



RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

Piece Mychef

BAKE MASTER



INDEKS

1. WSTĘP	4
2. CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA	5
2.1. Parametry techniczne Mychef BAKE MASTER.....	5
3. OGÓLNE PRZEPISY DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I ZAPOBIEGANIA WYPADKOM	6
3.1. Osoby odpowiedzialne za użytkowanie sprzętu.....	6
3.2. Zagrożenie porażeniem elektrycznym.....	6
3.3. Zagrożenie termiczne.....	6
3.4. Zagrożenie korozją.....	7
4. ODBIÓR, TRANSPORT I POZYCJONOWANIE	8
4.1. Przyjęcie.....	8
4.2. Transport	8
4.3. Pozycjonowanie	9
5. INSTALACJA	11
5.1. Połączenie elektryczne	11
5.1.1. Przyłącze trójfazowe 400V 3L+N	12
5.1.2. Przyłącze trójfazowe 230V 3L	12
5.1.3. Podłączenie jednofazowe 230V L+N	13
5.2. Przyłącze wody.....	13
5.2.1. Dopływ wody.....	13
5.2.2. Odpływ.....	14
5.3. Okap kondensacyjny pary	15
6. UŻYTKOWANIE	16
6.1. Panel sterowania.....	16
6.1.1. Włączanie sprzętu.....	21
6.1.2. Tryby gotowania	22
6.1.3. Sterowanie gotowaniem.....	24
6.1.4. Rozpoczęcie cyklu gotowania	27
6.1.5. Koniec cyklu	28
6.1.6. Wybór prędkości.....	29
6.1.7. Zapisywanie programu.....	29
6.1.8. Wybór programu.....	30
6.1.9. Programy szybkiego dostępu.....	30
6.1.10. Automatyczne czyszczenie.....	30
6.2. NightWatch	34

6.3. Błędy i alarmy	34
7. UŻYWANIE ZDALNEGO STEROWANIA	37
7.1. Konfiguracja inteligentnego sterowania Mychef	37
7.1.1. Tworzenie nowego użytkownika	37
7.1.2. Łączność Wi-Fi.....	38
7.1.3. Łączenie pieca z urządzeniem (telefonem komórkowym, tabletem lub komputerem) ..	40
7.1.4. Panel sterowania	41
7.2. Konfiguracja Google Home i asystent głosowy	45
7.2.1. Synchronizacja pieca z Google Home	45
7.2.2. Polecenia głosowe do sterowania piecem	48
7.2.3. Dodawanie zautomatyzowanych procedur	49
7.3. Funkcje wspierające	53
7.3.1. Zresetuj ustawienia Wi-Fi.....	53
7.3.2. Pokaż adres MAC.....	53
7.3.3. Odłącz usługę „Mychef Control”	53
7.3.4. Aplikacja desktopowa do inteligentnego sterowania	54
7.4. Spis stanów	55
7.5. Przepisy	55
8. KONSERWACJA	57
8.1. Czyszczenie	57
8.1.1. MyCare.....	57
8.1.2. Zdejmowanie płyty ssącej.....	58
8.1.3. Uszczelka drzwi	59
8.1.4. Obudowa zewnętrzna	59
8.1.5. Panel sterowania	59
8.1.6. Przedni odpływ wody	59
8.1.7. Wewnętrzny/zewnętrzny przedział drzwiowy	59
8.2. Konserwacja zapobiegawcza	61

1. WSTĘP

Niniejsza instrukcja została starannie przygotowana i przejrzana, aby zapewnić rzetelne informacje i pomoc w prawidłowej instalacji, użytkowaniu i konserwacji, które zapewnią prawidłowe działanie i przedłużą żywotność pieca. Niniejsza instrukcja jest podzielona na trzy części, z których pierwsza poświęcona jest instalacji urządzenia w miejscu pracy, druga dotyczy użytkowania, a trzecia dotyczy czyszczenia i konserwacji pieca



Przed jakąkolwiek interwencją lub użyciem urządzenia należy uważnie i w całości przeczytać niniejszą instrukcję.

Producent odrzuca wszelką dorozumianą lub jawną odpowiedzialność za jakiegokolwiek błędy

lub pominięcia, które są wymienione poniżej:

- Piec nie może być obsługiwana przez personel, który nie przeszedł żadnego szkolenia i który nie posiada niezbędnych umiejętności lub doświadczenia do prawidłowego funkcjonowania urządzenia. Nie pozwalaj dzieciom korzystać z urządzenia ani bawić się nim.
- Właściciel urządzenia jest zobowiązany do zapoznania się z niniejszą instrukcją przez osoby odpowiedzialne za jej użytkowanie i konserwację oraz do przechowywania niniejszej instrukcji w bezpiecznym miejscu do użytku przez wszystkich użytkowników urządzenia oraz do wglądu w przyszłości. Jeśli sprzęt jest sprzedawany innym osobom, należy im przekazać niniejszą instrukcję.
- Piec należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, tj. do gotowania, podgrzewania, regeneracji lub suszenia żywności. Każde inne użycie może być niebezpieczne i może spowodować obrażenia ciała i uszkodzenie mienia.
- Sprzęt jest wysyłany z fabryki po skalibrowaniu i przejściu rygorystycznych testów jakości i bezpieczeństwa, które zapewniają jego prawidłowe działanie.



Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za problemy spowodowane niewłaściwą instalacją, modyfikacją, użytkowaniem lub konserwacją.

2. CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

2.1. Parametry techniczne Mychef BAKE MASTER

	4 600X400	6 600X400	10 600X400
Wymiary zewnętrzne (szerokość x Głębokość x Wysokość) (mm)	760x785x750	760x785x865	760x785x1155
Pojemność	4 600x400	6 600x400	10 600x400
Dystans między Prowadnicami (mm)	85 mm	85 mm	85 mm

Tabela 1. Parametry techniczne pieców Mychef BAKE MASTER

Maksymalny zalecany ładunek żywności na tacę 600x400 wynosi 5 kg.

3. OGÓLNE PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA I ZAPOBIEGANIA WYPADKOM

3.1. Personel odpowiedzialny za użytkowanie sprzętu

Korzystanie z urządzenia jest zastrzeżone dla przeszkolonego personelu.



Personel wykonujący jakiegokolwiek czynności na piecu, takie jak obsługa, czyszczenie, instalacja, obsługa itp., musi znać zasady bezpieczeństwa i Instrukcję obsługi.



Nie zezwalaj nieupoważnionym osobom na używanie, obsługę lub czyszczenie sprzętu.

3.2. Zagrożenie porażeniem elektrycznym

Prace po stronie zasilania elektrycznego i dostęp do części pod napięciem mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel na własną odpowiedzialność. W każdym przypadku dostęp taki musi być wykonany przy urządzeniu odłączonym od zasilania.

Jeśli urządzenie jest umieszczone na wózku lub na stołach, które mają pewną mobilność, nie pozwól mu się poruszać, gdy jest podłączone do zasilania, aby uniknąć możliwego uszkodzenia przewodów, rur odpływowych lub wlotów wody. Jeśli sprzęt ma zostać przeniesiony lub przestawiony, należy odłączyć kable oraz rury odprowadzające i doprowadzające wodę.

3.3. Zagrożenie termiczne

Gdy urządzenie pracuje, drzwi należy otwierać powoli i ostrożnie, aby uniknąć poparzeń parą lub gorącym powietrzem, które mogą wydobywać się z wnętrza komory pieca.



Utrzymuj otwory wentylacyjne wolne od przeszkód. Nie instalować urządzenia w pobliżu produktów łatwopalnych. Unikaj ustawiania pieca w pobliżu źródeł ciepła, takich jak piece, grille, frytownice itp. Sprawdź bezpieczne odległości w rozdziale Ustawianie.



Podczas pracy pieca należy unikać dotykania metalowych części i szklanych drzwiczek, ponieważ mogą one przekroczyć 60°C. Dotykaj tylko uchwytu i panelu sterowania.

3.4.Zagrożenie korozją

Podczas korzystania z produktów czyszczących należy zachować szczególną ostrożność i zastosować odpowiednie środki bezpieczeństwa podczas obchodzenia się z tymi produktami. Przed użyciem zawsze czytaj karty charakterystyki różnych chemikaliów i postępuj zgodnie z instrukcjami użytkownika.

Produkty te w kontakcie z jakąkolwiek częścią ciała są trujące i mogą powodować podrażnienia skóry i oczu oraz działanie żrące.

Podczas czyszczenia pieca oraz w przypadku powstawania aerozoli lub mgieł podczas obchodzenia się ze środkami czyszczącymi należy nosić maskę z filtrem cząstek typu P2/P3, okulary chroniące przed rozpryskami i/lub rozpryskami oraz rękawice chroniące przed chemikaliami.

Produkty czyszczące MyCare CleanDuo i DA21 zostały specjalnie opracowane do prawidłowego czyszczenia i ochrony pieców Mychef z automatycznym myciem. Produkt zawiera, oprócz detergentu, środek nabłyszczający dla idealnego wykończenia. Stosowanie tego detergentu jest obowiązkowe w piecach Mychef wyposażonych w system automatycznego mycia.



*Użyj CleanDuo w piecach Mychef wyposażonych w system automatycznego mycia.
Użycie innych produktów spowoduje utratę gwarancji.*

4. ODBIÓR, TRANSPORT I USTAWIANIE

Przed przystąpieniem do instalacji należy zweryfikować wymiary miejsca, w którym ma być umieszczony sprzęt oraz połączenia elektryczne i wodne, aby upewnić się, że mieszczą się one w parametrach wyszczególnionych w rozdziale 4.3.

4.1. Przyjęcie

Po otrzymaniu pieca należy sprawdzić, czy zakupiony model odpowiada zamówieniu.

Sprawdź, czy opakowanie nie zostało uszkodzone podczas transportu i czy nie brakuje żadnych części urządzenia. W przypadku wykrycia jakichkolwiek nieprawidłowości lub problemów należy natychmiast skontaktować się ze sprzedawcą.

4.2. Transport

Sprzęt powinien być transportowany w oryginalnym opakowaniu do najbliższego miejsca instalacji, aby w jak największym stopniu uniknąć uszkodzeń. Zaleca się zachowanie oryginalnego opakowania do momentu prawidłowej instalacji i eksploatacji urządzenia.

Aby przenieść sprzęt i umieścić go w miejscu pracy, należy wziąć pod uwagę następujące uwagi:

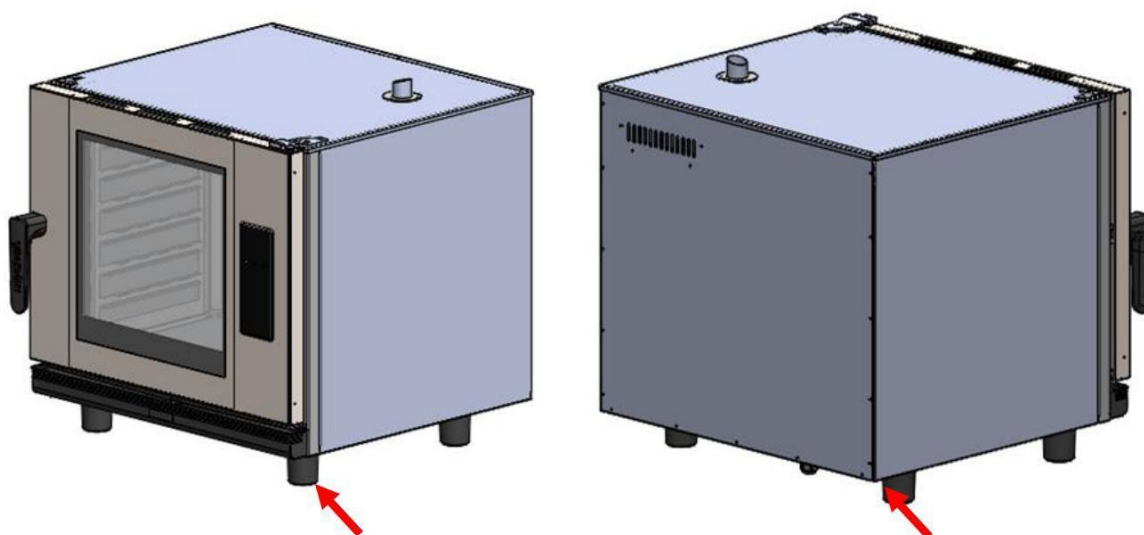
- Wymiary różnych modeli, aby przejść przez wąskie miejsca (korytarze, drzwi, wąskie przestrzenie). Patrz rozdział 2.
- Przemieszczanie musi być wykonywane przez personel z uwzględnieniem obowiązujących przepisów BHP istniejących w miejscu instalacji.
- Piec podczas transportu musi zawsze znajdować się w pozycji pionowej. Musi być podnoszony prostopadle do podłoża i transportowany równolegle do niego.
- Upewnij się, że podczas transportu nie przewróci się i nie zostanie uderzony przez żaden przedmiot.



Podczas ustawiania pieca w miejscu docelowym należy uważać na nogi i syfon.

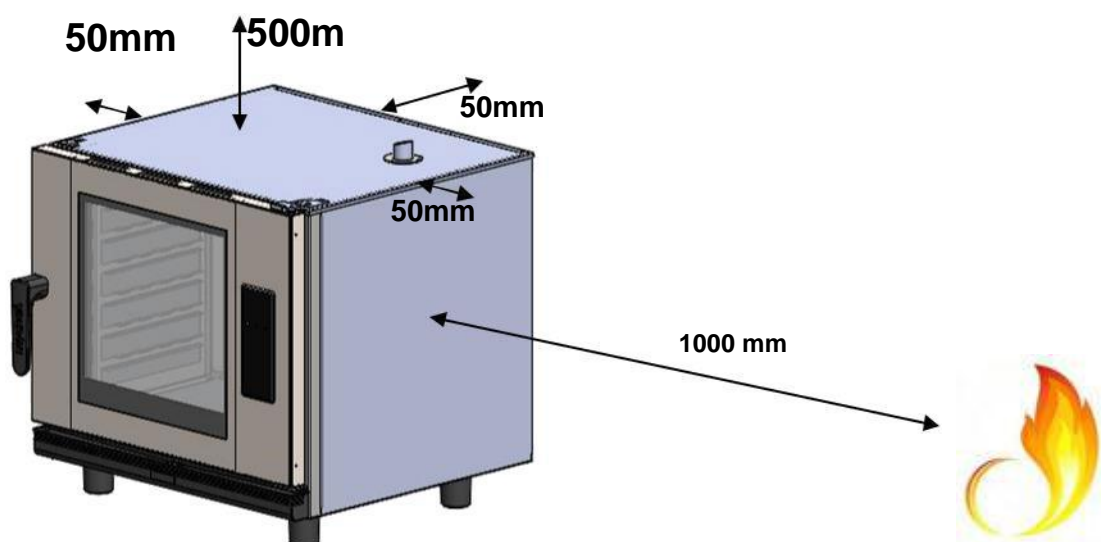
4.3. Pozycjonowanie

- Ustaw piec w dogodnej odległości od ściany, aby można było wykonać podłączenia elektryczne i wodne. Należy zachować minimalny odstęp od części pieca, aby umożliwić odpowiednią wentylację i chłodzenie. Ta minimalna odległość to:
 - o 50mm z lewej i prawej strony
 - o 50mm od tyłu
 - o 500mm od góry
- Sprzęt należy umieścić na stole pomocniczym Mychef lub uchwycie ściennym.
- Jeśli w pobliżu urządzenia znajdują się źródła ciepła lub pary (kuchenka, grill, frytkownica, urządzenie do gotowania makaronu, czajnik, przechylna patelnia itp.), muszą one znajdować się w odległości większej niż 1 metr.
- Sprawdź, czy piec nie jest wystawiony na działanie gorącego powietrza lub oparów w miejscach, w których znajdują się wentylatory chłodzące (przedni prawy i tylny lewy).



Rysunek 1. Obszar wentylatorów chłodzących

- Po umieszczeniu go w obszarze roboczym sprawdź, czy jest wypoziomowany.



Rysunek 2. Przykład odpowiedniego miejsca do instalacji



Zachowaj szczególną ostrożność przy chłodzeniu pieca. Jeśli zasysa opary lub gorące powietrze, może drastycznie skrócić żywotność komponentów.



W przypadku instalacji pieców piętrowych Mychef należy postępować zgodnie z instrukcjami dostarczonymi z odpowiednim zestawem do układania piętrowego.

5. INSTALACJA

5.1. Połączenie elektryczne

Sprawdź, czy napięcie osiągnięte w punkcie, w którym piec ma zostać włączony, odpowiada napięciu robocznemu urządzenia.

Poniższa tabela zawiera charakterystykę elektryczną każdego pieca:

	Napięcie	Moc (kW)	Prąd znamionowy (A)	Przekrój kabla (mm ²)
4 600x400	400/3L+N/50-60	7.3	11	1.5
	230/3L/50-60	7.3	20	2.5
	230/L+N/50-60	7.3	32	4.0
6 600x400	400/3L+N/50-60	12.6	20	2.5
	230/3L/50-60	12.6	35	6.0
10 600x400	400/3L+N/50-60	18.9	30	4.0
	230/3L/50-60	18.9	52	10.0

Tabela 2. Charakterystyka połączeń elektrycznych

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac elektrycznych należy upewnić się, że w miejscu podłączenia sprzętu nie występuje prąd elektryczny.

Urządzenie musi być podłączone do sieci elektrycznej za pomocą przełącznika wielobiegunowego o odległości otwarcia styków większej niż 3 mm. Należy również zainstalować urządzenie różnicowe klasy A i zabezpieczenie nadprądowe.

Zawsze zapewnij skuteczne uziemienie.

Podłącz urządzenie do systemu wyrównania potencjałów  używając kontaktu specjalnie przewidzianych do tego celu (patrz tabliczka wyrównania potencjałów w lewym dolnym rogu urządzenia).

Jeśli dwa urządzenia są ułożone jeden na drugim, oba muszą być podłączone do systemu ekwipotencjalnego.



Podłączenie do systemu ekwipotencjalnego gwarantuje dodatkowe bezpieczeństwo w przypadku jednoczesnego upływu prądu i awarii różnicowej

Okablowanie i inne urządzenia zabezpieczające stosowane w instalacji elektrycznej muszą mieć odpowiedni przekrój dla danego sprzętu.



W każdym przypadku należy przestrzegać obowiązujących przepisów dotyczących podłączania urządzenia do sieci niskiego napięcia.

Przed przystąpieniem do instalacji elektrycznej należy sprawdzić, czy wymagania elektryczne pieca i źródła zasilania są takie same.



Nigdy nie podłączaj fazy do przewodu neutralnego lub uziemienia. Sprawdź, czy napięcia instalacji odpowiadają napięciu urządzenia.

Kolejne podrozdziały przedstawiają trzy możliwe rodzaje połączeń dla pieców Mychef. Napięcie każdego pieca można znaleźć na jego naklejce identyfikacyjnej.

5.1.1. Podłączenie trójfazowe 400V 3L+N

Kolor		Kabel
■	brązowy	L1
■	Czarny	L2
■	Szary	L3
■	Niebieski	Neutralny
■	Zielony żółty	Grunt

Tabela 3. Przewód trójfazowy 400V 3L+N

5.1.2. Podłączenie trójfazowe 230V 3L

Kolor		Kabel
■	brązowy	L1
■	Czarny	L2
■	Szary	L3
■	Zielony żółty	Grunt

Tabela 4. Przewód trójfazowy 230V 3L

5.1.3. Podłączenie jednofazowe 230V L+N




Kolor		Kabel
	brązowy	L1
	Niebieski	Neutralny
	Zielony żółty	Grunt

Tabela 5. Podłączenie jednofazowe 230V L+N

5.2. Przyłącze wody

5.2.1. Wejście wody

Zimna woda (maks. 30°C) $\frac{3}{4}$ cala 150 do 400 kPa dynamiczne ciśnienie przepływu.

Woda pitna o następujących właściwościach:

- Twardość od 3° do 6° FH
- pH między 6,5 a 8,5
- Chlorki (Cl-) poniżej 30 mg/L
- Chlor (Cl₂) poniżej 0,2 mg/L
- Żelazo (Fe) mniej niż 0,1 mg/L
- Mangan (Mn) poniżej 0,05 mg/L
- Miedź (Cu) mniej niż 0,05 mg/L
- Przewodność mniejsza niż 20uS/cm

Obowiązkowe użycie odkamieniacza i filtra Mychef.

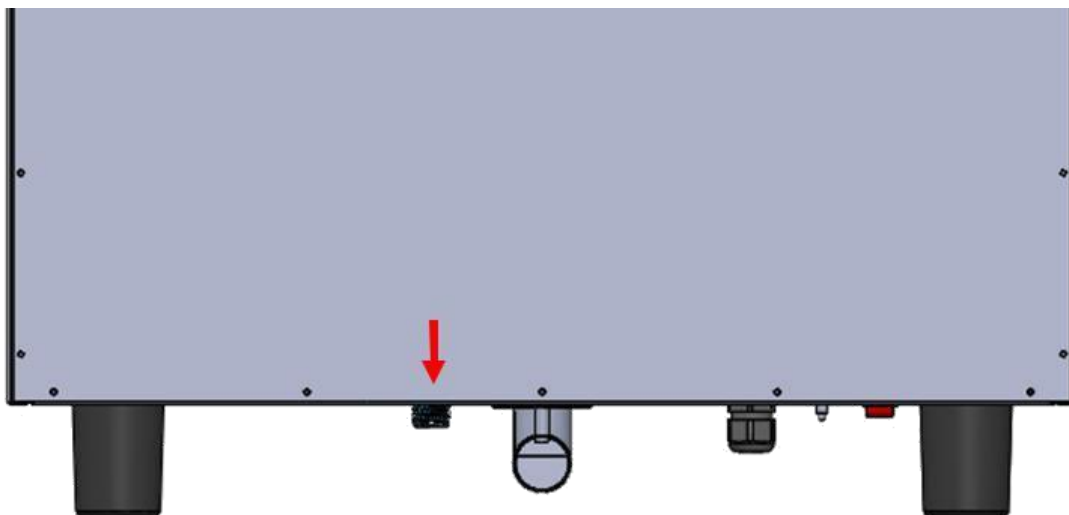


Użycie wody o właściwościach innych niż wskazane może spowodować poważne problemy z elementami pieca, takie jak korozja komory pieczenia lub szyby, przedwczesna awaria elektrozaworów itp.



Okresowo sprawdzaj jakość wody w piecu.

Piec posiada wlot wody $\frac{3}{4}$ " z tyłu do wytwarzania pary i procesów samooczyszczania.



Rysunek 3. Ujęcie wody

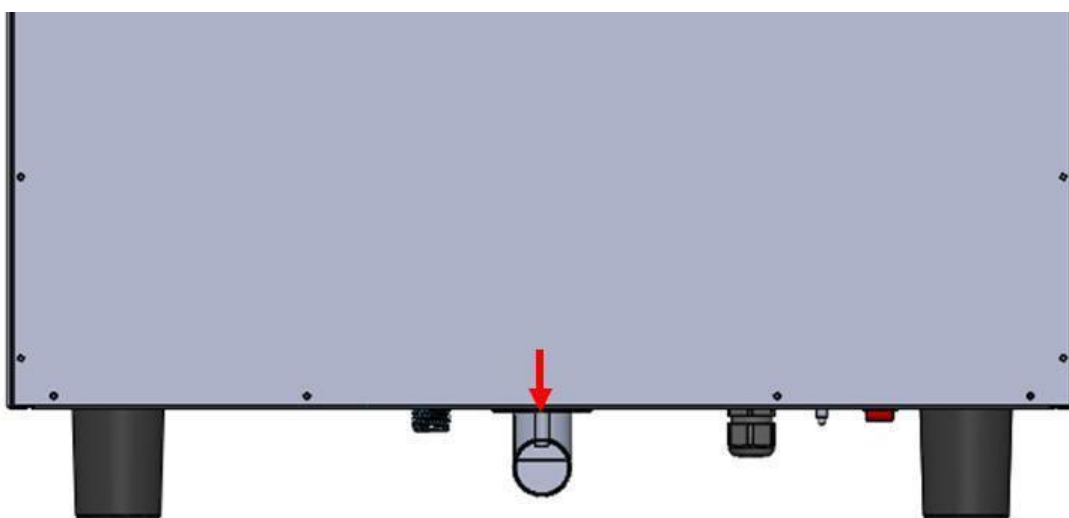


W przypadku nowej instalacji należy pozostawić wodę do całkowitego oczyszczenia połączenia. Czynność tę należy powtarzać za każdym razem, gdy przeprowadzane są prace lub naprawy instalacji wodnej zasilającej piec.

5.2.2. Odpływ

Aby zapewnić prawidłowe działanie systemu parowego pieców BAKE, urządzenie musi być podłączone do systemu odprowadzania skroplin o średnicy nominalnej 40 mm (DN40) za pomocą rury odpornej na wysoką temperaturę.

Piec Mychef BAKE MASTER zawiera wewnętrzny system blokujący wszelkie zapachy, które mogą wydobywać się z odpływu.



Rysunek 4. Drenaż

Aby zapewnić prawidłowe działanie, należy pamiętać, że rura musi mieć stałe nachylenie co najmniej 5°.



Odływ musi mieć maksymalnie 1 metr długości, średnicę większą niż przyłącze odpływu i być wolny od wąskich gardeł.

5.3. Okap kondensacyjny pary

Informacje na temat instalacji można znaleźć w instrukcji instalacji dołączonej do okapu parowego.



Okap kondensacyjny pary jest opcjonalnym wyposażeniem dodatkowym. Okap można zamontować po zamontowaniu pieca.

6. UŻYTKOWANIE

6.1. Panel sterowania

Poniższy rysunek przedstawia panel sterowania pieców Mychef BAKE MASTER. Składa się z centralnego ekranu z wyświetlaczami, wskaźnikami i przyciskami.



Rysunek 5. Panel sterowania BAKE MASTER



Rysunek 6. Szczegóły panelu sterowania BAKE MASTER

Blok	Funkcjonować	Opis
A	Przycisk konwekcji	Przycisk wyboru trybu konwekcji.
B	Wskaźnik trybu konwekcji	Zaznacz wybrany tryb.
C	Przycisk trybu mieszanego	Przycisk wyboru trybu mieszanego.
D	Wskaźnik trybu mieszanego	Zaznacz wybrany tryb.
E	Przycisk trybu pary	Przycisk wyboru trybu pary.
F	Wskaźnik trybu pary	Zaznacz wybrany tryb.
G	Wyświetlacz	Wyświetla wybrany parametr: wilgotność, temperaturę, czas lub prędkość wentylatora.
H	Przycisk programu	Zezwalaj na nagrywanie lub pobieranie programu.
I	Przycisk regulacji -	Zmniejsza wybrany parametr: wilgotność, temperaturę, czas lub prędkość wentylatora.
J	Przycisk regulacji +	Zwiększa wybrany parametr: wilgotność, temperaturę, czas lub prędkość wentylatora.
k	Przycisk fazy	Przycisk wyboru fazy (konwekcja, mieszana, para).
Ł	Przycisk wilgotności	Przycisk wyboru wilgotności.
M	Przycisk temperatury	Przycisk wyboru temperatury.
N	Przycisk czasu i sondy	Przycisk wyboru czasu lub aktywacji pojedynczego punktu sondy / sous vide w przypadku BAKE MASTER.
O	Przycisk prędkości wentylatora	Przycisk wyboru prędkości wentylatora.
P	Przycisk szybkiej pamięci blok P1....P7	Długie naciśnięcie zapisuje aktualne parametry w określonej pamięci. Krótkie naciśnięcie powoduje wykonanie gotowania.
O	przycisk START/STOP	Przycisk włączania/wyłączania i uruchamiania/zatrzymywania pieca. Jeśli piec jest włączony, ale nie gotuje/myje, lekki naciśnięcie rozpocznie cykl gotowania/mycia. Jeśli piec jest włączony i gotuje/myje, lekki nacisk anuluje cykl gotowania/mycia.
R	Przycisk samoczyszczenia CLEAN	Przycisk wyboru programu samoczyszczenia.

Tabela 6. Opis panelu sterowania

Centralny wyświetlacz jest ważną częścią podczas interakcji z piecem, ponieważ wskazuje wartość każdego parametru pieczenia.



Rysunek 7. Centralny ekran

Format wyświetlania parametrów wyjaśniono poniżej:

Ikona	Funkcjonować
	<p>Poziom wilgotności jest pokazany za pomocą litery H na pierwszej cyfrze. Wartość wilgotności jest wyświetlana obok.</p>
	<p>Temperatura w komorze jest wskazywana przez T na pierwszej cyfrze. Wartość temperatury w stopniach Celsjusza jest pokazana obok.</p>
	<p>Czas gotowania jest pokazany w dwóch centralnych punktach. Dwie cyfry po lewej stronie to godziny, a dwie cyfry po prawej to minuty.</p>
	<p>Gotowanie może być również ciągle. W takim przypadku na wyświetlaczu pojawi się CONT. W celu ciągłego gotowania naciskać przycisk regulacji - , aż na wyświetlaczu pojawi się CONT.</p>
 	<p>W piecach BAKE MASTER, gdy sonda jest aktywna, po prawej stronie C wyświetlana jest temperatura w °C, którą zamierzamy osiągnąć podczas gotowania.</p> <p>Gdy sonda jest dezaktywowana, na wyświetlaczu pojawia się C, po którym następuje WYŁ.</p>



W piecach BAKE MASTER prędkość wentylatora jest wyświetlana z literą F w pierwszej cyfrze. Jeśli wentylator konwekcyjny pracuje z dużą prędkością, wyświetlany jest napis HI. W przeciwnym razie, jeśli wentylator konwekcyjny pracuje z niższą prędkością, wyświetlany jest jako 1, 2 lub 3 (w kolejności progresywnej).



W przypadku naciśnięcia przycisku samooczyszczania na centralnym wyświetlaczu pojawi się komunikat CLN. Jeżeli jednak temperatura w komorze pieczenia jest zbyt wysoka, aby przeprowadzić proces samooczyszczania, na wyświetlaczu pojawi się komunikat CHŁODZENIE (COOL), informujący o konieczności schłodzenia komory przed samoczyszczeniem.

Aby rozpocząć zarówno samooczyszczanie, jak i chłodzenie, naciśnij przycisk START/STOP.



Ta ikona wskazuje, że proces gotowania lub czyszczenia został zakończony.



Komunikat DRZWI pojawia się, gdy drzwi zostaną otwarte podczas procesu gotowania lub czyszczenia.



Komunikat PREHEAT jest wyświetlany podczas procesów wstępnego nagrzewania pieca na przemian z aktualną temperaturą komory pieca.



Komunikat LOAD wskazuje, że piec osiągnął temperaturę wstępnego nagrzania i jest gotowy do ładowania. Zamknięcie drzwi rozpocznie cykl gotowania.

	Komunikat OFF wskazuje, że faza jest wyłączona.
	Numer fazy jest wyświetlany po prawej stronie napisu Ph po naciśnięciu przycisku PHASE. Aby zmienić fazę, naciśnij przyciski wyboru +/-
	Podczas procesu gotowania z podziałem na fazy, postęp jest pokazywany na wyświetlaczu, aktualna faza w stosunku do fazy końcowej
	W przypadku błędu pierwsze dwie cyfry wyświetlacza pokazują ER, a następnie numer błędu. Więcej informacji znajduje się w rozdziale poświęconym błędom.
	Istnieje możliwość zmiany parametrów pracy pieca. W menu edycji parametrów środkowy wyświetlacz pokazuje literę P, po której następuje numer parametru. Dwie cyfry po prawej stronie pokazują wartość parametru. Więcej informacji znajduje się w rozdziale dotyczącym menu konfiguracji.
	Program jest oznaczony literą P na pierwszej cyfrze, po której następuje numer programu.

Tabela 7. Opis komunikatów na ekranie centralnym

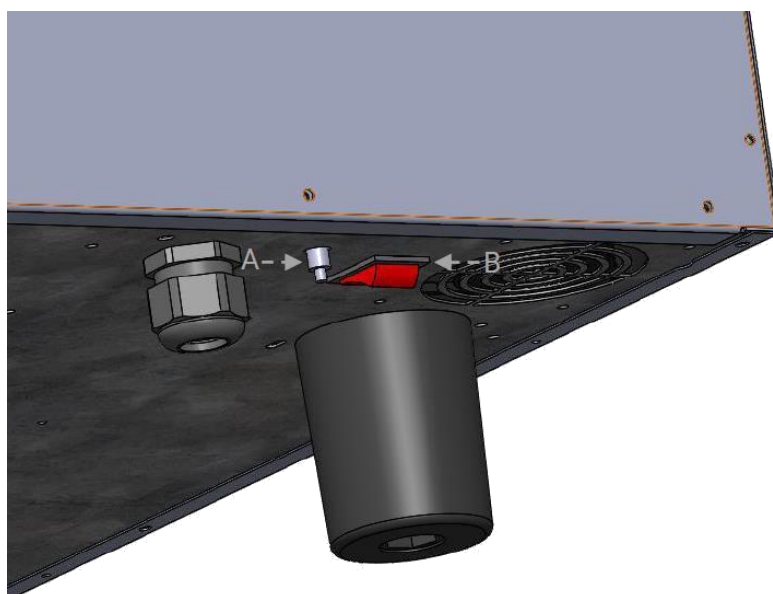
6.1.1. Włączanie sprzętu

Włączanie i wyłączanie urządzenia następuje po naciśnięciu przycisku START/STOP przez dwie sekundy.



Aby zabezpieczyć piec przed ewentualnym przegrzaniem, niektóre elementy zabezpieczające mogą działać nawet wtedy, gdy piec jest wyłączony. Gdy piec osiągnie bezpieczną temperaturę, wyłączy się automatycznie.

Jeśli urządzenie się nie włącza, sprawdź stan termostatu bezpieczeństwa i wyłącznika serwisowego, znajdującego się z tyłu urządzenia.



Rysunek 8. Termostat bezpieczeństwa (A) i wyłącznik serwisowy (B)

6.1.2. Tryby gotowania

Dostępne są trzy tryby gotowania: konwekcyjny, mieszany i parowy. Aby wybrać określony tryb, dotknij odpowiedniego przycisku.



Rysunek 9. Przełącznik trybu gotowania



Rysunek 10. Ustawienie wilgotności w trybie mieszanym

Tryb konwekcyjny działa jak piec z wymuszoną konwekcją bez dodawania lub usuwania wilgoci z komory pieczenia.

Tryb konwekcji mieszanej pozwala w inteligentny i kontrolowany sposób regulować przez piec eliminację lub udział wilgoci w komorze pieczenia. W tym celu naciśnij przycisk wilgotności i dostosuj przyciskami +/- do żądanej wartości. Ta wartość jest wyświetlana na środkowym wskaźniku.

Tryb pary nasycza komorę gotowania wilgocią.

Poniższa tabela podsumowuje charakterystykę każdego z nich.


Tryb	Ikona	Temperatura	Wilgoć
Konwekcja		30°C do 260°C	0%
Mieszany		30°C do 260°C	- 99 do 100%, w skokach co 20%
Para		30°C do 130°C	100%

Tabela 8. Tryby pieczenia w piecach Mychef



Aby przedłużyć żywotność pieca, może on automatycznie obniżyć maksymalną temperaturę komory pieczenia.

We wszystkich trybach gotowania można dowolnie nawilżać komorę. W tym celu naciskać przycisk naparowania, aż piec zacznie rozpylać wodę do komory pieczenia.

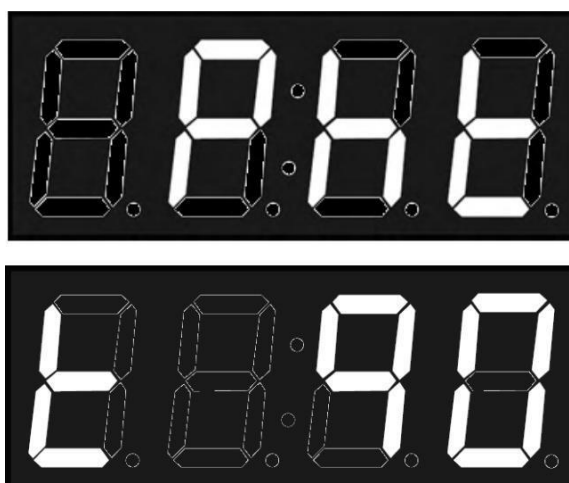
6.1.3. Kontrola gotowania

6.1.3.1. Gotowanie z regulacją temperatury i czasu

W tym trybie piec automatycznie podnosi temperaturę w komorze do wartości wybranej przez użytkownika, dzięki czemu po otwarciu drzwiczek i załadowaniu potrawy temperatura w komorze będzie taka sama jak wybrana na początku pieczenia. Piec automatycznie oblicza temperaturę powietrza w komorze i sam decyduje, czy podgrzać ją do wartości, która ma zostać osiągnięta.

W trybie kontroli temperatury i czasu z ustawieniem temperatury wybieramy określoną temperaturę i czas, regulując za pomocą przycisków +/- po naciśnięciu odpowiednio przycisków TEMPERATURE i TIME.

Po naciśnięciu przycisku START/STOP piec rozpocznie wstępne nagrzewanie komory i zatrzyma się, gdy osiągnie poziom zadany zgodnie z żądaną przez użytkownika temperaturą. W tym momencie na wyświetlaczu pojawi się „Pht” na przemian z temperaturą komory.



Rysunek 11. Wskaźnik wstępnego nagrzewania

Proces nagrzewania można pominąć, lekko naciskając przycisk START/STOP.

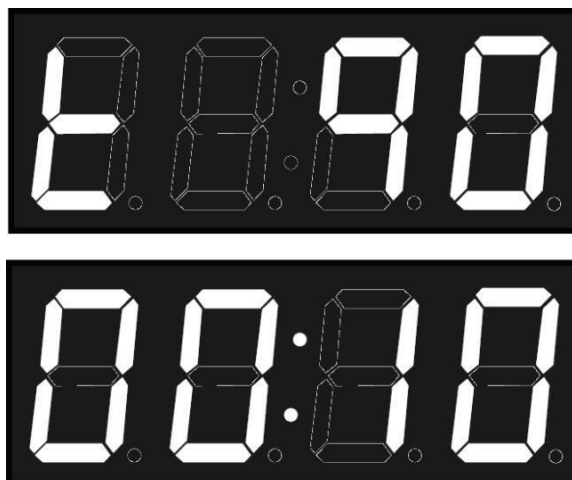
Po osiągnięciu ustawionej temperatury piec ostrzeże użytkownika sygnałem dźwiękowym i wyświetli komunikat "Load".



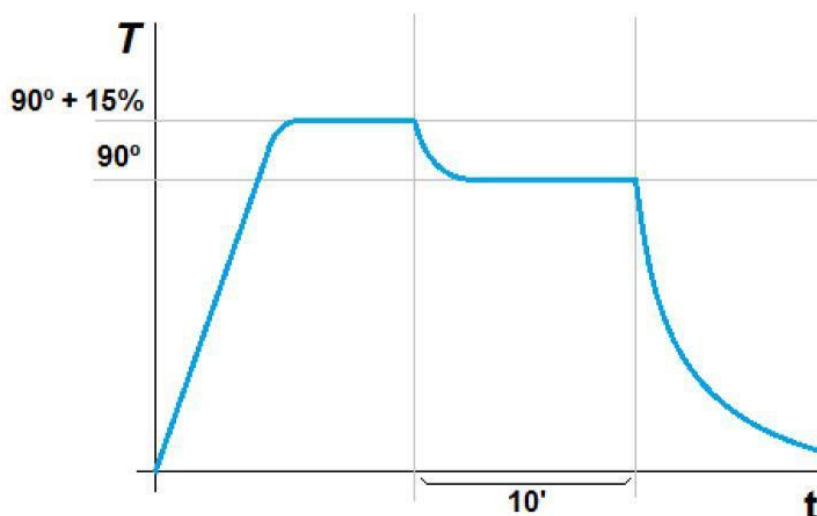
Rysunek 12. Wskaźnik obciążenia

Po załadowaniu pieca i zamknięciu drzwiczek czas pieczenia będzie odliczany aż do jego zakończenia. W tym momencie na wskaźniku czasu pojawi się słowo kluczowe „End”, piec wyda sygnał dźwiękowy przez jedną sekundę, a oświetlenie wewnętrzne będzie się świecić, dopóki użytkownik nie zakończy gotowania, lekko naciskając przycisk START/STOP.

Przykład gotowania w 90° przez 10 minut:



Rysunek 13. Przykład. Gotowanie w temperaturze 90°C przez 10 minut



Rysunek 14. Temperatura pieca

6.1.3.1. Gotowanie według temperatury i kontrola za pomocą sondy rdzeniowej w BAKE MASTER

Tryb gotowania według temperatury i sterowania za pomocą sondy rdzeniowej kończy gotowanie, gdy temperatura rdzenia potrawy jest równa wybranej temperaturze. Temperatura w komorze pozostaje stała i równa wybranej wartości temperatury.

Aby użyć tego trybu, wybieramy temperaturę komory i żadaną temperaturę w środku potrawy, naciskając odpowiednio przyciski TEMPERATURE i PROBE i dostosowując je. Po naciśnięciu przycisku START/STOP piec zacznie się nagrzewać i zatrzyma się, gdy temperatura sondy rdzenia będzie równa temperaturze zadanej.



W przypadku tego trybu gotowania konieczne jest podłączenie sondy jednopunktowej lub sondy sous-vide.



Jeśli spróbujemy uruchomić program kontrolowany przez sondę jednopunktową, a nie jest ona podłączona, piec ostrzeże akustycznie i wizualnie, a program się nie uruchomi.

6.1.3.2. Fazy gotowania

W górnej części panelu sterowania znajdują się trzy przyciski (konwekcja, mieszanie i para), z których każdy odpowiada trybom gotowania. Do każdego przycisku przypisany jest wskaźnik, który pokazuje tryb gotowania, jeśli faza jest aktywna.



Rysunek 15. Przyciski i wskaźniki faz gotowania

Jeśli wskaźnik danej fazy świeci się, oznacza to, że ta faza jest wyświetlana i jest aktywna. Jeśli wskaźnik danej fazy jest wyłączony, oznacza to, że faza ta jest nieaktywna.

Aby skonfigurować fazę, naciśnij PHASE. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat Ph, a następnie numer fazy.

Aby przechodzić między różnymi fazami, naciśnij przycisk + / -.



Rysunek 16. Wskaźnik fazy

W ramach każdej fazy konfigurowane są parametry gotowania.

Domyślnie dezaktywowane fazy mają parametr czas/sonda ustawiony na 0 (OFF), aby aktywować fazę, konieczne jest zwiększenie tego parametru do żądanej wartości.

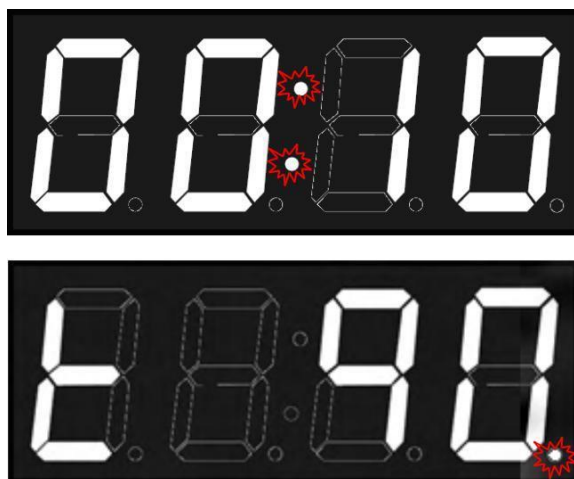
Aby dezaktywować fazę, należy przywrócić parametr czas/sonda do wartości 0 (OFF).



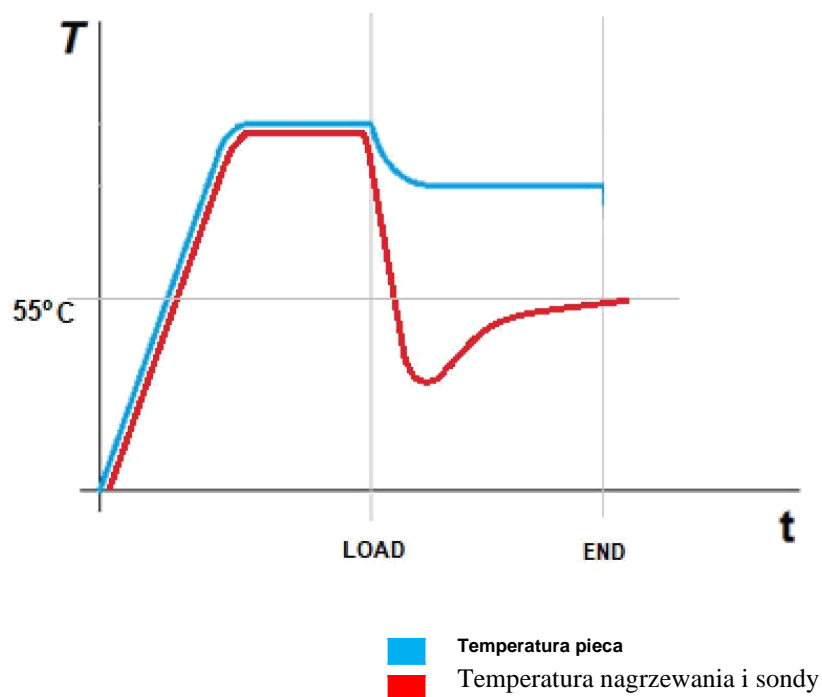
Rysunek 17. Wskaźnik postępu gotowania

6.1.4. Rozpoczęcie cyklu gotowania

Po wybraniu parametrów gotowania, w trybie ręcznym lub w określonym programie, można rozpocząć proces. W tym celu należy lekko nacisnąć przycisk START/STOP, aby rozpocząć nagrzewanie. Jeśli nie jest to konieczne, dwa środkowe punkty będą migać co sekundę, wskazując, że proces gotowania jest w toku. Jeśli na wyświetlaczu wybrano parametr inny niż czas, ostatni punkt będzie migał, wskazując, że trwa gotowanie.

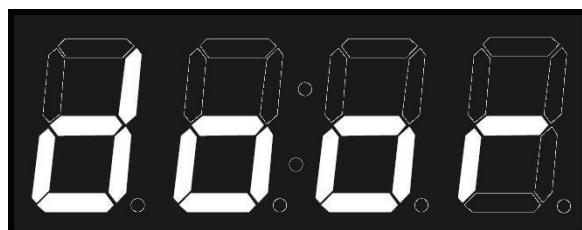


Rysunek 18. Wskaźnik gotowania



Rysunek 19. Zmiany temperatury z nagrzewaniem wstępnym i sondą

Jeśli drzwi zostaną otwarte podczas gotowania, minutnik zatrzymuje się, a na centralnym wyświetlaczu pojawia się następujący komunikat:



Rysunek 20. Wskaźnik otwartych drzwi

6.1.5. Koniec cyklu

Pod koniec cyklu gotowania urządzenie sygnalizuje ten stan wizualnie i akustycznie. Konkretnie:

- Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
- Włączy się światło w komorze pieca.
- Słowo kluczowe „END” pojawia się na centralnym wyświetlaczu, dopóki użytkownik nie zakończy gotowania.

Naciśnij START/STOP, aby zakończyć proces gotowania.

6.1.6. Wybór prędkości

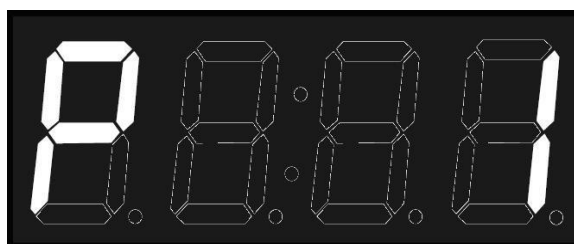
W dowolnym trybie gotowania użytkownik może wybrać prędkość wentylatora konwekcyjnego, która najlepiej odpowiada jego potrzebom. Aby to zrobić, naciśnij przycisk prędkości wentylatora. Następnie wybierz odpowiednią prędkość za pomocą przycisków +/-.



Rysunek 21. Dostępne 4 prędkości: 1, 2, 3 i maksymalna (HI) dla BAKE MASTER

6.1.7. Zapisz program

Aby zapisać program, naciśnij przycisk PROG i wybierz program przyciskami +/-.
Następnie wybierz parametry temperatury, wilgotności, czasu i prędkości dla każdej z faz. Naciśnij przycisk PROG przez kilka sekund, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy, a program zostanie zapisany. Poniższy rysunek przedstawia program 1.



Rysunek 22. Przykład, program 1

Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk PROG, wybierz program, którego chcesz użyć i naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.

Uwaga: Można zapisać do 40 programów (oprogramowanie układowe 1.7 i nowsze).

6.1.8. Wybór programu

Aby wybrać program, naciśnij krótko przycisk PROG i ustaw numer programu, pod którym chcesz zapisać ustawienia, przyciskami +/-.

Następnie naciśnij krótko przycisk PROG, aby wyświetlić ustawienia programu. Możesz także lekko nacisnąć przycisk START/STOP, aby bezpośrednio uruchomić program.

6.1.9. Programy szybkiego dostępu

Piec posiada 7 pamięci szybkiego dostępu, ponumerowanych od P1 do P7 w BAKE MASTER.

Aby zapisać pamięć szybkiego dostępu, dostosuj wilgotność, temperaturę, czas i prędkość każdej z wybranych faz. Następnie naciśnij i przytrzymaj przez pięć sekund przycisk pamięci, w której chcesz zapisać ustawienia.

Aby uruchomić proces gotowania zapisany w szybkiej pamięci, należy lekko nacisnąć przycisk pamięci, która ma zostać uruchomiona.

6.1.10. Automatyczne czyszczenie



Dostępne tylko w modelach z systemem samooczyszczania MyCare.

6.1.10.1. Program samooczyszczania i płukania

Korzystanie z systemu czyszczenia MyCare umożliwia automatyczne czyszczenie komory gotowania i posiada program mycia specjalnie zaprojektowany do użycia detergentu CleanDuo. Specjalna formuła tego produktu wyróżnia się dwukrotnie większym stężeniem aktywnego produktu niż większość podobnych produktów dostępnych na rynku. Zawiera również dodatek nabłyszczający dla idealnego wykończenia "wszystko w jednym". Pozwala to na użycie tylko jednej tabletki CleanDuo na jedno mycie, a co za tym idzie oszczędność i łatwości użycia.



Użyj CleanDuo w piecach BAKE wyposażonych w system automatycznego samooczyszczania. Użycie innych produktów spowoduje utratę gwarancji.



Podczas korzystania z procesów czyszczenia i obchodzenia się z produktami używanymi w tym procesie należy stosować odpowiednie zabezpieczenia. Nigdy nie należy dotykać detergentu rękami.

Czas potrzebny do wykonania programu samooczyszczania podano w poniższej tabeli:

Program	Opis	Czas trwania
CLN	Program samooczyszczania ECO	65 minut

Tabela 9. Program samooczyszczania i płukania

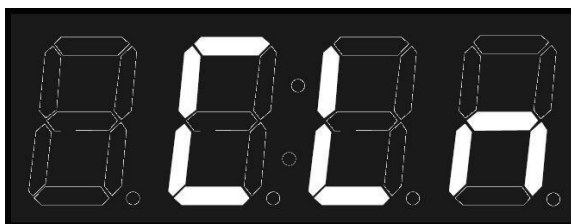


Przed rozpoczęciem jakiegokolwiek procesu czyszczenia należy upewnić się, że dopływ wody do urządzenia jest otwarty.

Przed rozpoczęciem cyklu samooczyszczania należy ręcznie usunąć z komory wszelkie stałe kawałki/resztki żywności. Nie używaj spryskiwacza ręcznego do usuwania resztek jedzenia z komory, usuń je najpierw i zapobiegij ich spłynięciu do odpływu. Podczas procesu mycia nie należy umieszczać tac ani rusztów. Mycie należy zawsze przeprowadzać bez wsadu, aby zapewnić prawidłowe wyczyszczenie urządzenia.

Następnie można rozpocząć automatyczny cykl czyszczenia. W tym celu należy wybrać program czyszczenia na panelu sterowania, naciskając przycisk CLEAN. Program czyszczenia pojawi się na wyświetlaczu centralnym

Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć program czyszczenia.

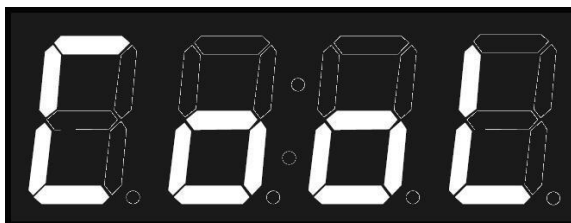


Rysunek 23. Program samooczyszczania

6.1.10.2. Szybkie chłodzenie

Przed włożeniem tabletki CleanDuo należy sprawdzić, czy temperatura w komorze pieczenia nie jest zbyt wysoka.

Jeśli piec jest zbyt gorący, na środkowym wyświetlaczu pojawi się informacja o konieczności schłodzenia.



Rysunek 24. Wymagane ustawienie temperatury

W tym trybie wentylator konwekcyjny jest włączony, a rezystory wyłączone. W tym konkretnym przypadku, nawet jeśli drzwi pieca zostaną otwarte, proces nie zostanie zatrzymany, a wentylator będzie kontynuował pracę.

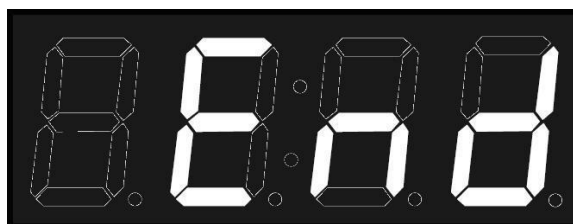
W ten sposób przy otwartych drzwiczkach można obniżyć temperaturę w komorze w ciągu kilku sekund.

W tym trybie wyświetlacz naprzemiennie pokazuje temperaturę komory pieczenia. Aby wyjść z trybu szybkiego chłodzenia, naciśnij krótko przycisk START/STOP.



Należy pamiętać, że w tym trybie wentylator konwekcyjny pracuje przy otwartych drzwiach. Podejmij odpowiednie środki ostrożności.

Gdy piec osiągnie wystarczająco niską temperaturę, pojawi się informacja, że można anulować proces chłodzenia:



Rysunek 25. Chłodzenie zakończone

W tym momencie należy zatrzymać wentylator przyciskiem START/STOP, otworzyć drzwiczki i włożyć tabletkę CleanDuo w przeznaczone do tego miejsce. Po wprowadzeniu należy ponownie zamknąć drzwiczki, aby uruchomić program czyszczenia.



Nigdy nie umieszczaj detergentu przy włączonym wentylatorze konwekcyjnym.

Jeśli chłodzenie nie jest wymagane, detergent MyCare można umieścić bezpośrednio w przeznaczonym do tego miejscu i rozpocząć cykl czyszczenia lub płukania, naciskając przycisk START/STOP. Umieść tyle tabletek, ile jest otworów w piecu.



Rysunek 26. Uchwyt CleanDuo



Przed rozpoczęciem jakiegokolwiek procesu czyszczenia należy sprawdzić, czy nie jest wymagana regulacja temperatury w komorze pieczenia.



Aby wprowadzić tabletkę CleanDuo do komory należy koniecznie zatrzymać wentylator. Ważne jest, aby nie wprowadzać CleanDuo podczas jego pracy, aby nie dopuścić do uniesienia detergentu przez strumień powietrza, co mogłoby zagrozić zdrowiu użytkownika.

Po rozpoczęciu automatycznego procesu mycia pod żadnym pozorem nie otwieraj drzwi, ponieważ chemikalia używane do czyszczenia mogą się wydostać w postaci pary. Taka sytuacja wiązałaby się ze znacznym ryzykiem korozji i poparzeń.



Nigdy nie otwieraj drzwi pieca podczas automatycznego procesu czyszczenia.

W sytuacji awaryjnej proces można zatrzymać przyciskiem START/STOP.



Jeśli proces czyszczenia został zatrzymany bez automatycznego zakończenia, przed przystąpieniem do płukania końcowego należy usunąć z komory wszystkie nierozpuszczone elementy detergentu.

Jeśli po zakończeniu któregośkolwiek z automatycznych procesów czyszczenia stwierdzisz, że w komorze (nawet za płytą ochronną wentylatora) nadal pozostają ślady detergentu, uruchom ponownie program samooczyszczania bez detergentu lub przeprowadź dokładne płukanie ręczne komory gotowania.

Jeśli podczas procesu czyszczenia wystąpi awaria zasilania, piec wznowi proces czyszczenia od początku.

Piec wyłączy się automatycznie po zakończeniu procesu czyszczenia (tylko oprogramowanie układowe 1.7 i nowsze).

6.2. NightWatch

Funkcja NightWatch umożliwia piecowi automatyczne kontynuowanie procesu gotowania po awarii zasilania. Ta funkcja jest szczególnie przydatna podczas gotowania bez nadzoru.



Funkcja ta będzie kontynuowana tylko z jednym gotowaniem w przypadku awarii zasilania i późniejszego przywrócenia zasilania..



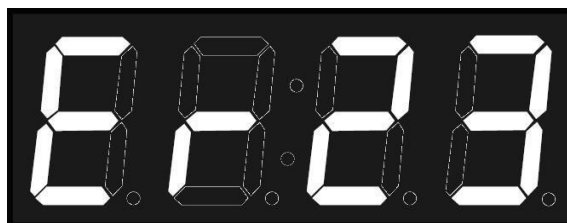
Funkcja ta może zostać wyłączona przez sprzedawcę. Upewnij się, że w pełni rozumiesz ryzyko związane z jej użyciem.

W przypadku awarii zasilania i późniejszego przywrócenia zasilania, piec wznowia trwające pieczenie (jeśli występuje) i kontynuuje je z tymi samymi parametrami, co przed awarią zasilania.

W przypadku przerwy w dostawie prądu podczas mycia, piec rozpoczyna proces samooczyszczania od nowa.

6.3. Błędy i alarmy

Podczas przygotowywania i wykonywania procesów gotowania lub mycia mogą wystąpić błędy i alarmy. W takim przypadku na centralnym wyświetlaczu pojawi się kod błędu lub alarmu.



Rysunek 27. Wskaźnik błędu

Poniższa tabela przedstawia różne błędy i alarmy oraz możliwe rozwiązania:

Błąd	Definicja wewnętrzna	Wyjaśnienie
0	ŻADEN BŁĄD	Żaden błąd.
1	BŁĄD WEJŚCIA	Nieobsługiwany
2	BŁĄD NADMIERNA TEMPERATURA	Nieobsługiwany
3	BŁĄD NADMIERNA TEMPERATURA PCB	Nadmierna temperatura PCB. Sprawdź, czy wentylatory chłodzące elektronikę działają prawidłowo, czy między tylną częścią a ścianą jest wystarczająco dużo miejsca, a temperatura otoczenia nie jest za wysoka.
4	BŁĄD KOMUNIKACJI	Komunikacja między płytami nie odpowiada. Sprawdź kabel między płytą zasilania a płytą sterowania.
5	BŁĄD EEPROM	Komunikacja procesora i pamięć EEPROM nie działają. Sprawdź tablicę STEROWANIA
6	BŁĄD SILNIKA	Błąd silnika. Sprawdź okablowanie silnika. Nadmierna temperatura w silniku. Silnik zablokowany.
7	ALARM WODNY	Nieobsługiwany
8	BŁĄD MYCIA	Nieobsługiwany
9	BŁĄD CZUJNIK TEMPERATURY SONDY 1 NIE PODŁĄCZONY	Nieobsługiwany
10	BŁĄD ZWARCIE CZUJNIKA TEMPERATURY SONDY 1	Nieobsługiwany
11	BŁĄD CZUJNIK TEMPERATURY SONDY 2 NIE PODŁĄCZONY	Nieobsługiwany
12	BŁĄD ZWARCIE CZUJNIKA TEMPERATURY SONDY 2	Nieobsługiwany
13	BŁĄD CZUJNIK TEMPERATURY SONDY 3 NIE PODŁĄCZONY	Nieobsługiwany
14	BŁĄD ZWARCIE CZUJNIKA TEMPERATURY SONDY 3	Nieobsługiwany
15	BŁĄD CZUJNIK TEMPERATURY SONDY 4 NIE PODŁĄCZONY	Nieobsługiwany
16	BŁĄD ZWARCIE CZUJNIKA TEMPERATURY SONDY 4	Nieobsługiwany
17	BŁĄD CZUJNIK TEMPERATURY SONDY 5 NIE PODŁĄCZONY	Nieobsługiwany

18	BŁĄD ZWARCIE CZUJNIKA TEMPERATURY SONDY 5	Nieobsługiwany
19	BŁĄD SONDY 6 CZUJNIK TEMPERATURY NIE PODŁĄCZONY	Nieobsługiwany

20	BŁĄD ZWARCIE CZUJNIKA TEMPERATURY SONDY 6	Nieobsługiwany
21	BŁĄD SONDY 7 CZUJNIK TEMPERATURY NIE PODŁĄCZONY	Nieobsługiwany
22	BŁĄD ZWARCIE CZUJNIKA TEMPERATURY SONDY 7	Nieobsługiwany
23	BŁĄD CZUJNIK TEMPERATURY SONDY 8 NIE PODŁĄCZONY	Komora sondy nie jest podłączona. Sprawdź sondę i okablowanie.
24	BŁĄD ZWARCIE CZUJNIKA TEMPERATURY SONDY 8	Zwarcie w komorze sondy. Sprawdź sondę i okablowanie.
25	BŁĄD PROGRAM NIE ZOSTAŁ ZAKOŃCZONY	Nieobsługiwany
26	BŁĄD ZBYT WYSOKA TEMPERATURA CZYSZCZENIA	Nieobsługiwany
27	BŁĄD ZBYT WYSOKIEJ TEMPERATURY CZYSZCZENIA	Nieobsługiwany
28	ALARM ZBYT NISKIEJ TEMPERATURY ODZYSKIWANIA	Nieobsługiwany
29	BŁĄD INWERTERA	Nieobsługiwany
30	BŁĄD SONDY JEDNOPUNKTOWEJ	Sonda jednopunktowa nie jest podłączona. Sprawdź sondę i okablowanie.

Tabela 10. Błędy, alarmy i możliwe rozwiązania

7. KORZYSTANIE Z PILOTA ZDALNEGO STEROWANIA

7.1. Konfiguracja aplikacji Mychef Smart Control

7.1.1. Tworzenie nowego użytkownika

Pierwszym krokiem do skonfigurowania pilota zdalnego sterowania jest utworzenie użytkownika, z którym później zostaną połączone różne sterowane piece.

Utwórz użytkownika za pomocą następującego łącza lub kodu

QR: <https://mychef-432df.firebaseio.com/> ¹



mychef.

Mychef control panel authentication



Rysunek 28. Panel uwierzytelniania

E-mail
info@distform.com

Password
.....

Repeat password
.....

Create account

By clicking "Create account" you agree to our [Terms of service](#) and [Privacy policy](#).

Cancel

Rysunek 29. Formularz tworzenia nowego użytkownika

W panelu uwierzytelniania wybierz „Utwórz konto”, aby utworzyć nowe konto użytkownika.

Uwaga: hasło musi zawierać co najmniej 6 znaków.

Aby połączyć urządzenie (telefon komórkowy, tablet lub komputer) należy najpierw skonfigurować połączenie Wi-Fi w piecu. Następną sekcja (7.1.2 Łączność Wi-Fi) wyjaśnia szczegółowo, jak skonfigurować to.

¹W celu uzyskania lepszej wydajności zaleca się korzystanie z przeglądarki Google Chrome.

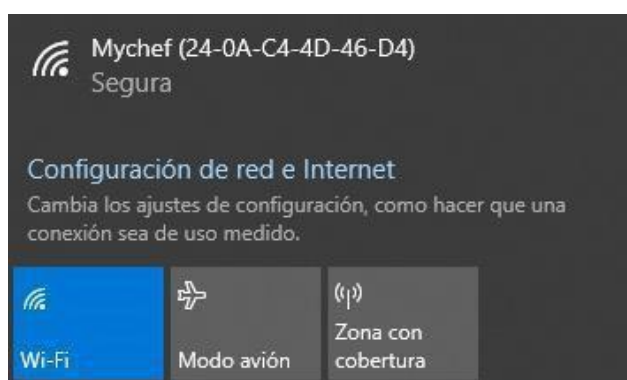


Ten adres internetowy umożliwia wysyłanie powiadomień po zakończeniu gotowania w różnych połączonych piecach, więc jeśli chcesz korzystać z tej usługi, musisz wyrazić zgodę na wysyłanie wyskakujących okienek z tego adresu.

7.1.2. Łączność Wi-Fi²

Po podłączeniu pieca do gniazdka elektrycznego można go przeglądać jako sieć Wi-Fi z dowolnego urządzenia (telefonu komórkowego, tabletu lub komputera)

Sieć Wi-Fi pojawi się z nazwą "Mychef", po której nastąpi numer w nawiasie (adres MAC urządzenia).



Rysunek 30. Punkt dostępu do pieca z systemu Windows

Następnie ta sieć Wi-Fi zostanie wybrana na urządzeniu, z którym chcemy połączyć piec

Po wybraniu sieci Wi-Fi wprowadź kod lub hasło podane przez Mychef i poczekaj na automatyczne otwarcie konfiguracyjnego portalu internetowego ³

MAC:
Code:

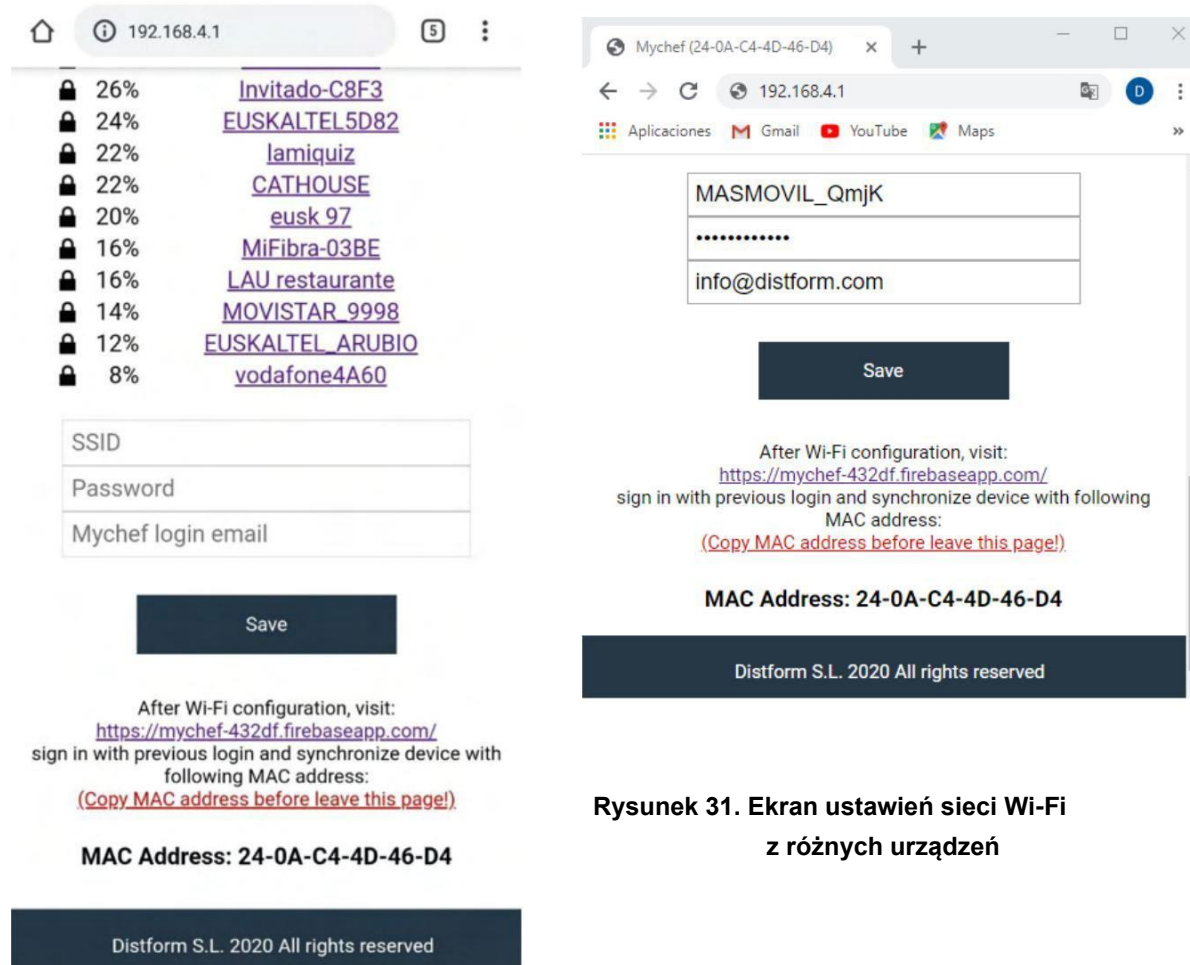
W tym konfiguracyjnym portalu internetowym należy wprowadzić dane zwykłej sieci Wi-Fi oraz tej, z którą piec ma być połączony z Internetem (SSID)

²W każdej chwili możesz zresetować ustawienia sieci Wi-Fi. Patrz sekcja 7.3.1.

³Jeżeli portal konfiguracyjny nie otworzy się automatycznie, otwórz przeglądarkę internetową (zaleca się Google Chrome) z urządzenia podłączonego do sieci Wi-Fi i wprowadź w przeglądarce następujący adres IP: 192.168.4.1.

W polu „Adres e-mail logowania do Mychef” należy wprowadzić utworzoną wcześniej nazwę użytkownika⁴ (7.1.1 Tworzenie nowego użytkownika).

Ważne jest, aby zapisać adres MAC 5, który pojawia się w różnych punktach konfiguracji, ponieważ jest on unikalny dla każdego urządzenia i będzie niezbędny do połączenia sprzętu z pilotem. Zalecamy skopiowanie numeru po tytule "MAC Address:", aby można go było później wkleić



Rysunek 31. Ekran ustawień sieci Wi-Fi z różnych urządzeń

Po wypełnieniu wszystkich pól należy wybrać przycisk „Zapisz”, aby zapisać zmiany i rozpocząć połączenie.

⁴Jeśli z jakiegokolwiek powodu zostanie wprowadzony nieprawidłowy użytkownik, istnieje możliwość zresetowania tej konfiguracji. Patrz sekcja 7.3.1.

⁵Jeśli adres MAC urządzenia nie został zanotowany, można go wyświetlić na panelu sterowania pieca po skonfigurowaniu sieci Wi-Fi. Patrz sekcja 7.3.2.



Ważne jest, aby połączyć się z siecią Wi-Fi z pasmem częstotliwości 2,4 GHz, ponieważ sieci 5 GHz nie są kompatybilne z funkcją Smart Control.



Po skonfigurowaniu sieci Wi-Fi ważne jest, aby odczekać kilka minut, aż sieć Wi-Fi zniknie (Mychef + adres MAC), jeśli tak się nie stanie, oznacza to, że dane konfiguracyjne wprowadzone w celu uwierzytelnienia sieci Wi-Fi nie są prawidłowe, wówczas proces należy rozpocząć ponownie.

7.1.3. Łączenie pieca z urządzeniem (telefon komórkowy, tablet lub komputer)

Po nawiązaniu połączenia z Internetem 6 sieć Wi-Fi nie będzie już widoczna. Kolejnym krokiem będzie powiązanie naszego pieca z pilotem zdalnego sterowania. W tym celu należy wejść na stronę internetową: <https://mychef-432df.firebaseio.com/> lub kod QR, zalogować się za pomocą użytkownika utworzonego w punkcie 7.1.1 i powiązanego z piecem w punkcie 7.1.2.

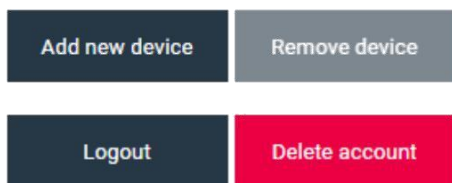


Jeśli po raz pierwszy łączysz urządzenie, zobaczysz kombinację przycisków pokazaną na rysunku 32. Aby dodać nowe urządzenie, należy wybrać przycisk "Dodaj nowe urządzenie" i wypełnić formularz przedstawiony na rysunku 33, podając nazwę urządzenia (która posłuży do jego identyfikacji) oraz adres MAC 7 pieca, który wcześniej skopiowaliśmy.

Na koniec wybieramy przycisk "Dodaj urządzenie" na końcu formularza, aby dodać pilota zdalnego sterowania pieca do naszego urządzenia (telefonu komórkowego, tabletu lub komputera).

6Patrz sekcja 7.1.2 aby skonfigurować połączenie internetowe

7Adres MAC składa się z sześciu dwuznakowych bloków, którymi mogą być cyfry od 0 do 9 lub litery od A do F. Jeżeli adres MAC urządzenia nie został zanotowany, można go wyświetlić na panelu sterowania piecem. Patrz sekcja 7.3.2.



Rysunek 32. Sesja rozpoczęta bez żadnego
połączone urządzenie

Rysunek 33. Formularz dodawania nowego urządzenia

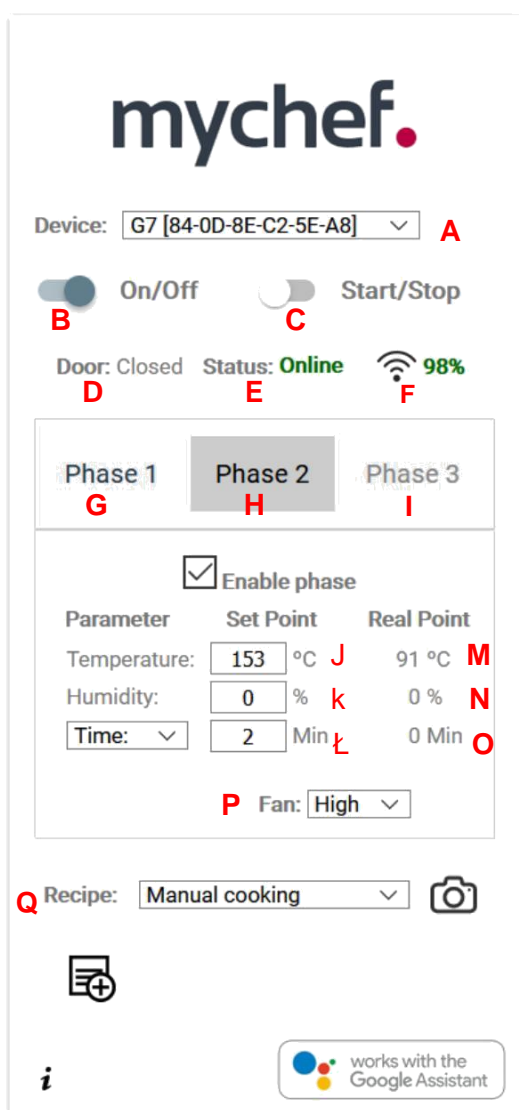
Jeśli wszystkie poprzednie kroki zostały wykonane prawidłowo, pojawi się panel sterowania pieca z różnymi przyciskami i polami tekstowymi do wyświetlania i zmiany różnych parametrów skonfigurowanych w połączonych urządzeniach, a także rzeczywistych wartości temperatury, wilgotności i czasu gotowania.



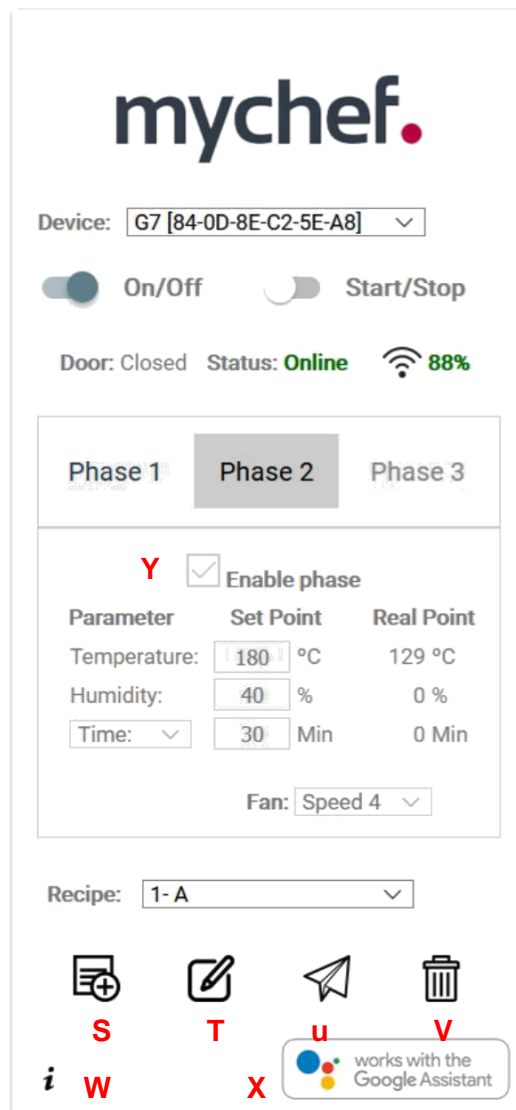
Należy zauważyć, że gdy użytkownik dokonuje zmiany w tym systemie sterowania, występuje opóźnienie między aktualizacją bazy danych a wysłaniem zmiany do urządzenia.

7.1.4. Panel sterowania

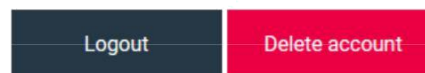
Rysunki 34 i 35 przedstawiają panel sterowania dla pieców powiązanych z kontem użytkownika. Funkcjonalność każdego elementu panelu wyjaśniono poniżej.



Rysunek 34. Szczegóły panelu sterowania -
Gotowanie ręczne



Rysunek 35. Szczegóły panelu sterowania - Gotowanie
według przepisu



W piecach BAKE MASTER pieczenie za pomocą sondy można ograniczyć, wybierając opcję „Sonda” w rozwijanym menu bloku L i ustawiając wartość temperatury, jaką ma osiągnąć sonda.

Prędkość wentylatora można wybrać za pomocą listy rozwijanej bloku P. W przypadku BAKE MASTER umożliwia 4 prędkości (1,2,3 i wysoka).

Blok	Funkcjonować	Opis
A	Pole wyboru urządzenia	W tym polu wyboru pojawi się lista wszystkich urządzeń powiązanych z kontem użytkownika.
B	Włącznik / wyłącznik	Przycisk włączania/wyłączania urządzenia
C	Przycisk Start/Stop	Przycisk włączania/wyłączania i uruchamiania/zatrzymywania pieca.
D	Wskaźnik stanu drzwi	Wskazuje, czy drzwi są otwarte, czy zamknięte.
E	Wskaźnik stanu urządzenia	Wskazuje różne stany urządzenia, patrz sekcja 7.4.
F	Wskaźnik Wi-Fi	Wskazuje w procentach siłę sygnału Wi-Fi.
G	Przycisk fazy 1 (konwekcja)	Wybranie tego przycisku powoduje przekierowanie panelu przedniego pieca do fazy 1 i wyświetlenie jej parametrów gotowania
H	Przycisk fazy 2 (mieszany)	Wybranie tego przycisku przekierowuje panel przedni pieca do fazy 2, aktywuje ją, jeśli jest wyłączona, i wyświetla jej parametry gotowania. Jeśli nie można edytować parametrów, oznacza to, że faza nie jest aktywna. Jeśli tekst na przycisku jest wyświetlany tak, jakby był wyłączony, oznacza to, że faza nie jest aktywna.
I	Przycisk fazy 3 (para)	Wybranie tego przycisku przekierowuje panel przedni pieca do fazy 3, aktywuje ją, jeśli jest wyłączona, i wyświetla jej parametry gotowania. Jeśli tekst przycisku jest wyświetlany jako wyłączony, faza nie jest aktywna.
J	Pole wyboru aktywacji fazy	Usuń zaznaczenie, jeśli chcesz dezaktywować fazę. Faza 1 jest zawsze aktywna.
k	Wejście/wskaźnik temperatury docelowej pieca (Set Point)	Umożliwia wprowadzenie żądanej wartości temperatury w zakresie [30 300] °C dla gotowania ręcznego lub wskazuje docelową wartość temperatury dla danego przepisu.
ł	Wskaźnik wilgotności wejściowej/docelowej pieca (wartość zadana)	Umożliwia wprowadzenie żądanej wartości wilgotności w zakresie [-100,100] % dla gotowania ręcznego lub wskazuje docelową wartość wilgotności dla danego przepisu.
M	Wejście/wskaźnik docelowego czasu gotowania w piecu (Set Point)	Umożliwia wprowadzenie żądanej wartości czasu gotowania w zakresie [0-5940] minut dla gotowania ręcznego lub wskazuje docelową wartość czasu gotowania dla danego przepisu.
N	Wskaźnik rzeczywistej temperatury pieca (Real Point)	Wskazuje wartość temperatury w komorze pieca w czasie rzeczywistym.
O	Rzeczywisty wskaźnik	Wskazuje wartość wilgotności w komorze pieca w czasie

	wilgotności pieca (Real Point)	
		rzeczywistym.
P	Wskaźnik rzeczywistego czasu gotowania w piecu (Real Point)	Wskazuje wartość czasu gotowania, który upłynął od rozpoczęcia procesu gotowania.
Q	Przycisk prędkości wentylatora	Przycisk wyboru prędkości wentylatora, może być niska (wolna) lub wysoka (szybka).
R	przycisk „Przechwyć obraz”.	Pozwól zrobić zdjęcie, aby rozpoznać przepis.

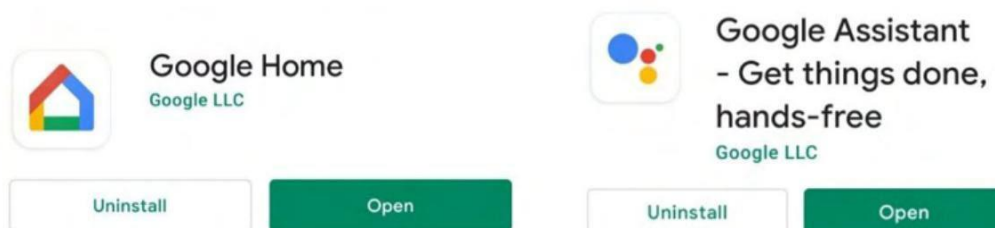
S	przycisk „Dodaj przepis”.	Przycisk dodawania nowego przepisu do listy przepisów użytkownika. Patrz sekcja 7,5.
	przycisk „Edytuj przepis”.	Przycisk edycji parametrów gotowania przepisu wybranego w „polu wyboru przepisu” (N). Patrz sekcja 7,5.
U	Przycisk „Wyślij przepis”.	Wysyła parametry gotowania przepisu wybranego w „oknie wyboru przepisu” (N).
V	Przycisk „Usuń przepis”.	Usuwa przepis wybrany w „polu wyboru przepisu” (N).
W	Przycisk „Więcej informacji”.	otwiera okno z informacjami o urządzeniu: użytkownik powiązany z urządzeniem, minuty pracy pieca i temperatury elektroniki urządzenia.
X	Przycisk Asystenta Google	Sterowanie piecem przez Google Home i asystenta głosowego
Y	Aktywuj / Dezaktywuj faze	Gdy pole jest zaznaczone, oznacza to, że faza jest aktywna. Aby go wyłączyć, odznacz pole.
AA	Przycisk „Dodaj nowe urządzenie”.	Umożliwia połączenie nowego urządzenia. Patrz sekcja 7.1.3.
AB	Przycisk „Usuń urządzenie”.	Umożliwia usunięcie urządzenia z listy połączonych urządzeń.
AC	przycisk „Wyloguj”.	Wyloguj się i przekieruj stronę do panelu autoryzacji.
AD	Przycisk „Usuń konto”.	Po usunięciu wszystkich pieców usuń konto użytkownika.

Tabela 11. Opis panelu sterowania

7.2. Konfiguracja domowa Google i asystenta głosowego 8

7.2.1. Synchronizowanie pieca z Google Home

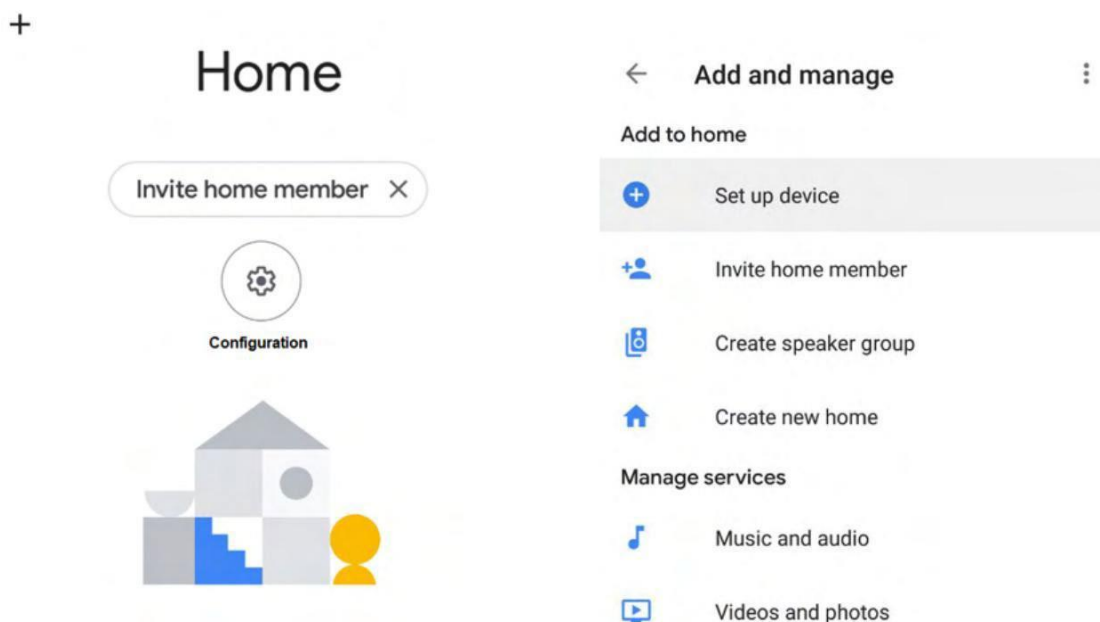
Pierwszym krokiem do korzystania z funkcji Google Home i sterowania naszymi piecami za pomocą asystenta głosowego jest zalogowanie się na konto Google na naszym urządzeniu mobilnym i pobranie aplikacji Google Home i Google Assistant.



Rysunek 36. Wymagane aplikacje Google

Po zainstalowaniu dwóch aplikacji uruchamiamy Google Home i wykonujemy następujące kroki:

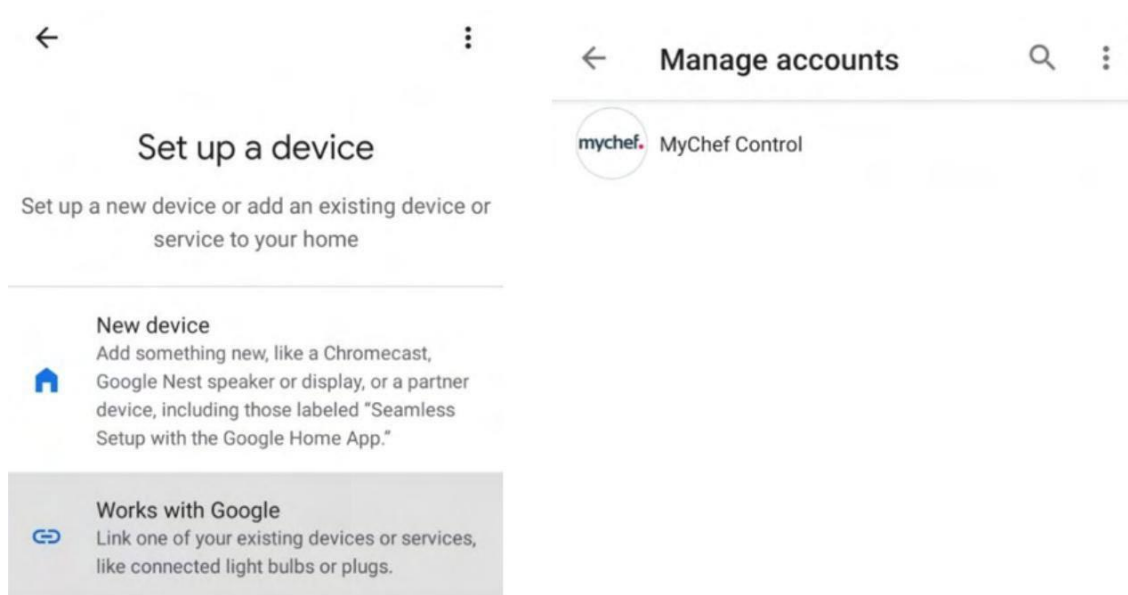
1. Na ekranie głównym aplikacji wybierz Dodaj „+”, a następnie „Skonfiguruj urządzenie”.



Rysunek 37. Aplikacja Google Home przechwytuje kroki, które należy wykonać

Inteligentna kontrola głosowa Mychef jest obecnie dostępna tylko w języku angielskim, więc aby cieszyć się pełną funkcjonalnością, musisz zmienić język używanego urządzenia mobilnego na angielski.

2. Wybierz opcję „Współpracuj z Google”, a następnie wyszukaj na liście dostawców usługę „Mychef Control”.



Rysunek 38. Aplikacja Google Home przechwytytuje kroki, które należy wykonać

3. Na koniec użytkownik zostanie przekierowany na stronę serwera uwierzytelniania w celu zalogowania się przy użyciu użytkownika i hasła utworzonych w sekcji 7.1.1. Będzie czekać na zatwierdzenie uwierzytelnienia, a następnie wszystkie urządzenia utworzone w aplikacji sterującej zostaną zsynchronizowane.

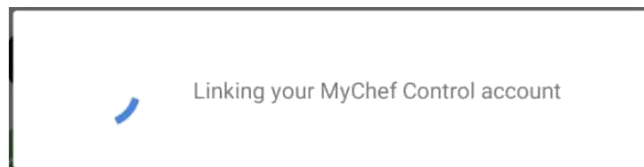
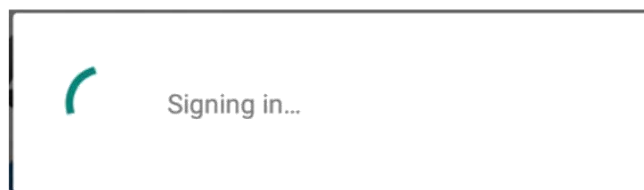


. *Możliwe jest, że w niektórych przypadkach serwer jest zajęty lub pojawi się komunikat informujący, że synchronizacja nie mogła zostać przeprowadzona, komunikat należy pominąć, jeśli połączone piece pojawią się na ekranie startowym. Jeśli się nie pojawi, należy powtórzyć wszystkie kroki opisane w tej sekcji.*

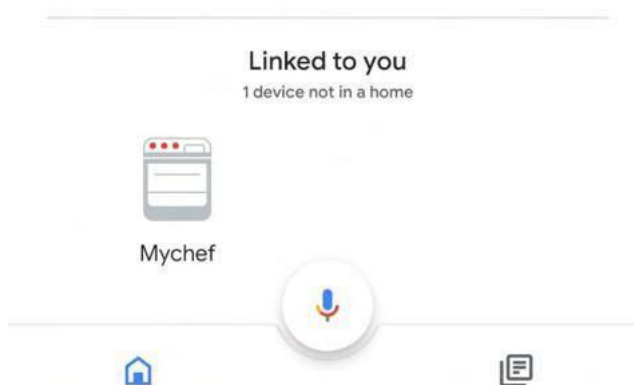


Za każdym razem, gdy dodasz lub usuniesz piec w aplikacji internetowej sterowania, ekran startowy Google Home zostanie automatycznie zaktualizowany o nowe urządzenia, w przeciwnym razie musisz odłączyć swoje konto od usługi Mychef Control 9 i powtórzyć kroki opisane w tej sekcji, aby urządzenia pojawiały się lub zniknęły na ekranie startowym Google Home.

9Patrz sekcja 7.3.3.



Rysunek 39. Ekran serwera uwierzytelniania i komunikaty wyświetlane podczas sprawdzania poprawności i synchronizacji informacji



Rysunek 40. Ekran Google Home, na którym pojawiają się wszystkie piece powiązane z kontem użytkownika, wraz ze wszystkimi inteligentnymi urządzeniami, które użytkownik powiązał ze swoim kontem Google.

7.2.2. Polecenia głosowe do sterowania piecem¹⁰

ON/OFF:	
- Turn on <i>Mychef</i> .	- Is <i>Mychef</i> on?
- Turn off <i>Mychef</i> .	- Is <i>Mychef</i> off?
- Turn on [all] ovens.	- Turn off [all] ovens.
START/STOP:	
- Start <i>Mychef</i> .	- Run <i>Mychef</i> .
- Stop <i>Mychef</i> .	- Start [all] ovens.
- Stop [all] ovens.	
TEMPERATURE CONTROL: (X = [30-300])	
- Set <i>Mychef</i> temperature to X.	- Set <i>Mychef</i> to X.
- What is <i>Mychef</i> temperature?	- What temperature is <i>Mychef</i> set to?
- Set [all] ovens temperature to X.	- What is ovens temperature?
HUMIDITY CONTROL: (X = [High, Medium, Low])	
- Set <i>Mychef</i> mode to Humidity X.	- Set <i>Mychef</i> to Humidity X mode.
- What mode is <i>Mychef</i> set?	- Is <i>Mychef</i> humidity X mode set?
- Set [all] ovens mode to Humidity X.	
TIME CONTROL: (X = [0-99 hours, 0-5940 minutes, 0-356400 seconds])	
- Run <i>Mychef</i> for X.	- Set <i>Mychef</i> timer to X.
- Start <i>Mychef</i> for X.	- How many minutes are left on <i>Mychef</i> ?
- Cancel <i>Mychef</i> timer.	- How many minutes are left on ovens?
- Increase <i>Mychef</i> timer X.	- Decrease <i>Mychef</i> timer X.
FAN CONTROL: (X = [1,2,3, High])	
- Set <i>Mychef</i> fan speed to X.	- Set <i>Mychef</i> speed to X.
- What fan speed is <i>Mychef</i> set to?	- What is <i>Mychef</i> speed?
- Set ovens speed to X.	- What is ovens speed?

Tabela 12. Różne polecenia głosowe kompatybilne z inteligentnym sterowaniem

¹⁰ Słowo "Mychef" pojawia się w tych poleceniach w odniesieniu do danego pieca, ale słowo to można zastąpić nazwą, którą chcesz nadać piecu po dodaniu go do sterownika internetowego.

Na ekranie startowym aplikacji Google Home, naciśnięcie ikony mikrofonu i wypowiedzenie "OK Google" lub "Hey Google" spowoduje otwarcie Asystenta Google, który wysłucha polecenia głosowego wypowiedzianego przez użytkownika i jeśli zostanie ono poprawnie zrozumiane jako polecenie sterowania piecem, wykona żadaną czynność lub poinformuje o zadanych parametrach.

Można to również zrobić bezpośrednio z aplikacji Asystenta Google lub za pośrednictwem dowolnego urządzenia obsługującego Asystenta Google, takiego jak głośnik Google Home.



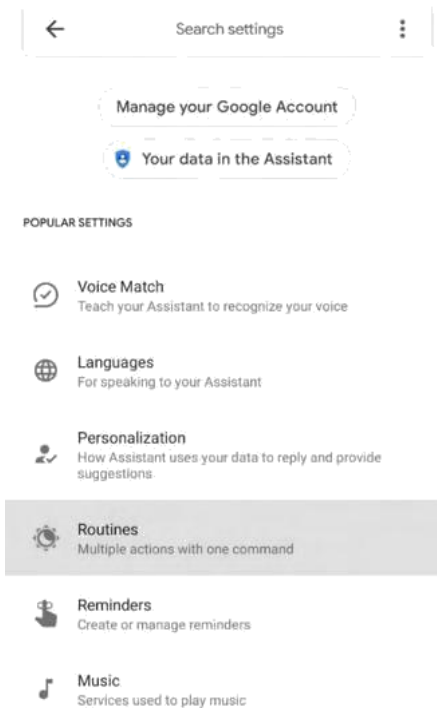
Rysunek 41. Różne polecenia głosowe rozumiane i wykonywane przez Asystenta

7.2.3. Dodawanie automatycznych procedur

Możliwe jest również dodawanie procedur do Google Home, tak aby różne działania były wykonywane za pomocą jednego polecenia głosowego.

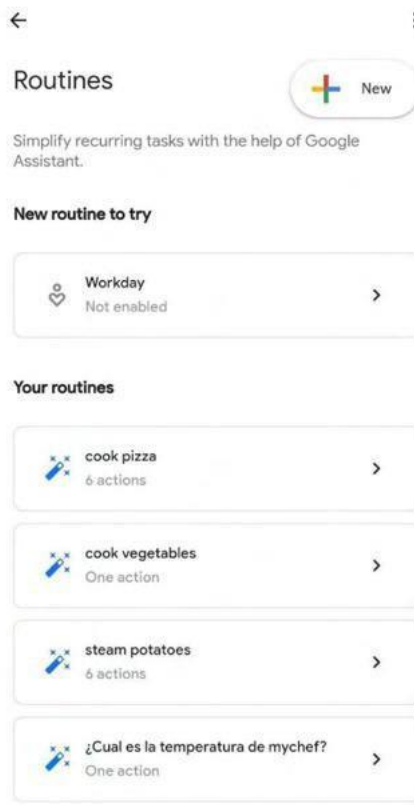
Poniżej znajduje się przykład, w którym po prostu mówiąc "BAKE Pizza", Google Home wykona wszystkie niezbędne polecenia, aby włączyć piec, ustawić żadaną temperaturę, wilgotność i czas gotowania, a na koniec rozpocząć pieczenie z tymi parametrami.

1. Przejdź do ustawień w Asystencie Google i wybierz ikonę „Procedury”.



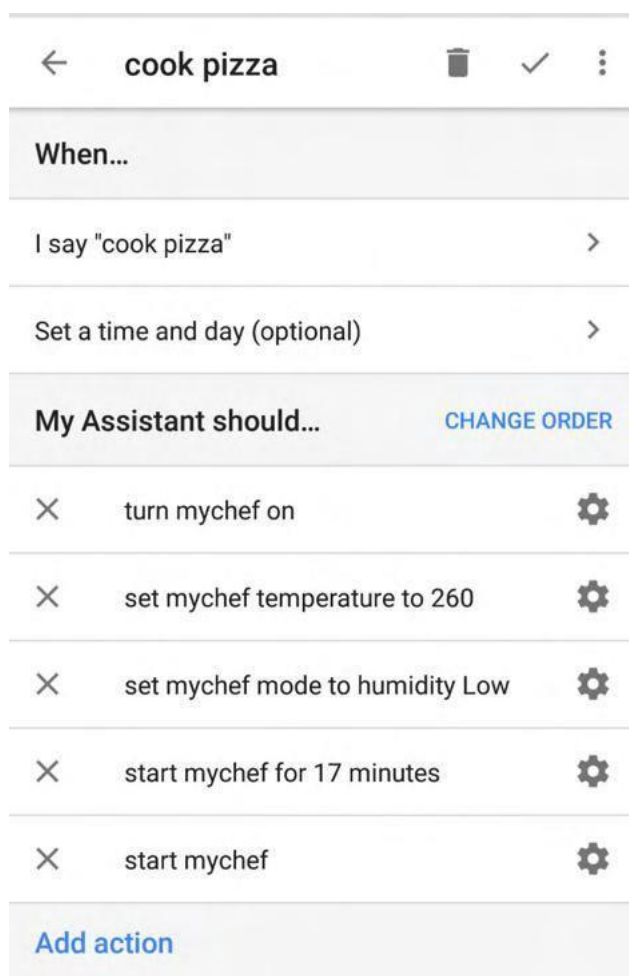
Rysunek 42. Przechwytywanie aplikacji Google Assistant

2. Następnie zarządzaj procedurami i naciśnij ikonę dodawania (+).



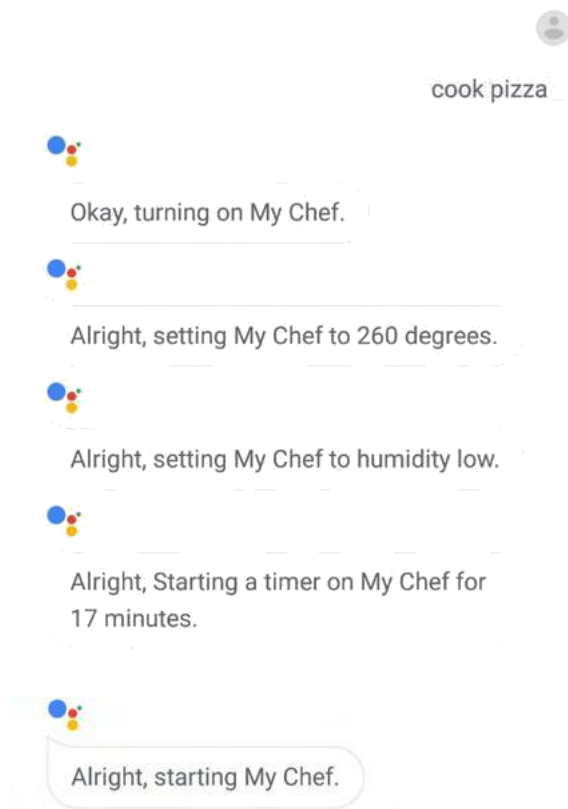
Rysunek 43. Przechwytywanie procedur Asystenta Google

3. W polu dodawania poleceń należy wpisać żądane polecenie głosowe w celu wykonania procedury, w tym przykładzie będzie to "COOK Pizza".
4. Na koniec, w sekcji "Add action" (Dodaj akcję), dodaje się wszystkie polecenia wymienione w sekcji 7.2.2, które piec ma wykonać w tej procedurze. W tym przykładzie będą one następujące¹¹:
- Włącz Mychef.
 - Ustaw temperaturę Mychef na 260.
 - Ustaw tryb Mychef na Humidity Low (Niska wilgotność).
 - Uruchomić Mychef na 17 minut.
 - Uruchom Mychef.



Rysunek 44. Rutynowa konfiguracja w aplikacji Asystent Google

¹¹ Słowo "Mychef" pojawia się w tych poleceniach w odniesieniu do danego pieca, ale słowo to można zastąpić nazwą, którą chcesz nadać piecu po dodaniu go do kontroli internetowej



Rysunek 45. Wykonywanie skonfigurowanej procedury za pomocą polecenia głosowego w aplikacji Google Assistant

7.3. Funkcje wspierające

7.3.1. Resetowanie ustawień Wi-Fi

Możliwe jest usunięcie ustawień sieci Wi-Fi, a także użytkownika, z którym piec jest połączony w następujący sposób:

- Wyłączyć piec, naciskając i przytrzymując przycisk START/STOP.
- Po wyłączeniu naciśnij i przytrzymaj ikonę wentylatora na panelu przednim, aż usłyszysz "kliknięcie".
- Sprawdź, czy pojawił się punkt dostępu Wi-Fi urządzenia, jeśli nie, powtórz te czynności ponownie.

7.3.2. Pokaż adres MAC

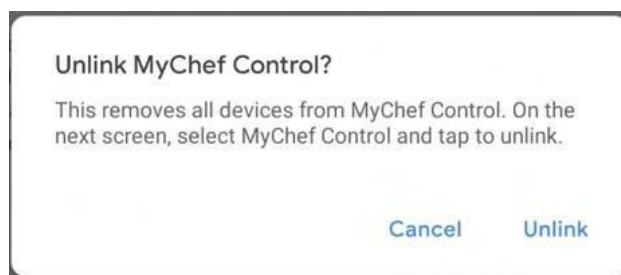
Adres MAC urządzenia można wyświetlić po skonfigurowaniu połączenia Wi-Fi z komputerem w następujący sposób:

- Wyłącz piec, naciskając i przytrzymując przycisk START/STOP.
- Po wyłączeniu naciśnij i przytrzymaj ikonę temperatury na panelu przednim, aż usłyszysz "kliknięcie".
- Wyświetlacz centralny pokaże cyfry adresu MAC parami w uporządkowany sposób.

Jeśli połączenie Wi-Fi z komputerem nie zostało jeszcze skonfigurowane, adres MAC można zobaczyć w nazwie punktu dostępu Wi-Fi.¹²

7.3.3. Odłączanie usługi "Mychef Control"

Aby odłączyć konto Google od usługi "Mychef Control", postępuj zgodnie z krokami w sekcji 7.2.1, aż pojawi się lista dostawców usług, ten ekran pokaże, że jesteśmy połączeni z usługą "Mychef Control" z liczbą zsynchronizowanych urządzeń. Jeśli chcesz odłączyć konto, po prostu wybierz połączone konto i wybierz "odłącz".



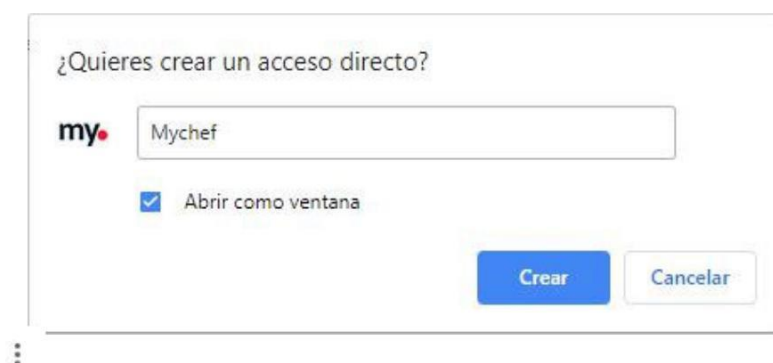
Rysunek 46. Ostatnie okno dotyczące kroków, które należy wykonać, aby odłączyć konto od usługi.

¹²patrz sekcja 7.1.2.

7.3.4. Aplikacja desktopowa do inteligentnego sterowania

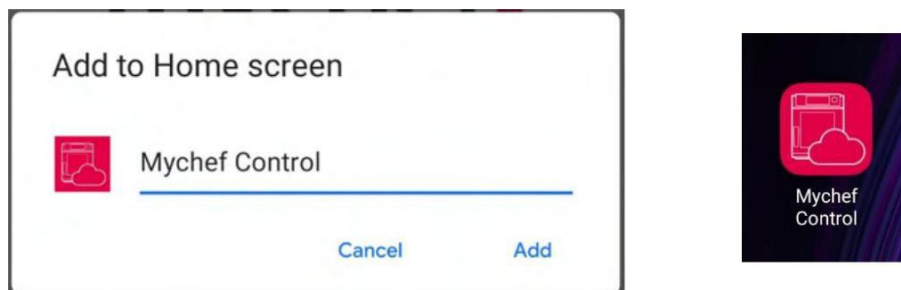
Jeśli dostęp do aplikacji web control uzyskuje się za pośrednictwem przeglądarki "Google Chrome", możliwe jest pobranie strony jako aplikacji, zarówno na urządzenie mobilne, jak i na komputer.

- **Komputer:** Przejdź do menu w prawym górnym rogu przeglądarki Chrome , wybierz "Więcej narzędzi" i "Utwórz skrót...". W wyskakującym oknie, które się otworzy, wpisz żadaną nazwę aplikacji i zaznacz pole "Otwórz jako okno" i "Utwórz". Spowoduje to utworzenie skrótu do naszego inteligentnego kontrolera, który można znaleźć w menu głównym.



Rysunek 47. Okno podręczne do tworzenia skrótu

Urządzenie mobilne: Podobnie na urządzeniu mobilnym, przejdź do menu w prawym górnym rogu przeglądarki Chrome , wybierz opcję "Dodaj do ekranu głównego" i dodaj. Spowoduje to utworzenie skrótu do naszego inteligentnego sterowania, które można znaleźć na ekranie głównym urządzenia mobilnego¹³.



Rysunek 48. Wyskakujące okno dodawania aplikacji do ekranu głównego i ikony aplikacji na urządzeniu mobilnym

¹³Aby dodać skrót do ekranu głównego, aplikacja Chrome musi mieć do tego uprawnienia.

7.4. Tabela stanów

Status	Opis
online	Urządzenie jest podłączone, oczekuje na rozpoczęcie gotowania lub mycia
offline	Komputer nie jest podłączony lub nie jest gotowy do odbierania i wysyłania danych.
Probe	Gotowanie z sondą jest włączone.
Preheating	Urządzenie jest podłączone i przeprowadza wstępne nagrzewanie.
Load	Sprzęt jest podłączony, zakończył wstępne nagrzewanie i jest gotowy do ładowania.
BAKEing	Urządzenie jest podłączone i trwa gotowanie.
END!	Urządzenie zakończyło procedurę gotowania.
Washing	Sprzęt jest podłączony i wykonuje mycie
Error	Urządzenie pokazuje błąd na centralnym wyświetlaczu.
Connecting...	Próbuje połączyć się z piecem

Tabela 13. Różne stany, które mogą być wyświetlane na panelu sterowania

7.5. Przepisy

Pilot zdalnego sterowania daje możliwość wprowadzenia nieskończonej liczby przepisów, które będą kompatybilne i widoczne dla wszystkich pieców, które mogą je przygotować. Aby dodać przepis, wystarczy wypełnić różne pola w otwartym formularzu. Dane do wprowadzenia to nazwa przepisu, żądana temperatura i wilgotność, czas gotowania i prędkość wentylatora.

W ten sam sposób, jeśli chcesz edytować przepis, ten sam formularz zostanie otwarty z danymi wprowadzonymi wcześniej w momencie jego tworzenia i wystarczy zmienić dane na nowe żądane parametry.

The image shows a mobile application interface for creating a recipe. At the top, there is a section titled "Recipe name" with a text input field containing "Recipe 1". Below this, there are three buttons labeled "P1", "P2", and "P3", representing different phases. Underneath, there is a checkbox labeled "Enable phase" which is checked. Below the checkbox, there are three input fields: "Temperature" with the value "260" and unit "°C", "Humidity" with the value "100" and unit "%", and "Time" with the value "15" and unit "Min". At the bottom of this section, there is a fan speed control with a toggle switch between "Slow" and "Fast", currently set to "Fast". Below the form fields is a dark blue button labeled "Add recipe" and a red button labeled "Cancel".

Rysunek 49. Formularz tworzenia przepisu

Po wybraniu przepisu, pola wprowadzania parametrów gotowania zostaną zablokowane wartościami danego przepisu. Aby ponownie zmienić wartości przyrządzenia, wybierz opcję Gotowanie ręczne.

8. KONSERWACJA

8.1. Czyszczenie

Obowiązkiem właściciela jest przeprowadzanie regularnej konserwacji i czyszczenia. Aby zachować gwarancję, musi istnieć możliwość sprawdzenia, czy konserwacja została przeprowadzona prawidłowo i zgodnie z instrukcjami wyszczególnionymi w niniejszej instrukcji.

Jednym z ważnych elementów konserwacji urządzenia jest jego czyszczenie. Dlatego też sprzęt powinien być czyszczony częściej lub rzadziej, w zależności od obszaru, w którym się znajduje.

Poniżej znajduje się tabela przedstawiająca częstotliwość, z jaką należy czyścić różne części urządzenia.

Część wyposażenia	Częstotliwość
Wewnątrz komory	Codziennie
Komora za płytą ssącą	Codziennie
Uszczelka drzwi	Codziennie
Zewnętrzne płyty urządzenia	Codziennie
Odpływ wody w drzwiach	Co tydzień
Wewnętrzny i zewnętrzny przedział drzwiowy	Co tydzień

Tabela 14. Częstotliwość czyszczenia pieców Mychef

Przed rozpoczęciem jakiegokolwiek programu czyszczenia należy wyjąć wszelkie tacki, ruszty, sondy lub inne akcesoria znajdujące się wewnątrz komory.

8.1.1. MyCare

System samoczyszczenia MyCare usuwa wszelkie zabrudzenia automatycznie i bez nadzoru w piecach Mychef BAKE wyposażonych w ten system samoczyszczenia. MyCare umożliwia większą oszczędność energii dzięki mniejszemu zużyciu detergentów i mniejszej emisji toksycznych substancji.

W modelach Mychef BAKE jest tylko jeden cykl zmywania, w którym na każdą komorę przypada jedna tabletką CleanDuo.

W poniższych modelach jest tylko jeden otwór na jedną tabletkę CleanDuo:

Mychef BAKE 4

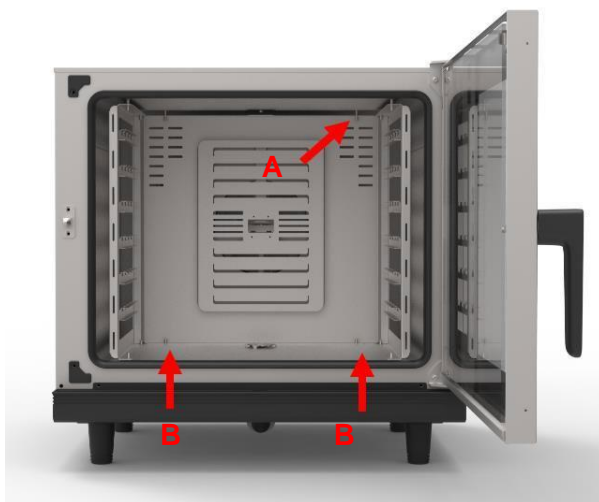
W poniższych modelach znajdują się dwa otwory na 2 tabletki myjące:

Mychef BAKE 6

Mychef BAKE 10

8.1.2. Zdejmowanie płyty ssącej

Element oddzielający komorę gotowania od wentylatora i elementu grzejnego można zdjąć w celu wyczyszczenia tego obszaru. Aby zdjąć osłonę, należy odkręcić śrubę osłony (A) i podnieść osłonę (B)



Rysunek 50. Śruby mocujące płytę ssącą do urządzenia BAKE MASTER

Po usunięciu części czyszczenie można przeprowadzić ręcznie lub automatycznie.



Podczas czyszczenia tej części pieca należy zachować szczególną ostrożność.

Pozostaw drzwiczki uchylone i poczekaj, aż wentylator komory zatrzyma się.

Po zakończeniu tego procesu część ssąca wentylatora komory musi zostać wymieniona w odwrotnej kolejności.

8.1.3. Uszczelka drzwi

Po zakończeniu czyszczenia komory, proces mycia będzie kontynuowany z uszczelką, która zapewnia wodoszczelność komory. Ważne jest, aby ta część pieca była czysta i nie miała w sobie żadnych kawałków jedzenia, aby mogła dobrze uszczelnić komorę, a ciepło, woda lub para nie mogły wydostać się podczas pracy. Do czyszczenia tej gumowej uszczelki wystarczy szmatka nasączona wodą z odrobiną płynu do mycia naczyń. Następnie cały obszar należy wypłukać i dobrze wysuszyć.

Uszczelka nie powinna być wyjmowana z konturu w celu czyszczenia, powinna być wyjmowana tylko wtedy, gdy trzeba ją wymienić.

8.1.4. Obudowa zewnętrzna

Do czyszczenia zewnętrznej obudowy należy użyć szmatki zwilżonej wodą i mydłem do mycia naczyń lub specjalnym środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej. Następnie spłukać i wysuszyć.

Aby wyczyścić szybę na zewnątrz, użyj środka do czyszczenia szkła i papieru ręcznego, aby uniknąć zarysowania szkła.

8.1.5. Panel sterowania

Do czyszczenia panelu sterowania należy użyć szmatki zwilżonej wodą i mydłem do mycia naczyń. Następnie spłucz i wysusz.

Nigdy nie używaj środków zawierających alkohole lub rozpuszczalniki, ponieważ mogą one uszkodzić metale lub tworzywa sztuczne panelu sterowania.

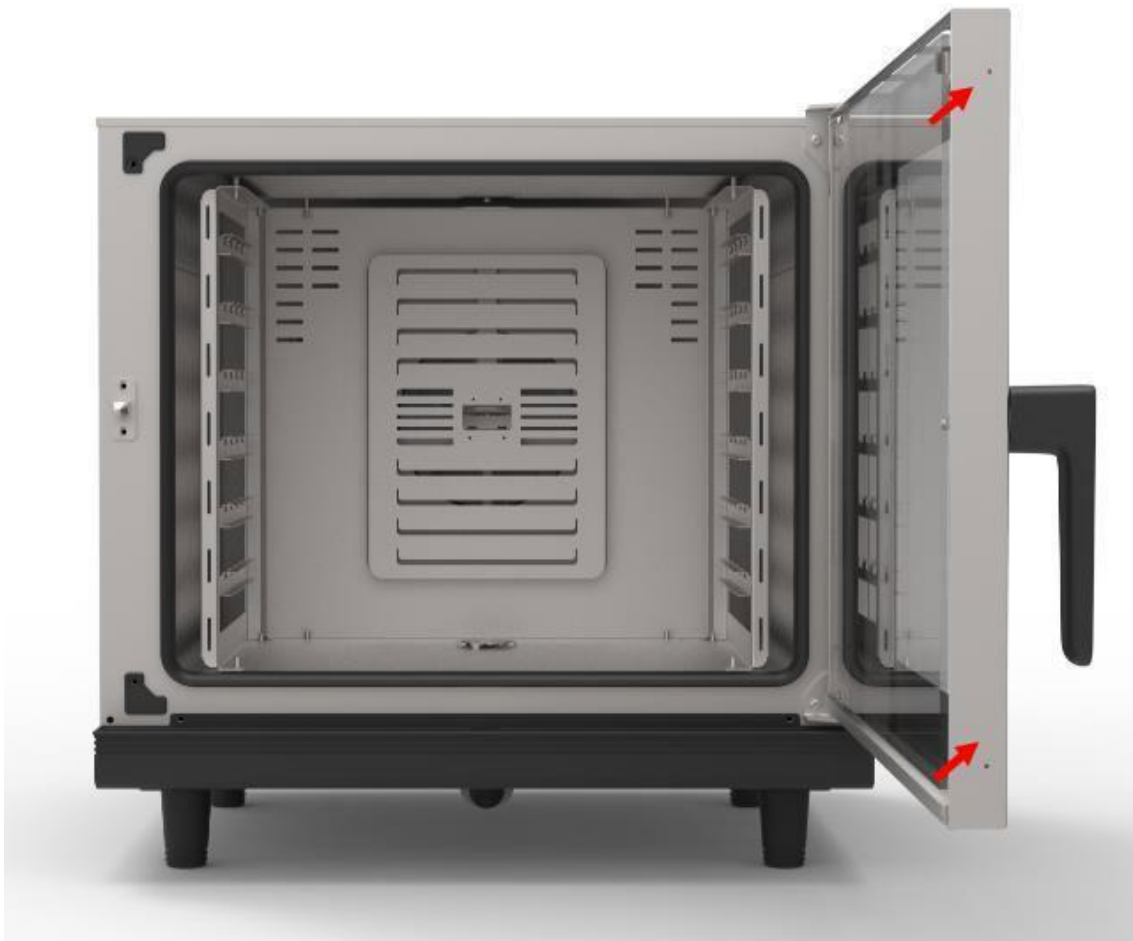
8.1.6. Przedni odpływ wody

Ten element umożliwia odprowadzanie do odpływu kropeł wody, które mogą spaść w wyniku kondensacji pary z wewnętrznych drzwiczek, dlatego ważne jest, aby ten kolektor wody był czysty i drożny.

Przed czyszczeniem należy usunąć wszelkie kawałki jedzenia, które mogły wypaść. Następnie wyczyść szmatką zwilżoną wodą z mydłem, a na koniec spłucz dużą ilością wody.

8.1.7. Wewnętrzny/zewnętrzny przedział drzwiowy

Aby wyczyścić tę komorę, należy otworzyć zewnętrzne drzwiczki, a następnie otworzyć zatrzaski wewnętrznych drzwiczek, tak aby można było je otworzyć i uzyskać dostęp do komory między zewnętrznymi i wewnętrznymi drzwiczkami.



Rysunek 51. Wewnętrzny zacisk szyby

Zaleca się wyczyszczenie wewnętrznej i zewnętrznej strony szyby za pomocą płynu do czyszczenia szyb i papieru ręcznego. W przypadku wewnętrznej szyby, jeśli zabrudzenia nie są nadmierne, można postępować w taki sam sposób, jak w przypadku innych szyb. Jeśli zabrudzenia są duże, można wykonać automatyczny cykl czyszczenia w celu usunięcia nadmiaru brudu.

Po zakończeniu czyszczenia można zamknąć drzwiczki wewnętrzne i zabezpieczyć je zaciskami.



Czyszczenie pieca za pomocą myjki ciśnieniowej jest szkodliwe dla urządzenia i może spowodować jego uszkodzenie oraz unieważnienie gwarancji na urządzenie.



Nie używaj słuchawki prysznicowej na szybie drzwi, gdy jest ona gorąca, ponieważ istnieje ryzyko jej pęknięcia w wyniku szoku termicznego

W przypadku obudowy ze stali nierdzewnej należy użyć szmatki zwilżonej mieszaniną wody i detergentu lub specjalnego detergentu do stali nierdzewnej.



Nigdy nie używaj zimnej wody do mycia wnętrza komory, gdy jej temperatura przekracza 70°C. Kontrast termiczny jest szkodliwy dla sprzętu i może spowodować utratę gwarancji na sprzęt.

8.2. Konserwacja zapobiegawcza

Piece Mychef zostały zaprojektowane z myślą o intensywnej i długotrwałej eksploatacji. Aby tak się stało, oprócz regularnego czyszczenia należy przeprowadzać konserwację zapobiegawczą. Konserwacja zapobiegawcza została specjalnie zaprojektowana w celu przedłużenia żywotności pieca Mychef, zminimalizowania zużycia energii i wody oraz zapewnienia doskonałej jakości gotowania bez przerw. Ten program konserwacji jest podzielony na cztery rodzaje przeglądów, A, B, C i D, które należy wykonywać mniej więcej co rok lub co 2000 godzin pracy, w zależności od tego, co nastąpi wcześniej.



Te okresowe przeglądy powinny być przeprowadzane co 2000 godzin pracy lub co roku, w zależności od tego, co nastąpi wcześniej.



Te okresowe kontrole muszą być przeprowadzane przez autoryzowanego technika serwisowego.

Poniższa tabela przedstawia czynności, które należy wykonać na piecach Mychef przy każdym przeglądzie. Tabela jest powtarzalna, od 20 000 godzin użytkowania lub 10 lat liczenie rozpoczyna się ponownie po lewej stronie tabeli. Przy 22.000h odpowiadałoby to Przeglądowi A z 2.000h

Program konserwacji Mychef		2000	4000	6000	8000	10000	12000	14000	16000	18000	20000
Recenzja A	Aktualizacja oprogramowania układowego	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Test twardości wody	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Czyszczenie wentylatorów chłodzących	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Czyszczenie elektroniki	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Czyszczenie tacy ociekowej i syfonu	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Wymiana uszczelki i regulacja drzwi	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Recenzja B	Wymiana inaktywowana przez patogeny (w zależności od modelu)		X		X		X		X		X
	Kalibracja temperatur		X		X		X		X		X
	Regulacja śrub wewnętrznych		X		X		X		X		X
Recenzja C	Wymiana przewodów kominowych i kanalizacyjnych					X					X
	Zmiana elektrozaworu do wytwarzania pary					X					X
	Zmiana stycznika rezystancyjnego (tylko modele bez TSC)					X					X
Recenzja D	Zmiana silnika										X
	Zmiana rezystancji i uszczelki										X
	Wymiana uszczelek wewnętrznych										X

Tabela 16. Tabela konserwacji okresowych



Regularna konserwacja zapewnia, że piec zawsze działa zgodnie z przeznaczeniem.



Okresowa konserwacja musi być akredytowana dla celów ważności gwarancji



Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych lub naprawczych należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.



Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez serwis lub podobnie wykwalifikowany personel w celu uniknięcia ryzyka.

9. OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI

Niniejszy dokument reguluje zasady gwarancji udzielanej przez spółkę Resto Quality sp. z o.o. na sprzedawane Towary i stanowi załącznik do Ramowych Warunków Handlowych, określone poniżej zasady ochrony gwarancyjnej obowiązują zawsze gdy Resto Quality sp. z o.o. udziela gwarancji na sprzedawany towar.

1. Gwarancja udzielana jest na okres 12 miesięcy od daty zakupu Towarów.
2. Ochrona gwarancyjna udzielana jest wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
3. W okresie trwania gwarancji Spółka zobowiązuje się do bezpłatnego podjęcia koniecznych działań celem przywrócenia Urządzeń do prawidłowego funkcjonowania – do stanu w którym możliwe będzie normalne i zgodne z przeznaczeniem korzystanie z urządzeń - jeżeli wada występowała lub była następstwem wad tkwiących w Urządzeniach (Urządzeniu) w chwili jego sprzedaży (wady produkcyjne, wady technologiczne) i nie została spowodowana przez Klienta lub osoby trzecie lub nie wynikały inne przyczyny skutkujących utratą gwarancji.
4. Celem wypełnienia powyższych obowiązków Spółka zobowiązuje się do – w zależności od konieczności:
 - a. przeprowadzenie nieodpłatnej diagnozy usterki
 - b. przeprowadzenia nieodpłatnej naprawy Urządzenia
 - c. przeprowadzenia nieodpłatnej wymiany części Urządzenia na noweO konieczności przeprowadzenia napraw lub wymiany poszczególnych części oraz zakresie naprawy (wymiany) każdorazowo decydować będzie Spółka w oparciu o wskazania uprawnionego serwisanta.
5. Spółka wykonuje powyższe działania zgodnie z wytycznymi producenta z wykorzystaniem odpowiednich części zamiennych.
6. Spółka może zlecić przeprowadzenie działań osobom trzecim.
7. Zakresem usług serwisowych (gwarancji) nie są objęte:
 - a. uszkodzenia mechaniczne,
 - b. uszkodzenia wynikłe z działania siły wyższej (pożar, powódź, zalanie wodą, zmiany napięcia etc.)
 - c. czynności związane z konserwacją i normalnym użytkowaniem Urządzenia (czyszczenie, odkamienianie, smarowanie, wymiana elementów eksploatacyjnych i podlegających normalnemu zużyciu – lampy, żarówki, bezpieczniki, baterie, uszczelki, paski klinowe, łańcuchy napędowe etc.)
 - d. uszkodzenia wynikające z oddziaływania siły fizycznej ponad siłę konieczną dla normalnego korzystania z Urządzeń,
 - e. uszkodzenia powstałe z winy Klienta lub osób trzecich,
 - f. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego korzystania, wykorzystywania, użytkowania, eksploatacji Urządzeń
 - g. uszkodzenia będące skutkiem zaniedbań w wypełnianiu obowiązków spoczywających na użytkowniku Urządzeń.
 - h. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego podłączenia urządzenia lub braku wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. zmiękczac do wody, filtry, etc.)
 - i. jak również usterki będące następstwem powyższych zdarzeń
8. Przypominamy o obowiązku sprawdzenia towaru dostarczanego do Państwa w obecności kuriera (dostawcy, przewoźnika) oraz w przypadku stwierdzenia uszkodzeń o obowiązku sporządzenia protokołu zgłoszenia szkody. Brak sprawdzenia przesyłki oraz prawidłowego zgłoszenia reklamacji do przewoźnika skutkuje utratą późniejszej możliwości do zgłoszenia roszczeń z tego tytułu.
9. W zakresie nie objętym gwarancją Spółka świadczy obsługę serwisową – za dodatkową opłatą.
10. Klient może zlecić Spółce przeprowadzenie prac (działań) dodatkowych, Strony ustalają, iż Spółka może takie działania proponować, jednak ich przeprowadzenie zawsze będzie wymagało zgody Klienta. Zasady wynagrodzenia za prace dodatkowe Strony ustalać będą w toku wzajemnych relacji.
11. Każdorazowo Klient zobowiązuje się do udostępnienia Urządzeń w uzgodnionym terminie i miejscu w taki sposób by możliwe było przeprowadzenie wymaganych prac serwisowych w sposób niezakłócony. Ewentualny brak udostępnienia Urządzeń traktowany będzie na równi z nieuzasadnioną interwencją serwisową.
12. W przypadku nieuzasadnionej interwencji uprawnionych serwisantów, Klient zobowiązany będzie do pokrycia kosztów takiej interwencji – w szczególności kosztów dojazdu oraz wynagrodzenia dla serwisantów.
13. Spółka podkreśla, a Klient jednoznacznie przyjmuje iż następujące działania skutkować będą utratą ochrony gwarancyjnej:
 - a. dokonanie jakichkolwiek zmian, modyfikacji, przeróbek, napraw czy szeroko rozumianej ingerencji w Urządzenia przez osoby inne niż wskazane przez Spółkę
 - b. naruszenie plomb lub znaków fabrycznych
 - c. stwierdzenie uszkodzeń urządzenia innych niż wynikające z normalnego użytkowania (uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, elektrycznych, wywołanych ogniem, wilgocią etc.)
 - d. nieprawidłowe podłączenie urządzenia, jak również brak wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. zmiękczac do wody, filtry, etc.)
14. Zgłoszenie usterki odbywać będzie się - poprzez przesłanie przez Klienta zgłoszenia awarii na adres e-mail: serwis@restoquality.pl

15. Towary co do których zgłaszane są roszczenia z tytułu gwarancji:
- a. o masie do 30 kg należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu
 - b. o masie powyżej 30 kg – w zależności od wskazań Spółki należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu lub naprawiony zostanie przez wskazanych serwisantów w miejscu jego instalacji (znajdowania się).
 - c. przypominamy, iż na Kliencie dokonującym przesłania Urządzenia pod wskazany adres spoczywa obowiązek należytego zapakowania reklamowanego Urządzenia na czas jego transportu (w szczególności poprzez takie zapakowanie które zabezpieczy Urządzenie przed uszkodzeniem oraz umożliwi jego bezpieczny transport i wykonywanie czynności załadunkowych).
 - d. Spółka może – w zależności od ustaleń Stron oraz w ramach gestu handlowego – świadczyć pomoc w organizacji transportu Urządzenia.
 - e. obowiązkiem Klienta jest terminowy odbiór Urządzenia zwrotnie przesyłanego po przeprowadzeniu prac serwisowych w szczególności odbiór przesyłki w czasie i miejscu uzgodnionym. Ewentualny brak odbioru Urządzenia wedle pierwotnych ustaleń skutkować będzie obciążeniem Klienta wynikłymi z tego kosztami (m.in. kosztami ponownego przesłania / transportu Urządzenia).
16. Strony ustalają następujące terminy reakcji Spółki na ewentualne zgłoszenia dot. usterek Urządzeń:
- a. zwrotny kontakt telefoniczny – do 5 dni roboczych od daty zgłoszenia
 - b. wizyta uprawnionego serwisanta – do 14 dni od daty zgłoszenia
 - c. wykonanie naprawy zależne jest od otrzymania przez Spółkę lub inny wyznaczony do przeprowadzenia prac serwisowych podmiot części zamiennych i w zależności od terminu realizacji dostaw przez producenta może wynieść do 60 dni od daty wizyty serwisanta.

Spółka

Klient