



RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

Piece Mychef

COOK MASTER Compact



INDEKS

1. WSTĘP	5
2. CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA	6
2.1. Główne cechy Mychef COMPACT MASTER	6
3. OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA I ZAPOBIEGANIA WYPADKOM	7
3.1. Personel odpowiedzialny za użytkowanie sprzętu	7
3.2. Zagrożenie porażeniem elektrycznym	7
3.3. Zagrożenie termiczne	7
3.4. Niebezpieczeństwo korozji	8
4. ODBIÓR, TRANSPORT I LOKALIZACJA	9
4.1. Przyjęcie	9
4.2. Transport	9
4.3. Lokalizacja	10
5. INSTALACJA	12
5.1. Połączenie elektryczne	12
5.1.1. Podłączenie trójfazowe 400V 3L+N	13
5.1.2. Podłączenie trójfazowe 230V 3L	14
5.1.3. Podłączenie jednofazowe 230V L+N	14
5.2. Podłączenie wody	
5.2.1. Dopływ wody	
5.2.2. Odpływ wody	16
5.3. Okap kondensacyjny pary	16
6. Panel sterowania	17
6.1. Panel sterowania	17
6.1.1. Włącz sprzęt	22
6.1.2. Tryby gotowania	23
6.1.3. Kontrola gotowania	25
6.1.3.1. Gotowanie według kontroli temperatury i czasu z regulacją temperatury	25
6.1.3.2. Gotowanie według temperatury i kontrola za pomocą sondy	27
6.1.3.3. Fazy gotowania	27
6.1.4. Rozpoczęcie cyklu gotowania	28
6.1.5. Koniec cyklu	30
6.1.6. Wybór prędkości	30
6.1.7. Zapisz program	30

6.1.8. Odzyskaj program	31
6.1.9. Szybkie wspomnienia.....	31
6.1.10. Automatyczne czyszczenie.....	31
6.1.10.1. W modelach program samooczyszczania i płukania	31
6.1.10.2. Szybkie chłodzenie.....	33
6.2. NightWatch.....	35
6.3. Błędy i alarmy	36
7. KORZYSTANIE Z PILOTA	38
7.1. Konfiguracja inteligentnego sterowania Mychef	38
7.1.1. Tworzenie nowego użytkownika	38
7.1.2. Łączność Wi-Fi.....	39
7.1.3. Parowanie pieca z urządzeniem (telefonem, tabletem lub komputerem)...	41
7.1.4. Panel sterowania	42
7.2. Ustawienia Google Home i Asystenta głosowego	46
7.2.1. Synchronizacja urządzeń z Google Home	46
7.2.2. Polecenia głosowe do sterowania piecem	49
7.2.3. Dodaj automatyczne procedury	
7.3. Funkcje wsparcia.....	54
7.3.1. Zresetuj ustawienia Wi-Fi.....	54
7.3.2. Pokaż adres MAC	54
7.3.3. Odłącz usługę „Mychef Control”	54
7.3.4. Aplikacja komputerowa do inteligentnego sterowania	55
7.4. Tabela stanu	56
7,5. Przepisy.....	56
8. KONSERWACJA.....	58
8.1. Czyszczenie	58
8.1.1. Komora gotowania	59
8.1.2. Powierzchnie zewnętrzne ze stali nierdzewnej.....	60
8.1.3. Strefa wentylatora i wymiennik ciepła	60
8.1.4. Plastikowe powierzchnie zewnętrzne i panel sterowania	61
8.1.5. Uszczelka do okna lub framugi	62
8.1.6. Wsparcie tacy	63
8.1.7. szyba drzwiowa.....	64
8.2. Okresy bezczynności	65
8.3. Utylizacja pod koniec życia	65
8.3.1. Informacje o utylizacji w Hiszpanii	66

8.3.2. Informacje dotyczące utylizacji w Unii Europejskiej	66
8.4. Konserwacja zapobiegawcza	66

1. WSTĘP

Niniejsza instrukcja została starannie przygotowana i sprawdzona w celu dostarczenia rzetelnych i pomocnych informacji dotyczących prawidłowej instalacji, użytkowania i konserwacji, które zapewnią prawidłowe działanie i przedłużą żywotność pieca. Niniejsza instrukcja podzielona jest na 3 części, pierwsza część poświęcona jest instalacji sprzętu w miejscu pracy, druga jego obsłudze, a trzecia skupia się na czyszczeniu i konserwacji pieca.



Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek interwencji lub użytkowania urządzenia należy dokładnie i w całości przeczytać niniejszą instrukcję.

Producent odrzuca wszelką dorozumianą lub wyraźną odpowiedzialność za możliwe błędy lub pominięcia, które może zawierać.

- Pieca nie może obsługiwać personel, który nie przeszedł żadnego przeszkolenia i nie posiada umiejętności ani doświadczenia niezbędnych do prawidłowej obsługi urządzenia. Nie pozwalaj dzieciom korzystać ze sprzętu ani bawić się nim.
- Właściciel urządzenia ma obowiązek zapoznać się z niniejszą instrukcją przez personel odpowiedzialny za jego użytkowanie i konserwację, a także przechowywać niniejszą instrukcję w bezpiecznym miejscu, aby wszyscy użytkownicy urządzenia mogli z niej korzystać oraz w przyszłości. Jeżeli sprzęt jest sprzedawany innym osobom, należy im przekazać niniejszą instrukcję.
- Pieca należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, czyli: gotowaniem, podgrzewaniem, regeneracją lub suszeniem żywności. Każde inne zastosowanie może być niebezpieczne i spowodować obrażenia ciała oraz szkody materialne.
- Sprzęt jest wysyłany z fabryki po skalibrowaniu i przejściu rygorystycznych testów jakości i bezpieczeństwa, które zapewniają jego prawidłowe działanie.



Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za problemy spowodowane niewłaściwą instalacją, modyfikacjami, użytkowaniem lub konserwacją.

2. CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

2.1. Główne cechy Mychef COMPACT MASTER

	6GN 2/3	6GN 1/1	10GN 1/1	6 GN 1/1 T
Wymiary zewnętrzne	520x625x692	520x625x847	520x800x865	760x625x644
Pojemność	6GN 2/3 40mm	6GN 1/1 40mm	10GN/1 40mm	6GN 1/1 40mm
Odległość pomiędzy Prowadnicami	50mm	50mm	50mm	50mm
Posiłki/dzień	20-80	30-100	50-150	30-100

Tabela 1. Główne cechy pieców Mychef COMPACT MASTER

Maksymalny zalecany ładunek żywności na tacę GN 1/1 o średnicy 40 mm wynosi 3,5 kg i 2 kg w przypadku tac o średnicy 40 mm GN 2/3.

3. OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA I ZAPOBIEGANIA WYPADKOM

3.1. Personel odpowiedzialny za użytkowanie sprzętu

Korzystanie ze sprzętu jest zastrzeżone dla przeszkolonego personelu.



Personel wykonujący jakiegokolwiek czynności przy piecu, takie jak użytkowanie, czyszczenie, instalacja, manipulacja itp. Należy zapoznać się z przepisami bezpieczeństwa i instrukcją obsługi.



Nie pozwalaj nieupoważnionemu personelowi na używanie, obsługę lub czyszczenie urządzenia.

3.2. Zagrożenie porażeniem elektrycznym

Prace przy zasilaniu elektrycznym i dostęp do części pod napięciem są dozwolone wyłącznie przez wykwalifikowany personel i na jego odpowiedzialność. W każdym przypadku dostępu należy dokonać przy sprzęcie odłączonym od sieci elektrycznej.

Jeśli urządzenie jest umieszczone na wózku lub na stołach, które mają pewną mobilność, nie pozwalaj mu się przesuwac, gdy jest podłączone do prądu, aby uniknąć możliwego uszkodzenia przewodów, rur spustowych lub doprowadzających wodę. W przypadku konieczności przeniesienia lub zmiany położenia urządzenia kable oraz rury spustowe i doprowadzające wodę zostaną odłączone.

3.3. Zagrożenie termiczne

Podczas pracy urządzenia drzwi należy otwierać powoli i ostrożnie, aby uniknąć poparzeń parą lub gorącym powietrzem wydobywającym się z komory gotowania.



Utrzymuj otwory wentylacyjne wolne od przeszkód. Nie instaluj urządzenia w pobliżu produktów łatwopalnych. Unikaj umieszczania pieca w pobliżu źródeł ciepła, takich jak kuchenki, patelnie, frytkownice itp.

Sprawdź odległości bezpieczeństwa w rozdziale Lokalizacja.



NIEBEZPIECZEŃSTWO WYPADKU! Należy zachować ostrożność podczas używania pojemników na żywność w piecu, gdy wysokość górnej blachy wynosi 160 cm lub więcej. Gorąca zawartość tac stwarza ryzyko obrażeń.



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

3.4. Niebezpieczeństwo korozji

Podczas stosowania środków czyszczących należy zachować szczególną uwagę i zastosować odpowiednie środki bezpieczeństwa podczas obchodzenia się z nimi. Zawsze czytaj karty charakterystyki różnych produktów chemicznych przed ich użyciem i postępuj zgodnie z zawartymi w nich instrukcjami użycia. Produkty te w kontakcie z jakąkolwiek częścią ciała mają działanie ściernie i mogą powodować podrażnienia oraz oparzenia skóry i oczu.

Podczas czyszczenia pieca konwekcyjno-parowego oraz w przypadku tworzenia się aerozolu lub mgły podczas obchodzenia się ze środkami czyszczącymi, należy używać maski z filtrem cząstek typu P2/P3, gogli panoramicznych chroniących przed rozpryskami i/lub projekcjami oraz rękawic chroniących przed chemikaliami.

Środki czyszczące MyCare CleanDuo i DA21 zostały specjalnie opracowane do prawidłowego czyszczenia i ochrony pieców Mychef z automatycznym myciem. Produkt zawiera, oprócz detergentu, nablyszczacz zapewniający doskonałe wykończenie. Stosowanie tego detergentu jest obowiązkowe w piecach Mychef COMPACT MASTER.



Stosuj CleanDuo w piecach Mychef COMPACT MASTER wyposażonych w automatyczny system mycia. Stosowanie innych produktów powoduje utratę gwarancji.

4. ODBIÓR, TRANSPORT I LOKALIZACJA

Przed przystąpieniem do montażu należy sprawdzić wymiary miejsca, w którym będzie zlokalizowane urządzenie oraz połączenia elektryczne i wodne i upewnić się, że mieszczą się one w parametrach określonych w rozdziale 4.3.

4.1. Przyjęcie

Po otrzymaniu pieca należy sprawdzić, czy zakupiony model jest zgodny z zamówieniem.

Należy sprawdzić, czy opakowanie nie uległo uszkodzeniu podczas transportu oraz czy nie brakuje żadnych elementów lub części urządzenia. Jeśli wykryjesz jakąkolwiek anomalie lub problem, natychmiast skontaktuj się ze swoim dystrybutorem.

4.2. Transport

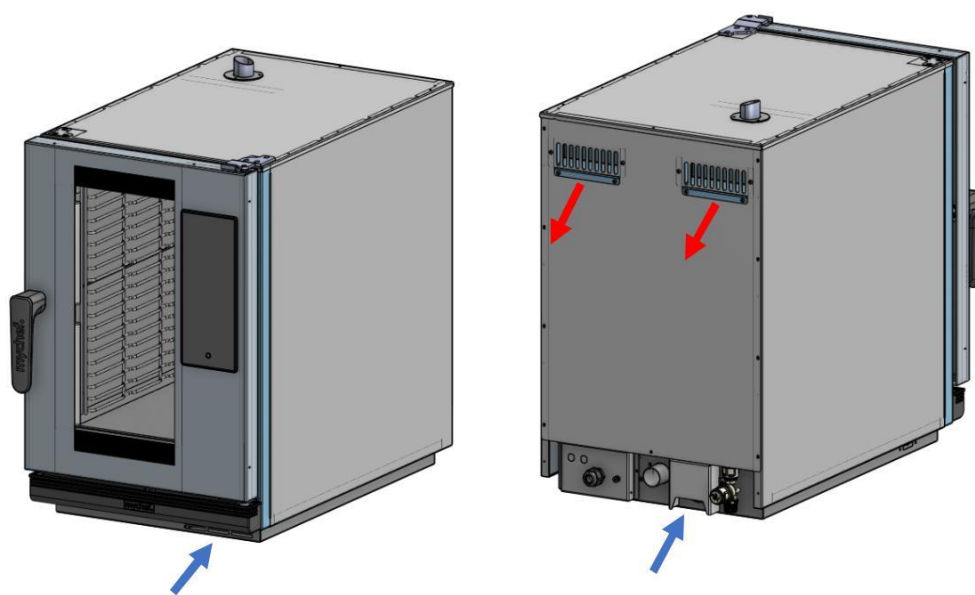
Sprzęt należy transportować w oryginalnym opakowaniu do miejsca położonego najbliżej miejsca instalacji, aby w jak największym stopniu uniknąć ewentualnych uszkodzeń. Zaleca się zachowanie oryginalnego opakowania do czasu prawidłowego zainstalowania i uruchomienia urządzenia.

Aby przenieść sprzęt i umieścić go w przestrzeni roboczej, należy wziąć pod uwagę następujące uwagi:

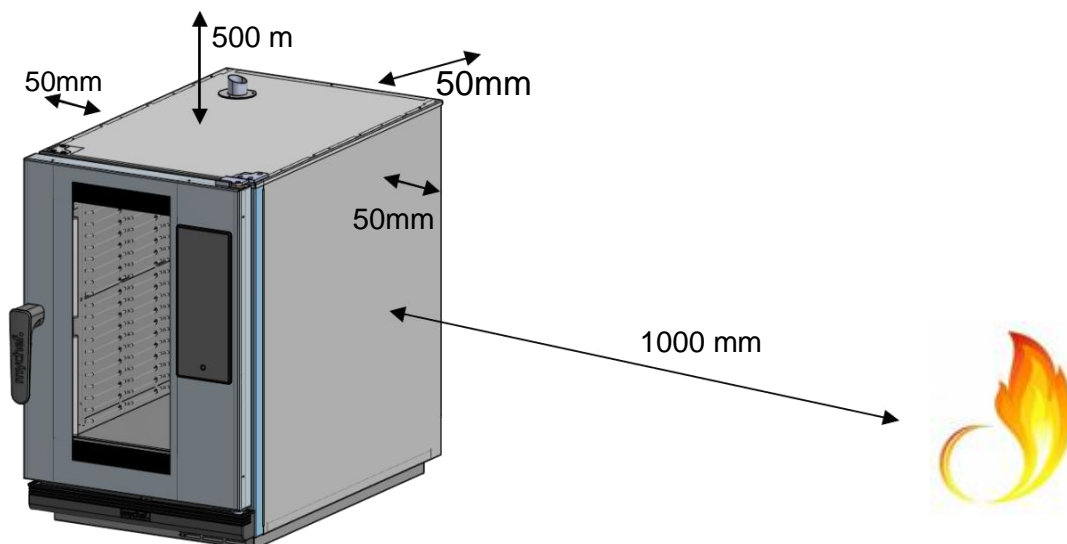
- Wymiary różnych modeli umożliwiają przejście przez wąskie miejsca (korytarze, drzwi, wąskie przestrzenie). Zobacz rozdział 0.
- Manipulację należy przeprowadzić przy udziale personelu niezbędnego do przenoszenia ładunku mebli, biorąc pod uwagę aktualne przepisy bezpieczeństwa pracy obowiązujące w miejscu montażu.
- Podczas transportu piec musi zawsze znajdować się w pozycji pionowej. Należy go podnosić prostopadle do podłoża i transportować równoległe do niego.
- Należy uważać, aby podczas transportu nie przewrócił się i nie uderzył w żaden przedmiot.

4.3. Strona

- Umieścić piec w wygodnej odległości od ściany, aby wykonać połączenia elektryczne i wodne. Pomiędzy częściami pieca musi być zachowana minimalna odległość, aby zapewnić odpowiednią wentylację i chłodzenie. Ta minimalna odległość wynosi:
 - o 50mm po lewej i prawej stronie albo 50mm od tyłu
 - o 500 mm od góry
- Sprzęt należy umieścić na stole podporowym Mychef lub uchwycie ściennym.
- Jeśli w pobliżu urządzenia znajdują się źródła ciepła lub pary (piece, żar, patelnia, frytkownica, urządzenie do gotowania makaronu, czajnik, uchylna 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 obszarach, w których znajdują się wentylatory chłodzące (przedni prawy obszar i tylny lewy obszar).
- Po umieszczeniu go w miejscu pracy sprawdź, czy jest wypoziomowany.



Rysunek 1. Strefy ssania chłodzenia i wylotu gorącego powietrza



Rysunek 2. Przykład odpowiedniego miejsca do montażu



Należy zachować szczególną ostrożność w przypadku stref chłodzenia pieca. Jeśli zasysa opary lub gorące powietrze, może drastycznie skrócić żywotność podzespołów.



Aby zainstalować piec Mychef piętrowe, postępuj zgodnie z instrukcjami dostarczonymi z odpowiednim zestawem do układania w stosy.

5. INSTALACJA

5.1. Połączenie elektryczne

Sprawdź, czy napięcie docierające do miejsca, w którym ma zostać podłączony piec, odpowiada napięciu robocznemu urządzenia.

Poniższa tabela przedstawia charakterystykę elektryczną każdego urządzenia:

	Napięcie	Moc (kW)	Aktualny (DO)	Sekcja kabla (mm ²)
6GN 2/3	400/3L+N/50-60	6.3	10,0	1,5
	230/L+N/50-60	6.3	27.4	4,0
	230/3L/50-60	6.3	17.3	2.5
6GN 1/1	400/3L+N/50-60	7.3	11.4	1,5
	230/L+N/50-60	7.3	31,7	4,0
	230/3L/50-60	7.3	19.8	2.5
10GN 1/1	400/3L+N/50-60	12.6	20.0	2.5
	230/3L/50-60	12.6	34,6	6,0
6 GN 1/1 T	400/3L+N/50-60	7.3	11.4	1,5
	230/L+N/50-60	7.3	31,7	4,0
	230/3L/50-60	7.3	19.8	2.5

Tabela 2. Charakterystyki połączeń elektrycznych

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac elektrycznych należy upewnić się, że do punktu podłączenia urządzenia nie dociera prąd elektryczny.

Urządzenie musi być podłączone do sieci elektrycznej za pomocą wyłącznika wielobiegunowego i z rozwarciem styków większym niż 3 mm. Zainstaluj także urządzenie różnicowe klasy A i zabezpieczenie nadprądowe.

Zawsze należy zapewnić skuteczne uziemienie.

Podłączyć urządzenie do systemu ekwipotentnego za pomocą specjalnie przeznaczonego do tego celu styku (patrz znak ekwipotencjalności w lewym dolnym rogu urządzenia). Jeżeli dwa urządzenia są ułożone piętrowo, oba muszą być podłączone do systemu ekwipotentnego.



Podłączenie do systemu wyrównania potencjałów gwarantuje dodatkowe bezpieczeństwo w przypadku jednoczesnego upływu uziemienia i awarii układu różnicowego.

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



We wszystkich przypadkach należy przestrzegać obowiązujących przepisów dotyczących podłączania sprzętu do sieci niskiego napięcia.

Przed rozpoczęciem instalacji elektrycznej należy sprawdzić, czy wymagania elektryczne pieca i sieć elektryczna są takie same.



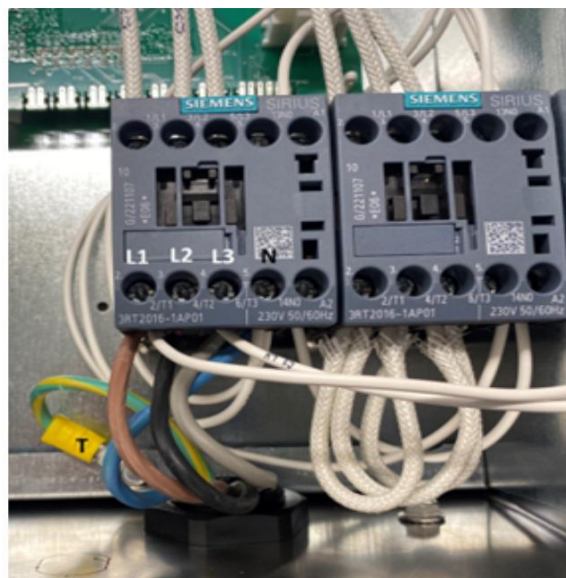
Nigdy nie podłączaj fazy do przewodu neutralnego lub uziemienia. Sprawdź, czy napięcia w instalacji odpowiadają napięciu urządzenia.

W poniższych podrozdziałach przedstawiono możliwe rodzaje połączeń w piecach Mychef.

5.1.1. Podłączenie trójfazowe 400V 3L+N

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

Tabela 3. Kabel trójfazowy 400V 3L+N



Rysunek 3. Podłączenie trójfazowe 400V 3L+N

5.1.2. Podłączenie trójfazowe 230V 3L

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

Tabela 4. Kabel trójfazowy 230V 3L



Rysunek 4. Podłączenie trójfazowe 230V 3L

5.1.3. Podłączenie jednofazowe 230V L+N

Kolor		Drut
■	Czarny	L1
■	Niebieski	Neutralny
■	Zielony żółty	Grunt

Tabela 5. Kabel jednofazowy 230V L+N



Rysunek 5. Połączenie jednofazowe 230V L+N



W przypadku jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt z naszym działem technicznym.

5.2. Podłączenie wody

5.2.1. Dopływ 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 pomiędzy 6,5 a 8,5
- Chlorki (Cl-) poniżej 30 mg/L
- Chlor (Cl₂) poniżej 0,2 mg/l
- Żelazo (Fe) poniżej 0,1 mg/l
- Mangan (Mn) poniżej 0,05 mg/l
- Miedź (Cu) poniżej 0,05 mg/L
- Przewodność mniejsza niż 20uS/cm

Obowiązkowe stosowanie odkamieniacza i filtra Mychef.



Użycie wody o właściwościach innych niż wskazane może spowodować poważne problemy w elementach pieca, takie jak korozja komory pieczenia lub szkła, przedwczesna awaria zaworów elektromagnetycznych itp.



Okresowo sprawdzaj jakość wody w piecu.

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



Rysunek 6. Pobór wody

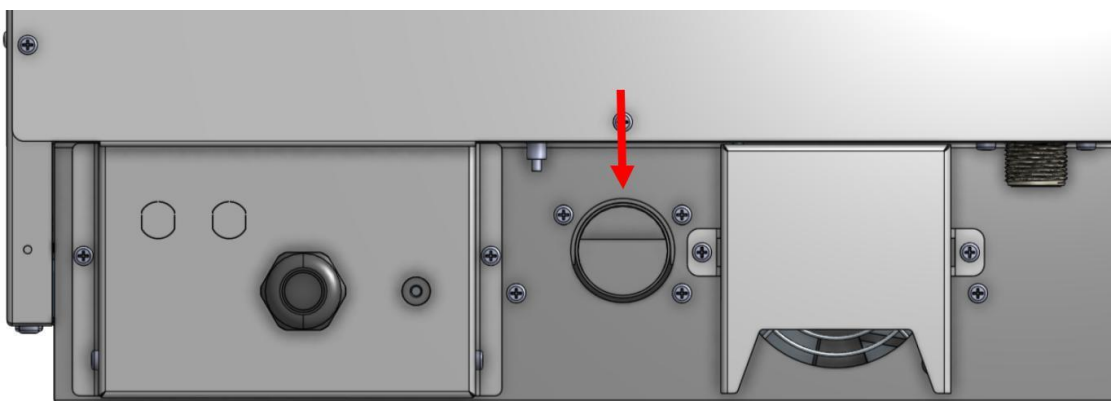


Jeżeli jest to nowa instalacja, woda musi płynąć do momentu całkowitego oczyszczenia przyłącza. Czynność tę należy powtarzać każdorazowo przy pracach lub naprawach instalacji wodnej zasilającej piec.

5.2.2. Odpływ

Aby instalacja parowa pieców COMPACT MASTER działała prawidłowo, urządzenie należy podłączyć do kanalizacji o średnicy nominalnej 40mm (DN40) poprzez żaroodporną rurę typu podciśnieniowego.

Piece Mychef COMPACT MASTER posiadają wewnątrz system blokujący zapachy, które mogą wydobywać się z odpływu.



Rysunek 7. Odpływ

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



Odpływ musi mieć maksymalnie 1 metr długości, mieć średnicę większą niż przyłącze odpływu i być pozbawiony zatorów.

5.3. Okap kondensacyjny pary

Informacje na temat montażu znajdują się w instrukcji montażu dostarczonej z okapem kondensacyjnym.



Okap kondensacyjny stanowi wyposażenie dodatkowe. Okap można zamontować po zainstalowaniu pieca.

6. Panel sterowania

6.1. Panel sterowania

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



Rysunek 8. Panel sterowania COMPACT MASTER

Poniżej wyjaśniono funkcjonalność każdego z nich:



Rysunek 9. Szczegóły centrali COMPACT 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	Zezwala 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 ekran jest bardzo ważną częścią interakcji z piecem, ponieważ wskazuje wartość każdego parametru gotowania.



Rysunek 10. Ekran centralny

Poniżej wyjaśniono format wyświetlania parametrów:

Ikona	Funkcjonować
	<p>Poziom wilgotności jest pokazany za pomocą litery H na pierwszej cyfrze. Poniżej znajduje się wartość wilgotności.</p>
	<p>Temperatura komory jest wyświetlana z literą T na pierwszej cyfrze. Poniżej znajduje się wartość temperatury w stopniach Celsjusza.</p>
	<p>Czas gotowania jest pokazany za pomocą dwóch środkowych kropek. Dwie cyfry po lewej stronie to godziny, a dwie cyfry po prawej stronie to minuty.</p>
	<p>Gotowanie może być również ciągłe. W takim przypadku na wyświetlaczu pojawi się CONT. Aby kontynuować gotowanie ciągłe, naciskaj przycisk regulacji – aż na wyświetlaczu pojawi się KONT.</p>
	<p>W COMPACT MASTER, gdy sonda jest aktywowana, po prawej stronie C wyświetlana jest temperatura w °C.</p> <p>Gdy sonda jest wyłączona, na ekranie wyświetla się litera C z napisem OFF.</p>

	<p>W urządzeniach COMPACT MASTER prędkość wentylatora jest oznaczona literą F na pierwszej cyfrze. Jeśli wentylator konwekcyjny pracuje na wysokich obrotach, pojawia się H1. W przeciwnym razie, jeśli wentylator konwekcyjny pracuje na niższych obrotach, jest to wyświetlane jako 1, 2 lub 3 (w kolejności progresywnej).</p>
	<p>Po naciśnięciu przycisku samooczyszczania w COMPACT MASTER na wyświetlaczu centralnym pojawi się komunikat CLN. Jeśli jednak temperatura komory pieczenia jest zbyt wysoka, aby przeprowadzić proces samooczyszczania, pojawi się komunikat COOL wskazujący, że komorę należy schłodzić przed samooczyszczeniem.</p> <p>Aby rozpocząć zarówno samooczyszczanie, jak i chłodzenie, naciśnij START/STOP.</p>
	<p>Ta ikona wskazuje, że proces gotowania lub czyszczenia został zakończony.</p>
	<p>Komunikat DRZWI pojawia się, gdy drzwiczki zostaną otwarte podczas gotowania lub czyszczenia.</p>
	<p>Komunikat ROZGRZEWANIE wyświetla się podczas nagrzewania pieca, alternatywnie wraz z aktualną temperaturą komory pieczenia.</p>
	<p>Komunikat ŁADOWANIE oznacza, że piec osiągnął temperaturę wstępnego nagrzewania i można go teraz załadować. Zamknięcie drzwi rozpocznie cykl gotowania.</p>

	<p>Komunikat WYŁ. wskazuje, że faza jest wyłączona.</p>
	<p>Numer fazy wyświetlany jest po prawej stronie Ph po naciśnięciu przycisku PHASE. Aby zmienić fazę, naciśnij przełączniki +/-</p>
	<p>Podczas etapowego procesu gotowania na wyświetlaczu pokazywany jest postęp, bieżąca faza w stosunku do fazy końcowej.</p>
	<p>W przypadku pojawienia się błędu, pierwsze dwie cyfry wyświetlacza pokazują ER, a po nich numer błędu. Więcej informacji na ten temat można znaleźć w rozdziale poświęconym błędom.</p>
	<p>Istnieje możliwość modyfikacji parametrów pracy pieca. W menu edycji parametrów na wyświetlaczu centralnym pojawia się litera P, po której następuje numer parametru. Dwie cyfry po prawej stronie pokazują wartość parametru. Więcej informacji na ten temat można znaleźć w rozdziale dotyczącym menu ustawień.</p>
	<p>Program jest oznaczony literą P na pierwszej cyfrze, po której następuje numer programu.</p>

Tabela 7. Opis komunikatów na ekranie centralnym

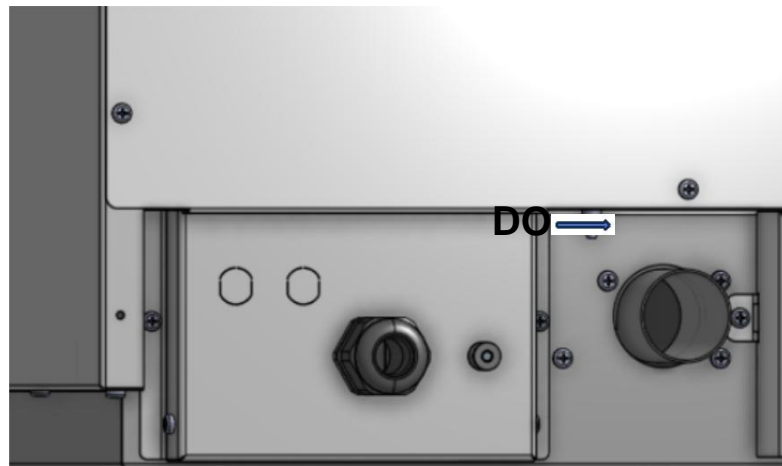
6.1.1. Włącz sprzęt

Urządzenie włącza się lub wyłącza poprzez naciśnięcie przycisku START/STOP na dwie sekundy.



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

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



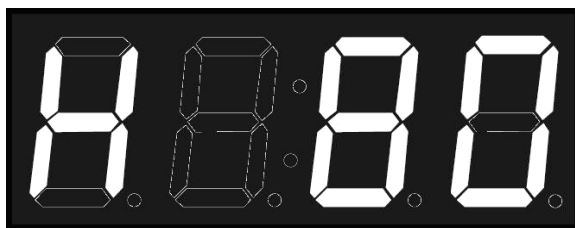
Rysunek 11. Termostat bezpieczeństwa (A)

6.1.2. Tryby gotowania

Dostępne są trzy tryby gotowania: konwekcyjny, mieszany i na parze. Aby wybrać konkretny tryb, kliknij odpowiedni przycisk.



Rysunek 12. Przełącznik trybu gotowania



Rysunek 13. Regulacja wilgotności w trybie mieszanym

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

Tryb konwekcji mieszanej umożliwia inteligentną i kontrolowaną przez piec regulację eliminacji lub uzupełnienia wilgoci w komorze gotowania. W tym celu należy nacisnąć przycisk wilgotności i ustawić przyciskami +/- żądaną wartość. Wartość ta jest wyświetlana na centralnym wskaźniku.

Tryb pary nasyca komorę gotowania wilgocią.

Poniższa tabela podsumowuje charakterystykę każdego z nich.

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

Tabela 8. Tryby gotowania w piecach Mychef



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

We wszystkich trybach gotowania możliwe jest dowolne nawilżanie komory. W tym celu naciskaj przycisk WILGOTNOŚĆ, aż piec zacznie spryskać komorę gotowania wodą.

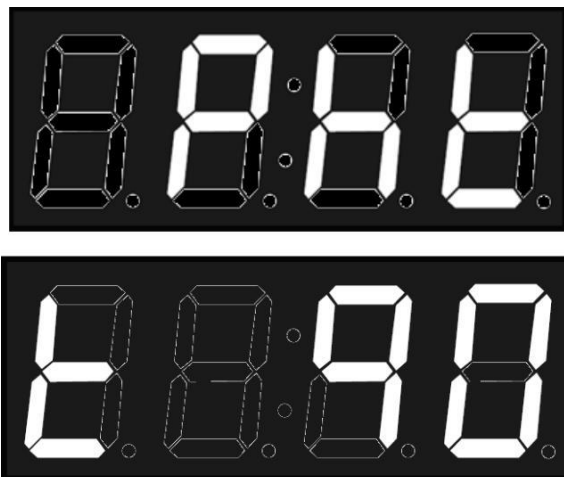
6.1.3. Kontrola gotowania

6.1.3.1. Gotowanie według kontroli temperatury i czasu z regulacją temperatury

W tym trybie piec automatycznie doprowadza temperaturę w komorze do wartości wybranej przez użytkownika, tak aby po otwarciu i załadowaniu żywności, na początku pieczenia temperatura w komorze była równa wybranej. Piec automatycznie przelicza temperaturę otoczenia w komorze i w zależności od wartości, którą ma osiągnąć, decyduje o przeprowadzeniu procesu nagrzewania.

W trybie kontroli temperatury i czasu z regulacją temperatury wybieramy konkretną temperaturę i czas, regulując przyciskami +/- po naciśnięciu odpowiednio przycisków TEMPERATURA i CZAS.

Po naciśnięciu przycisku START/STOP piec rozpocznie wstępne nagrzewanie komory i zatrzyma się, gdy osiągnie poziom określony przez piec na podstawie temperatury żądanej przez użytkownika. W tym momencie na wyświetlaczu pojawi się „Pht” na zmianę z temperaturą komory.



Rysunek 14. Wskaźnik rozgrzania

Proces podgrzewania można pominąć poprzez lekkie naciśnięcie przycisku START/STOP.

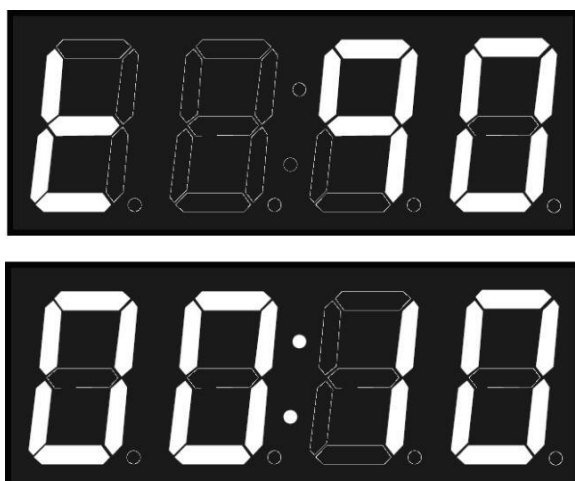
Gdy piec osiągnie ustawioną temperaturę, powiadomi użytkownika brzęczykiem i wyświetli komunikat „Załaduj”.



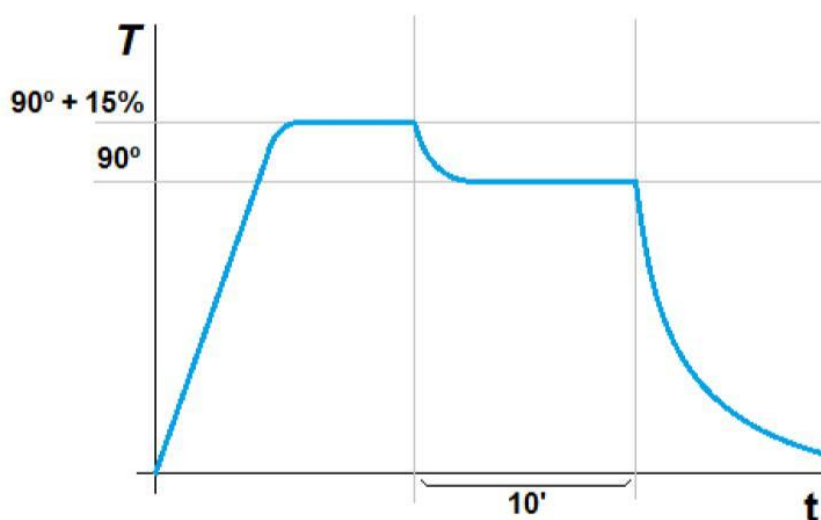
Rysunek 15. Wskaźnik ładowania

Po załadowaniu pieca i zamknięciu drzwiczek rozpoczyna się odliczanie czasu pieczenia aż do jego zakończenia. W tym momencie na wskaźniku czasu pojawi się słowo kluczowe „Koniec”, piec będzie emitował sygnał dźwiękowy przez kilka sekund, aż użytkownik zakończy pieczenie poprzez lekkie naciśnięcie przycisku START/STOP.

Przykład gotowania w temperaturze 90°C przez 10 minut:



Rysunek 16. Przykład. Gotowanie w temperaturze 90°C przez 10 minut



Rysunek 17. Temperatura pieca

6.1.3.2. Gotowanie według temperatury i kontrola za pomocą sondy w COMPACT MASTER

Tryb kontroli temperatury gotowania sterowany sondą kończy gotowanie, gdy temperatura w środku potrawy jest równa wybranej temperaturze. Temperatura w komorze pozostaje stała i równa wybranej wartości temperatury.

Aby skorzystać z tego trybu, wybieramy temperaturę komory i żadaną temperaturę w środku potrawy, naciskając odpowiednio przyciski TEMPERATURA i SONDA i regulując je. Po naciśnięciu przycisku START/STOP piec zacznie się nagrzewać i zatrzyma się, gdy temperatura czujnika rdzenia zrówna się z temperaturą zadaną czujnika.



W przypadku tego trybu gotowania konieczne jest podłączenie sondy jednopunktowej lub sousvide.



Jeśli spróbujemy uruchomić program sterowany sondą jednopunktową, a ta nie będzie podłączona, piec ostrzeże akustycznie i wizualnie i program nie zostanie uruchomiony.

6.1.3.3. Fazy gotowania

W górnej części panelu sterowania znajdują się trzy przyciski (Konwekcja, Mieszane i Para), każdy odpowiadający fazom gotowania. Z każdym przyciskiem związany jest wskaźnik, który pokazuje stan fazy.



Rysunek 18. Przyciski i wskaźniki fazy gotowania

Jeżeli świeci się wskaźnik danej fazy, oznacza to, że faza ta jest wyświetlana lub że faza jest aktywna. Jeśli wskaźnik określonej fazy jest wyłączony, oznacza to, że faza ta jest wyłączona.

Aby skonfigurować fazę, należy nacisnąć FAZA. Na ekranie wyświetlacza pojawi się komunikat Ph, a następnie numer fazy.

Aby poruszać się pomiędzy różnymi fazami, naciśnij przycisk + / -.



Rysunek 19. Wskaźnik fazy

W każdej fazie konfigurowane są parametry gotowania.

Podczas gotowania na ekranie pojawia się jego postęp, pokazany jako Ph, po którym następuje aktywowana faza w stosunku do fazy końcowej.



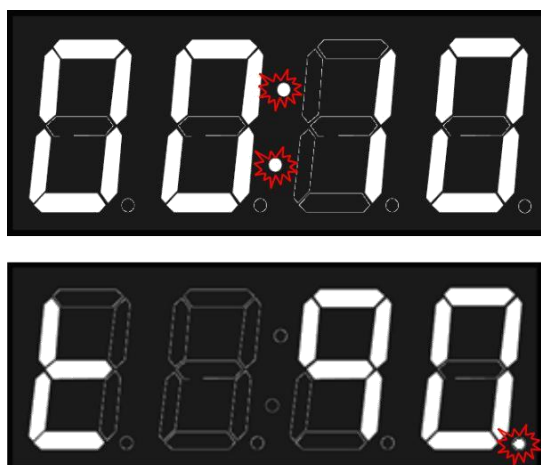
Rysunek 20. Wskaźnik postępu gotowania

Rysunek 17 wskazuje, że piec znajduje się w fazie 1 umożliwiającej gotowanie dwufazowe.

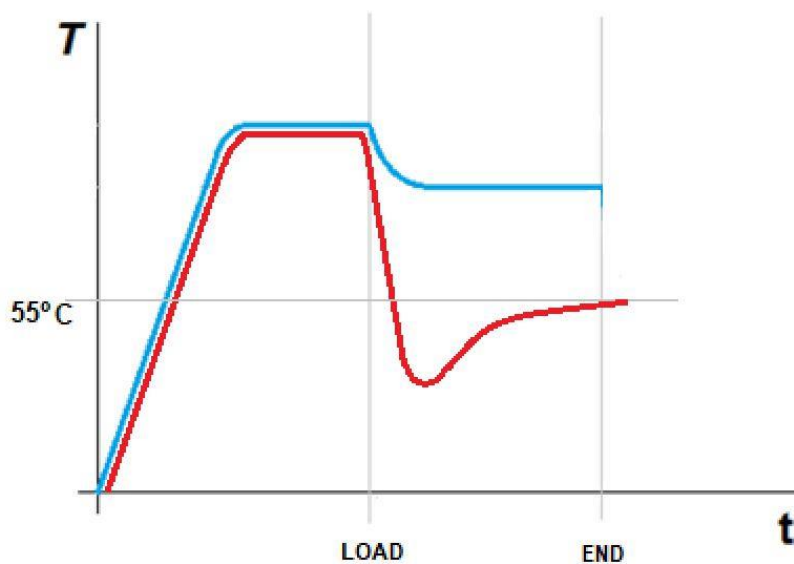
6.1.4. Rozpoczęcie cyklu gotowania

Po wybraniu parametrów gotowania, czy to w trybie ręcznym, czy w konkretnym programie, możemy rozpocząć proces.

W tym celu należy lekko nacisnąć przycisk START/STOP, aby rozpocząć podgrzewanie (patrz 6.1.3.1). Jeśli podgrzewanie nie jest konieczne, dwie środkowe kropki będą migać co sekundę, wskazując, że trwa proces gotowania. Jeżeli na wyświetlaczu zostanie wybrany inny parametr niż czas, ostatni punkt zacznie migać, sygnalizując, że gotowanie trwa.



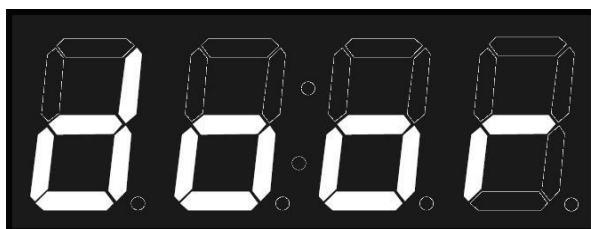
Rysunek 21. Wskaźnik gotowania



- Temperatura pieca
- Temperatura z podgrzewaniem wstępnym i sondą

Rysunek 22. Zmiany temperatury przy podgrzewaniu wstępnym i sondzie

Jeżeli drzwi zostaną otwarte podczas gotowania, odliczanie czasu zatrzyma się, a na wyświetlaczu centralnym pojawi się następujący komunikat:



Rysunek 23. Wskaźnik otwarcia drzwi

6.1.5. Koniec cyklu

Po zakończeniu cyklu gotowania urządzenie sygnalizuje ten stan wizualnie i akustycznie. Konkretny:

- Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Zaświeci się lampka komory pieca.
- Słowo kluczowe END pojawia się na centralnym wyświetlaczu, dopóki użytkownik nie zakończy gotowania.

Aby zakończyć gotowanie, naciśnij START/STOP.

6.1.6. Wybór prędkości

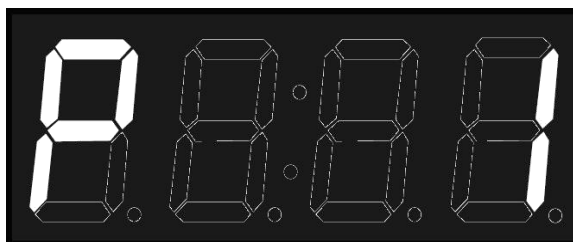
W dowolnym trybie gotowania użytkownik może wybrać prędkość wentylatora konwekcyjnego, która najlepiej odpowiada jego potrzebom. W tym celu należy nacisnąć przycisk prędkości wentylatora. Następnie wybierz odpowiednią prędkość za pomocą przycisków +/-.



Rysunek 24. Dostępne 4 prędkości: 1, 2, 3 i maksymalna (HI) dla COMPACT MASTER

6.1.7. Zapisz program

Aby zapisać program należy nacisnąć klawisz PROG i klawiszami +/- wybrać program. Następnie wybierz parametry temperatury, wilgotności, czasu i prędkości dla każdej z faz. Naciskaj przycisk PROG przez kilka sekund, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy i program zostanie zapisany. Poniższy rysunek przedstawia program 1.



Rysunek 25. 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 sprzętowe 1.7 i nowsze).

6.1.8. Odzyskaj program

Aby przywołać program należy lekko nacisnąć klawisz PROG i klawiszami +/- ustawić numer programu, pod którym chcemy zapisać ustawienia.

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

6.1.9. Szybkie wspomnienia

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

Aby zapisać szybką pamięć, dostosuj wilgotność, temperaturę, czas i prędkość każdej żądanej fazy. Następnie naciśnij i przytrzymaj przez pięć sekund przycisk pamięci, w którym chcesz zapisać ustawienia.

Aby rozpocząć proces gotowania zapisany w szybkiej pamięci, lekko naciśnij przycisk pamięci, którą chcesz uruchomić.

6.1.10. Automatyczne czyszczenie



Dostępne tylko w modelach z systemem samooczyszczania MyCare.

6.1.10.1. Program samooczyszczania i płukania w modelach COMPACT MASTER

Zastosowanie systemu czyszczenia MyCare umożliwia automatyczne czyszczenie komory pieczenia i posiada specjalnie do tego opracowany program mycia

użyj detergentu CleanDuo. Jego specjalna formuła wyróżnia się dwukrotnie większym stężeniem aktywnego produktu niż większość podobnych produktów dostępnych na rynku. Dodatkowo zawiera dodatek polerujący zapewniający doskonałe wykończenie typu „wszystko w jednym”. Pozwala to na użycie tylko jednej tabletki CleanDuo na jedno mycie, co przekłada się na oszczędność i łatwość użycia.



Stosuj CleanDuo w piecach COMPACT wyposażonych w automatyczny system mycia. Stosowanie innych produktów powoduje utratę gwarancji.



Podczas stosowania procesów czyszczenia i obchodzenia się z produktami używanymi w procesie należy stosować odpowiednią ochronę. Nigdy nie dotykaj detergentu rękami.

Czas potrzebny na wykonanie programu samooczyszczania podano w poniższej tabeli:

Program	Opis	Czas trwania
CLN	Program samooczyszczania ECO	65 minut

Tabela 9. Program samooczyszczania i płukania

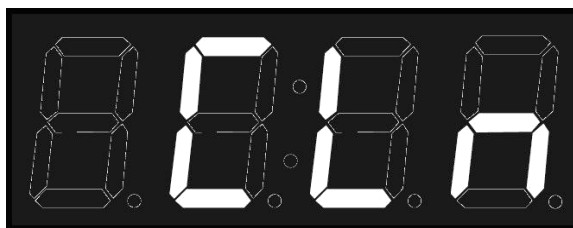


Przed rozpoczęciem jakiegokolwiek procesu czyszczenia należy upewnić się, że przepływ wody do urządzenia jest otwarty.

Przed cyklem samooczyszczania usuń ręcznie wszelkie stałe kawałki/resztki jedzenia, które mogły znajdować się w komorze. Nie używaj ręcznego kranu natryskowego do usuwania resztek jedzenia z komory gotowania, usuń je najpierw i zapobiegij wypłynięciu przez odpływ. Podczas mycia nie należy stawiać tac ani stojaków. Należy to zawsze robić bez obciążenia, aby mieć pewność, że sprzęt został prawidłowo wyczyszczony.

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

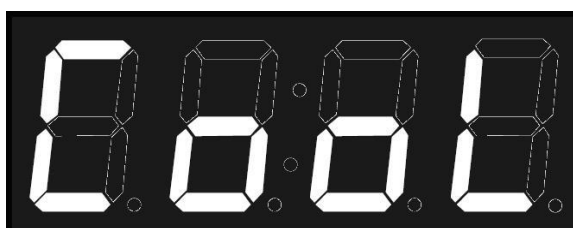
Aby rozpocząć mycie, naciśnij przycisk START/STOP.



Rysunek 26. Program samooczyszczania

6.1.10.2. Szybkie chłodzenie

Przed włożeniem tabletki CleanDuo należy sprawdzić, czy temperatura w komorze gotowania nie jest zbyt wysoka. Jeżeli piec jest za gorący, na centralnym wyświetlaczu pojawi się informacja, że należy go ostudzić.



Rysunek 27. Niezbędna regulacja temperatury

W tym trybie włącza się wentylator konwekcyjny i wyłączają się grzałki. W tym konkretnym przypadku, nawet jeśli drzwiczki pieca zostaną otwarte, proces nie zostanie zatrzymany, a wentylator będzie się nadal obracał. W ten sposób, przy otwartych drzwiach, temperaturę w komorze można obniżyć w ciągu kilku sekund.

Po wejściu w ten tryb wyświetlacz naprzemiennie pokazuje temperaturę komory pieczenia. Aby wyjść z trybu szybkiego chłodzenia, naciśnij krótko Zakończ



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

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



Rysunek 28. Chłodzenie zakończone

Ważne jest w tym momencie zatrzymanie wentylatora przyciskiem START/STOP, otwarcie drzwi i włożenie tabletki CleanDuo do dedykowanej obudowy. Po włożeniu ponownie zamknij drzwi, aby rozpocząć program czyszczenia.



Nigdy nie wsypuj detergentu przy pracującym wentylatorze konwekcyjnym.

Jeżeli chłodzenie nie jest konieczne, można bezpośrednio umieścić detergent MyCare w wyznaczonym miejscu i rozpocząć cykl czyszczenia lub płukania naciskając przycisk START/STOP. Umieść tyle tabletek, ile jest otworów w piecu.



Rysunek 29. Obudowa detergentu CleanDuo



Przed rozpoczęciem jakiegokolwiek procesu czyszczenia należy sprawdzić, czy nie jest konieczna regulacja temperatury komory pieczenia.



Aby włożyć tabletkę z detergentem do komory, należy koniecznie wyłączyć wentylator. Ważne jest, aby nie wprowadzać detergentu podczas jego pracy, aby zapobiec uniesieniu detergentu przez strumień powietrza, co mogłoby zagrozić zdrowiu użytkownika.

Po rozpoczęciu automatycznego mycia nie należy w żadnym wypadku otwierać drzwi, gdyż środki chemiczne używane do czyszczenia mogą wydostać się na zewnątrz w postaci pary. Taka sytuacja wiązałaby się ze znacznym ryzykiem korozji i oparzeń.



Nigdy nie otwieraj drzwi komory pieczenia podczas automatycznego czyszczenia.

W sytuacji awaryjnej proces można zatrzymać przyciskiem START/STOP.



Jeżeli proces czyszczenia został zatrzymany i nie zakończył się automatycznie, należy obowiązkowo usunąć z komory wszystkie nierozpuszczone kawałki tabletki detergentu przed przystąpieniem do końcowego płukania.

Jeżeli na koniec któregoś z automatycznych procesów czyszczenia stwierdzisz, że w komorze znajdują się ślady detergentu (nawet za płytką zabezpieczającą wentylator), przeprowadź ponownie program samooczyszczania bez detergentu lub dokładnie przepłucz ręcznie komorę gotowania.

Jeżeli w trakcie czyszczenia nastąpi przerwa w dostawie prądu, piec wznowi proces czyszczenia od początku.

Piec wyłączy się automatycznie po zakończeniu mycie (tylko oprogramowanie 1.7 i nowsze).

6.2. NightWatch

NightWatch pozwala piecowi automatycznie kontynuować gotowanie po przerwie w dostawie prądu. Ta funkcja jest szczególnie przydatna podczas gotowania bez nadzoru.



Funkcja ta będzie kontynuować gotowanie tylko w przypadku przerwy w dostawie prądu i późniejszego przywrócenia działania.



Ta funkcja może zostać wyłączona przez Twojego dealera. Upewnij się, że w pełni rozumiesz ryzyko związane z jego używaniem.

Kiedy nastąpi przerwa w dostawie prądu, a następnie jego przywrócenie, piec wznowi pieczenie w toku (jeśli miało miejsce) i kontynuuje je z tymi samymi parametrami, które były przed awarią.

W przypadku, gdy w trakcie mycie nastąpi przerwa w dostawie prądu, piec rozpoczyna proces samooczyszczania od zera.

6.3. Błędy i alarmy

Podczas przygotowywania i wykonywania procesów gotowania lub mycia mogą wystąpić błędy i alarmy. W takim przypadku na ekranie centralnym zostanie wyświetlony kod błędu lub alarmu.



Rysunek 30. 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

7. KORZYSTANIE Z PILOTA

7.1. Konfiguracja inteligentnego sterowania Mychef

7.1.1. Tworzenie nowego użytkownika

Pierwszym krokiem w konfiguracji pilota jest utworzenie użytkownika, z którym później zostaną powiązane różne piece, którymi chcesz sterować.

Utwórz użytkownika za pomocą poniższego łącza lub kodu QR:

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



Rysunek 31. Panel uwierzytelniający

The screenshot shows a web form for creating an account. It has three input fields: 'E-mail' with the value 'info@distform.com', 'Password' with masked characters, and 'Repeat password' also with masked characters. Below the fields is a dark blue button labeled 'Create account'. Underneath the button, there is a line of text: 'By clicking "Create account" you agree to our [Terms of service](#) and [Privacy policy](#).' At the bottom of the form is a red button labeled 'Cancel'.

Rysunek 32. Nowy formularz tworzenia użytkownika

Po wejściu do panelu uwierzytelniania musisz wybrać opcję „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. Poniższa sekcja (7.1.2 Łączność Wi-Fi) szczegółowo wyjaśnia, jak skonfigurować tę konfigurację.

¹ Aby uzyskać najlepszą wydajność, zaleca się korzystanie z przeglądarki Google Chrome.

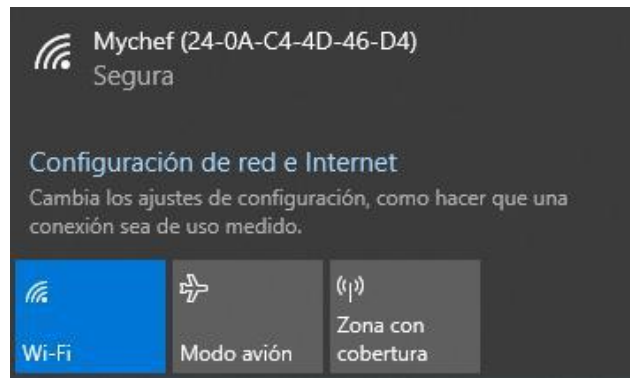


Ten adres internetowy umożliwia wysyłanie powiadomień o zakończeniu pieczenia w różnych połączonych piecach, więc jeśli chcesz korzystać z tej usługi, musisz wyrazić zgodę na wysyłanie wyskakujących okienek z tego adresu.

7.1.2. Łączność Wi-Fi²

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

Sieć Wi-Fi zostanie wyświetlona z nazwą „Mychef” i liczbą w nawiasie (adresem MAC urządzenia).



Rysunek 33. Punkt dostępu do pieca z poziomu systemu Windows

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

Po wybraniu sieci Wi-Fi wprowadź kod lub hasło dostarczone przez Mychef i poczekaj, aż portal konfiguracyjny otworzy się automatycznie³.

MAC:
Code:

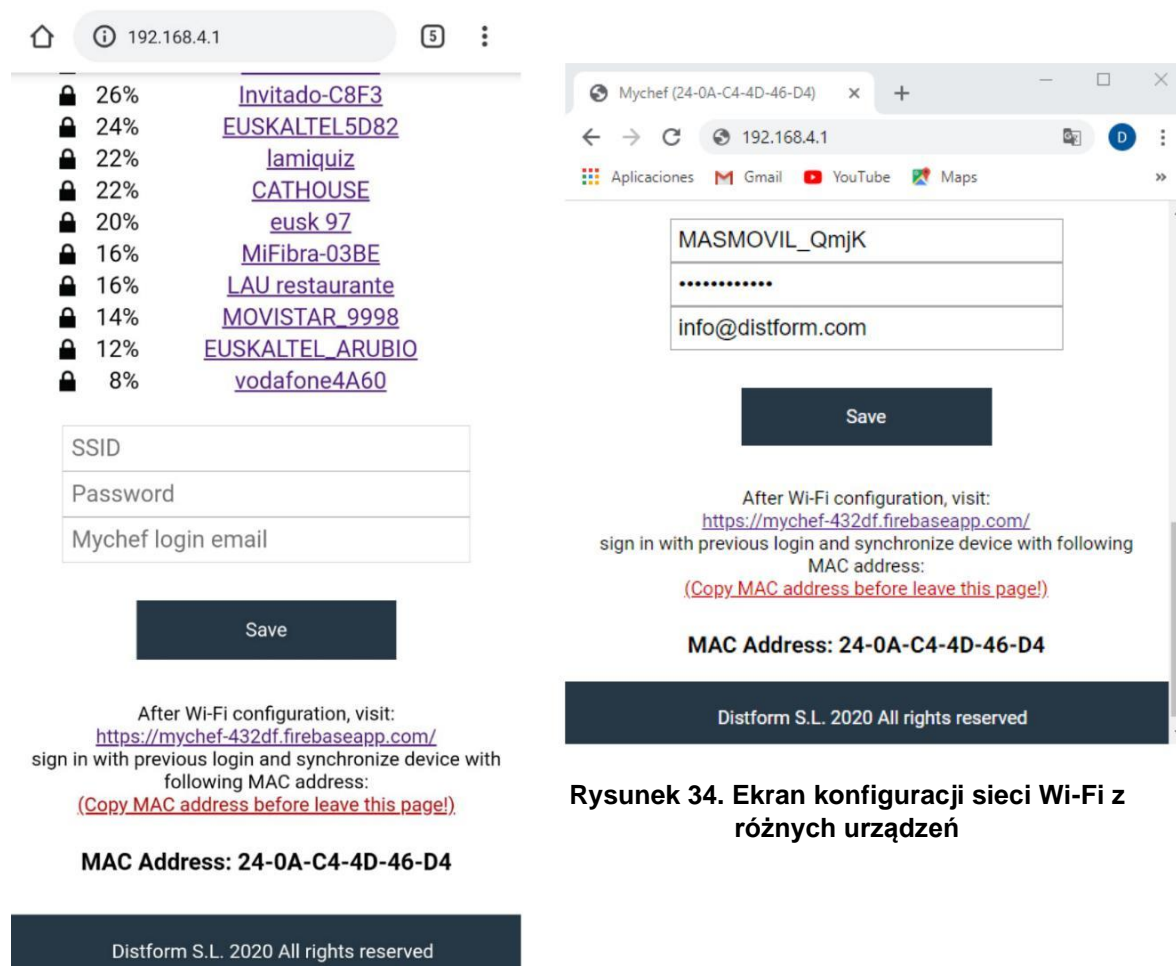
W tym portalu konfiguracyjnym wpiszesz dane swojej zwykłej sieci Wi-Fi oraz tej, z którą chcesz połączyć piec z Internetem (SSID).

² W każdej chwili istnieje możliwość zresetowania konfiguracji sieci Wi-Fi. Patrz sekcja 7.3.1

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

W polu „E-mail logowania Mychef” należy wpisać utworzoną wcześniej nazwę użytkownika⁴(7.1.1 Tworzenie nowego użytkownika).

Ważne jest, aby zapisać adres MAC⁵(adres MAC), 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 wyświetlanego po tytule „Adres MAC:”, aby móc go później wkleić.



Rysunek 34. Ekran konfiguracji sieci Wi-Fi z różnych urządzeń

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

⁴ Jeśli z jakiegoś powodu wprowadzono nieprawidłowego użytkownika, istnieje możliwość zresetowania tej konfiguracji. Patrz sekcja 7.3.1

⁵ Jeżeli nie zapisano adresu MAC urządzenia, 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 w paśmie częstotliwości 2,4 GHz, ponieważ sieci 5 GHz nie obsługują funkcji inteligentnego sterowania.



Po skonfigurowaniu sieci Wi-Fi należy odczekać kilka minut, aż sieć Wi-Fi zniknie (Mychef + adres MAC). Jeśli tak się nie stanie, oznacza to, że dane konfiguracyjne wprowadzone do uwierzytelnienia na Wi-Fi Sieć Fi jest nieprawidłowa. , należy rozpocząć proces od nowa.

7.1.3. Połączenie pieca z urządzeniem (telefonem komórkowym, tabletem lub komputerem)

Po ustanowieniu połączenia internetowego⁶, sieć Wi-Fi nie będzie już widoczna. Kolejnym krokiem będzie połączenie naszego pieca z pilotem. W tym celu należy odwiedzić następujący adres internetowy: <https://mychef-432df.firebaseio.com/> lub kod QR, zaloguj się na użytkownika utworzonego w sekcji 7.1.1 i połączonego z piecem w sekcji 7.1.2.



Jeśli parujesz urządzenie po raz pierwszy, na ekranie pojawi się kombinacja przycisków pokazana na Rysunek 35.

Aby dodać nowe urządzenie należy wybrać przycisk „Dodaj nowe urządzenie” i wypełnić formularz pokazany na Rysunku 36, podając nazwę urządzenia (która pomoże nam je zidentyfikować) oraz adres MAC pieca,⁷ które wcześniej skopiowaliśmy.

Na koniec wybieramy przycisk „Dodaj urządzenie” pojawiający się na końcu formularza, aby dodać pilota do pieca na naszym urządzeniu (telefonie komórkowym, tablecie lub komputerze).

⁶ Patrz sekcja 7.1.2. aby skonfigurować połączenie internetowe.

⁷ Adres MAC składa się z sześciu bloków po dwa znaki, które mogą składać się z cyfry od 0 do 9 lub litery od A do F. Jeżeli adres MAC urządzenia nie został zapisany, można go wyświetlić na panelu sterowania pieca. Patrz sekcja 7.3.2.



Rysunek 35. Sesja rozpoczęła się bez żadnych sesji połączone urządzenie

Rysunek 36. Formularz dodawania nowego urządzenia

Jeśli wszystkie poprzednie kroki zostały wykonane poprawnie, pojawi się panel sterowania pieca z różnymi przyciskami i polami tekstowymi umożliwiającymi przeglądanie i zmianę różnych parametrów skonfigurowanych na podłączonym sprzęcie, a także rzeczywistych wartości temperatury, wilgotność i czas gotowania.

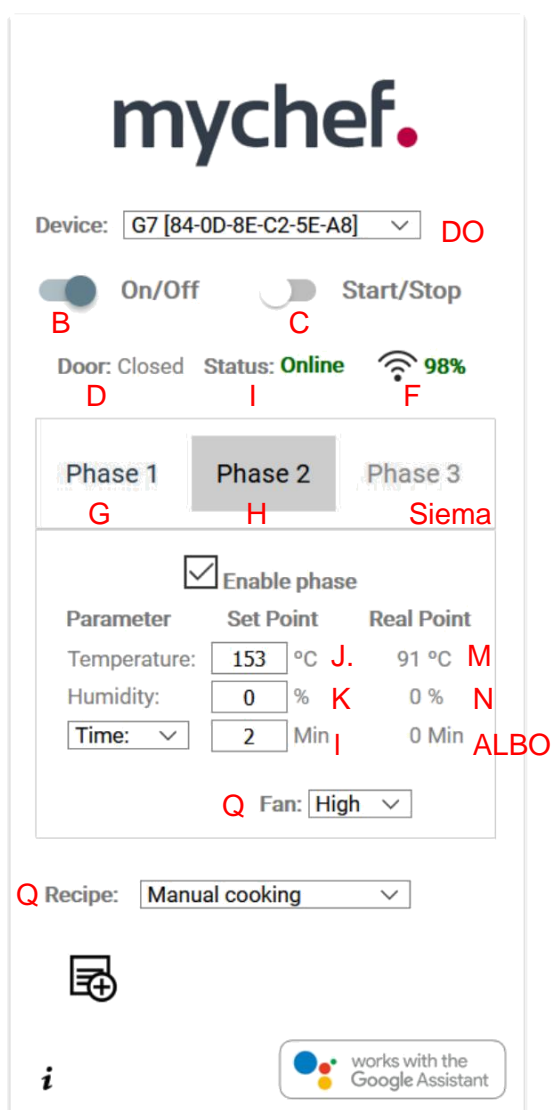


Należy wziąć pod uwagę, że gdy użytkownik dokona modyfikacji w tym systemie sterowania, pomiędzy aktualizacją bazy danych a przesłaniem modyfikacji do urządzenia występuje opóźnienie.

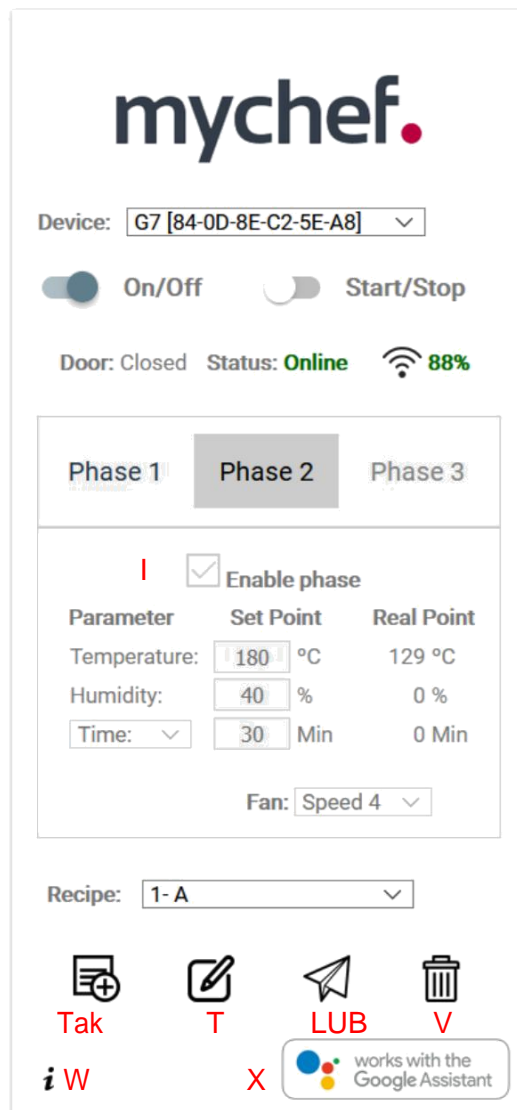
7.1.4. Panel sterowania

Na Ryc. 37 i Ryc. 38 widać panel sterowania pieców połączonych z kontem użytkownika.

Poniżej wyjaśniono funkcjonalność każdego elementu panelu.



Rysunek 37. Szczegóły panelu sterowania Ręczne gotowanie



Rysunek 38. Szczegóły panelu sterowania gotowaniem według przepisu

W przypadku COMPACT MASTER gotowanie za pomocą sondy można ograniczyć, wybierając „Sonda” z menu rozwijanego w bloku L i ustawiając wartość temperatury, jaką ma osiągnąć sonda.

Prędkość wentylatora można wybrać za pomocą menu rozwijanego bloku P. W przypadku COMPACT MASTER umożliwia 4 prędkości (1,2,3 i High).

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 wilgotności pieca (Real Point)	Wskazuje wartość wilgotności w komorze pieca w czasie 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.

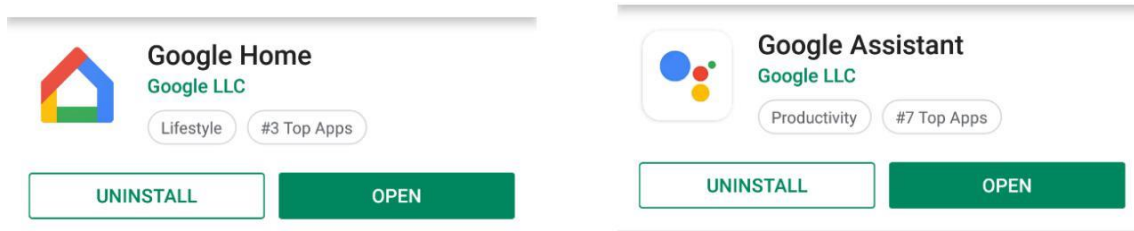
S	przycisk „Dodaj przepis”.	Przycisk dodawania nowego przepisu do listy przepisów użytkownika. Patrz sekcja 7,5.
	przycisk „Edytuj przepis”.	Przycisk edycji parametrów gotowania przepisu wybranego w „polu wyboru przepisu” (N). Patrz sekcja 7,5.
U	Przycisk „Wyślij przepis”.	Wysyła parametry gotowania 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. Ustawienia Google Home i Asystenta głosowego⁸

7.2.1. Synchronizacja urządzeń z Google Home

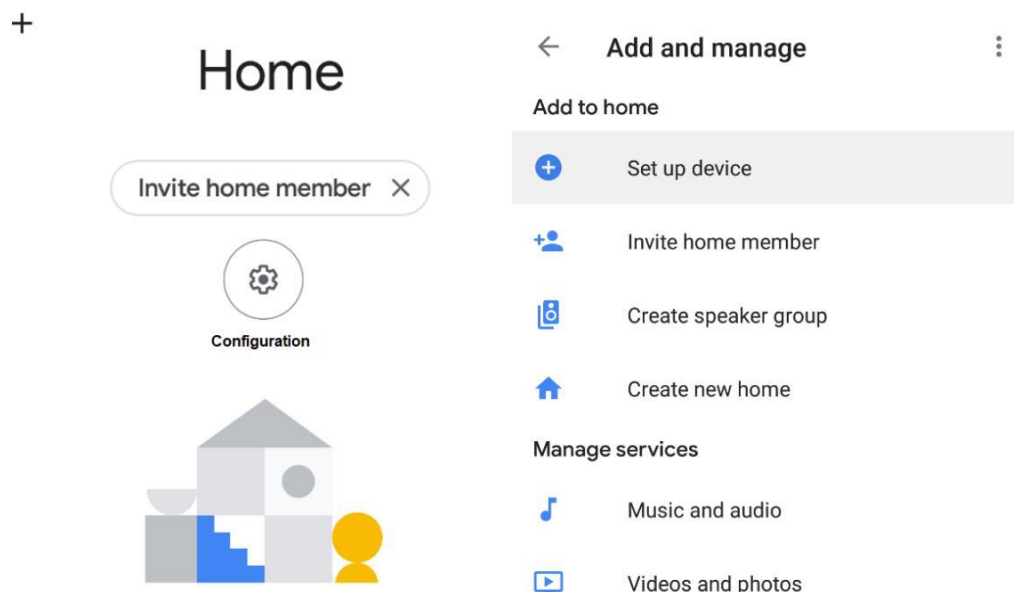
Pierwszym krokiem, aby móc korzystać z funkcjonalności Google Home i sterować naszymi urządzeniami poprzez Voice Assistant, jest zalogowanie się kontem Google na naszym urządzeniu mobilnym i pobranie aplikacji Google Home i Google Assistant.



Rysunek 39. Wymagane aplikacje Google

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

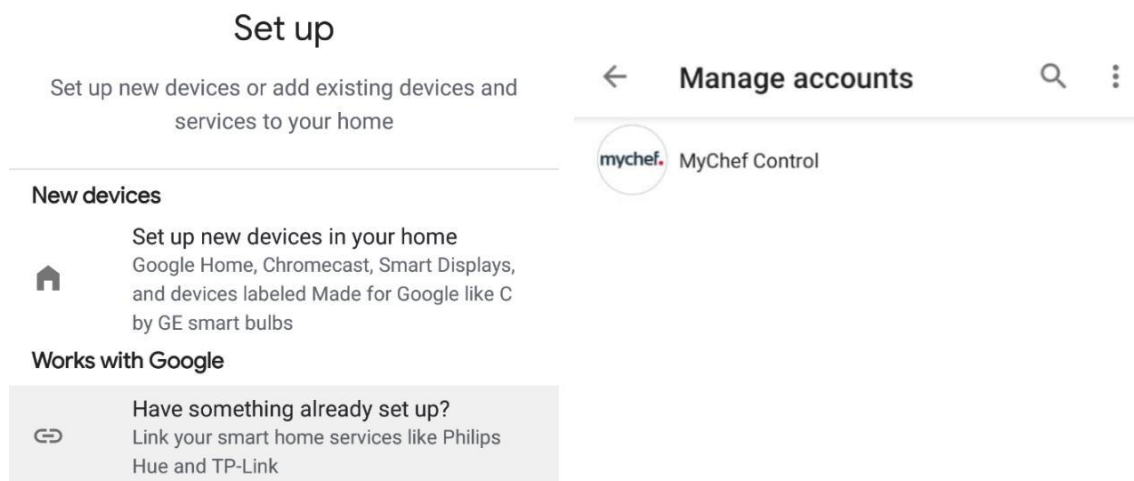
1. Na ekranie głównym aplikacji wybieramy symbol dodawania „+”, a następnie „Skonfiguruj urządzenie”.



Rysunek 40. Zrzuty ekranu, kroki postępowania w aplikacji Google Home

⁸ Na chwilę obecną inteligentna kontrola głosowa Mychef dostępna jest wyłącznie w całości w języku angielskim, dlatego konieczna jest zmiana języka urządzenia mobilnego, za pomocą którego będzie ona używana, na angielski, aby móc cieszyć się wszystkimi funkcjonalnościami.

2. Zostanie wybrana opcja „Współpracuj z Google”, a następnie na liście dostawców zostanie wyszukana usługa „Mychef Control”.



Rysunek 41. Zrzuty ekranu, kroki, które należy wykonać w przypadku aplikacji Google Home

3. Na koniec zostaniesz przekierowany na stronę serwera uwierzytelniania, aby zalogować się przy użyciu nazwy użytkownika i hasła utworzonego w sekcji 7.1.1. Poczekaś na potwierdzenie uwierzytelnienia, a następnie wszystkie urządzenia utworzone w sterującej aplikacji internetowej zostaną zsynchronizowane. .

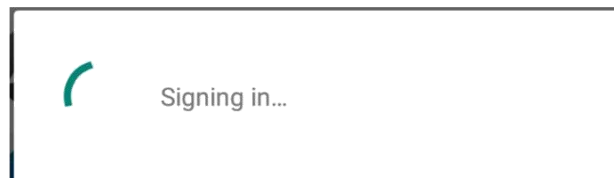
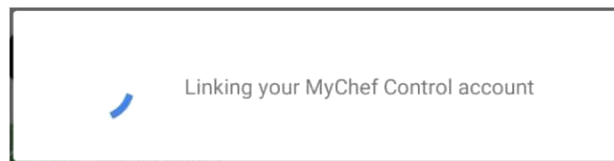
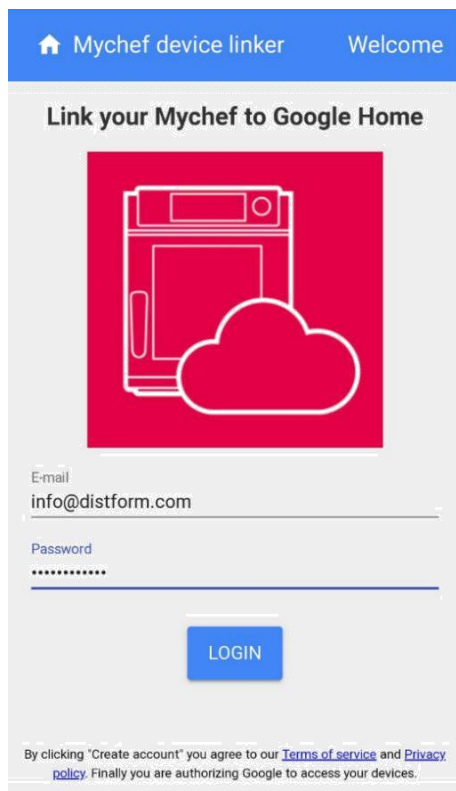


Możliwe jest, że w niektórych przypadkach serwer będzie zajęty lub pojawi się komunikat informujący, że synchronizacja nie mogła zostać przeprowadzona, komunikat należy zignorować, jeśli na ekranie głównym pojawią się połączone piece, jeśli się nie pojawią, powtórz wszystkie kroki w tej sekcji.

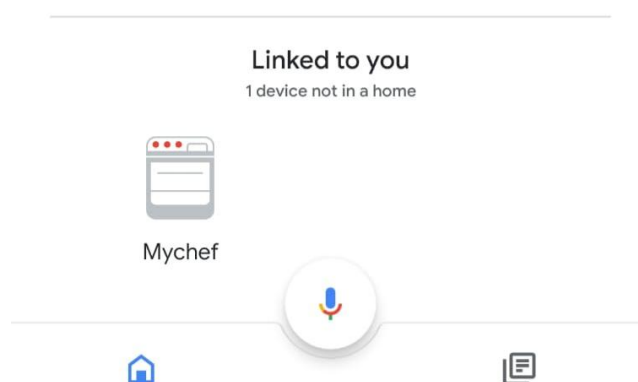


Za każdym razem, gdy w aplikacji internetowej sterującej zostanie dodany lub usunięty piec, ekran główny Google Home zostanie automatycznie zaktualizowany o nowe urządzenia. Jeśli nie, konieczne jest odłączenie konta od usługi Mychef Control.⁹ i powtórz ponownie kroki z tej sekcji, aby urządzenia pojawiły się lub zniknęły na ekranie głównym Google Home.

⁹ Patrz sekcja 7.3.3



Rysunek 42. Ekran serwera uwierzytelniania i komunikaty pojawiające się podczas sprawdzania i synchronizowania informacji



Rysunek 43. Ekran serwera uwierzytelniania i komunikaty pojawiające się podczas sprawdzania i synchronizowania informacji

7.2.2. Polecenia głosowe do sterowania piecem

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 W tych poleceniach słowo „Mychef” odnosi się do danego pieca, ale słowo to można zastąpić nazwą, którą chcesz nadać piecowi po dodaniu go do sterowania internetowego.

¹¹ Polecenia, w których pojawiają się inicjały „[ES]”, są również dostępne w języku hiszpańskim

Z ekranu głównego aplikacji Google Home, naciskając ikonę mikrofonu, mówiąc „OK Google” lub „Hej Google”, otworzy się Asystent Google, który odsłucha polecenie głosowe wypowiedziane przez użytkownika i jeśli je poprawnie zrozumie, polecenie sterowania piecem, wykona żądaną akcję lub zgłosi żądane parametry.

Czynność tę można także wykonać bezpośrednio z aplikacji Asystent Google lub poprzez dowolne urządzenie kompatybilne z Asystentem Google, np. głośnik Google Home.



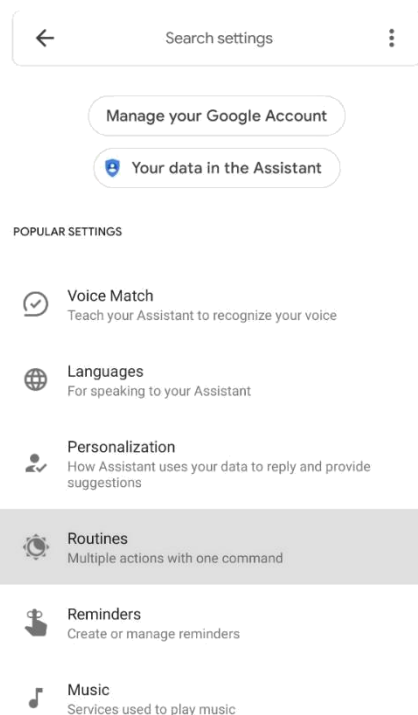
Rysunek 44. Różne polecenia głosowe rozumiane i wykonywane przez Asystenta

7.2.3. Dodaj automatyczne procedury

Możliwe jest również dodanie procedur do Google Home, dzięki czemu różne czynności można wykonać za pomocą jednego polecenia głosowego.

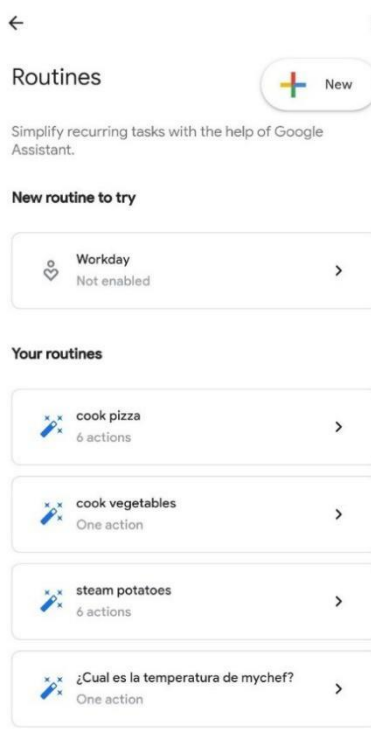
Poniżej zobaczysz przykład, w którym po prostu mówiąc „Ugotuj pizzę”, Google Home wykona wszystkie niezbędne polecenia, aby włączyć piec, ustawić temperaturę, wilgotność i żądany czas pieczenia, a na koniec rozpocząć gotowanie z tymi parametrami.

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



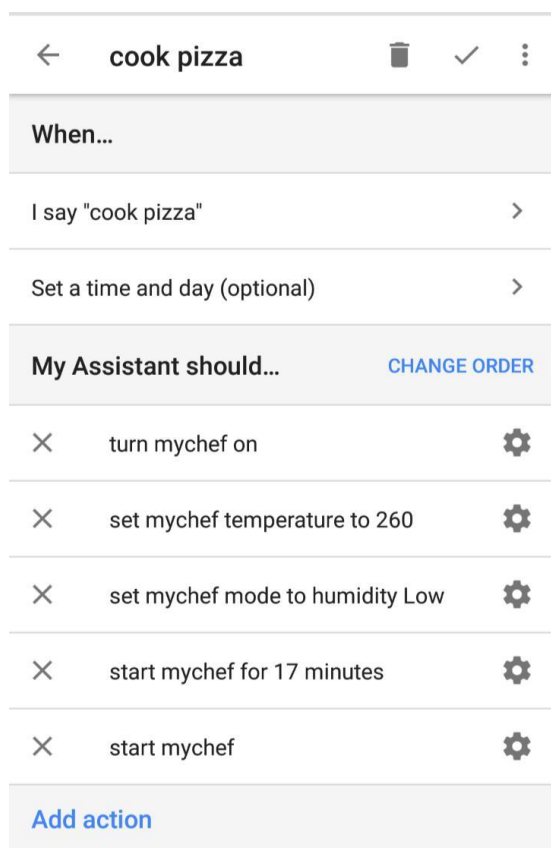
Rysunek 45. Przechwytywanie aplikacji Asystenta Google

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



Rysunek 46. Przechwytywanie procedur Asystenta Google

3. Podczas dodawania poleceń zostanie zapisane polecenie głosowe, które chcesz wykonać, w tym przykładzie będzie to „Ugotuj pizzę”.
4. Na koniec w „Dodaj akcję” zostaną dodane wszystkie polecenia z sekcji 7.2.2, które piec ma wykonać w tej procedurze. W tym przykładzie będą one następujące¹²:
 - Włącz Mychefa.
 - Ustaw temperaturę Mychef na 260.
 - Ustaw tryb Mychef na Niska wilgotność.
 - Uruchom Mychef na 17 minut.
 - Uruchom Mychefa.



Rysunek 47. Rutynowa konfiguracja w aplikacji Asystent Google

¹² W tych poleceniach słowo „Mychef” odnosi się do danego pieca, ale słowo to można zastąpić nazwą, którą chcesz nadać piecowi po dodaniu go do sterowania internetowego.



cook pizza



Rysunek 48. Wykonanie procedury skonfigurowanej komendą głosową w aplikacji Asystent Google

7.3. Funkcje wsparcia

7.3.1. Zresetuj ustawienia Wi-Fi

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

- Wyłączyć piec przytrzymując przycisk START/STOP.
- Po wyłączeniu naciśnij i przytrzymaj ikonę wentylatora na panelu przednim, aż usłyszysz „kliknięcie”.
- Sprawdź, czy pojawi się hotspot Wi-Fi urządzenia, jeśli nie, powtórz te czynności ponownie.

7.3.2. Pokaż adres MAC

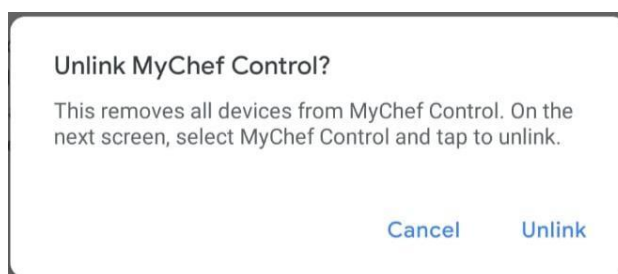
Adres MAC urządzenia można sprawdzić po skonfigurowaniu połączenia Wi-Fi z urządzeniem w następujący sposób:

- Wyłączyć piec przytrzymując przycisk START/STOP.
- Po wyłączeniu naciśnij i przytrzymaj ikonę temperatury na panelu przednim, aż usłyszysz „kliknięcie”.
- Cyfry adresu MAC będą wyświetlane w sposób uporządkowany na centralnym wyświetlaczu, dwa po dwa.

Jeśli połączenie Wi-Fi z Twoim komputerem nie zostało jeszcze skonfigurowane, adres MAC będzie widoczny w nazwie punktu dostępu Wi-Fi¹³.

7.3.3. Odłącz usługę „Mychef Control”.

Aby odłączyć konto Google od usługi „Mychef Control” należy postępować zgodnie z krokami z punktu 7.2.1, aż pojawi się lista dostawców usług. Na tym ekranie pojawi się informacja, że jesteśmy połączeni z usługą „Mychef Control” z liczbą zsynchronizowanych urządzeń. Jeśli chcesz odłączyć konto, po prostu wybierz połączone konto i wybierz opcję „odłącz”.



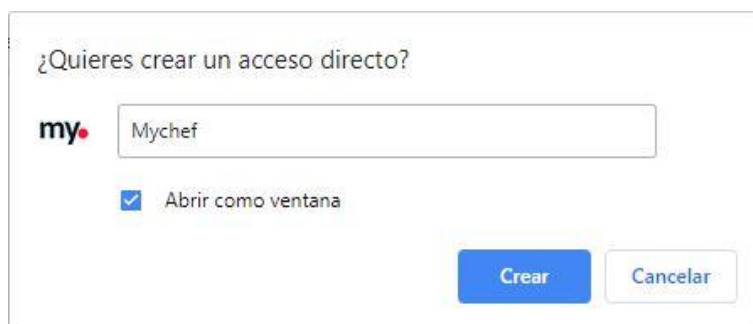
Rysunek 49. Ostatnie okno przedstawiające kroki, jakie należy wykonać, aby odłączyć konto od usługi

¹³ Patrz sekcja 7.1.2

7.3.4. Aplikacja komputerowa do inteligentnego sterowania

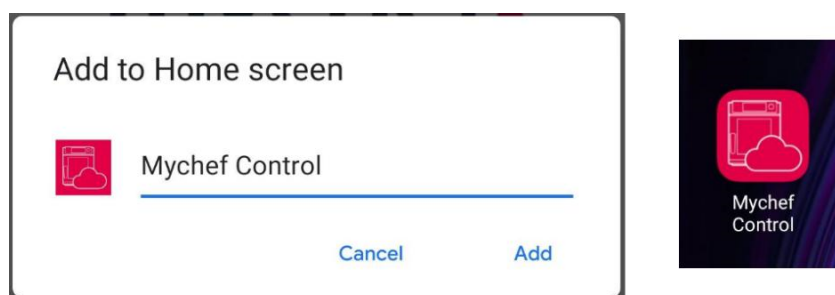
Jeżeli dostęp do aplikacji sterującej siecią odbywa się poprzez przeglądarkę „Google Chrome”, możliwe jest pobranie strony w formie aplikacji zarówno na urządzenie mobilne, jak i na komputer.

- **Komputer:**Przejdź do menu znajdującego się w prawym górnym rogu przeglądarki Chrome, wybierz „Więcej narzędzi” i „Utwórz skrót...”. W wyskakującym oknie, które się otworzy, wprowadź żadaną nazwę aplikacji i wybierz pole „Otwórz jako okno” i „Utwórz”. Tworzy to skrót do naszego inteligentnego sterowania, który można znaleźć w menu startowym.



Rysunek 50. Wyskakujące okno umożliwiające utworzenie skrótu

- **Urządzenie przenośne:**Podobnie na urządzeniu mobilnym przejdź do menu znajdującego się w prawym górnym rogu przeglądarki Chrome, wybierz opcję „Dodaj do ekranu głównego” i dodaj. Tworzy to skrót do naszego inteligentnego sterowania, który można znaleźć na ekranie głównym urządzenia mobilnego.¹⁴.



Rysunek 51. Wyskakujące okno umożliwiające dodanie aplikacji do ekranu głównego i ikony aplikacji na urządzeniu mobilnym

¹⁴ Aby dodać skrót do ekranu głównego, aplikacja Chrome musi mieć uprawnienia do wykonania tej akcji.

7.4. Tabela stanu

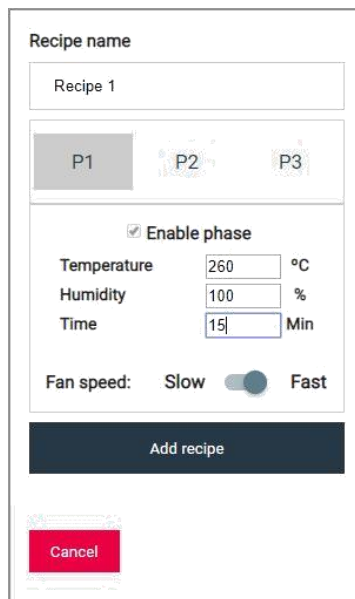
Państwo	Opis
Online	Urządzenie jest podłączone i oczekuje na rozpoczęcie gotowania lub mycia.
Nieaktywny	Urządzenie nie jest podłączone lub gotowe do odbierania i wysyłania danych.
Sonda	Gotowanie sondy jest włączone.
Rozgrzewanie	Sprzęt jest podłączony i podgrzewany.
Obciążenie	Urządzenie jest podłączone, zakończyło wstępne nagrzewanie i jest gotowe naładować.
gotowanie	Sprzęt jest podłączony i gotuje.
KONIEC!	Zespół skończył gotowanie.
mycie	Sprzęt jest podłączony i wykonuje mycie.
Błąd	Urządzenie pokazuje błąd na centralnym wyświetlaczu.
Połączony...	Próbujesz połączyć się z komputerem.

Tabela 13. Różne stany, które mogą być wyświetlane na centrali

7,5. Przepisy

Pilot zdalnego sterowania daje możliwość wprowadzenia niezliczonej liczby przepisów, które będą kompatybilne i widoczne dla wszystkich pieców, które mogą je przyrządzać. Aby dodać przepis, wystarczy wypełnić poszczególne pola formularza, który się otworzy. Dane, które należy wprowadzić, to nazwa przepisu, żądana temperatura i wilgotność, czas gotowania oraz prędkość wentylatora dla każdej włączonej fazy.

W ten sam sposób, jeśli chcesz edytować przepis, otworzy się ten sam formularz z danymi wprowadzonymi wcześniej w momencie jego tworzenia i wystarczy zmodyfikować dane do nowych żądanych parametrów.



Recipe name

Recipe 1

P1 P2 P3

Enable phase

Temperature 260 °C

Humidity 100 %

Time 15 Min

Fan speed: Slow Fast

Add recipe

Cancel

Rysunek 52. Formularz tworzenia receptury

Jeśli zostanie wybrany przepis, pola wprowadzania parametrów gotowania zostaną zablokowane z wartościami danego przepisu; aby ponownie zmodyfikować wartości gotowania, wybierz Gotowanie ręczne.

8. KONSERWACJA



Wszelkie zwykłe czynności konserwacyjne należy wykonywać po odłączeniu urządzenia od sieci elektrycznej, wodnej i gazowej (w przypadku zasilania pieca gazem). Z wyjątkiem procesu samooczyszczania MyCare, który wymaga działania pieca.



Podczas wszelkich czynności konserwacyjnych konieczne będzie użycie odpowiedniego sprzętu ochronnego.



W przypadku wymiany jakiegokolwiek części przez serwis techniczny, należy koniecznie odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego, wodnego i gazowego (w przypadku, gdy piec pracuje na tym paliwie).

8.1. Czyszczenie

Regularna konserwacja i czyszczenie jest obowiązkiem właściciela. 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 sprzętu jest jego czyszczenie. Dlatego sprzęt należy czyścić częściej lub rzadziej, w zależności od powierzchni sprzętu.

Poniżej znajduje się tabela pokazująca częstotliwość czyszczenia różnych części urządzenia.

Czyszczenie	Częstotliwość
Wewnątrz komory	Codziennie
Przedział za płytą ssącą	Codziennie
uszczelka drzwi	Codziennie
Zewnętrzne płyty urządzenia	Codziennie
Rura spustowa komory	Co tydzień
Przedział drzwi wewnątrz-zewnętrzny	Co tydzień

Tabela 14. Częstotliwość czyszczenia pieca Mychef

W przypadku czyszczenia zewnętrznego pieca surowo zabrania się stosowania:

- Ścierne detergenty w proszku
- Agresywne lub żrące detergenty (na przykład: kwas siarkowy, kwas solny...).
- Narzędzia ściernie
- Urządzenia do czyszczenia wodą pod ciśnieniem.
- Sprzęt do czyszczenia parą.



Jakiegokolwiek użycie opisanych powyżej elementów jest szkodliwe dla sprzętu i może spowodować jego uszkodzenie oraz utratę gwarancji. Mychef jest zwolniony z jakiegokolwiek odpowiedzialności.

8.1.1. Komora gotowania

Piece Mychef COMPACT są standardowo wyposażone w funkcję samooczyszczania (MyCare), która umożliwia automatyczne i bezobsługowe czyszczenie komory pieczenia. MyCare umożliwia większe oszczędności energii przy mniejszym zużyciu detergentu i mniejszej emisji substancji toksycznych. Dlatego Mychef zaleca w tym procesie jedynie stosowanie tabletek CleanDuo.

tej instrukcji możesz zobaczyć lokalizację tabletu CleanDuo, liczba tabletek do wykorzystania na jedno mycie zależy od liczby znajdujących się w nim przewodnic:

Model pieca Mychef	Liczba tabletek do użycia
COOK MASTER Compact 6GN 2/3	1
COOK MASTER Compact 6GN 1/1	1
COOK MASTER Compact 10GN 1/1	2
COOK MASTER Compact 6GN 1/1 T	1



Przed rozpoczęciem jakiegokolwiek programu czyszczenia należy wyjąć tace, ruszty, grille, sondy i inne akcesoria, które mogą znajdować się wewnątrz komory.



Nigdy nie używaj zimnej wody do mycia wnętrza komory pieca, gdy ma ona temperaturę powyżej 70°C. Kontrast termiczny jest szkodliwy dla sprzętu i powoduje utratę gwarancji na sprzęt.

8.1.2. Powierzchnie zewnętrzne ze stali nierdzewnej

Do czyszczenia zewnętrznych powierzchni ze stali nierdzewnej należy używać wyłącznie miękkiej szmatki zwilżonej niewielką ilością wody z mydłem. Ostrożnie spłucz i wysusz.



Nie czyść urządzenia z zewnątrz po użyciu, poczekaj, aż powierzchnie osiągną temperaturę pokojową.

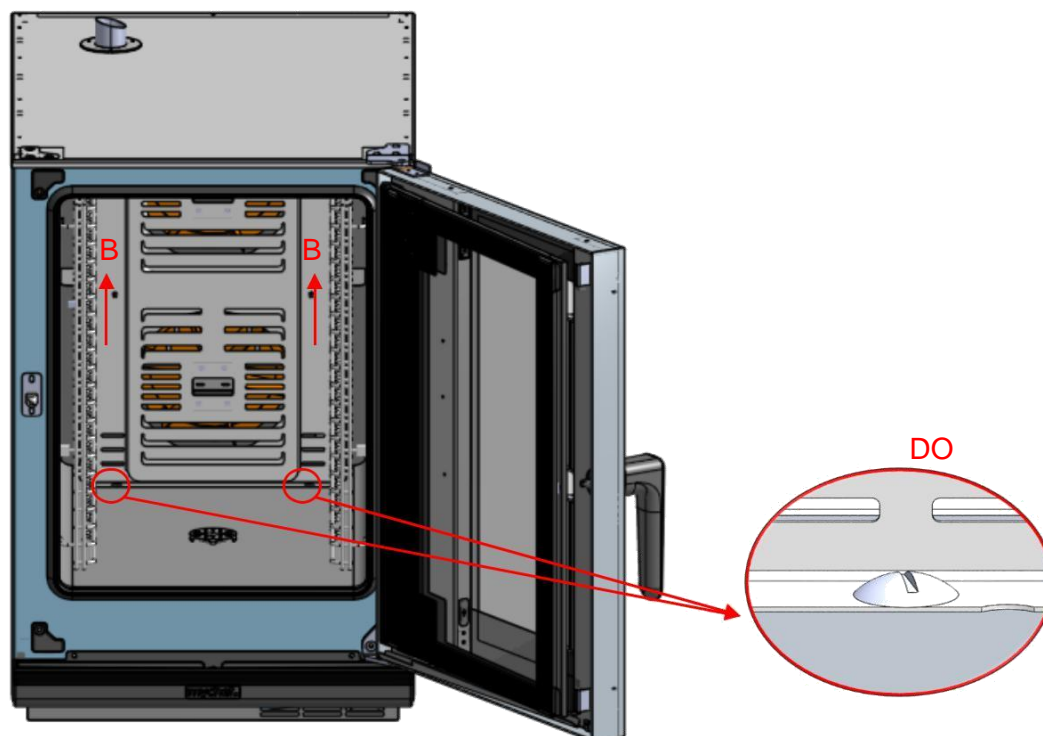
8.1.3. Strefa wentylatora i wymiennik ciepła

Element oddzielający komorę gotowania z wentylatorem i wymiennikiem ciepła można wyjąć w celu oczyszczenia tego obszaru. W celu zdjęcia osłony należy odkręcić dwie dolne śruby mocujące osłonę do spodu pieca (A), po odkręceniu tych śrub należy podnieść osłonę i wyciągnąć ją na zewnątrz (B).

Do czyszczenia powierzchni wewnętrznych należy używać wyłącznie miękkiej szmatki zwilżonej niewielką ilością wody z mydłem. Ostrożnie spłucz i wysusz.



Przed zdjęciem osłony wentylatora należy zdjąć prowadnice tacy.



Rysunek 53. System mocowania zabezpieczenia wentylatora i wymiennika

8.1.4. Plastikowe powierzchnie zewnętrzne i panel sterowania

Do czyszczenia tych delikatniejszych powierzchni (podstawa sterownika i samo sterowanie) należy używać wyłącznie bardzo miękkiej szmatki i delikatnego środka do czyszczenia powierzchni.



Należy zachować szczególną ostrożność przy panelu sterowania, Mychef nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia tego elementu powstałe w wyniku nieprawidłowego jego czyszczenia.

Jeśli chodzi o zbiornik na wodę, pozwala on kroplom wody, które mogą spaść w wyniku kondensacji pary na drzwiach wewnętrznych, skierować się do odpływu, dlatego ważne jest, aby zbiornik na wodę był czysty i niezakłócony.

Przed czyszczeniem usuń wszelkie kawałki jedzenia, które mogły spaść. Następnie wyczyść ten element szmatką zwilżoną wodą z mydłem, a na koniec spłucz dużą ilością wody.

8.1.5. Uszczelka do okna lub framugi

Po zakończeniu czyszczenia komory, proces mycia będzie kontynuowany z uszczelką zapewniającą szczelność komory. Ważne jest, aby ta część pieca była czysta i pozbawiona kawałków jedzenia, aby dobrze uszczelniła komorę i aby podczas pracy nie ulatniało się ciepło, woda ani para.

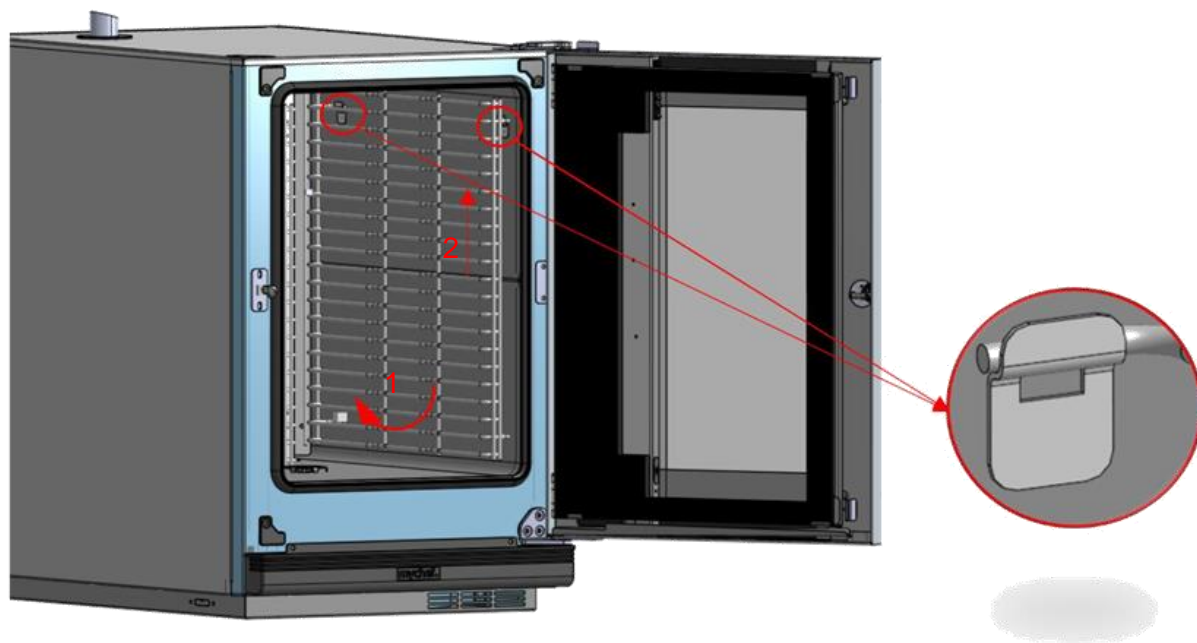
Do czyszczenia tej gumowej uszczelki wystarczy szmatka zwilżona wodą z mydłem. Następnie cały obszar jest spłukiwany i dobrze suszony.

Listwy uszczelniającej nie należy zdejmować z konturu w celu czyszczenia, należy ją usunąć dopiero w przypadku konieczności jej wymiany. W przypadku wymiany można to zrobić ręcznie, bez pomocy jakichkolwiek narzędzi.

8.1.6. Wsparcie tacy

Podpórki pod tace znajdujące się po obu stronach komory pieczenia można łatwo wyjąć; wystarczy obrócić je do wewnątrz o około 30° i unieść do góry, aż do ominięcia zaczepu pokazanego szczegółowo na Ryc. 54.

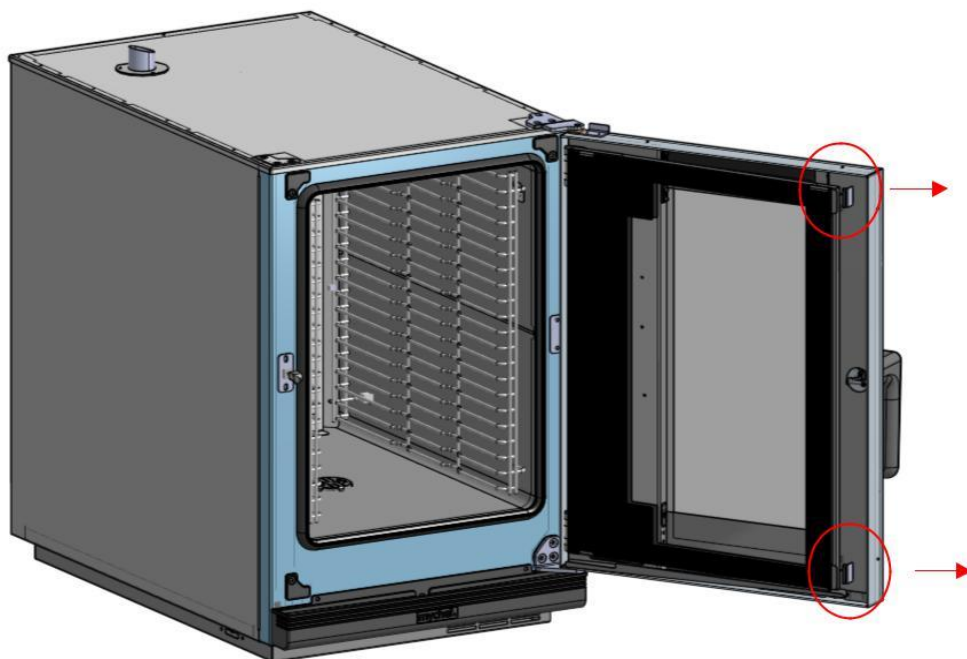
Do czyszczenia korpusów przewodnic ze stali nierdzewnej należy używać wyłącznie miękkiej szmatki zwilżonej niewielką ilością wody z mydłem. Nie stosować elementów ściernych, dokładnie wypłukać i wysuszyć.



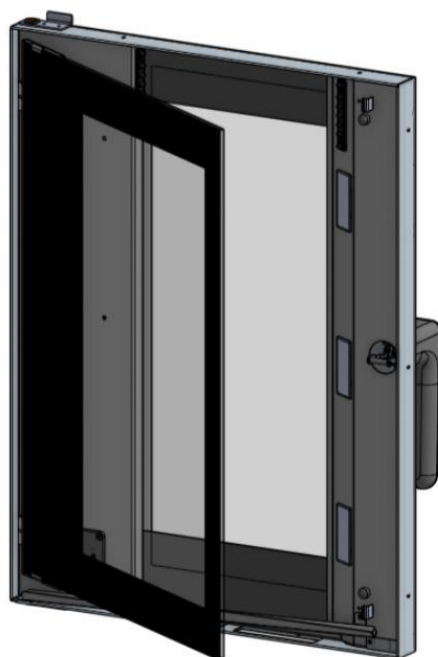
Rysunek 54. Szczegół procesu usuwania korpusu przewodnicy

8.1.7. Szyba drzwiowa

Piece Mychef COMPACT MASTER wyposażone są w drzwiczki o wysokiej wydajności termicznej z trzema szybami, które minimalizują straty ciepła. Aby wyczyścić te trzy szklanki i same drzwi, należy otworzyć drzwi zewnętrzne i rozpiąć zaciski przytrzymujące obie szklanki.



Rysunek 55. Szczegóły klipsów mocujących szkło



Rysunek 56. Detal otwartej szyby

Ponieważ wewnętrzna część szyby stykająca się z komorą gotowania zostanie oczyszczona w procesie samooczyszczania. Pozostałą szybę, gdyż nie ma ona kontaktu z żywnością, należy czyścić wyłącznie miękką szmatką nasączoną płynem do czyszczenia szyb.



Nie używaj główki prysznicowej na gorącej szybie drzwi, ponieważ istnieje ryzyko jej stłuczenia na skutek szoku termicznego.

8.2. Okresy beczynności


Jeśli piec Mychef ma być nieaktywny przez dłuższy czas, należy przestrzegać następujących środków ostrożności:

- Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej, wodnej i gazowej (tylko jeśli jest to model gazowy).
- Aby uniknąć uszkodzenia zewnętrznych i wewnętrznych części pieca, nałóż olej wazelinowy na wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej za pomocą miękkiej szmatki.
- Po okresie beczynności, przed pierwszym użyciem dokładnie oczyść wszystkie części wymienione w p. 8.1.
- Po dokładnym wyczyszczeniu podłącz ponownie zasilanie elektryczne, wodne i gazowe (w przypadku modelu gazowego).
- Mychef zaleca, aby przed ponownym użyciem sprzęt został sprawdzony przez autoryzowany serwis techniczny, dzięki czemu będzie można mieć pewność, że sprzęt jest w idealnym stanie.

8.3. Utylizacja pod koniec życia

Zgodnie z Dekretem Królewskim 110/2015 BOE nr 45 z dnia 21 lutego 2015 r. w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego „WEEE” oraz zgodnie z dyrektywą Parlamentu Europejskiego 2012/19/UE.



Kolejnym symbolem,  – stanowi, że produktu, który został wprowadzony do obrotu po 13 sierpnia 2005 roku i który po upływie okresu użytkowania nie należy utylizować razem z innymi odpadami, lecz oddzielnie. Cały sprzęt jest produkowany z materiałów metalowych nadających się do recyklingu w ilości większej niż 90% wagowo.

Urządzenie należy wyłączyć poprzez usunięcie kabla zasilającego i wszelkich urządzeń zamykających przedziały i wnęki. Tak jest pod koniec okresu użytkowania pieców Mychef

Konieczne jest podjęcie wszelkich niezbędnych działań zarządczych, aby ograniczyć negatywny wpływ na środowisko i efektywniej wykorzystywać zasoby, przestrzegając zasad zapobiegania i przygotowania do ponownego użycia, recyklingu i odzysku. Należy pamiętać, że niewłaściwa lub nieprawidłowa utylizacja produktu pociąga za sobą zastosowanie sankcji przewidzianych przez obowiązujące przepisy.

8.3.1. Informacje o utylizacji w Hiszpanii

Na terenie Hiszpanii urządzenia ZSEE muszą zostać dostarczone:

- W gminnych punktach czystości.

8.3.2. Informacje dotyczące utylizacji w Unii Europejskiej

Dyrektywa wspólnotowa dotycząca urządzeń WEEE została włączona w różny sposób w każdym kraju Unii Europejskiej, dlatego też w przypadku utylizacji naszego sprzętu zalecamy poinformowanie władz lokalnych lub dystrybutora o sposobie utylizacji. Prawidłowa utylizacja naszych pieców.

8.4. Konserwacja zapobiegawcza

Piece Mychef zostały zaprojektowane z myślą o intensywnej i długotrwałej pracy. Aby tak się stało, oprócz okresowego czyszczenia należy przeprowadzić konserwację zapobiegawczą. Ta konserwacja zapobiegawcza została specjalnie zaprojektowana, aby przedłużyć żywotność pieca Mychef, zminimalizować zużycie energii i wody oraz zapewnić nieprzerwaną, doskonałą jakość gotowania.

Ten program konserwacji jest podzielony na cztery rodzaje inspekcji, A, B, C i D, które należy przeprowadzać mniej więcej co rok lub co 2000 godzin pracy, w zależności od tego, co nastąpi wcześniej. W przypadku modeli Mychef COMPACT zintegrowane oprogramowanie automatycznie powiadomi Cię o konieczności przeprowadzenia przeglądów okresowych, szczegółowo wskazując elementy do przeglądu lub wymiany.



Przeglądy okresowe należy przeprowadzać co 2000 godzin pracy lub co roku, w zależności od tego, co nastąpi wcześniej.



Przeglądy okresowe muszą być przeprowadzane przez autoryzowany serwis techniczny.

Poniższa tabela przedstawia operacje, które należy wykonać w piecach Mychef w każdym z przeglądów. Wykres zapętla się i po 20 000 godzin użytkowania lub 10 latach liczenie rozpoczyna się od nowa po lewej stronie wykresu. Oznacza to, że o godzinie 22.000 odpowiadałaby wersja A o godzinie 14.000.

Program konserwacji Mychef		2000	4000	6000	8000	10000	12000	14000	16000	18000	20000
Wersja A	Aktualizacja firmware	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Sprawdzanie 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
	Kontrola prądu jonizacji *	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Sprawdź, czy ciśnienie wlotowe gazu jest prawidłowe *	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Wersja B	Kontrola emisji CO-CO ₂ w zależności od modelu *	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Sprawdzenie szczelności instalacji gazowej*	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Wymiana inaktywatora patogenów (w zależności od modelu)		X		X		X		X		X
Wersja B	Kalibracja temperatury		X		X		X		X		X
	Regulacja oku wewnętrznych		X		X		X		X		X
Wersja C	Zmień komin i rury spustowe					X					X
	Wymiana elektrozaworu wytwarzania pary					X					X
	Zmiana stycznika rezystancji (tylko modele bez TSC)					X					X
Wersja D	Zmiana silnika										X
	Zmień opór i uszczelkę										X
	Zmień uszczelki wewnętrzne										X

Tabela 15. Tabela konserwacji okresowej



Regularna konserwacja gwarantuje, że piec zawsze będzie działał zgodnie z przeznaczeniem.



Aby zachować ważność gwarancji, należy udokumentować okresową konserwację.



Przed jakąkolwiek manipulacją związaną z konserwacją lub naprawą, urządzenie należy odłączyć od sieci elektrycznej.



Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć ryzyka, należy go wymienić w serwisie posprzedażnym lub podobnie wykwalifikowanym personelu.

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. zmiękcacz 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. zmiękcacz 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