione la caja de cartón o el recipiente de envío y anote con detalles los daños externos en el recibo de entrega. Observe también los daños no evidentes en el exterior del recipiente de envío (daños ocultos). Póngase en contacto con el transportista de inmediato y envíele una reclamación por daños. Guarde todos los materiales de embalaje al hacer la reclamación. Las reclamaciones por daños de transporte son responsabilidad del comprador y no están cubiertas por la garantía.

- Siga las instrucciones de la caja de cartón para desembalar la unidad.
- Inspeccione la unidad para ver si hay daños como vidrio roto, etc.
- Informe de inmediato al vendedor sobre cualquier melladura o rotura.
- **No intente usar la unidad si está dañada.**
- Saque todos los materiales del interior de la unidad.
- Si se ha almacenado la unidad en un área muy fría, espere unas horas antes de encenderla.

COLOCACIÓN DE LA UNIDAD

- No instale la unidad junto a una fuente de calor, como una freidora, etc.
- Instale la unidad sobre un piso de superficie horizontal.
- Se debe mantener una distancia mínima de 152 mm (6") entre la unidad y cualquier sustancia combustible.
- Mantenga una holgura mínima de 2 pulg (50 mm) en ambos lados y la parte trasera de la unidad para una operación y enfriamiento apropiados.

NOTA: El espacio por encima del horno debe estar abierto a la altura completa del techo y tener una ventilación adecuada o una campana para eliminar el calor y la humedad.

La conexión de la unidad a la red eléctrica **DEBE** ser llevada cabo por cualquier persona autorizada según los códigos, las normas y las leyes que regulan el lugar de instalación usando una protección nominal apropiada omnipolar de la red, todas las desconexiones omnipolares y conexión a tierra de seguridad, y debe ser de 48" (1.2 m) de largo como mínimo para que se pueda mover el equipo para fines de limpieza.

EE.UU. y los países que no forman parte de la UE deben usar conductos flexibles que cumplan con las especificaciones que puedan ser requeridas por los códigos o reglamentos eléctricos locales.

INSTALACIÓN - continuación

Las instalaciones de la Unión Europea (CE) deben usar HO7RN-F, cordón flexible 5G para unidades 3N~ y cordón flexible 3G para unidades 1~ según la tabla siguiente;

Corriente nominal del aparato (A)	Área transversal nominal mínima de conductores (mm ²)
13	2,5
39	6

El cable de seguridad de la red / conexión a tierra debe ser más largo que los conductores de la red en las interconexiones de la unidad para impedir la tensión debida a la tracción.

Póngase en contacto con Duke para efectuar el servicio en la interconexión de suministro del IVS (sistema de ventilación integrado)

EQUIPOTENCIAL EXTERNO

El terminal proporciona una conexión eléctrica de puesta a tierra al recinto del equipo.

CONEXIÓN DE SUMINISTRO DE AGUA

Se debe instalar este equipo de acuerdo con todos los códigos de plomería federales, estatales y locales aplicables que tengan jurisdicción.

NOTA: Se debe suministrar agua al horno de fermentación y horneado Duke Flexbake 5™ de un sistema de ósmosis inversa.

La entrada de agua utiliza un tubo de plástico de 6.35 mm (1/4") de DE. Instale el tubo de manera para asegurarse de que no haya retorceduras, tensión o curvaturas apretadas. Deje suficiente longitud para permitir el movimiento de la unidad para fines de servicio y limpieza.

Se debe cortar el tubo de forma recta y debe estar libre de deformaciones en los puntos de conexión. Se debe eliminar todas las rebabas y bordes afilados para asegurar una conexión apropiada.

Introduzca el tubo por la conexión de compresión con las roscas apuntando hacia el extremo del tubo.

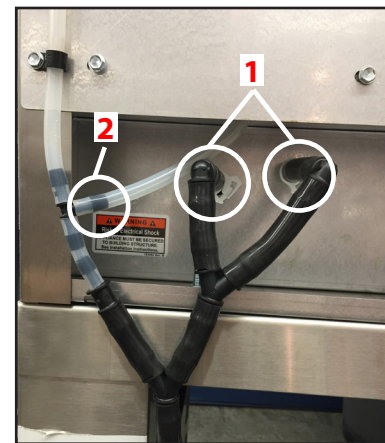
Introduzca el tubo en la conexión tanto como pueda y apriete la tuerca con una llave de 9/16" (12.7mm). No apriete la tuerca en exceso. Si se producen fugas, apriete la conexión aún más hasta que se detengan las fugas.

CONEXIONES DEL TUBO DE DRENAJE

Embalado y enviado dentro del horno hay un juego de tubo de drenaje. Localice este conjunto de tubo e instale según se muestra en las Figuras de abajo.

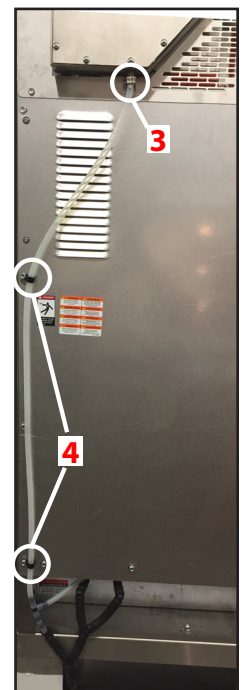
PASO 1. Empuje los dos tubos de 1/2" (12.7 mm) de DI x 5/8" (15.9 mm) de DE en los tubos de drenaje de acero inoxidable de 1/2" (12.7 mm) de DE. El conjunto de tubo debe estar al ras con la parte trasera del horno y el pedestal. Instale una abrazadera de tubo de trinquete de 5/8" (15.9 mm) en cada tubo y apriete con un par de alicates para impedir fugas.

PASO 2. Empuje completamente el tubo de 1/4" (6.35 mm) de DI x 3/8" (9.53 mm) de DE en el arpon abierto de la conexión en 'T'.



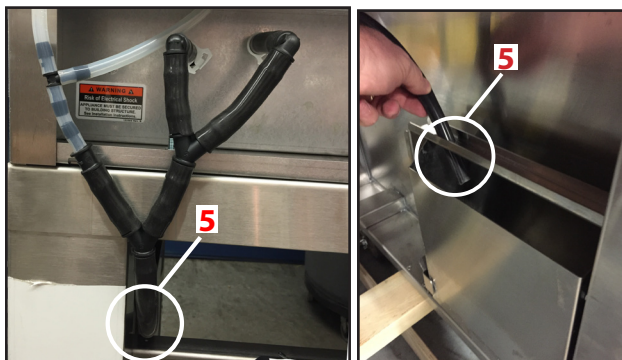
PASO 3. Empuje el tubo de 1/4" (6.35 mm) de DI x 3/8" (9.53 mm) de DE en el tubo de drenaje de 1/4" (6.35 mm) de DE en la caja de ventilación superior. Instale una abrazadera de tubo de trinquete de 3/8" (9.53 mm) en cada tubo y apriete con un par de alicates para impedir fugas.

PASO 4. Instale las 2 abrazaderas circulares en el tubo de 1/4" (6.35 mm) de DI x 3/8" (9.53 mm) de DE y fíjelo con los tornillos existentes.



INSTALACIÓN - continuación

PASO 5. Tienda el extremo suelto del tubo de 1/2" (12.7 mm) de DI x 5/8" (15.9 mm) de DE sobre el tirante horizontal superior en la parte trasera del pedestal y hacia la parte delantera de la unidad. Desde la parte delantera, tienda el tubo por el agujero de localización en la parte superior del asa del cubo de drenaje.



PASO 6. Inspeccione el tendido del tubo y asegúrese de que no haya retorceduras en el tubo.

INSTALACIÓN

PASO 1. El personal de servicio aprobado de Duke Manufacturing puede convertir esta unidad a otras configuraciones de red eléctrica. Llame al departamento de servicio de Duke si la información de la etiqueta de valores nominales no es compatible con la red eléctrica disponible.

PASO 2. Esta unidad se suministra con la interconexión de suministro de agua especificada nacional e internacional. Las variaciones de las regulaciones locales o los requisitos adicionales deben evaluarse antes de la instalación. Se debe usar una nueva interconexión de la línea de suministro de agua al instalar esta unidad.

La especificación de presión de suministro máxima / mínima es de 65 psi (448 KPa) / 40 psi (275 KPa) para todos los componentes de plomería del sistema. Vea la sección **INSTALACIÓN DEL SISTEMA DE ÓSMOSIS INVERSA** antes de conectar el suministro de agua.

⚠ ADVERTENCIA

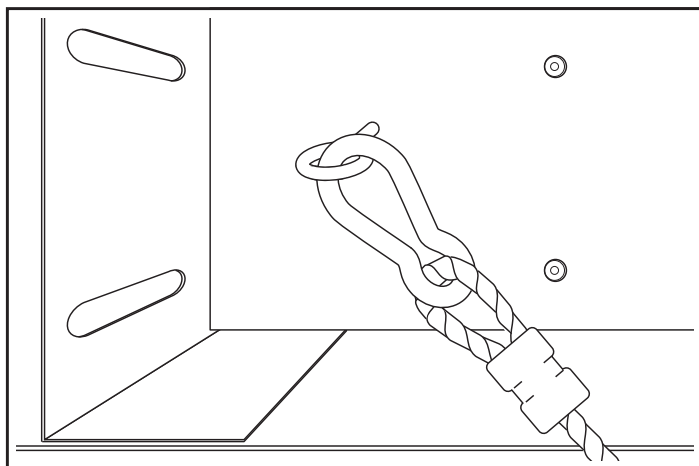


**VOLTAJE PELIGROSO
RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA**

DESCONECTE EL SUMINISTRO DE LA RED OMNIPOLAR EXTERNO AL SERVICIO.

ESTE DISPOSITIVO DE RETENCIÓN DEBE ESTAR CONECTADO SIEMPRE QUE EL APARATO ESTÉ EN SERVICIO. DESCONECTE SOLAMENTE PARA EFECTUAR EL SERVICIO Y LA LIMPIEZA, Y DESPUÉS RECONECTE CUANDO SE HAYA VUELTO A COLOCAR EL APARATO EN SU POSICIÓN NORMAL.

PASO 3. Este aparato debe sujetarse a la estructura del edificio. El juego del dispositivo de retención (No. 153586) suministrado con la unidad limita el movimiento del aparato sin transmitir esfuerzos a la red eléctrica. Las instrucciones de instalación están en el juego.



**Figura: Juego de dispositivo de retención
(No. de pieza 153586)**

PASO 4. IMPORTANTE: Se debe mantener una distancia mínima de 6" (152 mm) entre la unidad y cualquier material combustible. Mantenga una holgura mínima de 2 pulg (50 mm) en ambos lados y la parte trasera de la unidad para una operación y enfriamiento apropiados.

PASO 5. Compruebe el giro de la puerta. El lado abisagrado puede cambiarse consultando la sección de **Inversión del sentido de giro de la puerta del horno de este manual.**

PASO 6. Compruebe el sello de la puerta y asegúrese de que ambas puertas se cierren completamente. Si no se cierran y sellan debidamente, consulte la sección de **Ajuste de la junta de la puerta de este manual.**

PASO 7. Coloque los portacables en el horno.

PASO 8. Fije la unidad a una pared con los soportes de montaje en la pared suministrados para impedir que se vuelque. Vea la sección de **Instalación de soportes de montaje de la pared de este manual.**

INSTALACIÓN - continuación

INSTALACIÓN DE SOPORTES DE PARED

NOTA: Verifique las interconexiones y la función antes de instalar soportes opcionales para la pared.

PASO 1. Monte los soportes de montaje de la pared con tornillos proporcionados por el horno de fermentación y horneado.

PASO 2. Extienda el soporte de montaje hacia la pared deslizándolo por la ranura proporcionada pero sin apretar los tornillos.

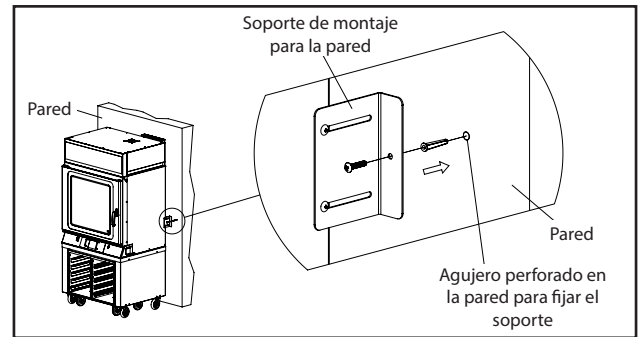
PASO 3. Marque la pared y perforo agujeros para los anclajes de la pared.

PASO 4. Introduzca los anclajes de la pared en los agujeros.

PASO 5. Coloque los soportes de montaje contra la pared.

PASO 6. Introduzca los tornillos en el soporte de montaje de la pared.

PASO 7. Asegúrese de que los soportes estén firmemente colocados contra la pared y apriete bien los tornillos.



DESCRIPCIÓN TÉCNICA Y NOTAS DE APLICACIÓN PARA EL SISTEMA DE PREVENCIÓN DE REFLUJO DEL HORNO DE FERMENTACIÓN Y HORNEADO DUKE FLEXBAKE 5™.

Compruebe con sus autoridades locales que tengan jurisdicción en lo que se refiere a las aprobaciones para conectar el horno de fermentación y horneado de Duke Flexbake 5™ a un suministro de agua potable antes de efectuar conexiones de tuberías. Los requisitos de los códigos de plomería varían, pero la Unión Europea (CE) y otras jurisdicciones requieren un dispositivo de prevención de reflujo instalado en fábrica o disponible como juego (N/P 600187). El dispositivo de prevención de reflujo usado en el horno de fermentación y horneado Duke Flexbake 5™ protege los sistemas de suministro de agua al impedir el reflujo de agua no potable al sistema de agua potable doméstica. El dispositivo consta de dos válvulas de retención que actúan de forma independiente, internamente cargadas a presión a una posición normalmente cerrada y diseñado/construido para funcionar en condiciones de presión intermitente o continua. Los dos componentes principales del sistema de prevención de reflujo de Duke son:

- Dispositivo de prevención de reflujo tipo válvula de retención doble que cumple con la norma 1024 de ANSI/ASSE y está certificada según la norma B64.6 de CSA.
- Filtro de agua de entrada equipado con una rejilla de 100 mallas que está instalado aguas arriba del dispositivo de prevención de reflujo. La rejilla está convenientemente ubicada debajo del dispositivo de prevención de reflujo, para permitir un acceso sencillo durante la limpieza y el reemplazo.

Duke Manufacturing Co.

Este equipo está diseñado para conectarse a un sistema de suministro de agua potable a presión y debe estar instalado con una protección adecuada contra el reflujo a fin de cumplir con todos los códigos federales, estatales y locales correspondientes.

Este equipo debe suministrarse con agua de un sistema de ósmosis inversa.

La presión de suministro de agua para la operación apropiada debe ser la siguiente:

Mínima de 40 psig (275 kPa)

Máxima de 65 psig (448 kPa)

medida en la entrada de la tubería de agua al equipo.

Patentes pendientes de trámite

514773 A

INSTALACIÓN - continuación

ARRANQUE DEL HORNO DE FERMENTACIÓN Y HORNEADO




PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA.

UN TÉCNICO DE SERVICIO O ELECTRICISTA CAPACITADOS DEBE REALIZAR LAS TAREAS.

PASO 1. Pida a un técnico de servicio o electricista capacitados que conecte el horno de fermentación y horneado a la red eléctrica.

PASO 2. Encienda la corriente de control de la unidad con el interruptor de corriente de control en el lado izquierdo del tablero de control. Se muestra la pantalla de inicialización y se efectúa automáticamente la transición a la pantalla principal.

PASO 3. Encienda el horno tocando el botón  ubicado en la parte inferior izquierda de la pantalla táctil. Los botones y la pantalla cambiarán a un fondo de color AZUL. Se encenderán las luces del horno y comenzará el precalentamiento.

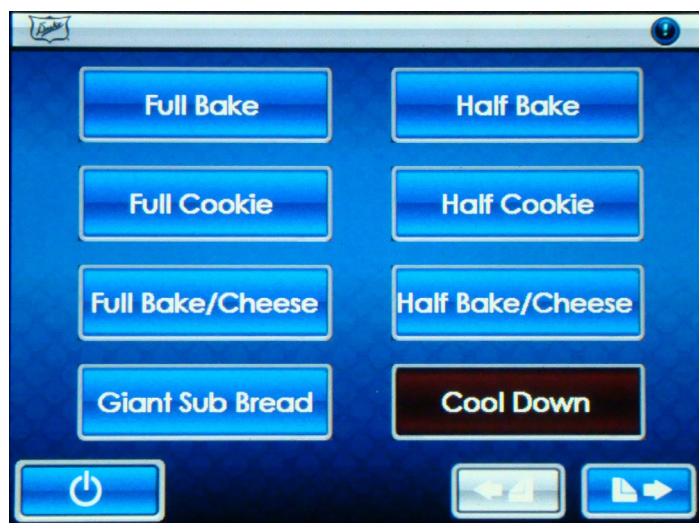


Figura: Pantalla principal

PASO 4. Seleccione una receta de fermentación y horneado (horneado completo) y verifique la operación. La unidad empezará automáticamente un ciclo de acondicionamiento. Deje que transcurran aproximadamente 30 minutos para que se complete. Cuando se complete el ciclo de acondicionamiento, la pantalla cambiará a la pantalla Receta de horno lista para empezar.

PASO 5. Compruebe el sello de la puerta y asegúrese de que la puerta se cierre completamente.

PASO 6. Si la unidad no se enciende correctamente o si la puerta no se cierra ni se sella debidamente, llame a Duke para pedir asistencia.

ALARMAS AUDIBLES

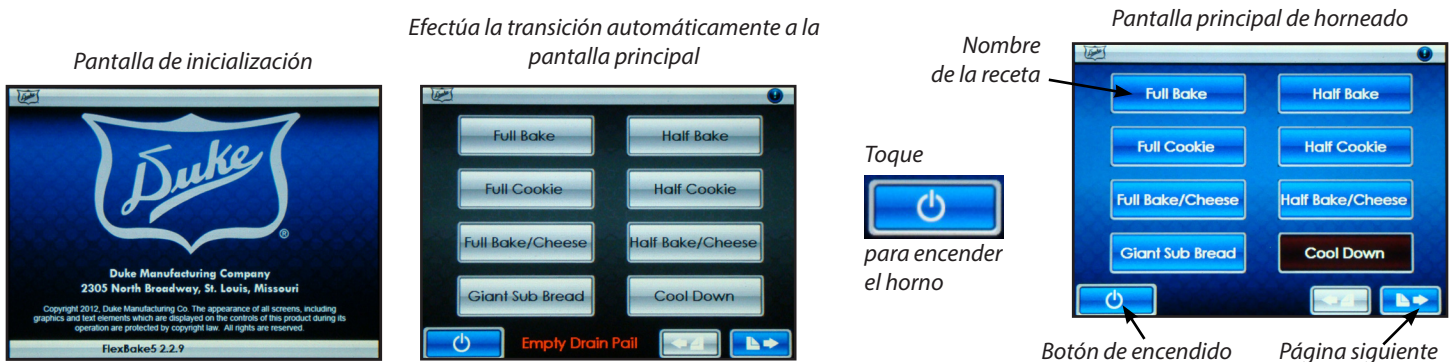
El horno de fermentación y horneado dispone de varias alarmas audibles.

1 chirrido	Reconocimiento de pulsación de tecla
3 chirridos triples	Notificación de horno listo (a la temperatura de operación)
Pitidos rápidos continuos (continuos hasta que se eliminen)	Alarma de puerta de horno abierta
2 pitidos largos (continuos hasta que se eliminen)	Final del ciclo del horno
Pitidos triples (continuos hasta que se eliminen con el ciclo de la puerta o tocando el mensaje "Añadir queso AHORA")	Alarma de tiempo de añadir queso (2 minutos antes del fin del ciclo de fermentación)
3 chirridos triples (que se repiten cada minuto hasta que se eliminen)	Recordatorio: Arranque el horno
3 pitidos cortos (con mensaje persistente durante 1 minuto)	Alarma de 20 minutos (antes del final del horneado, alerta para demorar la siguiente carga de pan)
3 pitidos cortos	Fin de la alarma de 2 minutos de horneado

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Puesta en marcha del horno/fermentadora

Ponga en encendido el interruptor de corriente de control del Duke Flexbake 5™



Definiciones y notificaciones de la pantalla táctil

Barra de herramientas principal

Botón Dormir de la pantalla * Botón de Información
* El botón Dormir de la pantalla está disponible solamente cuando esté apagado el horno.

Barra de información de la receta (Opción predeterminada - Apagado*)

STAGE 1 OF 6 105°F 15:00
* Vea el manual del propietario para encender. Temperatura de la receta Tiempo de la receta

Puerta abierta

CLOSE DOOR
Con la puerta del horno abierta, destellará CERRAR LA PUERTA en la barra de herramientas principal.

Vacíe la bandeja de agua de drenaje

Empty Drain Pail
El operador recibirá una notificación para vaciar la bandeja de drenaje cada vez que se encienda el horno y cada tercer ciclo de enfriamiento.

Recordatorio de arranque del horno

REMINDER: START BAKE
Press to Cancel Reminder
La visualización de un mensaje recordatorio de inicio del horneado y una alarma alertará al operador si el temporizador de la receta no se ha iniciado 1 minuto después de haber cargado el pan.

Alarma Añadir queso

Full Bake/Cheese 32:55
Add Cheese NOW
NOTA: Recetas de horneado completo con queso u horneado medio con queso solamente.

Alarma de 20 minutos (Opción predeterminada - Encendida*)

BAKE COMPLETE IN 20 min.
RETARD NEXT LOAD

La visualización de un mensaje de horneado completo en 20 minutos y la alarma alertará al operador que demore la siguiente carga de pan para una producción optimizada de horneado.

* Vea el manual del propietario para apagar.

Anular receta

Full Bake 2:30 +1
Para anular, oprima sin soltar el temporizador de cuenta atrás durante 2 a 3 segundos.

Enfriamiento del horno

Cool Down 250°F
DO NOT LOAD! OVEN IS COOLING TO PROOFING TEMPERATURE
Seleccione Enfriamiento para enfriar rápidamente el horno y acondicionarlo para otra receta de fermentación y horneado. Si no se selecciona Enfriamiento después de una receta, y se selecciona una receta de pan, el horno pasará automáticamente a la opción predeterminada de Enfriamiento.

Comprobar fallas

Check Faults
Un mensaje de Check Faults (Comprobar fallas) alertará al operador si se ha detectado una falla. Al tocar el botón Check Faults se muestran mensajes de falla con descripciones más detalladas.


Pantalla de Ejecución de recetas Diagnósticos

Full Bread 1:03:45
RPB or I/O 3 PCB - Current Fault
To clear fault, cycle power. If fault reoccurs, call for service. Failed relay power board or I/O3 board.
1 / 2

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN – continuación

ARRANQUE DIARIO DEL HORNO DE FERMENTACIÓN Y HORNEADO

PASO 1. Encienda la corriente de control de la unidad con el interruptor de encendido de control en el lado izquierdo del tablero de control. Se muestra la pantalla de inicialización y se efectúa automáticamente la transición a la pantalla principal.

PASO 2. Encienda el horno tocando el botón  ubicado en la parte inferior izquierda de la pantalla táctil. Los botones y la pantalla cambiarán a un fondo de color AZUL. Se encenderán las luces del horno y comenzará el precalentamiento.

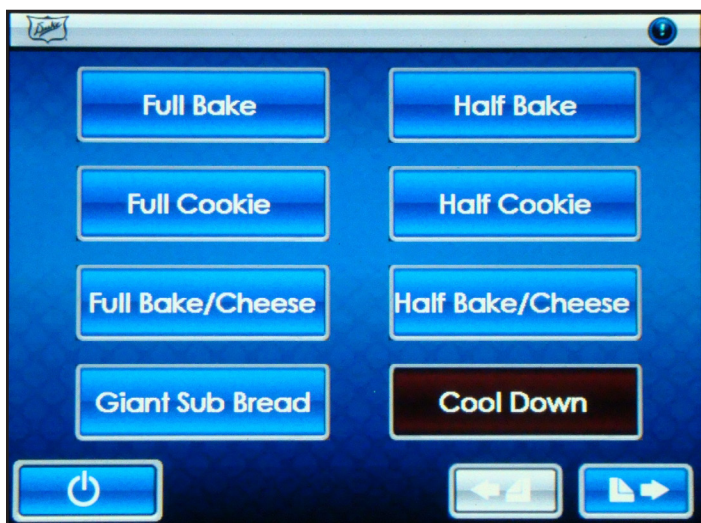


Figura: Pantalla principal

PASO 3. Compruebe para asegurarse de que el ventilador del horno esté funcionando.


PASO 4. Abra la puerta del horno. El ventilador del horno debe pararse.

PASO 5. Cierre la puerta. Se debe reanudar el funcionamiento del ventilador.

PASO 6. Seleccione su receta deseada. Si se trata de una receta de fermentación y horneado, deje que el horno se precaliente y acondicione durante al menos 30 minutos. Sonará una alarma audible (3 chirridos cortos) cuando el horno esté listo. El horno de fermentación y horneado de Duke Flexbake 5™ está listo ahora para operar.

Si hay cualquier problema, consulte la sección de Resolución de problemas en este manual.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN DEL HORNO

PASO 1. Encienda el horno tocando el botón . Las luces del horno se encenderán y el horno comenzará a precalentarse.

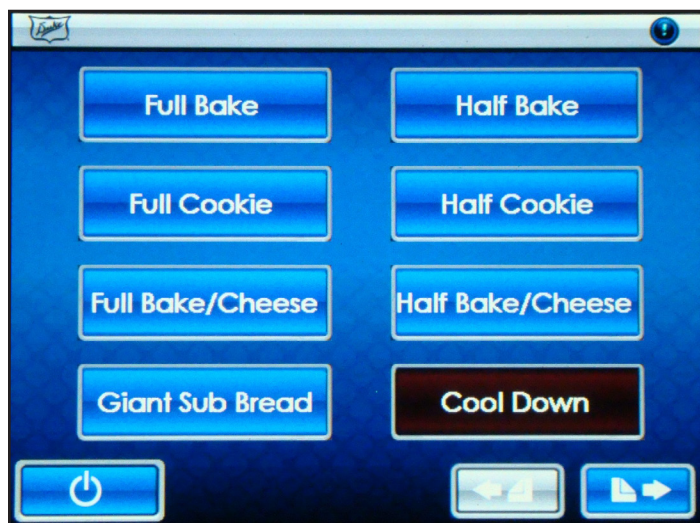
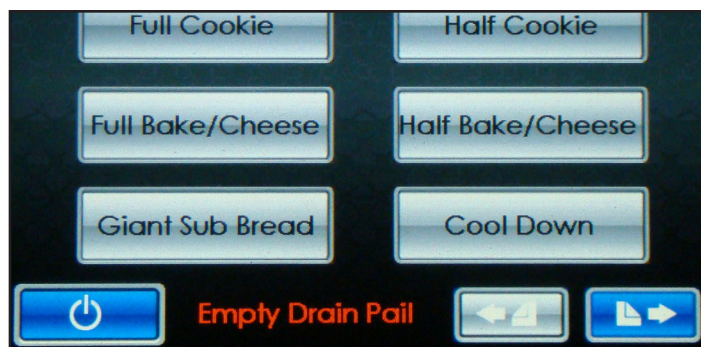


Figura: Pantalla principal

PASO 2. Seleccione su botón de RECETA deseada. Si se selecciona una receta de horneado solamente (por ejemplo, galletas), el horno seguirá precalentándose. Si se selecciona una receta de fermentación y horneado (por ejemplo, horneado completo), el horno empezará automáticamente un ciclo de acondicionamiento. Deje que transcurran aproximadamente 30 minutos para que el horno se precaliente o acondicione.

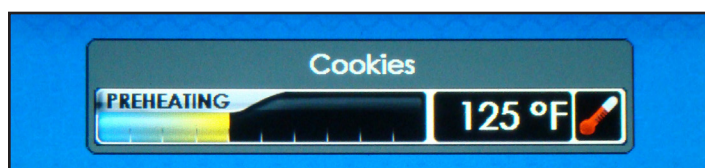


Figura: Pantalla de Precalentamiento de recetas del horno (si la temperatura de control es inferior para receta de horneado solamente; por ejemplo, galletas)



Figura: Pantalla de Acondicionamiento de recetas (si el horno no se acondiciona para la receta de fermentación y horneado; por ejemplo, horneado completo)

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN – continuación

PASO 3. Cuando se complete el ciclo de precalentamiento y acondicionamiento, la pantalla cambiará a la pantalla Receta de horno lista para empezar. Sonará una alarma audible (3 chirridos triples) cuando el horno se ponga en el estado listo.

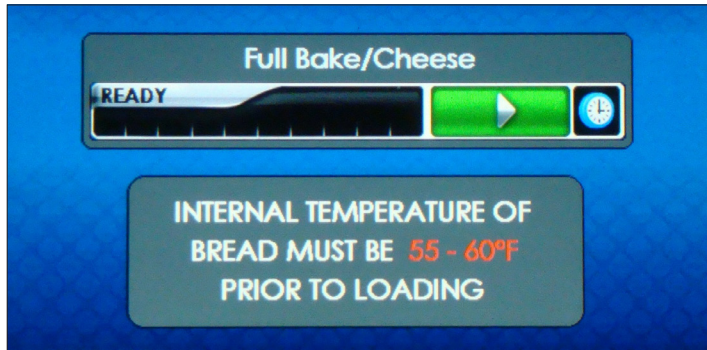


Figura: Receta del horno listo para comenzar

PASO 4. Cargue el horno con masa y toque el botón de inicio del temporizador . El tiempo restante de mostrará en el área del botón y la barra de avance cambiará para mostrar visualmente el tiempo de horneado transcurrido y que queda.

NOTA: Se puede anular un temporizador activo tocándolo sin soltar durante 2 a 3 segundos en el temporizador de cuenta atrás.

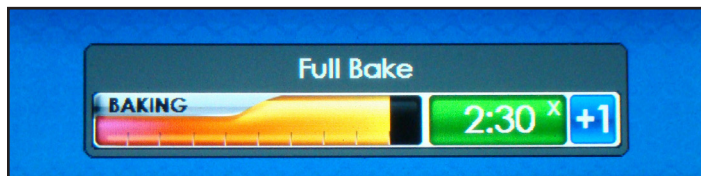


Figura: Temporizador de cuenta atrás del horno

PASO 5 Cuando queden 4 minutos en el ciclo de prueba, se mostrará un mensaje emergente con una opción para añadir +5 minutos a fin de lograr el tamaño deseado del pan.

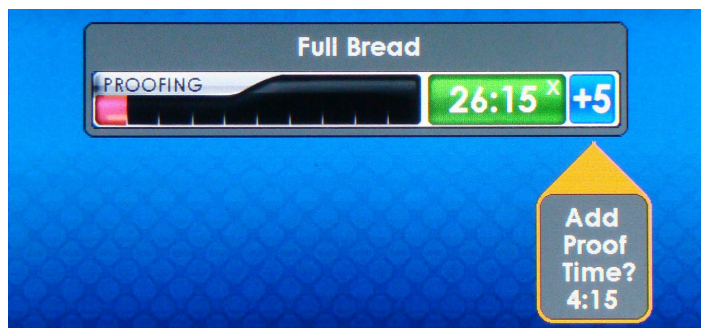


Figura: Mensaje emergente de 5 minutos

PASO 6. Si se selecciona una receta de hornear con queso, cuando falten 2:00 minutos en el ciclo de fermentación sonará una alarma (pitidos triples) para alertar al operador que añada queso. Se mostrará Añadir queso ahora. Toque el mensaje Añadir queso ahora o abra la puerta para anular la alarma.

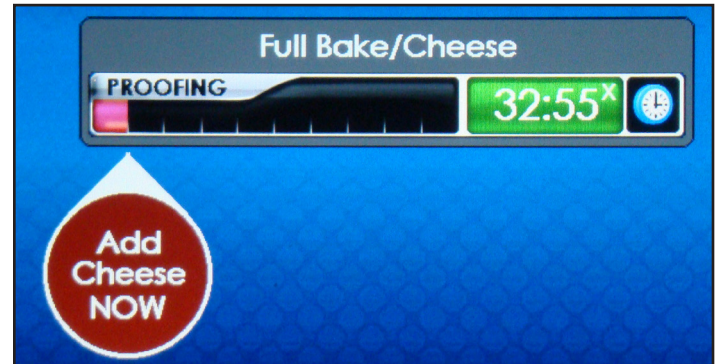


Figura: Alarma de tiempo para queso

PASO 7. Cuando falten 20 minutos de horneado, se mostrará un mensaje de horneado completo en 20 minutos y la alarma alertará al operador para que demore la carga siguiente de pan para una producción de horneado optimizada.



Figura: Alarma de Demora de la siguiente carga

PASO 8. Cuando se complete el horneado, una alarma emitirá un pitido para alertar al operador. Toque el temporizador o abra la puerta del horno para anular la alarma.

NOTA: Cuando queden 2:00 minutos de horneado, sonará una alarma para alertar al operador.

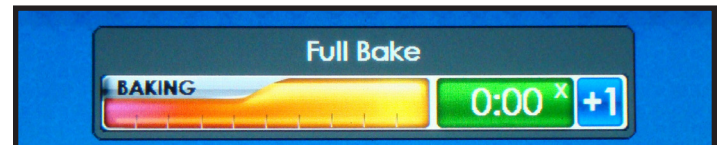


Figura: Alarma de Horneado completo

PASO 9. Se puede añadir 1 minuto al tiempo de horneado tocando el botón adyacente a cualquier temporizador de cuenta atrás. Se puede hacer esto en cualquier momento durante el horneado o al final del ciclo. Se debe añadir tiempo en incrementos de 1 minuto.

PASO 10. Ajuste el tiempo, si es necesario, dependiendo del tipo de masa y de los resultados deseados.

PASO 11. Si el siguiente horneado es una receta de fermentación y horneado, seleccione el ciclo de Enfriamiento para enfriar rápidamente el horno.

PASO 12. Una vez completo el ciclo de Enfriamiento, seleccione la receta deseada (es decir,) para acondicionar el horno para el horneado.

PASO 13. Cuando el horno esté listo, se mostrará la pantalla Receta de horno lista para empezar.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN – continuación

RECOMENDACIONES DE HORNEADO

- Seleccione siempre la receta del horno y deje que se caliente antes de cargar el producto. Cargue solamente cuando se muestren en la los Temporizadores de receta de horno lista para empezar. Cargue el horno con diez bandejas de masa y toque el botón de inicio.
- Si el color del pan no es uniforme, reduzca la temperatura y prolongue el tiempo de horneado en la receta (vea Controles de programación).
- Si el pan es demasiado oscuro, reduzca el tiempo de horneado en la receta (vea Controles de programación). Si se reduce el tiempo de horneado y el pan sigue estando demasiado oscuro, reduzca la temperatura 15 °F (10 °C) u hornee durante más tiempo.
- Al hornear cargas parciales, empiece a cargar en el estante central y siga arriba y bajo a partir del centro.
- La apertura de la puerta del horno deja que se escape el calor. En condiciones normales, la carga y la descarga rápidas no serán un problema. Si la puerta se deja abierta durante demasiado tiempo, el rendimiento del horno se verá afectado.

CUIDADO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA



EL INTERIOR Y LOS ESTANTES DEL HORNO ESTÁN MUY CALIENTES Y SE ENFRÍAN LENTAMENTE.

DEJE QUE SE ENFRÍEN ANTES DE SU MANIPULACIÓN.



PRECAUCIÓN



PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:

NO LAVE CON UN CHORRO DE AGUA NI CON UNA MANGUERA DE AGUA.

PRECAUCIÓN

NO USE LIMPIADORES DE HORNOS, LIMPIADORES CÁUSTICOS, DESENGRASADORES, ÁCIDOS, PRODUCTOS CON AMONIACO, LIMPIADORES ABRASIVOS, LANA DE ACERO O ESTROPAJOS ABRASIVOS QUE CONTENGAN HIERRO. ESTOS PUEDEN DAÑAR LAS SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE, LAS JUNTAS DE LAS PUERTAS, LAS SUPERFICIES DE PLÁSTICO Y LOS SENSORES.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA A DIARIO

1. Eche una taza grande de agua caliente por el drenaje inferior de la cavidad para arrastrar las migas o los aderezos de pan por la línea de drenaje.
2. Vacíe el drenaje de la bandeja de agua.
3. Limpie la bandeja de goteo con un trapo húmedo limpio.
4. Limpie el exterior de acero inoxidable con un limpiador o pulimento de acero inoxidable, o con agua jabonosa seguido por un enjuague de agua limpia.
5. Limpie las puertas del horno con un limpiador para vidrio.
6. Limpie el interior del horno con un paño humedecido. Si hay áreas muy sucias, límpielas con agua caliente jabonosa y siga con un paño humedecido limpio.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA SEMANAL

1. La puerta fría al tacto tiene dos vidrios. La ventana interior puede separarse fácilmente de la exterior para su limpieza. Esto se logra desenganchando dos presillas y girando la ventana interior sobre sus bisagras. Después de la limpieza, el marco de la ventana interior se sujeta fácilmente a la ventana exterior apretando las dos ventanas entre sí. Para obtener detalles adicionales, consulte la sección "Información de la puerta fría al tacto" en este manual.
2. Inspeccione las juntas de las puertas del horno para ver si hay cortes, desgarros u otros daños. Consulte las instrucciones en la sección "Ajustes de las puertas y mantenimiento de las juntas".

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA MENSUALES

1. Compruebe los tornillos de las puertas para ver si están apretados.
2. Compruebe el sello de la junta de la puerta en el horno para ver si hay fugas. Consulte las instrucciones en la sección en "Ajuste de las puertas y mantenimiento de las juntas".

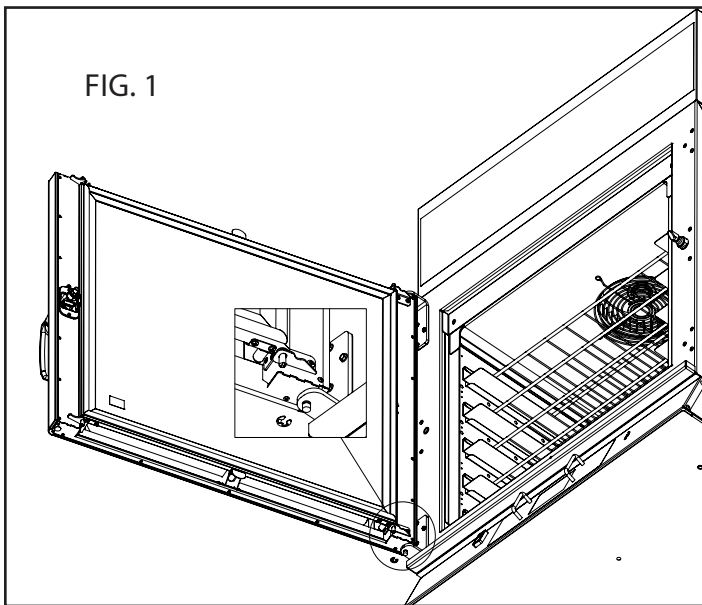
AJUSTE DE LAS PUERTAS Y MANTENIMIENTO DE LAS JUNTAS

INVERSIÓN DEL SENTIDO DE GIRO DE LA PUERTA DEL HORNO



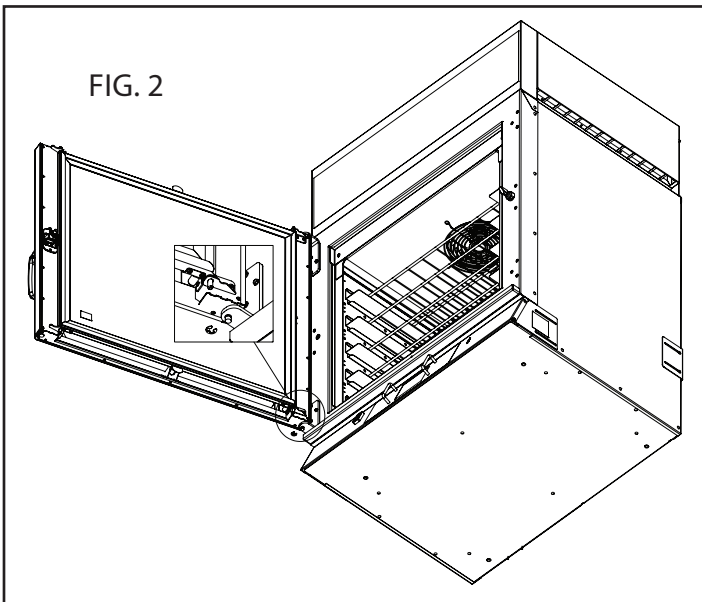
NOTA: LA INVERSIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO REQUIERE 2 PERSONAS.

Paso 1. Abra la puerta del horno. Quite el anillo de retención del pasador de bisagra inferior (FIG. 1).

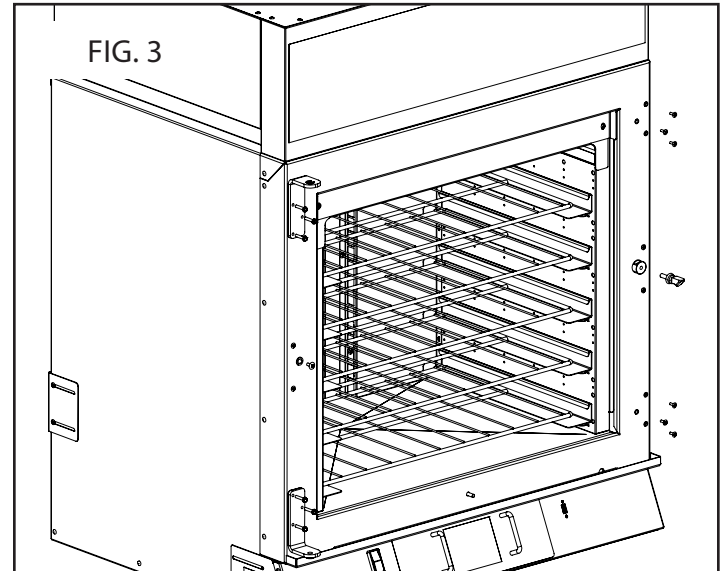


Paso 2. Al usar un ayudante para sujetar la puerta, quite el pasador de bisagra y la puerta del horno (Fig. 2).

NOTA: Tenga cuidado de no perder los bujes superior/inferior.

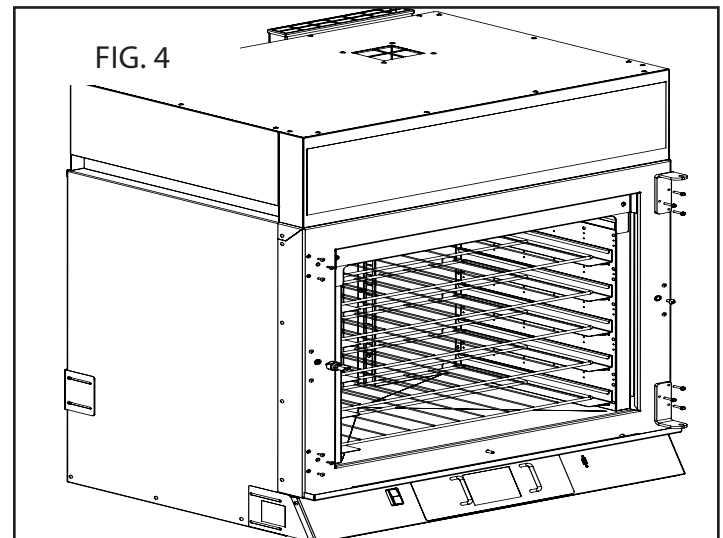


Paso 3. Quite los seis tornillos de cabeza redondeada de la parte delantera del horno para exponer los agujeros de los tornillos de las bisagras para el otro sentido de giro (Fig. 3).



Paso 4. Quite los seis tornillos que sujetan las bisagras superior e inferior a la parte delantera del horno. Mueva las bisagras a otro lado y vuelva a sujetarlas usando estos tornillos de cabeza hexagonal. (FIG. 3 y 4)

NOTA: El agujero del pasador en cada bisagra debe ser hacia el borde exterior del horno. Déjelos suficientemente sueltos para que la bisagra flote y facilite el montaje y la alineación.



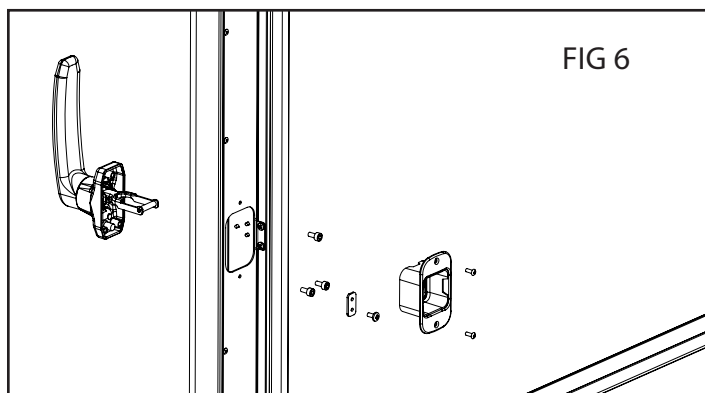
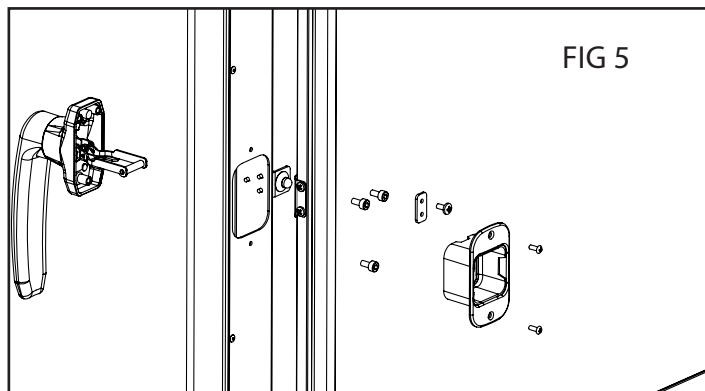
Paso 5. Use los seis tornillos de cabeza redondeada, retirados en el paso 3, para llenar los agujeros sin usar de los tornillos de las bisagras en la parte delantera del horno.

Paso 6. Quite la placa del enganche y la contratuerca de traba de la parte delantera del horno y póngala al otro lado. Quite el tornillo de cabeza redondeada M8 del otro lado (lado opuesto de la placa) para llenar el agujero del tornillo de la placa original.

NOTA: Para quitar la placa, afloje primero la contratuerca de traba. (FIG. 3 y 4)

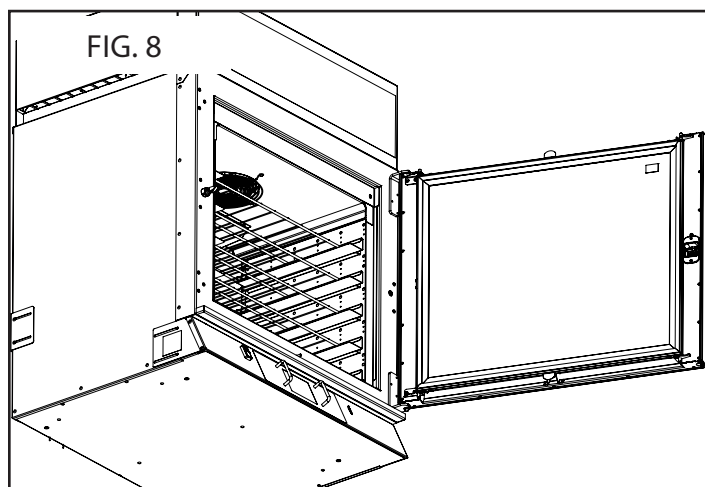
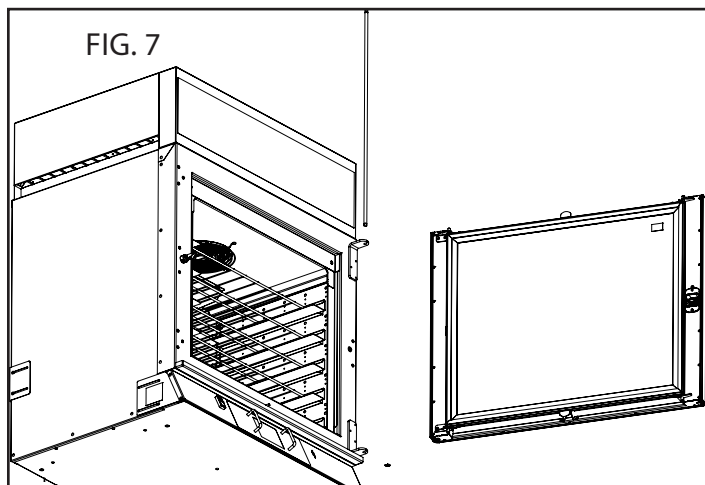
AJUSTE DE LAS PUERTAS Y MANTENIMIENTO DE LAS JUNTAS - cont.

Paso 7. Quite los 2 tornillos que sujetan la cubierta de la caja de plástico del enganche de la puerta. Quite el tornillo que fija la pestaña para sujetar la cubierta de la caja de plástico. Quite los 3 tornillos que fijan el conjunto de manija del enganche a la puerta. Gire la manija 180 grados y rearme. Mueva la pestaña al lado opuesto y vuelva a sujetar. Rearme la cubierta de la caja de plástico. (FIG. 5 y 6)

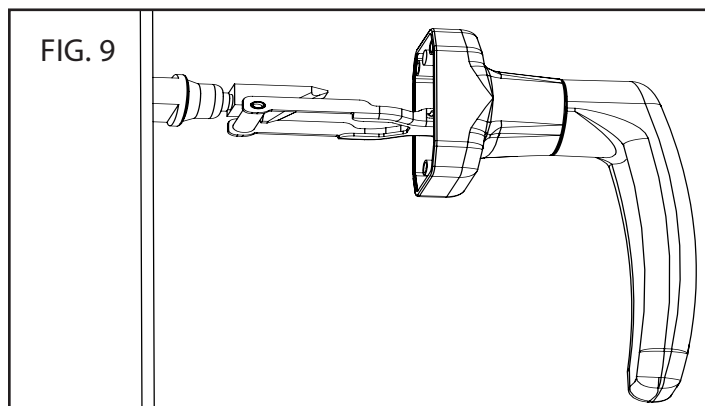


Paso 8. Sujete la puerta en posición con un ayudante y vuelva a sujetar la puerta a las bisagras con el pasador de bisagra.

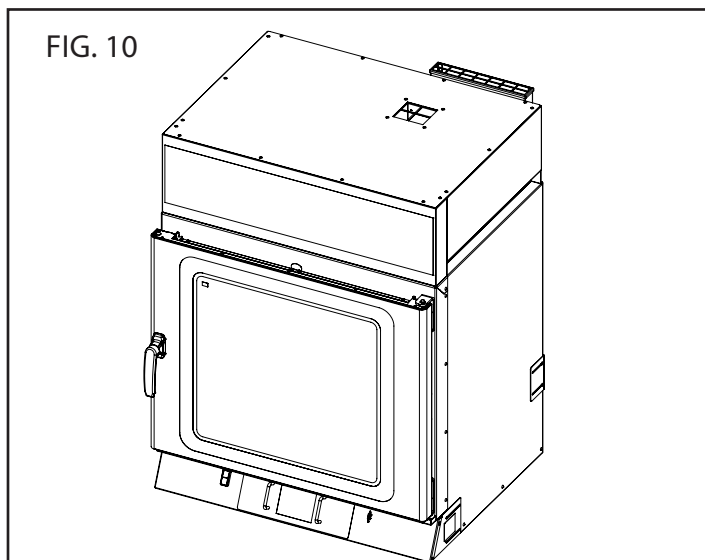
NOTA: Asegúrese de que los bujes superior e inferior estén debidamente colocados. Reinstale el anillo de retención del pasador de bisagra inferior. (FIG. 7 y 8)



Paso 9. También con el ayudante, asegúrese de que la puerta esté horizontal con el cuerpo del horno y que el rodillo de enganche de la puerta esté en contacto con la superficie de la placa de cierre superior (FIG. 9) y después apriete permanentemente los tornillos de las bisagras. (FIG. 10).



Paso 10. Consulte la sección PRUEBA DE FUGAS DE LAS JUNTAS DE LAS PUERTAS de este manual para verificar el sello apropiado de la junta de la puerta.



AJUSTE DE LAS PUERTAS Y MANTENIMIENTO DE LAS JUNTAS - cont.

PRUEBA DE FUGAS DE LA JUNTAS DE LAS PUERTAS

Se deben comprobar las puertas cada tres meses para ver si tienen fugas. Si la junta de la puerta está dañada, o comprimida de forma permanente, se debe reemplazar.

Llame a Duke Manufacturing Co. al 800-735-3853 para pedir una nueva junta.

Para comprobar si hay fugas en la junta, cierre la puerta con un billete entre la junta y la parte delantera del horno. Se debe notar una resistencia al tirar del billete para sacarlo con la puerta cerrada. Haga esta comprobación en varios lugares.

Step 2. Limpie la ranura con un destornillador u otra herramienta de hoja plana para quitar la suciedad o los pedazos de junta.

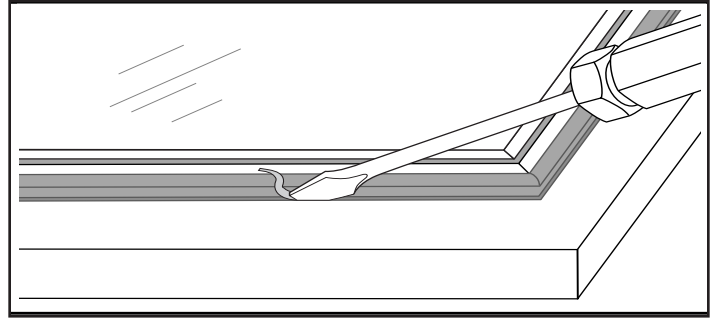


Figura: Limpieza de la ranura de la junta

Paso 3. Encaje a presión la junta nueva en la ranura. Asegúrese de que esté completamente asentada en la ranura y plana contra el marco de la puerta.

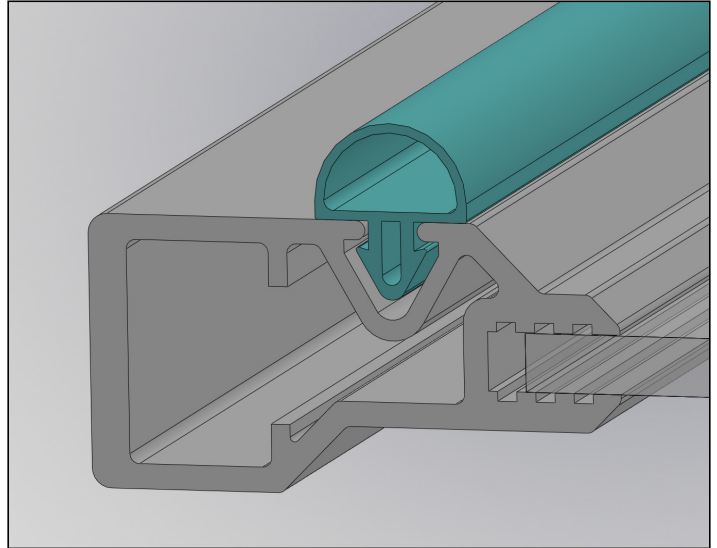


Figura: Junta debidamente asentada

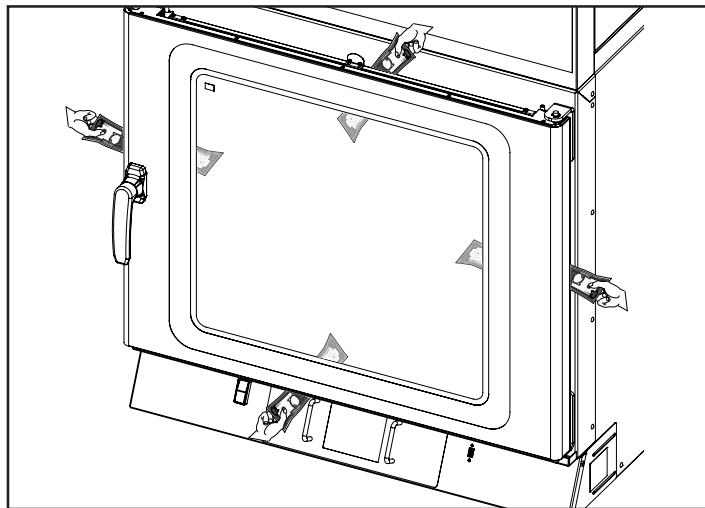


Figura: Comprobación de la junta

REEMPLAZO DE LA JUNTA

Paso 1. Quite la junta vieja tirando de la misma hacia afuera y sacándola de la ranura del marco de la puerta.

Paso 4. Consulte la sección PRUEBA DE FUGAS DE LAS JUNTAS DE LAS PUERTAS de este manual para comprobar si la junta tiene fugas. Compruebe además que la nueva junta no esté demasiado comprimida, dificultando el cierre de la puerta. Llame al departamento de servicio de Duke para obtener ayuda si la junta no sella debidamente.

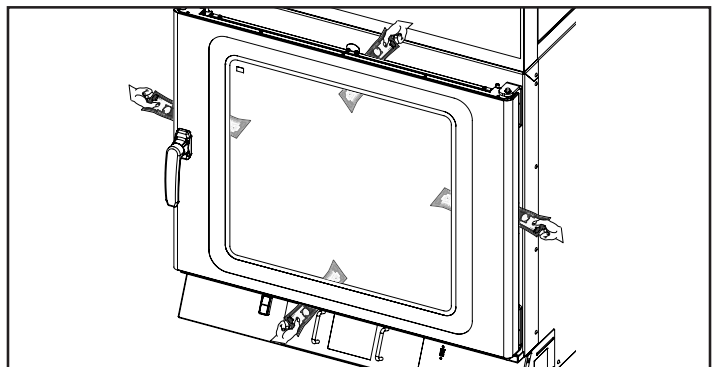


Figura: Comprobación de la junta

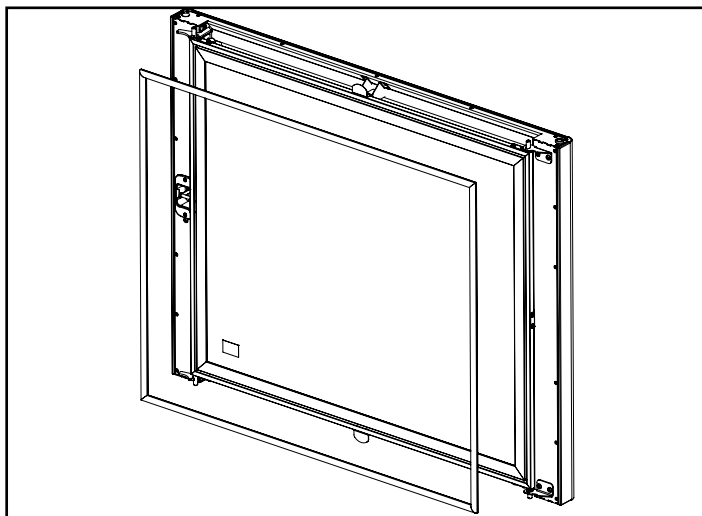


Figura: Puerta y junta

AJUSTE DE LAS PUERTAS Y MANTENIMIENTO DE LAS JUNTAS - cont.

INFORMACIÓN E INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA DE LA PUERTA FRÍA AL TACTO

La puerta fría al tacto tiene dos vidrios. La ventana interior puede separarse fácilmente de la exterior para su limpieza. Esto se logra desenganchando dos presillas y girando la ventana interior sobre sus bisagras. Después de la limpieza, el marco de la ventana interior se sujeta fácilmente a la ventana exterior apretando las dos ventanas entre sí.

Paso 3. La parte inferior de la puerta fría al tacto se abre girando para su limpieza.

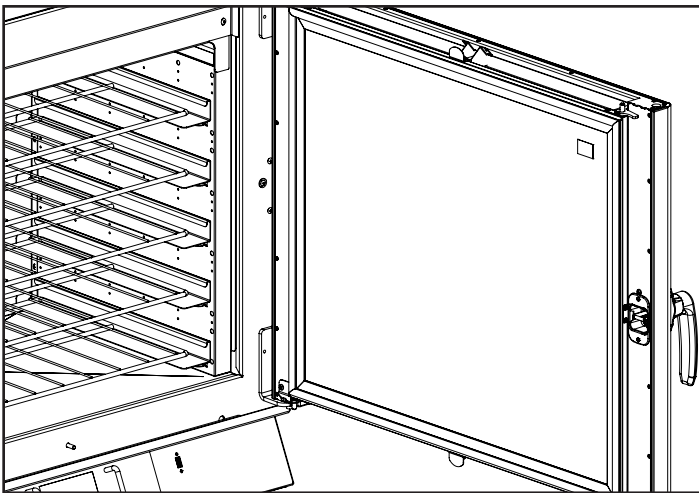


Figura: Vista interior de la puerta fría al tacto

Paso 1. Desenganche la presilla superior para abrir las ventanas y limpiarlas.

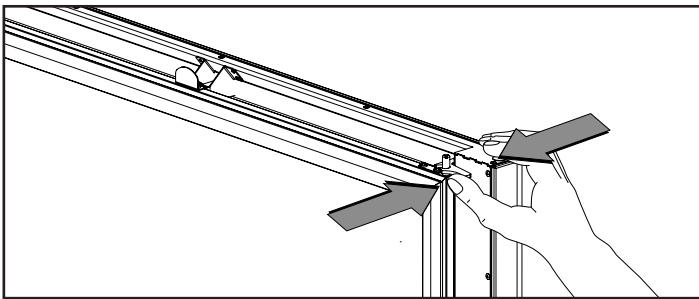


Figura: Desenganche la presilla superior

Paso 2. Desenganche la presilla inferior.

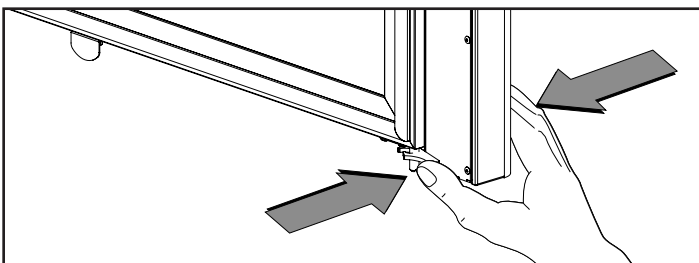


Figura: Desenganche la presilla inferior

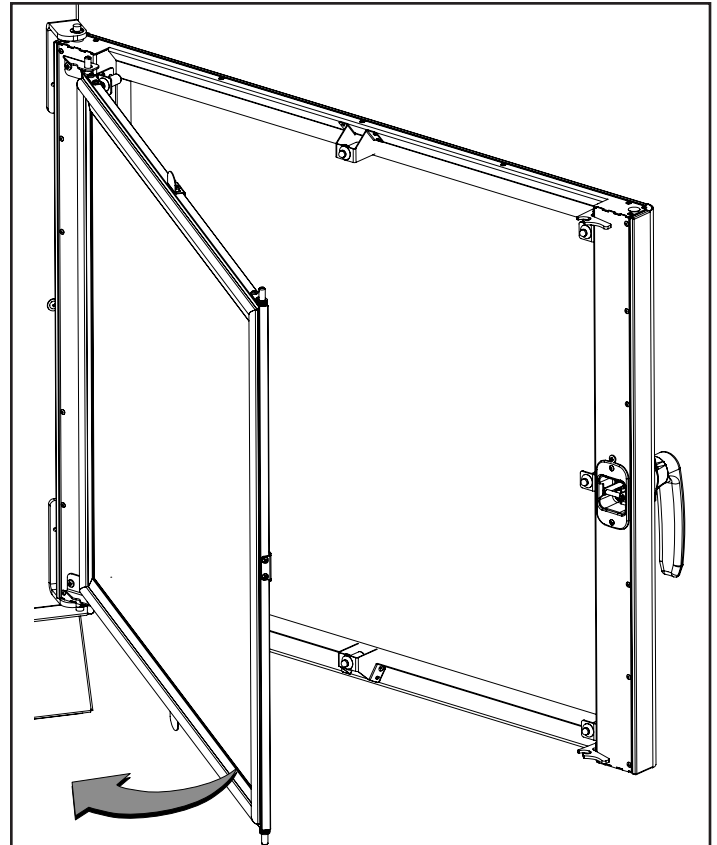


Figura: La puerta se abre girando para su limpieza

Paso 4. La puerta interior fría al tacto se sujeta fácilmente a la puerta exterior apretándolas juntas.

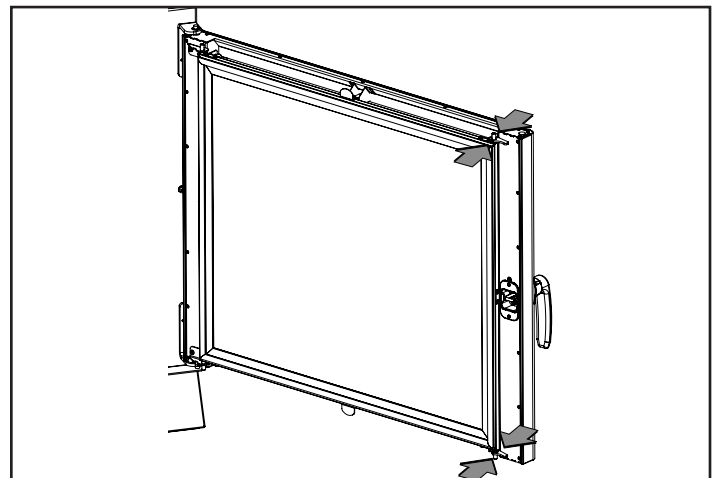


Figura: Puerta sujeta con presillas después de la limpieza

REEMPLAZO DE BOMBILLAS DE LÁMPARAS

DETALLES DE MONTAJE DE LAS BOMBILLAS

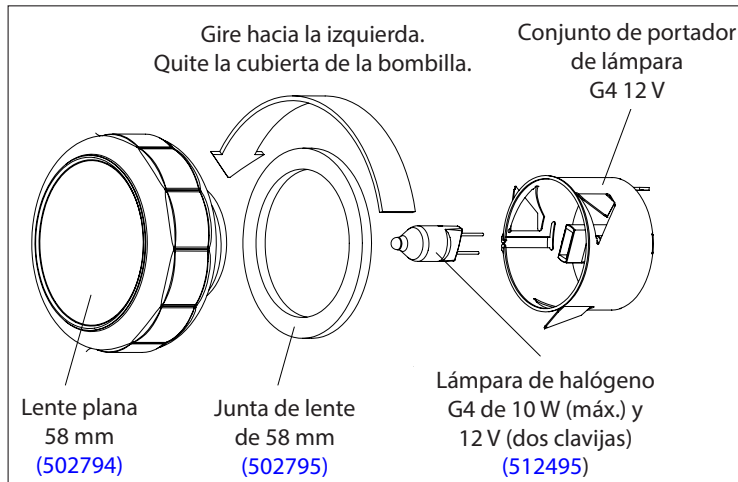


Figure: Conjunto de lámpara halógena

PRECAUCIÓN

NO TOQUE LAS BOMBILLAS CON LAS MANOS DESPROTEGIDAS, YA QUE EL ACEITE Y LAS HUELLAS DACTILARES PUEDEN ACORTAR LA DURACIÓN DE LA BOMBILLA. USE GANTES O UN TRAPO LIMPIOS PARA MANIPULAR LAS BOMBILLAS.

1. Desconecte la red eléctrica omnipolar y deje enfriar.
2. Quite la lente y la junta de la luz girándolas a la izquierda.
3. Quite la bombilla fundida.
4. Use guantes o un trapo limpios para instalar la nueva bombilla de la lámpara (lámpara de halógeno G4, 12 voltios, 10 vatios, 10 W como máximo) en el portalámparas.
5. Vuelva a colocar la lente y la junta de la lámpara y asegúrese de que esté completamente asentada y apretada para que no ocurran fugas.

CONTROLES DE PROGRAMACIÓN

Para acceder a las FUNCIONES ESPECIALES, toque el botón  en la barra de herramientas principal.



Figura: Barra de herramientas principal

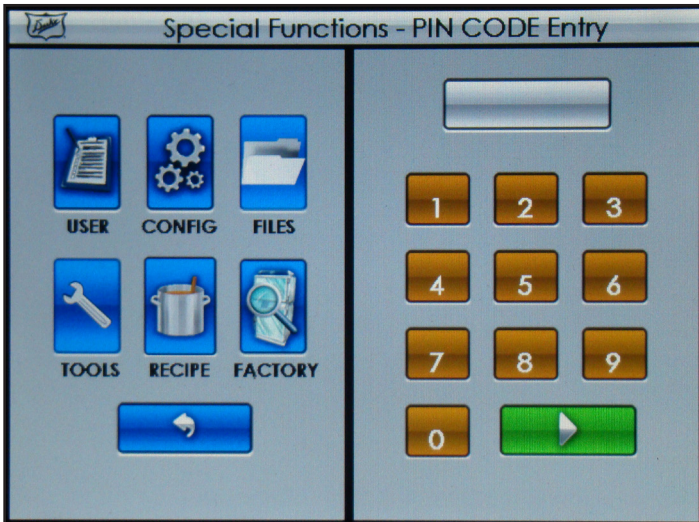






Figura: Pantalla de Funciones especiales

INSTRUCCIONES DE PROGRAMACIÓN DE MODIFICACIÓN DE LA RECETA

NOTA: Su horno Duke Flexbake 5™ se ha configurado en fábrica con las recetas estándar. Por lo tanto, no debe ser necesario hacer cambios en estas recetas o deben ser mínimos; como un ajuste fino a tiempo para dorar.

Paso 1. Toque el botón  y después introduzca el código de identificación personal 2 3 4 5 y toque el botón  cuando se indique.

Paso 2. Toque el botón de la receta que desee modificar (por ejemplo, (i.e.  ).

NOTA: Hay 7 recetas de horneado y 1 función de enfriamiento a las que se tiene acceso en la pantalla del menú principal. Hay un total de 21 recetas disponibles en páginas de pantalla consecutivas.

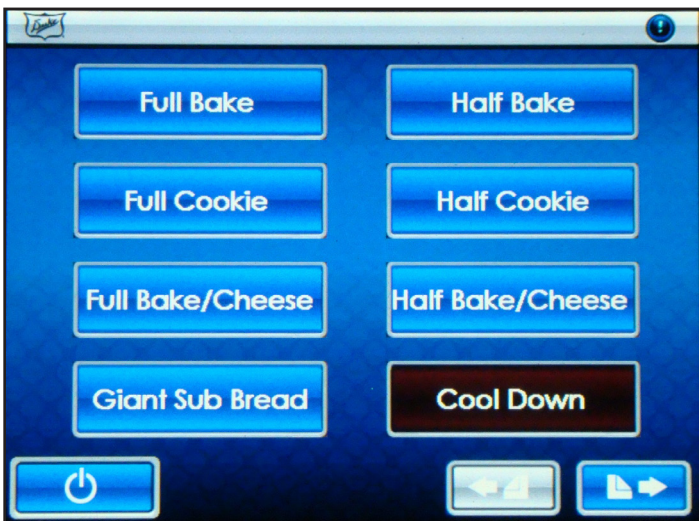


Figura: Pantalla principal

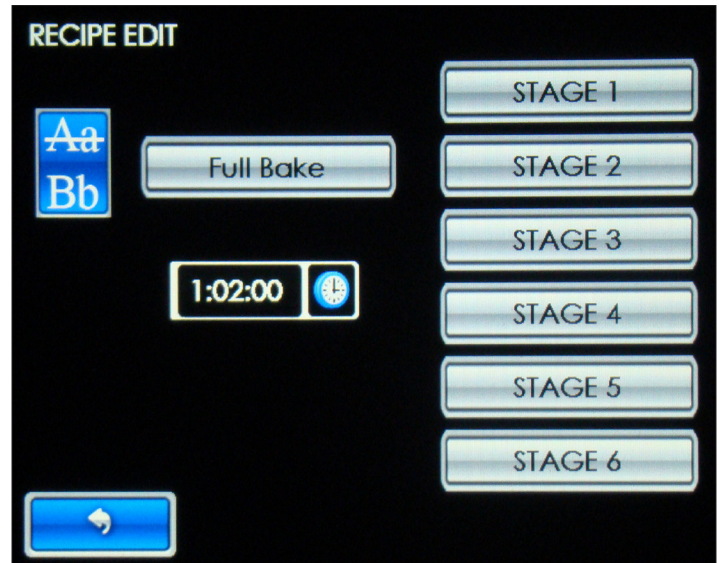


Figura: Pantalla de Selección de modificación de recetas

Paso 3. Toque la etapa que desee modificar (ETAPA 1).

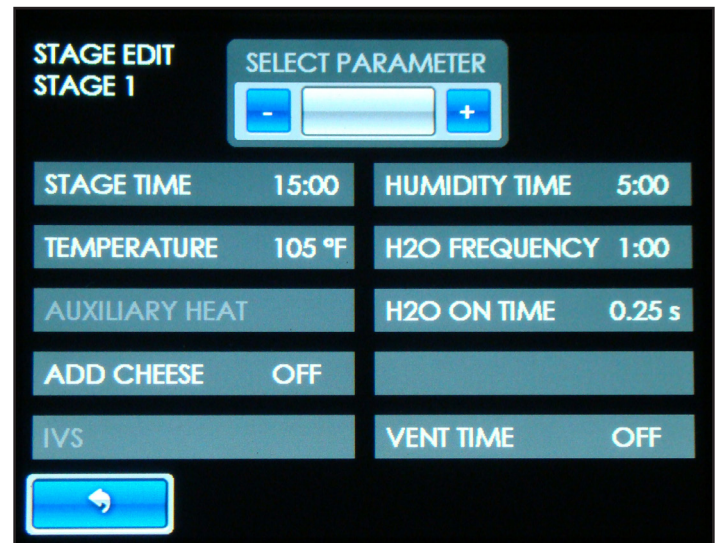





Figura: Pantalla de Selección de modificación de recetas

Precaución:

Para leudar pan, las temperaturas de la Etapa 1 deben ser 115°F o menos. Las temperaturas superiores a 115°F no requieren que el horno se enfríe para comenzar una receta y no se iniciará el ciclo de enfriamiento automático.

CONTROLES DE PROGRAMACIÓN – continuación

- Toque el parámetro que desee cambiar (Tiempo de la etapa, Temperatura, etc.). Ajuste el valor usando los botones  y  y guarde los cambios oprimiendo el botón .

NOTA: Para añadir una nueva receta, toque un botón 'En blanco'. Para añadir una etapa a una receta nueva o existente, toque el siguiente botón consecutivo 'En blanco'.



Figura: Pantalla de Selección de modificación de recetas




Figura: Pantalla de selección de modificación de recetas en blanco

- **STAGE TIME (Tiempo de etapa)** – Tiempo o duración de la etapa.
- **TEMPERAURE (Temperatura)** – Temperatura de control de la etapa.
- **AUXILIARY HEAT (Calor auxiliar)** – Porcentaje de corriente auxiliar del calentador. (Solamente en las etapas de horneado)
- **ADD CHEESE (Añadir queso)** – Alterna entre APAGADO y ENCENDIDO. Enciende la ALARMA DE QUESO.
- **IVS (Sistema de ventilación integrado)** – Alterna entre APAGADO y ENCENDIDO. Enciende la campana del IVS (si la tiene), mm:ss desde el final de la etapa.
- **HUMIDITY TIME (Tiempo de humedad)** – Alterna entre APAGADO y el tiempo de humedad adicional añadido al principio de la etapa.
- **H2O FREQUENCY (Frecuencia de H2O)** – Frecuencia o tiempo entre llamadas de agua durante el TIEMPO DE HUMEDAD. (Se recomienda encarecidamente 1:00).
- **H2O ON TIME (Tiempo de H2O)** – Tiempo o duración del agua introducida. (Se recomienda encarecidamente 0.25 s).
- **VENT TIME (Tiempo de ventilación)** – Alterna entre APAGADO y el tiempo o la duración del ciclo de ventilación impulsado desde el final de la etapa.



Figura: Pantalla de selección de modificación de etapas en blanco

CONTROLES DE PROGRAMACIÓN – continuación

Paso 4. Para modificar el nombre de la receta, toque el botón  para la pantalla MODIFICAR NOMBRE DE LA RECETA.

NOTA: Al escribir se añadirán letras/caracteres al final del texto.

OPRIMA:











-  **PARA ALTERNAR EL TECLADO ENTRE MAYÚSCULAS Y MINÚSCULAS.**
-  ,  Y  **PARA LOS TECLADOS NUMÉRICO Y DE SÍMBOLOS.**
-  **PARA INTRODUCIR UN ESPACIO**
-  **PARA ELIMINAR TODO EL TEXTO**
-  **PARA BORRAR/ATRÁS**




Figura: Pantalla de Modificación del nombre de recetas

Paso 5. Toque el botón  para guardar los cambios y volver a la pantalla MODIFICAR RECETA. Si no se requiere ningún cambio toque el botón  para volver a la pantalla MODIFICAR RECETA.

NOTA: Debe tocar el botón  para guardar los cambios efectuados.

Paso 6. Cuando se complete, toque el botón  para volver a la pantalla anterior. Oprima múltiples veces para volver a la pantalla principal.

USUARIO (DOCUMENTOS DEL USUARIO)

Paso 1. Toque el botón .

Paso 2. Toque el botón para obtener la información que desee ver.

- **QUICK GUIDE (Guía rápida)** – Vista general de la función de la unidad.
- **PROGRAMMING (Programación)** – Vista general de la función secundaria.
- **TROUBLESHOOT (Resolución de problemas)** – Vista general de los pasos de resolución de problemas.
- **FAULT STATUS (Estado de la falla)** – Al tocar se mostrará el estado de la falla. Si existe una falla, un mensaje de falla con una descripción detallada, instrucción para borrar la falla y si vuelve a producirse, detalles adicionales de la falla y componente que probablemente no se comunicó con el proveedor de servicios para asegurar mejor que se muestre una reparación eficiente.
- **NETWORK STATUS (Estado de la red)** – Al oprimir se mostrará el estado de la red de la unidad.
- **SYSTEM STATUS (Estado del sistema)** – Al tocar se mostrará el estado de las unidades.
- **CARE/CLEANING (Cuidado/Limpieza)** – Instrucciones de seguridad del usuario, limpieza comprobación de la junta de la puerta.
- **MAINTENANCE (Mantenimiento)** – Vista general de los artículos de mantenimiento.
- **SPECIFICATIONS (Especificaciones)** – Vista general de las especificaciones de la unidad.
- **RECIPE USE (Uso de receta)** – Al tocar se mostrará el uso de la receta (recuentos reajustables y recuentos de 24 horas). Toque X para reajustar los recuentos para una receta específica.
- **CONTACT US (Póngase en contacto con nosotros)** – Información de contacto.
- **ABOUT (Acerca)** – Información de revisión del software

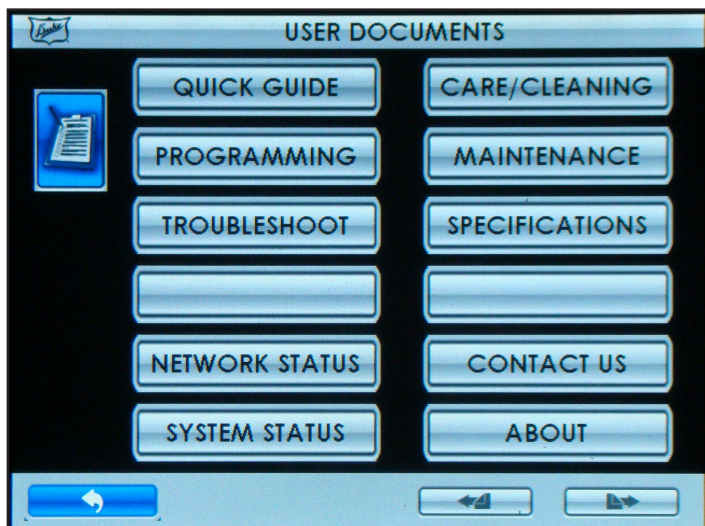







Figura: Pantalla de Documentos del usuario

CONTROLES DE PROGRAMACIÓN – continuación

CONFIG (CONFIGURACIONES)

Paso 1. Toque el botón  después introduzca el código de identificación 2 3 4 5 y toque el botón  cuando lo indique un mensaje.

Paso 2. Toque el botón para obtener el ajuste que desee modificar.

- **DATE/TIME (Fecha/Hora)** – Si se oprime, se mostrará la pantalla de modificación de FECHA/HORA. Toque el botón  o  adyacente al campo que desee cambiar. Toque el botón  para guardar los cambios.
- **LANGUAGE (Idioma)** – Si se toca, se mostrará una lista de los idiomas incluidos. Toque el botón del idioma preferido para seleccionarlo.
- **C/F SELECT (Seleccionar C/F)** – Si se toca, se cambiará entre CENTIGRADE MODE ENABLED (Modalidad de grados centígrados activada) y FAHRENHEIT MODE ENABLED (Modalidad de grados Fahrenheit activada).
- **DEFAULT RECIPE (Receta predeterminada)** – Si se toca, se volverán a cargar los valores predeterminados en fábrica.
- **SYSTEM STATUS (Estado del sistema)** – Al oprimir se mostrará el estado de la unidad
- **DRAIN PAIL MSG (Mensaje de cubo de drenaje)** – Al tocar se alternará entre mensaje activado y desactivado.
- **20 min ALARM (Alarma de 20 minutos)** – Al tocar se alternará entre 20 min. ALARM ENABLED (Alarma activada de 20 minutos) y 20 min. ALARM DISABLED (Alarma desactivada de 20 minutos). La visualización de un mensaje de horneado completo en 20 minutos y la alarma alertará al operador que demore la siguiente carga de pan para una producción optimizada de horneado.
- **STATUS BAR (Barra de estado)** – Al tocar se alternará entre STATUS BAR ENABLED (Barra de estado activada) y STATUS BAR DISABLED (Barra de estado desactivada).
- **IVS CONFIG (Configuración IVS)** – Al tocar se pasará entre NO IVS INSTALLED (IVS sin instalar) e IVS INSTALLED (IVS instalado).
- **S/N ENTRY (Intro N/S)** – Al tocar se mostrará el N/S actual del horno dentro del control y una opción para introducir el N/S si falta o es incorrecto.
- **NETWORK CONFIG (Config de la red)** – Al tocar se mostrarán las opciones de conexión de la red y pantallas subsiguientes de ajustes de configuración. Consulte la sección CONFIGURACIÓN DE LA RED de este manual para obtener instrucciones detalladas.

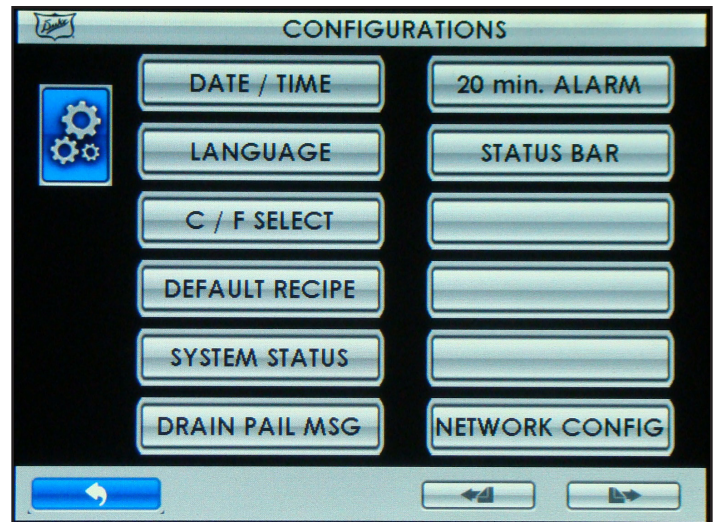




Figura: Pantalla de configuraciones

ARCHIVOS (GESTIÓN DE ARCHIVOS)

Paso 1. Toque el botón  y después introduzca el código de identificación 3 4 5 6 y toque el botón  cuando lo indique un mensaje.

Seleccione la operación de archivos de la lista y siga las instrucciones en la pantalla.

- **OS LOAD (Carga de OS)** – Actualiza el firmware de control.
- **DOCS LOAD (Carga de documentos)** – Actualice el manual del usuario integrado y los archivos de gráficos.
- **EXPORT RECIPES (Exportar recetas)** – Guarda las recetas del horno en una unidad USB
- **IMPORT RECIPES (Importar recetas)** – Carga recetas del horno de una unidad USB
- **DATA WRITE (Grabar datos)** – Reservado para el usar en el futuro



Figura: Pantalla de Gestión de archivos

CONTROLES DE PROGRAMACIÓN – continuación

HERRAMIENTAS (HERRAMIENTAS)

- Para uso de fábrica y servicio solamente

AJUSTES PREDETERMINADOS DE FÁBRICA

- Para uso de fábrica y servicio solamente

CONFIGURACIÓN DE LA RED

VISTA GENERAL

Esta unidad es capaz de ser un dispositivo conectado. Se pueden proporcionar actualizaciones de firmware, cambios de recetas (cargar y exportar), e información de diagnóstico y accederse de forma remota cuando se conecta. La unidad puede conectarse de forma alámbrica con Ethernet Cat5e o inalámbrica al punto de acceso de la tienda (router). El puerto Ethernet está ubicado en la parte trasera inferior de la unidad.

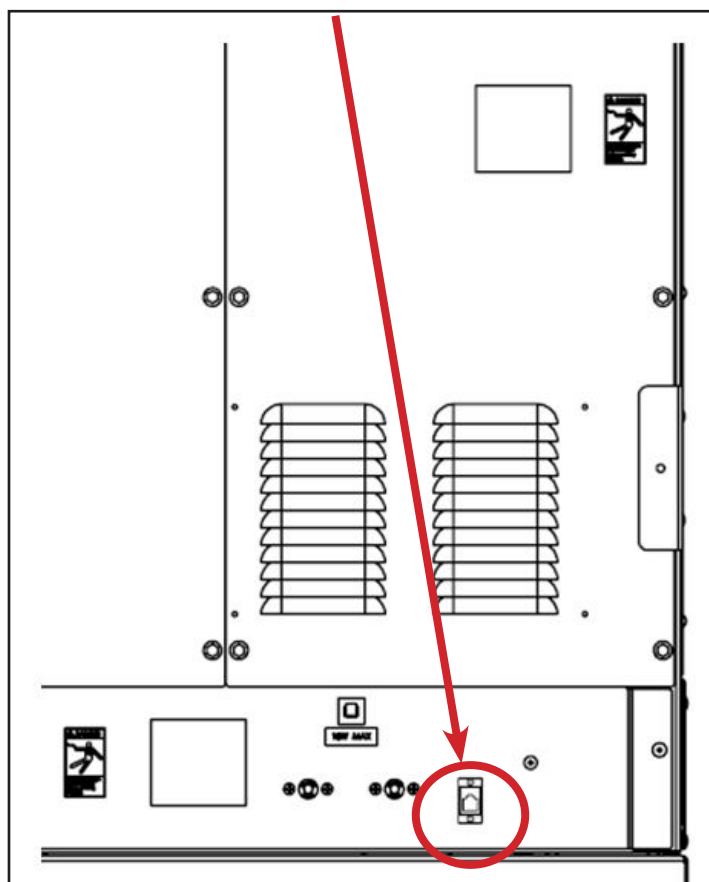


Figura: Puerto de Ethernet

Cómo acceder a estas características:

1. Conecte su horno a su red en la tienda. (vea la sección de Configuración de la red)
2. Abra una cuenta y registre su nuevo horno o registre este horno en una cuenta existente.

NOTA: El propietario de la franquicia debe crear una cuenta principal para todas las tiendas, y después asignar el acceso al gerente, si se desea.

Escanee el código QR de la derecha o visite el sitio web:

<https://connected.dukemfg.com/Subway>



REQUISITOS DE LA RED

FlexBake 5 (FB5) de Duke utiliza una conexión de internet para ofrecer las siguientes características:

- Actualizaciones remotas de recetas
- Diagnósticos remotos
- Actualizaciones remotas de firmware

Duke proporciona una solución de nube llamada plataforma de equipos conectados de Duke para poner a su disposición estas características remotas.

Para aprovechar estas características, asegúrese de que se permitan los siguientes tipos de tráfico de su red de IT y equipos de seguridad de la tienda.

Cortafuegos de la red

El FB5 tiene capacidades con redes WiFi y Ethernet. Cuando conecte el FB5 a una red de área local (LAN) usando una de estas modalidades, el FB5 tratará de conectarse a la nube.

Si tiene un cortafuegos de red en uso en su lugar, asegúrese de permitir (lista aprobada) las reglas siguientes para el FB5 y el sitio web de la Plataforma de equipos conectados de Duke.

URL	Puerto	Protocolo
connected.dukemfg.com	443	TCP
iot.connected.dukemfg.com	443	UDP/TCP

CONFIGURACIÓN DE LA RED - cont.

Filtros de contenido

Si opera un filtro de contenido restrictivo en su propiedad para controlar el acceso al contenido de Internet, solicitamos que haga una lista aprobada de tráfico a la siguiente URL para tener acceso a la Plataforma de equipos conectados de Duke.

URL

https://connected.dukemfg.com

NETWORK CONFIGURATION

Para acceder a las FUNCIONES ESPECIALES, oprima el botón táctil en la barra de herramientas principal.



Figura: Barra de herramientas principal

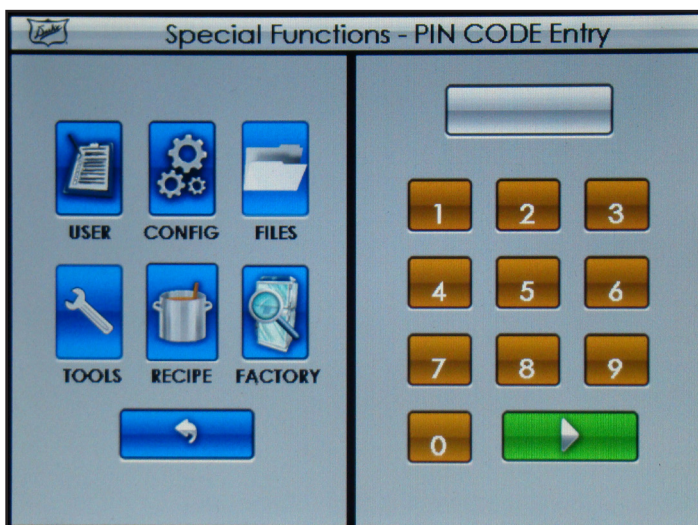




Figura: Pantalla de Funciones especiales

Paso 1. Toque el botón  y después introduzca el código de identificación 2 3 4 5 y toque el botón  cuando lo indique un mensaje.

Paso 2. Seleccione NETWORK CONFIG.

Paso 3. Seleccione Ethernet, Inalámbrico o Anular para volver a la pantalla de Configuraciones.

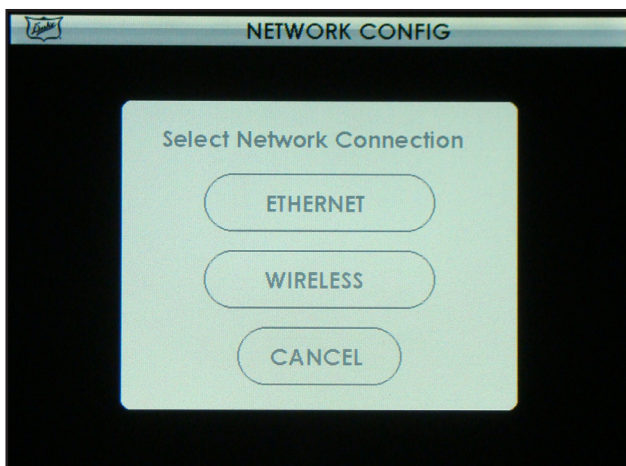



Figura: Configuración de la red

- a. Si se selecciona ETHERNET, el botón "GURDAR"  fija la modalidad Ethernet y DHCP.

NOTA: ADVANCED (Avanzado) permitirá el ajuste de un IP estático.

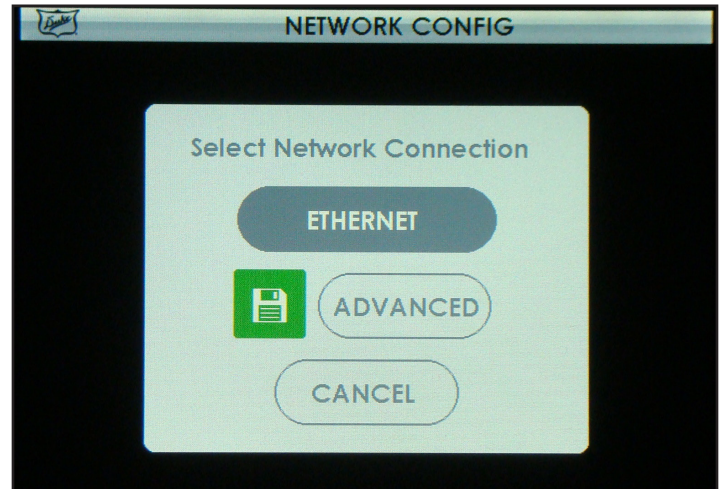





Figura: Selección de Ethernet

- b. Al seleccionar WIRELESS (Inalámbrica) se mostrará una lista de las redes (routers) disponibles. Seleccione su red preferida tocando el nombre de la lista. La red seleccionada se mostrará en la pantalla de selección inalámbrica (por ejemplo, FBFIVE), tocando el campo Password (Contraseña) se permite la introducción de texto, si es necesario.

NOTAS: Si se necesita una contraseña, se  mostrará una en la Lista de redes. Para mostrar redes adicionales disponibles, oprima  o  introduzca manualmente el nombre de la red.

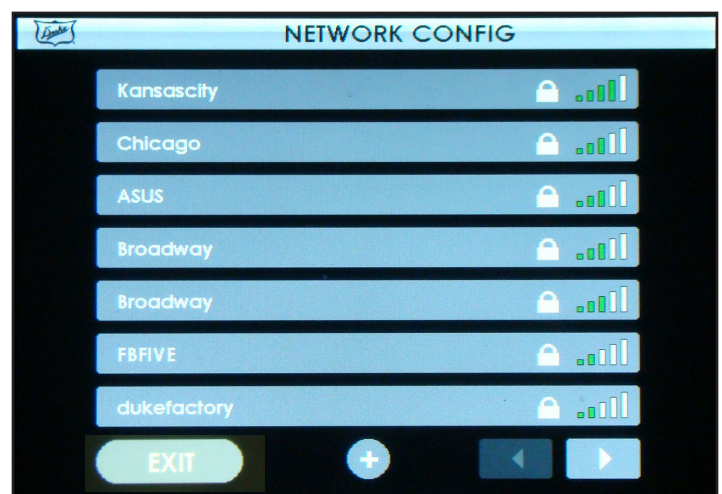


Figura: Selección inalámbrica

CONFIGURACIÓN DE LA RED Y OPERACIÓN CONECTADA - cont.

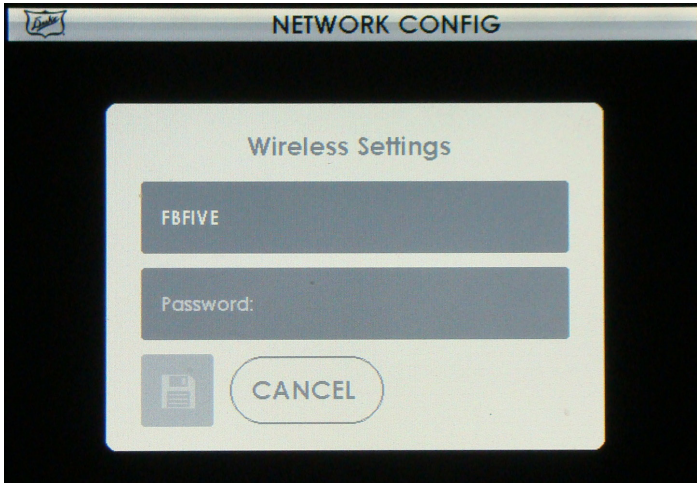



Figura: Red FBFIVE

- c. Al seleccionar "GUARDAR"  se fijará la unidad en la modalidad DHCP inalámbrica y tratará de conectar.

NOTA: ADVANCED (Avanzado) permitirá el ajuste del IP estático.

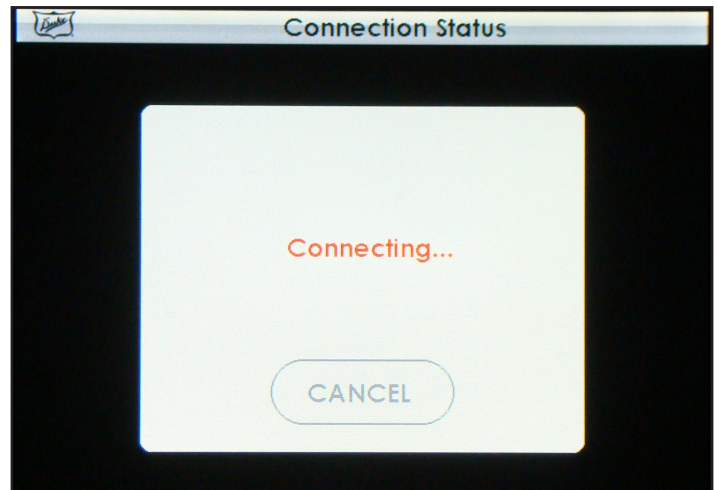
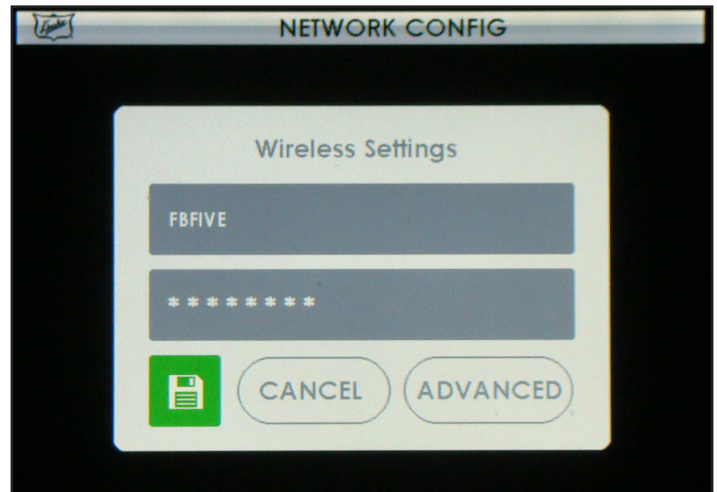


Figura: Conectándose



Figura: Pantalla de Nombre de la red

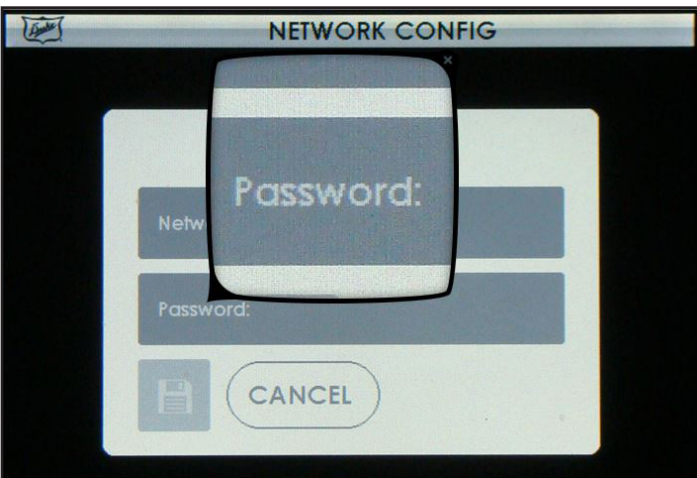


Figura: Pantalla de Contraseña

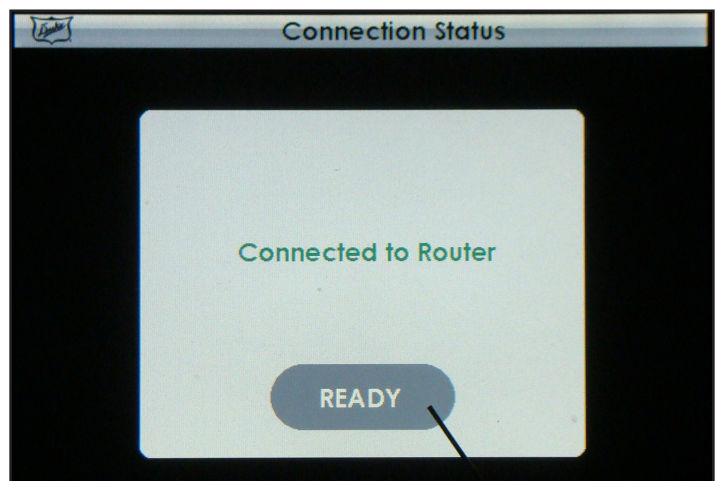


Figura: Conectada

CONFIGURACIÓN DE LA RED - cont.

- d. La configuración actual de la red y el estado de la conexión se muestra bajo la pantalla USUARIO / ESTADO DE LA RED.

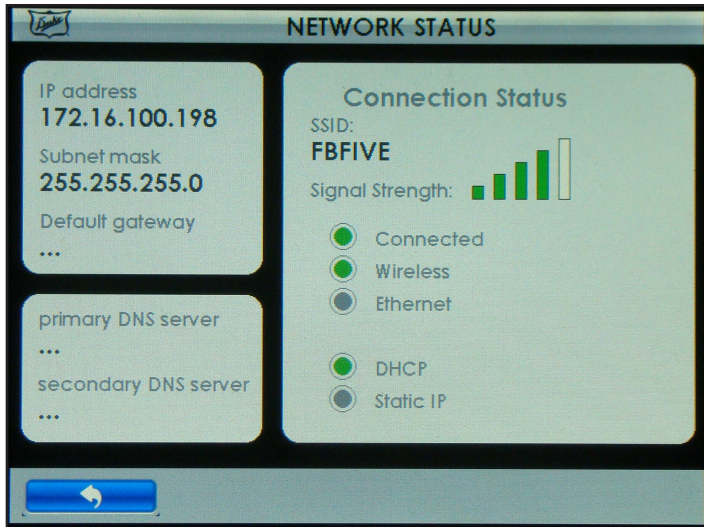



Figura: Estado de la red

- Círculos o barras verdes - Indican el estado actual.
- Conectado al router - Conexión al horno confirmada en el router de la tienda.
- Conectado a Duke - Conexión de horno confirmada a la plataforma de equipos conectados de Duke a la nube.

- e. Al seleccionar ADVANCED (Avanzado) en la pantalla ETHERNET o WIRELESS (Inalámbrica) permitirá el ajuste del IP estático. Toque los campos y use el teclado para introducir la dirección. El botón "GUARDAR"  después de introducir la dirección fija la unidad en la modalidad de IP estático y trata de conectar. El botón "CANCEL" (Cancelar) vuelve a la pantalla anterior sin cambiar los ajustes:

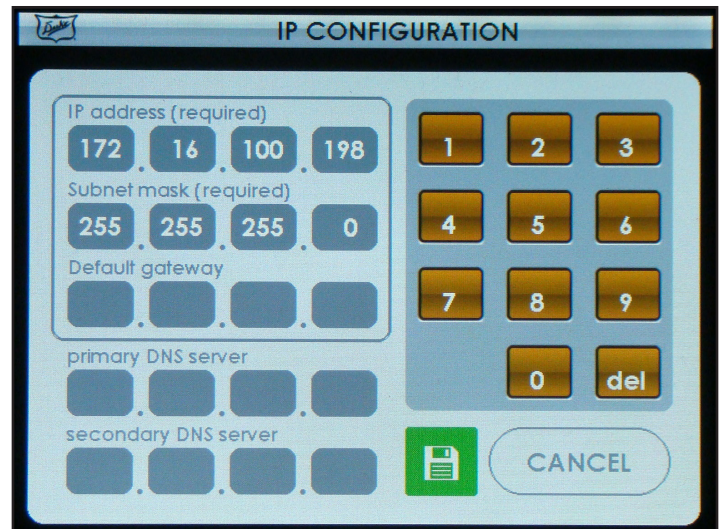


Figura: Configuración de IP

CREAR CUENTA Y REGISTRAR

Escanee este código QR o visite el sitio web:

<https://connected.dukemfg.com/Subway>



OPERACIÓN CONECTADA Y CARACTERÍSTICAS DISPONIBLES

VISTA GENERAL

Una vez que se haya establecido una cuenta y se haya registrado el horno, dispondrá de las siguientes características;

- Capacidad de gestionar y actualizar remotamente recetas en el horno.
- Capacidad de ver remotamente el estado, los datos de uso y el diagnóstico del horno.
- Capacidad de recibir remotamente actualizaciones de firmware, de modo que su horno siempre tenga las características más actualizadas.

NOTA: ¡La conectividad es opcional? El horno funcionará según lo previsto sin conectar.

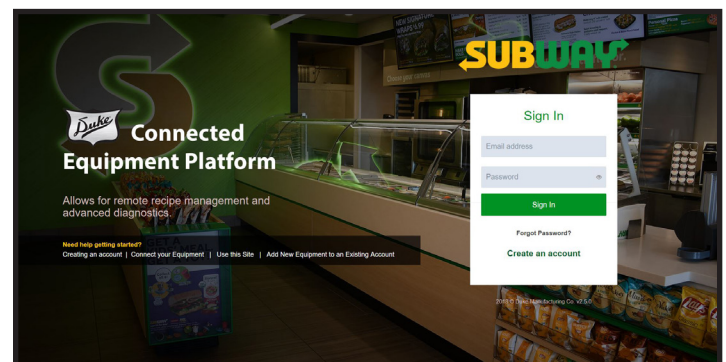
APLICACIÓN DE LA WEB

Una vez conectada la unidad, podrá acceder a ella de forma remota por medio de una computadora, una tableta u otro

dispositivo inteligente. Vaya a:

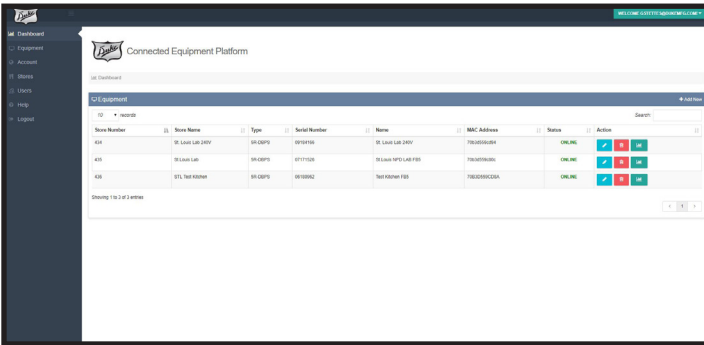
<https://connected.dukemfg.com/Subway>

en su dispositivo preferido.

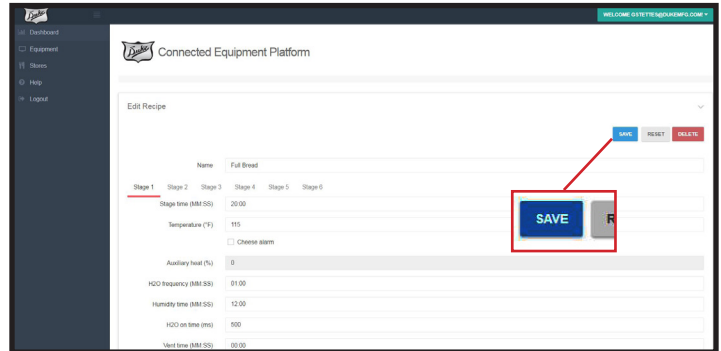


Conéctese a su cuenta y tendrá acceso al Tablero de aplicaciones de la web.

OPERACIÓN CONECTADA Y CARACTERÍSTICAS DISPONIBLES - cont.



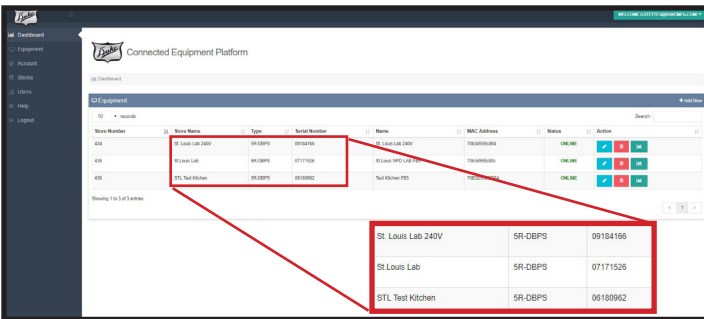
Paso 3 Se pueden modificar recetas individuales seleccionando EDIT (Modificar) en la receta específica que desee cambiar. Modifique los parámetros deseados y seleccione SAVE (Guardar) cuando se complete.



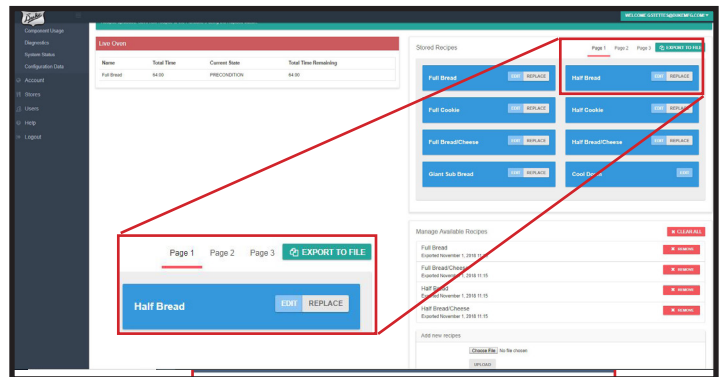
RECETAS MODIFICACIONES Y CAMBIOS


Los cambios de receta pueden hacerse de forma remota por medio de una aplicación de la Web. Estos pueden ser modificaciones de recetas existentes, nuevas recetas añadidas, recetas borradas o un nuevo conjunto completo de recetas. Cuando un cambio de receta se hace disponible en la unidad, siempre que no se seleccione una receta (precalentamiento, acondicionamiento o funcionamiento), se cargará y activará inmediatamente. Si en este caso, hay una receta actualmente seleccionada (precalentamiento, acondicionamiento o funcionamiento), se cargará y activará cuando se complete la receta seleccionada. Por lo tanto, no hay riesgo de interrumpir un ciclo de horneado en su tienda modificando recetas o cambiando de forma remota mediante la aplicación de la web.

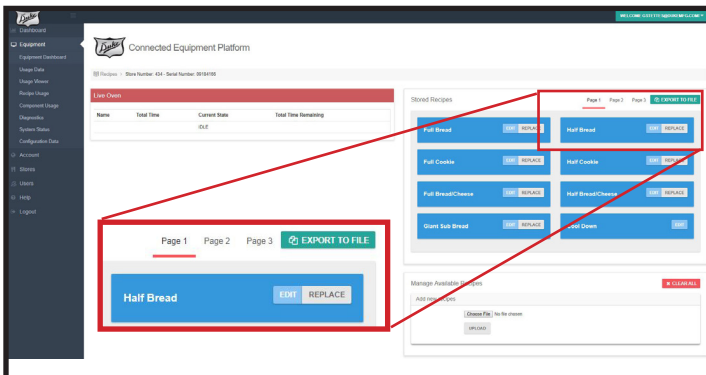
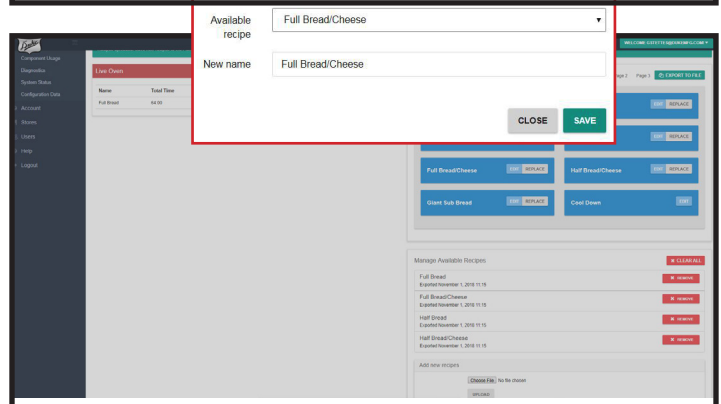
Paso 1 Seleccione el equipo en la barra de herramientas de la izquierda. Esto mostrará todos los hornos a los que tiene acceso.



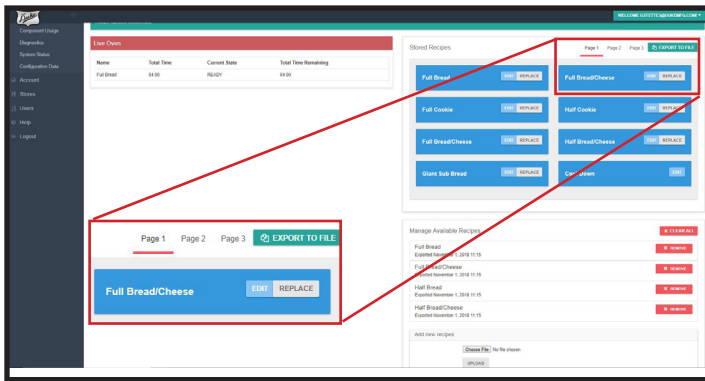
Paso 4 Pueden añadirse las recetas disponibles a botones 'en blanco' o pueden reemplazarse las recetas existentes en el horno. Para reemplazar Half Bread (Medio pan) por Full Bread / Cheese (Pan completo / Queso) en la lista de recetas disponibles, seleccione **REPLACE (Reemplazar)** en la receta almacenada de Half Bread (Medio pan). Seleccione **Pan completo / Queso** de la lista emergente y después seleccione **SAVE (Guardar)**.



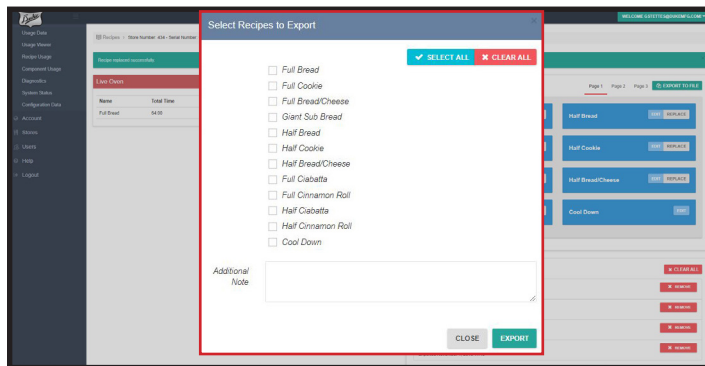
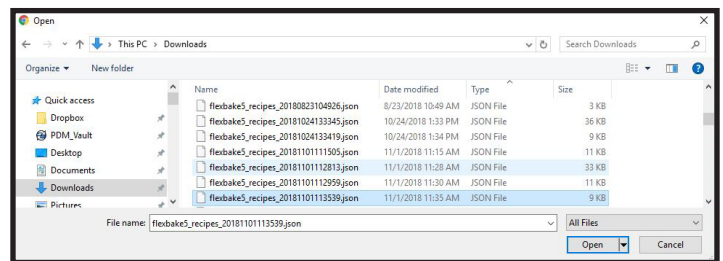
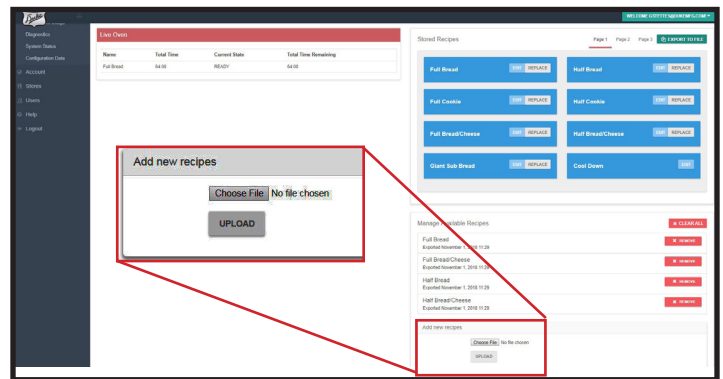
Paso 2 Seleccione el icono Recetas  adyacente al horno que desee modificar y se mostrará la página de abajo. Las Recetas almacenadas son las recetas programadas en el horno. Se pueden recorrer la pantallas de recetas seleccionando Página 1, Página 2, etc. Gestionar recetas disponibles permite cargar recetas y adjuntarlas a una lista disponible o quitar recetas, etc.



OPERACIÓN CONECTADA Y CARACTERÍSTICAS DISPONIBLES - cont.



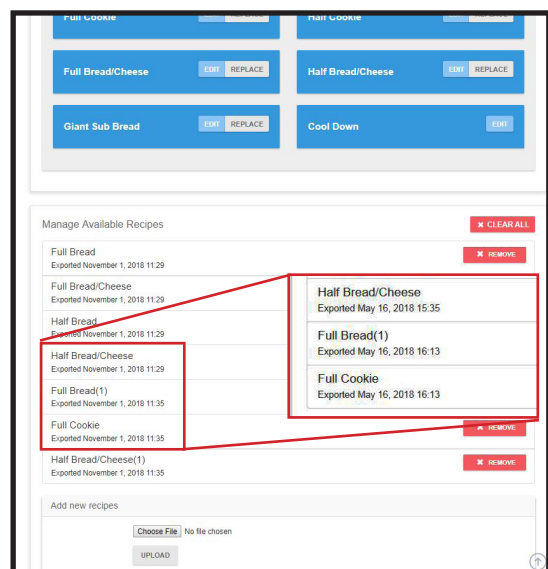
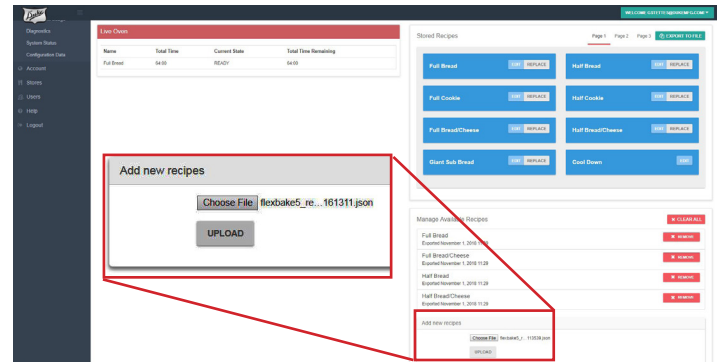
Paso 5 EXPORT TO FILE (Exportar a archivo) permite exportar el conjunto de recetas completas o recetas individuales en la unidad a un archivo seleccionándolas de una lista emergente. El archivo exportado se guardará en su computadora u otra carpeta de descarga del dispositivo inteligente. El nombre del archivo tendrá el formato siguiente: flexbake5_recipes_YYYYMMDDHRMMSS.json. Este archivo puede compartirse después, por ejemplo con otras tiendas. Para exportar un archivo, seleccione EXPORT TO FILE (Exportar a archivo), seleccione las recetas que desee exportar de la lista emergente, y seleccione EXPORT (Exportar).



Paso 6 Para CARGAR recetas de un archivo de recetas .json exportado disponible, seleccione Choose File (Escoger archivo), navegue a la posición de la carpeta del archivo y seleccione el archivo de la receta.

NOTA: Este debe ser un archivo exportado .json de la Aplicación de la web de equipos conectados de Duke.

Una vez seleccionado, el nombre del archivo se mostrará en la Aplicación de la web adyacente al botón Choose File (Escoger archivo). Seleccione UPLOAD (Cargar) y las recetas se cargarán y agregarán a la lista de Manage Available Recipes (Gestionar recetas disponibles). En este ejemplo de abajo, el archivo de recetas .json contenía recetas llamadas Full Bread (Pan completo), Full Cookies (Galletas completas) y Half Bread/Cheese (Medio pan/queso). Como puede ver, estas 2 recetas se han agregado a la lista y la descripción detallada de texto muestra la fecha y la hora de exportación. Además, la aplicación de la web agregada (1) a los nombres de la receta para diferenciarlos de las recetas existentes del mismo nombre en la lista Manage Available Recipes (Gestionar recetas disponibles).



Paso 7 Las recetas en la lista Manage Available Recipes (Gestionar recetas disponibles) pueden borrarse de la lista seleccionando el botón REMOVE (Borrar) adyacente a la receta o botón CLEAR ALL (Eliminar todo).

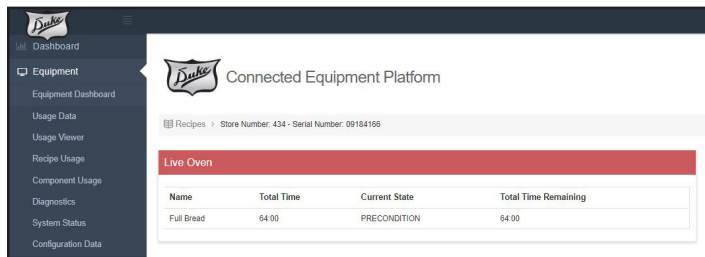
OPERACIÓN CONECTADA Y CARACTERÍSTICAS DISPONIBLES - cont.

VISTA DEL ESTADO, DATOS DE USO Y DIAGNÓSTICOS DEL HORNO

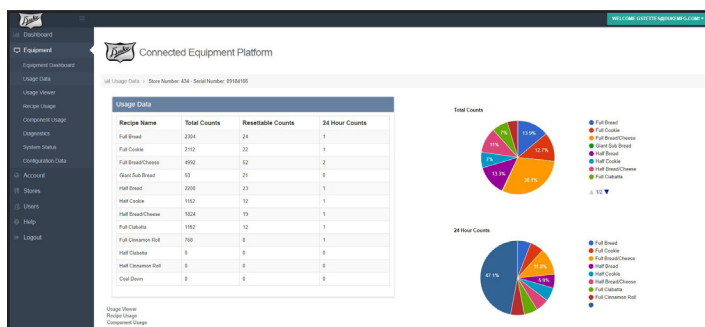
La información de estado, datos de uso y diagnósticos del horno puede verse de forma remota por medio de la aplicación de la web. Esta información puede usarse para ver y entender el estado de tiempo real, los ajustes de configuración seleccionados por el usuario, el comportamiento de uso de la receta y eventos asociados, el uso de los componentes y el estado de la falla de diagnóstico de tiempo real del horno.

En el menú principal izquierdo, se dispone de varias opciones de menú Abajo se describen con más detalle.

EQUIPMENT DASHBOARD (Tablero de equipos) – Esta página muestra el tablero de estado Live Oven (Horno vivo) incluido el nombre de la receta activa, el tiempo total de la receta, el estado actual y el tiempo total restante de la receta. Además, se muestran alarmas activas y recordatorios en esta página como; Alarma de queso, Puerta abierta, Recordatorio de 20 min, Alarma de 2 min, Alarma de fermentación +5, etc.



USAGE DATA (Datos de uso) – Esta página muestra los recuentos de recetas totales de los hornos por nombre de receta, ambos en una tabla de uso y un gráfico visual, para a. Recuentos totales (vida útil del horno), b. Recuentos reajustables y c. Durante el último período de 24 horas. Estos datos son un resumen rápido de lo anterior que puede usarse para analizar el comportamiento de las operaciones.

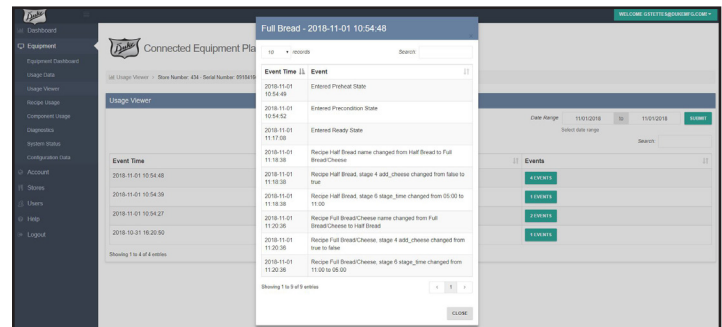
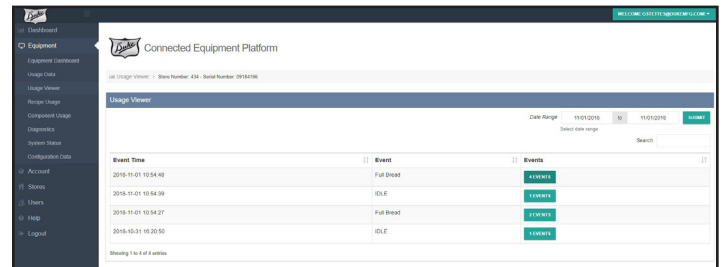


USAGE VIEWER (Vista de uso) – Esta página muestra una vista de uso de evento en función del tiempo, incluidos Tiempo del evento, Grupo de eventos y Eventos (ocurridos en el Grupo de eventos). Cuando se selecciona el campo Events (Eventos) se expande para proporcionar una lista detallada de los eventos que se producen dentro del Grupo de eventos. Esto proporciona un registro histórico de tiempos más detallado para complementar los Datos de uso de arriba. Los registros de eventos incluyen estados de los hornos (por ejemplo; precalentamiento, comienzo de receta, fermentación, horneado, receta completa, etc.), modificaciones y cambios de rectas, eventos activados (por ejemplo; ciclos de las puertas, alarmas de quesos, alarma de +5 minutos, añadir +5 min a la fermentación, añadir +1 min a horneado, etc.) y eventos específicos de interés como; fallas. Esta información es muy útil para entender el comportamiento de las operaciones, el cumplimiento de las operaciones y la resolución de problemas.

Por ejemplo;

a. Se puede estudiar el comportamiento de horneado real; cuándo se usó una receta, qué receta se usó, cuántas veces se usó, en qué secuencia se usaron las recetas, si se canceló la receta, si el operador abre / cierra la puerta, si se seleccionó un tiempo adicional (+1 min), etc.

b. También se puede estudiar para la resolución de problemas. Esto proporciona un registro histórico de entradas de usuario clave y datos importantes de datos de monitoreo de diagnóstico.



OPERACIÓN CONECTADA Y CARACTERÍSTICAS DISPONIBLES - cont.

RECIPES USAGE (Uso de recetas) – Esta página, similar a Usage Data (Datos de uso), muestra los recuentos de recetas totales de los hornos por Nombre de receta en una tabla de uso a. Recuentos totales (vida útil del horno), b. Recuentos reajustables y c. Durante el último período de 24 horas. Además, proporciona la capacidad de REAJUSTAR individualmente los recuentos por artículo de línea de Nombre de receta. Esto puede ser útil para monitorear los Recuentos reajustables desde la Modificación de una receta o un Período de promoción, etc.

Recipe Name	Total Counts	Resetable Counts	24 Hour Counts	Action
Full Bread	0	0	0	RESET
Full Cookie	0	0	0	RESET
Full Bread+Cheese	0	0	0	RESET
Giant Soft Bread	0	0	0	RESET
Half Bread	0	0	0	RESET
Half Cookie	0	0	0	RESET
Half Bread+Cheese	0	0	0	RESET

COMPONENT USAGE (Uso de componentes) – Esta página muestra el artículo de componente individual y los recuentos. Esto permite formar una base de datos por horno por componente para un tiempo de funcionamiento total y recuentos. Los campos reajustables se usan cuando se efectúa el servicio o se reemplaza un componente particular. Con el tiempo, esto nos permitirá correlacionar la vida útil del componente de la aplicación con nuestras pruebas de fiabilidad interna para predecir mejor la esperanza de vida, y formar un plan de mantenimiento preventivo a fin de minimizar un tiempo de inactividad inesperado y posibles perturbaciones potenciales.

Item	Total Time (Hr:Min:Secs)	Total Cycles	Resetable Time (Hr:Min:Secs)	Resetable Cycles
Power On Time	56:45:54	13	56:45:54	13
Convection Fan - Low Speed	52:48:15	23	52:48:15	23
Convection Fan - High Speed	49:25:42	34	49:25:42	34
Convection Fan Relay - Speed Select	50:22:37	14	50:22:37	14
Heater Assy - Left	00:55:04	97	00:55:04	97
Heater Assy - Right	00:55:01	97	00:55:01	97
Heater Relay 1 - 2800W - Heater Pair	00:55:08	97	00:55:08	97
Heater Relay 2 - 2800W - Heater Pair	00:55:05	97	00:55:05	97
Heater Relay 3 - 2000W - Heater Pair	00:55:05	97	00:55:05	97
Vent / CoolDown Fan	00:57:35	11	00:57:35	11
Upper Vent Damper	00:54:12	23	00:54:12	23
Lower Vent Damper	00:57:35	11	00:57:35	11
Water Valve	00:14:14	89	00:14:14	89
Integrated Vent System Fan	01:12:06	17	01:12:06	17
Cooling Fans - Controls (Back)	56:45:54	13	56:45:54	13
Cooling Fan - Top (OE Only)	56:45:54	13	56:45:54	13
Oven Lights	34:55:45	18	34:55:45	18
Door Switch	00:07:11	19	00:07:11	19
Touchscreen	56:45:54	13	56:45:54	13
I/O 3 PCB	56:45:54	13	56:45:54	13
ACM2	56:45:54	13	56:45:54	13
Filter PCB	56:45:54	13	56:45:54	13
Relay Power Board	56:45:53	13	56:45:53	13
Power Supply	56:45:53	13	56:45:53	13
Voltage Reference PCB	56:45:53	13	56:45:53	13
Oven Temp Sensor	56:45:53	13	56:45:53	13
Inlet Temp Sensor	56:45:52	13	56:45:52	13
Top Ambient Temp Sensor	56:45:52	13	56:45:52	13
Current Sensor	56:45:52	13	56:45:52	13

DIAGNOSTICS (Diagnósticos) – Esta página muestra el estado de falla de diagnóstico de todos los componentes monitoreados y del rendimiento. Estas fallas se pueden ver en la pantalla táctil del horno y en la aplicación de la web. Al seleccionar VIEW DETAILS (Detalles de las vistas), cuando se detecta una falla y se muestra un círculo rojo en el campo de Status (Estado), se muestra un mensaje de falla con una descripción más detallada. Este mensaje también incluye la instrucción para eliminar la falla y si se vuelve a producir, detalles adicionales de la falla y componente probablemente fallado para la comunicación con el proveedor de servicios a fin de asegurar mejor una reparación eficiente

Item	Status	Details
Temp Sensor - Oven	●	
Door Switch	●	
CAN Loss	●	
Heating	●	
Heater Relay	●	
Convection Fan - High Speed	●	
Convection Fan - Low Speed	●	
Convection Fan - Speed Select Relay	●	
Vent / Cool Down Fan	●	
Upper Vent Damper	●	
Lower Vent Damper	●	
Water Valve	●	
Integrated Vent System Fan	●	
I/O 3 PCB	●	
RPB PCB	●	VIEW DETAILS
Inlet Temp Sensor	●	
Top Ambient Temp Sensor	●	
Top Enclosure	●	
Current Sensor	●	
Voltage Reference Sensor	●	
Mains Voltage	●	
Heating Rate	●	
Cooling Rate	●	

RPB or I/O 3 PCB - Current Fault

To clear fault, cycle power.
If fault reoccurs, call for service.
Failed relay power board or I/O3 board.

Item	Status	Details
Temp Sensor - Oven	●	
Door Switch	●	
CAN Loss	●	
Heating	●	
Heater Relay	●	
Convection Fan - High Speed	●	
Convection Fan - Low Speed	●	
Convection Fan - Speed Select Relay	●	
Vent / Cool Down Fan	●	
Upper Vent Damper	●	
Lower Vent Damper	●	
Water Valve	●	
Integrated Vent System Fan	●	
I/O 3 PCB	●	
RPB PCB	●	VIEW DETAILS
Inlet Temp Sensor	●	
Top Ambient Temp Sensor	●	
Top Enclosure	●	
Current Sensor	●	
Voltage Reference Sensor	●	
Mains Voltage	●	
Heating Rate	●	
Cooling Rate	●	

OPERACIÓN CONECTADA Y CARACTERÍSTICAS DISPONIBLES - cont.

SYSTEM STATUS (Estado del sistema) – Esta página muestra el estado del horno en tiempo real para el estado de componentes, sensores y redes.

The screenshot shows the 'System Status' page with a table of system components and their states. The table includes items like Oven Temp, Heaters, Upper Damper, Convection Fan Low, Convection Fan High, Vent Fan/ Lower Damper, Water Valve, Integrated Vent System, Lights, Door, Mains Voltage (ref), Inlet Temp, Top Ambient Temp, Current Sensor, Network Status, Network Name, Signal Strength, Wireless, Ethernet, DHCP, Static IP, IP Address, Subnet mask, Default gateway, Primary DNS server, and Secondary DNS server.

Item	State
Oven Temp	118 °F
Heaters	OFF
Upper Damper	CLOSED
Convection Fan Low	ON
Convection Fan High	OFF
Vent Fan/ Lower Damper	OFF
Water Valve	OFF
Integrated Vent System	OFF
Lights	ON
Door	CLOSED
Mains Voltage (ref)	243 VAC
Inlet Temp	103 °F
Top Ambient Temp	89 °F
Current Sensor	0.95A A
Network Status	
Network Name	dukefactory
Signal Strength	4
Wireless	YES
Ethernet	NO
DHCP	YES
Static IP	NO
IP Address	10.10.21.107
Subnet mask	255.255.254.0
Default gateway	10.10.20.1
Primary DNS server	10.10.10.19
Secondary DNS server	10.10.10.35

CONFIGURATION DATA (Datos de configuración) – Esta página muestra todas las configuraciones seleccionadas del horno incluidos mensajes y alarmas que se activan / desactivan. Esto también mostrará la configuración de voltaje de la unidad fabricada del horno y las versiones de software actuales. Esto proporciona información en tiempo real para resolver una serie de preguntas / temas operacionales.

The screenshot shows the 'Configuration Data' page with a table of system settings. The table includes items like Date / Time, Language, C/F Select, Drain Pan Message, 20 min. ALARM, Status Bar, NIS Comp, Line Voltage, Oven Serial Number, Firmware Version, Sub-Assembly Version, and Sub-Assembly Version.

Item	State
Date / Time	11/01/2019 09:44 PM
Language	ENGLISH
C/F Select	F
Drain Pan Message	ENABLED
20 min. ALARM	ENABLED
Status Bar	DISABLED
NIS Comp	NIS NOT INSTALLED
Line Voltage	240 V a.c. 60 Hz, 2~
Oven Serial Number	0918490
Firmware Version	1.2.19
Sub-Assembly Version	TSC: 4.2.48
Sub-Assembly Version	05E.FBS.G

ACTUALIZACIONES DE RECEPCIÓN DE FIRMWARE DE FORMA REMOTA

Con su unidad conectada a la Plataforma de Equipos Conectados (CEP) de Duke, está asegurado de disponer de la versión de firmware y de las características más actuales. Cuando la unidad está en línea, comparará su versión cargada actual con la última versión disponible por medio de la CEP de Duke. Si se trata de una versión más antigua, la actualización se empujará a la unidad y se guardará en la memoria local asegurando que se alteren las operaciones de la unidad o de la tienda. Una vez disponible el archivo del firmware, se mostrará un mensaje emergente en la unidad. Si la unidad está en una receta activa, se demorará el mensaje emergente hasta que se complete. Para iniciar una actualización de firmware, apague y encienda el horno para instalar con el interruptor de corriente de control en el tablero delantero. Si no desea actualizar ahora, oprima DESPUÉS y reanude la operación normal del horno. La actualización puede tardar hasta 5 minutos en completarse y hará destellar el mensaje abajo durante la actualización. Nota: La actualización del firmware se instalará la próxima vez que se apague y se encienda el horno.

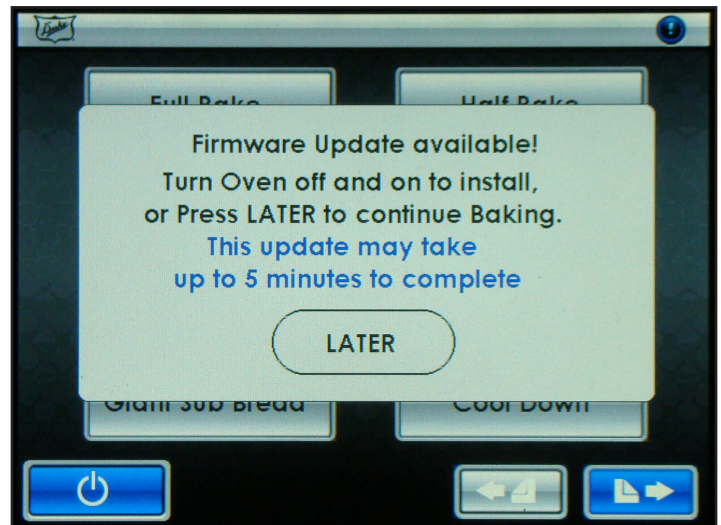


Figura: Pantalla de Actualización

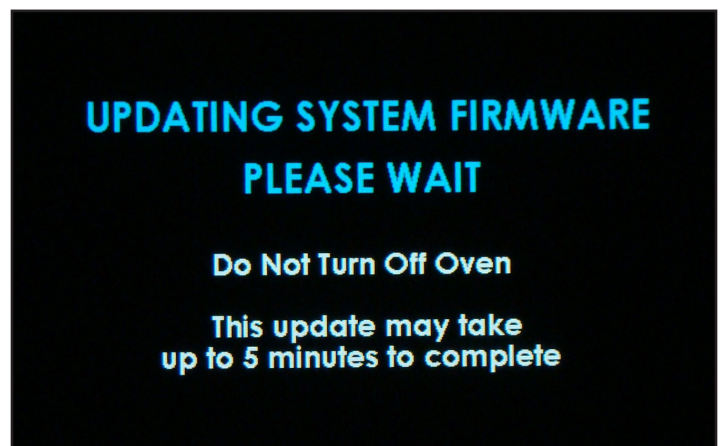


Figura: Actualización en curso

RESOLUCION DE PROBLEMAS DE LA RED FB5 (PREGUNTAS FRECUENTES)

1. ¿Hay prerequisites para que pueda conectar el equipo?

- El FB5 tiene capacidades con redes WiFi y Ethernet. Cuando conecte el FB5 a una red de área local (LAN) usando una de estas modalidades, el FB5 tratará de conectarse a la nube. Si tiene un cortafuegos de red en uso en su lugar, asegúrese de permitir (lista aprobada) las reglas siguientes para el FB5 y el sitio web de la Plataforma de equipo conectados de Duke.
- Si opera un filtro de contenido restrictivo en su propiedad para controlar el acceso al contenido de Internet, solicitamos que haga una lista aprobada de tráfico a la siguiente URL para tener acceso a la Plataforma de equipos conectados de Duke.

URL	Puerto	Protocolo
connected.dukemfg.com	443	TCP
iot.connected.dukemfg.com	443	UDP/TCP

URL
https://connected.dukemfg.com

2. He creado una cuenta y he configurado mi horno. ¿Cómo me conecto con internet? (Ethernet/Inalámbrica) (Consulte el manual del propietario para obtener instrucciones detalladas, códigos PIN y navegación por la pantalla).

- Vaya al menú Special Functions CONFIG (Configuración de funciones especiales) y seleccione NETWORK CONFIG (Configuración de la red).
- Seleccione Ethernet o Inalámbrica.
 - Si escoge Ethernet, simplemente conecte el cable CAT5, oprima el botón ETHERNET y oprima el botón verde SAVE (Guardar).
 - Si es inalámbrica, oprima el botón WIRELESS (Inalámbrica), seleccione su NETWORK NAME (Nombre de la red) de la lista, introduzca la contraseña, y después oprima el botón verde SAVE (Guardar).

3. Me he conectado a mi router, pero no me puedo conectar a la nube. ¿Cómo puedo resolver esto?

- Asegúrese de que cualquier filtro de contenido en uso tenga las URL de la Plataforma de equipos conectados de Duke aprobada.
- Asegúrese de que cualquier cortafuegos de la red en uso tenga activado el puerto 443 para el protocolo TCP a fin de permitir un tráfico de internet de salida a la Plataforma de equipos conectados de Duke.
- Si está usando una red inalámbrica de huéspedes, compruebe para asegurarse de no utilizar autenticación de la web. (por ejemplo, WiFi de huésped de hotel, WiFi de huésped de cafetería o hotspots de tiempo limitado, etc.)
- Compruebe si funciona su internet inalámbrica usando otro dispositivo, como un teléfono móvil.

4. ¿Por qué no me puedo conectar a mi router inalámbrico cuando haya otros dispositivos conectados?

- Vaya al menú Special Functions CONFIG (Configuración de funciones especiales) y seleccione NETWORK CONFIG (Configuración de la red). Seleccione WIRELESS (Inalámbrica) para llevar a cabo un escaneo y ver si se muestran otras redes disponibles.
- El FB5 tiene capacidades 802.11 b/g/n WiFi que operan en el espectro inalámbrico de 2.4 GHz. Compruebe para ver que su punto de acceso inalámbrico sea compatible con 2.4 GHz inalámbrico. Es posible que esté operando un punto de acceso inalámbrico de 5 GHz solamente.
- Si ve un error en la barra de herramientas de la pantalla principal; CAN ACM CONNECTION LOST, llame al departamento de servicio.

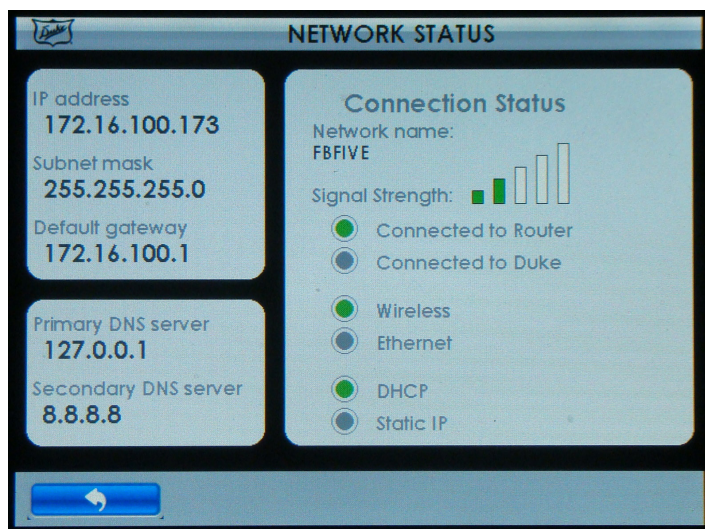
5. ¿Por qué no me puedo conectar a mi router inalámbrico cuando no hay otros dispositivos conectados?

- Compruebe para asegurarse de que no se haya instalado un nuevo punto de acceso inalámbrico / router.
- Compruebe que el punto de acceso inalámbrico (router) esté encendido.
- Compruebe para asegurarse de que la contraseña inalámbrica (o clave de seguridad) no haya cambiado desde la configuración inicial.

6. ¿Cómo sé si se ha conectado la unidad de forma satisfactoria?

- En la pantalla principal del FB5, la esquina superior izquierda tiene un círculo de radio que es verde o grisáceo. Si se ha conectado de forma satisfactoria, se pondrá verde. Para una conectividad local en la tienda, podrá ir al menú Special Functions USER (Usuario de funciones especiales) y seleccionar NETWORK STATUS (Estado de la red) para ver el estado de conectividad.
- La conectividad para el FB5 (para conexiones WiFi y Ethernet) viene determinada por una conectividad local en la tienda al router y conectividad de nube a la Plataforma de equipos conectados de Duke.
 - Para una conectividad local en la tienda, podrá ir al menú Special Functions USER (Usuario de funciones especiales) y seleccionar NETWORK STATUS (Estado de la red) para ver el estado de conectividad.
 - Para conectividad de la nube en la Plataforma de equipos conectados de Duke, podrá ir al menú Special Functions USER (Usuario de funciones especiales) y seleccionar NETWORK STATUS (Estado de la red) para ver el estado de conectividad. De forma alternativa, en la pantalla principal de FB5 hay siempre presente un indicador de estado, que indica el estado de conectividad con la Plataforma de equipos conectados de Duke.

RESOLUCION DE PROBLEMAS DE LA RED FB5 (PREGUNTAS FRECUENTES) - cont.



7. Sé que tengo un punto de acceso inalámbrico, pero no puedo verlo en el FB5. ¿Por qué?

- El FB5 tiene capacidades 802.11 b/g/n WiFi que operan en el espectro inalámbrico de 2.4 GHz.
- Compruebe para ver si su punto de acceso inalámbrico es compatible con 2.4 GHz inalámbrico. Es posible que esté operando un acceso inalámbrico de 5 GHz solamente.
- Asegúrese de que su punto de acceso inalámbrico incluya compatibilidad para 802.11 b/g/n de 2.4 GHz inalámbrico.

8. ¿Por qué me gustaría usar una dirección de IP estática?

La gestión estática de direcciones de IP añade una capa adicional de seguridad a su red ofreciendo más control.

9. ¿Quién asigna una dirección de IP estática en la ubicación de un cliente?

Típicamente, un grupo de IT en su posición le daría una dirección IP estática que usar. Si no dispone de un grupo de IT, tal vez tenga que trabajar con su vendedor exterior de IT de la franquicia.

10. ¿Cómo fijo una dirección IP estática en el FlexBake 5?

Vaya al menú Special Functions CONFIG (Configuración de funciones especiales) y seleccione NETWORK CONFIG (Configuración de la red). Seleccione su tipo de conexión (WIRELESS (Inalámbrica) o ETHERNET) y después seleccione ADVANCED (Avanzada). Introduzca la información pertinente de la red tocando el octeto e introduciendo valores mediante el teclado numérico. Cuando haya terminado, recuerde que debe oprimir otra vez el botón verde SAVE (Guardar).

11. ¿Cómo trato una conexión intermitente aparente?

- Si utiliza una dirección de IP estática, podría tener un conflicto de direcciones IP. Para resolver esto, puede pasar a DHCP para ver si puede extraer una dirección de IP sin conflicto. Si no se dispone de DHCP, debe ponerse en contacto con un recurso de IT para realizar un escaneo de la red a fin de comprobar los dispositivos con pares de direcciones en conflicto IP y MAC.
- Si utiliza la conexión de Ethernet, compruebe si hay un cable dañado, un conector de cable suelto o un conector de puerto de Ethernet de montaje en panel dañado.
- Si utiliza WiFi, compruebe la intensidad de la señal.

12. ¿Cómo sé si estoy fijado para DHCP o estática?

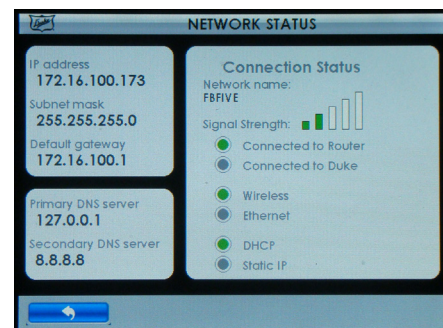
Vaya al menú Special Functions CONFIG (Configuración de funciones especiales) y seleccione NETWORK CONFIG (Configuración de la red).

El botón de radio en la parte inferior indicará si la unidad es DHCP o estática. La unidad pasará de forma predeterminada a DHCP.

13. ¿Cómo sé cuál es mi dirección de IP asignada actual?

Vaya al menú Special Functions USER (Usuario de funciones especiales) y seleccione NETWORK STATUS (Estado de la red).

Su dirección IP se mostrará en la parte superior izquierda.



RESOLUCION DE PROBLEMAS DE LA RED FB5 (PREGUNTAS FRECUENTES) - cont.

14. ¿Qué tipos de seguridad inalámbrica son compatibles con los equipos?

WEP, WPA, WPA2 y la mayoría de las demás.

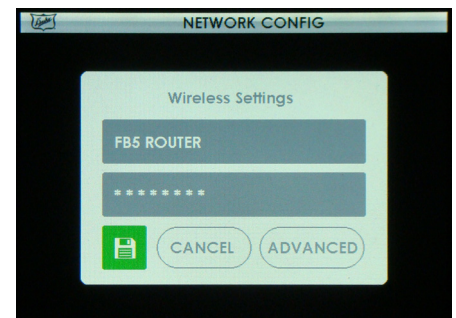
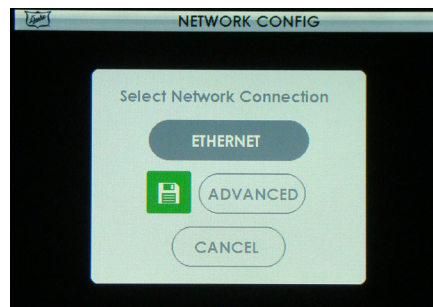
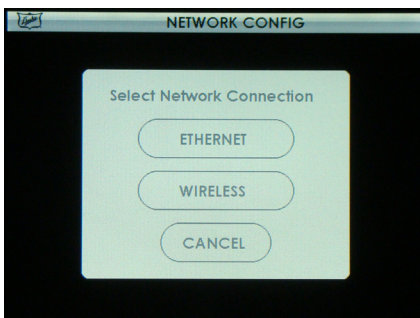
15. ¿Cómo veo la intensidad de mi señal?

Vaya al menú Special Functions USER (Usuario de funciones especiales) y seleccione NETWORK STATUS (Estado de la red).

La intensidad de su señal se mostrará y representará por medio de barras verdes.

16. Lo he fijado por accidente en estática, ¿cómo vuelvo a DHCP?

Simplemente reconecte con su punto de acceso inalámbrico (router) u opción Ethernet. Vaya al menú Special Functions CONFIG (Configuración de funciones especiales) y seleccione NETWORK CONFIG (Configuración de la red). Seleccione su tipo de conexión (ETHERNET o WIRELESS (Inalámbrica)) y oprima el botón verde SAVE (Guardar). Esto volverá a poner la unidad de forma predeterminada en DHCP.



17. Estaba conectado ayer, no cambié nada y ahora no estoy conectado, ¿por qué?

- Repase y compruebe la pregunta 5.
- Repase y compruebe la pregunta 6.
- Compruebe si hay mensajes de falla en la unidad. (por ejemplo, CAN ACM Connection Lost (Conexión perdida CAN ACM)).
- Si está conectado al router de la tienda, pero no puede establecer una conexión con la Plataforma de equipos conectados de Duke, su servicio de internet podría estar desactivado. En otro dispositivo conectado a la misma red, compruebe para ver si puede navegar a un sitio de internet.

18. ¿Por qué debería conectarse con Ethernet?

Si no hay una red inalámbrica disponible o fiable, la FB5 proporciona una opción de conectividad alternativa por medio de Ethernet.

19. ¿Cómo me las arreglo con un cable Ethernet empalmado o cortado?

Si está conectado con Ethernet, reemplace el cable.

20. Mi horno está conectado, pero la intensidad de mi señal es realmente baja, ¿por qué?

La calidad de la intensidad de su señal depende de varios factores;

- Obstrucciones significativas a la señal inalámbrica.
- Distancia entre el horno y el punto de acceso inalámbrico.
- Variaciones entre fabricantes de puntos de acceso inalámbricos.
- Ubicaciones de WiFi de alta densidad (por ejemplo, ubicaciones de tiendas al por menor densas).
- Puede tener obstrucciones entre el horno y el router inalámbrico. También, dependiendo del router inalámbrico que tenga y de la distancia entre el horno y el router, verá una pérdida de intensidad significativa de la señal cuanto más lejos esté del router. Puede comprar un router de mayor alcance o instalar un amplificador de WiFi. Póngase en contacto con su representante de IT para obtener información adicional

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Sí	No
<p>1. La pantalla de Control de pantalla táctil no está encendida</p> <p>a. ¿Está en encendido el interruptor de encendido del tablero de control?</p> <p>b. ¿Se ha disparado el disyuntor principal?</p>	<p>Vaya a "b".</p> <p>Reajuste el disyuntor. Pruebe el horno nuevamente.</p>	<p>Ponga el interruptor en encendido</p> <p>Llame al servicio de Duke.</p>
<p>2. Las luces del horno no funcionan.</p> <p>a. ¿Hay más de una luz que no funciona?</p> <p>b. ¿Funcionan las luces?</p>	<p>Reemplace las bombillas que no funcionen y vuelva a comprobarlas. Vaya a "b".</p> <p>Fin</p>	<p>Reemplace la bombilla que no funcione y vuelva a comprobarla. Vaya a "b".</p> <p>Llame al servicio de Duke.</p>
<p>3. El horno no calienta pero el control de la pantalla táctil y las luces están encendidos.</p> <p>a. ¿Se ha seleccionado una receta?</p> <p>b. ¿Está bien cerrada la puerta del horno?</p> <p>c. ¿Funciona el ventilador del horno?</p>	<p>Vaya a "b".</p> <p>Vaya a "c".</p> <p>Llame al servicio de Duke.</p>	<p>Seleccione receta</p> <p>Cierre bien la puerta.</p> <p>Llame al servicio de Duke.</p>
<p>4. El horno no se enfría en aproximadamente en 10 minutos con Enfriamiento seleccionado.</p> <p>a. ¿Funciona el ventilador del horno?</p> <p>b. ¿Está abierto el suministro de agua al horno?</p> <p>c. ¿Se enfría debidamente el horno?</p>	<p>Vaya a "b".</p> <p>Llame al servicio de Duke.</p> <p>Fin</p>	<p>Llame al servicio de Duke.</p> <p>Abra el suministro de agua. Vaya a "c".</p> <p>Llame al servicio de Duke.</p>

Se proporciona un límite de seguridad de alta temperatura de reajuste manual en el lado derecho de la sección de control de la unidad para proteger los elementos del horno. El límite alto no se disparará en condiciones de operación normales. En caso de que se dispare el límite alto del horno, oprima el botón REAJUSTE. El límite alto se reajustará con un "clic" si se produce un disparo por exceso de temperatura. Si persiste la condición, llame al servicio de Duke.

PROTECTOR DE LÍMITE ALTO PARA LOS ELEMENTOS DEL HORNO

UBICADO EN EL LADO DERECHO DE LA SECCIÓN DE CONTROLES

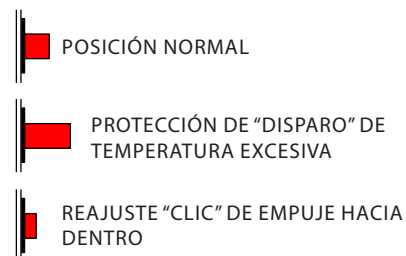
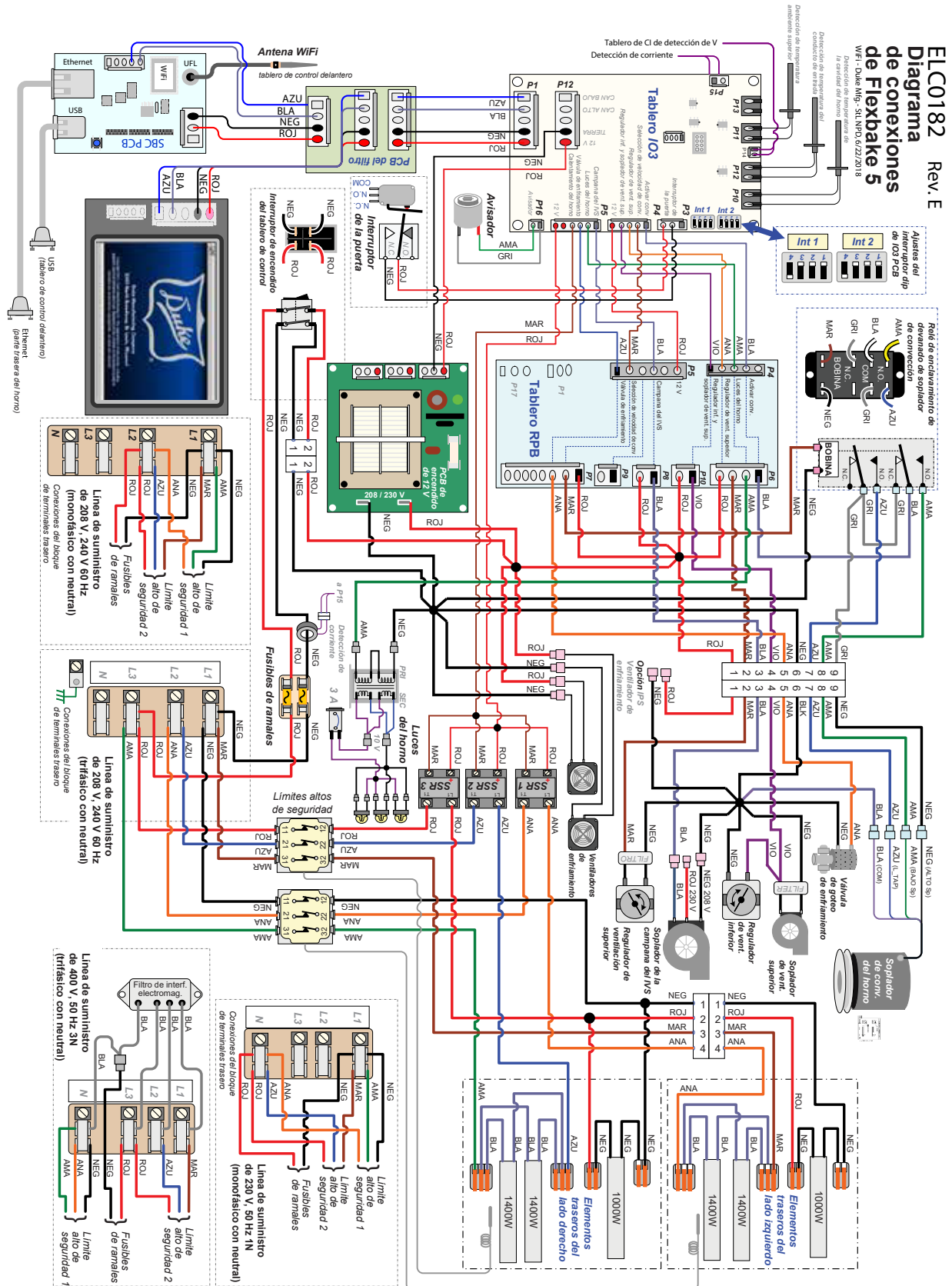


DIAGRAMA DE CONEXIONES

PARA TÉCNICO DE SERVICIO O ELECTRICISTA CALIFICADO SOLAMENTE





Your Solutions Partner

Duke Manufacturing Co.

2305 N. Broadway
St. Louis, MO 63102

Teléfono: 314-231-1130
Teléfono gratuito: 1-800-735-3853
Fax: 314-231-5074

www.dukemfg.com