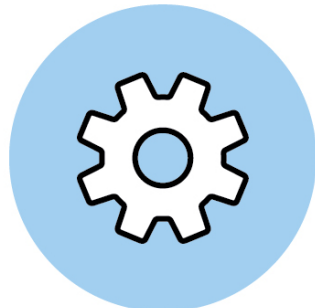
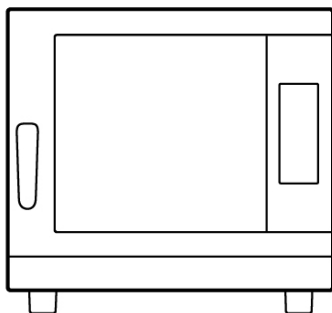


mychef.



Manual de instalación



COOK | SNACK | BAKE
BAKERSHOP

ÍNDICE

1.	INTRODUCCIÓN	3
2.	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	4
2.1	Características principales Mychef Cook	4
2.2	Características principales Mychef Snack	4
2.3	Características principales Mychef Bake	4
2.4	Características principales Mychef Bakershop.....	5
3.	NORMAS GENERALES SOBRE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES	6
3.1	Personal encargado del uso del equipo	6
3.2	Peligro eléctrico	6
3.3	Peligro térmico.....	6
3.4	Peligro de corrosión.....	7
4.	RECEPCIÓN, TRANSPORTE Y EMPLAZAMIENTO	8
4.1	Recepción.....	8
4.2	Transporte.....	8
4.3	Emplazamiento	8
5.	INSTALACIÓN	11
5.1	Conexión eléctrica	11
5.1.1	Conexión trifásica 400V 3L+N	12
5.1.2	Conexión trifásica 230V 3L.....	12
5.1.3	Conexión monofásica 230V L+N	12
5.2	Conexión hídrica	13
5.2.1	Entrada de agua.....	13
5.2.2	Desagüe	14
5.3	Campana de condensación de vapores.....	14

1. INTRODUCCIÓN

Este manual ha sido preparado y revisado esmeradamente con el fin de proporcionar información fidedigna y de ayuda para una instalación, un uso y un mantenimiento correcto que hará que funcione de manera adecuada y se prolongue la vida del horno. Este manual está dividido en dos partes, la primera parte dedicada a la instalación del equipo en el punto de trabajo, y la segunda centrada en la limpieza y mantenimiento del horno.



Antes de realizar cualquier intervención o uso del equipo, es necesario realizar una lectura atenta y completa de este manual.

El fabricante declina toda responsabilidad implícita o explícita respecto de posibles errores u omisiones que pudiese contener.

- El horno no puede ser usado por personal que no haya recibido algún tipo de formación, y no tenga las capacidades o la experiencia necesaria para el correcto funcionamiento del equipo. No dejar que los niños utilicen ni jueguen con el equipo.
- El propietario del equipo tiene la obligación de hacer leer este manual al personal encargado de su utilización y mantenimiento, así como de guardar este manual en un lugar seguro para que pueda ser usado por todos los usuarios del equipo y para futuras consultas. Si el equipo es vendido a otras personas, se les deberá hacer entrega de este manual.
- Este horno debe utilizarse únicamente para la finalidad que ha sido concebido, es decir: cocer, calentar, regenerar o deshidratar alimentos. Cualquier otro uso que se haga puede ser peligroso y puede producir daños personales y materiales.
- Los equipos son expedidos de fábrica una vez calibrados y superados rigurosos ensayos de calidad y seguridad que aseguran su correcto funcionamiento.



El fabricante rehusará cualquier tipo de responsabilidad sobre problemas causados por una incorrecta instalación, modificación, uso o mantenimiento indebidos.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Características principales Mychef Cook

	4 GN 1/1	6 GN 1/1	10 GN 1/1
Medidas exteriores (Ancho x Fondo x Alto)	760x710x615	760x710x750	760x710x1022
Capacidad	4 GN 1/1 65mm	6 GN 1/1 65mm	10 GN1/1 65mm
Potencia total (3L+N)	7.3kW	9.3kW	15.6kW
Distancia entre guías	68mm	68mm	68mm
Comidas/día	35-90	45-110	80-160
Intensidad (3L+N)	12A	15A	25A
Sección cable	1.5mm ²	1.5mm ²	2.5mm ²

Tabla 1: Características principales de los hornos Mychef Cook.

La carga máxima recomendada de alimentos por bandeja GN 1/1 de 65mm es de 5 Kg.

2.2 Características principales Mychef Snack

	4 GN 2/3	4 GN 1/1
Medidas exteriores (Ancho x Fondo x Alto)	620x692x522	760x762x522
Capacidad	4 460x330	4 600x400
Potencia total (3L+N)	3.3kW	6.3kW
Distancia entre guías	75mm	75mm
Intensidad (3L+N)	15A	15A
Sección cable	1.5mm ²	1.5mm ²

Tabla 2: Características principales de los hornos Mychef Snack.

La carga máxima recomendada de alimentos por bandeja GN 1/1 es de 5 Kg. La carga máxima recomendada de alimentos por bandeja GN 2/3 es de 3.5 Kg.

2.3 Características principales Mychef Bake

	4 600X400	6 600X400	10 600X400
Medidas exteriores (Ancho x Fondo x Alto)	760x785x750	760x785x865	760x785x1155
Capacidad	6 600x400	6 600x400	10 600x400
Potencia total (3L+N)	7.3kW	9.6kW	14.4kW
Distancia entre guías	85mm	85mm	85mm
Intensidad (3L+N)	11A	16A	23A
Sección cable	1.5mm ²	1.5mm ²	2.5mm ²

Tabla 3: Características principales de los hornos Mychef Bake.

La carga máxima recomendada de alimentos por bandeja 600x400 es de 5 Kg.

2.4 Características principales Mychef Bakershop

	4 460X330	4 600X400	6 600X400	10 600X400
Medidas exteriores (Ancho x Fondo x Alto)	620x692x522	760x762x522	760x762x646	760x762x946
Capacidad	4 460x330	4 600x400	6 600x400	10 600x400
Potencia total (3L+N)	3.3kW	6.3kW	9.3kW	27.9kW
Distancia entre guías	75mm	75mm	75mm	75mm
Intensidad (3L+N)	15A	15A	15A	25A
Sección cable	1.5mm ²	1.5mm ²	1.5mm ²	2.5mm ²

Tabla 4: Características principales de los hornos Mychef Bakershop.

La carga máxima recomendada de alimentos por bandeja 600x400 es de 5 Kg. La carga máxima recomendada de alimentos por bandeja 460x330 es de 3.5 Kg.

3. NORMAS GENERALES SOBRE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES

3.1 Personal encargado del uso del equipo

El uso del equipo está reservado a personal capacitado.



El personal que realice cualquier acción sobre el horno, ya sea uso, limpieza, instalación, manipulación, etc. debe tener conocimiento de las normas de seguridad y de las instrucciones de uso.



No deje que personal no autorizado utilice, manipule o limpie el equipo.

3.2 Peligro eléctrico

Los trabajos en la parte eléctrica de alimentación y el acceso a piezas en tensión están permitidos únicamente a personal cualificado y bajo su responsabilidad. En cualquier caso, dicho acceso debe realizarse con el equipo desconectado de la red eléctrica.

Si el aparato se coloca encima de un carro o en mesas que tengan cierta movilidad, no permitir que se mueva mientras esté conectado a la corriente eléctrica para evitar posibles daños en el cableado, tubos de desagüe o de entrada de agua. En caso de que se quiera mover o cambiar de posición el equipo, se desconectarán los cables y los tubos de desagüe y entrada de agua.

3.3 Peligro térmico

Cuando el equipo esté en funcionamiento se debe abrir la puerta lentamente y con cuidado para evitar posibles quemaduras por el vapor o aire caliente que pueda salir de dentro de la cámara de cocción.



Mantener las aberturas de ventilación libres de obstáculos. No instalar el equipo en la proximidad de productos inflamables. Evitar posicionar el horno cerca de fuentes de calor como pueden ser fogones, planchas, freidoras, etc. Verifique las distancias de seguridad en el capítulo Emplazamiento.



¡PELIGRO DE ACCIDENTE! Tenga cuidado a la hora de usar recipientes alimenticios en el horno cuando la bandeja superior esté situada a 160 cm o más de altura. Existe riesgo de lesiones provocadas por el contenido caliente de las bandejas GN.



Mientras el horno esté en funcionamiento, evitar tocar partes metálicas y el cristal de la puerta ya que pueden superar los 60°C. Tocar únicamente la maneta y el panel de mandos.

3.4 Peligro de corrosión

Cuando se utilicen los productos de limpieza se debe tomar especial atención y medidas de seguridad adecuadas para manipular dichos productos. Lea siempre la ficha de seguridad de los diferentes productos químicos antes de utilizarlos y siga sus instrucciones de uso. Estos productos en contacto con cualquier parte del cuerpo resultan abrasivos y pueden producir irritaciones de la piel y los ojos y causticaciones.

Durante el proceso de limpieza del horno mixto y en caso de formación de aerosoles o neblina durante la manipulación de los productos de limpieza, usar mascarilla con filtro de partículas tipo P2 / P3, gafas panorámicas contra salpicaduras y/o proyecciones y guantes de protección química.

Los productos de limpieza MyCare CleanDuo han sido especialmente formulados para la correcta limpieza y protección de los hornos Mychef con lavado automático. El producto contiene, además de detergente, abrillantador para un acabado perfecto. Es obligatorio el uso de este detergente en los hornos Mychef Cook y Mychef Bake.



Utilice CleanDuo en los hornos Mychef Cook y Mychef Bake dotados con sistema de lavado automático. La utilización de otros productos anula la garantía.

4. RECEPCIÓN, TRANSPORTE Y EMPLAZAMIENTO

Antes de realizar la instalación se deberán verificar las dimensiones del emplazamiento donde se va a situar el equipo y las conexiones eléctricas e hídricas, y ver que están dentro de los parámetros que se detallan en la hoja de instalación.

4.1 Recepción

Una vez se ha recibido el horno, comprobar que el modelo que se ha adquirido corresponde con el pedido.

Verificar que el embalaje no tiene desperfectos sufridos durante el transporte y que no faltan piezas o partes del equipo. En caso de detectar cualquier anomalía o problema, ponerse en contacto inmediatamente con su distribuidor.

4.2 Transporte

El equipo debe transportarse con el embalaje original hasta el lugar más cercano al punto de instalación para evitar al máximo los posibles daños. Se recomienda guardar el embalaje original hasta que el equipo esté correctamente instalado y en funcionamiento.

Para mover el equipo y colocarlo en su espacio de trabajo se deben tener en cuenta las siguientes observaciones:

- Las medidas de los diferentes modelos para pasar por lugares estrechos (pasillos, puertas, espacios estrechos). Ver capítulo 2.
- La manipulación se deberá de hacer con el personal necesario para mover la carga del mueble teniendo en cuenta la normativa vigente de seguridad laboral en el lugar de instalación.
- Durante el transporte del horno, éste siempre tiene que estar en posición vertical. Debe ser levantado perpendicularmente al suelo y transportado paralelamente al mismo.
- Asegurarse que durante el transporte no vuelque y no se golpee con ningún objeto.



Tenga cuidado con las patas y el sifón al posicionar el horno sobre el emplazamiento definitivo.

4.3 Emplazamiento

- Colocar el horno a una distancia de la pared que sea cómoda para poder hacer las conexiones eléctricas e hídricas. Debe existir una separación mínima respecto las partes del horno para que pueda ventilar y refrigerar de manera correcta. Esta distancia mínima es:

- 50mm por los laterales izquierdo y derecho
 - 50mm por la parte trasera
 - 500mm por la parte superior
- El equipo se debe colocar encima de una mesa de soporte Mychef o un soporte para pared.
 - Si existen fuentes de calor o vapor cerca del equipo (fogones, brasa, plancha, freidora, cuecepastas, marmita, sartén basculante etc.), éstas deben estar a una distancia superior a 1 metro.
 - Verificar que el horno no esté expuesto a aire caliente o vapores en las zonas donde están los ventiladores de refrigeración (zona anterior derecha y zona posterior izquierda).

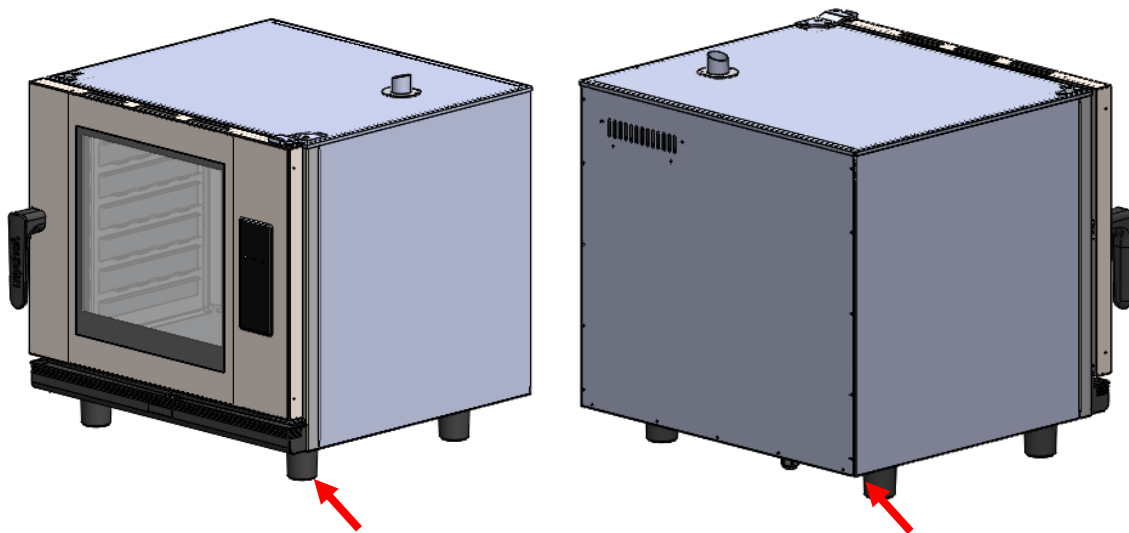


Figura 1: Zonas aspiración para refrigeración.

- Una vez está colocado en el espacio de trabajo comprobar que queda nivelado.

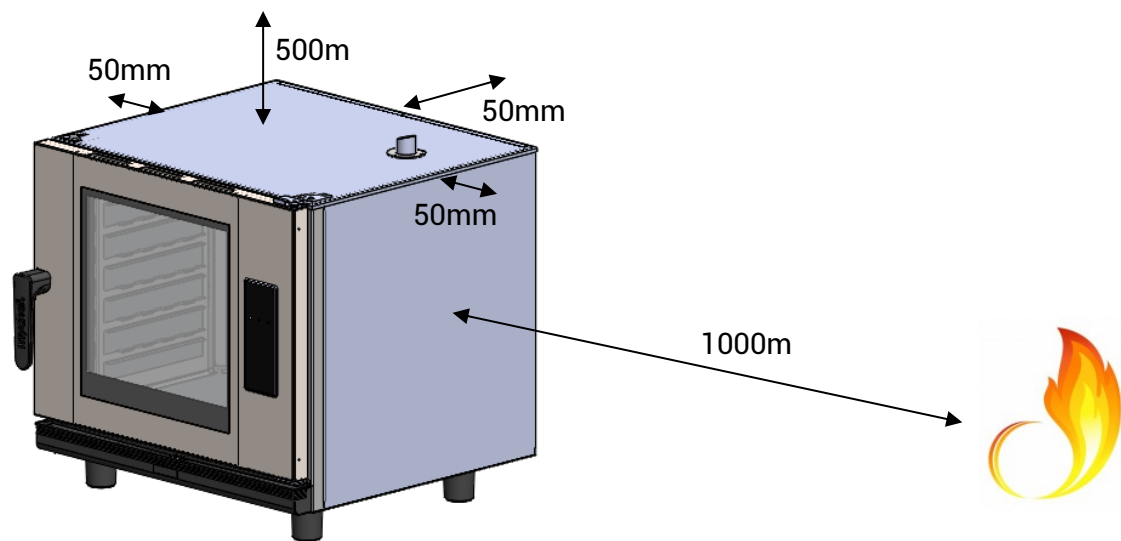


Figura 2: Ejemplo de emplazamiento adecuado para instalación.



Sea extremadamente prudente con las zonas de refrigeración del horno. Si éste aspira vapores o aire caliente puede reducir drásticamente el tiempo de vida de los componentes.



Para la instalación de hornos Mychef apilados se seguirán las instrucciones que se suministrarán con el kit de apilado correspondiente.

5. INSTALACIÓN


5.1 Conexión eléctrico

Comprobar que la tensión que llega al punto donde se va a conectar el horno coincide con la de funcionamiento del equipo.

Antes de realizar cualquier trabajo eléctrico, asegurarse que no llega corriente eléctrica en el punto de conexión del equipo.

El equipo debe conectarse a la red eléctrica a través de un interruptor de corte omnipolar y con una distancia de apertura de contactos superior a 3mm. Instale también un dispositivo diferencial de clase A y una protección contra sobrecargas.

Siempre garantice una toma de tierra eficaz.

Conecte el equipo a un sistema equipotencial  usando el contacto especialmente previsto para este fin (ver signo equipotencial en la parte inferior izquierda del equipo). En caso de que estén dos equipos apilados, ambos deberán estar conectados al sistema de equipotencialidad.



La conexión a un sistema equipotencial garantiza una seguridad adicional en caso del fallo simultáneo de fugas a tierra y fallo del diferencial.

Los cableados y demás dispositivos de seguridad utilizados para la instalación eléctrica deben tener la sección adecuada para el equipo en cuestión.



Respete en todo caso la normativa vigente para la conexión del equipo a la red de baja tensión.

Antes de empezar con la instalación eléctrica verificar que los requerimientos eléctricos del horno y los de suministro de la red eléctrica son iguales.

Para su correcta conexión después del posicionado, necesitará un cable con una longitud que le permita llegar al punto de conexión más unos 20cm, para hacer la conexión en la parte posterior del equipo. Desmontar la chapa posterior del equipo. Introduzca el cable por el prensaestopas situado en la parte inferior izquierda del horno (viendo el mueble por la parte trasera).

Verificar, una vez hecha la conexión, que ningún cable queda suelto y están todos firmemente sujetos. Asegure también el prensaestopas del cable.



No conecte nunca una fase a neutro o a tierra. Compruebe que las tensiones de la instalación corresponden con las del equipo.

En los siguientes subcapítulos se muestran los tres tipos de conexiones posibles para los hornos Mychef. El voltaje de cada horno se encuentra en el adhesivo identificativo del mismo.

5.1.1 Conexión trifásica 400V 3L+N

Color		Cable
■	Marrón	L1
■	Negro	L2
■	Gris	L3
■	Azul	Neutro
■	Verde-amarillo	Tierra

Tabla 2: Cable trifásico 400V 3L+N.

5.1.2 Conexión trifásica 230V 3L

Cable		Cable
■	Marrón	L1
■	Negro	L2
■	Gris	L3
■	Verde-amarillo	Tierra

Tabla 3: Cable trifásico 230V 3L Mychef.

5.1.3 Conexión monofásica 230V L+N

Color		Cable
■	Marrón	L1
■	Azul	Neutro
■	Verde-amarillo	Tierra

Tabla 4: Cable monofásico 230V L+N Mychef.

5.2 Conexión hídrica

5.2.1 Entrada de agua

Agua fría (max. 30°C) $\frac{3}{4}$ de pulgada de 150 a 400 kPa de presión de flujo dinámico.

Agua de calidad potable con las siguientes características:

- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH entre 6,5 y 8,5
- Cloruros (Cl⁻) inferiores a 30 mg/L
- Cloro (Cl₂) inferior a 0.2 mg/L
- Hierro (Fe) inferior a 0.1 mg/L
- Manganeso (Mn) inferior a 0.05 mg/L
- Cobre (Cu) inferior a 0.05 mg/L
- Conductividad inferior a 20uS/cm

Uso de descalcificador y filtro Mychef obligatorio.



El uso de agua con características distintas a las indicadas puede provocar serios problemas en los componentes del horno, como corrosión en la cámara de cocción o del cristal, fallos prematuros en las electroválvulas, etc.



Verifique periódicamente la calidad del agua del horno.

El horno tiene una entrada de agua $\frac{3}{4}$ " en la parte posterior del horno para generación de vapor y para procesos de autolimpieza.

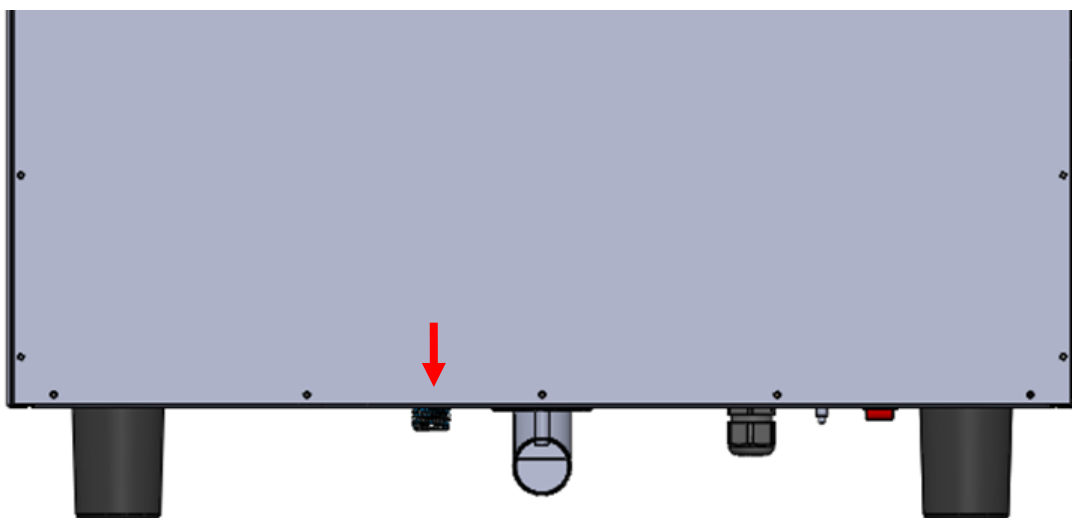


Figura 3: Toma de agua.



En caso de ser una instalación nueva, se debe dejar correr el agua hasta depurar completamente la conexión. Esta operación debe repetirse cada vez que se realicen obras o reparaciones en la instalación hídrica que alimenta al horno.

5.2.2 Desagüe

Para el correcto funcionamiento del sistema de vapor de los hornos Cook y Bake, el equipo debe conectarse a un sistema de desagüe de diámetro nominal 40mm (DN40) a través de una tubería resistente al calor. El horno Mychef incorpora internamente un sistema de bloqueo de olores que puedan provenir del desagüe.

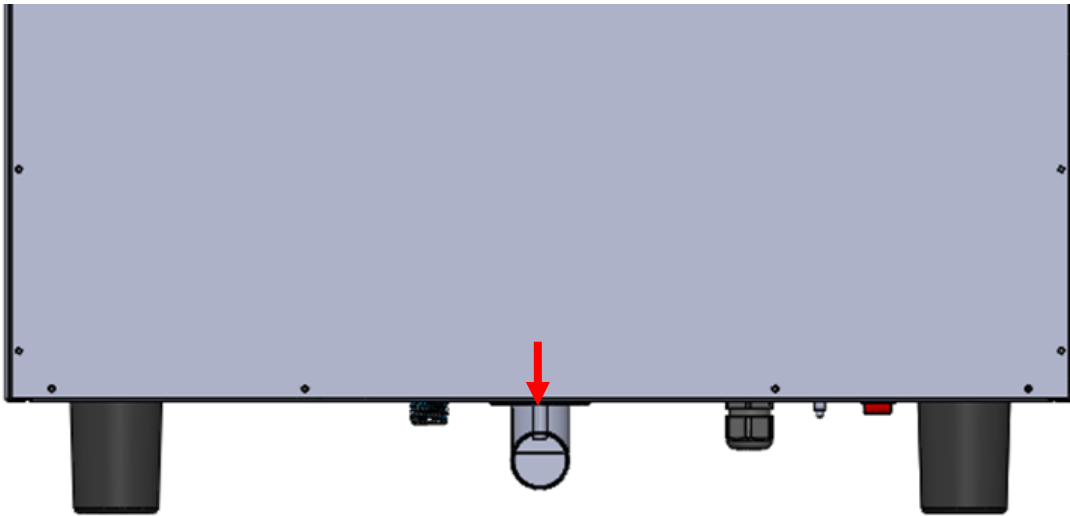


Figura 4: Desagüe.

Para un correcto funcionamiento tenga en cuenta de que el tubo debe tener una pendiente constante mínima de 5°.



Sólo aplicable a hornos Mychef Cook y Mychef Bake.

5.3 Campana de condensación de vapores

Refiérase al manual de instalación suministrado con la campana de condensación de vapores para su instalación.



La campana de condensación de vapores es un equipamiento opcional. La campana puede instalarse una vez instalado el horno.