



Your Solutions Partner

Manual de instalación y operación

MUHC

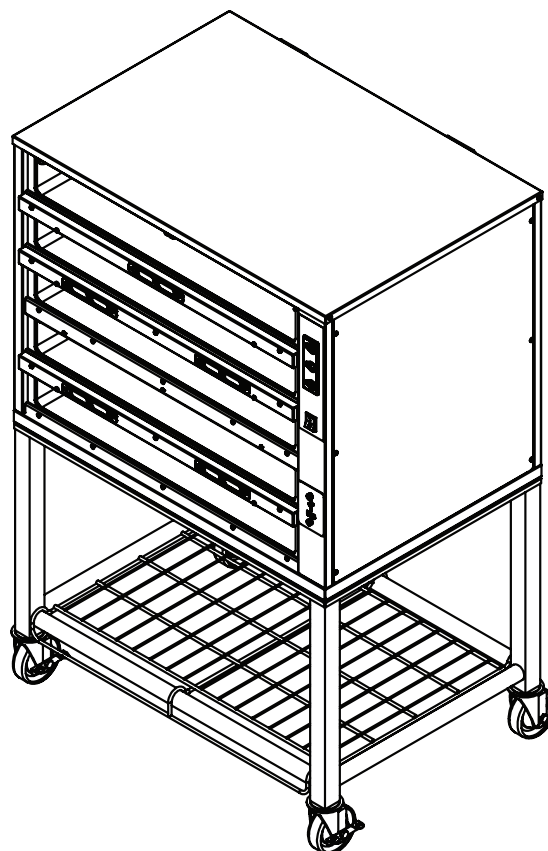
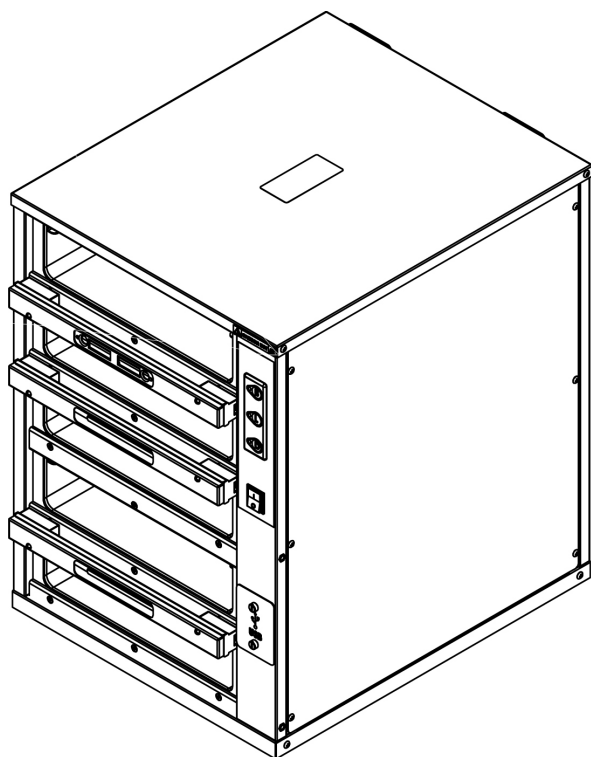
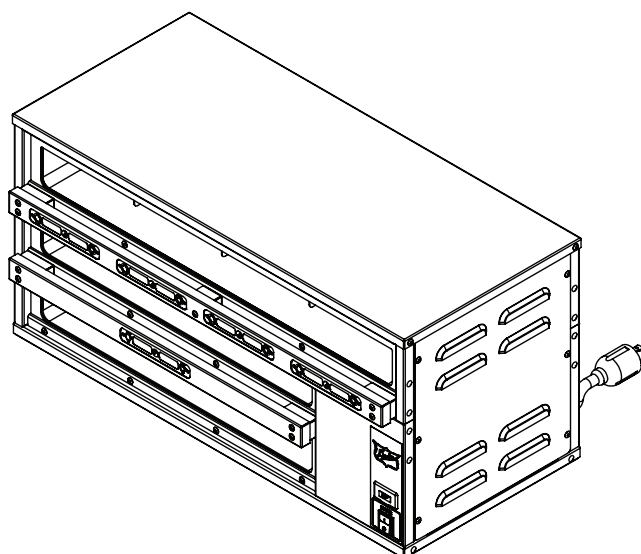
(ARMARIO DE RETENCIÓN MULTIUSO)

MODELO

SERIE MUHC 51

SERIE MUHC 52

SERIE MUHC 34



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 986592
REV N 11/15/2021



ÍNDICE

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD 3

INTRODUCCIÓN 5

INSTALACIÓN 6

OPERACIÓN 8

PROGRAMACIÓN DE LA WEB 13

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA 16

LOCALIZACIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS 17

HOJAS DE ESPECIFICACIONES Y ESQUEMAS DE CONEXIONES..... 18-26

 Hoja de especificaciones de MUHC-51 18

 Diagrama de conexiones de MUHC-51 19

 Hoja de especificaciones de MUHC-52 20

 Diagrama de conexiones de MUHC-52..... 21

 Hoja de especificaciones de MUHC-34SM/CH 22

 Diagrama de conexiones de MUHC-34SM/CH 23

 Hoja de especificaciones de MUHC-34 24

 Diagrama de conexiones de MUHC-34..... 25

 Diagrama de conexiones de MUHC-34SM..... 26

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

ESTE MANUAL SE HA PREPARADO PARA PERSONAL CAPACITADO EN LA INSTALACIÓN DE EQUIPOS ELÉCTRICOS, QUE DEBEN REALIZAR EL ENCENDIDO INICIAL EN PLANTA Y LOS AJUSTES DE LOS EQUIPOS CUBIERTOS POR ESTE MANUAL.

LEA ESTE MANUAL COMPLETAMENTE ANTES DE OPERAR, INSTALAR O EFECTUAR EL MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS.

⚠ ADVERTENCIA: De no seguir todas las instrucciones de este manual se pueden producir daños materiales, lesiones o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA: La instalación, el ajuste, la alteración, el servicio o el mantenimiento indebidos pueden causar daños materiales, lesiones graves o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA: (EE.UU./CANADÁ SOLAMENTE) Las conexiones eléctricas sólo deben ser realizadas por un profesional certificado.

⚠ ADVERTENCIA: Las conexiones eléctricas y de puesta a tierra deben cumplir con las partes correspondientes del Código Eléctrico Nacional y con todos los códigos eléctricos locales. De no cumplir con este procedimiento se pueden producir daños materiales, lesiones o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA: Antes de conectar la unidad a la fuente de alimentación eléctrica, verifique que las conexiones eléctricas y de puesta a tierra cumplan con las partes correspondientes del Código Eléctrico Nacional y otros códigos eléctricos locales. De no cumplir con este procedimiento se pueden producir daños materiales, lesiones o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA: Antes de conectar la unidad a la fuente de alimentación, verifique que la conexión eléctrica cumpla con las especificaciones de la placa de identificación. De no cumplir con este procedimiento se pueden producir daños materiales, lesiones o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA: Instrucciones de puesta a tierra de UL73: Este aparato debe conectarse a un sistema de cableado permanente de metal puesto a tierra. También se puede instalar un conductor de puesta a tierra de equipos con los conductores del circuito y conectarse al terminal o el cable de puesta a tierra del equipo del aparato. De no cumplir con este procedimiento se pueden producir daños materiales, lesiones o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA: Los aparatos equipados con un cordón de eléctrico flexible disponen de un enchufe de puesta a tierra con tres clavijas (o un enchufe CEE7 para unidades internacionales de CE). Es esencial que este enchufe se conecte a un receptáculo puesto a tierra de forma apropiada. De no cumplir con este procedimiento se pueden producir daños materiales, lesiones o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA: Si el receptáculo no es del tipo de puesta a tierra apropiado, póngase en contacto con un electricista. No quite la clavija de puesta a tierra del enchufe. De no cumplir con este procedimiento se pueden producir daños materiales, lesiones o la muerte.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD – continuación

⚠ ADVERTENCIA: Antes de realizar cualquier tarea de servicio que involucre la conexión o desconexión eléctrica o la exposición a componentes eléctricos, efectúe siempre el procedimiento de BLOQUEO/ETIQUETADO eléctrico. Desconecte todos los circuitos. De no cumplir con este procedimiento se pueden producir daños materiales, lesiones o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA: Antes de quitar cualquier panel de acceso o realizar tareas de servicio en los equipos efectúe siempre el procedimiento de BLOQUEO/ETIQUETADO eléctrico. Asegúrese de que estén desconectados todos los circuitos. De no cumplir con este procedimiento se pueden producir daños materiales, lesiones o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA: No opere estos equipos sin colocar ni fijar de forma apropiada todas las cubiertas y los paneles de acceso. De no cumplir con este procedimiento se pueden producir daños materiales, lesiones o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA: Para su seguridad, no use ni almacene gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables en los alrededores de este equipo o de cualquier otro. De no cumplir con esto se pueden producir daños materiales, lesiones o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA: En el caso de un corte de corriente, no intente operar este aparato. De no cumplir con esto se pueden producir daños materiales, lesiones o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA: 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. Se debe supervisar a los niños para asegurarse que no jueguen con el aparato.

⚠ 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.

⚠ PRECAUCIÓN

Observe lo siguiente:

- Se deben mantener las holguras mínimas con respecto a todas las paredes y materiales combustibles.
- Mantenga el área de los equipos libre de materiales combustibles.
- Mantenga la holgura adecuada para las aberturas de aire.
- Opere el equipo solamente con el tipo de electricidad indicado en la etiqueta de datos.
- Conserve este manual como referencia para el futuro.

INTRODUCCIÓN

La MUHC de Duke se desarrolló para brindar una capacidad de retención de comidas prolongada a fin de proporcionar una calidad alta y uniforme de las comidas “recién preparadas”.

La MUHC de Duke utiliza su tecnología de retención patentada de “disipación térmica” que proporciona una distribución de temperatura uniforme en las bandejas de comidas por el fondo y por los lados. Este permite retener alimentos precocinados durante períodos prolongados sin la degradación observable de la calidad, lo que reduce los restos/desechos de alimentos.

Los compartimientos sellados, conformados individualmente y autónomos de la MUHC eliminan la transferencia de olores y sabores de las comidas. Como los compartimientos están sellados y disponen de esquinas completamente recondeadas, no es necesario efectuar ningún desmontaje para la limpieza o el cambio de productos.

El diseño exclusivo de la MUHC permite la operación a múltiples temperaturas para todos los grupos de productos existentes.

UBICACIÓN DEL NÚMERO DE SERIE

La etiqueta de datos del número de serie está ubicada en la parte trasera de la unidad, por encima de la conexión del cordón de alimentación. Consulte los requisitos eléctricos apropiados en la etiqueta de datos del número de serie. Se requiere el número de serie y el número de modelo al comunicarse con el departamento de servicio de Duke.

INSTALACIÓN

Antes de la instalación, verifique que el suministro eléctrico corresponda con las especificaciones en la etiqueta de datos ubicada en la parte trasera de la unidad, por encima de la conexión del cordón eléctrico. Si el suministro eléctrico no corresponde con la etiqueta de datos, no siga adelante con la instalación. Póngase en contacto de inmediato con su distribuidor o técnico de servicio autorizado de Duke.

DESEMBALAJE

1. Inspeccione la caja o el recipiente de envío y anote con cuidado cualquier daño externo en el recibo de entrega.
2. Póngase en contacto con el transportista de inmediato y envíe 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.
3. Desembale e inspeccione la unidad para ver si hay daños.
4. Informe al vendedor sobre cualquier melladura o rotura de inmediato.

AVISO: No intente usar la unidad si está dañada.

5. Saque todos los materiales del interior de la unidad.
6. Si se ha almacenado la unidad en un área muy fría, espere unas horas antes de encenderla.

CÓDIGOS Y NORMAS DE INSTALACIÓN

En Estados Unidos, la MUHC debe instalarse de acuerdo con lo siguiente:

1. Códigos estatales y locales.
2. Código Eléctrico Nacional (ANSI/NFPA No. 70, última versión) disponible de la Asociación Nacional de Protección contra Incendios, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.
3. Eliminación de vapores de los equipos de cocción, (NFPA- 96, última edición) disponible de la NPA.

En Canadá, la MUHC debe instalarse de acuerdo con lo siguiente:

1. Códigos locales.
2. Código Eléctrico Canadiense (CSA C22.2 No. 3, última edición) disponible de la Asociación de Normas Canadiense, 5060 Spectrum Way, Mississauga, Ontario, Canadá L4W 5N6.

UBICACIÓN

ADVERTENCIA: Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica o la muerte, se debe conectar esta unidad a tierra y no se debe alterar el enchufe.

- La MUHC está diseñada para tener acceso al mismo desde cualquier lado.
- La toma de corriente debe estar ubicada de modo que el enchufe sea accesible cuando la unidad esté colocada..
- El flujo de aire apropiado alrededor de la unidad enfría sus componentes eléctricos. Con un flujo de aire limitado, es posible que la unidad no opere de forma apropiada y se reduzca la vida útil de las piezas eléctricas.
- Instale la unidad sobre un mostrador o piso horizontal.
- La toma de corriente debe estar ubicada de modo que el enchufe sea accesible cuando la unidad esté colocada.

AVISO: No instale la unidad junto a una fuente de calor, como un horno o una freidora, o por encima de la misma.

Requisitos de holgura

REQUISITO DE HOLGURA	HOLGURA
Parte superior	0/0
Lado derecho	1.00"/25.4 mm
Lado izquierdo	1.00"/25.4 mm
Parte inferior	0/0
Parte trasera	ABIERTO

INSTALACIÓN

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Los modelos MUHC de EE.UU. están cableados en fábrica para 120 voltios de CA, monofásicos, 60 Hz.

⚠ ADVERTENCIA: 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: 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

Para unidades internacionales, la MUHC debe instalarse de acuerdo con lo siguiente:

1. Códigos locales.
2. Código Eléctrico Europeo (IEC/CENELEC)

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

Consulte el diagrama de conexiones de este manual para obtener información sobre la conexión apropiada. No almacene artículos inflamables cerca de la unidad.

1. En el disyuntor, desconecte la corriente del circuito al que se va a conectar la unidad.
2. Compruebe que el interruptor de encendido/apagado esté en la posición de apagado.
3. Conecte el cordón eléctrico de la parte trasera de la unidad a la fuente de alimentación eléctrica.
4. En el disyuntor, conecte la corriente al circuito.

⚠ AVISO: Si está dañado el cordón de alimentación, debe reemplazarse por un cordón especial o un conjunto de cordón especial disponible de Duke Manufacturing Co. o su agente de servicio.

Instrucciones de puesta a tierra

LA UNIDAD DEBE PONERSE A TIERRA. La conexión a tierra reduce el riesgo de descargas eléctricas al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica si se produce un cortocircuito eléctrico. Esta unidad está equipada con un cordón que tiene un cable de puesta a tierra con un enchufe de puesta a tierra. El enchufe debe estar conectado a un receptáculo instalado y puesto a tierra de forma apropiada.

Acuda a un electricista o a un agente de servicio capacitados si no se entienden completamente las instrucciones de puesta a tierra, o si existen dudas sobre si el horno está puesto a tierra de forma apropiada.

NO UTILICE UN CORDÓN DE ALARGAMIENTO. Si el cordón eléctrico del producto es demasiado corto, encargue a un electricista capacitado que instale un receptáculo de tres ranuras (o el receptáculo específico del país para unidades internacionales). Se debe enchufar esta unidad en un circuito separado con los valores nominales eléctricos según se indica en la placa de identificación del producto.

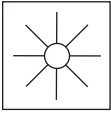
TERMINAL DE PUESTA A TIERRA EQUIPOTENCIAL EXTERNA (EXPORTACIÓN SOLAMENTE)

Este equipo dispone de un terminal de puesta a tierra complementario. El terminal proporciona una conexión de puesta a tierra externa además de la clavija de puesta a tierra del enchufe. El terminal proporciona una conexión eléctrica de puesta a tierra al recinto del equipo. El terminal de puesta a tierra externa está ubicado en la superficie exterior trasera del horno, el terminal está marcado con este símbolo.



OPERACIÓN

Los siguientes procedimientos deben realizarse de forma diaria.



LISTA DE COMPROBACIÓN INICIAL

1. Asegúrese de que las cubiertas de las bandejas apropiadas estén introducidas en las ubicaciones correctas para productos fritos o asados.
2. Coloque bandeja vacías en todos los lugares.
3. Coloque el interruptor de encendido/apagado, ubicado en la parte delantera de la MUHC, en la posición de encendido.
4. Permite calentar la MUHC durante al menos 20 minutos o hasta que la temperatura desaparezca y las barras del menú muestren los nombres de productos preprogramados: "EGGS" (Huevos), "FISH" (Pescado), "----" o "EMTY" (Vacío) (no hay producto).



INSTRUCCIONES Y AJUSTES DE OPERACIÓN

1. Si las barras del menú muestran una temperatura en cualquier momento durante la operación del armario de retención del producto, deje de usar el estante afectado hasta efectuar el servicio del armario.
2. Consulte las instrucciones sobre el uso y la programación del teclado en la sección del manual sobre Programación del teclado.



LISTA DE COMPROBACIÓN FINAL

1. Ponga el Interruptor de encendido/apagado en la posición de apagado.
2. Saque todas las bandejas y cubiertas.
3. Deje enfriar el gabinete durante aproximadamente 30 minutos.
4. Consulte la sección de Instrucciones de limpieza del manual sobre el cuidado y la limpieza apropiados del armario.

⚠ ADVERTENCIA: Peligro de descarga eléctrica; **desenchufe el armario antes de limpiarlo.**

⚠ ADVERTENCIA: No lave con un chorro ni una manguera de agua.

⚠ ADVERTENCIA: El fondo y los lados de las cavidades del calentador están muy calientes y se enfrían lentamente.

PRECAUCIÓN: 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.



INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

1. Limpie el interior y el exterior del armario de retención de productos con agua templada y un detergente suave usando un trapo suave. No use cantidades excesivas de agua.
2. Limpie las bandejas y sus cubiertas usando un detergente suave con agua templada.
3. Asegúrese de enjuagar todo el jabón de las bandejas de plástico y de las cubiertas de las bandejas.

CUIDADO DEL ACERO INOXIDABLE

Limpieza

El acero inoxidable contiene de un 70% a un 80% de hierro y se oxidará si no se efectúa un mantenimiento adecuado. Contiene también de un 12% a un 30% de cromo, que forma una película protectora pasiva invisible que protege contra la corrosión. Si la película permanece intacta, el acero inoxidable permanecerá intacto. Sin embargo, si la película está dañada, el acero inoxidable puede descomponerse y oxidarse. Para impedir la descomposición del acero inoxidable, siga estos pasos:

PRECAUCIÓN: No use nunca herramientas de metal. Los raspadores, las limas, los cepillos de alambre o los estropajos (con excepción de los estropajos para acero inoxidable) dejarán marcas en la superficie.

PRECAUCIÓN: No utilice nunca lana de acero, ya que dejará partículas que pueden oxidarse.

PRECAUCIÓN: No use nunca soluciones de limpieza a base de ácido o que contengan cloruros, ya que romperán la película protectora.

PRECAUCIÓN: No frote nunca haciendo un movimiento circular.

PRECAUCIÓN: No deje nunca ningún alimento ni sal en la superficie. Muchas comidas son ácidas. La sal contiene cloruros.

Para efectuar una limpieza de rutina, use agua templada, jabón o detergente suave con una esponja o un trapo suaves.

Para realizar una limpieza enérgica, use agua templada, un desengrasador y un estropajo de plástico para acero inoxidable o Scotch-Brite.

Enjuague siempre completamente. Frote siempre ligeramente en el sentido de las vetas del acero.

OPERACIÓN – continuación

Conservación y restauración

Los limpiadores de pulido de acero inoxidable especiales pueden conservar y restaurar la película protectora.

Prolongue la vida útil del acero inoxidable con una aplicación regular de un limpiador de pulido de acero inoxidable de alta calidad como paso final de la limpieza diaria.

Si aparecen signos de descomposición, restaure la superficie de acero inoxidable. Primero, limpie, enjuague y seque completamente la superficie. Después, a diario, aplique un pulido para acero inoxidable de alta calidad según las instrucciones del fabricante.

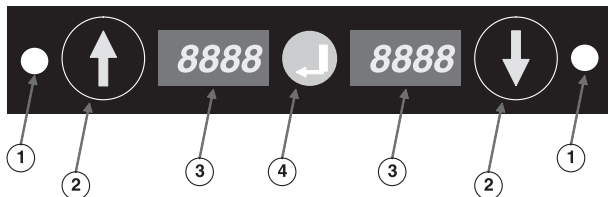
Termocoloración

Pueden aparecer áreas oscurecidas en el acero inoxidable, llamadas termocoloración, cuando se exponen a un calor excesivo, que hace que se espese la película protectora. Tiene un mal aspecto, pero no es señal de daños permanentes.

Para eliminar la termocoloración, siga el procedimiento de limpieza de rutina. La termocoloración difícil de quitar requerirá una limpieza enérgica.

Para reducir la termocoloración, limite la exposición del equipo a temperaturas excesivas.

PROGRAMACIÓN DEL TECLADO



1. SLED de estado: Se usan para indicar el estado de una bandeja.

- Sin iluminar
 - Temporizador inactivo – no hay producto en la bandeja,
 - O
 - El temporizador está activo – hay producto en la bandeja – use primero la bandeja con el LED de ESTADO VERDE.
- Verde = Temporizador activo – hay producto en la bandeja (use primero)
- Verde intermitente = Ha transcurrido el tiempo de advertencia de cocción (cocinar más producto) o teclado en la MODALIDAD DE MODIFICACIÓN (programación).

2. Botones de flecha

- Se usan para comenzar/parar/reajustar el temporizador.
- Se usan para programar.
- Indican a qué bandeja están enlazados el LED de estado y la pantalla de la bandeja (por ejemplo, el LED de estado y la pantalla de la bandeja del lado izquierdo del teclado están enlazados con la bandeja por encima del teclado y el LED de estado y la pantalla de la bandeja del lado derecho del teclado están enlazados con la bandeja de abajo).

3. Pantalla de la bandeja

- Cuando el temporizador está inactivo: Muestra el nombre del producto y el tipo de tapa.
- Cuando el temporizador está activo: Muestra el nombre del producto y el tiempo restante.

4. Botón Intro

- Se usa para entrar en la modalidad de menús.

Encendido

- Ponga el Interruptor de encendido en la posición de ENCENDIDO. El software se inicia al ponerse en servicio.



- Todas las pantallas mostrarán la temperatura real hasta que el calentador alcance la temperatura de operación preprogramada.



- Al alcanzar el punto de control, aparecerá el nombre del producto en todas las pantallas de bandejas.



Nota: Para estas instrucciones se mostrarán solamente los teclados pertinentes, con fines de claridad, y no el calentador ni las bandejas. Se supone que hay una bandeja de producto ubicada encima y debajo de cada teclado.

OPERACIÓN – continuación

Operación del temporizador

1. Oprima el botón de flecha que corresponda a la bandeja donde está el producto. (En este ejemplo, hay producto en la bandeja por encima del teclado).

Oprima



2. El LED de estado se vuelve VERDE (a menos que haya el mismo producto presente en otra bandeja, en cuyo caso el LED de estado seguirá sin iluminarse) y la pantalla de la bandeja mostrará de forma alternativa el tiempo que queda y el nombre del producto.



3. Para t=tiempo de cocción (fijado en 4 minutos) el LED de estado empieza a DESTELLAR, suena una alarma y la pantalla muestra de forma alterna el tiempo que queda y el nombre del producto.



4. Oprima el botón de flecha para silenciar la alarma – el LED de estado seguirá de color VERDE y dejará de destellar.



5. Para t=0, suena alarma, el LED de estado DESTELLA y "00:00" DESTELLA en la pantalla. Desechado del producto en la bandeja. Oprima el botón de flecha correspondiente para silenciar la alarma y reajustar el temporizador.

Oprima



6. El LED de estado se apaga y la pantalla muestra solamente el nombre del producto. La bandeja está preparada para más producto.



Nota: Para reajustar el tiempo al agotarse el producto, oprima y suelte la tecla de flecha correspondiente. El LED de estado se apagará. Cualquier LED de estado en el mismo producto se hará verde, indicando que se debe usar primero.

Disminución del tiempo

Este programa se usa para alterar el tiempo de retención al introducir un producto de otra unidad de calentamiento.

Ejemplo: Transferir MAÍZ de otro calentador cuando queden 19 minutos de tiempo de retención.

1. Oprima sin soltar el botón de flecha correspondiente a la bandeja que se vaya a modificar durante tres segundos. La pantalla aparecerá según se muestra a continuación con un LED de estado intermitente y una flecha hacia abajo en la pantalla, indicando que el temporizador está en la modalidad de disminución.



“V” significa que el temporizador está en la modalidad de disminución

2. Si se oprime el botón de flecha repetidamente, el tiempo disminuye de minuto en minuto por cada pulsación.
3. Si se mantiene oprimido el botón de forma continua, se disminuye el tiempo.
4. Para aumentar el tiempo, oprima el botón Intro. La flecha de la pantalla apuntará hacia arriba para indicar que el tiempo aumenta según se muestra a continuación.
5. Si se oprime el botón de flecha repetidamente el tiempo aumentará un minuto por cada pulsación.
6. Si se mantiene oprimido el botón de forma continua, se descalerá el aumento del tiempo.



“A” significa que el temporizador está en la modalidad de aumento

7. Al alcanzar el tiempo apropiado en la pantalla, suelte el botón de flecha y después de 5 segundos la unidad aceptará el nuevo tiempo y volverá a la operación normal.

OPERACIÓN – continuación

Modalidad de menú

Se usa esta opción para cambiar el conjunto de comidas y ver enlace, tiempo de retención y temperatura de retención.

Entrada en la modalidad de menú

1. Oprima sin soltar el botón Intro durante tres segundos. El LED de estado DESTELLA de color VERDE y se muestra "MENU" en la pantalla izquierda y "UP" a la derecha, indicando que se mostrará la información sobre la cavidad superior.
2. Para ver la información de la cavidad inferior oprima el botón de flecha abajo – aparecerá "DOWN" en la pantalla derecha. El LED de estado INTERMITENTE estará presente en el lado del teclado que corresponda a la cavidad que se ve.
3. Oprima el botón Intro para aceptar.



Cambio del conjunto de comidas

Nota: Se puede cambiar el conjunto de comidas de forma global de cualquier teclado.

1. El LED de estado deja de destellar y "MEAL" "SET1" aparece en la pantalla.



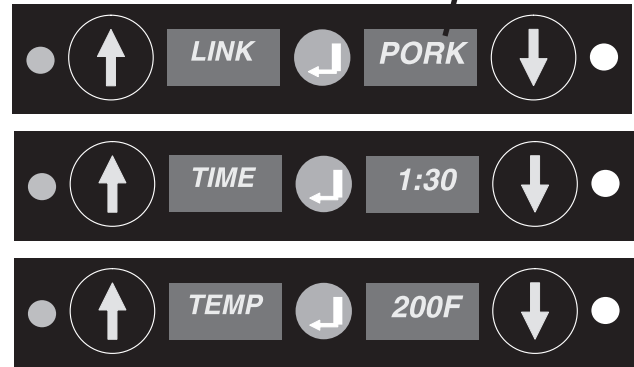
2. Vuelva a oprimir el botón Intro. El LED de estado DESTELLA indicando la modalidad de modificación.
3. Use los botones de flecha para pasar al conjunto de comidas deseado y oprima el botón Intro para aceptar. El LED de estado deja de destellar y se muestra el conjunto de comidas deseado.



Mostrar enlace, tiempo y temperatura de retención

Oprima el botón de flecha de forma repetida para pasar por los ajustes de enlace, tiempo y temperatura.

Alternará entre el producto y la tapa



Salida de la modalidad de menú

Pase a SALIDA y oprima el botón Intro para salir de la modalidad de menú.



PROGRAMACIÓN DE LA FRANJA HORARIA



OPRIMA LOS BOTONES PARA CAMBIAR EL MENÚ DE LA FRANJA HORARIA – SE ILUMINARÁ EL LED CORRESPONDIENTE (SE MUESTRA EL DESAYUNO)

PROGRAMACIÓN DE LA WEB

CREACIÓN DE UN NUEVO MENÚ

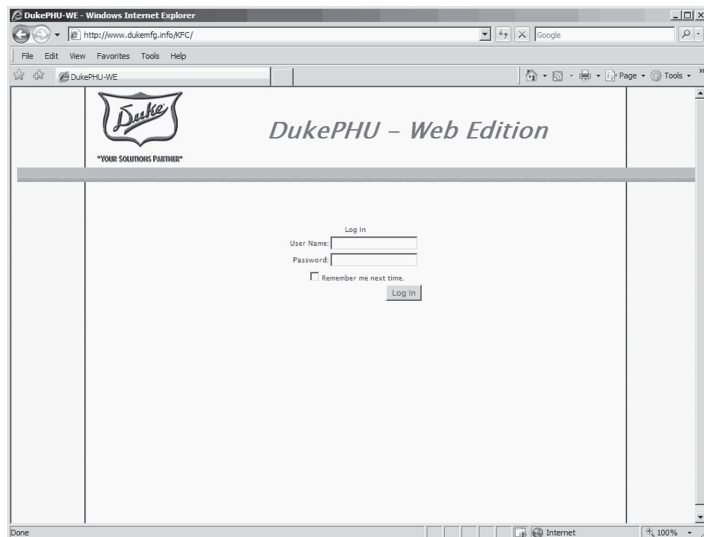
Abra el navegador de la web Internet Explorer.

Escriba o pegue la dirección del sitio web en el cuadro de diálogo de la dirección del navegador y pulse Intro.

Si el sitio web del cliente NO se ha configurado, póngase en contacto con el DEPARTAMENTO DE SERVICIO TÉCNICO de Duke Manufacturing llamando al 800-735-3853.

Conéctese con DukePHUwebsite
www.dukemfg.info/*****

Al comprar se suministran una dirección y una contraseña exclusivas. Si es necesario, póngase en contacto con el DEPARTAMENTO DE SERVICIO TÉCNICO.

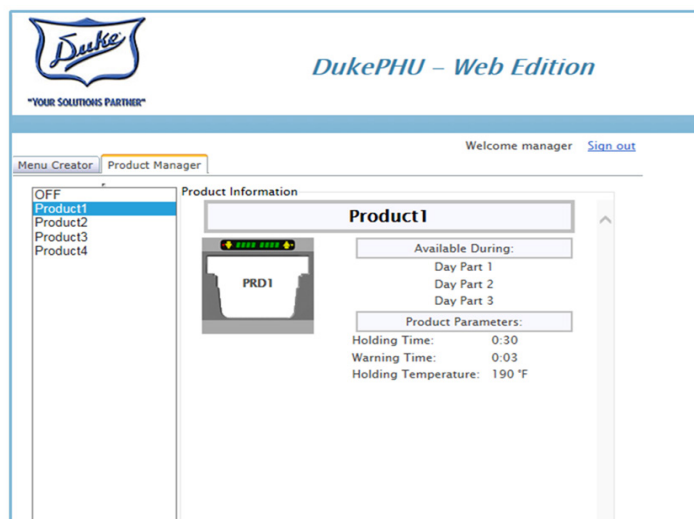


Escriba el Nombre de usuario asignado.
Escriba la contraseña.

Haga clic en el botón de Conexión.

Haga clic en la pestaña de Adm de productos.

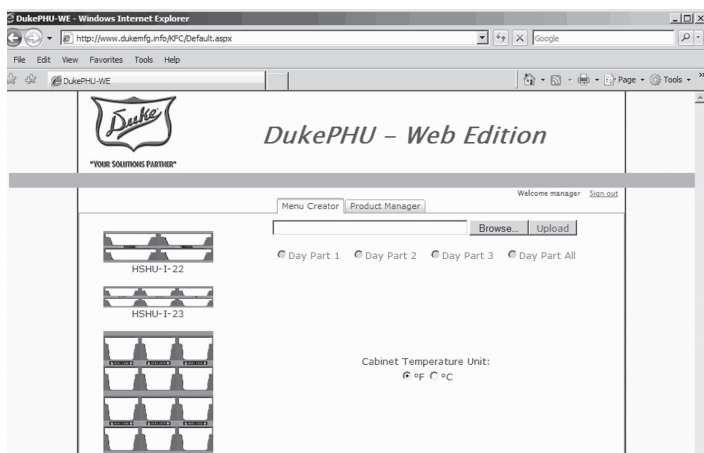
Seleccione el producto y verifique que los parámetros de cocción sean correctos para todas las recetas.



Los gabinetes están configurados usando la pestaña del Creador de menús.

Seleccione la configuración de la unidad que se vaya a programar.

Use la barra de desplazamiento para encontrar configuraciones adicionales.



PROGRAMACIÓN DE LA WEB – continuación

NOTA: Debe programar las 3 franjas horarias CADA VEZ que se cree un programa.

Seleccione la franja horaria que se vaya a programar. Si solamente se requiere una franja horaria o si desea que todas las franjas horarias sean iguales, seleccione Todas franjas horarias.

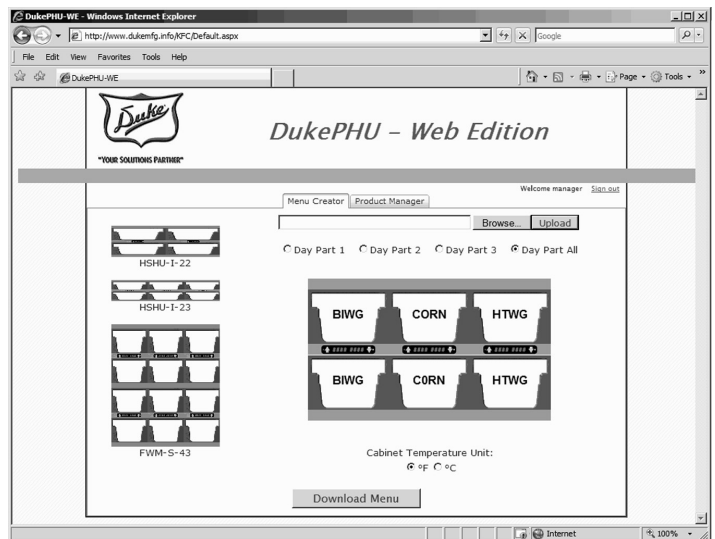
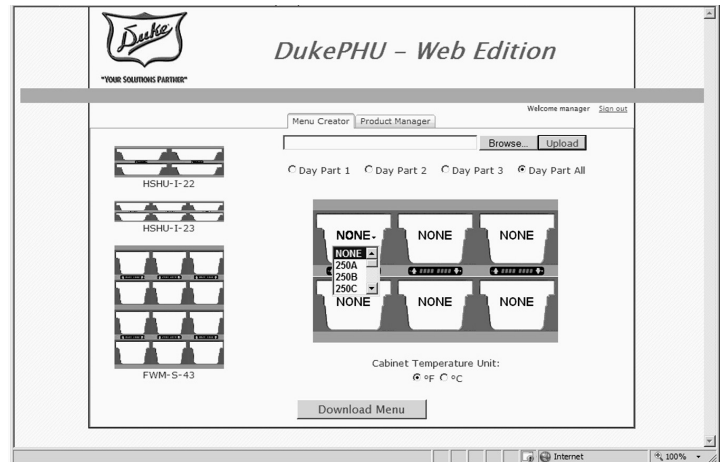
Seleccione Unidades de Temperatura de Gabinete °F o °C.

Coloque el cursor sobre la cavidad que se vaya a programar y haga clic para mostrar la lista de opciones.

Recorra la lista emergente y haga clic en el artículo que se vaya a programar.

Haga clic en **NINGUNA** por cada cavidad restante y seleccione el artículo de menú deseado de la lista emergente.

Repita para la Franja Horaria 2 y 3.



PROGRAMACIÓN DE LA WEB – continuación

NOTA: Todas franjas horarias debe configurarse antes de la descarga.

Haga clic en el Menú de descarga.

NOTA: No emergerán todos los navegadores con ventana para abrir o guardar.

Haga clic en Guardar.

Haga clic en Guardar como.

Se mostrará el cuadro de diálogo Guardar como. El aspecto de la pantalla puede variar dependiendo de los ajustes de la computadora.

Asegúrese de que el archivo se esté guardando en la unidad flash USB de Duke (N/P [156218](#)).

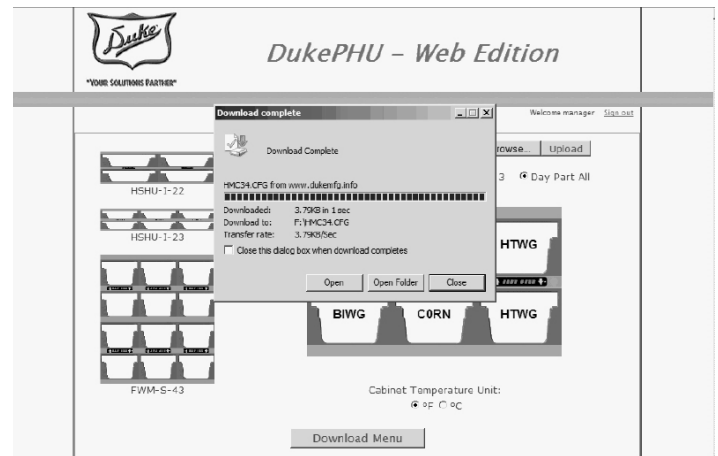
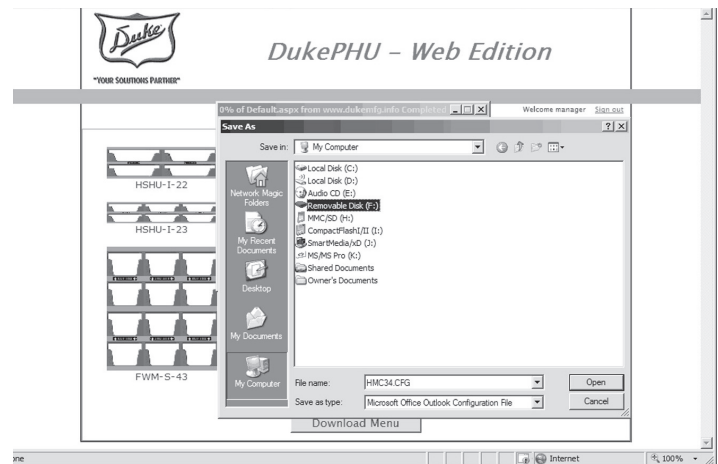
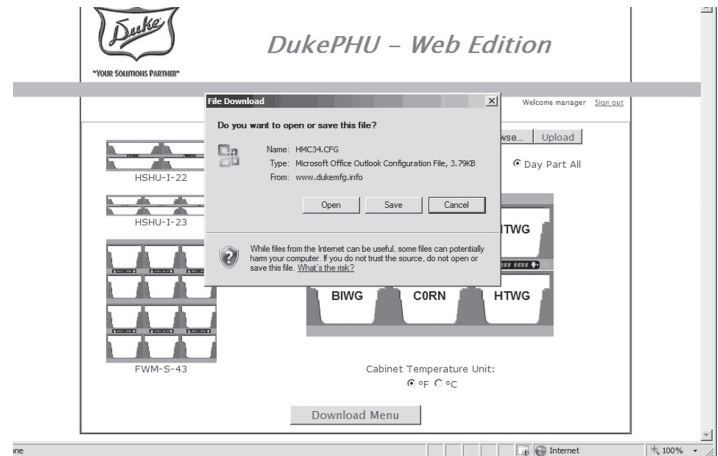
NOTA: Dependiendo de los ajustes de la computadora, puede ser dirigido automáticamente a la unidad flash o encontrarse en la carpeta de descarga.

NOTA: NO especialice el nombre del archivo.

Asegúrese de que el nombre del archivo sea solamente **HMC343.CFG**.

Espere a que el archivo esté completamente guardado en la unidad flash.

Use la opción de expulsión de la unidad flash para sacar seguramente la unidad flash del puerto de USB de la computadora.



PROGRAMACIÓN DE LA WEB – continuación

Mueva el interruptor de alimentación del gabinete PHU de Duke a la posición de apagado.

Inserte la unidad flash USB en el puerto de USB del gabinete de PHU.

Encienda la unidad.

La descarga del programa empezará automáticamente.

La descarga estará completa cuando aparecen temperaturas del producto. Espere 2 minutos a que cargue el programa. No aparecerán los nombres de los productos en la pantalla hasta que las cavidades se caliente al punto de ajuste del producto seleccionado.

Saque la unidad flash USB de la unidad USB del gabinete de PHU.



REVISIÓN DE UN AJUSTE DEL GABINETE

Inserte una memoria externa en blanco en la PHU. Asegúrese de que esté en blanco. Si hay un archivo HCM34.cfm en la memoria externa se sobrescribirá la programación cargada en la PHU.

Si el programa está en la memoria externa y es la última cargada en la PHU, inserte la memoria externa cargada en un puerto USB de la computadora.

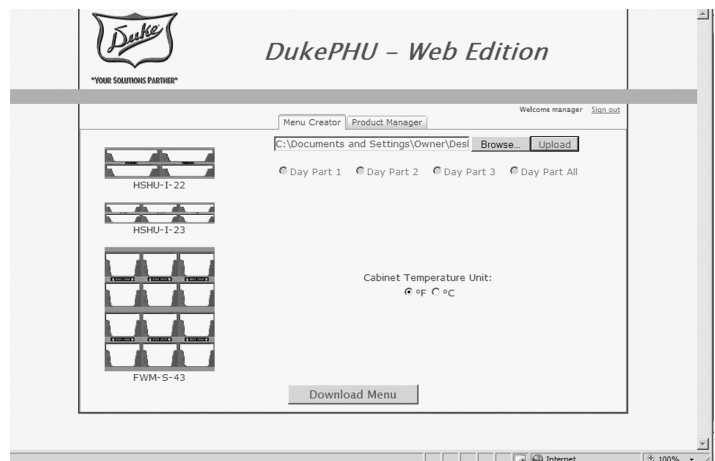
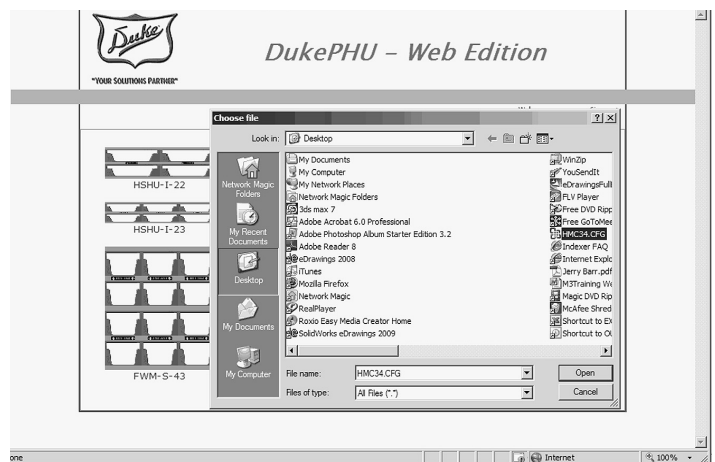
Conéctese al sitio web. Haga clic en Navegar de Creador del menú.

Localice la memoria externa en la computadora y ubique el archivo HCM34.cfm.

Haga doble clic en el archivo HCM34.cfm. Haga clic en Carga en el cuadro de diálogo.

Aparecerá el gabinete con todos sus productos programados.

Efectúe los cambios deseados y repita el proceso de descarga.



INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

LISTA DE COMPROBACIÓN DE LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA: No lave con un chorro ni una manguera de agua.

⚠ ADVERTENCIA: El fondo y los lados de las cavidades del calentador están muy calientes y se enfrían lentamente.

AVISO: 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.

AVISO: No use cantidades excesivas de agua al limpiar la MUHC.

Siga estos procedimientos para limpiar la MUHC:

1. Ponga el Interruptor de encendido/apagado en la posición de apagado.
2. Desenchufe el gabinete antes de la limpieza.
3. Quite todas las bandejas.
4. Deje enfriarse el gabinete durante aproximadamente 30 minutos.
5. Limpie el interior y el exterior del gabinete con agua templada y un detergente suave usando un trapo suave.
6. Limpie las bandejas usando un detergente suave y agua templada.
7. Asegúrese de que todo el jabón se enjuague de las bandejas de acero inoxidable.

CUIDADO DEL ACERO INOXIDABLE

Limpieza

El acero inoxidable contiene de un 70% a un 80% de hierro y se oxidará si no se efectúa un mantenimiento adecuado. Contiene también de un 12% a un 30% de cromo, que forma una película protectora pasiva invisible que protege contra la corrosión. Si la película permanece intacta, el acero inoxidable permanecerá intacto. Sin embargo, si la película está dañada, el acero inoxidable puede descomponerse y oxidarse. Para impedir la descomposición del acero inoxidable, siga estos pasos:

AVISO: No use nunca herramientas de metal. Los raspadores, las limas, los cepillos de alambre o los estropajos (con excepción de los estropajos para acero inoxidable) dejarán marcas en la superficie.

AVISO: No utilice nunca lana de acero, ya que dejará partículas que pueden oxidarse.

AVISO: No use nunca soluciones de limpieza a base de ácido o que contengan cloruros, ya que romperán la película protectora.

AVISO: No frote nunca haciendo un movimiento circular.

AVISO: No deje nunca ningún alimento ni sal en la superficie. Muchas comidas son ácidas. La sal contiene cloruros.

Para efectuar una limpieza de rutina, use agua templada, jabón o detergente suave con una esponja o un trapo suaves.

Para realizar una limpieza enérgica, use agua templada, un desengrasador y un estropajo de plástico para acero inoxidable o Scotch-Brite.

Enjuague siempre completamente. Frote siempre ligeramente en el sentido de las vetas del acero.

Preservación y restauración

Los limpiadores de pulido de acero inoxidable especiales pueden conservar y restaurar la película protectora.

Prolongue la vida útil del acero inoxidable con una aplicación regular de un limpiador de pulido de acero inoxidable de alta calidad como paso final de la limpieza diaria.

Si aparecen signos de descomposición, restaure la superficie de acero inoxidable. Primero, limpie, enjuague y seque completamente la superficie. Después, a diario, aplique un pulido para acero inoxidable de alta calidad según las instrucciones del fabricante.

Termocoloración

Pueden aparecer áreas oscurecidas, debidas a la termocoloración, en el acero inoxidable expuesto al calor excesivo, que hace que se espese la película protectora. Tiene un mal aspecto, pero no es señal de daños permanentes.

Para eliminar la termocoloración, siga el procedimiento de limpieza de rutina. La termocoloración difícil de quitar requerirá una limpieza intensa.

Para reducir la termocoloración, limite la exposición del equipo a temperaturas excesivas.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

No hay piezas cuyo servicio pueda realizar el usuario en el armario de retención de productos de Duke. Si se produce un funcionamiento defectuoso, asegúrese de que la unidad esté enchufada y después compruebe todos los interruptores y disyuntores. Si se sigue produciendo un funcionamiento defectuoso, póngase en contacto con su agente de servicio autorizado por Duke Manufacturing Company o llame al 1-800-735-3853.

INDICACIONES DE FALLAS DE CONTROL ELECTRÓNICAS

La pantalla del teclado proporciona una indicación para alertar al operador de fallas en el circuito del calentador. Las posibles condiciones de falla son las siguientes:

1. **Falla de exceso de temperatura** – Se produce una falla de exceso de temperatura cuando el control detecte que la temperatura del estante es mayor que la temperatura preajustada en fábrica especificada durante 30 minutos. Esto ocurre cuando no se elimina la corriente del elemento de calentamiento después de que el estante alcance la temperatura prefijada. El termostato auxiliar impide que la temperatura sobrepase los niveles seguros regulando la temperatura a un máximo de 250 °F. Si ocurre esto, aparecerá “HI” en el teclado; la unidad afectada no debe usarse hasta que la causa de la falla sea corregida por un técnico de servicio capacitado.
2. **Falla de temperatura insuficiente** – Se produce una falla de temperatura insuficiente cuando el control detecte que la temperatura del estante es inferior a la temperatura preajustada en fábrica especificada durante 30 minutos continuos. Esto ocurre cuando se abre el circuito del elemento de calentamiento o la señal de realimentación RTD es defectuosa. Si ocurre esto, aparecerá “LO” en el teclado y la unidad afectada no debe usarse hasta que un técnico de servicio capacitado corrija la causa de la falla.
3. **Falla del sensor** – Si se muestra “SENS” en el teclado en cualquier momento durante la operación normal, descontinúe la operación y póngase en contacto con un técnico de servicio capacitado.

PROCEDIMIENTO DE COMPROBACIÓN DE LA TEMPERATURA

1. Se debe usar un medidor de temperatura digital calibrado para obtener una lectura precisa de la temperatura. Use una sonda de temperatura de la superficie del termopar para medir las temperaturas.
2. **Las bandejas deben estar en cavidades durante el precalentamiento y la comprobación de temperatura.** Caliente de forma preliminar el calentador durante 30 minutos antes de efectuar cualquier lectura de temperatura. No tome lecturas a menos que la cavidad haya estado vacía durante 30 minutos. Así se permite estabilizar la temperatura y se impiden lecturas falsas.
3. La cavidad del calentador debe limpiarse y vaciarse antes de comprobar la temperatura. Evite cualquier corriente de aire que pueda pasar por la cavidad.
4. Coloque la sonda de temperatura de la superficie en el fondo de la primera cavidad, en el centro geométrico. La primera cavidad es la más cercana al tablero de control (vea la figura). Asegúrese de que la sonda haga buen contacto con la superficie mientras se toman las lecturas.
5. Todos los controles de temperatura muestran un cambio de temperaturas a medida que el control pasa de encendido a apagado al regular el punto de control. La temperatura de calibración correcta es el promedio de varias lecturas tomadas durante un período de 20 minutos después de precalentarse el calentador. La temperatura promedio debe ser ($\pm 3^{\circ}\text{C}$ ($\pm 5^{\circ}\text{F}$) con respecto al punto de control.

LÍNEA DIRECTA DE SERVICIO

Compruebe la pantalla para ver si hay mensajes de falla. Efectúe el procedimiento de comprobación de temperatura de este manual. Apunte los resultados. Por favor, tenga estos datos a mano antes de llamar a la línea directa de localización y resolución de problemas de Duke citado arriba. Para una asistencia óptima, esté cerca de las unidades sospechosas con un teléfono móvil, si dispone de uno, al llamar a nuestros técnicos.

ESPECIFICACIONES
MUHC-51

Peso de la unidad:	175 lbs/80 kg	
Sistema eléctrico:	MUHC-51-120	120 V ~, 16 A, 1800 W, 50/60 Hz
	MUHC-51-208	208 V ~, 9.8 A, 2000 W, 60 Hz
	MUHC-51-230	230 V ~, 7.8 A, 1800 W, 50/60 Hz

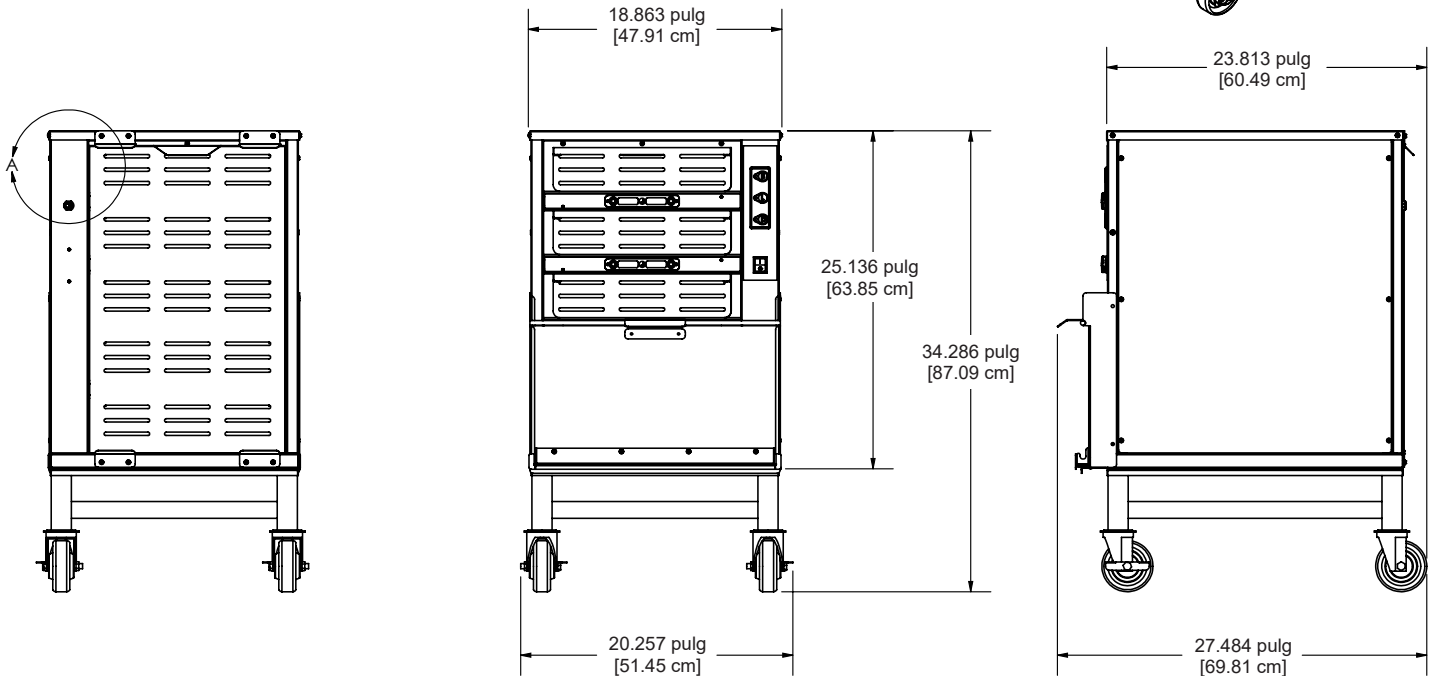
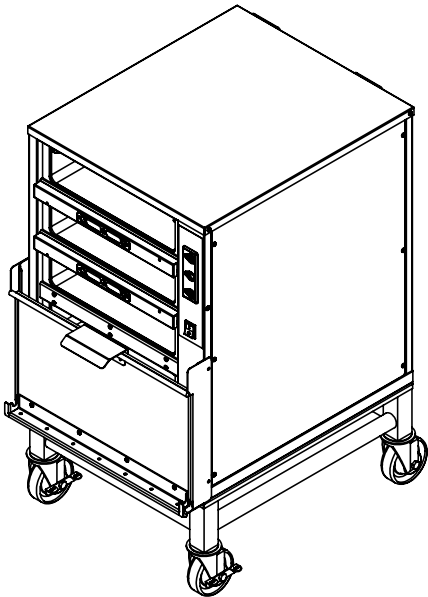
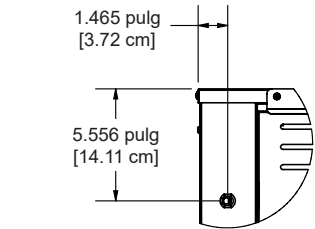
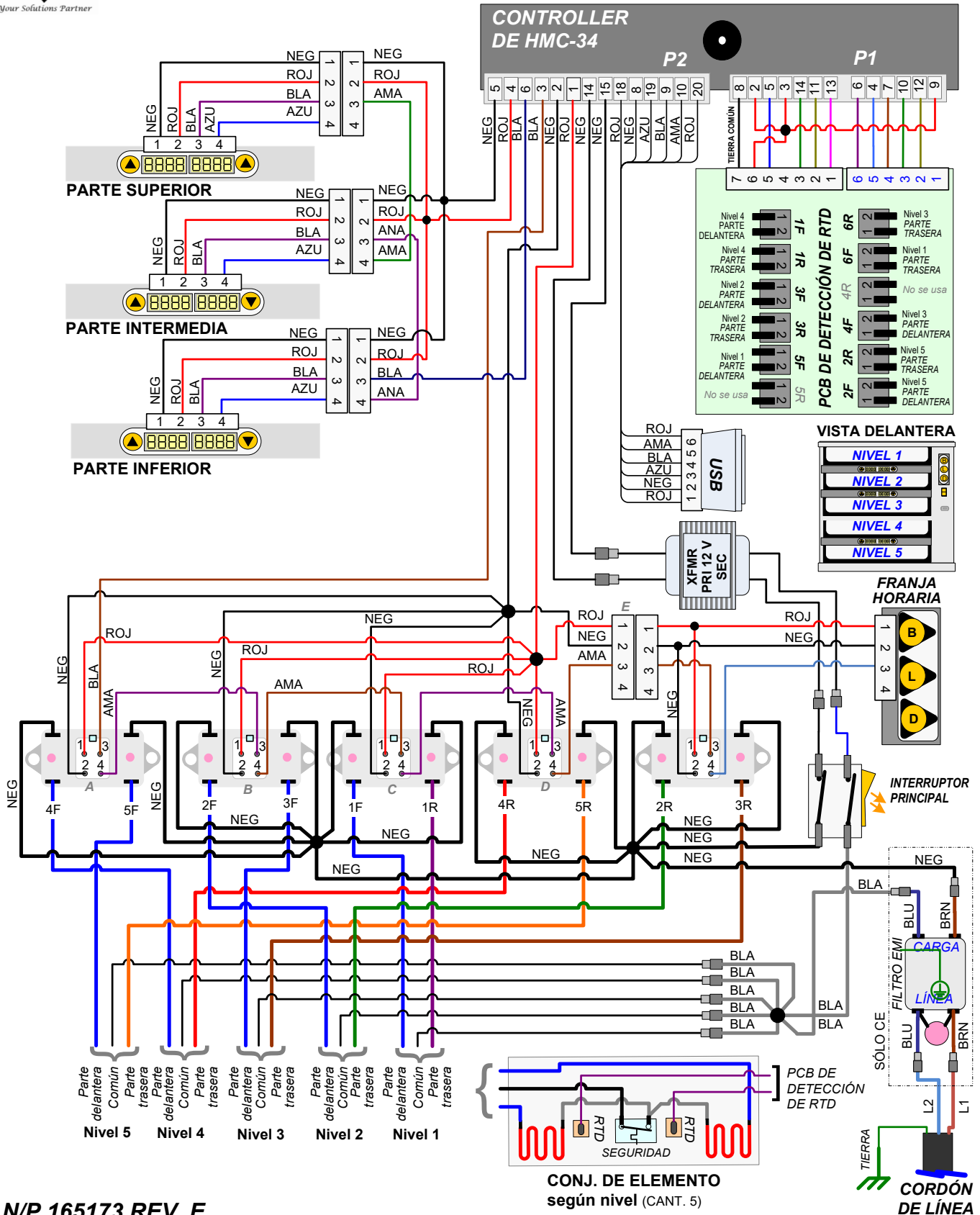




DIAGRAMA DE CONEXIONES DE MUHC 5X1 DE 120 V Y 208 V





MUHC-52

Peso de la unidad:	330 lbs/150 kg	
Electrical:	MUHC-52-120	120 V ~, 24 A, 2880 W, 50/60 Hz
	MUHC-52-208	208 V~, 13.5 A, 2800 W, 50/60 Hz
	MUHC-52-230	230 V~, 12.5 A, 2800 W, 50/60 Hz

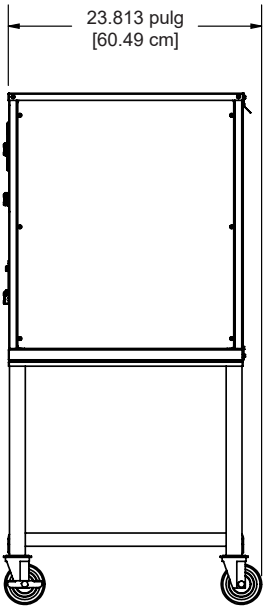
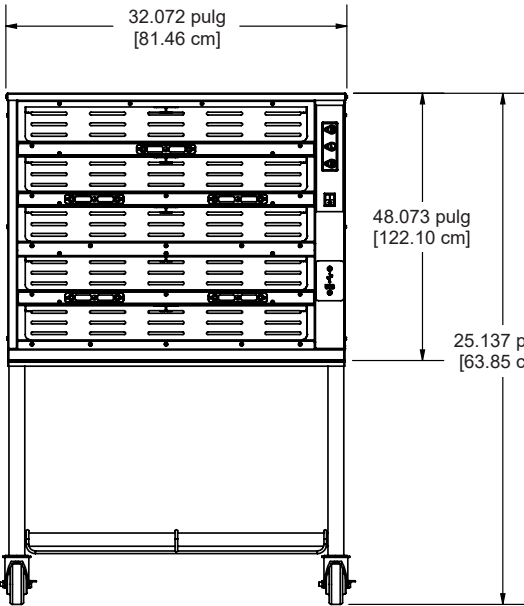
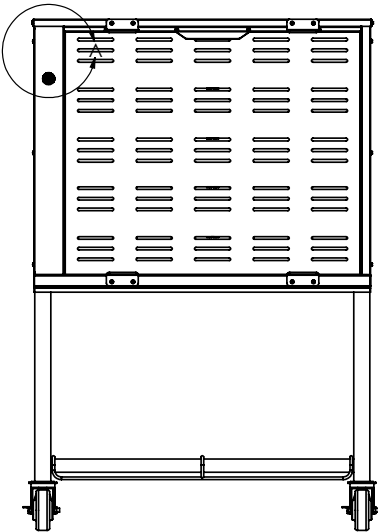
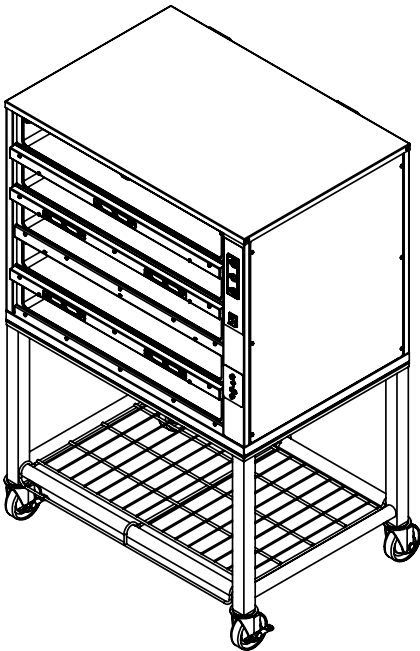
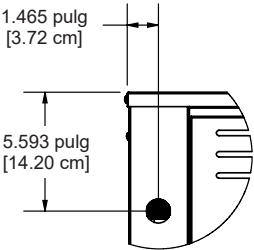
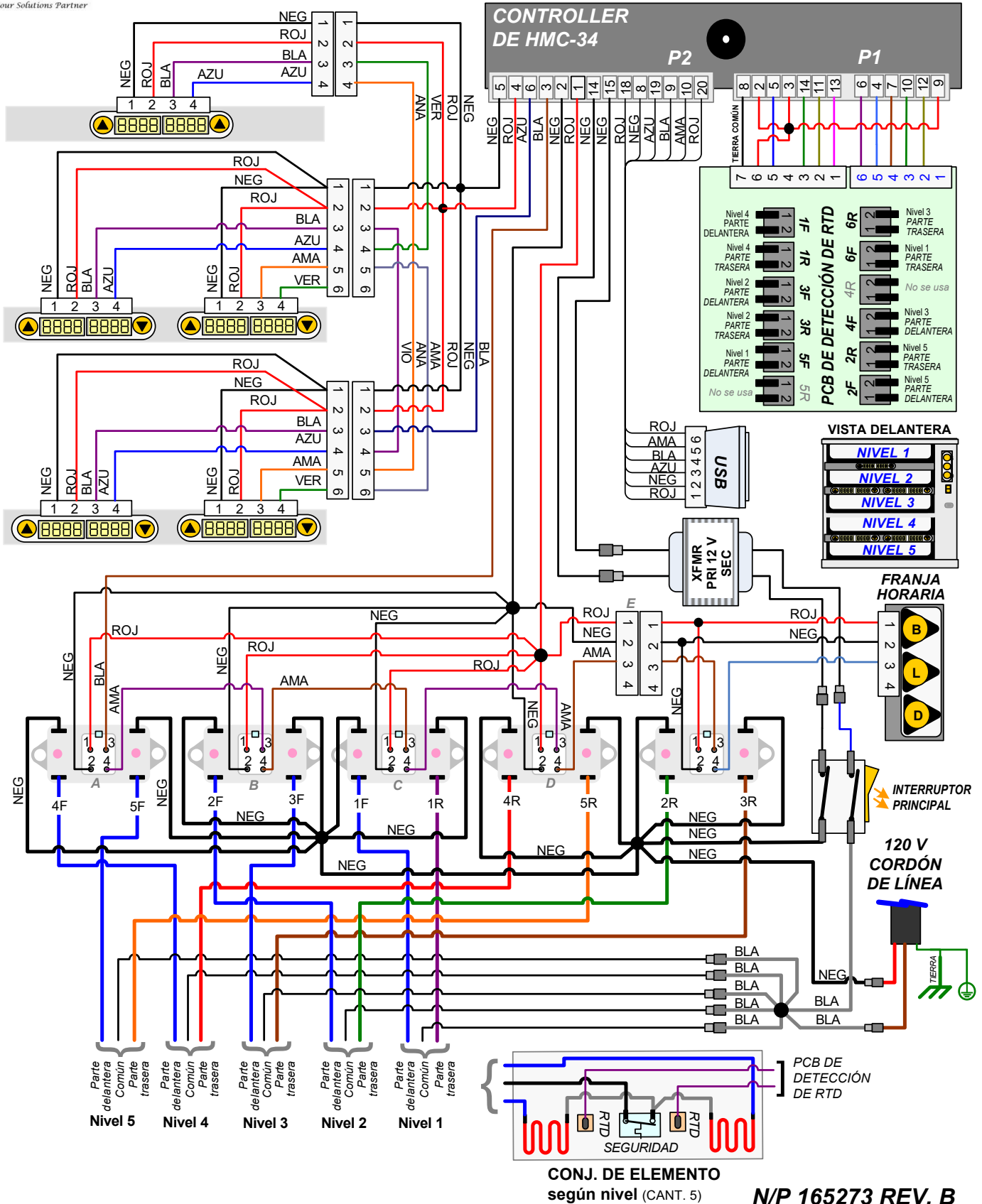




DIAGRAMA DE CONEXIONES DE MUHC 5X2

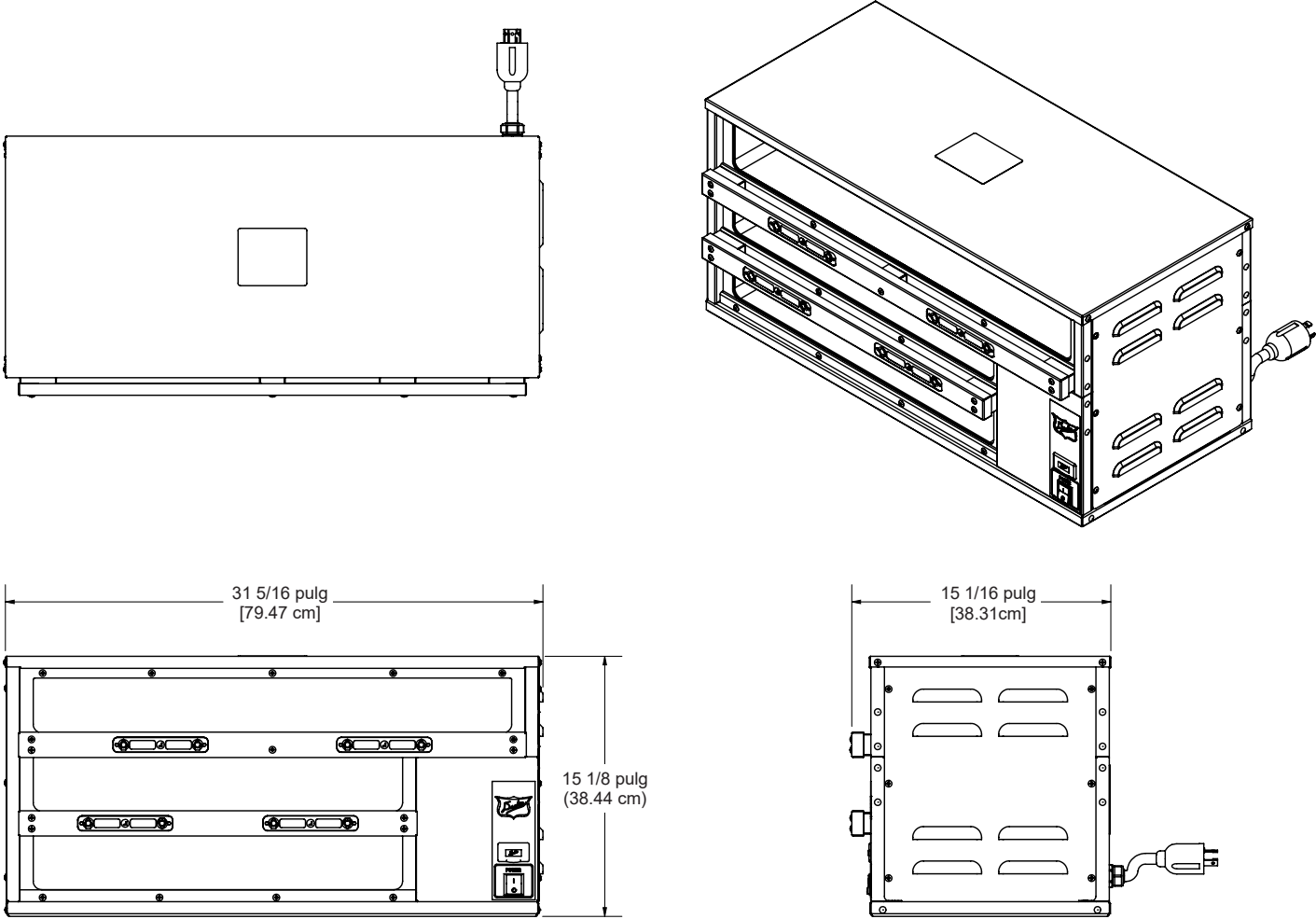


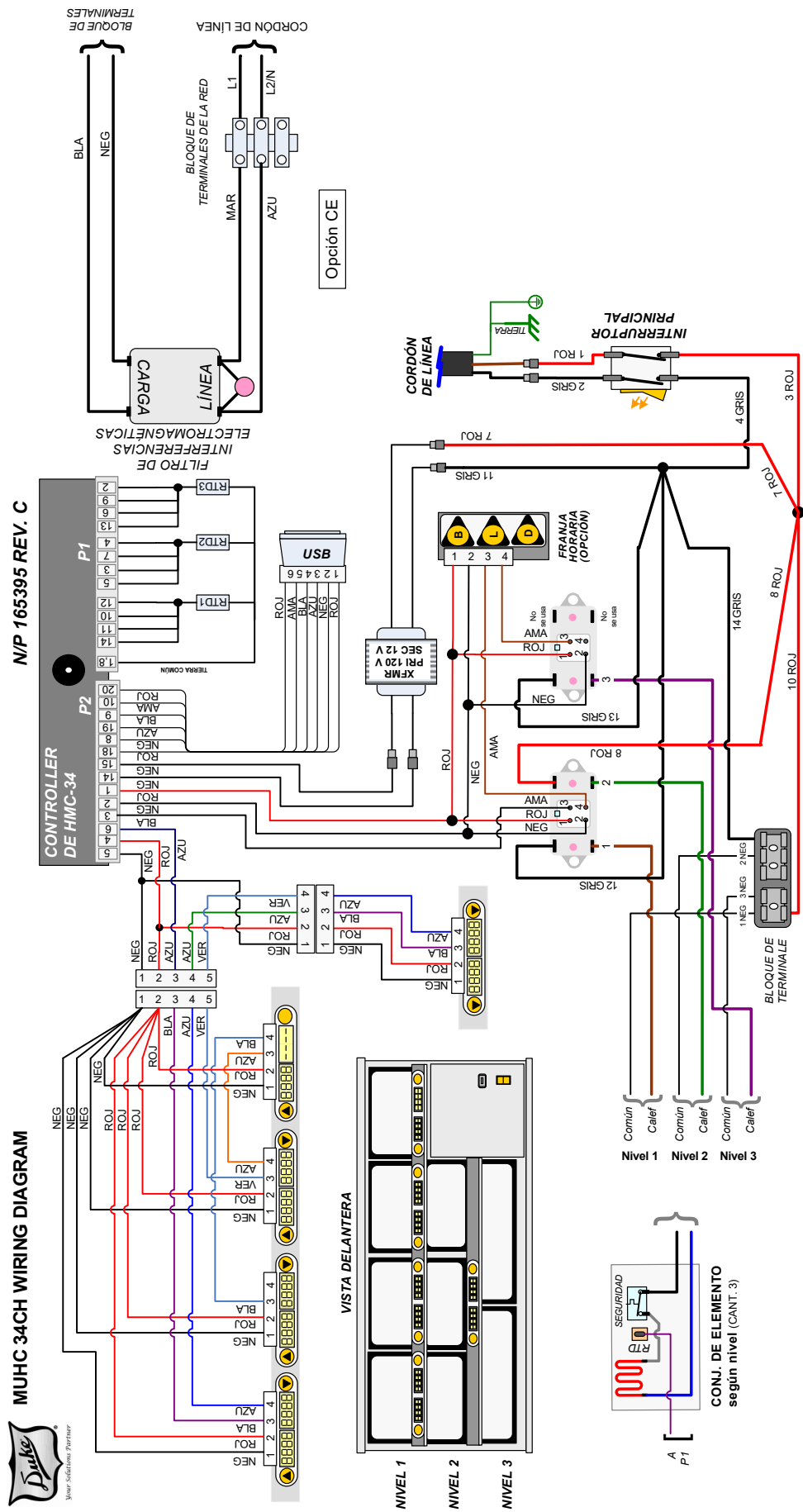


MUHC-34SM/CH

Peso de la unidad:	135 lbs/62 kg	
Sistema eléctrico:	MUHC-34SM-208	208 V ~, 13 A, 2700 W, 50/60 Hz
	MUHC-34CH-208	208 V ~, 13 A, 2700 W, 50/60 Hz
	MUHC-34CH-230	230 V ~, 11.3 A, 2700 W, 50/60 Hz

MUHC-34SM







MUHC-34

Peso de la unidad:	152 lbs/69 kg	
Sistema eléctrico:	MUHC-34-208	208 V ~, 16 A, 3600 W, 50/60 Hz
	MUHC-34-230	230V~, 16 A, 3600 W, 50/60 Hz

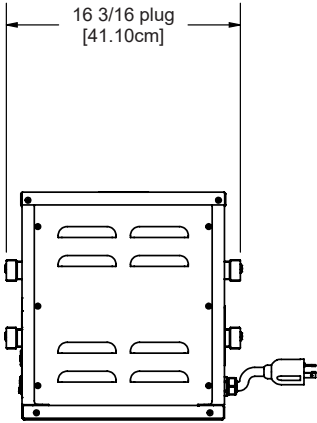
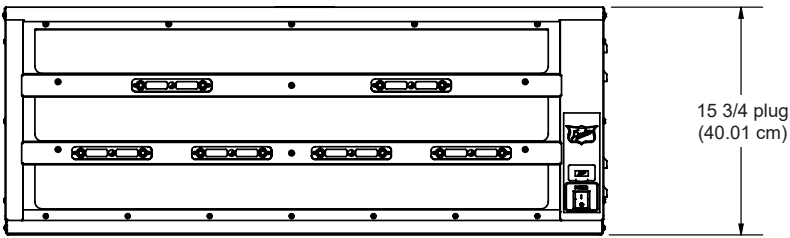
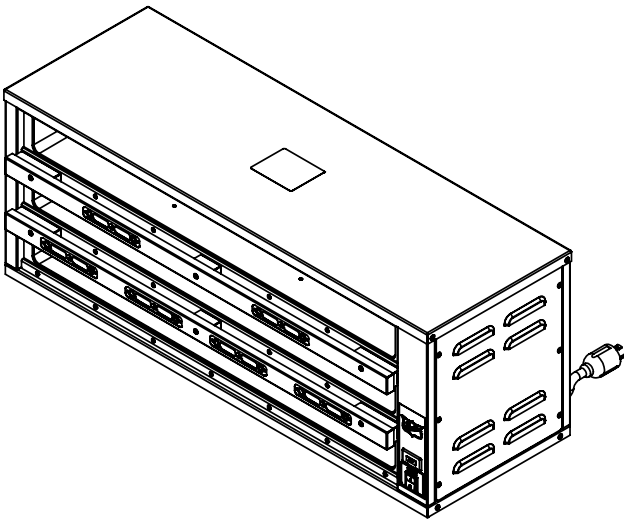
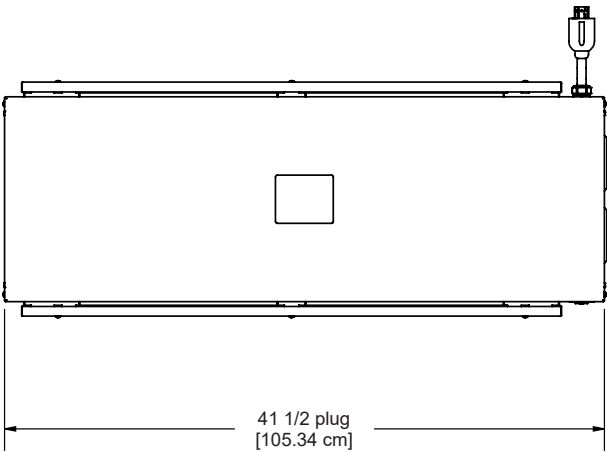


DIAGRAMA DE CONEXIONES DE MUHC-34CH

N/P 165438 REV. B

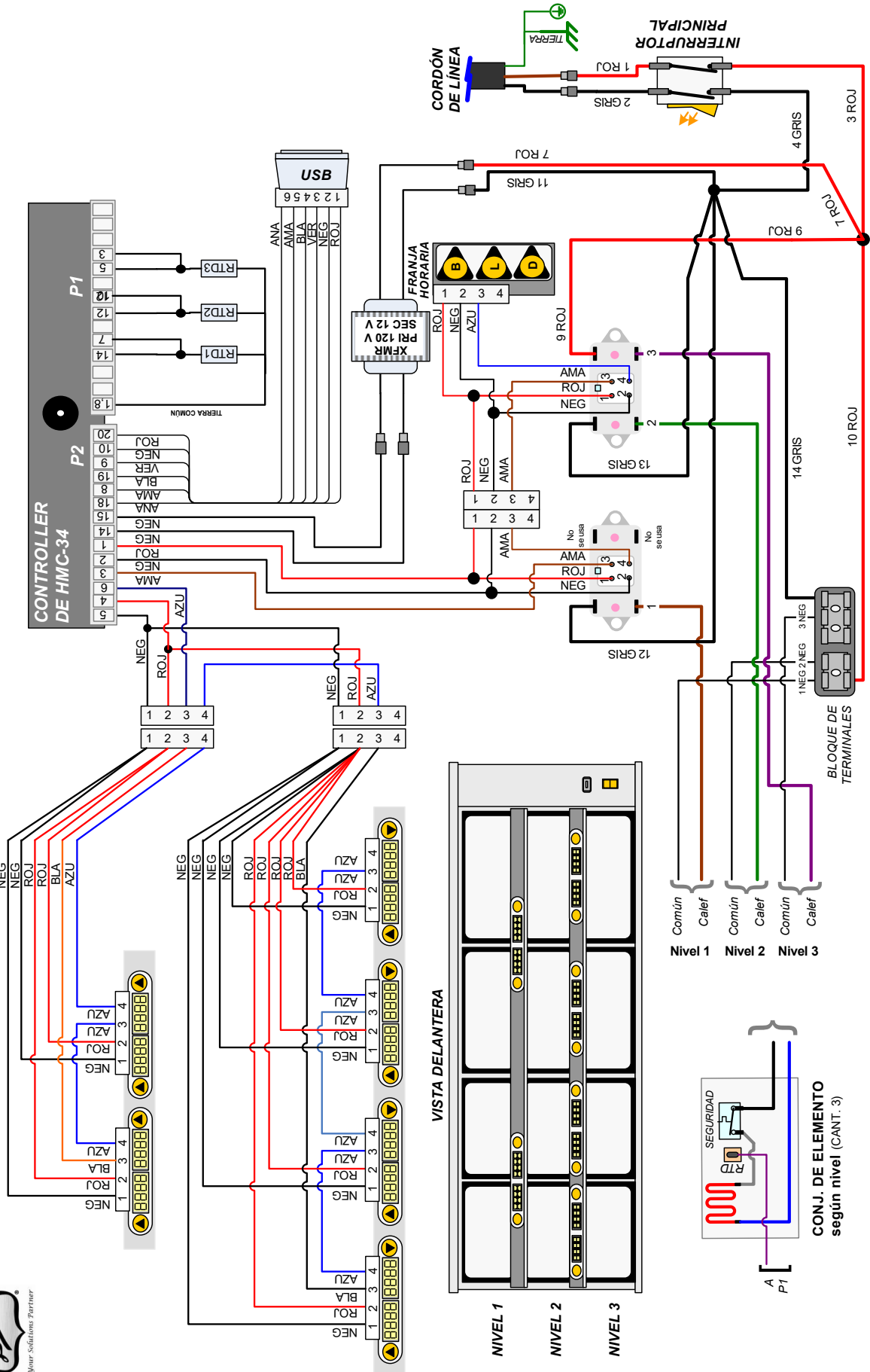
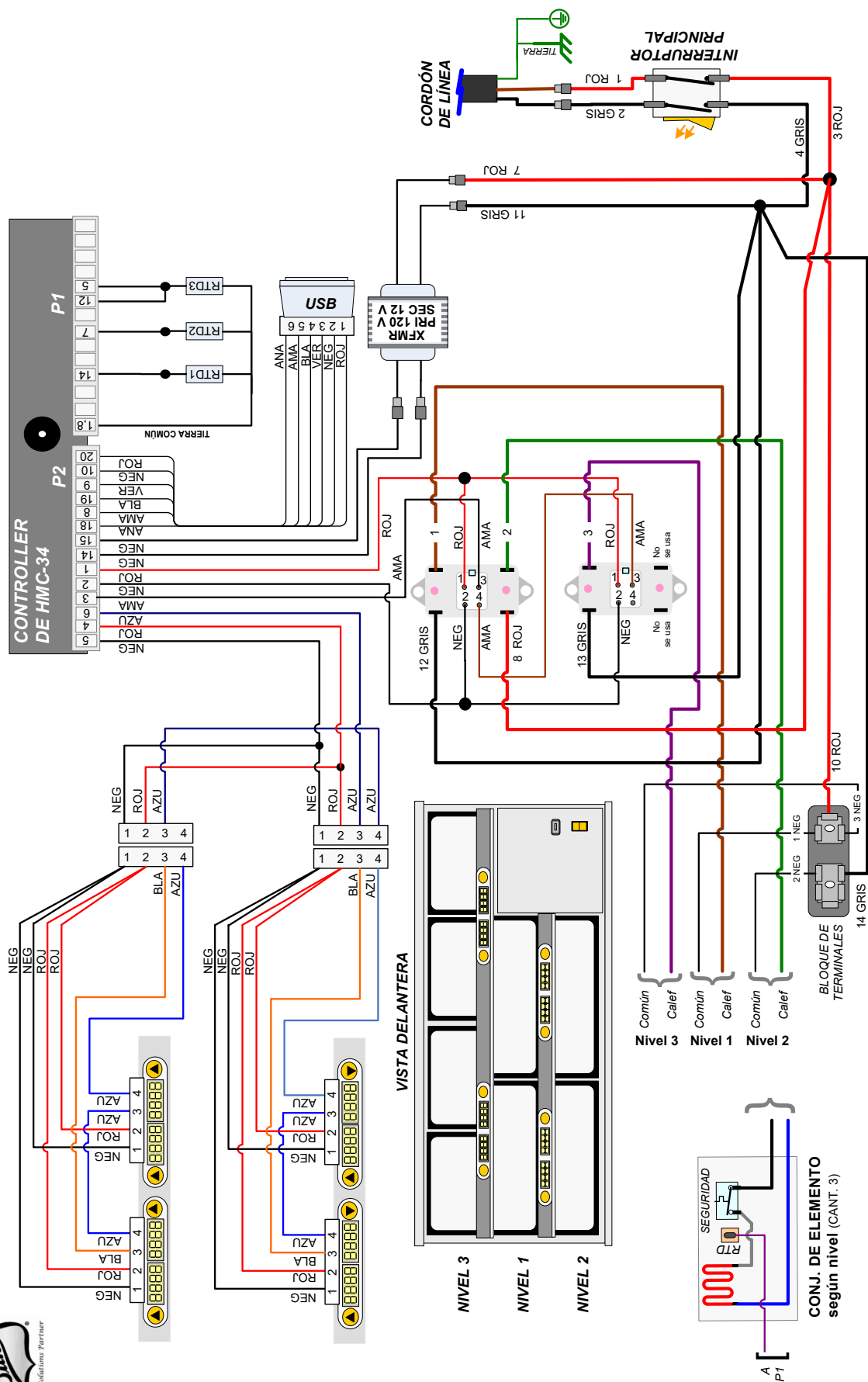


DIAGRAMA DE CONEXIONES DE MUHC-34SM



N/P 165394 REV. D



NOTAS:



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

St. Louis, MO 63102
Teléfono: 314-231-1130
Fax: 314-231-5074

www.dukemfg.com