



Your Solutions Partner

Instruction Sheet

Convection Oven 2 Speed Motor Replacement and Wiring

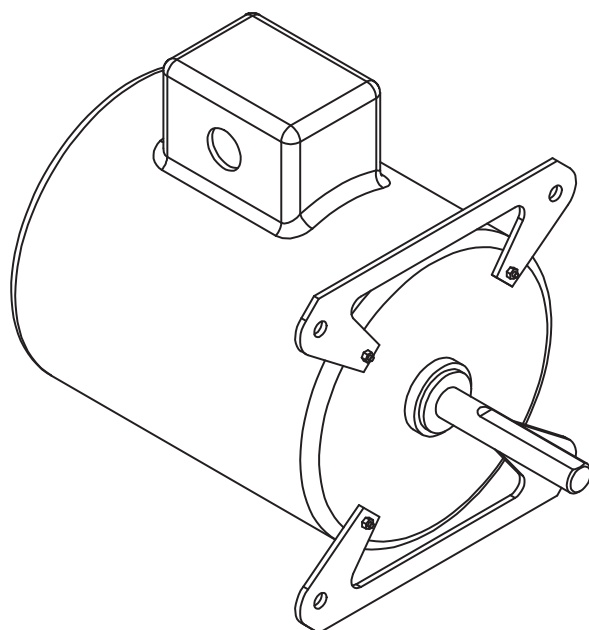
Kit **155828**

Kit **153093K**



New Motor

REPLACES



Old Motor

CAUTION: Please read these instructions completely before attempting to install, operate or service this equipment.



WARNING for CA residents: go to www.dukemfg.com/prop65 for prop 65 warning

*This manual is Copyright © 2021 Duke Manufacturing Co. All rights reserved.
Reproduction without written permission is prohibited. Duke is a registered
trademark of the Duke Manufacturing Co.*

**P/N 155825
REV E 01/22/2021**

MOTOR WIRING

CÂBLAGE DU MOTEUR

CABLEADO DEL MOTOR

WARNING: Improperly wiring this motor can result in a short circuit, significantly reducing the life of the motor.

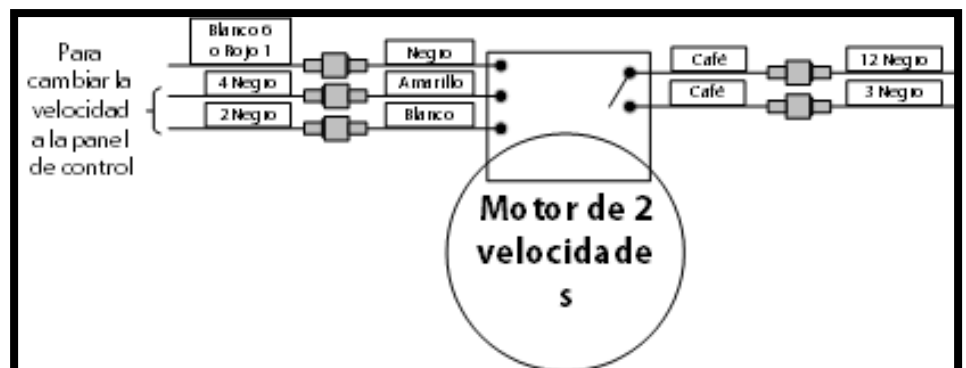
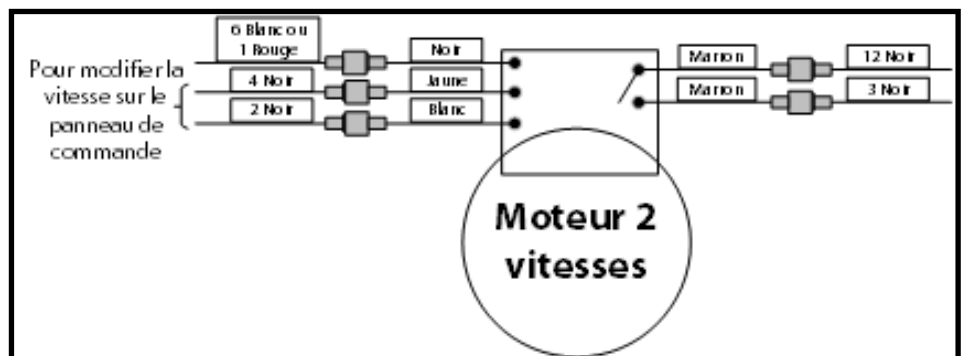
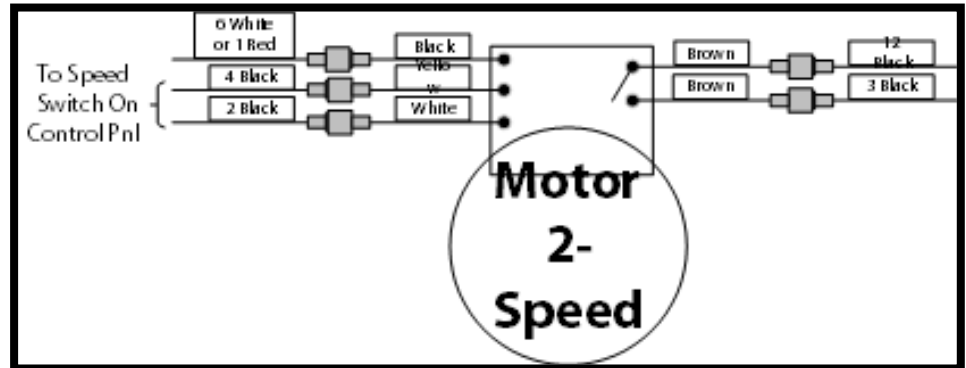
Please refer to the wiring diagram to the right, making sure that wires #4 Black and #2 Black are not connected to the motor black wire.

AVERTISSEMENT: un raccordement incorrect de ce moteur peut entraîner un court-circuit, réduisant de manière significative la durée de vie du moteur.

Veuillez vous reporter au schéma de câblage à droite pour vous assurer que les fils n° 4 noir et n° 2 noir ne sont pas connectés au fil noir du moteur.

ADVERTENCIA: Cablear incorrectamente este motor puede derivar en un corto circuito, lo que reduce significativamente la vida del motor.

Consulte el diagrama de cableado a la derecha, asegurándose de que los cables # 4 Black y # 2 Black no estén conectados al cable negro del motor.



INSTALLING BLOWER WHEEL

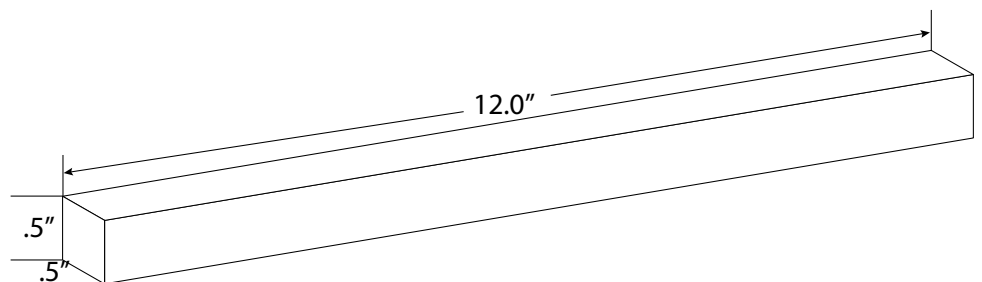
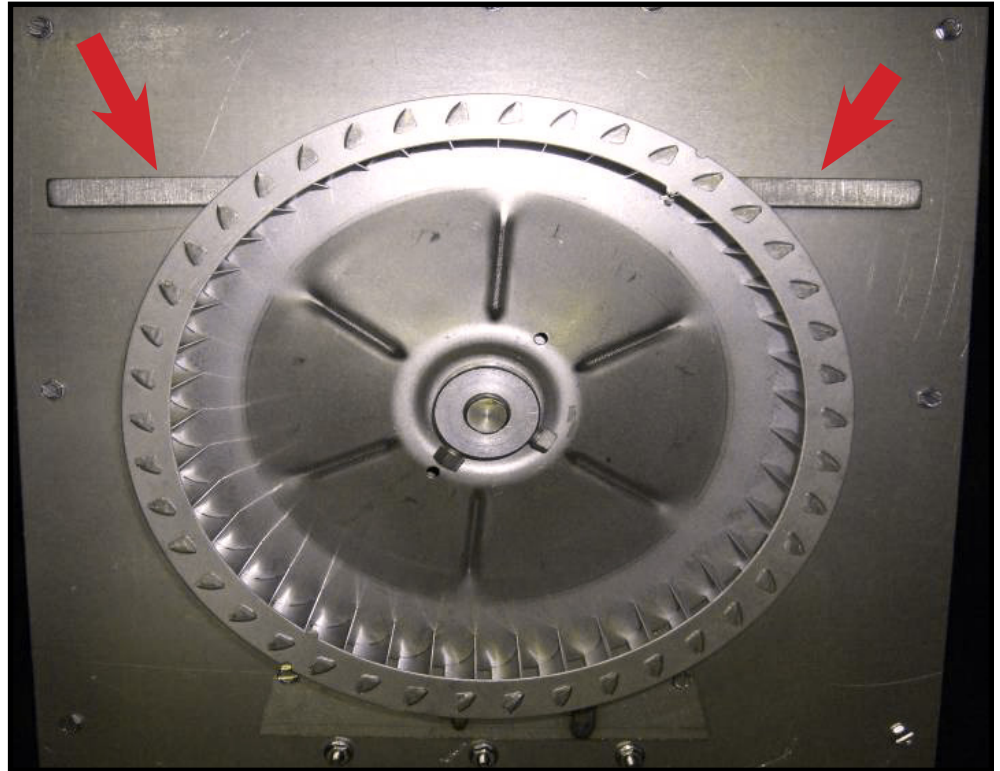
INSTALLATION DE LA ROUE DU VENTILATEUR-

INSTALACIÓN DE LA RUEDA DEL VENTILADOR

Using a .5" X .5" X12" spacer bar, place behind blower wheel and push wheel back against spacer.

À l'aide d'une barre d'espacement de .5 " X .5" X12 ", placez-la derrière la roue de soufflante et repoussez la roue contre l'entretoise.

Usando una barra espaciadora de .5 "X .5" X12 ", colóquela detrás de la rueda del soplador y empuje la rueda hacia atrás contra el espaciador.



Spacer Bar
Barre d'espacement
Barra espaciadora

TORQUE BOLTS BOULONS DE COUPLE PERNOS DE TORSIÓN

Tighten bolts to 165" pounds.

Serrez les boulons à 165 "livres.

Apriete los pernos a 165 "libras.



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



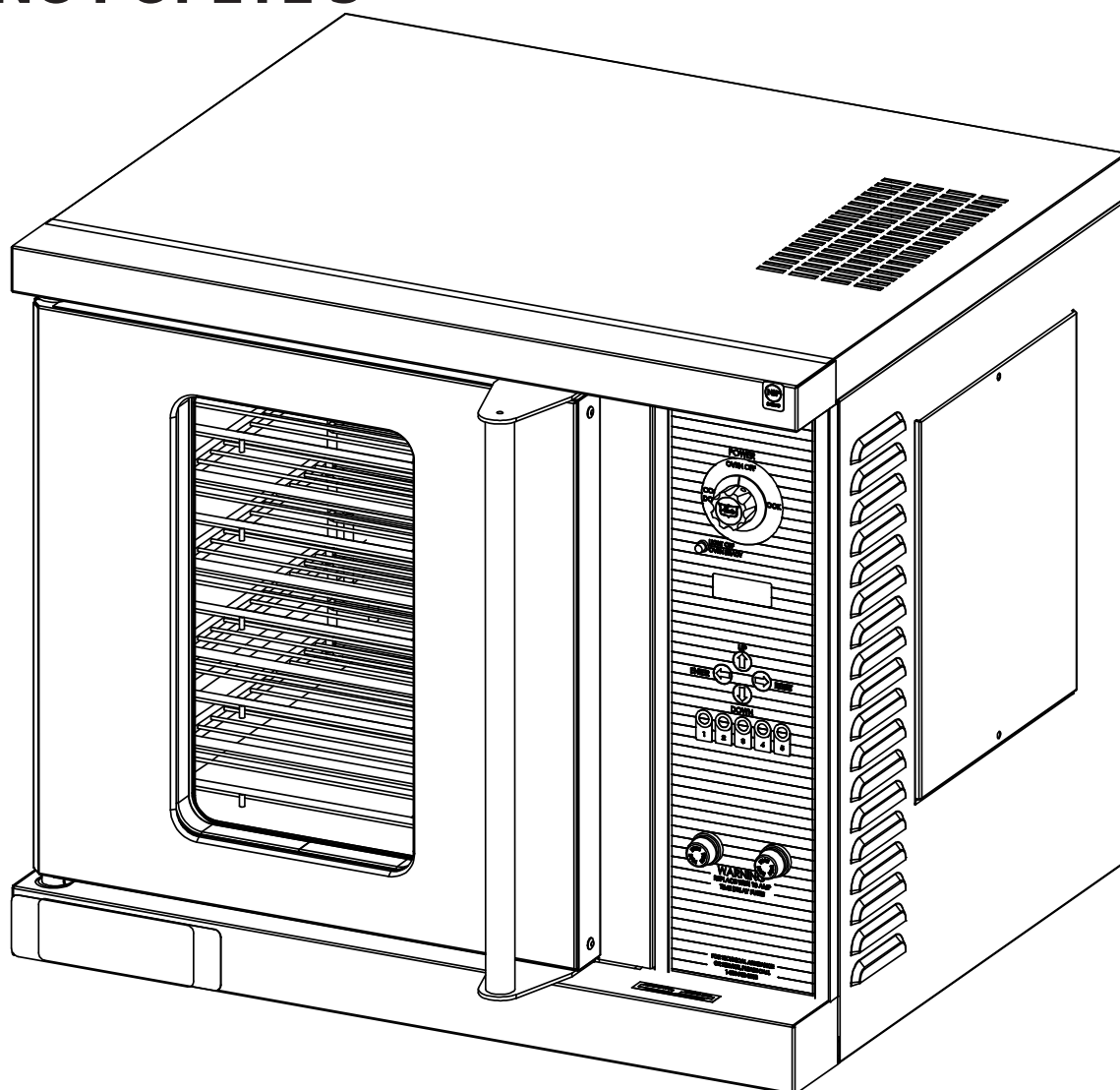
Your Solutions Partner

Manual de instalación, y operación

HORNO DE CONVECCIÓN ELÉCTRICO MITAD DE TAMAÑO POPEYE'S

MODELO

59-E3P



Precaución

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



WARNING for CA residents: go to www.dukemfg.com/prop65 for prop 65 warning

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 155824

REV AC 09/07/2022

ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	3-4
Especificaciones eléctricas del 59-E3P	4
Instrucciones de instalación	5
A. Personal capacitado	5
B. Entrega e inspección	5
C. Ubicación del horno	5
D. Ventilación	5
E. Conexiones eléctricas.....	6
F. Conjunto de horno eléctrico.....	7
G. Ajustes relacionados con la instalación	8
H. Instalación De La Protección Contra Humos	8
I. Fijación De Hornos Apilados Dobles	8
Tablero de control	9
A. Parámetros del programa	10
B. Operación del horno	11
C. Operación de enfriamiento	11
D. Sistema de respaldo de emergencia	12
E. Resolución de problemas	12
F. Diagnósticos de fallas de control	13
Limpieza del horno	13-14
Instrucciones de mantenimiento	15
A. Ajustes	15
B. Ajustes de la puerta	15
C. Lubricación	15
D. Comprobación de calibración	15

Por favor, denos el número de modelo y el número de serie
al pedir piezas de repuesto o solicitar servicio.

**Recomendamos que las Agencias de Servicio Autorizadas de Duke
efectúen el servicio durante y después del período de garantía.**

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

ADVERTENCIA

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

PRECAUCIÓN

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

PRECAUCIÓN

Indica información importante



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



Indica una superficie que, de no evitarse, puede causar lesiones menores o moderadas o la muerte.

PRECAUCIÓN

Peligro de descarga eléctrica. No lavar con chorro de agua o manguera.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

- Lea todas las instrucciones antes de usar el equipo.
- Para su seguridad, el equipo está provisto de un conector de una clavija debidamente conectado a tierra. No trate de anular el conector de una clavija conectado a tierra.
- Instale o ubique el equipo sólo para su uso previsto según se describe en este manual.
- No use productos químicos corrosivos en este equipo.
- No opere este equipo si tiene un cordón o un enchufe dañados, si no funciona debidamente, o si se ha dañado o se ha dejado caer.
- Este equipo debe ser revisado por personal cualificado. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado de Duke más cercano para realizar ajustes o reparaciones.
- No bloquee ni tape las aberturas de la unidad.
- No sumerja el cordón o el enchufe en agua.
- No acerque el cordón a las superficies calientes.
- No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador.

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

- Apague la unidad, desconecte la fuente de alimentación y deje que se enfríe la unidad antes de efectuar cualquier tarea de servicio o mantenimiento en la unidad.
- Los procedimientos de este manual pueden incluir el uso de productos químicos. Debe leer las hojas de datos de seguridad de materiales antes de usar cualquiera de estos productos.
- La unidad debe estar conectada a tierra de acuerdo con los códigos eléctricos locales para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. Requiere un receptáculo conectado a tierra con líneas eléctricas dedicadas, protegido por fusibles o disyuntor de la clasificación apropiada, de acuerdo con todas las regulaciones aplicables.
- El desecho de la unidad debe efectuarse según los códigos medioambientales locales y cualquier otro código correspondiente.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado o les haya instruido en el uso del aparato para su seguridad.
- Precaución: Nunca use un lavado con agua a alta presión para este procedimiento de limpieza ya que el agua puede dañar los componentes eléctricos.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

A. PERSONAL CAPACITADO

Estas instrucciones de instalación son solamente para ser usadas por personal de instalación y servicio capacitado solamente. La instalación o el servicio por parte de personas que no estén capacitadas pueden producir daños en el horno y provocar lesiones al operador.

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

- 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/NFPA70-1990.

B. ENTREGA E INSPECCIÓN

Duke Manufacturing Co. hace todo lo posible para asegurarse que reciba su horno en buenas condiciones. Están amarrados a plataformas de madera pesadas y rodeados de cajas de cartón pesadas de pared "triple" para impedir que se dañen durante el envío. Se han inspeccionado con cuidado antes de embalar y consignarse al transportador.

Al entregar su horno 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 sean evidentes en la parte exterior del recipiente de envío. A estos se les llama daños ocultos. El transportista debe ser notificado en un plazo de quince (15) días después de la entrega del horno. 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 durante el tránsito. El transportista asume toda responsabilidad para la entrega en buenas condiciones al aceptar el envío. Sin embargo, estamos preparados para ayudarle a hacer una reclamación de transporte.

C. UBICACIÓN DEL HORNO

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

- El horno debe colocarse en un área sin corrientes de aire y que sea accesible para la operación y el servicio apropiados.
- El área alrededor del horno debe mantenerse libre de materiales combustibles. Se debe mantener un mínimo de una (1) pulgada de lado a lado, tres (3) pulgadas de la parte delantera la trasera y ocho (8) pulg desde el piso entre el horno y cualquier superficie combustible o no combustible.

También es importante no obstruir el flujo natural de aire de ventilación para que el horno funcione de forma apropiada. No coloque ningún objeto encima del horno. Este horno no debe instalarse en una base de bordillo o sellado a la pared. Cualquiera de estas condiciones puede impedir la ventilación apropiada del motor del soplador. El motor del soplador tiene un dispositivo de protección térmica que se disparará debido a las excesivas temperaturas ambientales en el lado del horno. Si el dispositivo se dispara continuamente, esta condición debe corregirse de inmediato para no dañar el horno de forma permanente.

Antes de efectuar cualquier conexión con el horno, compruebe la placa de valores nominales para asegurarse de que las especificaciones del horno coincidan con el voltaje que se va a suministrar al horno.

Los datos de la placa de valores nominales y del número de serie están ubicados detrás de la cubierta de acceso del motor, en el panel del lado derecho.

D. VENTILACIÓN

La ventilación apropiada es muy importante para el funcionamiento apropiado del horno. Un buen sistema de ventilación permitirá que el horno funcione debidamente además de eliminar los vapores no deseados. De no ventilar los hornos debidamente se pueden producir resultados de cocción insatisfactorios así como la posibilidad de dañar el horno.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

E. CONEXIONES ELÉCTRICAS

Cada sección de los Hornos de Convección de Mitad de Tamaño 5/9 de Duke tiene una potencia nominal de 8.0 kW.

El horno se suministra para conectarse a un circuito puesto a tierra de 208 ó 240 voltios. El motor eléctrico, las luces indicadoras y los circuitos de control se conectan internamente y no requieren ninguna fuente de alimentación secundaria.

Antes de hacer cualquier conexión con estas unidades, compruebe la placa de especificaciones para asegurarse de que el voltaje y la fase del horno sean compatibles con el suministro eléctrico. Al instalarse, todos los hornos 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 C22.1).

Los diagramas de conexiones están ubicados en el área del compartimiento de control. Se proporcionan también esquemas de conexiones estándar en la parte trasera de este manual.



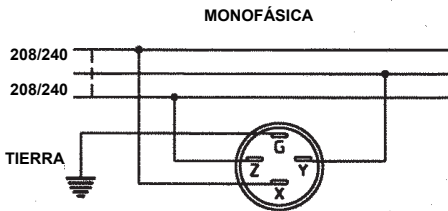
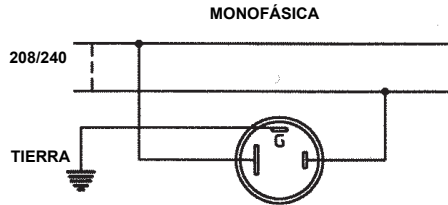
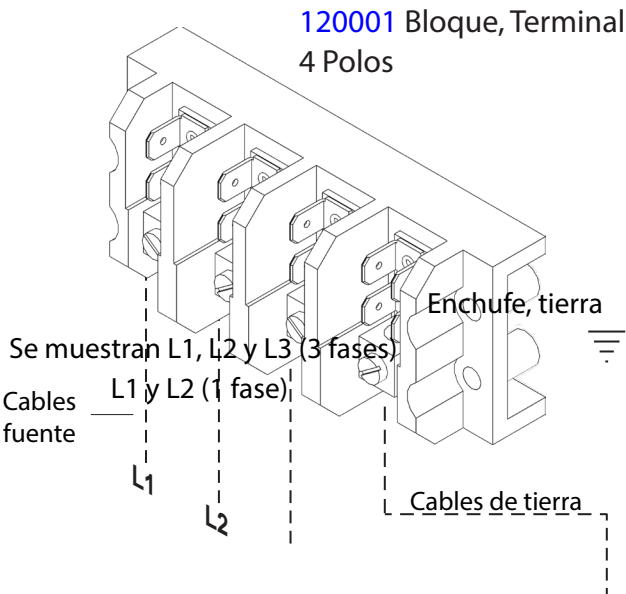
El método correcto de conectar la fuente de alimentación en el bloque de terminales se muestra en la página 3.

Nota al inspector eléctrico: Se debe efectuar la inspección de la conexión eléctrica al retirar el tablero de control. Esto se hace al aflojar los tres tornillos ubicados en la parte inferior de la abertura de la puerta y retirar la pieza de guarnición inferior. Después quite el tornillo en la parte superior del tablero de control y después éste se inclinará hacia adelante.

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

kW TOTALES	VOLTIOS	MONOFÁSICA	TRIFÁSICA
8.0	208	41.0 A	24.0 A/FASE
8.0	240	36.0 A	21.0 A/FASE

CONEXIÓN DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN



NOTA:

AL CONECTAR EL RECEPTÁCULO DE LA PARED, ASEGÚRESE DE CONECTAR SEGÚN SE MUESTRA ARRIBA. EL HORNO DEBE CONECTARSE DE MODO QUE EL VOLTAJE DE SUMINISTRO COINCIDA CON EL VOLTAJE DE LA PLACA NOMINAL DEL HORNO

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

F. CONJUNTO DE HORNO

Antes de montar e instalar el horno, compruebe que estén presentes todas las piezas necesarias. Además del horno mismo, habrá también cuatro patas, pies o ruedas, el protector del ventilador, (para secciones dobles: abrazaderas de retención y tubo vertical de ventilación) y tornillería diversa. Compruebe en el interior de todas las secciones del horno las piezas necesarias para montar e instalar los hornos.

Sujeción de las patas

- Sujete la pata y alinee con el agujero roscado en la esquina delantera de la parte inferior del horno. Empiece a roscar el perno con cuidado en la esquina (evite dañar las roscas).
- Alinee los otros dos agujeros de la placa en la pata con los del fondo del horno y fije cada pata con los dos pernos de pata restantes. Repita este proceso para todas las patas.
- Suba el horno sobre las patas.
- Agregue los dos (2) estantes de almacenamiento entre las cuatro (4) patas y fije con los pernos proporcionados.
- Nivele el horno girando las patas ajustables hacia dentro o hacia afuera según sea necesario.

Instalación de las ruedas

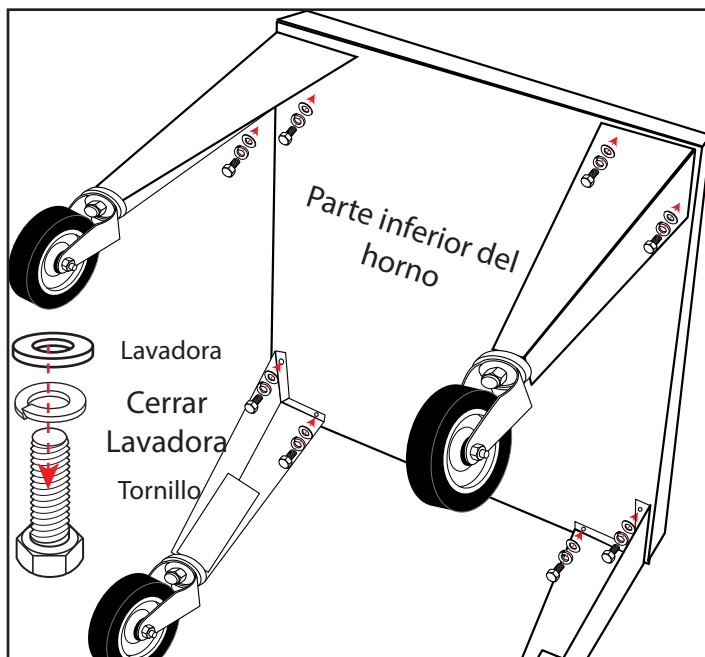
- Las ruedas están disponibles como opción tanto para el horno de sección individual como de sección doble.
- La instalación de las ruedas requiere el desmontaje de los pies ajustables de las patas. Esto se hace al colocar la broca de un destornillador grande contra el labio del pie y golpeando el destornillador para impulsar el pie sacándolo de la pata. La rueda se introduce después completamente en la abertura de donde se sacó el pie y se aprieta la tuerca de traba para expandir el manguito de compresión de la rueda.



NOTA: Las ruedas con frenos de traba se montan mejor en el lado delantero del horno para facilitar el acceso.



NOTA: Si piensa usar las ruedas, se debe incorporar un retenedor fijo de longitud apropiada para fijar el horno a una superficie fija a fin de eliminar la tensión en el cordón de alimentación. Si se quita el horno de su posición normal, se debe volver a conectar el retenedor al volver a ponerlo en posición.



- Si es necesario, instale los estantes de almacenamiento entre las cuatro (4) patas y asegúrelos con los cuatro pernos autorroscantes provistos.



Secciones dobles

- Sujete las patas cortas a la parte inferior de la sección inferior según se describió en la sección anterior.
- Las ruedas se instalan mediante el método descrito para los hornos de sección individual en la sección anterior.
- Coloque el horno en la posición vertical y monte el horno superior y sujételo en el horno inferior según se muestra en la página 7.
- Instale el protector del conducto de humos (si es necesario) según se muestra en la página 8.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

G. AJUSTES RELACIONADOS CON LA INSTALACIÓN

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

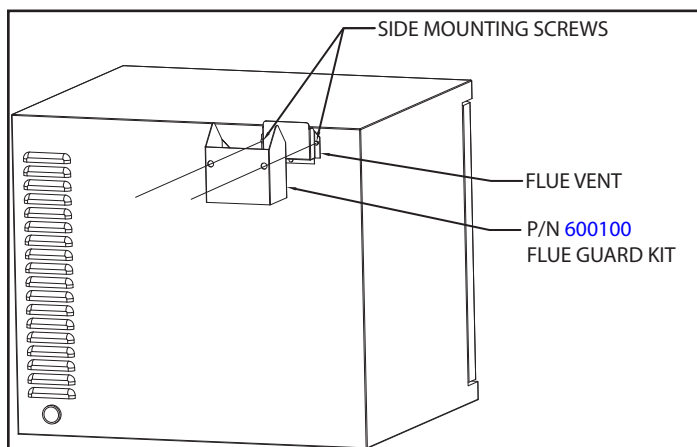
Estos ajustes incluyen lo siguiente entre otras cosas:

- ajustes y recalibración del controlador
- ajuste de las puertas, nivelación
- y apriete de los sujetadores.

⚠ ADVERTENCIA No se debe considerar que está terminada ninguna instalación sin la inspección apropiada y, si es necesario, sin los ajustes realizados por el personal de servicio o instalación capacitado.

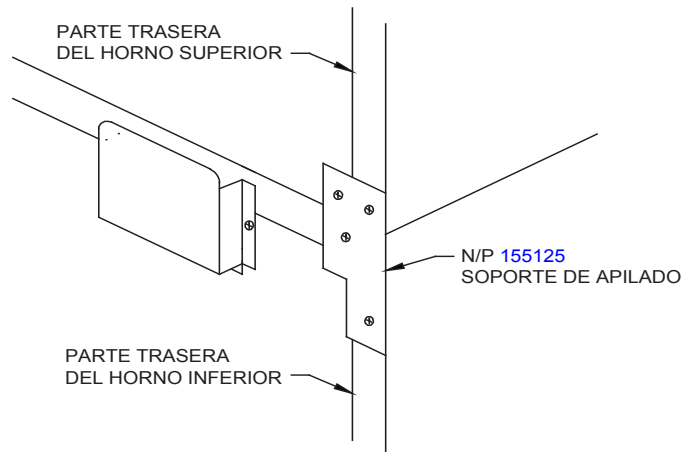
H. INSTALACIÓN DE LA PROTECCIÓN CONTRA HUMOS

- 1.) Afloje parcialmente los dos tornillos de montaje laterales del ventilador del conducto de humos.
- 2.) Deslice las ranuras de boca de llave del protector del conducto de humos sobre los tornillos aflojados parcialmente y después hacia abajo.
- 3.) Apriete los dos tornillos.



I. FIJACIÓN DE HORNOS APILADOS DOBLES

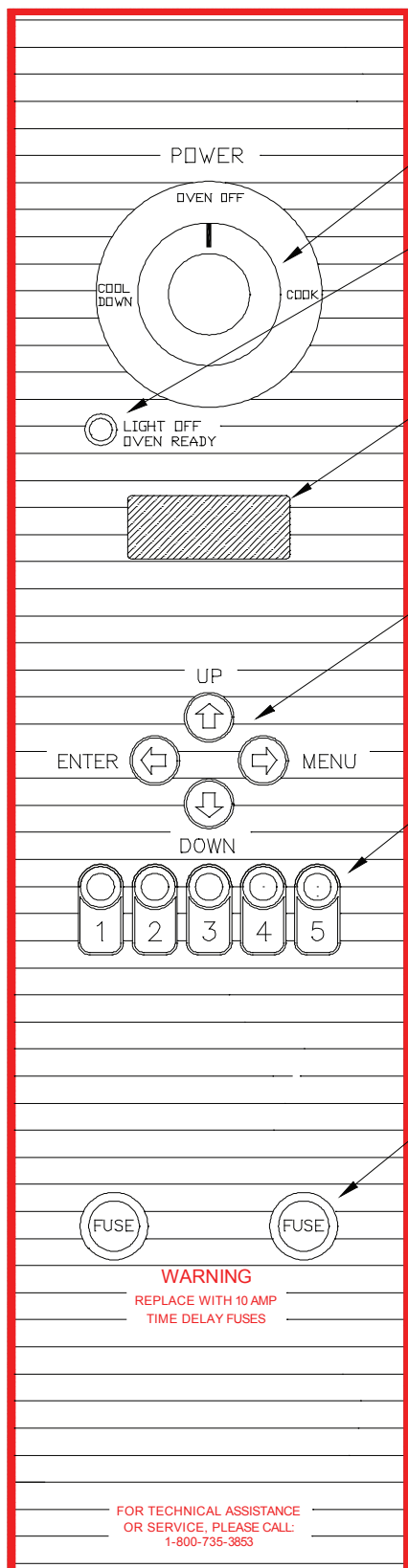
- 1.) Quite los dos tornillos existentes de la parte trasera del horno superior ubicados en la esquina inferior derecha.
- 2.) Quite los dos tornillos existentes de la parte trasera del horno inferior ubicados en la esquina superior derecha.
- 3.) Instale el soporte de apilamiento usando los tornillos existentes según se muestra en la figura.
- 4.) Repita los pasos para instalar el 2º soporte de apilamiento en el lado izquierdo.



FIJACIÓN DE LOS HORNOS
APILADOS DOBLES 5/9

CONTROLES DEL HORNO DE POPEYES

POPEYE'S OVEN CONTROLS



Interruptor principal de ENCENDIDO / APAGADO

Luz de alimentación encendida - Indica que los elementos están encendidos. La luz se apagará cuando se haya alcanzado la temperatura fijada.

Pantalla - Indica hora y temperatura

Botones de programación

Botones preprogramados – para 1 a 5 ajustes de recetas diferentes.

Fusibles - Protector de demora de 10 A

WARNING

REPLACE WITH 10 AMP
TIME DELAY FUSES

FOR TECHNICAL ASSISTANCE
OR SERVICE, PLEASE CALL:
1-800-735-3853

A. PARÁMETROS DEL PROGRAMA

Esta unidad está preprogramada de fábrica con los parámetros siguientes para las opciones de menú S1 y S2.

Opción de menú S1 (galletas horneadas parcialmente)

No. de bandejas	1	2	3	4
Tiempo de cocción	6:00	6:00	6:00	6:00
Temperatura	375°	375°	375°	375°
Tiempo encendido	60	80	130	160
Ciclo de servicio	160	160	160	160
Compensación	0	0	0	0
Posición del estante	2	1, 3	1, 2, 3	1, 2, 3, 4

Opción de menú S1 (galletas frescas)

No. de bandejas	1	2	3	4
Tiempo de cocción	10:00	10:00	10:00	10:00
Temperatura	375°	375°	375°	375°
Tiempo encendido	80	100	130	160
Ciclo de servicio	160	160	160	160
Compensación	0	0	0	0
Posición del estante	2	1, 3	1, 2, 3	1, 2, 3, 4

La posición del estante se cuenta de arriba a abajo. (Vea el dibujo del horno, página 9).

Para lograr un dorado apropiado, coloque cada bandeja de galletas de la manera siguiente.

- Seleccione la opción de menú deseada pulsando el botón MENU sin soltarlo y pulsando los botones ARRIBA/ABAJO hasta que se muestre la opción de menú (las opciones de menú van numeradas de S1 a S7).

- Pulse los interruptores de inicio 1 y 5 al mismo tiempo. Esta acción indica al control que hay que cambiar el control; la alarma sonará y aparecerá el número uno (1) en la pantalla.
- Pulse uno de los botones siguientes:

Interruptor	Para cambiar
1	Tiempo de cocción
2	Temperatura de control de cocción
3	Tiempo de encendido de ciclo de servicio
4	Base de tiempo del ciclo de servicio
5	Compensación

Interruptor 1 pulsado: La pantalla mostrará el número “2”. Pulse el interruptor donde se tenga que cambiar el tiempo de horneado. Se mostrará en la pantalla el tiempo de horneado para el interruptor en particular. Se debe programar un tiempo de horneado para las selecciones 1, 2, 3 y 4. Use los botones ARRIBA / ABAJO para cambiar el tiempo de horneado al deseado.

NOTA: Para cambiar los segundos, pulse el interruptor de inicio sin soltar para una bandeja y después use los interruptores ARRIBA / ABAJO.

Pulse el interruptor “Intro” para guardar el cambio.

Interruptor 2 pulsado: Se mostrará la temperatura de control en la pantalla.

Use el interruptor ARRIBA / ABAJO para fijar la nueva temperatura de control

Pulse el interruptor “INTRO” para guardar la nueva temperatura de control.

Interruptor 3 pulsado: La pantalla mostrará el número “2”. Pulse el interruptor donde se tenga que cambiar el control de carga. Se mostrará en la pantalla el “TIEMPO DE ENCENDIDO” del control de carga para ese interruptor en particular. Se debe programar un “tiempo de encendido” para las selecciones 1, 2, 3 y 4.

Use los interruptores ARRIBA/ABAJO para cambiar el ajuste de control de carga.

Pulse el interruptor “INTRO” para guardar el nuevo control de carga.

Interruptor 4 pulsado: Se mostrará en la pantalla la base de tiempo.

NOTA: La base de tiempo no debe cambiarse nunca a menos que lo indique la corporación de pollo favorita de EE.UU.

Use el interruptor ARRIBA/ABAJO para cambiar la base del tiempo.

Pulse el interruptor "INTRO" para guardar la nueva base de tiempo.

Interruptor 5 pulsado: Se mostrará en la pantalla la compensación.

Use el interruptor ARRIBA / ABAJO para cambiar el valor de compensación

NOTA: La pulsación del interruptor ABAJO hasta que la pantalla pase cero (0) indicará valores negativos, y vendrán indicados por DOS PUNTOS iluminados.

Pulse el interruptor "INTRO" para guardar la nueva compensación.

NOTA: La compensación se usa como medio de calibrar la temperatura de la sonda para que coincida con la temperatura en el centro del horno. El ajuste de fábrica para compensación es 30.

REAJUSTE DEL CONTROLADOR

En ocasiones raras, como al caer un rayo cerca del restaurante, la computadora puede perder su programa, o "bloquearse". Si ocurre esto, pulse el interruptor RESET para reajustar la computadora, o apague y encienda el horno. Al reajustar la computadora se resincroniza el flujo del programa.

B. OPERACIÓN DEL HORNO

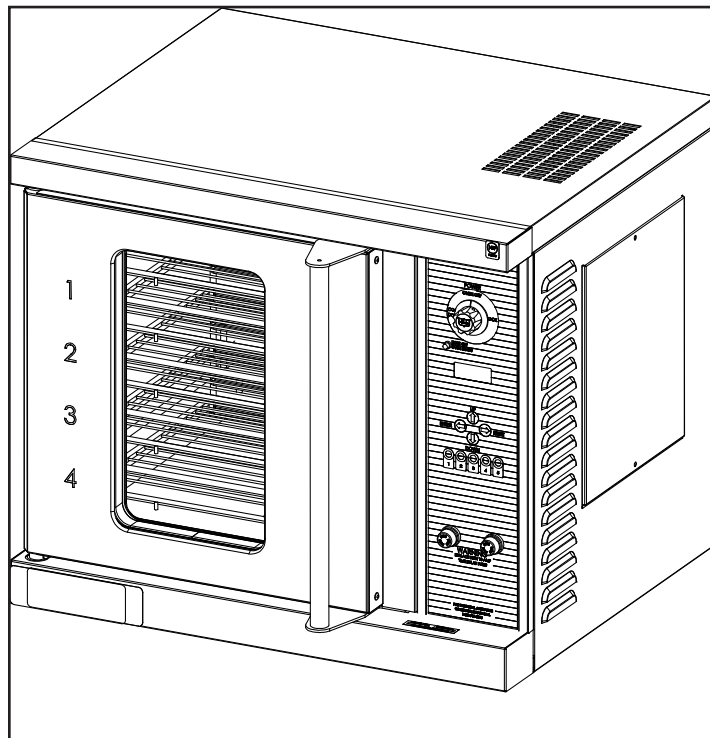
La operación del controlador de carga automático de estantes por computadora es bastante sencilla.

Precalentamiento: Cierre la puerta del horno y gire la perilla de encendido hacia la derecha a la posición de "cocción".

La pantalla digital se iluminará y mostrará una temperatura de 212 °F (La temperatura mostrada mínima). La luz ámbar también se encenderá indicando que el horno se está calentando. Cuando la temperatura del horno empiece a superar los 212 °F, se mostrarán las temperaturas reales del horno hasta que se haya alcanzado la temperatura de control y se haya apagado la luz listo del horno. En este momento, la pantalla mostrará 10:00 minutos, el tiempo de cocción para una bandeja. Mantenga siempre cerrada la puerta del horno hasta que las galletas estén listas para cargarse en un estante.

Horneado: Abra la puerta y cargue rápidamente las bandejas de carga. (Deslice completamente la bandeja hasta la pared trasera, y después tire de ella una pulgada). Cierre la puerta y pulse el interruptor correspondiente al número de bandejas que se vayan a cargar (1, 2, 3 ó 4).

El interruptor pulsado se iluminará, indicando que se ha iniciado el horneado. El tiempo mostrado empieza la cuenta atrás. Cuando se haya completado el ciclo de horneado, el interruptor pulsado originalmente destellará y la alarma sonará. Pulse el interruptor intermitente para apagar la alarma Saque el producto.



C. OPERACIÓN DE ENFRIAMIENTO

El horno tiene una característica de enfriamiento para acelerar el enfriamiento del interior del horno de modo que se pueda limpiar.

Para iniciar la característica de enfriamiento, gire el interruptor de alimentación hacia la izquierda hasta la posición de apagado. Abra la puerta y gire el interruptor de alimentación hacia la derecha hasta las posiciones de enfriamiento. El ventilador del horno funcionará solamente, haciendo circular aire fresco por la cavidad del horno.

Cuando el interior del horno se haya enfriado de forma suficiente, gire el interruptor hacia la derecha hasta la posición de apagado. Empezar los procedimientos de limpieza diaria.

D. SISTEMA DE RESPALDO DE EMERGENCIA

El horno puede estar equipado con un sistema de respaldo de emergencia que debe usarse si el controlador de la computadora funciona de forma defectuosa. **Se debe usar solamente para mantener en operación hasta que llegue un agente de servicio para hacer reparaciones.**

Operación: Ponga el interruptor de alimentación en la posición de apagado. Empuje el interruptor de volquete ubicado en el panel de acceso derecho del horno a la posición subida.

Gire el interruptor de alimentación hacia la derecha hasta la posición de cocción. El horno debe mantener ahora una temperatura de 375 °F en el termostato de respaldo. Tendrá que medir manualmente el tiempo del ciclo de horneado hasta que se horneen las galletas. No se iluminará la pantalla.

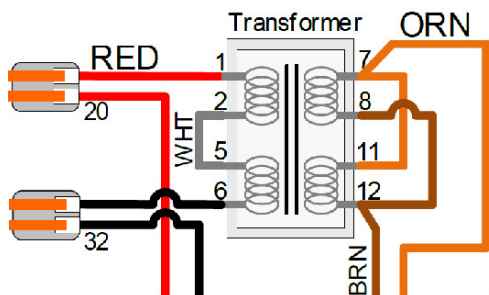
Llame a un agente de servicio local autorizado para efectuar reparaciones tan pronto como sea posible.

F. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El horno no se calienta.

1. La lámpara de calentamiento del horno está apagada.
2. La pantalla digital del controlador no está iluminada. (Asegúrese de que el interruptor de alimentación esté en la posición bajada).
3. Compruebe los 24 VCA del transformador. Si hay voltaje presente, reemplace el controlador.
4. Si no hay voltaje, compruebe el transformador y el voltaje de entrada del transformador. Asegúrese de que se usan las tomas de voltaje de entrada del transformador correctas.

Primario del transformador	Voltaje
Anaranjado	240-L1
Rojo	208-L1
Blanco	120-L1
Negro	L2



Secundario del transformador	Voltaje
Amarillo-azul	12 V (clavijas 4 y 3)
Amarillo-azul	12 V (clavijas 2 y 3)
Amarillo-amarillo	24V (clavijas 4 y 2)

SE ILUMINA LA PANTALLA DIGITAL EN EL CONTROLADOR, EL HORNO NO SE CALIENTA

Una prueba sencilla.

1. Apague el horno.
2. Desconecte el conector de control del horno de J1 en el PCB
3. Inserte un cable puente aislado corto entre las clavijas 1 y 3 del conector de control del horno. Asegúrese de que el cable esté aislado y que el cable sin aislamiento no pueda tocar la tierra u otras piezas de metal. (PRECAUCIÓN: Voltaje de línea presente).
4. Encienda el horno.
5. Si el horno se enciende, apáguelo, quite el puente del conector de control del horno y vuelva a colocar el conector de control del horno. Compruebe la temperatura de control del controlador. Si la temperatura de control es correcta, vuelva a colocar el controlador.
6. Si el horno no se calienta, el problema está dentro del horno.
7. Apague el horno.
8. Quite el cable puente y vuelva a colocar el conector.
9. La lámpara de calentamiento del horno está encendida. El problema está en el interior del horno.

HORNO DEMASIADO CALIENTE (EL HORNO PERMANECE ENCENDIDO)

1. Apague el horno.
2. Desconecte el conector de control del horno (J1).
3. Encienda el horno.
4. Si el horno se calienta, el problema está dentro del horno.
5. Si el horno no se calienta, apáguelo y vuelva a colocar el conector de control del horno en J1. Después vuelva a encender el horno. Vaya a 6.
6. Pulse el interruptor INTRO para leer la temperatura del horno.
7. La temperatura indicada evidentemente es menor que la que debe ser.
8. El cable del termopar puede estar en cortocircuito, o
9. El controlador puede ser defectuoso.
10. Reemplace la sonda de temperatura.
11. Si la temperatura indica ahora la temperatura correcta, el problema era la sonda de temperatura.
12. Si la temperatura sigue indicando una temperatura menor que la esperada, reemplace el controlador.

EL HORNO NO SE RECUPERA AL HORNEAR

1. Compruebe el ajuste de TIEMPO DE ENCENDIDO del ciclo de servicio.
2. Mida el TIEMPO DE ENCENDIDO y el TIEMPO DE APAGADO reales con un cronómetro o use la segunda manecilla de un reloj de pulsera para ver si el horno se controla de forma apropiada.
3. Si el horno se enciende y se apaga en los momentos apropiados, la falla está en el interior del horno. Mida la corriente en amperios en cada elemento. Asegúrese de que el horno disponga del voltaje apropiado. (elementos de 240 voltios en una fuente de alimentación de 208 voltios, por ejemplo).
4. Si el horno no se enciende ni se apaga en los momentos apropiados, reemplace el controlador.

GALLETAS DEMASIADO OSCURAS (DEMASIADO HORNEADAS)

1. Disminuya el TIEMPO DE ENCENDIDO del ciclo de servicio hasta que las galletas tengan el dorado correcto.

GALLETAS DEMASIADO CLARAS (INSUFICIENTEMENTE HORNEADAS)

1. Aumente el TIEMPO DE ENCENDIDO del ciclo de servicio hasta que las galletas tengan el dorado correcto.

G. DIAGNÓSTICOS DE FALLAS DE CONTROL

Hay dos tipos de fallas que apagarán el horno y mostrarán números que indican la causa del problema:

1. Sonda de temperatura abierta

Si se abre el circuito de la sonda o del cable del controlador se producirá lo siguiente:

- A. Se apagará el horno
- B. La alarma empezará a sonar
- C. La pantalla mostrará cuatro (4) nueves (9999).

Pulse uno de los interruptores de ARRANQUE para apagar la alarma

Reemplace la sonda o el cable.

2. EL HORNO PERMANECE ENCENDIDO DEMASIADO TIEMPO

Si el horno permanece encendido durante más de quince (15) minutos, y esta condición de ENCENDIDO se debe a que el controlador recibe una señal de temperatura indebida, se producirá lo siguiente.

- A. Se apagará el horno
- B. La alarma empezará a sonar
- C. La pantalla mostrará cuatro (4) setes (7777).

Pulse uno de los interruptores de INICIO para apagar la alarma.

Compruebe la temperatura de la sonda pulsando el interruptor INTRO. Si la temperatura indicada es menor que la temperatura real del horno, probablemente el cable de la sonda esté en cortocircuito, haciendo que el segundo termopar esté a una menor temperatura. Reemplace la sonda o el cable del termostato.

Si la temperatura mostrada en la pantalla es aproximadamente igual que la del horno, el problema probablemente esté en el controlador. Reemplace el controlador.

LIMPIEZA DEL HORNO

Se puede mantener limpio el acero oxidable del horno con un limpiador de acero oxidable de buena calidad, de los muchos que hay en el mercado. Las superficies pintadas deben limpiarse con regularidad con un detergente SUAVE. Humedezca un trapo y limpie el horno cuando esté FRÍO. Si se limpia el horno mientras esté caliente se ocasionarán rayas y resultados insatisfactorios. Una vez limpio el horno, puede limpiarse con un trapo y aceite ligero.

Los interiores de porcelana del horno deben limpiarse con regularidad usando un agente desengrasador. En caso de depósitos más pesados, se puede usar un limpiador de hornos comercial como Dow Oven Cleaner, Easy-Off o Mr. Muscle. Se debe tener cuidado de impedir que estos limpiadores de tipo alcalino se pongan en contacto con superficies de acero aluminizadas en el horno, incluida la rueda de soplador.

Los estantes y los soportes de los estantes pueden quitarse y empaparse en una solución de amoníaco y agua.

Asegúrese de que todas las piezas estén completamente enjuagadas antes de volver a usarlas.

NOTA: No limpie nunca con vapor ni con una manguera de agua. Falla del componente eléctrico debido a humedad.

DIARIAMENTE



INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

1. Limpie el interior de la porcelana usando una agente desengrasador. En caso de depósitos más pesados, se puede usar un limpiador de hornos comercial como Dow Oven Cleaner, Easy-Off o Mr. Muscle.
2. Limpie las superficies pintadas exteriores con agua templada y un detergente suave. Humedezca un trapo y limpie el horno cuando esté FRÍO.
3. Limpie el acero inoxidable del horno con un buen limpiador de acero inoxidable.
4. Asegúrese de que todas las piezas estén completamente enjuagadas antes de volver a usarlas.

¡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 las juntas de las puertas.

No limpie nunca con vapor ni con una manguera de agua. Falla del componente eléctrico debido a humedad.

SEMANALMENTE

Los estantes y los soportes de los estantes pueden quitarse y empaparse en una solución de amoníaco y agua. Asegúrese de que todas las piezas estén completamente enjuagadas antes de volver a usarlas.

MENSUALMENTE

1. Compruebe los tornillos de las manijas de las puertas para ver si están apretados.

CADA TRES MESES

1. Compruebe el sello de la junta de la puerta en el horno y en la fermentadora para ver si hay fugas. Consulte las instrucciones en la sección de Ajustes de las puertas y mantenimiento de la junta.

CADA SEIS MESES

Antes de efectuar el mantenimiento del tablero de control, se debe apagar el disyuntor del panel de distribución principal. El mantenimiento debe ser llevado a cabo sólo por personal de mantenimiento capacitado. Lea y siga las instrucciones de los fabricantes, las hojas de datos de seguridad de materiales (MSDS) y los sistemas de información sobre materiales peligrosos en el lugar de trabajo (WHMIS) antes de usar cualquier tipo de compuestos químicos de limpieza, desengrasador, etc.

1. Limpie el Mylar del tablero de control con un desengrasador suave y agua.
2. Limpie el interior del compartimiento de control – Use un rociador de componentes electrónicos comerciales (si es necesario) para desengrasar el compartimiento de control (vea la nota de arriba).
3. Inspeccione/Reemplace cualquiera o todos los cableados saturados de aceite.
4. Inspeccione la puerta del horno. Lubrique el conjunto de émbolo de la puerta y la placa de la cerradura con lubricante para altas temperaturas de calidad de alimentos como Lubriplate FGL-1, ajuste la puerta según sea necesario.
5. Inspeccione las conexiones de los cables de los elementos. Lea los amperios de los elementos.
6. Inspeccione el motor del soplador – Desengrase según sea necesario.
7. Inspeccione la rueda del soplador – Limpie con una solución acuosa de amoníaco.
8. Inspeccione el termostato de respaldo. Compruebe la calibración.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

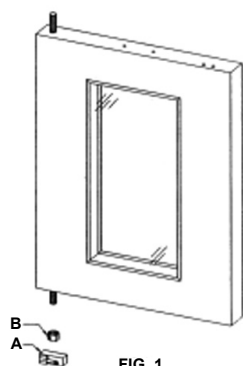
Estas instrucciones de mantenimiento son solamente para ser usadas por personal de servicio capacitado. El servicio efectuado por personal que no esté capacitado puede producir daños en el horno y lesiones en el operador.

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 del servicio de los equipos de preparación de alimentos comerciales, que 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.

A. AJUSTES

Con demasiada frecuencia los funcionamiento defectuosos atribuidos a defectos pueden repararse ajustando ciertas piezas en vez de reemplazándolas.



B. AJUSTE DE LA PUERTA

El interruptor de la puerta está ubicado detrás de la cubierta delantera inferior, en el lado derecho o izquierdo. (Fig. 1) El interruptor de la puerta (A) se activa por medio de una leva (B), que está montada en el pasador de bisagra de la puerta con un tornillo de presión. Coloque la puerta de modo que esté casi cerrada pero no enganchada. Para ajustar la leva:

- Afloje el tornillo de presión y gire la leva hasta que oiga el clic del interruptor.
- Apriete el tornillo de presión en la leva.
- Pruebe la puerta para asegurarse de que el interruptor haga contacto con las puertas cerradas.
- Rota el tornillo de presión a 60 in-lbs (6.8 N-m).
- Vuelva a colocar la cubierta del compartimento.

C. LUBRICACIÓN

El conjunto del émbolo de la puerta requiere una lubricación periódica por parte del operador para asegurar una operación uniforme sin problemas.

Se recomienda la aplicación de un lubricante para altas temperaturas de calidad alimentos como Lubriplate FGL-1 al menos dos veces al mes. Aplique ligeramente lubricante al émbolo y placa de cierre. Si es necesario, lubrique a intervalos más frecuentes.

D. COMPROBACIÓN DE LA CALIBRACIÓN DEL TERMOSTATO DE RESPALDO:

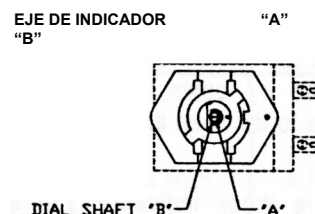
- Encienda la unidad girando el interruptor de alimentación a la posición de ENCENDIDO
- Abra las puertas y ponga el termopar en el centro del estante intermedio del horno. Se puede usar un termómetro de mercurio fiable si no se dispone de un pirómetro.
- Ponga el interruptor de alimentación en la posición de apagado.
- Gire el indicador del termostato a 375 °F (177 °C). Deje que el horno se caliente ½ hora por adelantado.
- Observe las temperaturas máxima y mínima durante varios ciclos.
- Si la lectura del pirómetro (o del termómetro) es menos de 10 °F diferente del ajuste del termostato, no es necesario hacer ningún ajuste. Si esta lectura es mayor que 10 °F, siga adelante con el procedimiento de calibración.

Para recalibrar:

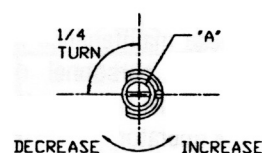
- Quite la perilla del termostato aflojando el tornillo de presión y tire de la perilla hacia adelante. Tenga cuidado de no girar el vástago del termostato, lo que cambiará el ajuste.
- Gire hacia la derecha el tornillo ubicado en la parte inferior del hueco del vástago con un destornillador muy pequeño para bajar la temperatura y hacia la izquierda para subirla. NO deje que el vástago del termostato gire a medida que gira el tornillo.

Precaución: El giro máximo de $\frac{1}{4}$ DE VUELTA de 1 1/2 vueltas, hacia la derecha o la izquierda.

Este termostato es un dispositivo de acción directa (se abre al aumentar la temperatura).



DISMINUIR AUMENTAR



LEER EL NÚMERO DE SERIE

Todas las unidades fabricadas actualmente en St. Louis y Sedalia, Missouri (después del 1 de febrero de 2013)

08 03 0202

Mes de fabricación

Numero secuencial

Año de fabricación

(Ejemplo: 08030202 = Indica que la unidad se fabricó en agosto de 2003)



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



Your Solutions Partner

Instruction Sheet

Double Stacking Ovens



CAUTION: Please read these instructions completely before attempting to install, operate or service this equipment.



WARNING for CA residents: go to www.dukemfg.com/prop65 for prop 65 warning

*This manual is Copyright © 2022 Duke Manufacturing Co. All rights reserved.
Reproduction without written permission is prohibited. Duke is a registered
trademark of the Duke Manufacturing Co.*

**P/N 155116
REV B 09/07/2022**

INSTRUCTIONS

Tools Needed



Phillips Screwdriver

1. On rear of top oven remove two existing screws that are located at the lower right hand corner.
2. On rear of bottom oven remove two existing screws that are located at the upper right hand corner.
3. Install stacking bracket using the existing screws as shown in figure.
4. Repeat steps to install 2nd stacking bracket on left hand side.

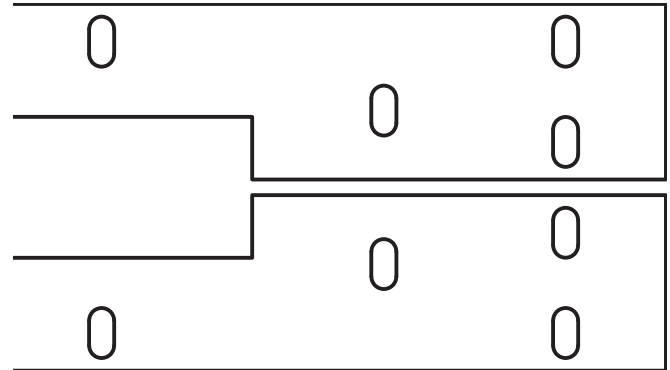


NOTE: If unit is on casters install the restraining device part number **153586**. To protect the oven from being unplugged.

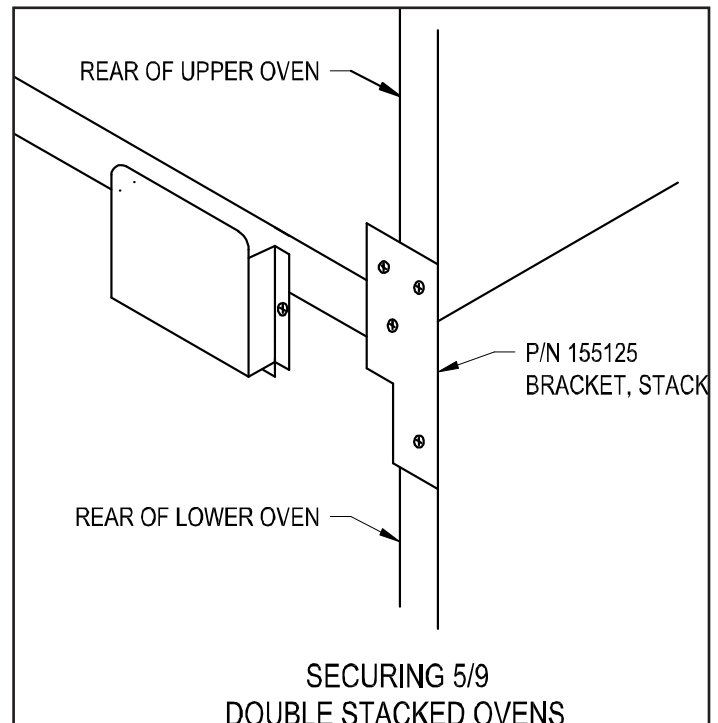
! WARNING

Failure to add the restraining device could cause personnel and oven damage.

Parts in Kit



155125 Stacking Bracket 2 Ea.



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

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

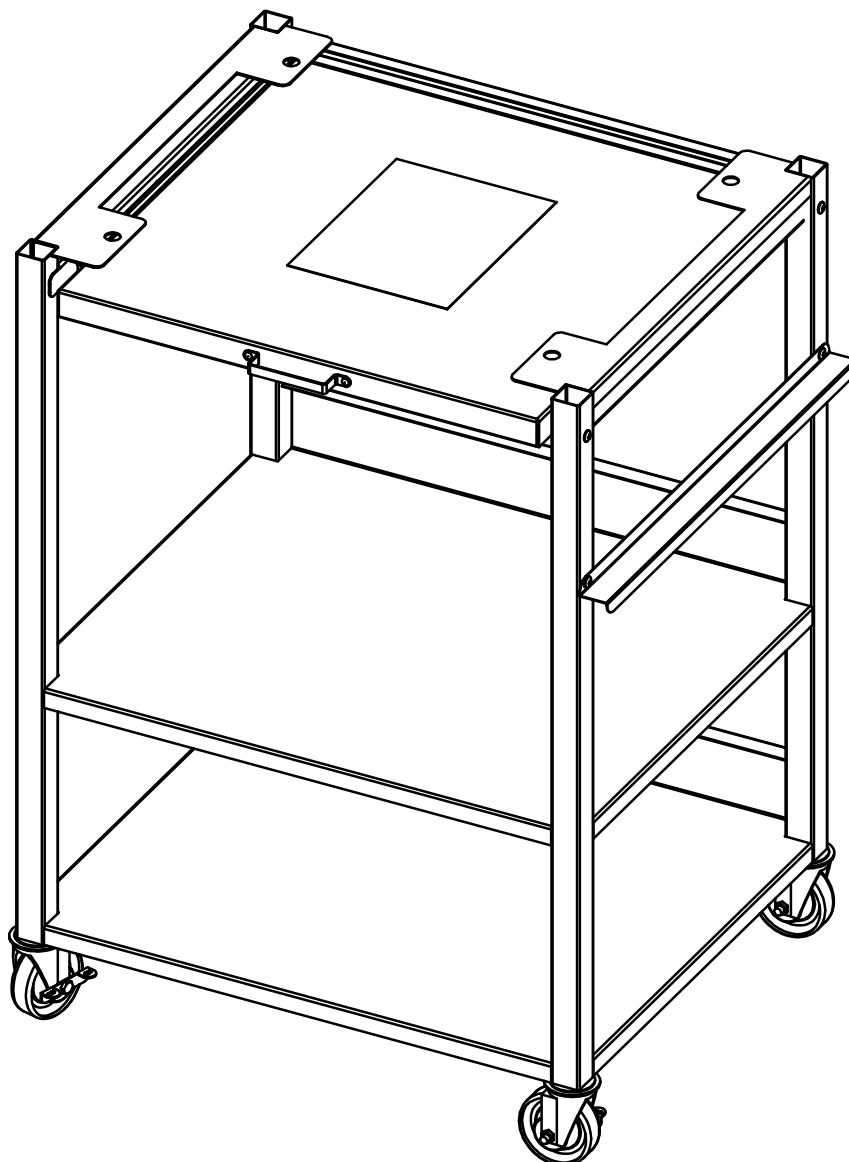
www.dukemfg.com



Your Solutions Partner

Instruction Sheet

Duke 5/9 Oven Stand Installation



CAUTION: Please read these instructions completely before attempting to install, operate or service this equipment.



WARNING for CA residents: go to www.dukemfg.com/prop65 for prop 65 warning

*This manual is Copyright © 2022 Duke Manufacturing Co. All rights reserved.
Reproduction without written permission is prohibited. Duke is a registered
trademark of the Duke Manufacturing Co.*

**P/N 155221
REV B 09/07/2022**

INSTRUCTIONS

Tools Needed



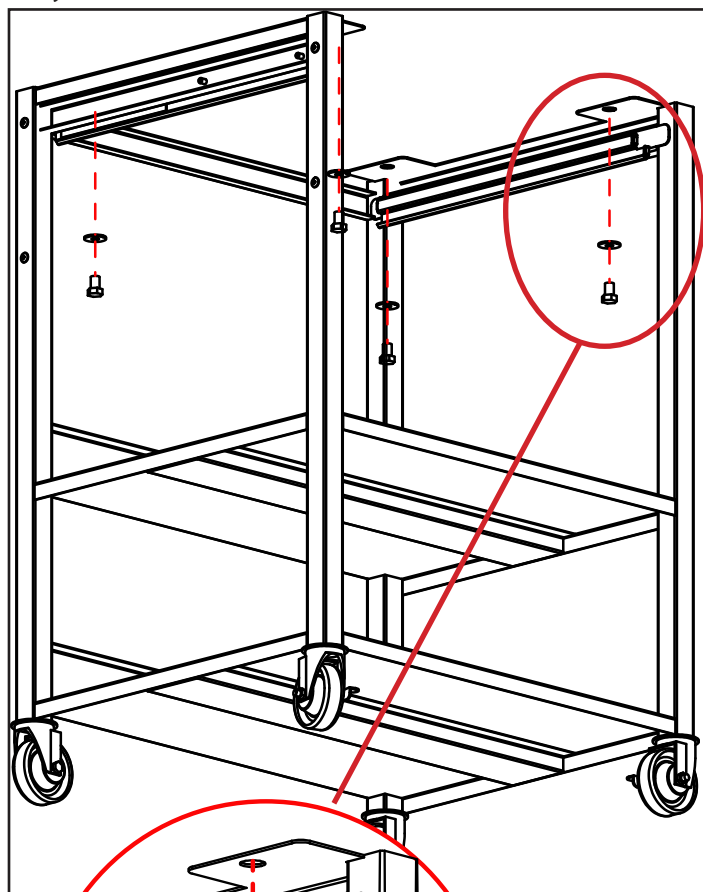
#2 Phillips Screwdriver



1/2" Box Wrench

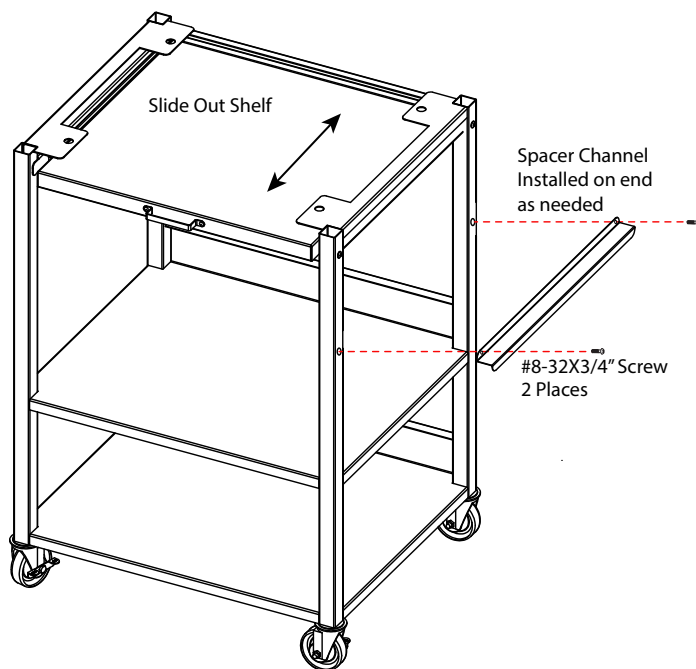
Step 1 - Place Duke 5/9 Oven on top of Oven Stand.

Step 2 - Attach Oven with supplied bolts & washers (Qty 4 Ea).



Bolt Detail

Step 3 - Remove two screws, attach spacer channel (Part # 154866) and attach with previously removed screws.



Your Solutions Partner

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

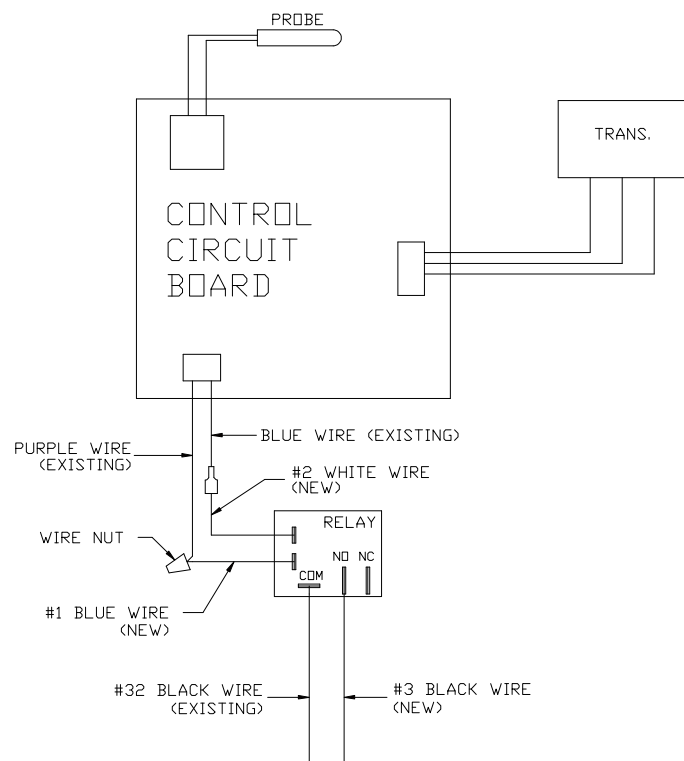


FIG. 1

CONTROL CIRCUIT BOARD REPLACEMENT (FIG. 1):

!CAUTION! DISCONNECT OVEN FROM POWER SUPPLY

1. REMOVE TWO AND FOUR WIRE CONNECTORS FROM CONTROL CIRCUIT BOARD.
2. REMOVE PROBE CONNECTOR FROM CONTROL CIRCUIT BOARD.
3. REMOVE "OLD" CONTROL CIRCUIT BOARD.
4. INSTALL "NEW" CONTROL CIRCUIT BOARD.
5. ATTACH TWO AND FOUR WIRE CONNECTORS TO CONTROL CIRCUIT BOARD.
6. ATTACH PROBE CONNECTOR TO CONTROL CIRCUIT BOARD.
7. REMOVE PROTECTIVE COVERING ON ADHESIVE ON BACK OF RELAY.
8. MOUNT RELAY TO CONTROL PANEL BELOW CONTROL CIRCUIT BOARD.
(NOTE: DO NOT MOUNT RELAY ON CONTROL CIRCUIT BOARD)
9. ATTACH NEW WIRES #1, #2 AND #3 TO RELAY (SEE FIG. 1)
10. REMOVE WIRE NUT HOLDING THE PURPLE AND THREE #3 BLACK WIRES.
11. REPLACE THE PURPLE WIRE WITH THE #3 BLACK WIRE ATTACHED TO THE RELAY.
12. SECURE THE FOUR #3 BLACK WIRES USING THE WIRE NUT REMOVED IN STEP #11.
13. SECURE THE PURPLE WIRE TO THE #1 BLUE WIRE USING THE WIRE NUT PROVIDED.
14. DISCONNECT THE #32 BLACK WIRE FROM THE BLUE WIRE. IMPLEMENTED 01/2001.
15. CONNECT THE #32 BLACK WIRE TO THE "COM" TERMINAL ON THE RELAY.
16. CONNECT THE #2 WHITE WIRE ON THE RELAY TO THE BLUE WIRE.
17. REPLACE CONTROL PANEL AND PROCEED WITH JUMPER SETTING INSTRUCTIONS.

JUMPER SETTING INSTRUCTIONS (FIG. 2):

NOTE: BOARD IS SHIPPED WITH JUMPER IN POSITION #3.

SINGLE MENU JUMPER SETTING (CHURCHES OR POPEYES):

1. TURN UNIT OFF AND PLACE JUMPER IN POSITION #3.
2. TURN UNIT ON AND CHECK PARAMETER SETTINGS.
3. GO TO OPERATION MANUAL FOR PROGRAMMING AND MENU PARAMETERS.

SEVEN MENU JUMPER SETTING (POPEYES ONLY):

1. TURN UNIT OFF AND PLACE JUMPER IN POSITION #4.
2. TURN UNIT ON AND CHECK PARAMETER SETTINGS.
3. GO TO OPERATION MANUAL FOR PROGRAMMING AND MENU PARAMETERS.

NOTE: SEVEN MENU OPTION IS A NEW FEATURE FOR THE POPEYES CONTROL IMPLEMENTED 01/2001. THIS FEATURE ALLOWS FOR PROGRAMMING OF SEVEN DIFFERENT FOOD PRODUCTS.

POSITION # 1 LOADS CHURCHES DEFAULT SETTINGS. POSITION #2 LOADS POPEYES DEFAULT SETTINGS.

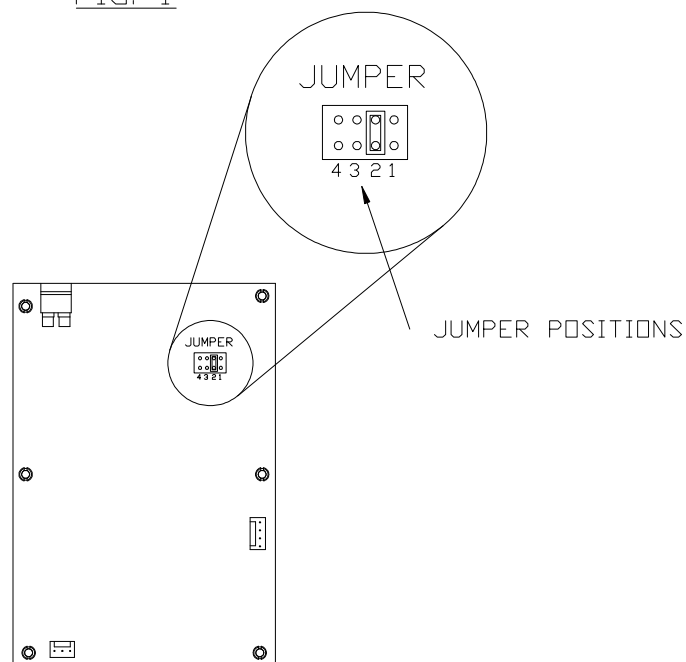


FIG. 2

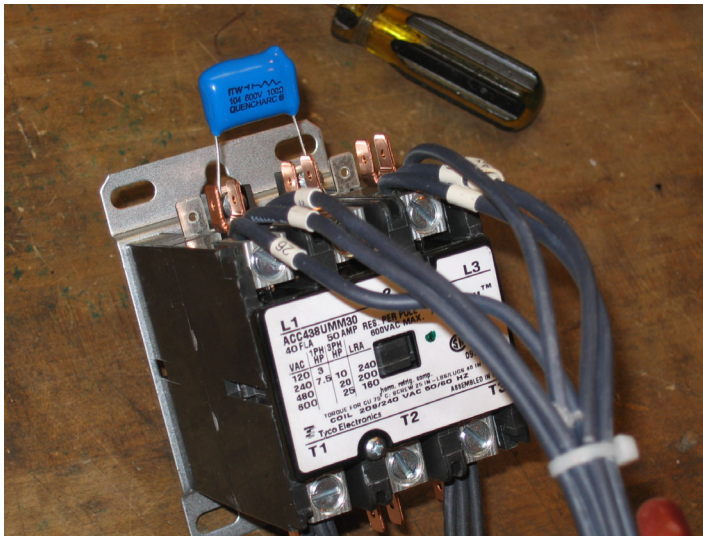
VIEW OF BACK OF CONTROL BOARD

600108 CONTROL REPLACEMENT KIT

Note: These Instructions to be used only with 155525 oven control

SNUBBER INSTALLATION

Your control has been shipped with a snubber (Electrical noise filter). This snubber must be installed with the control (unless there is already one present). The snubber has shown to eliminate nuisance controller reset issues. Install snubber by attaching the two leads to the contactor coil inputs (See Below):



Contactor P/N: 153156
Snubber P/N: 156350

JUMPER SETTING INSTRUCTIONS

Note: The board is shipped with the jumper in position #3.
The jumper setting does **not** set the programming parameters. Jumper position #3 allows the control to be programmed for only one menu item. Jumper position #4 allows the control to be programmed for 7 menu items.

Jumper Position #3 – Place jumper in this position on Church's units.

Jumper Position #4 – Place jumper in this position on Popeye's units.

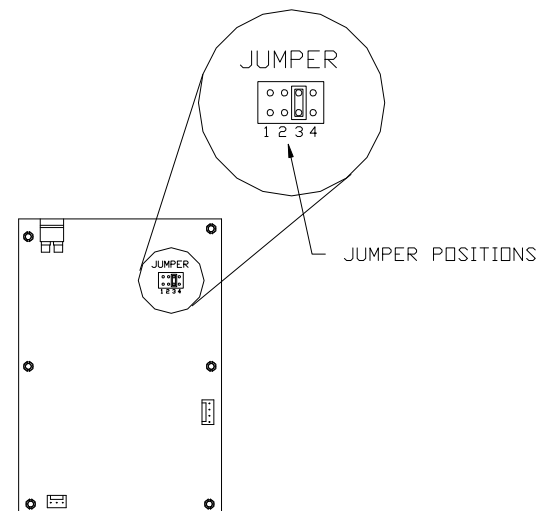


FIG. 1
VIEW OF BACK OF CONTROL BOARD

VERIFICATION OF PROGRAMMING PARAMETERS/CHANGING PARAMETERS

Go to Operation Manual for programming and menu parameters. If an operation manual is not available contact Duke service department for assistance.

Important

All programming parameters must be verified prior to leaving account.



DUKE MANUFACTURING CO
2305 N. Broadway • St. Louis, MO 63102
800.735.3853 • 314.231.1130 • 314.231.5074 Fax
www.dukemfg.com

155208C

5/9 Series Ovens

with
“ZP” CONTROL PANEL

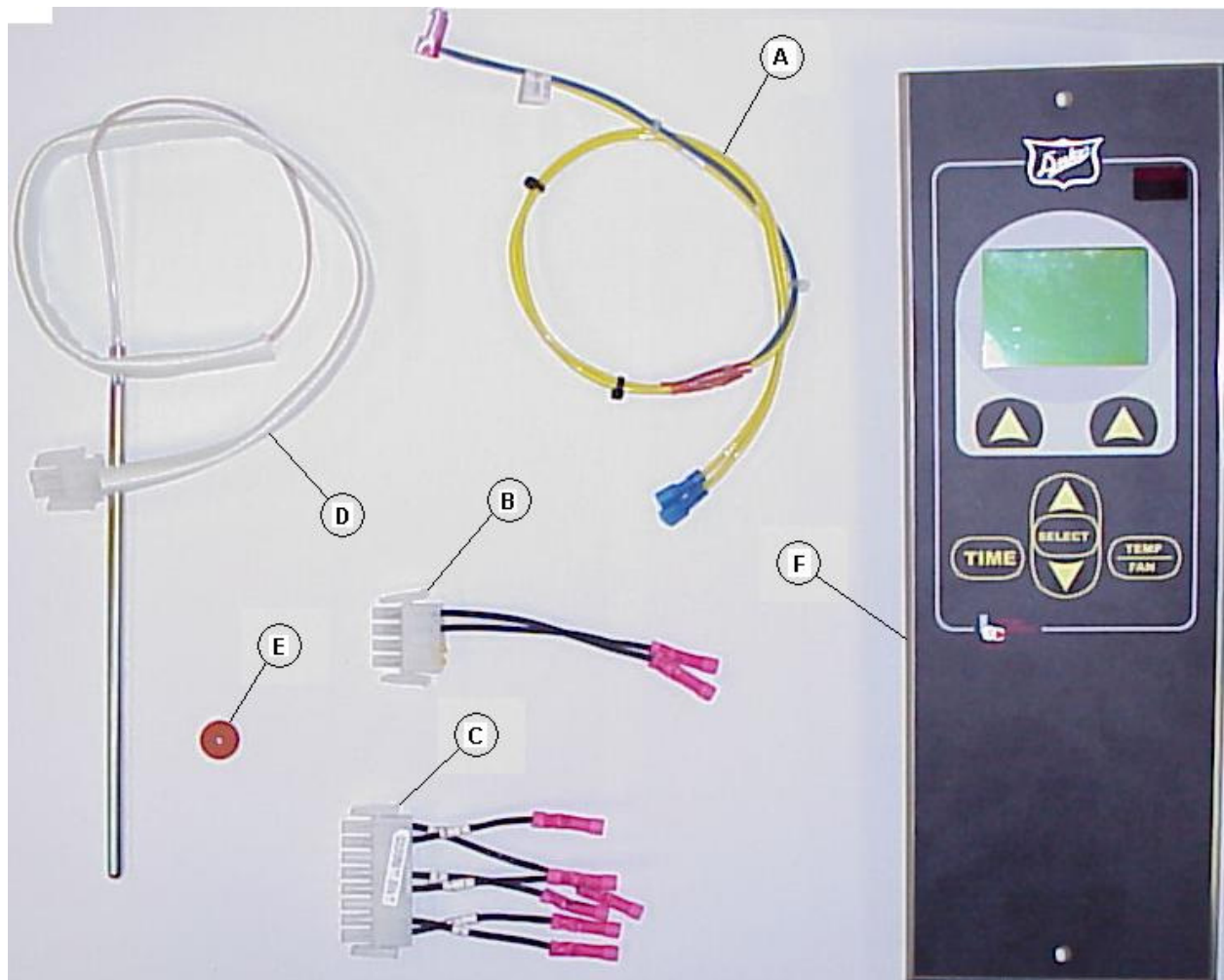


CONTROL RETROFIT
(RELAY/CONNECTION UPDATE)



CAUTION: This retrofit must be performed by authorized service personnel

Retrofit Kit Included Parts



Number	Description
A	Harness - Transformer to Control
B	Harness - Connector Splice, Door Switch
C	Harness - Connector Splice, Heat/Fan
D	Probe - RTD, Temperature
E	Grommet – Temperature Probe
F	Control - Electronic, ZP

Required Tools:

- Phillips Screw Driver
- Straight Blade Screw Driver
- Wiring Terminal Crimp Tool
- Wire Strippers
- Wire Cutters

Reason for Retrofit

Original ovens shipped with the ZP control have different electrical connections from the current controls. We are changing out these controls in order to commonize the electrical connections on all controls. Note: See Figure 1A and 1B for board identification. Note: If your unit already has the new control board, this retrofit is not necessary.

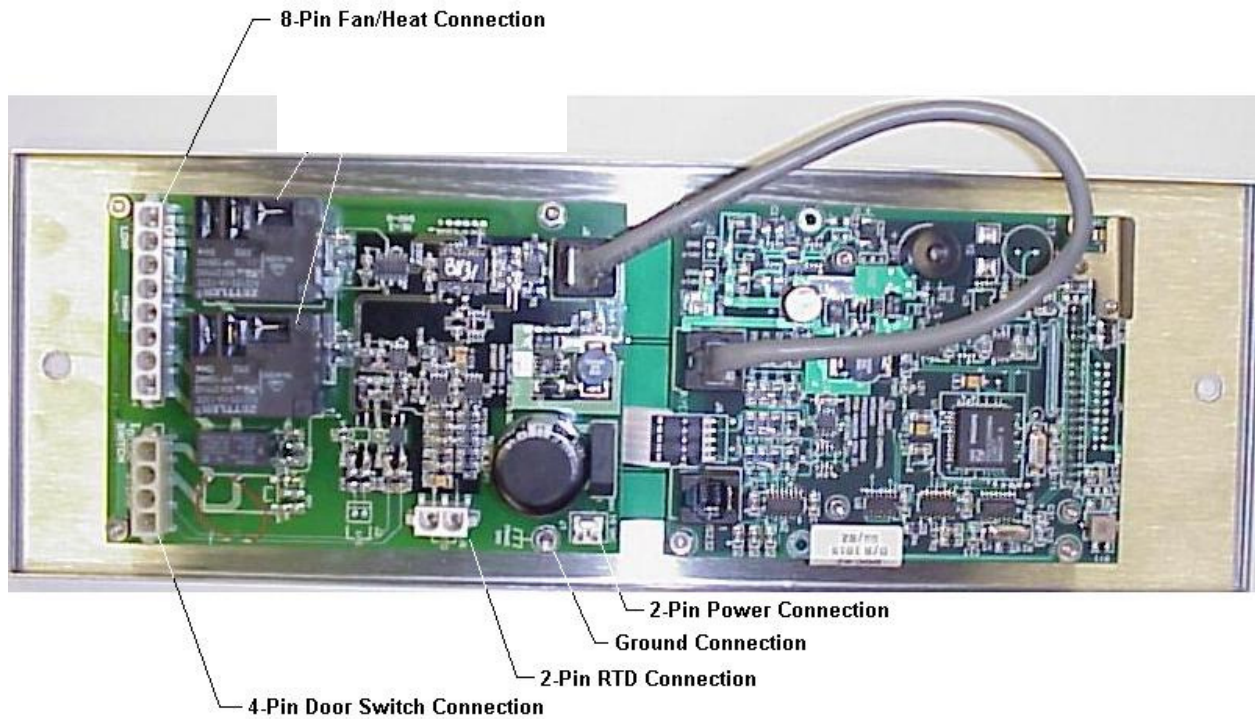


Figure 1A New Control Board Identifications and Connections

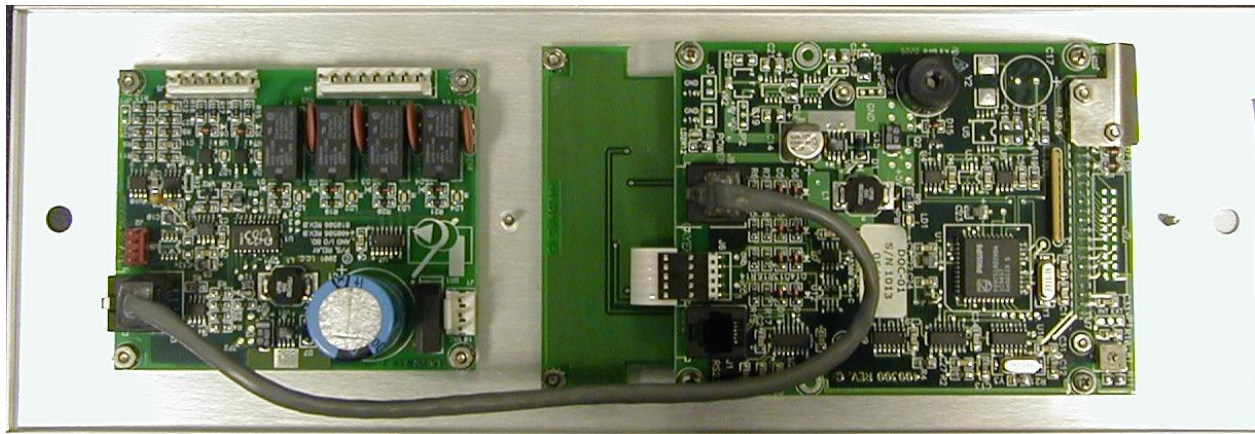


Figure 1B Old Control Board Identifications and Connections

Retrofit Procedure

- 1) Retrieve any custom settings from the existing controller. Use the ▲ and ▼ arrow keys on the control to scroll through the recipe items. See below for a list of Sunoco Corporate control default recipe items. These are the setting on the new control. Record any setting changes or additional menu items.

Recipe Item	Recipe Name	Time	Temp	Fan
Manual	Manual Cook	0:30:00	350	Hi
Recipe 01	Br Pizza	0:07:00	425	Hi
Recipe 02	Pizza	0:06:00	425	Hi
Recipe 03	Zoli	0:14:00	375	Hi
Recipe 04	Bread St	0:04:00	425	Hi
Recipe 05	Donuts	0:02:00	325	Lo
Recipe 06	Lng John	0:03:00	325	Lo
Recipe 07	Ras Cros	0:18:00	325	Lo
Recipe 08	Cin Roll	0:18:00	325	Lo
Recipe 09	Cin Bun	0:03:00	325	Lo
Recipe 10	Twist D	0:02:00	325	Lo
Recipe 11	Cookie	0:08:00	325	Lo
Recipe 12	P Cookie	0:10:00	325	Lo
Recipe 13	S Muffin	0:28:00	325	Lo
Recipe 14	B Muffin	0:23:00	325	Lo
Recipe 15	S Bisc	0:30:00	325	Lo
Recipe 16	B Bisc	0:23:00	325	Lo
Recipe 17	Baugette	0:25:00	325	Lo

* This item may not be on the existing control. Sunoco corporate added this menu item at a later date.

Note: Menu Items 18, 19 & 20 are not programmed

- 2) Disconnect power to the unit.
- 3) Remove the two screws from the front of the control (See Figure 2) and slide controller out slightly to expose electrical connections.
- 4) Disconnect (3) three connectors from the back of the board along with the ground connection and slide control out of control panel.
- 5) Insert new control (Item F) into control panel (along with metal bezel) into control panel Do not try to make electrical connections at this point. Use existing screws to fasten control to control panel.
- 6) Remove screw from top of control panel (See Figure 2) and rotate control panel outward. This will give you more room to work.
- 7) Hook up ground wire using ground nut indicated in Figure 1A.
- 8) Locate the existing 3-pin connector with yellow wires. Remove this section of harness from the unit by

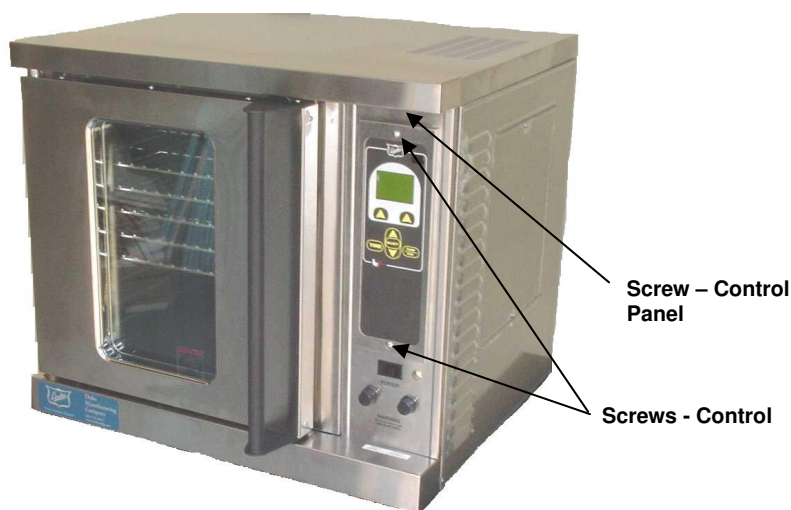


Figure 2 Control/Control Panel Removal

detaching at the transformer (See Figure 3).

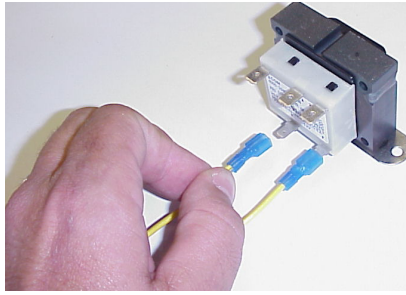


Figure 3

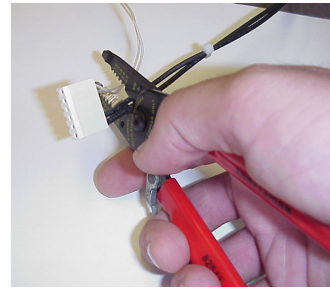
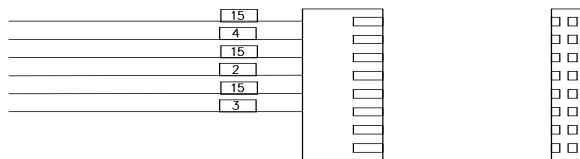
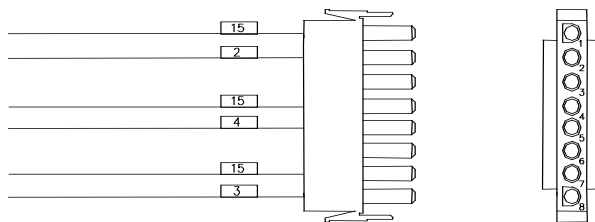


Figure 4

- 9) Install the new Harness - Transformer to Control Harness (Item A). Attach one end of this harness to the control board (See Figure 1A) and the other end to the transformer secondary (See Figure 3). Note: Either wire can be hooked up to either tab).
- 10) Locate the existing 6-pin connection. Cut the black wires (Door switch wires) and white wire (RTD wires) close to this connector (See Figure 4). Scrap the 6-pin connector.
- 11) Splice Harness –Door Switch (Item B) to the two door switch wires. Note these wires are unnumbered and can be hooked up to either way.
- 12) Attach Harness - Door Switch to the control (See Figure 1A)
- 13) Locate the existing 8-pin connector. Identify the wires as shown in Figure 5. Then cut wires close to this connector (See Figure 6). Scrap the 8-pin connector.



Existing Fan/Heat



New Fan/Heat

Figure 5

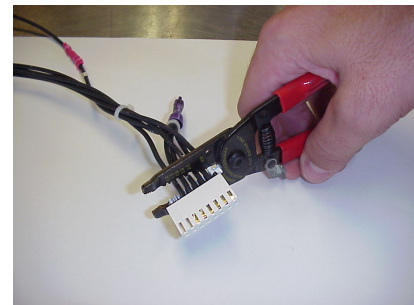
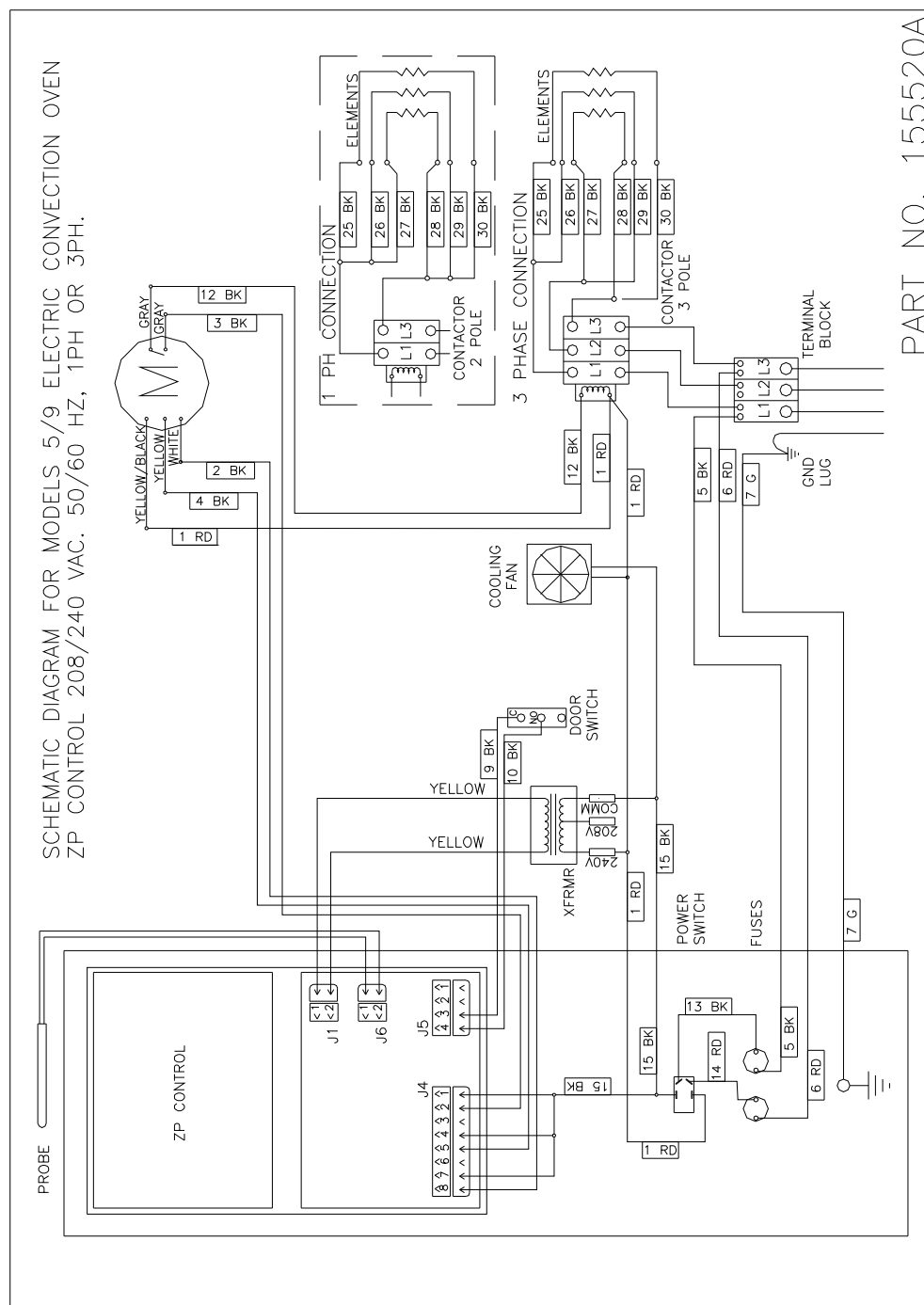


Figure 6

- 14) Splice Harness - Heat/Fan (Item C) to the six wires that you just cut, per Figure 5.
- 15) Attach Harness - Heat/Fan to control (See Figure 1A)
- 16) Remove the existing RTD probe from the oven. Cut wires at the existing 6-pin connector.
- 17) Install new Probe-RTD (Item D) and connect to the control board (See Figure 1A). Note: An extra grommet (Item E) has been provided if necessary.
- 18) Close control panel and fasten in place using existing screw.

- 1) Apply power to unit.
- 2) Place a thermometer or thermocouple in the center of the oven cavity.
- 3) Toggle power switch to on position.
- 4) The oven should preheat to 325°F and enter “Ready Mode”. Verify that this occurs and that the internal oven temperature holds within 25°F of this temperature.
- 5) Make any setting changes or recipe item additions that you had noted from the original control. See included User Manual for instructions on programming settings.
- 6) This completes the retrofit procedure.





Your Solutions Partner

Instruction Sheet

Stacking 59 Oven and Proofer



CAUTION: Please read these instructions completely before attempting to install, operate or service this equipment.



WARNING for CA residents: go to www.dukemfg.com/prop65 for prop 65 warning

*This manual is Copyright © 2022 Duke Manufacturing Co. All rights reserved.
Reproduction without written permission is prohibited. Duke is a registered
trademark of the Duke Manufacturing Co.*

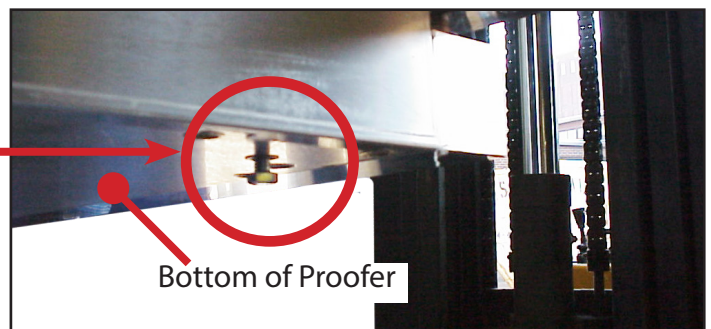
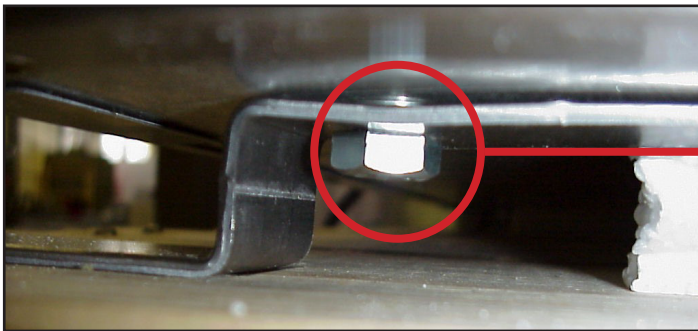
**P/N 155245
REV B 09/07/2022**

INSTRUCTIONS

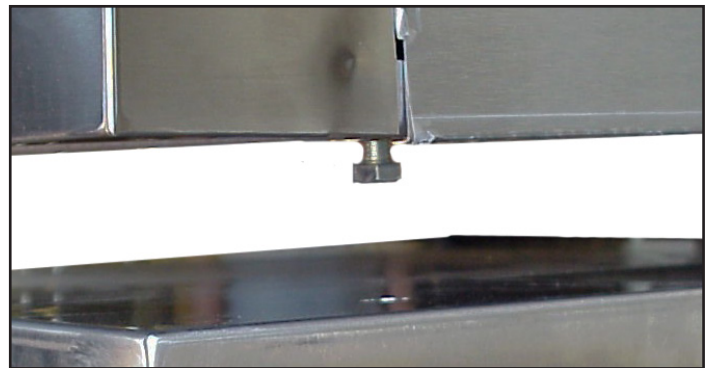
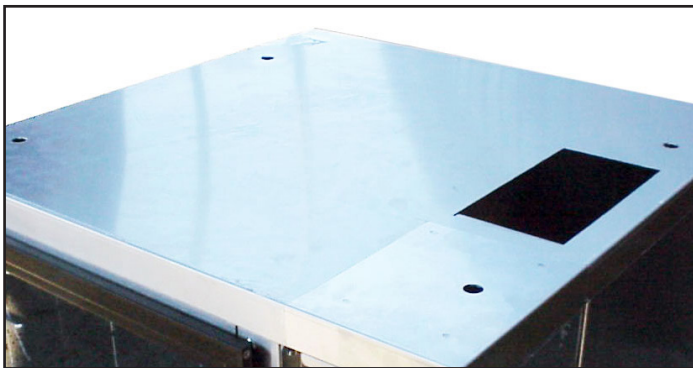
! WARNING

Convection Ovens are heavy and stacking over the proofer may require additional resources, i.e. people and or equipment to lift the oven over the proofer. Do not attempt this process by yourself which could cause injury or death.

To prevent the oven on top of the proofer from sliding, there are 4 threaded inserts on the top of the proofer base that will accept 3/8"-16x1" bolts. Use the 4 bolts that hold the shipping bracket to the oven.



To stack the oven on top of the proofer, remove the shipping bracket and replace the bolts back in the holes on the bottom of the oven. Do not run them all the way in. Leave approximately 1/2" exposed (including the head of the bolt). This may vary depending on how tight the two units fit together.



On the top of the proofer there are 4 holes that will align with the 4 bolts that have just been threaded into the bottom of the oven.

Place oven on top of the proofer and make sure that the bolts drop into these holes. The bolts do not need to be tightened. However, make sure that they are threaded in enough that they do not hold the oven off the top of the proofer.

This completes the stacking procedure, and you may now proceed to the wiring and other tasks of installing your equipment.



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