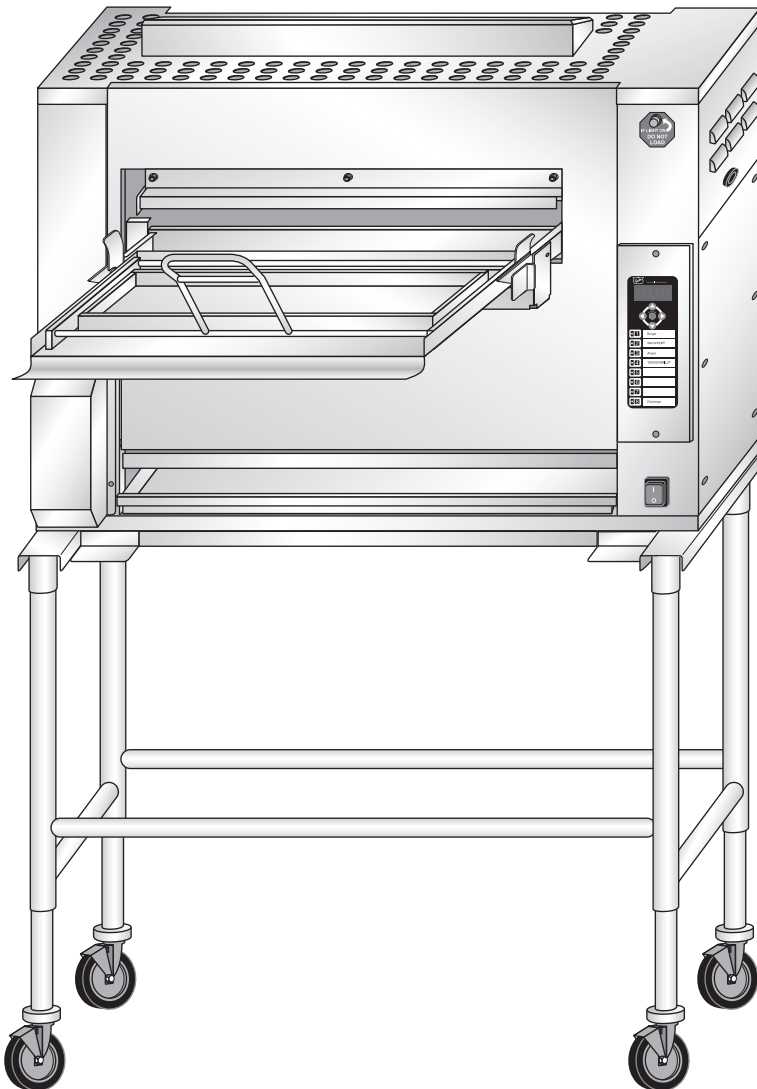




Your Solutions Partner

# Manual de instalación y operación

## BURGER KING ASADOR POR TANDAS FLEXIBLE



**Lea completamente este manual antes de tratar de instalar,  
hacer funcionar o efectuar el servicio de este equipo**



**ADVERTENCIA para los residentes de CA: vaya a [www.dukemfg.com/prop65](http://www.dukemfg.com/prop65) para ver la advertencia de la prop 65**

*Este manual tiene Copyright © 2022 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.*

P/N 175856  
REV AC 06/06/2022

# TABLE OF CONTENTS

PARA SU SEGURIDAD .....	4
I. INFORMACIÓN GENERAL .....	5
A. ESPECIFICACIONES DEL ASADOR POR TANDAS .....	5
A-1.0 Clave de números de modelo.....	5
A-2.0 Dimensiones del asador.....	6
II. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN .....	7
A. PERSONAL CAPACITADO.....	7
B. ENTREGA E INSPECCIÓN .....	8
C. MONTAJE DEL ASADOR .....	9
Configuración .....	9
D. AJUSTES EN LA INSTALACIÓN .....	10
Subida o bajada del asador .....	10
E. UBICACIÓN DEL ASADOR .....	11
F. TUBERÍAS DE GAS.....	11
AVISO PARA EL INSTALADOR.....	11
G. CONEXIONES ELÉCTRICAS.....	11
H. VENTILACIÓN.....	12
Ventilación a una campana de humos .....	12
Mantenimiento del sistema de ventilación .....	12
III. INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN.....	13
A. CONTROLES DEL ASADOR.....	13
B. COCCIÓN DEL PRODUCTO.....	14
B-1.0 Encendido del asador.....	14
B-2.0 Producto de cocción.....	14
B-3.0 Ciclo de cocción completo.....	15
B-4.0 Ajuste de cocción fino.....	15
B-5.0 Anulación de un ciclo de cocción.....	15
B-6.0 Comprobación de la temperatura del asador .....	15
B-7.0 Comprobación del punto de control de temperatura .....	15
B-8.0 Apagado del asador.....	15
C. LIMPIEZA.....	16
C-1. Limpieza de cuatro (4) horas.....	18
C-2. Limpieza diaria .....	19
C-3 Limpieza semanal .....	21
CONSIDERACIONES DE LIMPIEZA.....	22
CONSIDERACIONES DE SEGURIDAD.....	22
C-4. Limpieza mensual .....	24
D. PROGRAMACIÓN DEL CONTROL.....	25
D-1.0 Entrada en la modalidad de programación .....	25
D-2.0 Navegación por las pantallas de programación .....	25

D-3.0 Programación del nivel 1.....	25
D-3.1 Identificador del producto “AbCd” .....	25
D-3.2 Temperatura de cocción “Sett” .....	25
D-3.3 Perfil de cocción “on 1”, “oFF1”, “on 2”, “oFF2”, .....	25
D-3.4 Salida de la modalidad de programación.....	26
D-4.1 Parámetro °F o °C “dEg” .....	26
D-4.2 Cambio de la temperatura en reposo “Sett” .....	26
D-4.3 Parámetros adicionales de fábrica .....	26
D-4.4 Salida de la modalidad de programación .....	26
E. LOCALIZACIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS .....	27
IV. SERVICIO Y REPARACIÓN .....	29
A-1. ADVERTENCIAS .....	29
V. LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO .....	30
VI. ESQUEMA DE CONEXIONES.....	32

## ADVERTENCIA E INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**COLOQUE EN UN SITIO DESTACADO** las instrucciones que se deben seguir en caso de que el usuario huela a gas natural. Se debe obtener esta información consultando al proveedor de gas natural local.

### PARA SU SEGURIDAD:

No almacene ni utilice gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de éste o cualquier otro aparato.

**⚠ ADVERTENCIA:** La instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento indebido puede causar daños materiales, lesiones graves o la muerte. Lea completamente las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento antes de instalar o realizar el servicio en este equipo.

**SE DEBE CONSERVAR ESTE MANUAL PARA REFERENCIA EN EL FUTURO.**

# I. INFORMACIÓN GENERAL

## A. ESPECIFICACIONES DEL ASADOR POR TANDAS

ESPECIFICACIONES DEL ASADOR POR TANDAS FLEXIBLE				
	GAS NATURAL		PROPANO	
<b>ALTITUD (MÁXIMA)</b>	2000 PIES	607 m	2000 PIES	607 m
<b>CONEXIÓN DE TUBO DE GAS</b>	NPT HEMBRA DE 3/4"		NPT HEMBRA DE 3/4"	
<b>INTERVALO DE PRESIONES DE ENTRADA</b>	7" – 12" (18 a 30 cm) H <sub>2</sub> O		10" – 12" (25 a 30 cm) H <sub>2</sub> O.	
	PRESIÓN DEL COLECTOR		PRESIÓN DEL COLECTOR	
<b>QUEMADORES INFRARROJOS (ARRIBA)</b>	3,75" (9,5 cm) H <sub>2</sub> O	0.93 kPa	8,0" (20 cm) H <sub>2</sub> O	2.0kPa
<b>QUEMADOR INFERIOR</b>	3,75" (9,5 cm) H <sub>2</sub> O	0.93 kPa	8,0" (20 cm) H <sub>2</sub> O	2.0kPa
<b>CONSUMO DE ENERGÍA TOTAL</b>	87000 – 111,000 BTU/HR	25.5 – 32.5 kW	79,000 – 105,000 BTU/HR	23.2 – 30.7 kW
	TAMAÑO DEL ORIFICIO DEL QUEMADOR		TAMAÑO DEL ORIFICIO DEL QUEMADOR	
<b>QUEMADOR INFRARROJO DELANTERO</b>	N°40	2.49mm	N°52	1.61mm
<b>INFRARROJO TRASERO</b>	N°36	2.70mm	N°51	1.70mm
<b>QUEMADOR INFERIOR</b>	N°31	3.05mm	N°49	1.85mm

**PESO DE ENVÍO:** 482 lbs (219 Kg)

**DIMENSIONES DEL ENVÍO:** 47" x 34" x 68" (119,4 x 86.4 x 172,7 cm)

<b>NÚMERO DE MODELO</b>	<b>ELÉCTRICO</b>	<b>NATURAL Y GAS LP</b>
FBB-NO-120	120VAC, 2A, 60Hz	87,000 – 111,000 BTU/HR (25,5-32,5 kW)
FBB-NC-120	120VAC, 2A, 60Hz	87,000 – 111,000 BTU/HR (25,5-32,5 kW)
FBB-PO-120	120VAC, 2A, 60Hz	79,000 – 105,000 BTU/HR (23,2-30,7 kW)
FBB-PC-120	120VAC, 2A, 60Hz	79,000 – 105,000 BTU/HR (23,2-30,7 kW)

### A-1.0 Clave de números de modelo

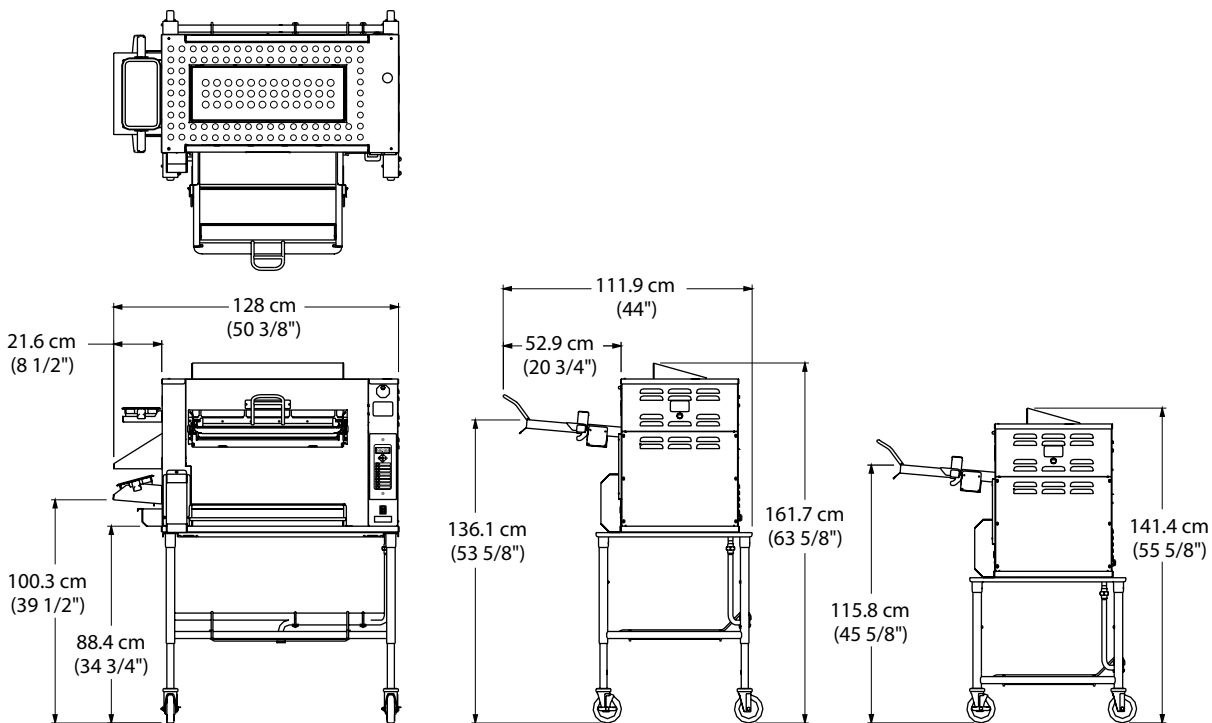
FBB-X Y -120

X = N (GAS NATURAL) OR P (PROPANO / LP GAS)

Y = O (SIN CATALIZADOR) OR C (CON CATALIZADOR)

120 = 120 VOLTIOS

### A-2.0 Dimensiones del asador



## II. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

### A. PERSONAL CAPACITADO

Estas instrucciones de instalación son para ser usadas solamente por personal de instalación y servicio capacitado. La instalación o el servicio por personas que no sean personal capacitado pueden dañar el asador y provocar lesiones en el operador.

El personal de instalación capacitado son los individuos, empresas, compañías o corporaciones que personalmente o mediante un agente están involucrados y son responsables de lo siguiente:

- La instalación o el reemplazo de las tuberías de gas o la conexión, instalación, reparación o servicio del equipo, que se experimentan en tal trabajo, están familiarizados con todas las precauciones requeridas y hayan cumplido todos los requisitos de las autoridades estatales y locales que tengan jurisdicción. Vea: Código Nacional del Gas Combustible NFPA 54 (ANSI Z223.1).
- La instalación del cableado eléctrico del medidor eléctrico, la caja de control principal o la toma de servicio del aparato eléctrico. El personal de instalación capacitado debe estar familiarizado con todas las precauciones requeridas y haber cumplido con todos los requisitos de las autoridades estatales y locales que tengan jurisdicción. Vea: Código Nacional Eléctrico, ANSI/NFPA70.
- Este aparato no está previsto que sea utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensorias o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les supervise o les haya dado instrucciones referentes al uso del aparato

La instalación debe cumplir con los códigos locales, o en su ausencia, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, o el Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1 según se aplica, incluido lo siguiente:

- El aparato y su válvula de corte individual deben desconectarse del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión del sistema a presiones de prueba mayores que 3,5 kPa (1/2 psi).
- El aparato debe aislarse del sistema de tubería de suministro de gas cerrando su válvula de corte manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas menor o igual que 3,5 kPa (1/2 psi).

Para un asador montado en ruedas, la instalación debe efectuarse con un conector que cumple con la Norma para conectores para aparatos de gas móviles, ANSI Z21.69/CSA 6.16 y un dispositivo de desconexión rápida que cumple con la Norma para dispositivos de desconexión rápida para uso con gas combustible, ANSI Z21.4/CSA 6.9. Al instalar el asador con ruedas y una manguera de desconexión rápida, se debe proporcionar una manera adecuada de limitar el movimiento del asador sin depender del conector y el dispositivo de desconexión rápida o sus tuberías asociadas para limitar el movimiento del asador. Se puede conectar un método de restricción en la porción vertical del bastidor de base en la parte trasera del asador.

## B. ENTREGA E INSPECCIÓN

Duke Manufacturing Co. hace todo lo posible para asegurarse que reciba su asador en buenas condiciones. Están amarrados en plataformas de madera pesadas y embalados para impedir que se dañen durante el envío. Se han inspeccionado con cuidado antes de embalsarse y consignarse al transportador.

Con la entrega de su asador Duke:

- Mire bien el recipiente de envío, apuntando con cuidado cualquier daño exterior en el recibo de entrega, que también debe ser firmado por el conductor/persona que lo entrega.
- Desembale y compruebe si hay daños que no fueran evidentes en la parte exterior del recipiente de envío..
- \*Compruebe si hay daños ocultos. El transportador debe ser notificado en un plazo de quince (15) días después de la entrega del asador y se debe retener la caja, la plataforma y todos los materiales de embalaje para su inspección.

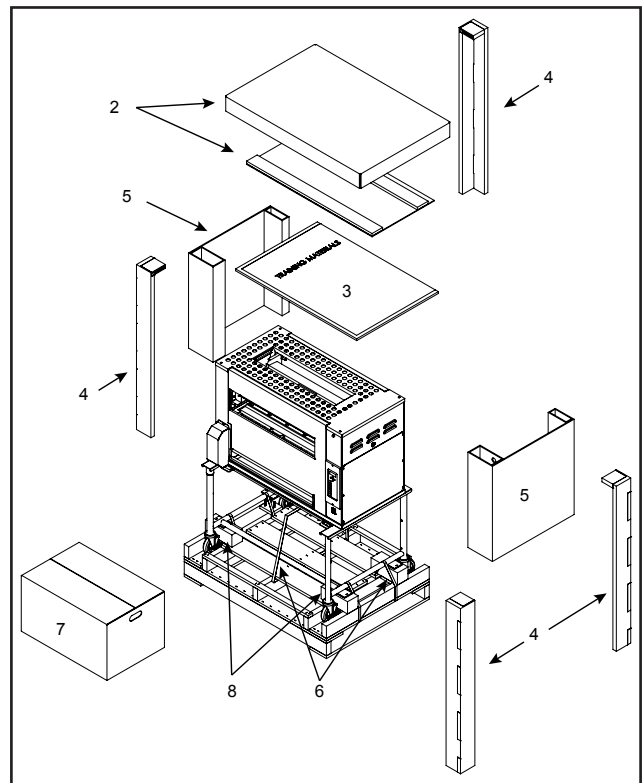
Duke Manufacturing Co. no puede asumir la responsabilidad de pérdidas o daños sufridos en el tránsito. El transportador asume toda responsabilidad para la entrega en buenas condiciones al aceptar el envío. Sin embargo, estamos preparados para ayudarle a hacer una reclamación.

**Precaución: ¡El asador pesa mucho!  
Disponga de suficiente ayuda para levantarlo.**

- 1) Quite la envoltura de plástico usando un cuchillo utilitario (no se muestra).
- 2) Quite el cartón superior y la tapa interior.
- 3) Quite la caja de materiales de capacitación.
- 4) Quite el cartón de todas las esquinas (4 lugares).
- 5) Quite el cartón de los extremos (2 lugares).
- 6) Quite los flejes (córtelos con un cuchillo utilitario o unas tijeras: 5 lugares).
- 7) Saque la caja de piezas y accesorios de conexión de la parte delantera.
- 8) Levante un extremo del asador de forma segura y golpee el bloque hacia el centro y hacia un lado para quitarlo. Repita esto para los bloques restantes. Esto permite que las ruedas hagan contacto con la plataforma.

9) Quite el asador de la plataforma de envío con ayuda de 3 personas para guiar y distribuir el peso (aproximadamente 335 lb) de la forma correspondiente. Mientras sostenga el asador con cuidado, hágalo rodar hacia adelante hasta que las ruedas se salgan de la plataforma. Levante el asador 6-8 pulgadas por encima y fuera de la plataforma y colóquelo con cuidado en el suelo para evitar daños en las ruedas.

10) Quite la cinta adhesiva protectora de color azul de los paneles del asador, comprobando que no quede cinta



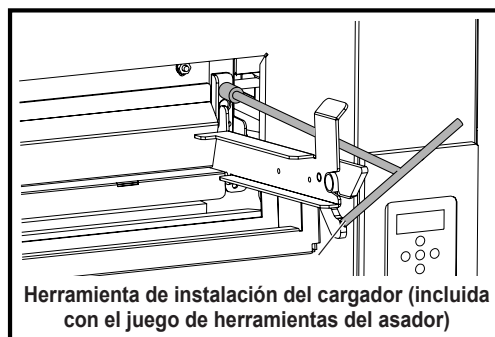
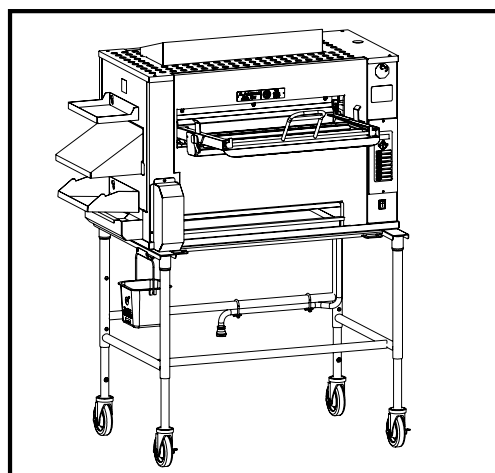
## C. MONTAJE DEL ASADOR

Antes de montar e instalar el asador, compruebe para asegurarse de que estén presentes todas las piezas necesarias.

N° de artículo	Nombre de la pieza	Número de pieza
1	ESTANTE DE LA BANDEJA DE PRODUCTO	175353
2	RAMPA DE DESCARGA	175340
3	CAMPANA DE DESCARGA	175778
4	SUJETADOR DE LA BANDEJA DE DESCARGA	175358
5	COLECTOR DE GRASA DE DESCARGA	175357
6	COLECTOR DE GRASA EN "V"	175325
7	COLECTOR DE GRASA PRINCIPAL	175329
8	CARGADOR	175444
9	BANDEJA DEL CARGADOR	175430
10	SOPORTE DEL CARGADOR	175438
11	PUERTA	175429
12	RAMPA DEL CARGADOR	175741
13	BANDEJA DE IMPEDANCIA	175226
14	CATALIZADOR (OPCIONAL)	175480
15	PROTECTOR DEL CATALIZADOR (OPCIONAL)	175482
16	BALDE SANITARIO	175842
17	JUEGO DE HERRAMIENTAS DE LIMPIEZA/ LIMPIEZA HERRAMIENTAS DE INSTALACIÓN - QUEMADOR INFERIOR LIMPIADOR DEL TUBO DEL ELECTRODO DE LLAMAS CEPILLO DEL LIMPIADOR DE TUBO HERRAMIENTA DE INSTALACIÓN DEL CARGADOR LLAVE ALLEN DE 3/16"	175700
18	JUEGO DE REPUESTOS DEL ASADOR PARA GAS NATURAL CON CONTROLADOR CON CADENA DE COCCIÓN (OPCIONAL)	175725
19	JUEGO DE REPUESTOS DEL ASADOR DE PROPANO CON CONTROLADOR CON CADENA DE COCCIÓN (OPCIONAL)	175740
20	JUEGO REEMPLAZABLE POR EL USUARIO QUEMADOR INFERIOR, APAGALLAMAS, CARGADOR Y PROTECTOR DEL QUEMADOR (OPCIONAL)	175726
21	JUEGO INFERIOR, REEMPLAZABLE POR EL USUARIO QUEMADOR Y APAGALLAMAS (OPCIONAL)	175750
22	JUEGO DE MONTAJE DEL CONECTOR DE LA MANGUERA DE GAS (OPCIONAL)	175690
23	JUEGO DE GAS DE ALTA PRESIÓN REGULADOR (OPCIONAL)	175689

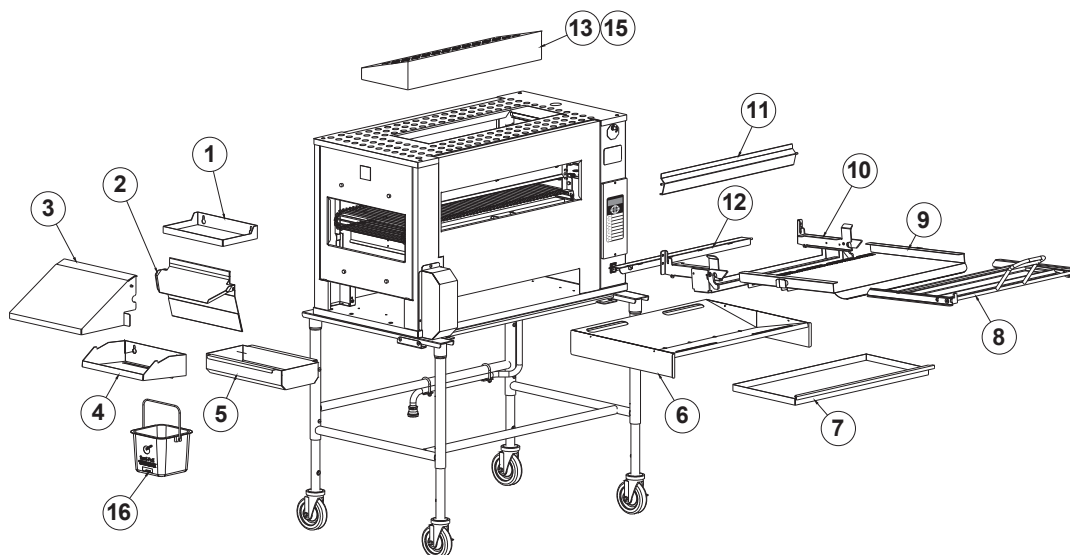
## Configuración

Instale todos los artículos según se muestra a continuación.



Instale el soporte del cargador con (4) tuercas de 1/4-20.

Use la herramienta de alargamiento suministrada para quitar y volver a instalar las tuercas. (Las tuercas se envían instaladas en los espárragos de montaje del cargador).



## D. AJUSTES EN LA INSTALACIÓN

Cada sección del asador y todos sus componentes se han probado e inspeccionado completamente antes de enviar el asador de la fábrica. Sin embargo, a veces es necesario efectuar más pruebas o ajustar el asador una vez se haya instalado. Tales ajustes son responsabilidad del distribuidor o del instalador. Estos tipos de ajustes no se consideran defectos, sino una parte normal y rutinaria de la instalación apropiada del equipo.

Estos ajustes incluyen lo siguiente entre otros:

- Ajustes del regulador de presión de gas
- Ajuste de la altura del asador (si es necesario)

No se debe considerar ninguna instalación como completa sin la inspección apropiada y, si es necesario, sin ajustes realizados por el personal de servicio o instalación capacitado.

Es importante también no obstruir el flujo natural de aire de combustión y ventilación si el asador debe operar de forma apropiada. Este asador no debe instalarse en una base de bordillo ni sellarse en la pared. Cualquiera de estas condiciones puede limitar el paso de aire al compartimiento de combustión o impedir la ventilación apropiada de la unidad. Antes de efectuar cualquier conexión con el asador, compruebe la placa de valores nominales para asegurarse de que las especificaciones del asador coincidan con el tipo de gas y voltaje del asador.

La placa de valores nominales está ubicada en la parte trasera del panel de la cubierta del compartimiento de control en el extremo derecho de la unidad.

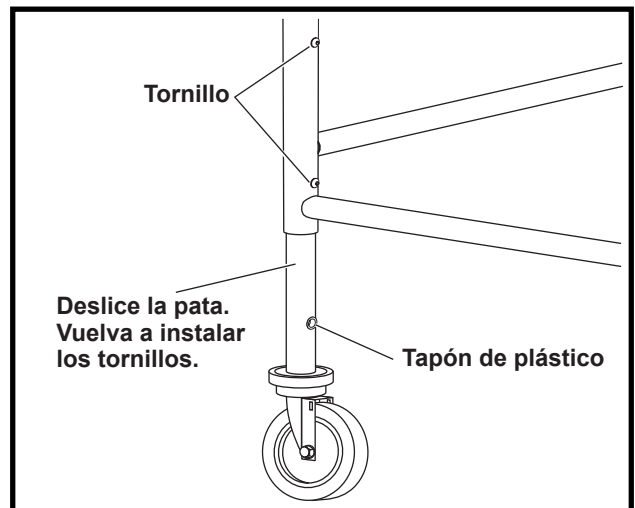
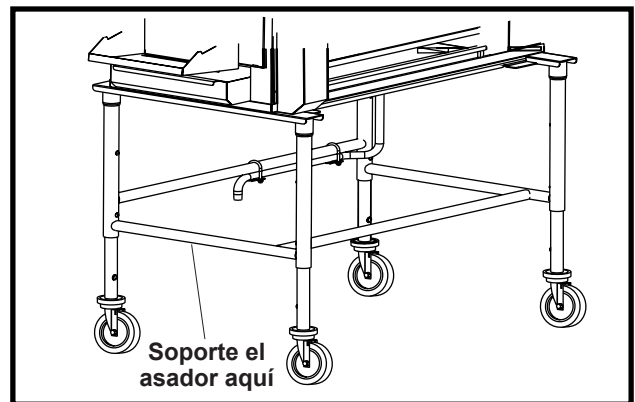
La placa con el número de modelo y el número de serie del asador está sujeta a la parte trasera de la unidad.

## Subida o bajada del asador

Se puede ajustar la altura del asador por medio de dos tornillos en cada pata.

**Precaución: ¡El asador pesa mucho! Disponga de suficiente ayuda para levantarlo.**

1. Levante un extremo del asador sobre un soporte grande y fuerte (no se incluye).
2. Quite los (2) tornillos por pata y suba/baje hasta los orificios roscados. Vuelva a instalar los tornillos.
3. Quite el soporte y suba/baje el asador de forma segura.
4. Ponga tapones de plástico (incluidos sujetos al soporte) en los orificios sin usar.



## E. UBICACIÓN DEL ASADOR

La planificación y la colocación debidas del asador producirán los mejores resultados en términos de la conveniencia del usuario y rendimiento satisfactorio a largo plazo. Le instamos a que piensen bien la ubicación del asador antes de su instalación.

- El asador debe colocarse en un área sin corrientes de aire y que sea accesible para la operación y servicio apropiados.
- El área alrededor del asador debe mantenerse libre de materiales combustibles. Debe haber una holgura mínima de:

	Combustible	No Combustible
Extremo de descarga	12" (305)	12" (305)
Extremo del panel de acceso	3" (76)	3" (76)
Parte trasera	4" (102)	4" (102)
Suelo/Mesa	0" (0)	0" (0)

## F. TUBERÍAS DE GAS

El asador estándar consume un total de gas de 100.000 BTU/hr (29,31 kW). Para lograr el grado de rendimiento para el que se diseñó la unidad, es esencial el plan de tendido general de tuberías de tamaño apropiado de la cocina. La instalación de este asador debe cumplir con todos los códigos locales, o en su ausencia, con el Código Nacional de Gas Combustible, NFPA 54 y ANSI Z 223.1.

Su proveedor de gas local debe consultar el Código Nacional de Gas Combustible para determinar el tamaño y la instalación apropiados de las tuberías de gas. Por lo general, las tuberías deben tener un tamaño apropiado para suministrar una cantidad de gas suficiente a fin de cumplir con la demanda máxima de todos los aparatos de gas en una tubería sin una pérdida de presión indebida en la salida del equipo. Los requisitos totales de energía del equipo que se sirve y la longitud de la tubería del medidor a los aparatos son consideraciones importantes para el diseño apropiado del sistema de suministro de gas.

**NOTA:** El uso de la bandeja del cargador o el peso de una persona para sostener artículos pesados puede dañar los componentes del asador.

## AVISO PARA EL INSTALADOR:

ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A UN SUMINISTRO DE GAS DE LAS CARACTERÍSTICAS SIGUIENTES:

GAS NATURAL, 7" A 12" DE COLUMNA DE AGUA

GAS PROPANO, 10" A 12" DE COLUMNA DE AGUA

Se debe comprobar la presión de suministro de gas antes de la instalación. Si la presión de suministro es mayor que 12" de columna de agua, se debe instalar y ajustar el JUEGO DE ALTA PRESIÓN DE GAS, N/P de Duke [175689](#), según las instrucciones del juego, para una presión de salida de:

Gas natural - 7" de columna de agua

Gas propano – 11" de columna de agua

**NOTA:** Se debe incorporar un retenedor fijo de longitud apropiada para sujetar el asador a una superficie fija a fin de eliminar la tensión en el conector de gas. Si se quita el asador de su posición normal, se debe volver a conectar el retenedor al volver a ponerlo en posición.

## G. CONEXIONES ELÉCTRICAS

El asador se suministra para conectarse a un circuito especial puesto a tierra de 120 voltios. Los motores eléctricos, las luces indicadoras y los circuitos de control están conectados por un cordón de alimentación eléctrica de 7 pies (21 cm) que se encuentra en la parte trasera del asador.

Antes de hacer cualquier conexión a estas unidades, compruebe la placa de valores nominales para asegurarse de que el voltaje y la fase del asador sean compatibles con el suministro eléctrico. Al instalarse, todos los asadores deben conectarse eléctricamente a tierra según los códigos locales, o en su ausencia, según el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70 (en Canadá – Norma CSA C22.2). Los diagramas de conexiones está ubicados en el área del compartimiento de control del asador. Se proporcionan también esquemas de conexiones estándar con este manual.

**⚠ ADVERTENCIA:** Este aparato está equipado con un enchufe de tres clavijas (tierra) para su protección contra el peligro de descarga eléctrica y debe enchufarse directamente en un receptáculo de tres clavijas debidamente conectado a tierra. NO corte ni quite la clavija de conexión a tierra de este enchufe.

## H. VENTILACIÓN CON CAMPANA

Este aparato debe instalarse con una ventilación suficiente para impedir la formación de concentraciones inaceptables de sustancias nocivas para la salud en la sala en que esté instalado el aparato.

### Ventilación a una campana de humos con techo

Una campana de humos de impulsión mecánica debe tener una capacidad mínima de 1700 m<sup>3</sup>/hr (1000 pie<sup>3</sup>/min) con una abertura mínima de 100 cm por 130 cm (39.4 pulg por 51.2 pulg) para ventilar esta aparato de forma adecuada. La capacidad especificada y la abertura son necesarias en una campana especial para este aparato o además de otro aparato ventilado por una campana de humos común con techo.

### Mantenimiento del sistema de ventilación

Es importante que el personal capacitado efectúa la inspección y el mantenimiento del sistema de ventilación al menos una vez al año.

Esta inspección/mantenimiento debe constar entre otras cosas de lo siguiente:

- Inspección para ver si hay bloqueos o acumulaciones que puedan interferir con la ventilación del asador.
- Reparación de tales bloqueos.
- Inspección del techo de ventilación, sus motores de impulsión y correas, etc.

**NOTA: No coloque ningún objeto como bandejas planas, recipientes de alimentos ni papel de aluminio en la parte superior del asador. Esto obstruirá la ventilación de los vapores de cocción y el flujo de aire por la unidad, disminuyendo el rendimiento de cocción.**

## III. INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

La información de esta sección está prevista para ser usada por personal de operación capacitado. El personal de operación capacitado son los individuos que hayan leído detenidamente la información contenida en este manual, que estén familiarizados con el funcionamiento del asador o que tengan experiencia con la operación de los equipos descritos. Recomendamos seguir estas instrucciones para asegurar un rendimiento óptimo, una vida útil larga y un servicio sin problemas del asador.

El controlador se programa de antemano en fábrica para recetas conocidas en el momento de la fabricación.

Las teclas de producto deben programarse con una receta aprobada y el asador debe calibrarse de forma apropiada antes de utilizarse.

### A. CONTROLES DEL ASADOR

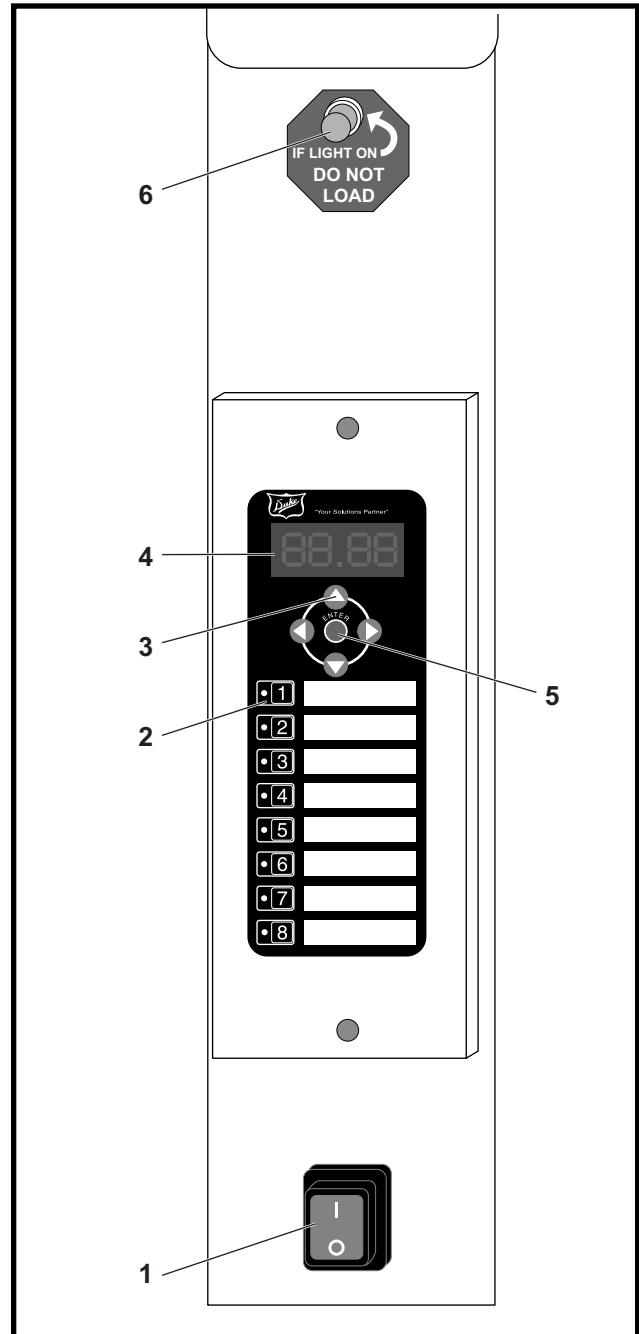
- 1. Interruptor general**—Enciende y apaga el asador. El asador se enciende automáticamente.
- 2. Teclas de selección del producto** – Selecciona la receta del producto. Funcionan también como las teclas numéricas 1-8 en la modalidad de programación.
- 3. Teclas de flecha**

Flecha arriba: Muestra la temperatura actual del asador al pulsarse en la modalidad de ejecución. Recorre hacia atrás los parámetros al pulsarse en la modalidad de programación.

Flecha abajo: Muestra la temperatura del punto de control del asador al pulsarse en la modalidad de ejecución. Recorre hacia atrás los parámetros al pulsarse en la modalidad de programación.

Flechas derecha e izquierda: Se mueve entre caracteres o parámetros en la modalidad de programación. Se usan también como las teclas numéricas 0 y 9.

- 4. Pantalla**
- 5. Tecla Enter** – Pulse sin soltar durante 5 segundos para introducir la modalidad de programación. Se usa también para recorrer e introducir parámetros en la modalidad de programación.
- 6. Luz de cocción** – Esta luz se ilumina durante el período de precalentamiento y todo el ciclo de cocción. El operador no debe cargar el asador mientras la luz esté iluminada.

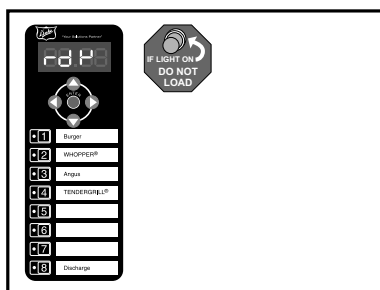


## B. COCCIÓN DEL PRODUCTO

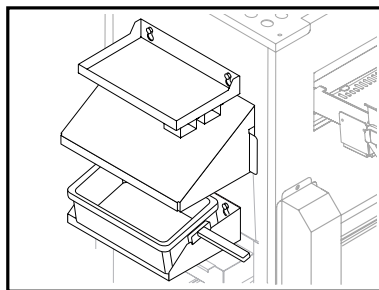
### B-1.0 Encendido del asador

- Arranque el sistema de ventilación.
- Ponga el interruptor de ENCENDIDO/ APAGADO en la posición de ENCENDIDO (1)
- El control mostrará **PrE** durante el ciclo de precalentamiento.
- Los LED junto a todas las teclas de producto con tiempos de cocción distintos de cero serán de color rojo.
- El control mostrará **rdY** al completar el ciclo de precalentamiento y los LED junto a todas las teclas de producto con tiempos de cocción distintos de cero serán verdes.
- (Para apagar el asador, vea la sección B-8.0)

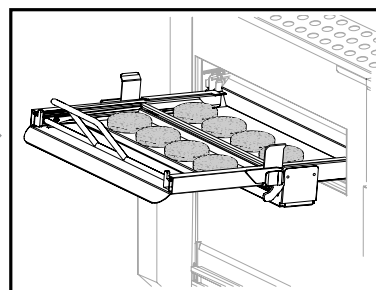
### B-2.0 Producto de cocción



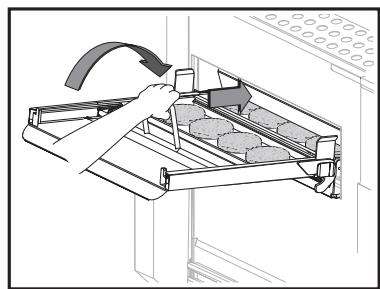
El asador muestra **rdY** y la luz de cocción no está encendida.



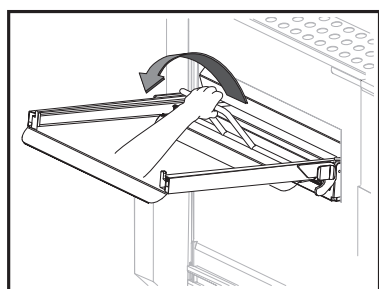
Ponga la bandeja de sujeción en la descarga.



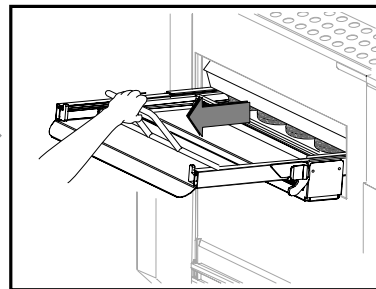
Ponga el producto en las filas delantera y trasera.



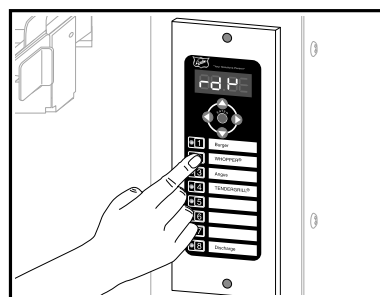
Cargue el producto. Empuje hacia adelante según se muestra.



Gire el asa hacia abajo para levantar la barra interior sobre el producto.



Tire del cargador hacia afuera con el asa girada.

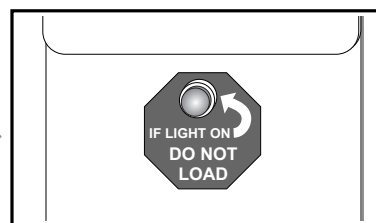


Pulse la tecla de producto apropiada.

Tendrá otros 15 segundos para pulsar otra tecla de producto si se ha hecho una selección falsa.

La pantalla mostrará de forma alternativa el tiempo restante y el identificador de producto de cuatro caracteres.

El LED junto a la tecla de producto seleccionada destellará de color rojo.



La luz de cocción se encenderá.

### B-3.0 Ciclo de cocción completo

La cadena girará y descargará el producto.

¡No cargue producto en el asador hasta que se haya apagado la luz de cocción y se muestre **rdY** en el control!

*Para impedir la congelación del producto se recomienda no poner el producto en el cargador más de cinco minutos antes de cargarlo.*

### B-4.0 Ajuste de cocción fino

Use esta función para sumar o restar hasta 30 segundos de la receta de un ciclo de cocción del producto. Esto se debe utilizar en el caso de que sea necesario optimizar la cocción del producto fuera del ambiente de programación. Esto funciona del modo siguiente:

Oprima sin soltar las teclas ▲ y ▼ durante 3 segundos.

El control mostrará **AdJ**.

Todos los LED para productos con un tiempo programado se encenderán de color rojo.

Seleccione una tecla de producto para ajustar.

El LED del producto seleccionado permanecerá rojo y los demás LED de producto se apagarán.

El control destellará **AdJ** seguido por el identificador del producto.

Las teclas ▲ y ▼ se usan para realizar el ajuste fino de cocción.

La primera pulsación de la tecla ▲ o ▼ abre la pantalla de ajuste. El control mostrará el tiempo total de cocción del producto incluido el ajuste de cocción fino anterior.

Las pulsaciones subsiguientes de una tecla ▲ o ▼ suma o resta 1 segundo del tiempo de cocción.

Se puede aumentar o reducir el tiempo de cocción hasta 30 segundos con esta función.

Para salir de esta función y guardar el ajuste, oprima la tecla ENTER..

### B-5.0 Anulación de un ciclo de cocción

Si se pulsa sin soltar una tecla de producto durante 3 segundos se anulará un ciclo de cocción y se descargará el producto.

### B-6.0 Comprobación de la temperatura del asador

Si se oprime la tecla ▲ en cualquier momento (además de cuando esté en la modalidad de programación) se mostrará la temperatura real de la cavidad.

### B-7.0 Comprobación del punto de control de temperatura

Al pulsar la tecla ▼ en cualquier momento (además de cuando se esté en la modalidad de programación) se mostrará la temperatura del punto de control de la cavidad.

### B-8.0 Apagado del asador

Ponga el interruptor de ENCENDIDO/APAGADO en la posición APAGADO (O).

### C. LIMPIEZA

Se puede mantener limpio el acero oxidable exterior del asador con un limpiador de acero oxidable no abrasivo de buena calidad, de los muchos que hay en el mercado. Humedezca un trapo y limpie el asador mientras esté FRÍO. Si se limpia el asador mientras esté caliente se ocasionarán rayas y resultados insatisfactorios. Una vez limpio el asador, puede pasarse un trapo con aceite ligero.

Para facilitar el uso de este asador sin problemas y mantener la garantía, se deben seguir las siguientes recomendaciones:

A. No exponga el asador al contacto prolongado con detergentes, limpiadores, lejías, etc. Proteja los quemadores infrarrojos y los electrodos de detección de llamas de todos los fluidos de limpieza. No rocíe ningún material extraño en los quemadores infrarrojos. No se debe dejar que los limpiadores químicos, desengrasadores, lejías y soluciones de jabón hagan contacto con las cajas de metal de los quemadores infrarrojos o las losas de cerámica de los quemadores, porque pueden dañar estas superficies y hacer funcionar mal el asador y anular la garantía. Para impedir daños en las losas de cerámica de los quemadores, no permita nunca el contacto físico con las herramientas de limpieza u otros objetos que pueden rayar o dañar las superficies de las losas u obstruir los orificios de gas en las caras de las losas. No rocíe los electrodos de detección

de llama con ningún material extraño. No se debe dejar nunca que los limpiadores químicos, desengrasadores, lejías y soluciones de jabón hagan contacto con las cajas de metal de los quemadores infrarrojos o las losas de cerámica de los quemadores, porque pueden dañar estas superficies y hacer funcionar mal el asador y anular la garantía. Si es necesario, limpie los electrodos de detección de llamas solamente después de que se enfríen a la temperatura ambiental y usen una acción de limpieza ligera con una esponja de alcohol presaturado para eliminar el carbón acumulado.

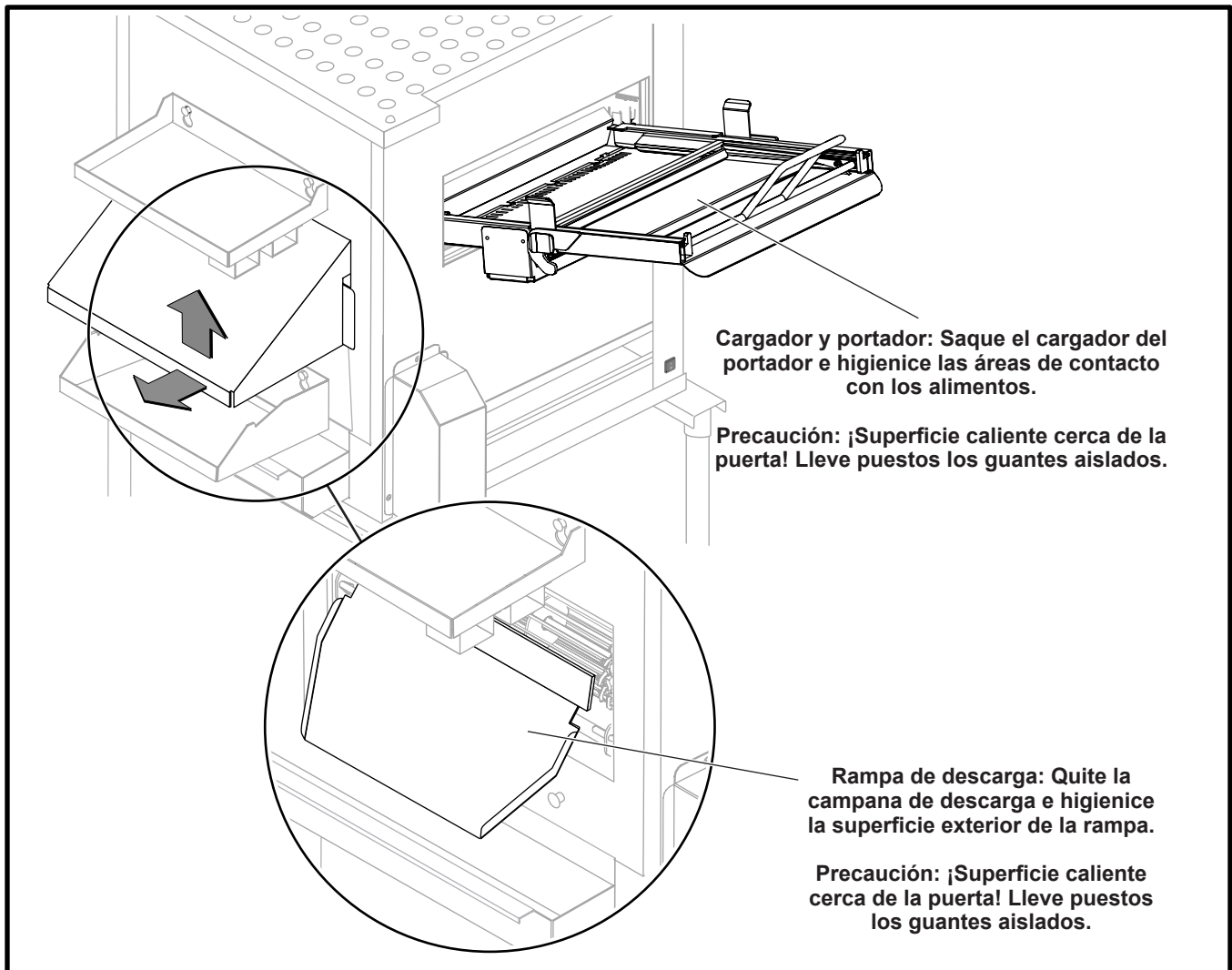
- B. No deje nunca compuestos químicos, particularmente los que contengan cloro, en las piezas del asador de un día para otro. El cloro causa picaduras y corrosión.
- C. No use nunca productos químicos a una mayor concentración que la recomendada por el fabricante.
- D. Use agua limpia y un trapo suave para limpiar los residuos de la limpieza de las superficies.
- E. No use nunca lana de acero o estropajos normales en las superficies. Use desengrasadores no abrasivos con trapos suaves en el asador

Siga con cuidado estas recomendaciones para que este asador funcione de forma satisfactoria y se prolongue su duración.

<b>PROGRAMA DE LIMPIEZA</b>		
<b>LO QUE SE DEBE LIMPIAR</b>	<b>ENFRIAR ASADOR</b>	<b>DESCONECTAR CORRIENTE</b>
<b>LIMPIEZA DE 4 HORAS</b> (higienicé en posición)		
HIGIENICE EL CARGADOR Y LA BANDEJA (PRECAUCIÓN: SUPERFICIES CALIENTES, LLEVE PUESTOS GUANTES AISLADOS MIENTRAS SE LIMPIE)		
HIGIENICE EL CONDUCTO DE DESCARGA		
<b>LIMPIEZA DIARIA</b> (Quite y lave/enjuague/higienice)		
BANDEJA DE DESCARGA (PRECAUCIÓN: SUPERFICIES CALIENTES, LLEVE GUANTE AISLADOS MIENTRAS SE LIMPIA)		
CAMPANA DE DESCARGA	<b>X</b>	
COLECTORES DE GRASA DE DESCARGA	<b>X</b>	
COLECTORES DE GRASA PRINCIPALES	<b>X</b>	
PANEL DEL EXTREMO DE DESCARGA	<b>X</b>	
RASPADOR DE DESCARGA	<b>X</b>	
CARGADOR Y BANDEJA (PRECAUCIÓN: SUPERFICIES CALIENTES, LLEVE GUANTE AISLADOS MIENTRAS SE LIMPIA)		
CAMPANA DE DESCARGA	<b>X</b>	
RAMPA DEL CARGADOR	<b>X</b>	
<b>LIMPIEZA DIARIA</b>		
QUEMADOR DE TUBOS INFERIOR	<b>X</b>	<b>X</b>
PUERTA ABATIBLE DEL ASADOR	<b>X</b>	<b>X</b>
APAGA LLAMAS	<b>X</b>	<b>X</b>
CATALIZADOR	<b>X</b>	<b>X</b>
<b>LIMPIEZA MENSUAL</b>		
SENSOR DE LLAMAS (QUEMADORES SUPERIORES)	<b>X</b>	<b>X</b>
SENSOR DE LLAMAS (QUEMADORES INFERIORES)	<b>X</b>	<b>X</b>
TUBO DEL SENSOR DE LLAMAS (QUEMADORES SUPERIORES)	<b>X</b>	<b>X</b>

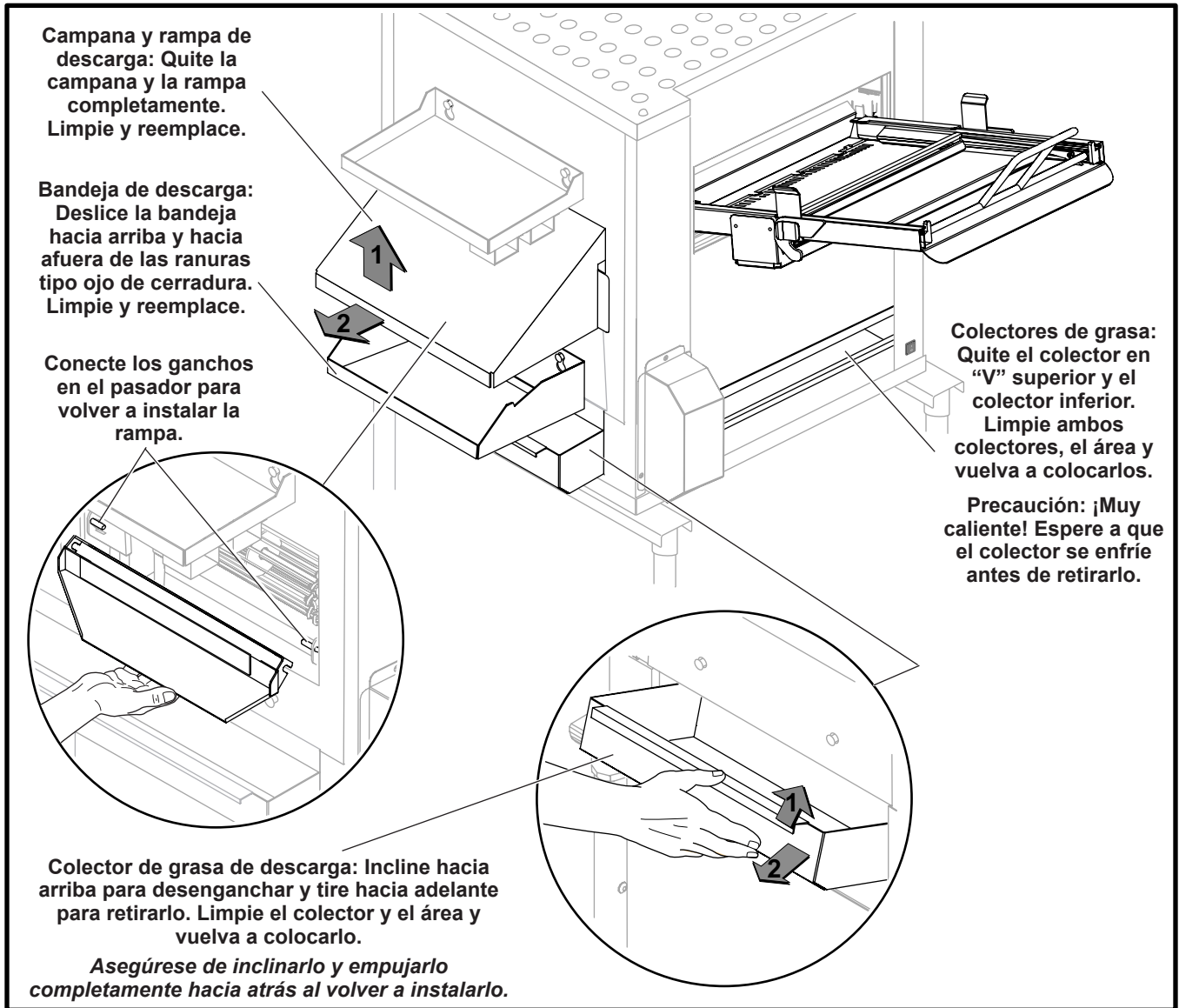
### C-1. Limpieza de cuatro (4) horas

Todos los componentes que hacen contacto con el producto de alimentación deben limpiarse e higienizarse cada 4 horas.

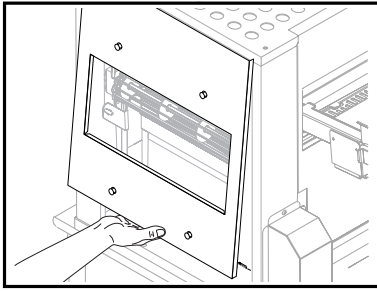


## C-2. Limpieza diaria

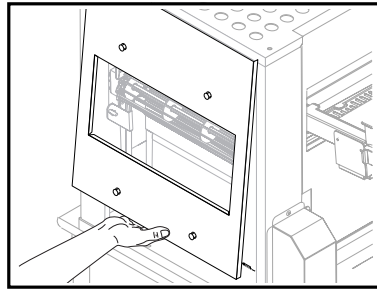
La limpieza diaria debe incluir también todos los artículos indicados en el programa de limpieza de 4 horas.



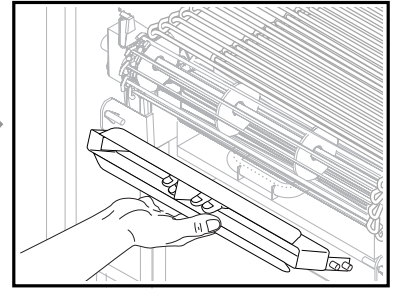
## C-2. Limpieza diaria (continuación)



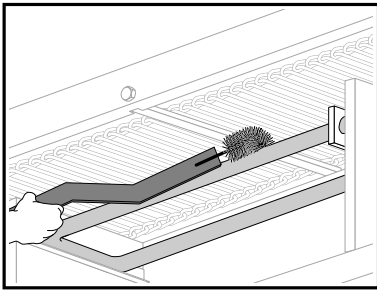
**Panel del extremo de descarga:**  
Quite los accesorios de  
descarga y levante el panel  
mientras se gira hacia afuera y  
hacia abajo.



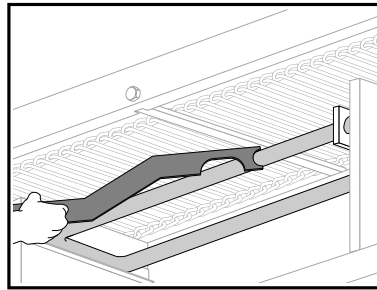
**Raspador de descarga:**  
Levántelo y tire hacia adelante.



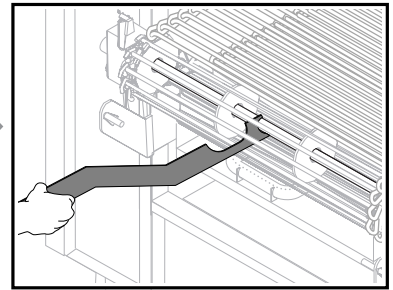
**Raspador de descarga:** Tire  
de los pasadores guía de las  
ranuras. Limpie el raspador y  
el área. Reemplácelo.



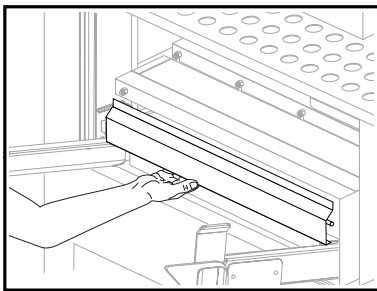
Limpie la parte superior del  
quemador con el extremo del  
cepillo de la "herramienta de  
limpieza de tubos de quemador".



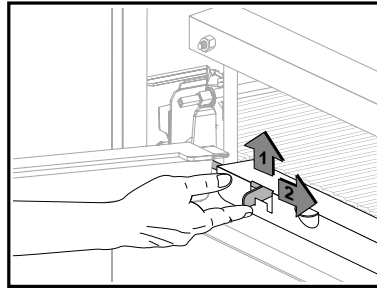
Para una acumulación grande,  
use el extremo del raspador de  
la "Herramienta de limpieza del  
tubo del quemador".



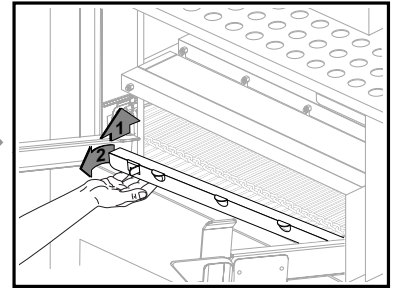
Use el extremo de la herramienta  
para limpiar el eje de descarga  
del transportador.



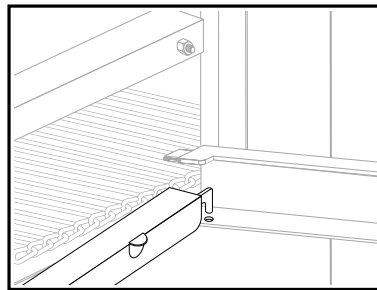
Con el asador frío, levante y  
quite la puerta abatible. Limpie y  
coloque aparte.



Levante y deslice el perno de  
retención hacia la derecha.

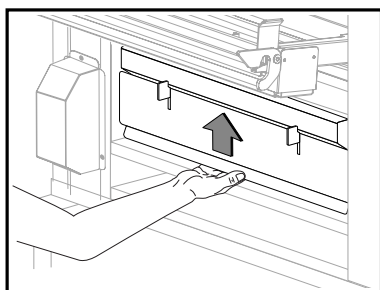


Levante un poco y quite la  
rampa del cargador según se  
muestra.

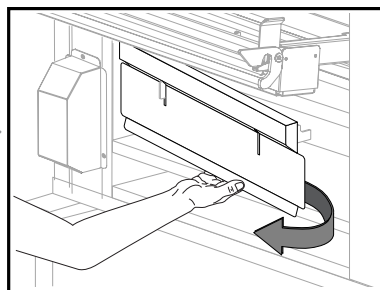


Desenganche el pasador del agujero  
de pivote. Limpie y coloque aparte.

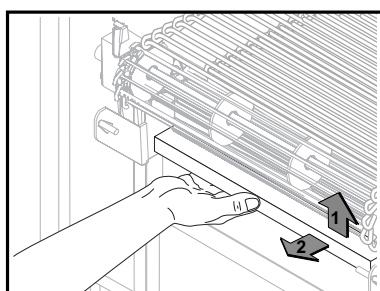
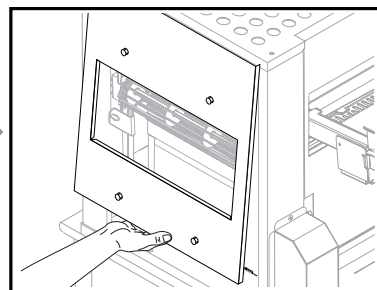
### C-3 Limpieza semanal



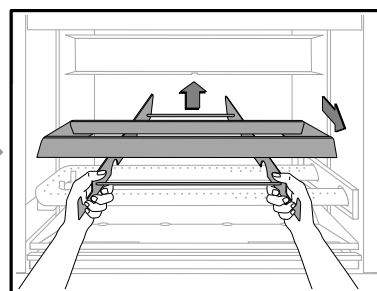
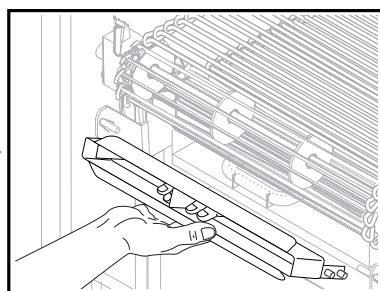
Con el panel delantero exterior quitado. Levante el panel de la cámara de combustión.



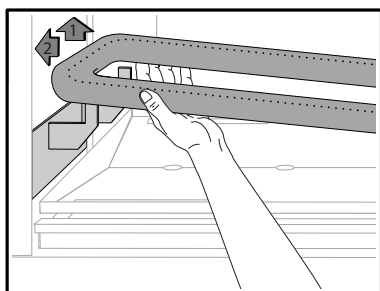
Gire el lado derecho del panel hacia afuera según se muestra. Limpie y coloque aparte.



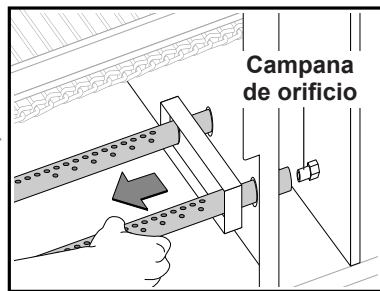
Quite el panel de descarga y el raspador según se hace para la limpieza diaria.



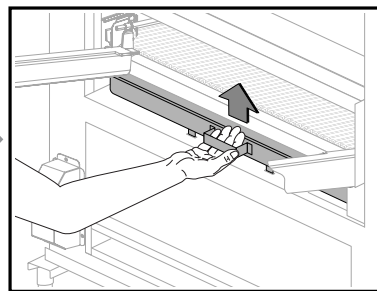
Quite el protector del quemador.



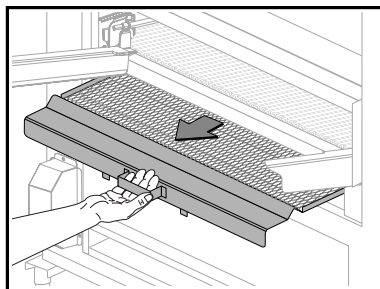
Levante la parte trasera del quemador del asiento y siga sujetándola.



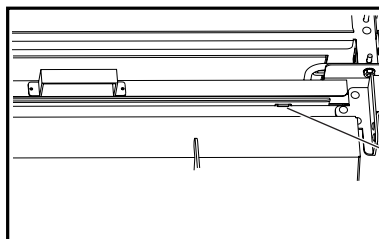
Saque el quemador del orificio y por la pared del asador. Saque de la cámara. Limpie, vacíe el agua que quede en el quemador y vuelva a colocarlo.  
¡Seque completamente todos los orificios de los quemadores!



Levante el apaga llamas para desenganchar las lengüetas de las ranuras. Las lengüetas están ubicadas debajo de la parte delantera del apaga llamas.

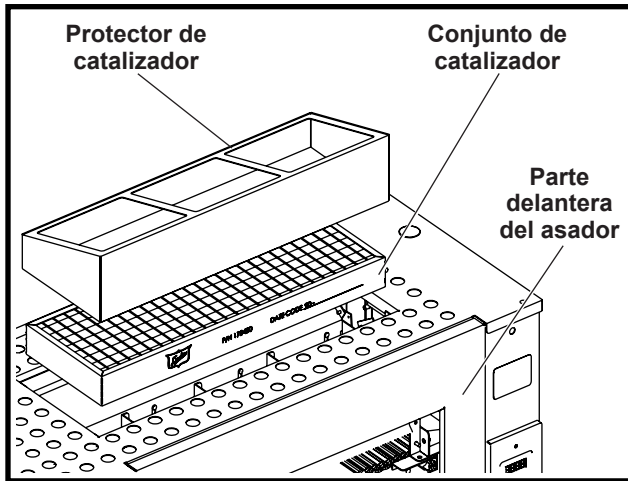


Tire del apaga llamas hacia afuera. Limpie y vuelva a colocar.



LA LENGÜETA DE LA PARTE INFERIOR DEL APAGA LLAMAS SE CAE EN LA RANURA

### C-3 Limpieza semanal (continuación)



#### CONSIDERACIONES DE LIMPIEZA

**⚠ ADVERTENCIA:** No use jabón, detergentes, desengrasadores, silicona, sales de sodio, lejías, antioxidante o cualquier otro agente de limpieza comercial para limpiar el catalizador. El uso de estos productos químicos dañará el catalizador y lo volverá inutilizable.

**NOTA:** No limpie el catalizador en un lavavajillas o limpiador ultrasónico. No se deben usar materiales abrasivos o un estropajo abrasivo para la limpieza.

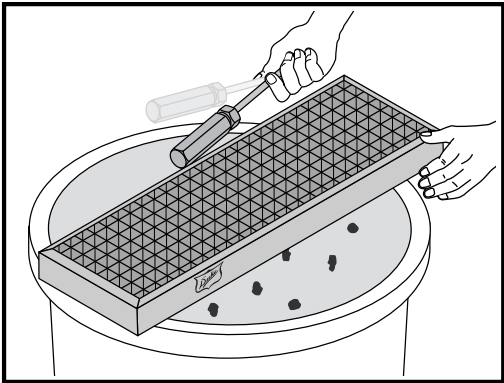
#### CONSIDERACIONES DE SEGURIDAD

El convertidor catalítico (catalizador) forma parte normalmente de un sistema de combustión, y se deben poner aplicar las prácticas de seguridad generales observadas con dichos sistemas. Las consideraciones siguientes son específicas para la parte del catalizador.

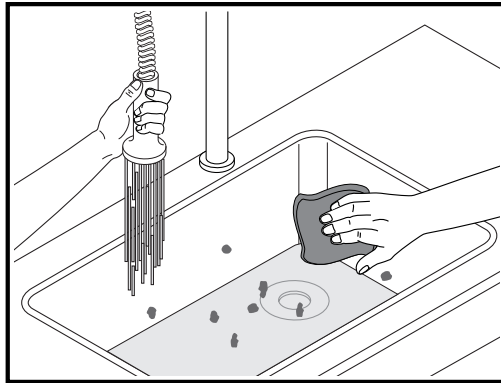
- A: Desconecte la corriente: Antes de quitar el catalizador, desconecte la corriente del asador y deje que se enfríe a la temperatura ambiente. Quite el protector del catalizador y póngalo a un lado para su reinstalación después de haber limpiado el catalizador.
- B: Manipulación del catalizador: Hay que tener cuidado de no dejar caer el catalizador ni dañarlo durante su manipulación. Si se va a manipular la unidad poco después de un ciclo de cocción, se debe tener cuidado de protegerse las manos de las superficies calientes llevando guantes puesto diseñados para este fin. No hay piezas móviles ni conexiones eléctricas relacionadas con el catalizador, por lo que no debe haber peligro de una descarga eléctrica al lavar la unidad. Deje que el catalizador se enfríe a la temperatura del ambiente antes de empezar el proceso de limpieza..
- C: Operación: Entienda y siga las instrucciones del sistema proporcionadas con el asador incluidas en el manual de instalación y operaciones. Es muy importante asegurarse de que los conductos por encima del aparato de cocción estén limpios de grasa, antes de la operación inicial del aparato con el convertidor catalítico colocado.

SI EL GAS NATURAL ES PARTE DE LA CORRIENTE DE ESCAPE, ASEGÚRESE DE QUE NO SE ACUMULE GAS NATURAL PARA FORMAR UNA MEZCLA EXPLOSIVA EN EL SISTEMA DE ESCAPE.

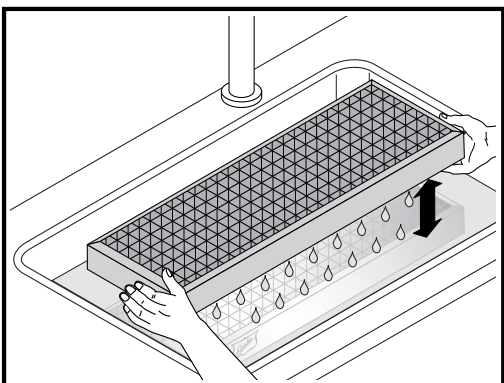
### C-3 Limpieza semanal (continuación)



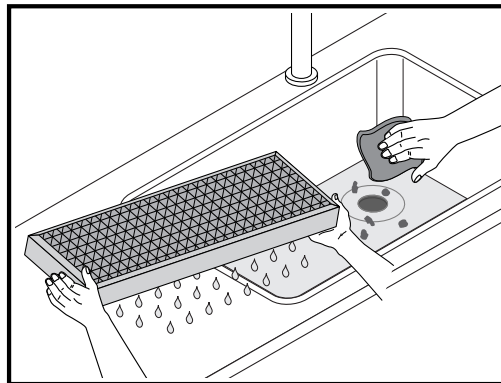
Golpee ligeramente el bastidor del catalizador mientras lo sujeta sobre una tolva de desechos para desprender cualquier partícula de ceniza/carbón suelta.



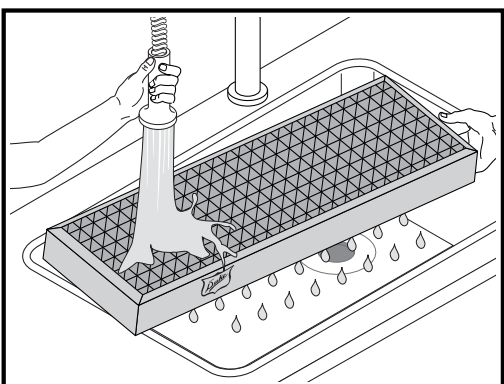
Empiece por un lavabo limpio y quite todos los materiales extraños de cualquier lavabo usado antes de empezar el proceso de lavado del catalizador.



Llene parcialmente un lavabo suficientemente grande para adaptar el catalizador con suficiente agua limpio caliente (100 a 130°F) para tapar completamente el catalizador al colocarlo en el lavabo. Agite el catalizador hacia arriba y hacia abajo en el agua varias veces y después deje que se empape durante 20 minutos.

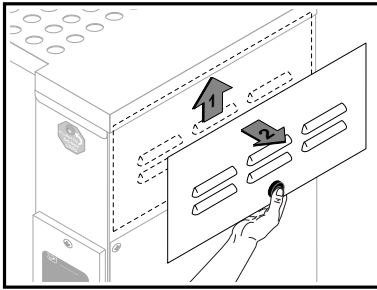


Quite el catalizador y agítelo para eliminar el exceso de agua. Drene y limpie bien el fregadero, y después repita el paso anterior.

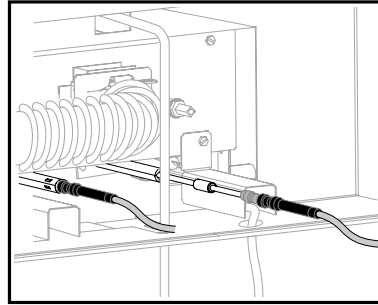


Quite el catalizador y enjuáguelo completamente con un gran volumen de agua caliente. La boquilla típica de rociado de lavado de platos de un restaurante (presión baja y volumen alto) es perfecta para esta operación. Rocíe lentamente toda la superficie tanto por delante como por detrás para asegurarse de la eliminación de cualquier partícula atrapada en la cara del catalizador o detrás del bastidor. Agite el agua restante del catalizador y después deje que se seque de un día para otro. Después se puede volver a instalar el catalizador en el asador. Asegúrese de que el protector del catalizador vuelva a instalarse sobre el catalizador antes de encender el asador.

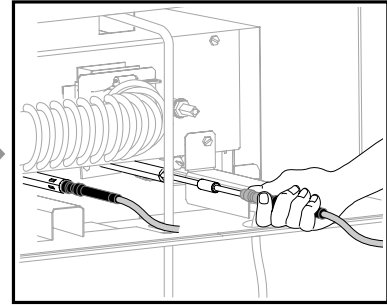
### C-4. Limpieza mensual



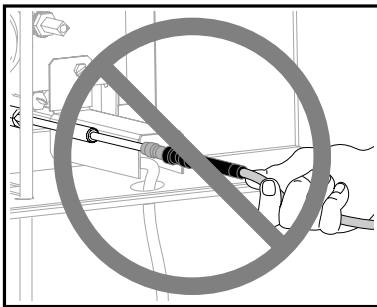
Quite el panel superior levantándolo y sacándolo.



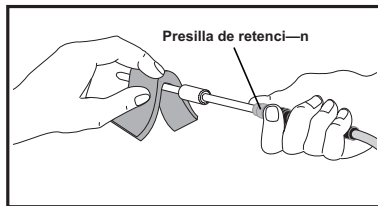
Localice los sensores de llama para los quemadores superiores.



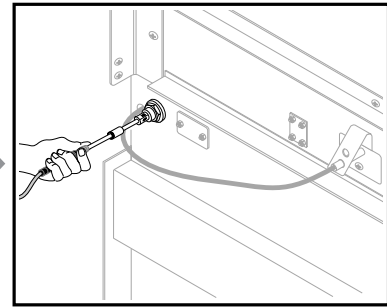
Tenga cuidado y quite el sensor con cuidado sujetando la funda negra por la base del sensor.



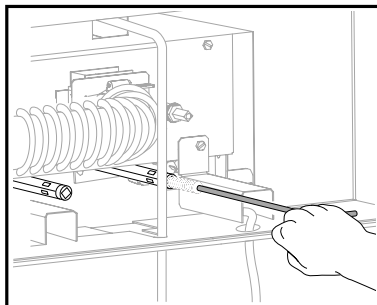
**NO LO quite TIRANDO DEL CABLE TRENZADO.**



Use un algodón empapado en alcohol para limpiar toda la parte de metal de la varilla del sensor para eliminar el material acumulado. Limpie el aislante de cerámica blanca usando el algodón empapado en alcohol hasta que se hayan eliminado todos los residuos.



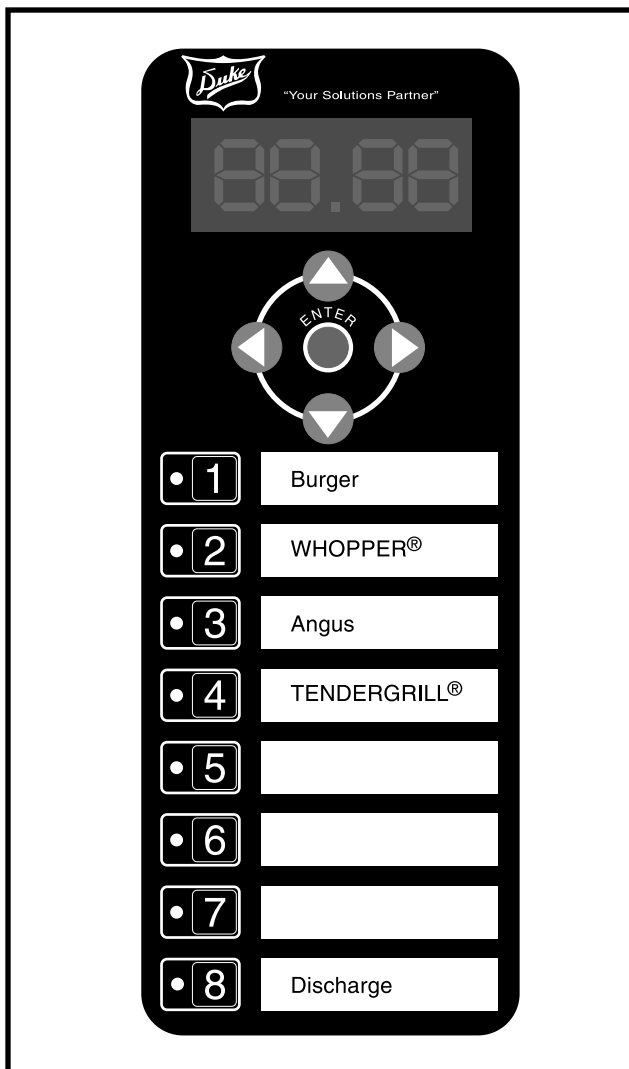
Quite el panel posterior del asador y quite con cuidado el sensor del quemador inferior. Siga los mismos procedimientos que los empleados para los quemadores superiores.



Después de quitar el sensor, use la herramienta de limpieza con mango en T introduciéndola completamente en los tubos del sensor y quítelo. Repita el proceso al menos cinco (5) veces para quitar los residuos del interior del tubo.

Una vez completados los procedimientos de limpieza, reemplace los sensores y paneles. Espere al menos 30 minutos antes de encender el asador.

## D. PROGRAMACIÓN DEL CONTROL



### D-1.0 Entrada en la modalidad de programación

Hay dos niveles de programación del control.

Nivel 1: Programación relacionada con recetas.

Nivel 2: Programación de funcionalidad del asador.

Pulse sin soltar el botón ENTER durante 5 segundos.

El control mostrará **CodE**. Introduzca una contraseña que sea específica del nivel de programación.

### D-2.0 Navegación por las pantallas de programación

La tecla ENTER se usa para avanzar por la lista de parámetros. La primera pulsación de la tecla ENTER

abre el nombre del parámetro y la próxima pulsación abre el ajuste de parámetro modificable.

Las teclas ▲ y ▼ retrocederán por los parámetros.

Las teclas ◀ y ▶ recorrerán los ajustes de los parámetros y también funcionarán como los números 0 y 9.

Las teclas de producto 1-8 funcionan también como las teclas numéricas 1-8.

### D-3.0 Programación del nivel 1

Introduzca la contraseña 1-8-2-7 y oprima la tecla ENTER.

En este momento el control mostrará **PROD** y todos los LED del producto se iluminarán de color verde.

Seleccione una tecla de producto para el producto que desea cambiar.

El LED ubicado junto al producto seleccionado se iluminará de color verde. Los demás LED de producto estarán en blanco.

#### D-3.1 Identificador del producto **AbCd**

Este parámetro permite al usuario definir un nombre de producto alfanumérico de cuatro dígitos para asociar con cada botón de producto.

Las teclas ▲ y ▼ se usan para recorrer el grupo de caracteres.

Las teclas ◀ y ▶ se usan para pasar al próximo carácter o al carácter anterior. El carácter activo destellará.

Si se pulsa ▶ después del último carácter se pasará al próximo parámetro.

#### D-3.2 Temperatura de cocción **Sett**

Ésta es la temperatura del punto de control para el asador durante el ciclo de cocción de este producto.

Las teclas de producto 1-8 se usan para introducir los números 1-8. Las teclas ◀ y ▶ se usan para introducir los números 0 y 9.

#### D-3.3 Perfil de cocción

**on 1**, **oFF1**, **on 2**, **oFF2**, ...

Define los parámetros de ciclado para el quemador infrarrojo superior y el tiempo de cocción general.

Estos parámetros tendrán 6 segmentos. Cada segmento consta de un ciclo de encendido/apagado.

La parte encendido del ciclo aparecerá primero.

Las teclas de producto 1-8 se usan para introducir los números 1-8. Las teclas ◀ y ▶ se usan para introducir los números 0 y 9.

El control mostrará el tiempo total de cocción (la suma de todos los ciclos de ENCENDIDO y APAGADO) como un parámetro final que no se puede cambiar.

Por ejemplo:

	ENCENDIDO	APAGADO
Segmento N°1	0:00	1:00
Segmento N°2	2:00	0:00
Segmento N°3	0:00	0:00
Segmento N°4	0:00	0:00
Segmento N°5	0:00	0:00
Segmento N°6	0:00	0:00

Después de introducir este parámetro final, si se pulsa la tecla ▶ se volverá a la selección del producto para que pueda seleccionar otro producto para programar.

### D-3.4 Salida de la modalidad de programación

Para salir de la programación y guardar las nuevas entradas, pulse la tecla ENTER hasta que el control muestre [RdY], [PrE] o [Lo].

Para salir de la programación sin guardar las entradas, chicle el interruptor principal de ENCENDIDO/APAGADO por las posiciones de encendido y apagado..

#### D-4.0 Programación del nivel 2

Introduzca la contraseña 3-6-4-5 y oprima la tecla ENTER.

### D-4.1 Parámetro °F o °C [dEg]

Cambia la temperatura mostrada entre Fahrenheit (F) y centígrados (C).

Las teclas ◀ y ▶ se usan para recorrer los ajustes.

### D-4.2 Cambio de la temperatura en reposo [Sett]

Ésta es la temperatura del punto de control para el asador durante los ciclos de precalentamiento y reposo.

El valor implícito de este parámetro es de 680 °F.

Las teclas de producto 1-8 se usan para introducir los números 1-8. Las teclas ◀ y ▶ se usan para introducir los números 0 y 9.

### D-4.3 Parámetros adicionales de fábrica

Los parámetros restantes de esta sección son ajustes de fábrica y no deben cambiarse. Estos ajustes son los siguientes:

- [oFSt]
- [Hton]
- [Lo t]
- [Hi t]
- [Cdti]
- [BEEP]
- [lrSt]
- [PCr]
- [AFCr]

### D-4.4 Salida de la modalidad de programación

Para salir de la programación y guardar las nuevas entradas, pulse la tecla ENTER hasta que el control muestre [RdY], [PrE] o [Lo].

Para salir de la programación sin guardar las entradas, cicle el interruptor principal de ENCENDIDO/APAGADO por las posiciones de encendido y apagado.

## E. LOCALIZACIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

SÍNTOMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La pantalla de control no se ilumina	No hay corriente	Asegúrese de que el asador esté enchufado a un receptáculo de corriente de voltaje/frecuencia apropiados (según los valores nominales de la placa de identificación) y que el receptáculo disponga de corriente. Compruebe el disyuntor especial.
Producto crudo o poco cocido sin que se muestren mensajes de error del controlador.	El producto no se ha cargado bien.  El botón del producto se pulsó antes de cargar el producto.  Se pulsó el botón incorrecto del producto.  El quemador inferior no se enciende correctamente. (Observe el quemador inferior por las ranuras en el colector de grasa inferior)  Los quemadores infrarrojos no se encienden bien. (Observe los quemadores infrarrojos por el extremo de descarga del asador. Nota: Los quemadores deben permanecer encendidos en la modalidad de reposo)	Revise la técnica de carga.  Asegúrese de pulsar inmediatamente el botón del producto después de cargar el producto en el asador.  Asegúrese de que se pulse el botón de producto apropiado.  Si el asador está caliente, intente limpiar el quemador en su lugar con la herramienta de limpieza del asador. Si el asador está frío o se deja enfriar, quite el quemador inferior quitando los paneles de acceso, límpielo y vuelva a instalarlo. Quite el sensor de llamas inferior y límpielo con un trapo suave y alcohol isopropílico.  Quite el panel del compartimiento del control superior y limpie los dos sensores de llamas superiores con un trapo suave y alcohol isopropílico. Limpie el tubo de detección de llamas con el cepillo correspondiente.
La correa del transportador no se mueve para descargar el producto.	Hay una obstrucción en la correa del transportador.	Observe si hay obstrucciones girando manualmente la correa transportadora del extremo de descarga del asador usando la herramienta de limpieza del asador. Asegúrese de que el raspador de descarga esté bien colocado. Asegúrese de que la placa esté bien colocada. Asegúrese de que el apagallamas esté bien colocada.
No se puede empujar el cargador completamente dentro de la cámara de cocción.	La placa no está bien colocada.	Asegúrese de que la placa y la lengüeta de traba estén en posición.
El producto se atasca o se deforma al cargarse	La placa no está bien colocada.  El apagallamas no está bien colocado	Asegúrese de que la placa y la lengüeta de traba estén en posición.  Asegúrese de que el apagallamas esté bien colocado y las lengüetas tengan las ranuras correctas.
La pantalla de control indica "Hi"		Póngase en contacto con Duke Manufacturing Co. o un agente de servicio autorizado por Duke.
La pantalla de control indica "Lo"	El quemador inferior no se enciende de forma apropiada. (Observe el quemador inferior por las ranuras en el colector de grasa inferior).  Los quemadores infrarrojos no se encienden bien. (Observe los quemadores infrarrojos por el extremo de descarga del asador. Nota: Los quemadores deben permanecer encendidos en la modalidad de reposo)  El colector de grasa no está instalado.  La bandeja de impedancia o el catalizador no están instalados.	Si el asador está caliente, intente limpiar el quemador en su lugar con la herramienta de limpieza del asador. Si el asador está frío o se deja enfriar, quite el quemador inferior quitando los paneles de acceso, límpielo y vuelva a instalarlo. Quite el sensor de llamas inferior y límpielo con un trapo suave y alcohol isopropílico.  Quite el panel del compartimiento del control superior y limpie los dos sensores de llamas superiores con un trapo suave y alcohol isopropílico. Limpie el tubo de detección de llamas con el cepillo correspondiente.  Instale el colector de grasa.  Instale la bandeja de impedancia o el catalizador.

**E. LOCALIZACIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS (CONTINUACIÓN)**

<b>SÍNTOMA</b>	<b>CAUSA</b>	<b>SOLUCIÓN</b>
La pantalla de control indica "Prob"		Póngase en contacto con Duke Manufacturing Co. o un agente de servicio autorizado por Duke.
La pantalla de control indica "tEst Prod"	<p>El quemador inferior no se enciende correctamente. (Observe el quemador inferior por las ranuras en el colector de grasa inferior)</p> <p>Los quemadores infrarrojos no se encienden bien. (Observe los quemadores infrarrojos por el extremo de descarga del asador. Nota: Los quemadores deben permanecer encendidos en la modalidad de reposo)</p>	<p>Si el asador está caliente, intente limpiar el quemador en su lugar con la herramienta de limpieza del asador.</p> <p>Si el asador está frío o se deja enfriar, quite el quemador inferior quitando los paneles de acceso, límpielo y vuelva a instalarlo. Quite el sensor de llamas inferior y límpielo con un trapo suave y alcohol isopropílico.</p> <p>Quite el panel del compartimiento del control superior y limpie los dos sensores de llamas superiores con un trapo suave y alcohol isopropílico.</p> <p>Limpie el tubo de detección de llamas con el cepillo correspondiente.</p>
La pantalla de control indica "gAS toP"	<p>No llega gas al asador.</p> <p>Los quemadores infrarrojos no se encienden bien. (Observe los quemadores infrarrojos por el extremo de descarga del asador. Nota: Los quemadores deben permanecer encendidos en la modalidad de reposo)</p>	<p>Asegúrese de que las válvulas de gas que estén en serie con el asador estén en la posición ENCENDIDA.</p> <p>Quite el panel del compartimiento del control superior y limpie los dos sensores de llamas superiores con un trapo suave y alcohol isopropílico.</p> <p>Limpie el tubo de detección de llamas con el cepillo correspondiente.</p>
La pantalla de control indica "gAS bot"	<p>No llega gas al asador.</p> <p>El quemador inferior no se enciende correctamente. (Observe el quemador inferior por las ranuras en el colector de grasa inferior)</p>	<p>Apague y vuelva a encender el asador. Si persiste este error, vaya a los pasos siguientes.</p> <p>Asegúrese de que las válvulas de gas que estén en serie con el asador estén en la posición ENCENDIDA.</p> <p>Si el asador está caliente, intente limpiar el quemador en su lugar con la herramienta de limpieza del asador.</p> <p>Si el asador está frío o se deja enfriar, quite el quemador inferior quitando los paneles de acceso, límpielo y vuelva a instalarlo. Quite el sensor de llamas inferior y límpielo con un trapo suave y alcohol isopropílico.</p>
La pantalla de control indica "gAS SEnt"	Los quemadores infrarrojos no se encienden bien. (Observe los quemadores infrarrojos por el extremo de descarga del asador. Nota: Los quemadores deben permanecer encendidos en la modalidad de reposo)	Quite el panel del compartimiento del control superior y limpie los dos sensores de llamas superiores con un trapo suave y alcohol isopropílico. Limpie el tubo de detección de llamas con el cepillo correspondiente.
La pantalla de control indica "gAS SEntb"	El quemador inferior no se enciende correctamente. (Observe el quemador inferior por las ranuras en el colector de grasa inferior)	Si el asador está caliente, intente limpiar el quemador en su lugar con la herramienta de limpieza del asador. Si el asador está frío o se deja enfriar, quite el quemador inferior quitando los paneles de acceso, límpielo y vuelva a instalarlo. Quite el sensor de llamas inferior y límpielo con un trapo suave y alcohol isopropílico.

## IV. SERVICIO Y REPARACIÓN

### A-1. ADVERTENCIAS

**⚠ ADVERTENCIA:** Desconecte la fuente de alimentación del aparato antes de realizar el servicio.

**⚠ ADVERTENCIA:** Las unidades con ruedas tienen un retenedor para limitar el movimiento del asador. Si se desconecta este retenedor durante el servicio, debe volver a conectarse después de volver a poner el aparato en su posición de instalación original.

**NOTA:** Se deben mantener las holguras apropiadas durante el servicio.

El mantenimiento debe ser efectuado solamente por el personal de servicio capacitado. El servicio efectuado por personas que no estén capacitados puede producir daños en el asador y lesiones en el operador.

El personal de servicio capacitado son los individuos, las empresas, las compañías o corporaciones que personalmente o por medio de un agente están involucrados y son responsables de la reparación o el servicio en los equipos de preparación de alimentos comerciales, quienes tienen experiencia en este tipo de trabajo, están familiarizados con todas las precauciones necesarias y que han cumplido con todos los requisitos de las autoridades estatales y locales que tengan jurisdicción.

Si necesita ayuda para seleccionar una agencia de servicio capacitada, póngase en contacto con el departamento de servicio de Duke Manufacturing Co. llamando al 800-735-3853.

## V. LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

N° DE ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	N/P
1	INTERRUPTOR DE CORRIENTE PRINCIPAL	175503
2	QUEMADOR INFRARROJO	176901
3	TUBO DE QUEMADOR DE ESTILO J (PARA USAR EN EE.UU. Y CANADÁ)	175505
	JUEGO DE QUEMADORES AJUSTABLES (PARA USAR FUERA DE EE.UU. Y CANADÁ)	175950
4	MOTOR DEL TRANSPORTADOR	175867
5	RUEDA DENTADA DE CALIBRE B21X38 (MOTOR)	175517
6	EJE DEL LADO DE DESCARGA	175037
7	EJE DEL LADO DERECHO	175038
8	CONDENSADOR DEL MOTOR DEL TRANSPORTADOR	175507
9	MÓDULO DE INFLAMACIÓN (QUEMADOR INFERIOR – GAS NATURAL)	175877
	MÓDULO DE INFLAMACIÓN (QUEMADOR INFERIOR – PROPANO)	175872
10	MÓDULO DE INFLAMACIÓN (QUEMADORES SUPERIORES)	177830
11	TRANSFORMADOR DE 40VA, 120VCA-24VCA	175516
12	SONDA DE TEMPERATURA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN	175977
13	LUZ DE COCCIÓN	175550
14	RELÉ DE ESTADO SÓLIDO	175870
15	CADENA DE IMPULSIÓN	175551
16	CONTROLADOR	175873
17	EMPAQUETADURA DEL MARCO DEL CONTROL	175510
18	EMPAQUETADURA DE LA ENTRADA DEL SOPLADOR	175511
19	SOPLADOR DE 60HZ Y 115V W / INTERRUPTOR CENTRÍFUGO	175259
20	SOPLADOR DE MANGUERA	175189
21	SUJETADOR DE ORIFICIO DE INFRARROJOS	175542
22	VÁLVULA DE GAS NATURAL, COMBINACIÓN DE 24 V (UNIDAD DE GAS NATURAL SOLAMENTE)	175531
	VÁLVULA DE GAS LP, COMBINACIÓN 24 V (UNIDAD DE GAS LP SOLAMENTE)	175766
23	ORIFICIO DEL QUEMADOR INFERIOR N° 31, 3,05mm (UNIDAD DE GAS NATURAL SOLAMENTE)	175823
	ORIFICIO DEL QUEMADOR INFERIOR N° 49 (UNIDAD DE GAS LP SOLAMENTE)	175737
24	ORIFICIO DE INFRARROJOS DELANTERO N° 40 (UNIDAD DE GAS NATURAL SOLAMENTE)	175735
	ORIFICIO DE INFRARROJOS DELANTERO N° 52 (UNIDAD DE GAS LP SOLAMENTE)	175767
25	ORIFICIO DE INFRARROJOS TRASERO N° 36 (UNIDAD DE GAS NATURAL SOLAMENTE)	175736
	ORIFICIO DE INFRARROJOS TRASERO N° 51 (UNIDAD DE GAS LP SOLAMENTE)	175768
26	SUJETADOR DE ORIFICIO 3/8 COMP. RECTO X MAMPARA	176368
27	JUEGO DE TE DE TUBERÍA A LA VÁLVULA	175477
28	JUEGO DE TE DE TUBERÍA AL INFRARROJO	175476
29	TUBO - VÁLVULA INFERIOR A JUEGO DE ORIFICIOS	175178
30	SENSOR DEL QUEMADOR INFERIOR	175534
31	SENSOR DEL QUEMADOR INFRARROJO	175535
32	INFLAMADOR	175536
33	CABLE DE SUPRESIÓN DE INFLAMACIÓN DEL INFRARROJO	175537
34	CABLE DE SUPRESIÓN DE INFLAMACIÓN INFERIOR	175538
35	CADENA DE COCCIÓN	175674

## V. LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO (CONTINUACIÓN)

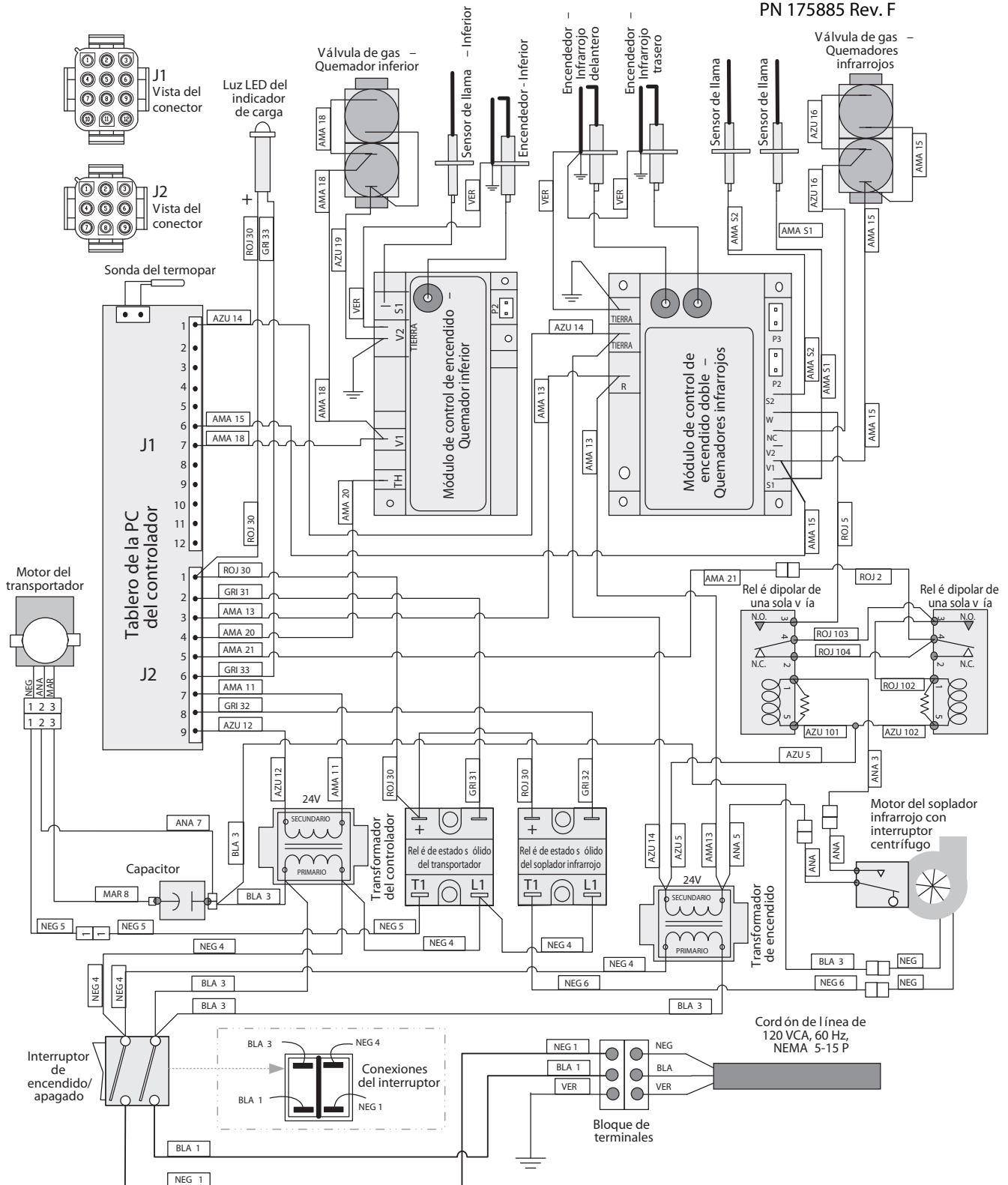
Nº DE ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	N/P
37	BLOQUE DE BUJÍA DEL TRANSPORTADOR	175525
37	BANDEJA DEL CARGADOR	175430
38	SOPORTE DE MONTAJE DEL CARGADOR	175438
39	CARGADOR	175444
40	RAMPA DEL CARGADOR	175741
41	PUERTA	175429
42	APAGALLAMAS	175293
43	PROTECTOR DEL QUEMADOR	175200
44	RAMPA DE DESCARGA	175340
45	CAMPANA DE DESCARGA	175778
46	ESTANTE DE LA BANDEJA DE PRODUCTO	175363
47	BANDEJA DE DESCARGA	175358
48	COLECTOR DE GRASA PRINCIPAL	175329
49	COLECTOR DE GRASA EN "V"	175325
50	COLECTOR DE GRASA LATERAL	175357
51	RASPADOR DE CENIZAS DE PIVOTE	175150
52	PANEL TRASERO	175305
53	PANEL DELANTERO	175300
54	PANEL SUPERIOR ABATIBLE HACIA ARRIBA	175392
55	PANEL DE ACCESO ELÉCTRICO	175383
56	PANEL DE ACCESO DE DESCARGA	175250
57	BANDEJA DE IMPEDANCIA (SI NO HAY CATALIZADOR OPCIONAL)	175226
58	CATALIZADOR (OPCIONAL)	175480
59	PROTECTOR DEL CATALIZADOR	175482
60	HERRAMIENTA DE LIMPIEZA DE LOS QUEMADORES DE TUBO	175485
61	LIMPIADOR DEL TUBO DEL ELECTRODO DE LLAMAS	175701
62	CEPILLO DE LIMPIEZA DE TUBO DEL ELECTRODO DE LLAMAS	175705
63	BALDE SANITARIO	175842
64	RELÉ, 10A, 24VAC	175184

# VI. ESQUEMA DE CONEXIONES

## DIAGRAMA ELÉCTRICO – ASADOR FLEXIBLE POR

## TANDAS

PN 175885 Rev. F



**NOTAS**



**NOTAS**

**NOTAS**



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

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

[www.dukemfg.com](http://www.dukemfg.com)