



RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

Piece Mychef

iCOOK Compact



INDEKS

1. WSTĘP	5
2. CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA	6
2.1. Główne cechy Mychef iCOOK COMPACT	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 trójfazowe 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. REJESTRACJA WSTĘPNA	17
6.1. Uruchomienie Mychef iCOOK COMPACT.....	17
7. UŻYWAJ.....	22
7.1. Włącz sprzęt	22
7.1.1. Pierwsze użycie	22
7.1.2. Menu główne.....	23
7.1.3. Główne funkcje Mychef iCOOK COMPACT.....	24
7.1.4. Nawigacja	27
7.2. Szef kuchni	27
7.2.1. Opcje gotowania	28
7.2.2. Obsługa menu szefa kuchni	30
7.2.2.1. Gotowanie z kontrolą temperatury i czasu	33
7.2.2.2. Edycja cyklu	39

7.2.2.3.	Rozpoczęcie gotowania.....	40
7.2.2.4.	Koniec gotowania.....	42
7.3.	Inteligentne gotowanie.....	43
7.3.1.	Gotowanie SmartCooking.....	43
7.3.1.1.	Go&Cook.....	
7.3.1.2.	Zapisz ustawienia gotowania lub utwórz przepis.....	46
7.4.	Planer gotowania.....	49
7.4.1.	Zapisz CookingPlanner.....	51
7.5.	Regeneracja.....	53
7.6.	MyCare.....	55
7.7.	Przepisy.....	62
7.7.1.	Przepisy.....	63
7.7.2.	Moje przepisy.....	65
7.7.3.	Według składników.....	66
7.7.4.	Zarządzanie przepisami z Mychef Cloud.....	67
7.8.	Organizacja i obsługa.....	68
7.8.1.	Data godz.....	69
7.8.2.	Język.....	70
7.8.5.	Inteligentny asystent.....	73
7.8.6.	Konserwacja.....	74
7.8.7.	Sonda.....	76
7.8.8.	Analiza systemu.....	77
7.8.9.	System.....	78
7.8.10.	Przywróć oryginalne ustawienia fabryczne.....	78
7.8.11.	Konta.....	79
7.8.12.	USB.....	80
7.8.13.	Konsumpcja.....	81
7.8.14.	System miar.....	83
7.8.15.	Zaawansowana konfiguracja.....	83
7.8.16.	NightWatch.....	85
7.8.17.	Błędy i alarmy.....	86
8.	KONSERWACJA.....	89
8.1.	Czyszczenie.....	89
8.1.1.	Komora gotowania.....	90

8.1.2. Powierzchnie zewnętrzne ze stali nierdzewnej	91
8.1.3. Strefa wentylatora i wymiennik ciepła	91
8.1.4. Plastikowe powierzchnie zewnętrzne i panel sterowania	92
8.1.5. Uszczelka szyby.....	93
8.1.6. Wsparcie tacy.....	93
8.1.7. Szyba drzwiowa	94
8.2. Okresy bezczynności	95
8.3. Utylizacja pod koniec życia	95
8.3.1. Informacje o utylizacji w Hiszpanii	96
8.3.2. Informacje dotyczące utylizacji w Unii Europejskiej	96
8.4. Konserwacja zapobiegawcza	96

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 iCOOK COMPACT

	6GN 2/3	6GN 1/1	10GN 1/1	6 GN 1/1 T
Wymiary zewnętrzne	760x725x750	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 iCOOK COMPACT

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 podane w dalszych rozdziałach



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, nabłyszczacz zapewniający doskonałe wykończenie. Stosowanie tego detergentu jest obowiązkowe w piecach Mychef iCOOK COMPACT.



Stosuj CleanDuo w piecach Mychef iCOOK COMPACT 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, a także sprawdzić, czy przyłącza elektryczne i wodne mieszczą się 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 anomalię lub problem, natychmiast skontaktuj się ze swoim dystrybutorem.

4.2. Transport

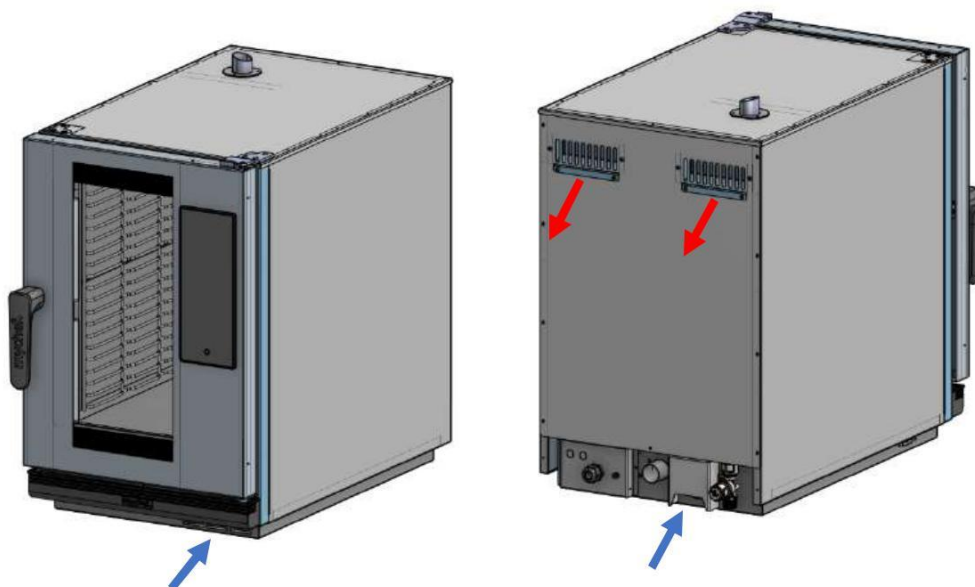
Sprzęt należy transportować w oryginalnym opakowaniu do miejsca położonego najbliżej miejsca instalacji, aby w jak największym stopniu uniknąć ewentualnych uszkodzeń. Zaleca się zachowanie oryginalnego opakowania do czasu prawidłowego zainstalowania i uruchomienia urządzenia.

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 2.
- 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 równolegle do niego.
- Należy uważać, aby podczas transportu nie przewrócił się i nie uderzył w żaden przedmiot.

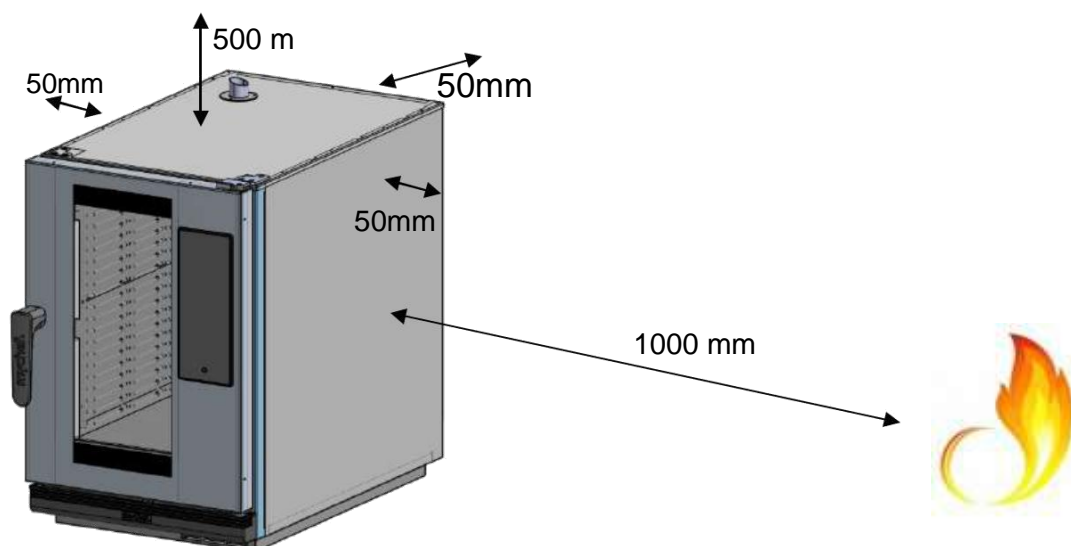
4.3. Strona

- Umieść 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).



Rysunek 1. Strefy ssania chłodzenia i wylotu gorącego powietrza

- Po umieszczeniu go w miejscu pracy sprawdź, czy jest wypoziomowany.



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 stopy.

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 ekwipotencjalnego 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 ekwipotencjalnego.



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. Podłączenie jednofazowe 230V 3L



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) ¾ 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.

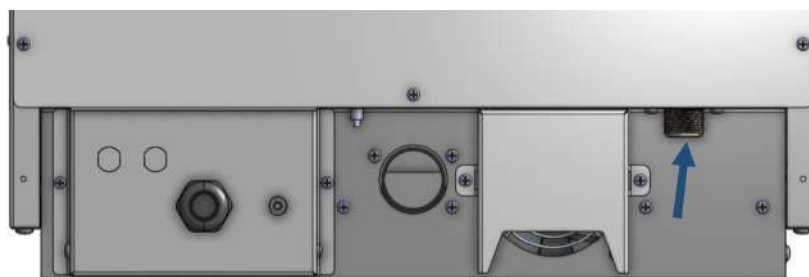


Użycie wody o właściwościach innych niż wskazane może spowodować poważne problemy w elementach pieca, takie jak korozja komory pieczenia lub szkła, przedwczesna awaria zaworów elektromagnetycznych itp.



Okresowo sprawdzaj jakość wody w piecu.

Piec posiada wlot wody ¾" z tyłu pieca, służący do wytwarzania pary i procesów samooczyszczania.



Rysunek 6. Pobór wody

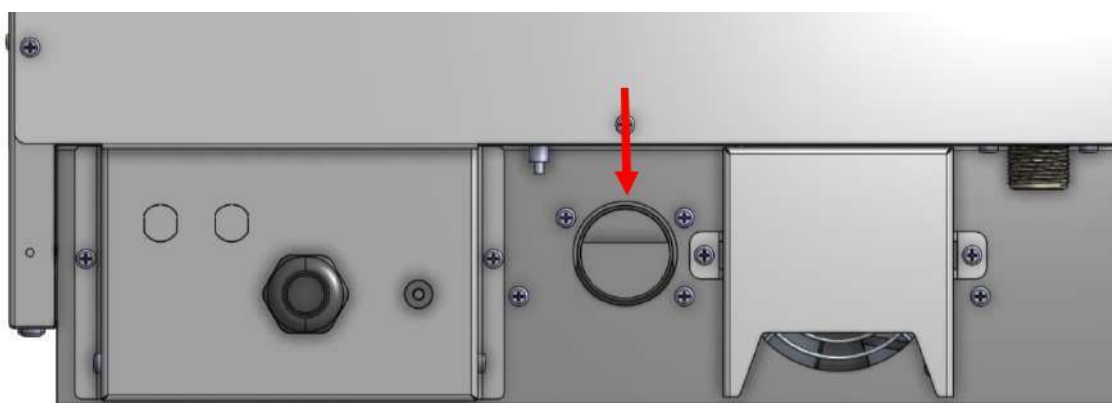


Jeżeli jest to nowa instalacja, woda musi płynąć do momentu całkowitego oczyszczenia przyłącza. Czynność tę należy powtarzać każdorazowo przy pracach lub naprawach instalacji wodnej zasilającej piec.

5.2.2. Odpływ

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

Piece Mychef iCOOK COMPACT 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. REJESTRACJA WSTĘPNA

6.1. Uruchomienie Mychef iCOOK COMPACT

Celem tej krótkiej instrukcji jest wyjaśnienie kroków, jakie należy wykonać, aby po raz pierwszy uruchomić piec Mychef iCOOK COMPACT.

1. Włącz piec. Następnie wybierz język i naciśnij „Gotowe”.

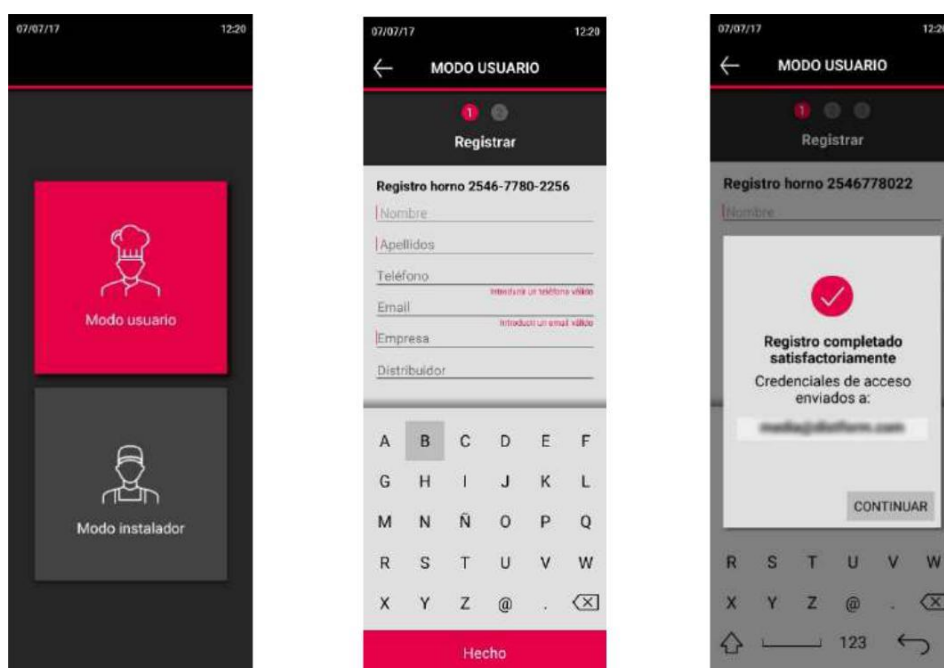


2. Wybierz sieć Wi-Fi, a następnie wprowadź hasło, aby się połączyć:



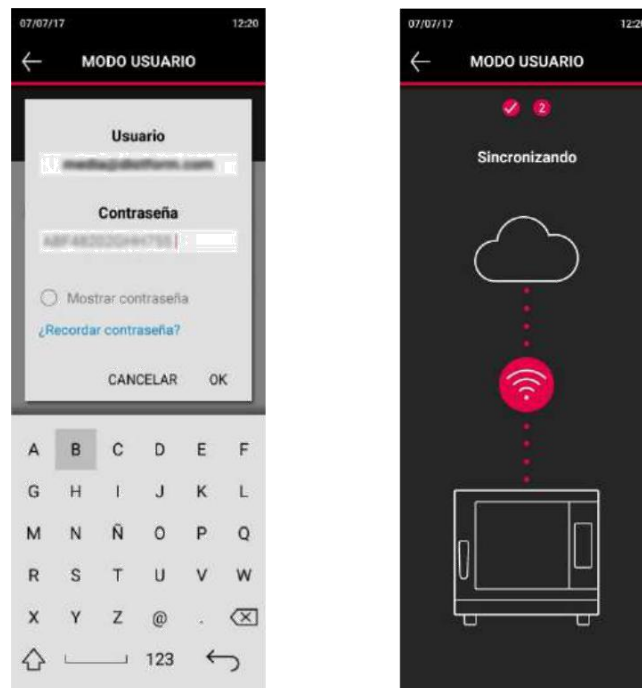
- a) Piec nie łączy się z siecią Wi-Fi:
Upewnij się, że router działa i hasło jest prawidłowe.
- b) Jeśli sieć Wi-Fi jest aktualnie niedostępna:
Możesz używać swojego telefonu komórkowego jako punktu dostępu do nawiązania połączenia (tryb udostępniania Internetu).

3. Wybierz „Tryb użytkownika”, aby utworzyć konto i zarejestrować piec.



- Upewnij się, że podałeś prawidłowy adres e-mail, aby otrzymać dane uwierzytelniające.
- Wszystkie pola muszą być wypełnione.

4. Jeśli posiadasz już konto użytkownika: wpisz adres e-mail i hasło. Piec dokona synchronizacji.



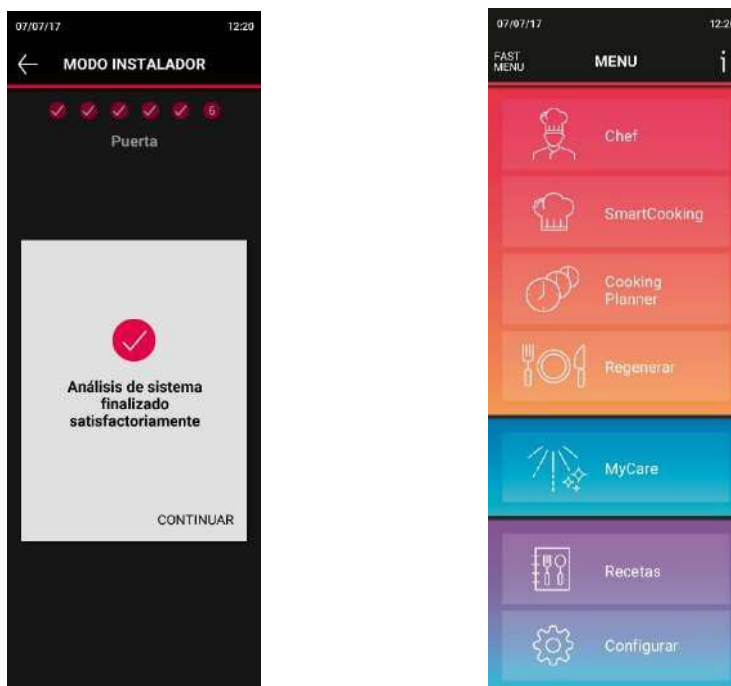
5. Wejść do „Trybu instalatora” i uzupełnij pola wymaganymi danymi.

6. Analiza systemu

Piec rozpocznie ogólną kontrolę, aby upewnić się, że instalacja została wykonana prawidłowo. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.



7. Po pomyślnym zakończeniu skanowania systemu nastąpi inicjalizacja systemu i zostanie wyświetlone menu główne.



8. Dostęp do aplikacji Mychef Cloud

Dzięki poświadczeniom otrzymanym e-mailem można uzyskać dostęp do aplikacji Mychef Cloud, z której będzie można przeprowadzić synchronizację z chmurą i bardziej zaawansowane zarządzanie piecem. Z aplikacji możliwe jest:

- Edytowanie własnych przepisów ze składnikami, etapami przygotowania, gotowaniem i podawaniem na talerzu, a także dodawanie zdjęć.
- Dostęp do baz danych przepisów Distform, stworzonych przez i dla Szefów Kuchni.
- Przeliczenie skandali na podstawie liczby gości.
- Synchronizacja przepisów z aplikacji z piecami Mychef.
- Wielopoziomowe programowanie jednoczesnego gotowania.
- Programowanie jednoczesnego gotowania JustInTime.
- Informacje o każdym powiązonym piecu.
- Zdalne monitorowanie stanu każdego pieca (gotowanie, mycie, programowanie itp.).
- Kontrola zużycia wody i energii według okresów.

- Przeglądanie wykresów HACCP.
- Zarządzanie programami szybkiego dostępu FastMenu.
- Zdalna aktywacja/dezaktywacja/replikacja trybu FastMenu na jednym lub większej liczbie pieców.
- Ustawienia języka

Aplikacja jest dostępna zarówno na urządzenia z systemem Android, jak i iOS.



7. UŻYWAJ

W tej części znajdziesz podsumowanie podstawowych funkcji i wszystkie informacje niezbędne do prawidłowego korzystania z interfejsu użytkownika pieca konwekcyjno-parowego Mychef iCOOK COMPACT

Opis bardziej szczegółowych funkcji znajduje się w pomocy dostępnej na każdym ekranie.

7.1. Włącz sprzęt

Włączanie lub wyłączanie sprzętu odbywa się za pomocą włącznika umieszczonego w dolnej części pleców.

Po włączeniu możliwe jest włączenie lub wyłączenie systemu za pomocą okrągłego przycisku START/STOP umieszczonego na panelu sterowania. Po wyłączeniu za pomocą okrągłego przycisku START/STOP system pozostanie w trybie czuwania. Do całkowitego wyłączenia konieczne jest użycie włącznika.



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.

7.1.1. Pierwsze użycie

Po pierwszym podłączeniu pieca Mychef urządzenie musi uzyskać dostęp do sieci Wi-Fi, aby zsynchronizować się z chmurą. Następnie zostanie przeprowadzona weryfikacja dostępności aktualizacji oprogramowania oraz, w razie potrzeby, pobranie i aktualizacja systemu.

Po zakończeniu weryfikacji oprogramowania interfejs użytkownika poprowadzi Cię przez opcję „Tryb użytkownika”, aby przystąpić do rejestracji pieca i tym samym uzyskać spersonalizowaną pomoc ze strony serwisu technicznego Mychef.

Aby rozpocząć użytkowanie pieca konieczne będzie także dokonanie przez instalatora rejestracji, sprawdzenie numeru seryjnego, a także sprawdzenie funkcjonalności pieca i upewnienie się, że instalacja została przeprowadzona prawidłowo. W tym celu instalator musi wybrać opcję „Tryb Instalatora” i postępować według kroków wskazanych przez interfejs użytkownika.

7.1.2. Menu główne

Za każdym razem, gdy uruchamiasz piec po zakończeniu wstępnej konfiguracji, zostaniesz przeniesiony bezpośrednio do menu głównego pokazanego na obrazku poniżej.



Rysunek 8. Widok menu głównego

To menu składa się z trzech głównych bloków:



Gotowanie (Chef, SmartCooking, CookingPlanner, Regenerate)



Samooczyszczanie (Mycare)



Przepisy i konfiguracja

Główne funkcje wyświetlane w menu to:



Szef kuchni -Gotowanie z ręcznymi ustawieniami parametrów trybu



Inteligentne gotowanie -Gotowanie wspomagane wyborem żywności



Planer gotowania –Planowany asystent gotowania



Regeneruj się –Asystent regeneracji gotowanej żywności



MyCare -Programy mycia



Przepisy -Dostęp do książek kucharskich użytkownika i Mychef



Organizować coś -Dostęp do ustawień pieca

7.1.3. Główne funkcje Mychef iCOOK COMPACT

- Szef kuchni

Tryb gotowania szefa kuchni umożliwia gotowanie poprzez ręczną regulację parametrów:

- Konwekcja
- Mieszany
- Para

Konfigurując dodatkowe funkcje do trybów gotowania możliwe będzie:

- Gotowanie z/bez sondy
- Gotowanie T
- Nocne gotowanie

- Programowanie cykli gotowania i dodawanie gotowania w trybie gotowości
- Dodaj etapy pośrednie do gotowania i otrzymuj powiadomienia
- Zapisz ustawienia gotowania w książce kucharskiej przechowywanej w chmurze.

- **Inteligentne gotowanie**

Tryb gotowania SmartCooking pomaga kucharzowi w łatwy i intuicyjny sposób. Dzięki szybkiemu wyborowi żywności sklasyfikowanej według kategorii umożliwia inteligentne gotowanie dzięki predefiniowanym parametrom, które dostosowują się do rodzaju przygotowania każdej potrawy.

Ten tryb gotowania umożliwia gotowanie ze stałym rezultatem.

Każda kategoria żywności posiada opcję Cook&Go, umożliwiającą szybki i bezpośredni dostęp do ustawień parametrów gotowania.

- **Regeneracja**

Tryb ten umożliwia dostęp do dwóch funkcji regeneracji żywności:

- Szef kuchni: Umożliwia ręczne dostosowanie parametrów regeneracji.
- SmartCooking: Regeneracja poprzez szybki wybór żywności i dostosowanie wcześniej zdefiniowanych parametrów, które gwarantują prawidłową regenerację.

- **MyCare**

MyCare umożliwia czyszczenie komory poprzez wybór jednego z dostępnych programów samoczyszczenia.

- Eco
- Krótki
- Połowa
- Długi

- Przepisy

Dostępne są trzy różne opcje zarządzania przepisami w piecach Mychef:

- Przepisy: W tej książce kucharskiej znajdują się przepisy przygotowane przez Mychefa, prowadzone krok po kroku oraz sugestie dotyczące podawania na talerzu w celu uzyskania optymalnych rezultatów.
- Moje przepisy: Dzięki tej książce kucharskiej możesz w prosty i intuicyjny sposób tworzyć własne przepisy, korzystając z pieca Mychef lub aplikacji mobilnej i tabletu „Mychef Cloud”. Umożliwia gotowanie i zarządzanie nawet 400 różnymi przepisami.
- Według składników: Wyszukiwanie przepisów według składników pozwoli Ci w pełni wykorzystać zasoby dostępne w Twojej kuchni. Ten tryb sugeruje możliwe przepisy, które można ugotować po wybraniu jednego lub więcej składników.

- Organizacja

W tym menu możesz dokonać wszystkich ustawień pieca Mychef.

- Pomoc

Ikona „i” w nagłówku lub menu rozwijanym umożliwia dostęp do pomocy ekranowej i jest widoczna na wszystkich ekranach. Zawiera pełny opis bieżącego ekranu i sposobu korzystania z interfejsu użytkownika.

- Szybkie menu

Opcja ta daje dostęp do spersonalizowanego menu dostosowanego do potrzeb każdego użytkownika, poprawiając tym samym komfort korzystania z niego, ułatwiając dostęp do często używanych funkcji. Będzie można dodać najczęściej używane funkcje lub skonfigurować spersonalizowane menu. Korzystanie z tego menu ogranicza korzystanie z menu głównego i jego funkcji.

Aby poruszać się po Szybkim Menu, musisz wprowadzić hasło: 357

7.1.4. Nawigacja

Dostęp do dowolnej funkcji pieca można uzyskać, przechodząc z menu głównego, klikając dowolną opcję.

7.2. Szef kuchni

Dzięki „ręcznej” regulacji parametrów trybu gotowania CHEF możliwe jest gotowanie z następującymi profilami:

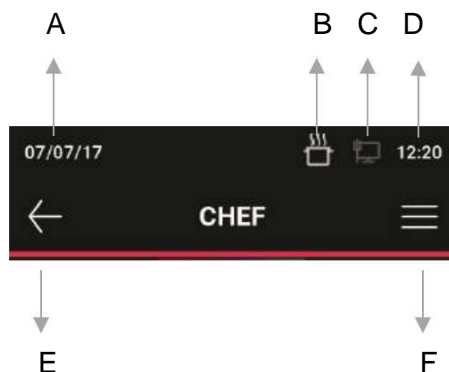
- Konwekcja
- Mieszany
- Para
- Wędzenie (dostępne po zastosowaniu akcesorium MySmoker)



Rysunek 9. Ekran trybu CHEF

Po wybraniu i dostosowaniu jednego z cykli istnieje możliwość połączenia kilku cykli gotowania poprzez dodanie jednego lub większej liczby cykli, maksymalnie do 9. Możliwe będzie zapisanie ustawień dokonanych w książce kucharskiej „Moje przepisy” na przyszłość używać. W razie potrzeby można również dodać opis etapów niezbędnych do przygotowania potrawy. Dzięki aplikacji „Mychef Cloud” możliwe będzie dodanie zdjęć zabiegu oraz propozycji posiewów.

Funkcje nagłówka:

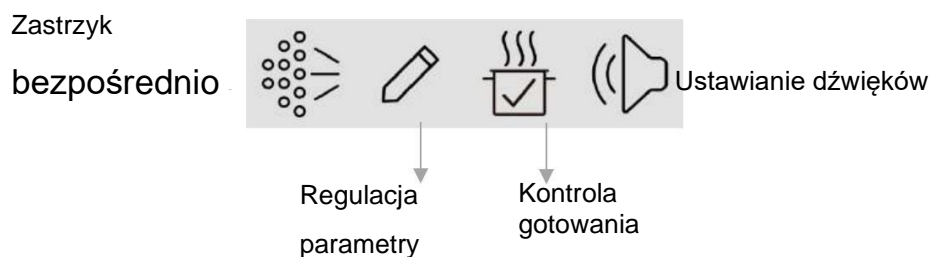


- A Bieżąca data
- B Wskaźnik gotowania
- C Wskaźnik połączenia Wi-Fi/Ethernet
- D Obecny czas
- E Z powrotem. Umożliwia powrót do poprzedniego ekranu
- F Menu rozwijane



7.2.1. Opcje gotowania

W trakcie gotowania możliwe będzie wykonanie następujących czynności:



Bezpośredni wtrysk pary pozwala użytkownikowi zwiększyć wilgotność komory w określonych momentach gotowania. Czas trwania wstrzyknięcia zależy od czasu naciśnięcia tego przycisku.

Podczas gotowania możliwa będzie także zmiana ustawień parametrów. Wybierając tę opcję, na ekranie ponownie pojawią się parametry gotowania, a użytkownik będzie mógł dostosować przepis do swoich potrzeb. Aby kontynuować, naciśnij okrągły przycisk START/STOP.

Aby mieć precyzyjną kontrolę nad gotowaniem, piec posiada opcję „Sprawdź gotowanie”. Ta opcja pokazuje wartości odpowiadające czasowi, temperaturom, zużyciu energii i wody.

Aby wyregulować głośność sygnałów akustycznych, naciśnij ikonę Dostosuj dźwięki i wybierz dźwięk wysoki, średni lub wyłącz sygnał akustyczny.

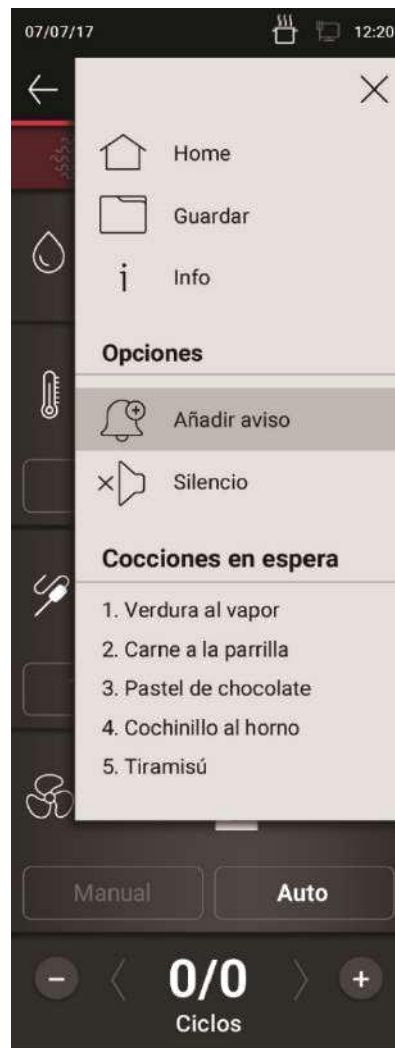
Profile gotowania umożliwiają następujące gotowanie:

Konwekcja (30°C-280°C)	Mieszany (30°C-280°C)	Para (30°C-130°C)
<ul style="list-style-type: none">• Piec• Upiec• Grill• Smażyć• Wędzić•	<ul style="list-style-type: none">• Piec• Zapiekać• Grillować• Smażyć• Podsmaż• Gotować• Fermentować	<ul style="list-style-type: none">• Para• Sous Vide• Gotować

Dodatkowe funkcje:

Konwekcja	Mieszany	Para
<ul style="list-style-type: none">• 4 prędkości wentylator• Wsuszać	<ul style="list-style-type: none">• 4 prędkości wentylator• SmartClima	<ul style="list-style-type: none">• 4 prędkości wentylator

W każdym cyklu gotowania można dodać ostrzeżenie w określonym momencie. W ten sposób możliwa jest bardziej kompleksowa kontrola gotowania poprzez podjęcie niezbędnych działań w celu poprawy wyniku. Podczas gotowania powiadomienie na ekranie i urządzeniu mobilnym poprosi operatora o wykonanie akcji. Na przykład bulion dodaj po 15 minutach od rozpoczęcia gotowania.



Rysunek 10. Konfiguracja wiadomości w celu dodania powiadomienia

Po naciśnięciu przycisku **añadir** powiadomienie zostaniesz poproszony o wpisanie wiadomości tekstowej i wybranie godziny, o której powiadomienie będzie wyświetlane. Po rozpoczęciu gotowania i upływie wskazanego czasu wyświetli się powiadomienie z wprowadzonym komunikatem.

7.2.2. Obsługa menu szefa kuchni

Istnieje 400 programów, które można edytować i odzyskiwać według uznania użytkownika. Wszystkie mogą posiadać aż 9 cykli gotowania. Aby rozpocząć gotowanie należy zdefiniować przynajmniej jeden cykl.



Rysunek 11. Ekran trybu szefa kuchni

W programach użytkownika możliwa jest modyfikacja dowolnych parametrów gotowania (temperatura, wilgotność, czas, tryb gotowania itp.). W tym celu należy wybrać przycisk odpowiadający parametrowi, który ma zostać zmodyfikowany i dostosować wartość parametru.

Istnieje kilka środków bezpieczeństwa zapobiegających nieprawidłowemu działaniu sprzętu, o których użytkownik musi wiedzieć podczas użytkowania.

W przypadku jakiegokolwiek błędu, urządzenie zatrzyma się i wyświetli swój kod (patrz rozdz. 7.8.17).

Piec nie będzie działał, jeśli drzwiczki będą otwarte.

Tryby gotowania:








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



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

Tryb mieszany umożliwia inteligentną i kontrolowaną przez piec regulację eliminacji lub uzupełnienia wilgoci w komorze gotowania. W tym celu należy nacisnąć przycisk wilgotności i ustawić żądaną wartość.

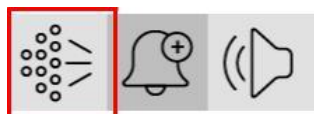
Tryb pary nasycza komorę gotowania wilgocią.

			
 0%		-100% <-> 100%	100% Pary
 Temperatura	T T ^a		
 Czas	T ^o Sonda Ciągły		
 Wentylator	Automatyczny Ręczny		



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

We wszystkich trybach gotowania istnieje możliwość dowolnego nawilżania komory poprzez bezpośredni wtrysk pary poprzez rozwijane menu w opcjach:



7.2.2.1. Gotowanie z kontrolą temperatury i czasu

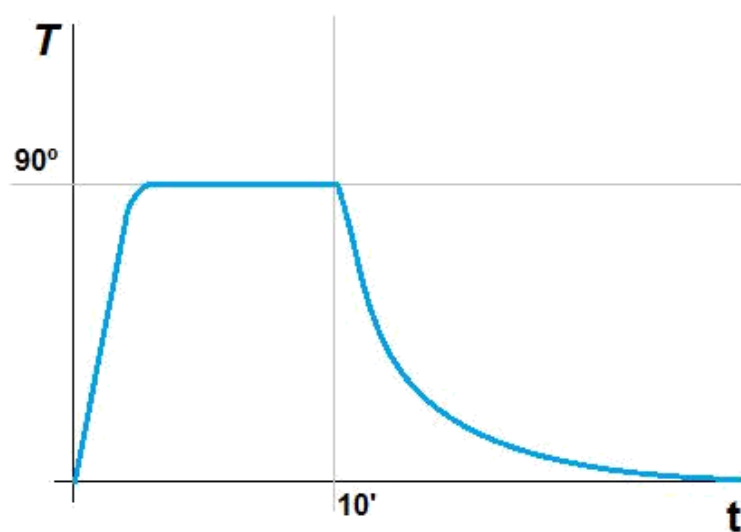
Tryb sterowania temperaturą i czasem jest najprostszy, po prostu wybieramy konkretną temperaturę i czas naciskając ekran po naciśnięciu odpowiednio przycisków TEMPERATURA i CZAS.

Po naciśnięciu okrągłego przycisku START/STOP piec rozpocznie nagrzewanie komory i zatrzyma się po upływie ustawionego czasu.

Przykład gotowania w temperaturze 90°C przez 10 min:



Rysunek 12. Przykład. Gotowanie w temperaturze 90°C w trybie pary przez 10 minut



Rysunek 13. Temperatura pieca

Automatyczna regulacja temperatury

Za każdym razem, gdy rozpoczynasz gotowanie poprzez naciśnięcie okrągłego przycisku START/STOP, piec automatycznie oblicza temperaturę otoczenia w komorze i decyduje, czy przeprowadzić proces ogrzewania, czy chłodzenia, w zależności od wartości, którą chcesz osiągnąć.



Rysunek 14. Ekran regulacji temperatury

W razie potrzeby przed rozpoczęciem gotowania wyświetli się ekran odpowiadający procesowi regulacji temperatury, na którym wskazana jest temperatura pokojowa i temperatura komory.

Jeśli użytkownik sobie tego życzy, może przerwać ten proces i bezpośrednio rozpocząć gotowanie. Naciśnięcie okrągłego przycisku START/STOP pomija nagrzewanie i rozpoczyna gotowanie.

Gdy piec osiągnie temperaturę nagrzewania, użytkownik zostanie poinformowany o możliwości załadowania pieca za pomocą ostrzeżenia dźwiękowego i wizualnego: na ekranie wyświetli się animacja jak na obrazku.



Rysunek 15. Uwaga dotycząca ładowania tac

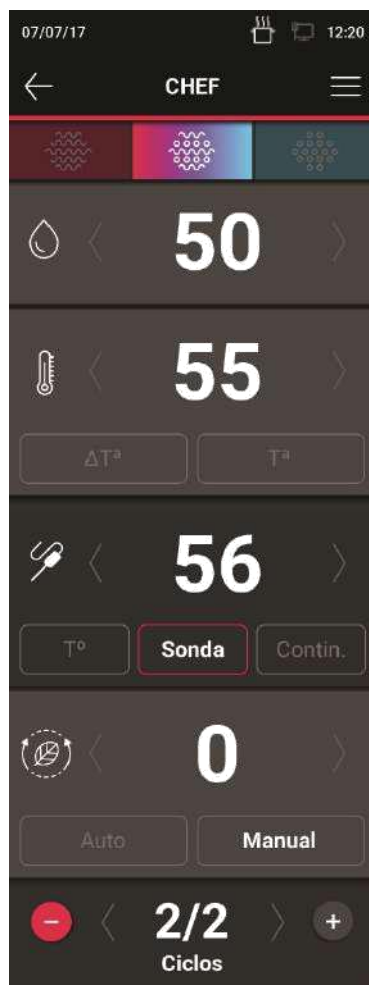
Po otwarciu drzwi i załadowaniu pieca pieczenie rozpoczyna się automatycznie.

Aby uniknąć nadmiernego przegrzania, stan ten utrzymuje się maksymalnie przez dziesięć minut.

Gotowanie według temperatury i kontrola za pomocą sondy

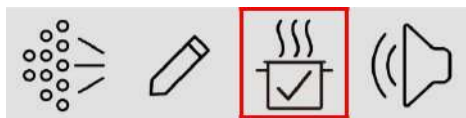
Tryb kontroli temperatury gotowania sterowany sondą kończy gotowanie, gdy temperatura w środku potrawy jest równa wybranej temperaturze. Temperatura w komorze pozostaje stała i równa wybranej wartości temperatury.

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



Rysunek 16. Konfiguracja temperatury i sterowanie sondą

Jeżeli przeprowadzamy cykl gotowania sterowany sondą, wyświetlacz czasu/sondy wskaże rzeczywistą temperaturę sondy. Naciskając przycisk menu gotowania możemy kontrolować temperaturę sondy poprzez opcję „Sprawdź gotowanie”:



Jeśli chcesz dokonać regulacji któregoś z parametrów gotowania, naciśnij:





Rysunek 17. Ustawianie parametrów gotowania



Gdy piec jest w trakcie pieczenia kontrolowanego przez sondę, wyświetlacz temperatury komory pokazuje temperaturę, jaką należy osiągnąć w komorze, a wyświetlacz sondy pokazuje rzeczywistą temperaturę potrawy.

Wybór prędkości

W dowolnym trybie gotowania użytkownik może wybrać prędkość wentylatora, która najlepiej odpowiada jego potrzebom. W tym celu należy nacisnąć parametr prędkości wentylatora, gdzie będzie można wybrać jedną z kilku opcji:

Tryb automatyczny: Prędkość wentylatora będzie dostosowywana automatycznie w zależności od rodzaju prowadzonego gotowania, optymalizując wynik gotowania.

Tryb ręczny: Ten tryb umożliwia wybór prędkości wentylatora z zakresu 4 prędkości.



Aby prawidłowo wyregulować temperaturę w komorze, w określonych sytuacjach (niska temperatura itp.) piec może automatycznie wybrać zmniejszoną prędkość konwekcji.

7.2.2.2. Edycja cyklu

Edycję cykli można przeprowadzić bezpośrednio, przeglądając wskaźnik cykli lub można dodać fazy do programów użytkownika. Modyfikację cyklu gotowania można również przeprowadzić w „Moich przepisach” w już zapisanym procesie gotowania.



Rysunek 18. Edycja lub modyfikacja cykli

Dostęp poprzez opcję edycji z rozwijanego menu umożliwia edycję parametrów.

Za pośrednictwem aplikacji możliwa będzie edycja pozostałych pól przepisów, w tym sposobu przygotowania, zdjęć itp.



Aby dodać lub usunąć fazy w programach od 1 do 400, należy najpierw wejść w tryb edycji programu.

Nawigacja pomiędzy cyklami

Aby poruszać się pomiędzy różnymi cyklami, naciskaj strzałki na wskaźniku cyklu <1/2>.



Pierwsza liczba na wskaźniku cykli wskazuje bieżący cykl, a druga całkowitą liczbę istniejących cykli.

Dodaj cykl

Aby dodać cykl do procesu gotowania, naciśnij przycisk (+). Następnie konieczne będzie wybranie trybu i dostosowanie parametrów gotowania.

Po dodaniu cyklu można modyfikować jego parametry gotowania; po prostu wybierz cykl, który chcesz zmodyfikować i dostosuj parametry.

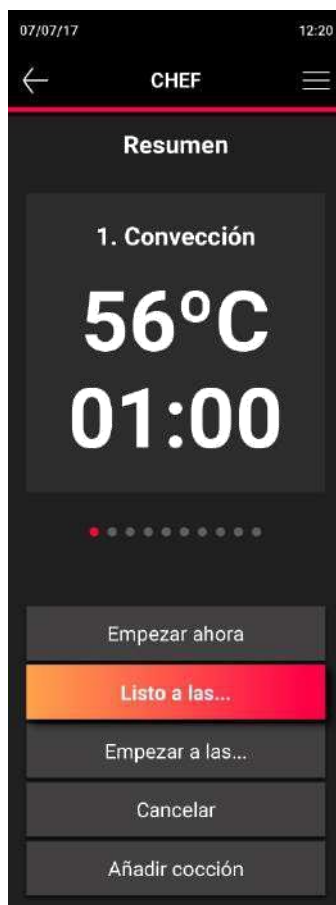
Usuń cykl

Aby usunąć cykl gotowania, naciśnij przycisk (-).

7.2.2.3. Rozpoczęcie gotowania

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

W tym celu należy nacisnąć okrągły przycisk START/STOP, a pojawi się następujący ekran:



Rysunek 19. Ekran podsumowania cyklu gotowania

Na tym ekranie wyświetlane jest podsumowanie zaprogramowanych cykli gotowania oraz umożliwia przeglądanie i poruszanie się pomiędzy nimi w celu szczegółowego zapoznania się z parametrami. Za każdym razem, gdy cykl się kończy lub następuje automatyczne przełączenie kolejnego, rozlega się sygnał dźwiękowy.

Jeśli chcesz rozpocząć gotowanie, wybranie opcji „Rozpocznij teraz” spowoduje rozpoczęcie gotowania i aktywację wskaźnika gotowania w nagłówku.

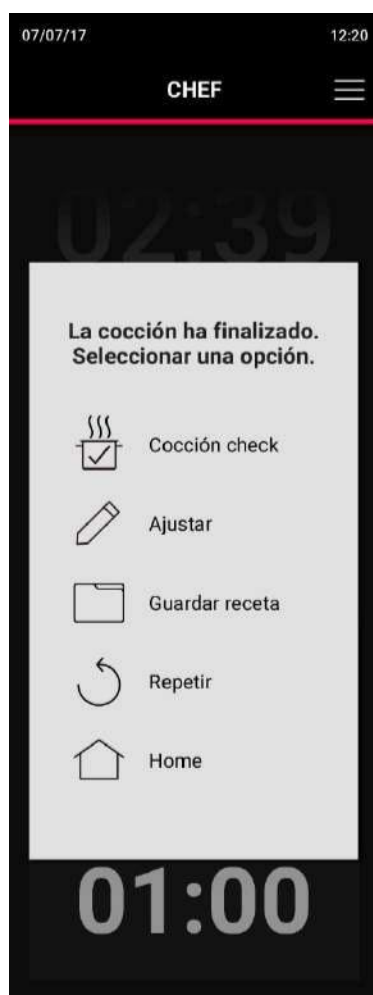
Jeżeli chcemy zaplanować start, czyli ustalić późniejszą niż bieżąca godzinę jego startu, istnieje możliwość zaprogramowania tego na dwa sposoby. Po pierwsze, opcja „Gotowe o...” umożliwia ustawienie czasu zakończenia pieczenia, w ten sposób piec automatycznie oblicza koniec pieczenia na podstawie czasu pieczenia. Dzięki opcji „Rozpocznij o...” możesz zaprogramować rozpoczęcie gotowania o określonej godzinie.

Na tym ekranie można także anulować gotowanie i dodać gotowanie w trybie gotowości. W tym drugim przypadku gotowanie zostanie wstrzymane i będzie można skonfigurować nowe gotowanie. Po zaprogramowaniu kolejnego programu można rozpocząć gotowanie.

7.2.2.4. Koniec gotowania

Gotowanie kończy się po upływie określonego czasu lub osiągnięciu temperatury w środku potrawy. Po zakończeniu cyklu gotowania urządzenie wizualnie i akustycznie sygnalizuje ten stan. Konkretny:

- Emitowany jest sygnał dźwiękowy.
- Na ekranie pojawi się komunikat o zakończeniu gotowania.



Rysunek 20. Komunikat o zakończeniu gotowania

Po wyświetleniu komunikatu o zakończeniu gotowania należy wybrać jedną z wyświetlonych opcji.

Kontrola gotowania: Wizualizacja zasobów wykorzystywanych podczas gotowania, temperatury, czasu, wody i energii.

Regulować: Czasami konieczne jest dodanie czasu na gotowanie. Ta opcja umożliwia dostrojenie wyniku poprzez dostosowanie czasu.

Zachowaj: Dzięki tej opcji możliwe będzie zapisanie parametrów w książce kucharskiej poprzez utworzenie przepisu i ponowne jego wykorzystanie w przyszłości. Nie będzie konieczne powtarzanie

ustawienia parametrów. Dopuszczalne jest zapisanie przepisu przed gotowaniem lub na koniec.

Powtarzać:Uruchom ponownie ten sam program gotowania.

Dom:Wróć do ekranu głównego.

Z wyświetlanego ekranu można także wyjść naciskając okrągły przycisk START/STOP.

Podobnie, aby zakończyć gotowanie, proces można w każdej chwili przerwać, naciskając okrągły przycisk START/STOP.

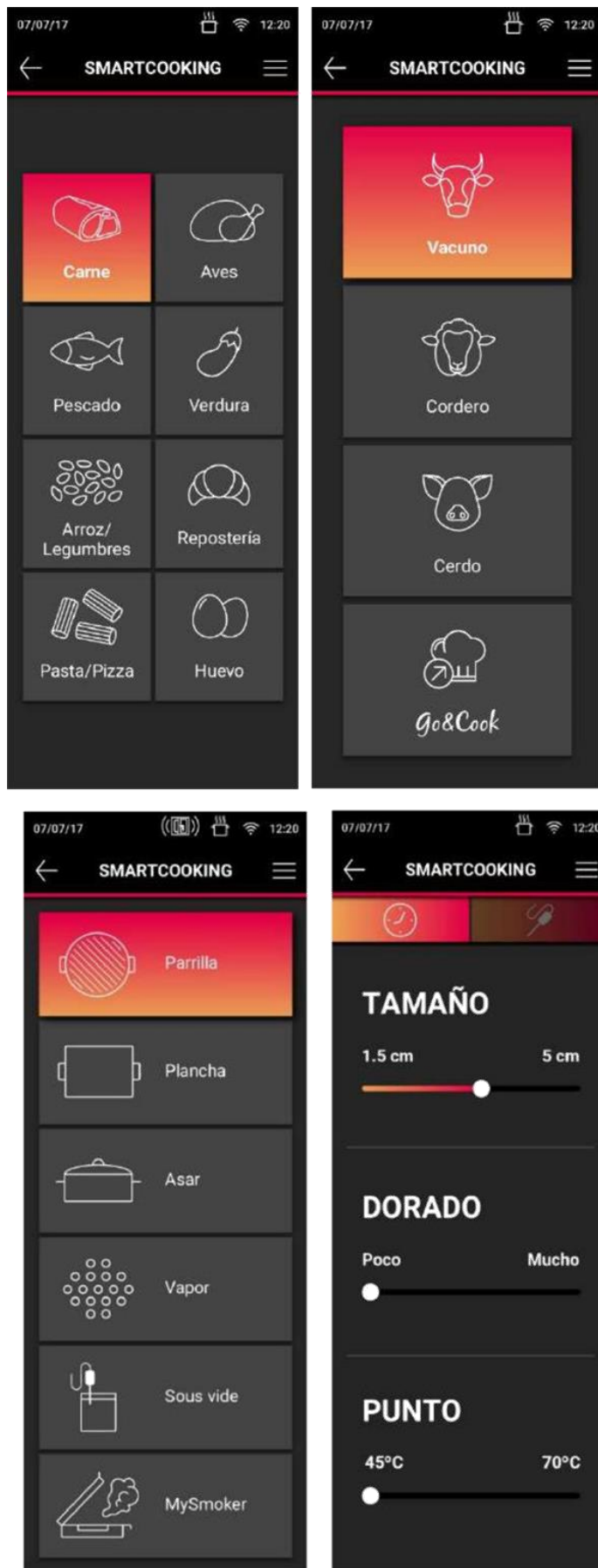
7.3. Inteligentne gotowanie

Po wybraniu trybu gotowania SmartCooking w menu głównym uzyskujesz dostęp do następującego ekranu, na którym wyświetlana jest seria potraw. Ten tryb umożliwia wybór żywności według kategorii i wybór pomiędzy procedurami przygotowania, na które pozwala każda potrawa.

Na przykład: Mięso  Wołowy  Polędwica  Grill  Ustaw parametry gotowania  okrągły przycisk START/STOP.

7.3.1. Gotowanie SmartCooking

Tryb SmartCooking udostępnia określone profile gotowania, w których można wybierać i modyfikować parametry gotowania, rozpoczynając natychmiast gotowanie w celu uzyskania optymalnego rezultatu.



Rysunek 21. Przykład wyboru parametrów trybu SmartCooking

Niektóre produkty spożywcze umożliwiają gotowanie za pomocą sondy; tę opcję można wybrać, jeśli jest zgodna. Będzie można przeprowadzić gotowanie sondą i sondą sous vide.

Gotowanie metodą sous vide lub w niskiej temperaturze jest szczególnie wskazane w przypadku mięs, drobiu lub ryb oraz niektórych przetworów warzywnych. Dzięki takiemu gotowaniu żywność może być dokładniej ugotowana, stracić mniej soku i zachować swoje właściwości.

W każdej chwili możliwe będzie przerwanie trwającego gotowania poprzez naciśnięcie okrągłego przycisku START/STOP.

Rozwijane menu w SMARTCOOKING pokazuje następujące opcje:

1. Menu wyjściowe
2. Pomoc w gotowaniu: Ta opcja wyświetla na ekranie sugestie i porady mające na celu zoptymalizowanie wyników gotowania.
3. Informacje i pomoc na ekranie.

Aby rozpocząć gotowanie, po ustawieniu wszystkich parametrów należy nacisnąć okrągły przycisk START/STOP. Poniżej zostanie wyświetlone podsumowanie wybranego gotowania.

Jeśli chcesz rozpocząć gotowanie, wybranie opcji „Rozpocznij teraz” spowoduje rozpoczęcie gotowania i aktywację wskaźnika gotowania w nagłówku.

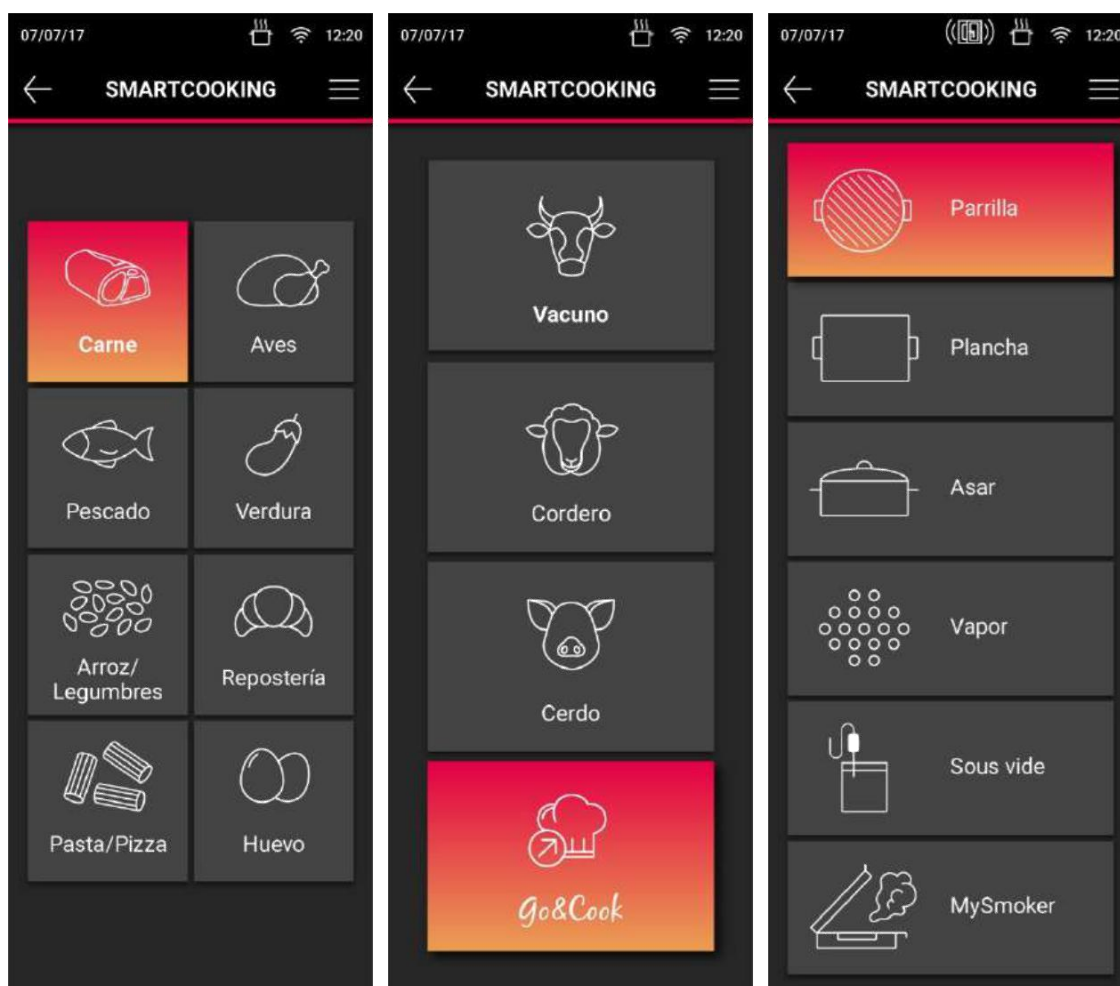
Jeśli chcesz zaprogramować start, możesz to zaprogramować na dwa sposoby. Po pierwsze, dzięki opcji „Gotowe o...” pozwala ustawić godzinę zakończenia gotowania. Dzięki opcji „Rozpocznij od...” możesz zaprogramować rozpoczęcie gotowania.

Na tym ekranie można także anulować gotowanie i dodać gotowanie w trybie gotowości. W tym drugim przypadku gotowanie zostanie wstrzymane i będzie można skonfigurować nowe gotowanie. Po zaprogramowaniu kolejnego programu można rozpocząć gotowanie.

Możliwe jest również zapisanie przepisu z wybranymi ustawieniami w książce kucharskiej „Moje przepisy”, co pozwala użytkownikowi na utworzenie własnego profilu gotowania wspomaganego i szybszy dostęp do książki kucharskiej w przyszłości.

7.3.1.1. Go&Cook

Tryb gotowania Go&Cook to metoda gotowania bezpośredniego, odpowiednia dla każdej kategorii żywności. Po wybraniu kategorii, np.: „Mięso”, opcja Go&Cook bezpośrednio pokaże nam dostępne przetwory mięsne: Fry, Grill, Grill, Roast, Braise, Steam, Sous vide i MySmoker. Wybierając tryb przygotowania, np.: Smażenie, uzyskujemy dostęp do ekranu parametrów gotowania. W tym przypadku można wybrać opcję Fry według czasu lub według sondy, jak widać poniżej:



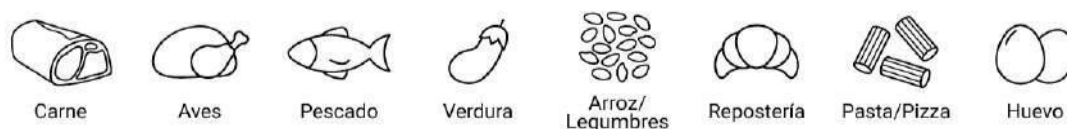
Rysunek 22. Przykładowy dobór parametrów trybu Go&Cook

7.3.1.2. Zapisz ustawienia gotowania lub utwórz przepis

Uznaje się, że byłeś już na ekranie Szefa Kuchni i parametry gotowania zostały dostosowane lub zdecydowałeś się utworzyć przepis z aplikacji „Mychef Cloud”.

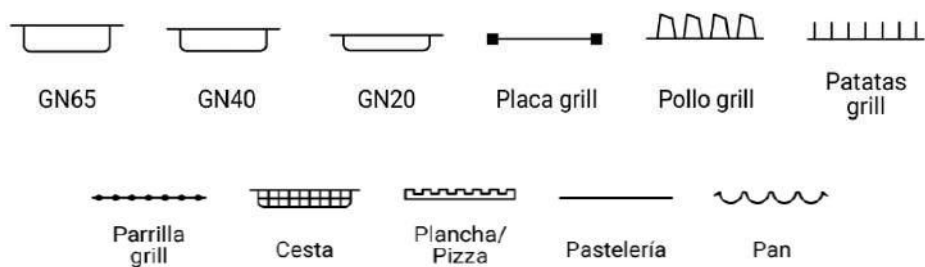
Po wybraniu przycisku Zapisz konieczne będzie uzupełnienie następujących informacji w celu sklasyfikowania przepisu:

Kategoria: Utworzenie kategorii pozwoli na lepsze zarządzanie przepisami. Kategorie są następujące:



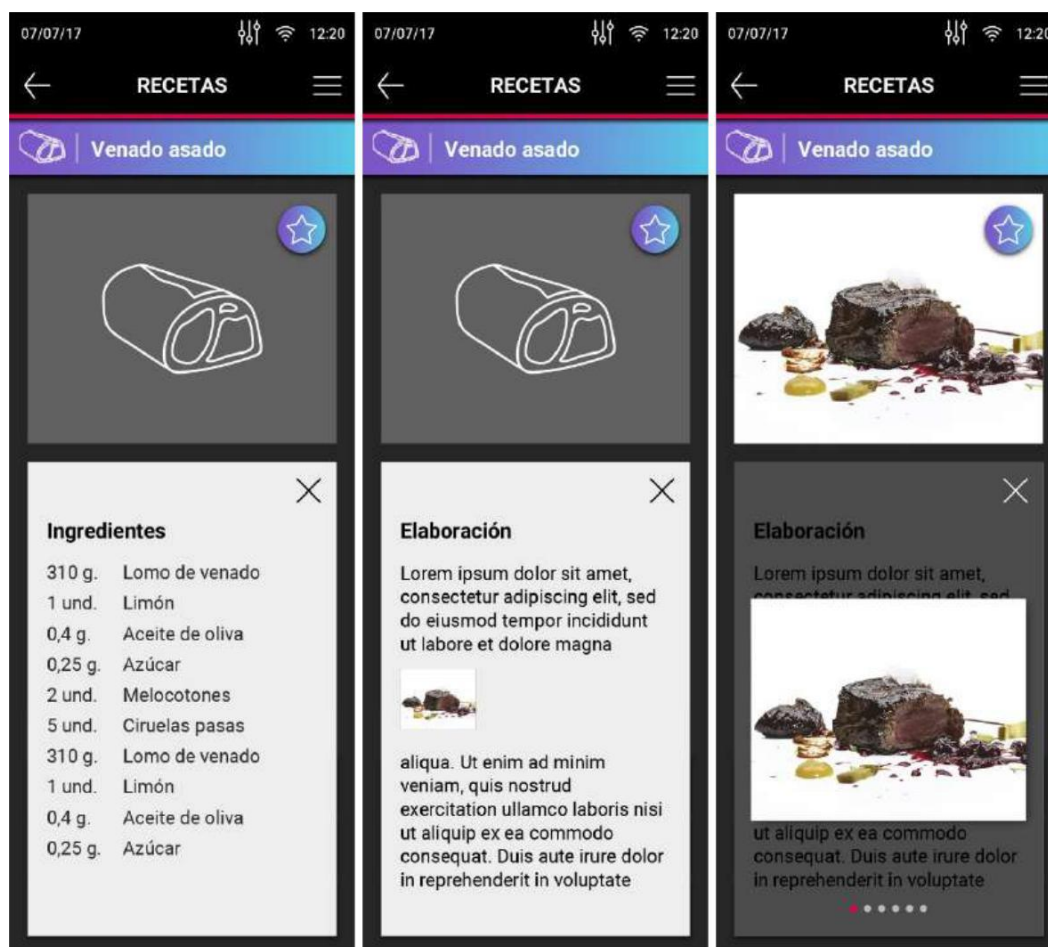
Po wybraniu kategorii należy wpisać nazwę, pod jaką ma zostać zapisany przepis.

Aby zakończyć edycję przepisu niezbędny będzie dostęp do aplikacji „Mychef Cloud”. Istnieje możliwość edycji przepisu i wybrania rodzaju blachy zalecanej do gotowania:



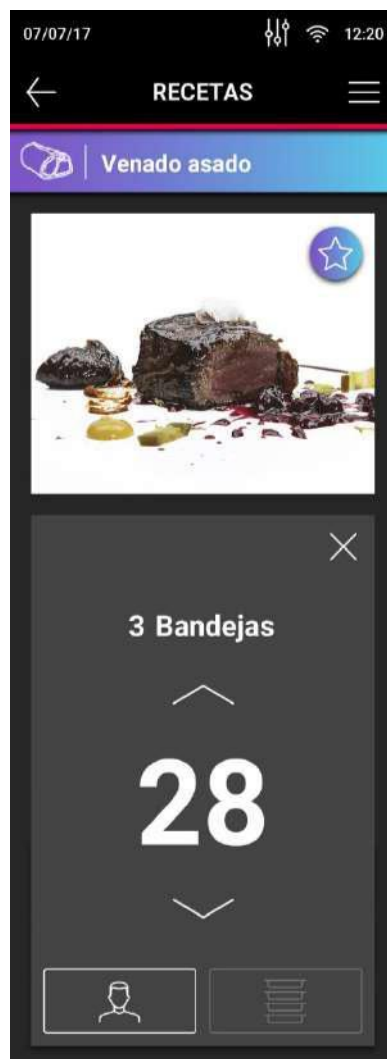
Następnie należy wybrać pole Składniki, gdzie otworzy się nowe okno, w którym można wpisać składniki składające się na przepis.

Następnie zostaniesz poproszony o dodanie różnych kroków składających się na przygotowanie przepisu. Na każdym etapie możliwe będzie przesłanie obrazu ilustrującego procedurę przygotowania. Podobnie możliwe będzie dodanie sugestii poszycia w ostatnim kroku i dołączenie do nich obrazu.



Rysunek 23. Ekran przepisu

Istnieje możliwość dostosowania liczby stołów lub tac, aby dokładnie wiedzieć, jakie ilości składników należy zastosować w każdym przypadku. Dzięki obliczeniom parametrycznym nowe ilości niezbędne do przygotowania przepisu zostaną pokazane w sekcji składników.



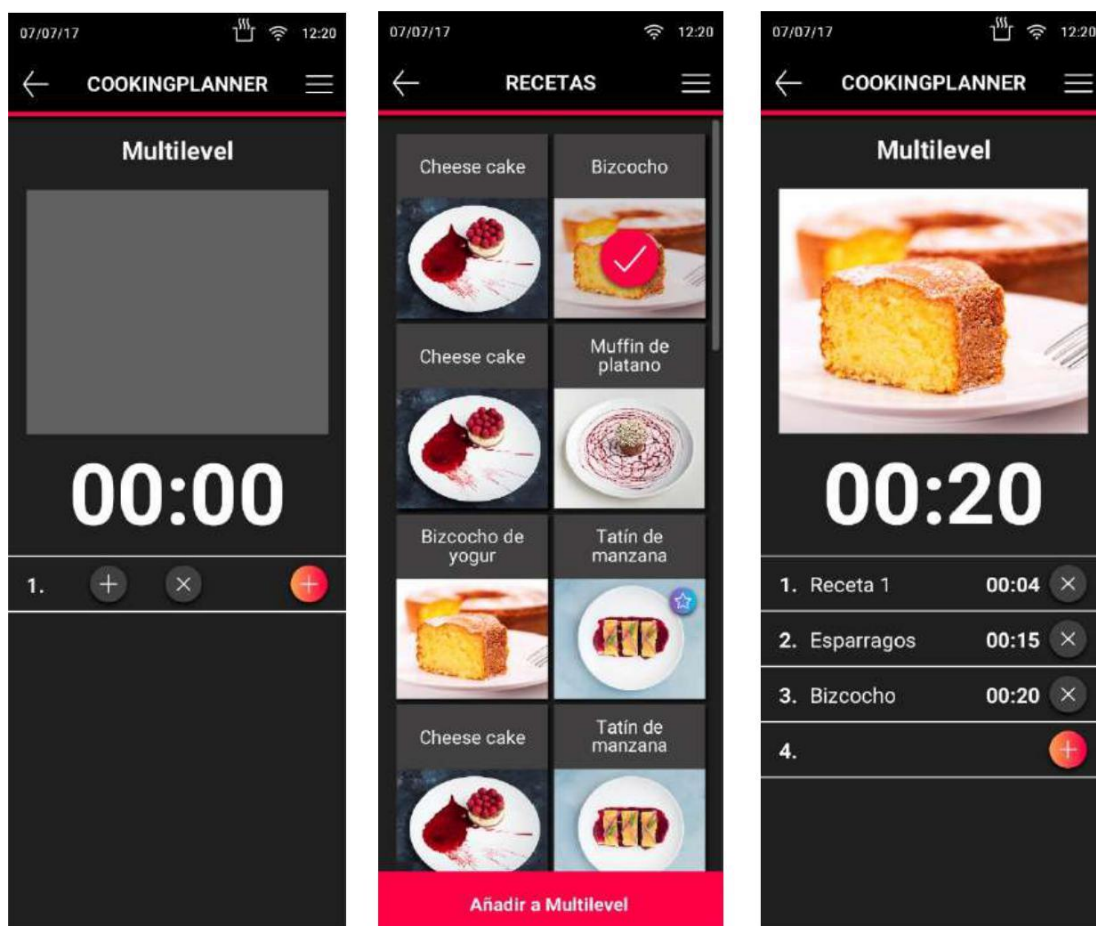
Rysunek 24. Regulacja ilości składników lub tac

7.4. Planer gotowania

Tryb gotowania CookingPlanner umożliwia gotowanie kilku tac z tą samą potrawą na różnych poziomach lub różnymi potrawami lub przepisami wymagającymi różnych czasów gotowania.

Do jednoczesnego gotowania można wybrać tylko te dania, które mają podobne profile gotowania, z trybu Chef, SmartCooking lub Recipes, takie same pod względem temperatury i wilgotności. Dlatego możliwe będzie łączenie gotowania w tym trybie gotowania, gdy parametry będą podobne, a różny będzie jedynie czas gotowania. Aby załadować przepisy SmartCooking w trybie CookingPlanner, konieczne będzie wcześniejsze zapisanie ich w książce kucharskiej z żądanymi parametrami. Ikona zegara w lewym górnym rogu wskazuje, że przepis jest zgodny z trybem CookingPlanner. Te metody gotowania nie pozwalają na cykle gotowania.

Aby załadować proces gotowania do trybu CookingPlanner, wybierz opcję Wielopoziomowy lub JustInTime i naciśnij przycisk (+) na żądanym poziomie, a następnie przejdź do książki kucharskiej, w której znajdują się przepisy kompatybilne z tym trybem gotowania. Następnie wybierz pierwszy przepis i naciśnij „Dodaj do Multilevel” lub „Dodaj do JustInTime”.



Rysunek 25. Ekran CookingPlanner



Nazwy przepisów mają charakter przykładowy.

Tryb CookingPlanner ma dwa różne profile, spośród których możesz wybrać:

- Wielopoziomowe: do gotowania rozpoczynającego się w tym samym czasie, w ramach jednego cyklu gotowania i z różnym czasem zakończenia, w zależności od przepisu na każdą blachę. System powiadomi użytkownika poprzez ekran oraz na urządzeniu mobilnym poprzez powiadomienie, gdy po zakończeniu gotowania każdą z tac należy wyjąć. Będzie można załadować dodatkowe produkty, gotowanie zostanie zatrzymane po otwarciu drzwi. Zamknięcie drzwi wznowi proces.



Rysunek 26. Opcja wielopoziomowa

- JustInTime: do gotowania, które chcesz zakończyć w tym samym czasie, umożliwiając pieczenie w różnym czasie. W takim przypadku system powiadomi o konieczności włożenia tac na podstawie czasu gotowania, aby cała żywność mogła zostać ugotowana w określonym czasie. Ten tryb gotowania utrzymuje ustawioną temperaturę i wilgotność.



Rysunek 27. Opcja JustInTime

Będzie można przerwać dowolny proces gotowania bez zakłócania innych załadunków.

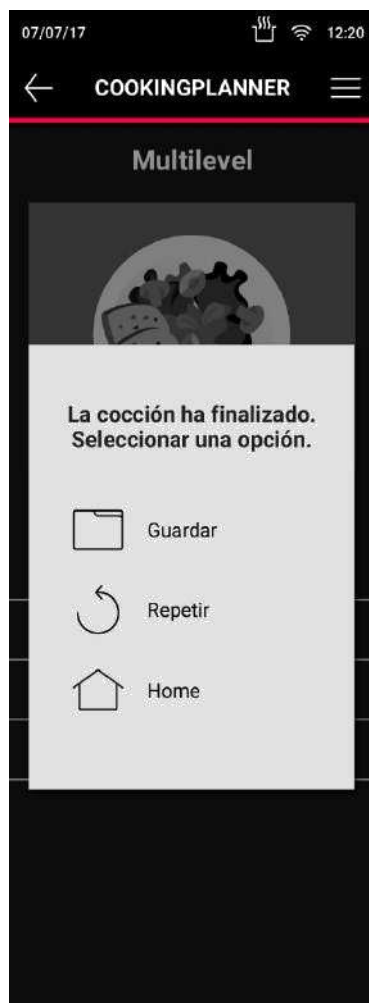
Po zakończeniu gotowania, zarówno w trybie Multilevel, jak i JustInTime, na ekranie pojawi się kolor zielony, które z tac należy wyjąć, aby kontynuować gotowanie. Wykonanie czynności otwarcia drzwi, wyjęcia tacy i zamknięcia drzwi.

Gotowanie z sondą będzie dozwolone tylko na jednej z tac. W takim przypadku gotowanie na tej blasze zakończy się po osiągnięciu temperatury określonej dla sondy.

Aby wyświetlić całkowitą liczbę tac, można to zrobić przesuwając palcem po ekranie.

7.4.1. Zapisz CookingPlanner

Możliwe jest zapisanie listy przepisów w trybie Multilevel lub JustInTime w „Moich przepisach” albo po zakończeniu ładowania wszystkich przepisów, które chcesz ugotować, poprzez opcję zapisu w nagłówku, albo po zakończeniu procesu, jako pokazano. próbka poniżej:



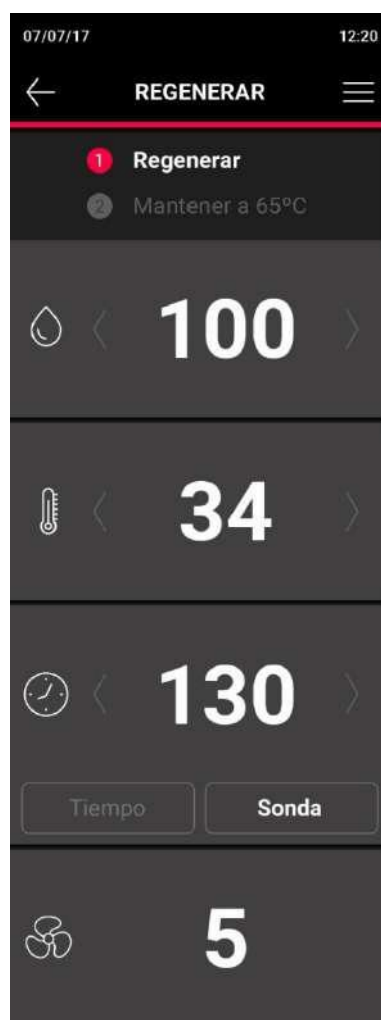
Rysunek 28. Zapisz listę przepisów po zakończeniu gotowania

7,5. Regeneracja

Tryb regeneracji umożliwia regenerację prawie wszystkich rodzajów wcześniej ugotowanych potraw, gdzie są one zakończone i przygotowane do podania. W tym celu żywność może być już ułożona na talerzach lub pojemnikach. Można wybrać regenerację ręczną w „Trybie Szefa Kuchni” lub w „Trybie Inteligentnego Gotowania” ze wspomaganiami.

- Tryb Szefa Kuchni: Aby uruchomić ten tryb, należy ustawić parametry Wilgotności, Temperatury i Czasu, a następnie nacisnąć okrągły przycisk START/STOP. Prędkość wentylatora zostanie dostosowana automatycznie. Po zakończeniu regeneracji rozpoczyna się cykl konserwacji w temperaturze 65°C, który kończy się dopiero po naciśnięciu okrągłego przycisku START/STOP.

Uwaga: W przypadku ustawień temperatury wyższych niż 160°C zaleca się użycie sondy.



Rysunek 29. Funkcja trybu Regeneruj Szefa Kuchni

- Tryb SmartCooking: Ten tryb regeneracji umożliwia wspomaganą regenerację żywności według kategorii. Konieczne będzie jedynie wybranie typu

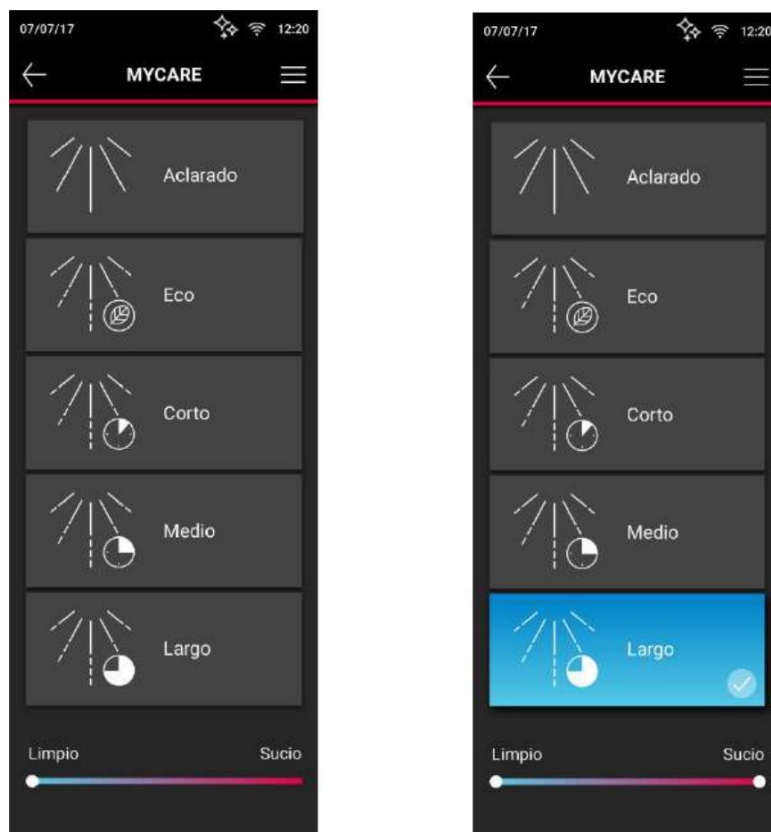
potrawy i regulacji parametrów pokazane na kolejnym ekranie i naciśnij okrągły przycisk START/STOP.



Rysunek 30. Funkcja regeneracji w trybie SmartCooking

7.6. MyCare

Zastosowanie systemu czyszczenia Mychef umożliwia automatyczne czyszczenie komory gotowania. Opcja ta obejmuje kilka dostępnych programów samooczyszczania, jak poniżej:



Rysunek 31. Programy samooczyszczania MyCare

- Płukanie: Program płukania komory wodą.
- Mycie Eco: Ten program umożliwia efektywne mycie przy optymalizacji zasobów.
- Krótkie mycie: Krótki program mycia
- Mycie średnie: Program mycia o średnim czasie trwania.
- Długie mycie: długotrwały program mycia.

Dolny pasek „Clean-Dirty” pokazuje poziom zabrudzenia komory i na tej podstawie wskazywany jest sugerowany program samooczyszczania.

Czas wymagany do wykonania każdego programu oraz wykorzystanie i użyteczność każdego programu są wymienione w poniższej tabeli.

Program	Opis	Czas trwania
Eco	Program samooczyszczania ECO	63 minuty
Krótki	Program samooczyszczania zapewniający niski poziom zabrudzeń	103 minuty
Połowa	Program samooczyszczania do średnich zabrudzeń	143 minuty
Długi	Program samooczyszczania przy większym zabrudzeniu	183min
Płukanie	Program płukania.	10 minut

Tabela 6. Programy samooczyszczania i płukania (System MK2)

Program	Opis	Czas trwania
Clean 1	Program samooczyszczania ECO	45 minut
Clean 2	Program samooczyszczania zapewniający niski poziom zabrudzeń	70 minut
Clean 3	Program samooczyszczania do średnich zabrudzeń	90 minut
Clean 4	Program samooczyszczania przy większym zabrudzeniu	110 minut
PŁUKANIE	Program płukania.	5 minut

Tabela 7. Programy samooczyszczania i płukania (System MK3)

Rozpoczynając program mycia, niezbędna będzie znajomość zasad użytkowania i ostrzeżeń o zagrożeniach, które widnieją na tabletkach do mycia MyCare „CleanDuo”.



Rysunek 32. Uruchomienie programu mycia

Przed cyklem samooczyszczania usuń ręcznie wszelkie stałe kawałki/resztki jedzenia, które mogły znajdować się w komorze. Aby usunąć resztki jedzenia z komory gotowania, należy je najpierw usunąć i zapobiec przedostawaniu się do odpływu. Podczas mycia nie należy stawiać tac ani stojaków. Należy to zawsze robić bez obciążenia, aby mieć pewność, że sprzęt został prawidłowo wyczyszczony.

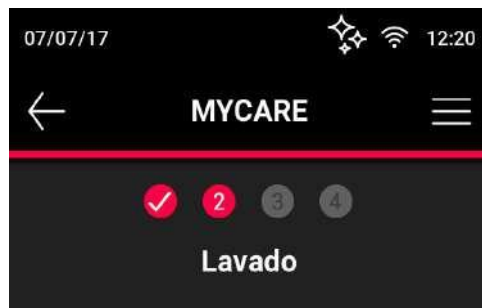


Podczas stosowania procesów mycia i obchodzenia się z produktami stosowanymi w procesie należy stosować odpowiednią ochronę.

Programy czyszczenia są specjalnie zaprojektowane do użycia detergentu MyCare CleanDuo. Jego specjalna formuła wyróżnia się dwukrotnie większym stężeniem aktywnego produktu niż większość podobnych produktów dostępnych na rynku. Dodatkowo zawiera dodatek polerujący zapewniający wykończenie

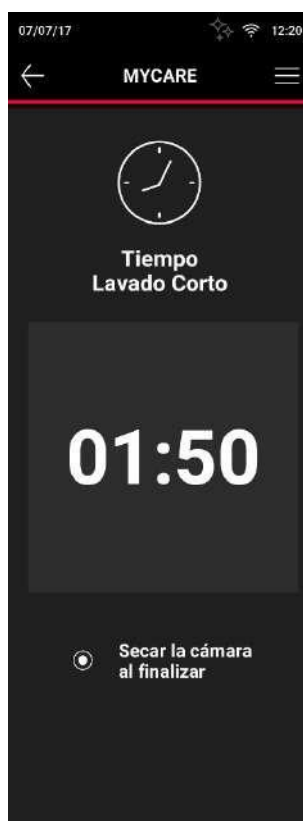
idealne wszystko w jednym. Pozwala to na użycie tylko jednej tabletki MyCare CleanDuo na jedno mycie, co przekłada się na oszczędności i łatwość użycia.

Po uruchomieniu wybranego programu zmywania na ekranie użytkownik pieca będzie pokazywany postęp i poproszony o wykonanie czynności niezbędnych do prawidłowego wykonania zadania.



Rysunek 33. Informacje o postępie mycia

Po zakończeniu programu mycia komorę można wysuszyć. W tym celu konieczne będzie wybranie na początku programu, przed wybraniem okrągłego przycisku START/STOP, opcji „Wysusz kamerę na końcu”.



Rysunek 34. Zakończenie programu mycia

Przed włożeniem tabletki MyCare CleanDuo należy sprawdzić, czy temperatura w komorze pieczenia nie jest zbyt wysoka. W niektórych przypadkach przed uruchomieniem programu mycia konieczne będzie schłodzenie komory za pomocą akcji Cooldown, aby mycie przebiegło prawidłowo. Piec rozpocznie proces chłodzenia, który można przeprowadzić przy otwartych drzwiczkach, aby przyspieszyć proces. Zostaniesz powiadomiony bezpośrednio na następującym ekranie:



Rysunek 35. Proces chłodzenia

Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury włóż detergent do przeznaczonej dla niego przegródki. Po włożeniu ponownie zamknij drzwi, aby rozpocząć program czyszczenia.



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

Jeśli chłodzenie nie jest konieczne, możesz bezpośrednio umieścić detergent MyCare w wyznaczonym miejscu i rozpocząć cykl czyszczenia lub płukania.



Rysunek 36. Obudowa detergentu MyCare

W modelach 6GN 2/3, 6GN 1/1, 6GN 1/1 T do każdego mycia należy użyć 1 tabletki detergentu.

W modelach 10GN 1/1 do każdego mycia należy użyć 2 tabletek.



Przed rozpoczęciem jakiegokolwiek procesu czyszczenia z wyjątkiem płukania należy upewnić się, że w piecu znajduje się tabletkę z detergentem.



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.



Czas trwania określonych programów samooczyszczania nie uwzględnia ewentualnego wychłodzenia komory.

Po rozpoczęciu automatycznego procesu nie należy w żadnym wypadku otwierać drzwi, gdyż mogą wydostać się środki chemiczne używane do czyszczenia, którym będzie towarzyszyła para. Taka sytuacja stwarzałaby ryzyko korozji i oparzeń.



Nigdy nie otwieraj drzwi komory pieczenia podczas automatycznego czyszczenia.

W trakcie wykonywania programu mycia może zaistnieć potrzeba jego przerwania ze względów awaryjnych. W takim przypadku naciśnięcie okrągłego przycisku START/STOP spowoduje zatrzymanie programu i wykonanie płukania w celu usunięcia całego detergentu z komory.



Rysunek 37. Komunikat po naciśnięciu okrągłego przycisku 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.

Jeśli pod koniec któregoś z automatycznych procesów czyszczenia stwierdzisz, że w komorze znajdują się ślady detergentu (nawet za płytką zabezpieczającą wentylator), wykonaj program płukania lub dokładnie przepłucz ręcznie komorę pieczenia.

Jeżeli w trakcie czyszczenia nastąpi awaria zasilania, po ponownym włączeniu pieca na panelu sterowania pojawi się komunikat o błędzie (błąd 26). W takim przypadku, aby uniknąć pozostałości detergentu i nabłyszczacza w komorze, należy uruchomić program płukania.



Zawsze uruchamiaj program samooczyszczania lub płukania, gdy wystąpi błąd 26.

7.7. Przepisy

Piec konwekcyjno-parowy Mychef umożliwia zarządzanie przepisami w następujący sposób:

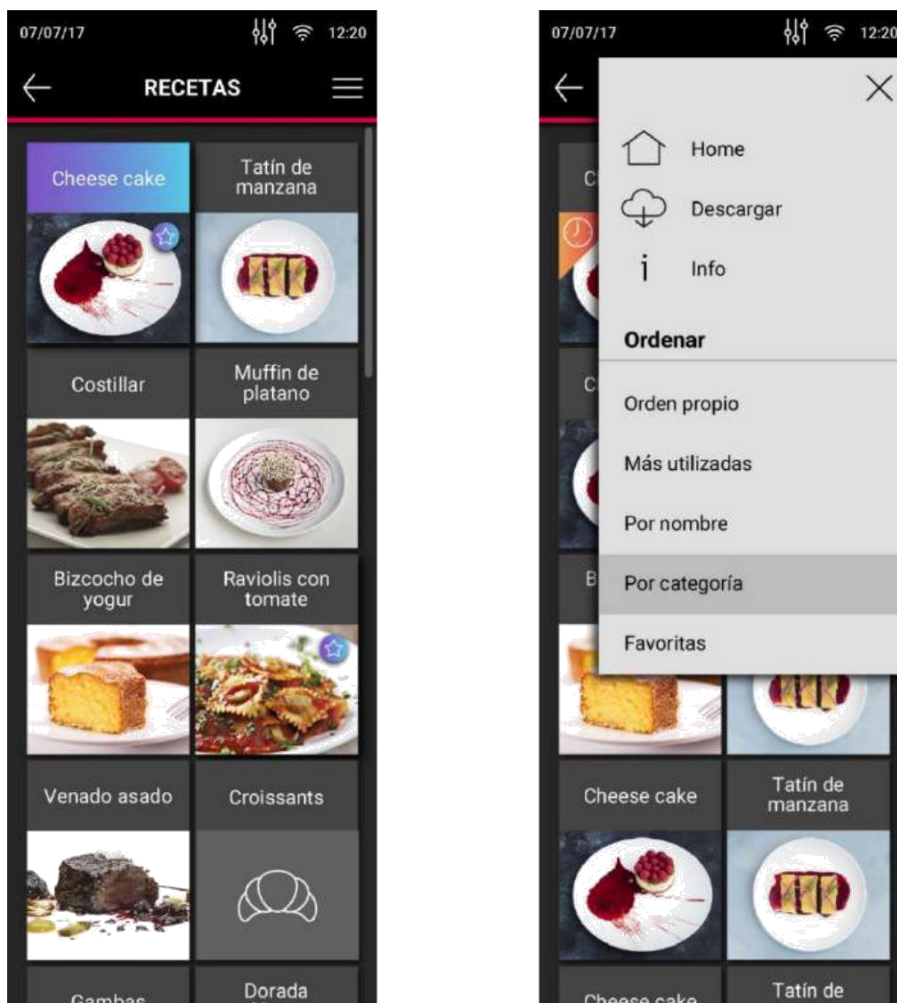
- Przepisy: książka kucharska stworzona i zarządzana przez Mychef, w której przepisy są okresowo przesyłane za pośrednictwem chmury.
- Moje przepisy: w tej książce kucharskiej możesz tworzyć i modyfikować własne przepisy.
- Według składników: wyszukiwanie przepisów według składników umożliwia przeglądanie przepisów zawierających wybrane składniki.



Rysunek 38. Menu przepisu

7.7.1. Przepisy

Uzyskując dostęp do tej książki kucharskiej, przesuując poziomo, możesz przeglądać wszystkie przepisy dostępne w chmurze Mychef. Ta książka kucharska będzie aktualizowana za każdym razem, gdy w chmurze zostaną udostępnione nowe przepisy, o ile piec ma połączenie z Internetem.



Rysunek 39. Opcja przepisu

Możliwe będzie klasyfikowanie przepisów zgodnie z rozwijanym menu wskazanym na poprzednim obrazku.



Nazwy przepisów mają charakter przykładowy.

Po wybraniu przepisu jego wyświetlacz odpowiada strukturze pokazanej w tym rozdziale 7.3.1.2.

7.7.2. Moje przepisy

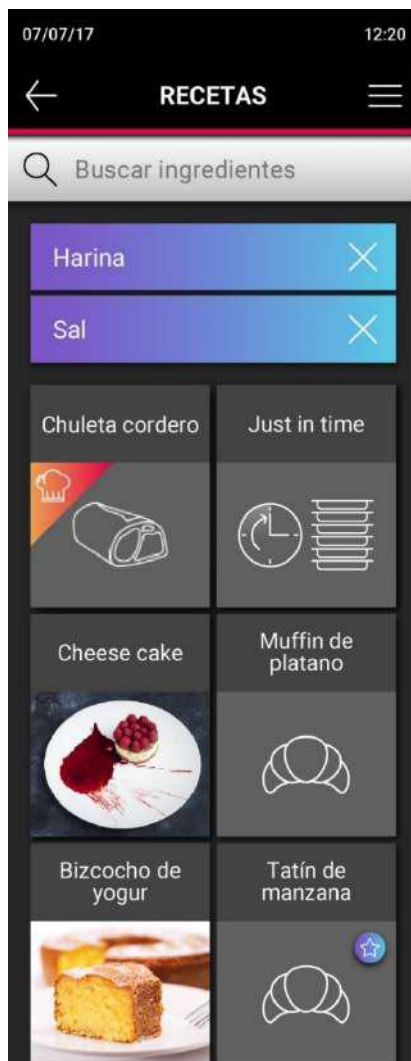
Ta książka kucharska oferuje użytkownikowi możliwość przeglądania własnych przepisów i zarządzania nimi według własnych potrzeb. Przepisy, które się tutaj pojawiają, można utworzyć w trybie Chef, SmartCooking lub CookingPlanner. Gdy przepis zostanie utworzony w trybie SmartCooking lub CookingPlanner, na podglądzie w lewym górnym rogu pojawi się odpowiednia ikona. Możliwe jest pobieranie przepisów z urządzeń USB oraz ich zapisywanie (patrz pkt7.8.12).



Rysunek 40. Główny ekran Moje przepisy

7.7.3. Według składników

Po wyszukaniu jednego lub większej liczby składników interfejs użytkownika wyświetli dostępne przepisy zawierające te składniki spośród wszystkich dostępnych przepisów, zarówno w sekcji Przepisy, jak i Moje przepisy.



Rysunek 41. Ekran główny Według składników



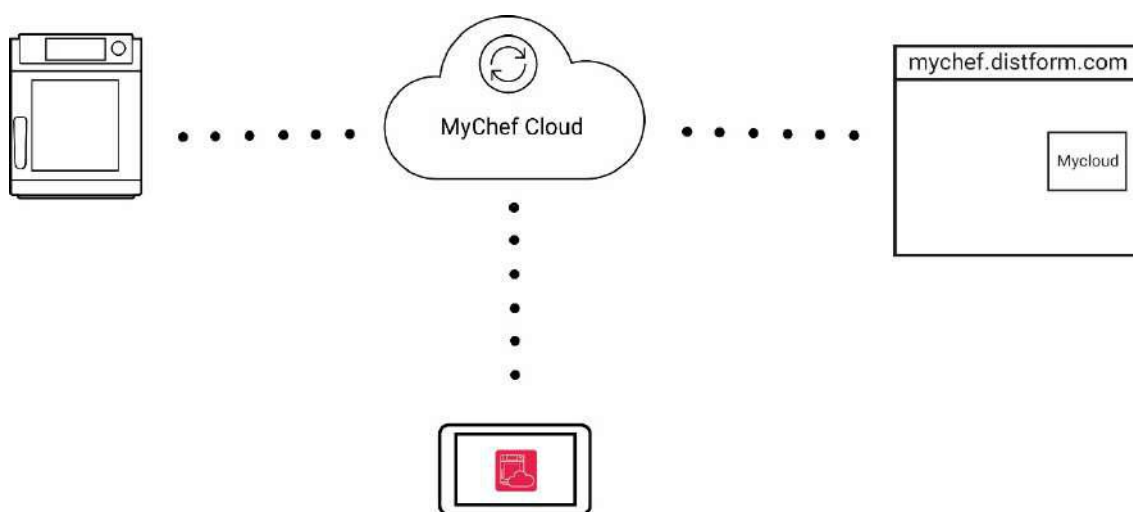
Nazwy przepisów mają charakter przykładowy.

7.7.4. Zarządzanie przepisami z Mychef Cloud

Aplikacja Mychef Cloud umożliwia zarządzanie przepisami z trybu „Przepisy”. Obsługa jest podobna do interfejsu użytkownika pieca konwekcyjno-parowego, jak wskazano w poprzednich rozdziałach.

Aplikacja pozwala użytkownikowi na tworzenie przepisów bez konieczności przebywania w obecności pieca. Po utworzeniu profili gotowania są one przesyłane do chmury, gdzie są udostępniane piecowi. W ten sposób zawsze będzie można zarządzać przepisami zarówno z aplikacji, jak i z pieca.

Dodatkowo umożliwia ciągle monitorowanie ekranu pieca, dzięki czemu będzie można poznać czynności jakie wykonuje piec, a także rozpocząć pieczenie i poznać jego stan.



7.8. Organizacja

W tej części opisano czynności niezbędne do prawidłowej konfiguracji pieca konwekcyjno-parowego Mychef. Niektóre funkcje mają uprawnienia dostępu, więc dostęp do nich będzie możliwy tylko po wprowadzeniu hasła.

Bardziej szczegółowe informacje znajdziesz w pomocy dostępnej na ekranie.



Rysunek 42. Menu konfiguracji

7.8.1. Data i godzina

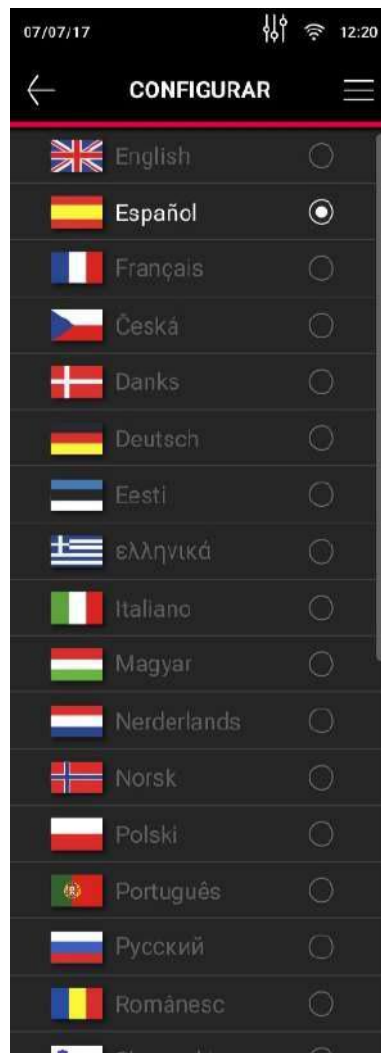
Aby ustawić datę i godzinę, naciśnij lub wybierz przyciski i dostosuj. Aby wyjść, naciśnij strzałkę wstecz, a konfiguracja zostanie zapisana.



Rysunek 43. Ustawienia daty/godziny

7.8.2. Język

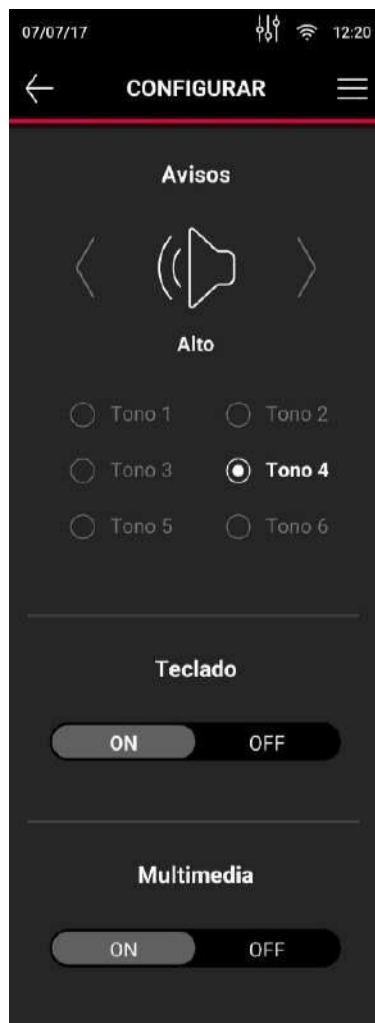
Aby zmienić język, przejrzyj dostępne języki i wybierz żądany język. Aby wyjść, naciśnij strzałkę wstecz, a konfiguracja zostanie zapisana.



Rysunek 44. Ustawienia języka

7.8.3. Regulacja głośności

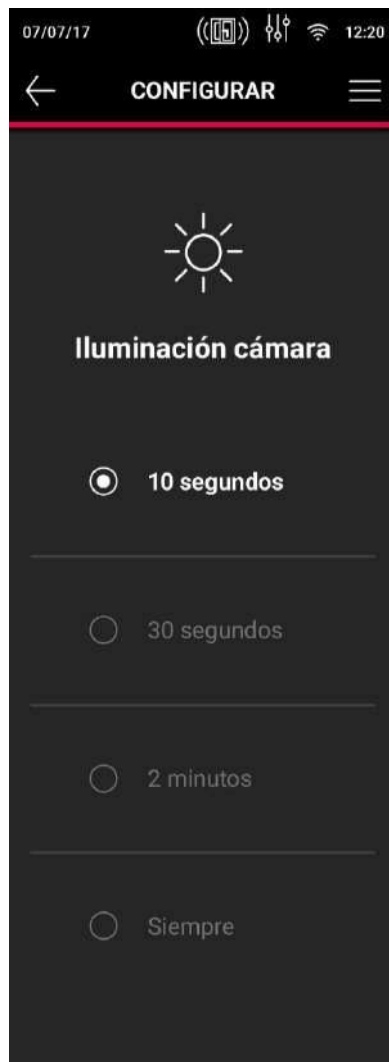
Regulacja głośności umożliwia wybór pomiędzy różnymi ustawieniami. Dźwięk ostrzegawczy odpowiada sygnałom akustycznym emitowanym przez piec podczas wykonywania określonych funkcji. Może to być na przykład koniec gotowania lub alarm. To ustawienie umożliwia także wyciszenie dźwięku.



Rysunek 45. Ustawienia dźwięku

7.8.4. Oświetlenie

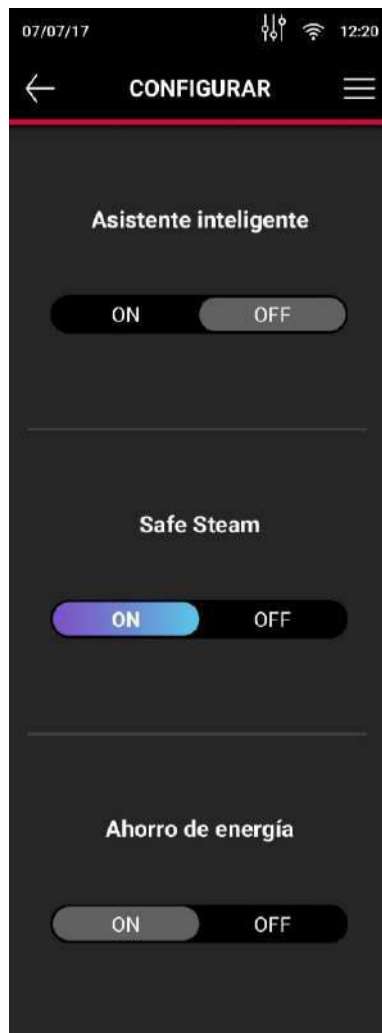
Możesz dostosować czas podświetlenia kamery za pomocą opcji wyświetlanych na ekranie. Wybierz żądaną opcję i naciśnij ponownie, a konfiguracja zostanie zapisana.



Rysunek 46. Konfiguracja oświetlenia

7.8.5. Inteligentny asystent

Opcje znajdujące się w tym podmenu pozwalają zoptymalizować działanie pieca konwekcyjno-parowego.



Rysunek 47. Aktywacja trybu inteligentnego

- Inteligentny asystent pokaże opcje optymalizacji użytkowania, na przykład w ustawieniach gotowania, aby poprawić wydajność. W razie potrzeby może sugerować modyfikację ustawień dokonanych przez użytkownika.
- Bezpieczna para, jeśli jest aktywna, wyciąga parę z komory w ostatnich chwilach gotowania. Aby uniknąć oparzeń lub dyskomfortu spowodowanego parą podczas otwierania drzwi, pieci Mychef mogą odprowadzać parę z komory w końcowych momentach procesu gotowania. Ekstrakcja ta może być przydatna nawet w trybie konwekcyjnym, aby wyeliminować parę wydzielającą się z potrawy w komorze gotowania.

Kiedy piec wchodzi w proces ekstrakcji pary, przez komin może wydostać się duża ilość pary, w zależności od stopnia nasycenia. Do pieców Mychef zaleca się stosowanie okapu kondensacyjnego.



Należy pamiętać, że ekstrakcja parą działa tylko w końcowych momentach gotowania. Dlatego ta czynność nie następuje w przypadku otwierania drzwi pieca podczas pieczenia.

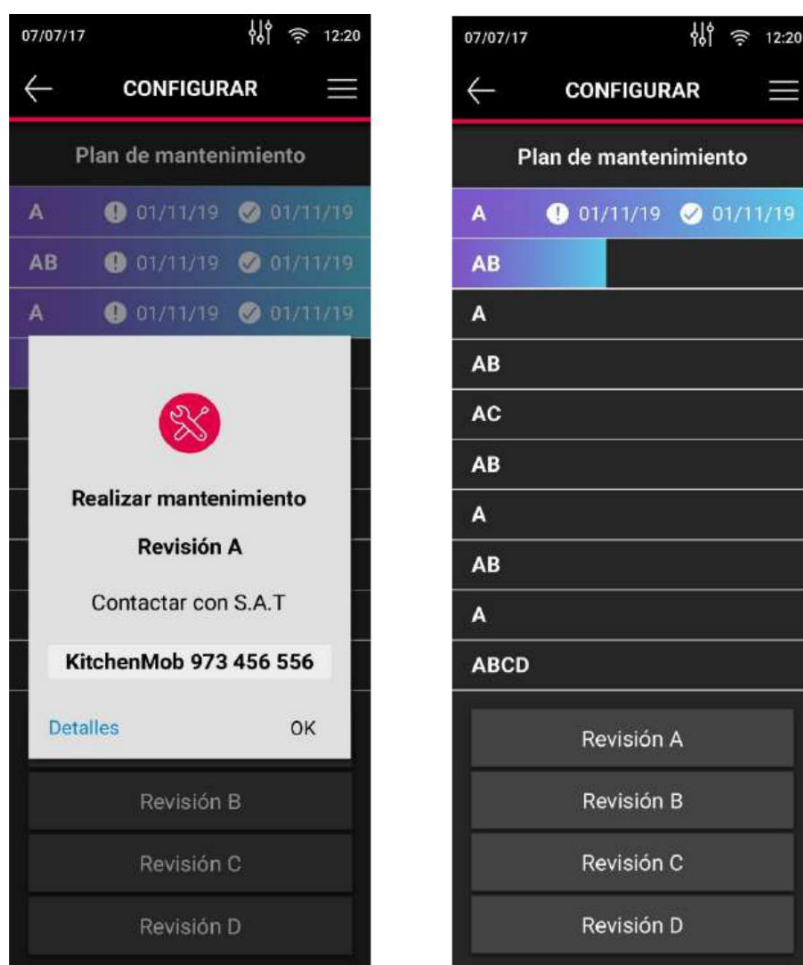


Ta funkcja zostanie aktywowana tylko w przypadku gotowania kontrolowanego czasowo.

- Opcja oszczędzania energii optymalizuje niektóre funkcje, poprawiając wydajność energetyczną pieca.

7.8.6. Konserwacja

Piec wielofunkcyjny Mychef posiada plan konserwacji zapobiegawczej, który przedłuży żywotność pieca i zapewni jego działanie w optymalnych warunkach. W zależności od godzin użytkowania interfejs użytkownika wyświetli plan konserwacji, którego należy przestrzegać, oraz kontakt z serwisem technicznym, z którym należy się skontaktować.



Rysunek 48. Ekrany planu konserwacji

Na ekranie po prawej stronie widoczne są plany konserwacji, naciśnięcie przycisków przeglądu wyświetli niezbędne czynności, które należy wykonać.

Górny pasek pokazuje postęp w godzinach pracy związanych z aktualizacjami. Po przeprowadzeniu przeglądu, data jego przeprowadzenia zostanie wskazana, jak pokazano na powyższym obrazku.

Wersja A:

- Sprawdzanie twardości wody
- Czyszczenie wentylatorów chłodzących
- Czyszczenie elektroniki
- Czyszczenie tacy ociekowej
- Wymiana uszczelek i regulacja drzwi

Wersja B:

- Kalibracja temperatury
- Regulacja okuć wewnętrznych

Wersja C:

- Wymiana komina i rur spustowych
- Wymiana elektrozaworu wtrysku wody
- Zmiana stycznika rezystancji

Wersja D:

- Zmiana silnika
- Zmień uszczelkę
- Wymienić uszczelkę rurki wtrysku wody

Po zakończeniu konserwacji wybierz ikonę wykrzyknika i wprowadź hasło 159.

7.8.7. Sonda

Blok ten umożliwia sprawdzenie odczytów temperatury pieca w różnych punktach.



Rysunek 49. Sprawdź temperatury sondy

Klikając na każdą sondę, możliwa jest edycja wartości.

Nagrywać	Nazwa	Parametr	Edytowalne
00	Sonda 1	Sonda wielopunktowa 1	Tak
01	Sonda 2	Sonda wielopunktowa 2	Tak
02	Sonda 3	Sonda wielopunktowa 3	Tak
03	Sonda 4	Sonda wielopunktowa 4	Tak
04	Sonda 5	Sonda wielopunktowa 5	Tak
05	Sonda 6	Sonda wielopunktowa 6	Tak
06	Sonda 7	Sonda SmartClima	Tak
07	Sonda 8	Sonda kamery	Tak
08	Sonda 9	Temperatura PCB	Tak
09	Sonda 10	temperatura falownika	Tak

Tabela 8. Blok P4, Sondy

Każdy zapis jest powiązany z punktem odczytu temperatury pieca, umożliwiając kontrolę różnych punktów krytycznych pieca.



Jeżeli temperatura czujnika jest większa niż 350°C lub mniejsza niż -50°C oznacza to, że sonda nie jest podłączona.

7.8.8. Analiza systemu

To podmenu pozwala na dostrojenie pieca poprzez sprawdzenie podstawowych punktów jego prawidłowego działania.

W sześciu krokach użytkownik lub osoba przeprowadzająca test SAT (w przypadku pierwszego użycia i uruchomienia pieca) jest prowadzona w celu przeprowadzenia następujących kontroli:

- Oświetlenie: sprawdzenie prawidłowego oświetlenia kamery.
- Temperatura: System rozgrzeje się wstępnie, aby wykryć możliwe anomalie.
- Podłączenie wody: Konieczne będzie sprawdzenie, czy połączenia układu hydraulicznego zostały wykonane prawidłowo, aby uniknąć wszelkiego rodzaju wycieków.
- Drzwi: otwierając i zamykając drzwi, zostanie wykryte istnienie problemu w czujniku sterującym drzwiami.

Występowanie jakichkolwiek nieprawidłowości w którymkolwiek z powyższych punktów uniemożliwi działanie pieca. Dlatego konieczne będzie wykonanie niezbędnych działań i powtarzanie kontroli do momentu, aż analiza systemu będzie zadowalająca.

7.8.9. System

System wyświetla wersję oprogramowania Twojego komputera oraz opcję aktualizacji lub przywrócenia systemu do ustawień fabrycznych.



Rysunek 50. Informacje o systemie

Na tym etapie można również zaktualizować oprogramowanie. W tym celu należy kliknąć przycisk Aktualizuj i o ile będzie połączenie z Internetem, system zostanie zaktualizowany do najnowszej wersji oprogramowania.

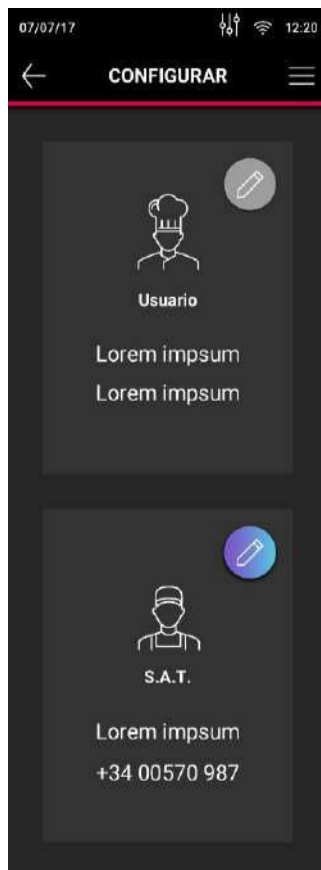
7.8.10. Przywróć oryginalne ustawienia fabryczne

W tym celu należy kliknąć przycisk Przywróć wartości. Przywracanie rozpocznie się automatycznie.

Wszystkie ustawienia z wyjątkiem typu pieca, liczby kanałów TSC, typu samooczyszczania, typu wentylatora i wartości statystycznych pieca zostaną zresetowane.

7.8.11. Konta

Ta opcja umożliwia sprawdzenie odpowiednich danych użytkownika pieca i serwisu technicznego.



Rysunek 51. Konsultacja i konfiguracja konta

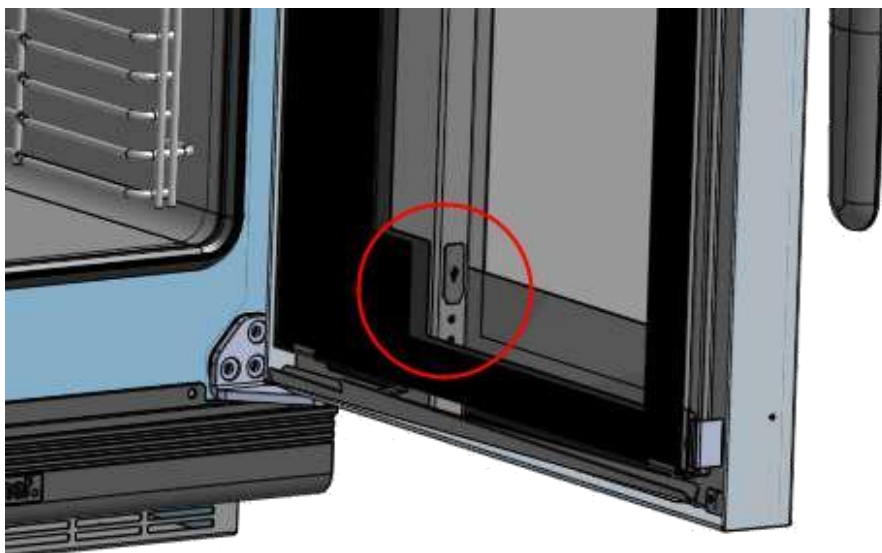
7.8.12. USB

Sprzęt umożliwia przesyłanie i pobieranie przepisów i zdjęć, a także danych HACCP.



Rysunek 52. Przesyłanie/pobieranie plików USB

Sprzęt umożliwia rejestrację temperatur i zdarzeń powstałych podczas normalnego użytkowania. Aby zapisać dane należy włożyć pendrive do złącza USB znajdującego się na drzwiach. Aby uzyskać dostęp należy otworzyć drzwi i następnie otworzyć szybę.



Rysunek 53. Obudowa złącza USB

Można je przeglądać z dowolnego komputera.



System urządzenia USB musi zawsze być FAT32.

7.8.13. Konsumpcja

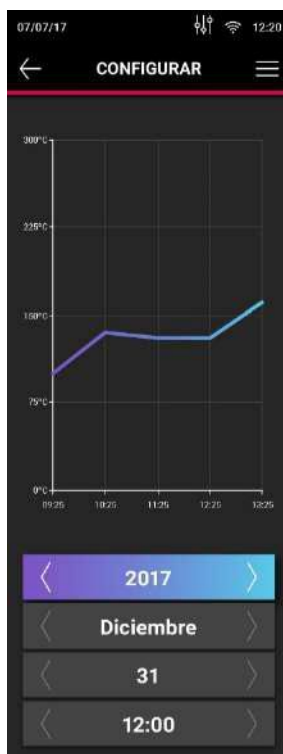
W tej sekcji można sprawdzić dane dotyczące zużycia energii przez piec i HACCP.

Aby poznać zużycie wody i energii, można wyznaczyć żądany zakres, czy to roczny, miesięczny, dzienny czy godzinowy.



Rysunek 54. Dane dotyczące zużycia

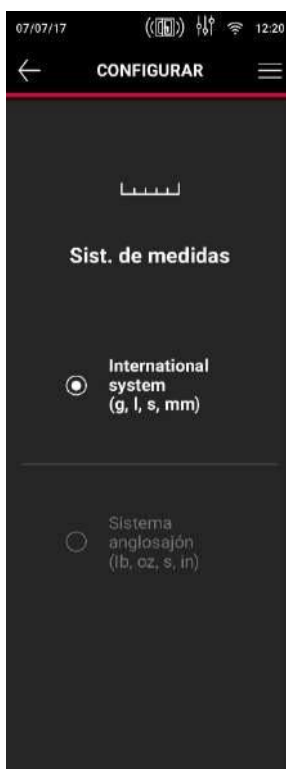
Podobnie, uzyskując dostęp do opcji Dane HACCP i ustalając żądany zakres, możliwe będzie wyświetlenie wykresu odpowiadającego rekordowi danych HACCP.



Rysunek 55. Postęp konsumpcji

7.8.14. System miar

Konfiguracja pieca umożliwia pracę zarówno w międzynarodowym systemie miar, jak i w systemie anglosaskim. Wybierając jedną z dwóch opcji i naciskając przycisk Wstecz, konfiguracja zostanie zapisana, a system zostanie przywrócony.



Rysunek 56. Konfiguracja systemu pomiarowego

7.8.15. Zaawansowana konfiguracja

Blok ten umożliwia sprawdzenie wewnętrznych parametrów konfiguracyjnych pieca i ułatwia diagnozowanie awarii i usterek, a także ich rozwiązanie serwisowi pomocy technicznej.

Nazwa	Parametr	Edytowalne
Typ	Typ pieca	Nie
Tsc	Liczba kanałów TSC (0 - 4)	Nie
Automatyczne oczyszczanie	MyCare	Nie
Konfiguracja wentylatora	Typ wentylatora i falownika	Nie
Test przełącznika	Przetestuj przełączniki od 1 do 15	Nie
Test GPIO	Test GPIO	Nie
Test TSC	Test TSC	Nie
Test falownika	Test falownika	Nie

AutoReverseTemp	Temperatura aktywacji autorewersu	Nie
Histereza Ogrzewanie	Histereza temperatury	Nie
Okres dziennika	Okres pomiędzy HACCP, w sekundach	Nie
Automatyczne odzyskiwanie	Straż nocna	Nie
Ustawienie SmartClima	Ustawienia kontroli wilgotności	Nie
Remap przełącznika	Bezpłatne ponowne mapowanie przełączników	Nie
SondaRemap	Sonda do kontroli temperatury w komorze	Nie
Blokada błędu	Wyłącz obsługę błędów	Nie
T_000_050	Godziny pracy w temperaturze od 0°C do 50°C	Nie
T_050_100	Godziny pracy w temperaturze od 50°C do 100°C	Nie
T_100_150	Godziny pracy w temperaturze od 100°C do 150°C	Nie
T_150_200	Godziny pracy w temperaturze od 150°C do 200°C	Nie
T_200_250	Godziny pracy w temperaturze od 200°C do 250°C	Nie
T_250_300	Godziny pracy w temperaturze od 250°C do 300°C	Nie
Płukanie	Liczba płukań	Nie
Wyczyść 1	Liczba sprzątań poziomu 1	Nie
Czysty2	Liczba sprzątań poziomu 2	Nie
Czysty3	Liczba sprzątań poziomu 3	Nie
Czysty 4	Liczba sprzątań na poziomie 4	Nie
drzwi	Statystyka otwarcia drzwi podzielona przez 10	Nie
Błąd 0	Wystąpił ostatni błąd	Nie
Błąd 1	Wystąpił przedostatni błąd	Nie
Błąd 2	Wystąpił przedostatni błąd	Nie
Błąd 3	Przed błędem 2	Nie
Błąd 4	Przed błędem 3	Nie
Błąd 5	Przed błędem 4	Nie
Błąd 6	Przed błędem 5	Nie
Błąd 7	Przed błędem 6	Nie

Tabela 9. Ustawienia zaawansowane

Parametry przedstawiają bardzo szeroki zakres charakterystyk, od typu pieca po konfigurację wentylatora itp. a także umożliwiają służbie technicznej przeprowadzanie testów i testów gwarantujących doskonale działanie.

Zapisy statystyczne przechowują głównie wartości czasu pracy, powtarzalności cykli oraz szybkości użytkowania i zużycia niektórych elementów w celu monitorowania okresu użytkowania i maksymalizacji wydajności wszystkich elementów pieca.

7.8.16. 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.

Kiedy piec odzyska zasilanie i tuż przed uruchomieniem funkcji NightWatch, naciśnięcie w tym stanie okrągłego przycisku START/STOP spowoduje anulowanie automatycznego przywracania.

Jeżeli nie zostanie anulowana, piec Mychef automatycznie sprawdzi temperaturę w komorze pieczenia. Jeśli jest ona niższa niż 56°C, może wystąpić ryzyko skażenia bakteryjnego. W takim przypadku piec będzie kontynuował pieczenie, ale po naciśnięciu okrągłego przycisku START/STOP w celu zakończenia cyklu pieczenia wyświetli się błąd 28. W takim przypadku użytkownik końcowy podejmie decyzję o przeznaczeniu żywności, biorąc pod uwagę ryzyko możliwego skażenia bakteryjnego.



Aby zminimalizować ryzyko, przeanalizuj żywność po ostrzeżeniu o ryzyku niskiej temperatury, automatycznie wznawiając gotowanie, lub wyrzucić ją (Błąd 28).



Korzystaj z rejestrowania danych HACCP, aby zawsze sprawdzać gotowanie.

7.8.17. Błędy i alarmy

Podczas przygotowywania i wykonywania któregokolwiek z programów dostępnych w piecu mogą wystąpić błędy i alarmy. Jeżeli podczas użytkowania w systemie wystąpi błąd, zostanie on wyświetlony na liście błędów.

W poniższej tabeli przedstawiono różne błędy i alarmy, a także możliwe rozwiązania.

Błąd	Definicja wewnętrzna	Wyjaśnienie
0	ŻADEN BŁĄD	Żaden błąd.
1	WEJŚCIE BŁĘDU OGÓLNEGO CELU	Ogólny wpis dotyczący błędu. Nieużywany.
2	BŁĄD NADMIERNEJ TEMPERATURY	Ogólne wejście temperatury. Nieużywany.
3	BŁĄD NADMIERNEJ TEMPERATURY PCB	Nadmierna temperatura PCB. Sprawdź, czy wentylatory chłodzące elektronikę działają prawidłowo, czy między tyłem a ścianą jest wystarczająco dużo miejsca i czy temperatura otoczenia nie jest nadmierna.
4.1	BŁĄD PRZEKAŹNIKA PCB	Komunikacja pomiędzy płytami nie odpowiada. Sprawdź kabel łączący płytę zasilającą i tablicę sterowniczą.
4.3	BŁĄD INWERTERA	Komunikacja między płytką przekaźników a falownikiem silnika. Sprawdź kabel łączący oba komponenty. Sprawdź, czy miga dioda LED komunikacji z falownikiem.
4.7	BŁĄD OKAPU	Komunikacja pomiędzy płytami nie odpowiada. Sprawdź okablowanie
4.8	BŁĄD FERMENTU	Komunikacja pomiędzy płytami lub czujnikami nie odpowiada. Sprawdź okablowanie
4.9	STATYCZNY BŁĄD PIECA	Komunikacja pomiędzy płytami lub czujnikami nie odpowiada. Sprawdź okablowanie
5	BŁĄD EEPROMU	Nr komunikacji procesora i EEPROM Sprawdź tablicę sterującą
6	BŁĄD SILNIKA	Błąd silnika. Sprawdź okablowanie silnika. Nadmierna temperatura w silniku. zacięty silnik
7	ALARM WODY	Nie wykryto wody. Upewnij się, że sieć wodna jest prawidłowo podłączony.
8	BŁĄD MYCIA	Nie wykryto detergentu/nabłyszczacza. Nieużywany.
9	BŁĄD CZUJNIK TEMPERATURY 1 NIE PODŁĄCZONY	Sonda zewnętrzna nie jest podłączona. Sprawdź sondę zewnętrzną i złącze.
10	BŁĄD SONDY 1 ZWARCIE CZUJNIKA TEMPERATURY	Zwarcie sondy zewnętrznej. Sprawdź zewnętrzną sondę i złącze.
11		

12	BŁĄD CZUJNIK TEMPERATURY SONDY2 ZWARCIE	Zwarcie sondy zewnętrznej. Sprawdź zewnętrzną sondę i złącze.
13	BŁĄD CZUJNIK TEMPERATURY 3 NIE PODŁĄCZONY	Sonda zewnętrzna nie jest podłączona. Sprawdź sondęzewnętrzną i złącze.
14	BŁĄD SONDY 3 ZWARCIE CZUJNIKA TEMPERATURY	Zwarcie sondy zewnętrznej. Sprawdź zewnętrzną sondę i złącze.
piętnaście	BŁĄD CZUJNIK TEMPERATURY 4 NIE PODŁĄCZONY	Nieużywany.
	BŁĄD CZUJNIKA TEMPERATURY 4 ZWARCIE	Nieużywany.
16	BŁĄD CZUJNIK TEMPERATURY 5 NIE PODŁĄCZONY	Nieużywany.
17	BŁĄD SONDY 5 ZWARCIE CZUJNIKA TEMPERATURY	Nieużywany.
18	BŁĄD SONDA6 CZUJNIK TEMPERATURY NIE PODŁĄCZONY	Nieużywany.
19	BŁĄD SONDY6 ZWARCIE CZUJNIKA TEMPERATURY	Nieużywany.
20	BŁĄD CZUJNIK TEMPERATURY 7 NIE PODŁĄCZONY	Nieużywany.
22	BŁĄD SONDY7 ZWARCIE CZUJNIKA TEMPERATURY	Nieużywany.
	BŁĄD SONDA8 CZUJNIK TEMPERATURY NIE PODŁĄCZONY	Sonda kamery nie jest podłączona. Sprawdź sondę i okablowanie.
23	BŁĄD SONDY 8 ZWARCIE CZUJNIKA TEMP	Zwarcie sondy kamery. Sprawdź sondę i okablowanie.
24	BŁĄD PROGRAM NIE ZAKOŃCZONY	Nieużywany.
25	BŁĄD PROGRAM CZYSZCZENIA NIE ZAKOŃCZONY	Piec został wyłączony w trakcie programu samooczyszczania. Płukanie
26	TEMPERATURA CZYSZCZENIA ZBYT GORĄCA BŁĄD	Temperatura pieca podczas programu samooczyszczania wzrosła powyżej amaksymalna temperatura.
27	ALARM TEMP. ZBYT NISKA	Piec powrócił do działania po przerwie w dostawie prądu, a temperatura w komorze spadła poniżej 56°C. Ryzyko skażenia bakteryjnego. Wyrzucić lub przeanalizuj produkt.
28	BŁĄD INWERTERA	Błąd falownika. Sprawdź kod za pomocą serwisu technicznego.
29.XXXX	BŁĄD W BEZPIECZEŃSTWIE GAZU	Błąd bezpieczeństwa gazu. Sprawdź kod w serwisie technicznym.

Tabela 10. Błędy, alarmy i możliwe rozwiązania



Zawsze uruchamiaj program samooczyszczania lub płukania, gdy wystąpi błąd 26.

Sprawdź, czy błędy można usunąć samodzielnie, a jeśli nie, skontaktuj się z serwisem technicznym.

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 11. 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 ścierne
- 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 iCOOK 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.

Na rysunku tej instrukcji możesz zobaczyć lokalizację tabletu CleanDuo, liczba tabletek, które należy zużyć na jedno mycie, zależy od liczby znajdujących się w nim tacek:

Model pieca Mychef	Liczba tabletek do użycia
iCOOK COMPACT 6GN 2/3	1
iCOOK COMPACT 6GN 1/1	1
iCOOK COMPACT 10GN 1/1	2
iCOOK COMPACT 6 GN 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.

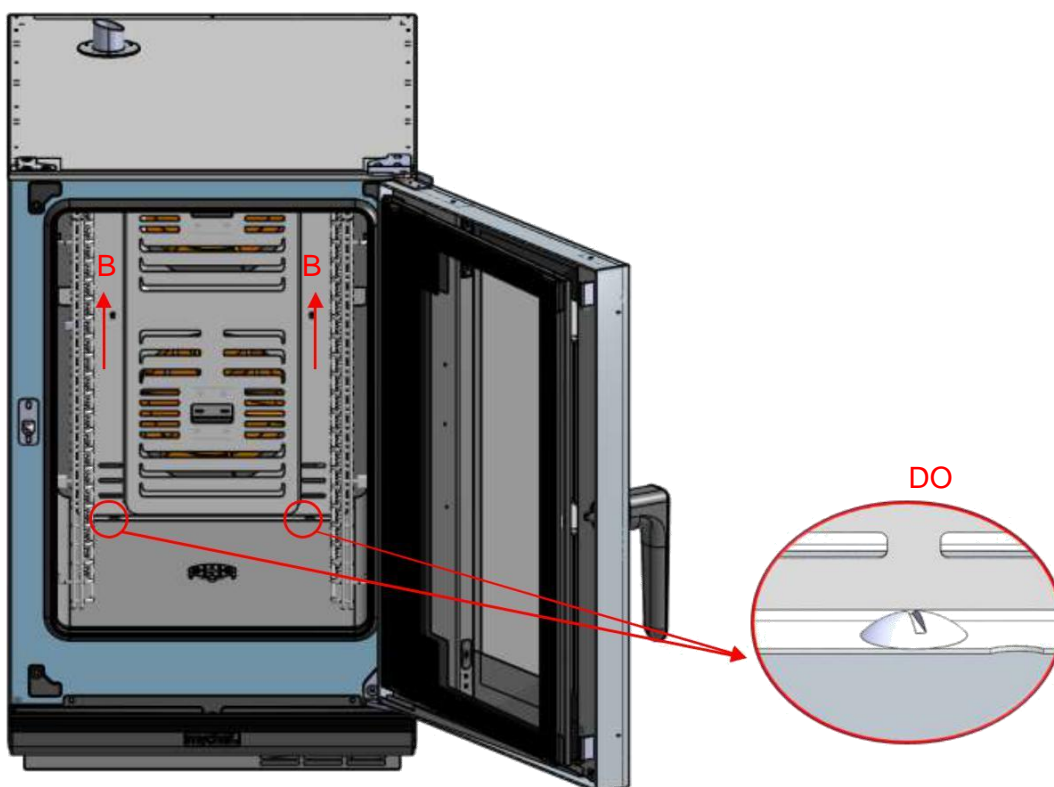
8.1.3. Strefa wentylatora i wymiennik ciepła

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 (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 57. System mocowania zabezpieczeń 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 splucz dużą ilością wody.

8.1.5. Uszczelka drzwi

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.

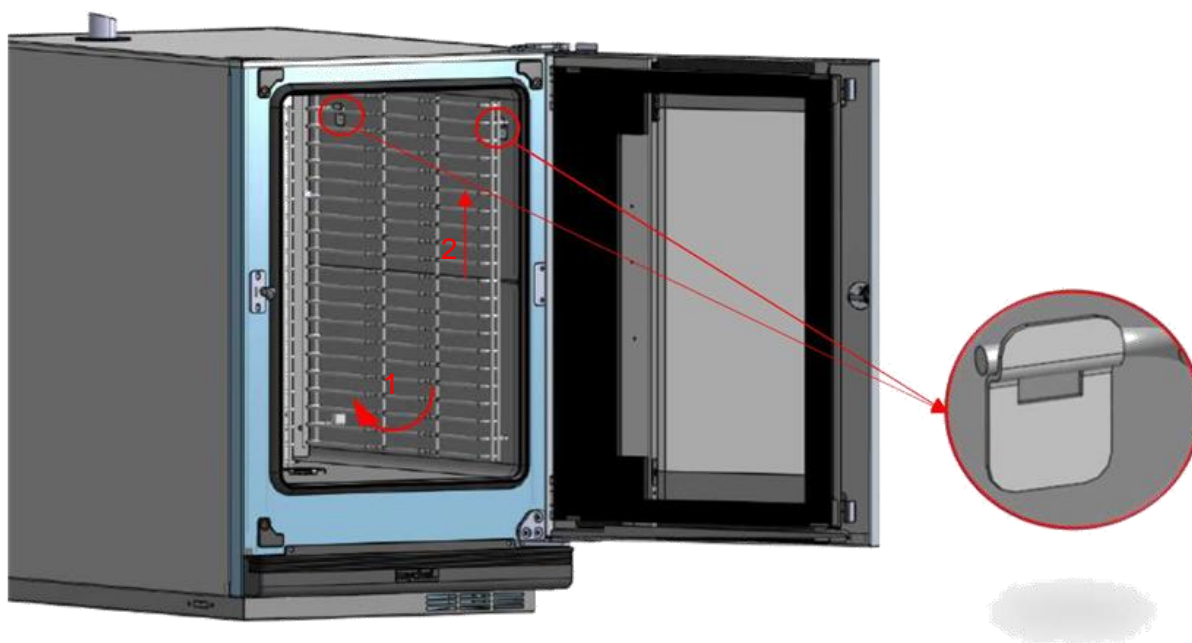
Do czyszczenia tej gumowej uszczelki wystarczy szmatka zwilżona wodą z mydłem. Następnie cały obszar jest spłukiwany i dobrze suszony.

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 uniknięcia zacięcia pokazanego szczegółowo na Ryc. 58.

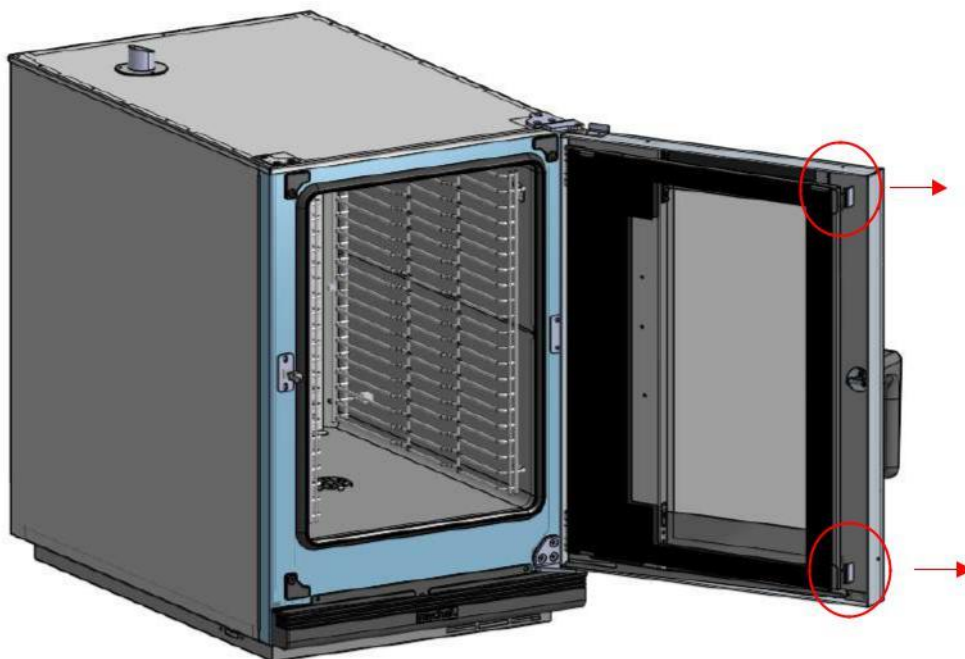
Do czyszczenia korpusów przewodnic ze stali nierdzewnej należy używać wyłącznie miękkiej szmatki zwilżonej niewielką ilością wody z mydłem. Nie stosować elementów ściernych, dokładnie wypłukać i wysuszyć.



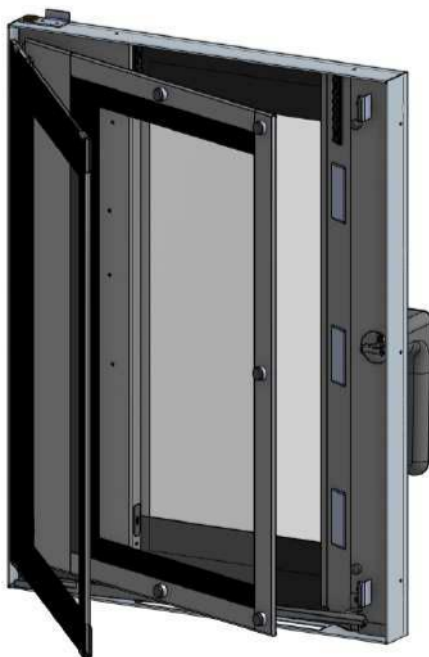
Rysunek 58. Szczegół procesu usuwania korpusu przewodnicy

8.1.7. Szyba drzwiowa

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



Rysunek 59. Szczegół klipsów mocujących szkło



Rysunek 60. Szczegóły otwartego kryształu

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.

Po wyczyszczeniu tych szklanek zamknij wewnętrzne drzwi dwoma szklankami do drzwi i zabezpiecz je zaciskami.

Do tego procesu nie są potrzebne żadne narzędzia, zaciski można zwolnić własnymi rękami.



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

8.2. Okresy bezczynności


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 bezczynności, przed pierwszym użyciem dokładnie oczyść wszystkie części wymienione w paragrafie 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

wyprodukowane 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. Po zakończeniu okresu użytkowania pieców Mychef konieczne jest przyjęcie wszelkich niezbędnych środków zarządzania w celu ograniczenia negatywnego wpływu na środowisko i bardziej efektywnego wykorzystania zasobów, przestrzegając zasad zapobiegania i przygotowania do ponownego użycia, recykling i powrót do zdrowia. 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 iCOOK 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 zapęła 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 uszczelek 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
	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	
Wersja B	Wymiana inaktywatora patogenów (w zależności od modelu)		X		X		X		X		X
	Kalibracja temperatury		X		X		X		X		X
	Regulacja okuć 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 12. 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.

- Gwarancja udzielana jest na okres 12 miesięcy od daty zakupu Towarów.
 - Ochrona gwarancyjna udzielana jest wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
 - 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.
 - Celem wypełnienia powyższych obowiązków Spółka zobowiązuje się do – w zależności od konieczności:
 - przeprowadzenie nieodpłatnej diagnozy usterki
 - przeprowadzenia nieodpłatnej naprawy Urządzenia
 - 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.
- 2 Spółka wykonuje powyższe działania zgodnie z wytycznymi producenta z wykorzystaniem odpowiednich części zamiennych.
 - 3 Spółka może zlecić przeprowadzenie działań osobom trzecim.
 - 4 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
 - 5 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.
 - 6 W zakresie nie objętym gwarancją Spółka świadczy obsługę serwisową – za dodatkową opłatą.
 - 7 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.
 - 8 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.
 - 9 W przypadku nieuzasadnionej interwencji uprawnionych serwisantów, Klient zobowiązany będzie do pokrycia kosztów takiej interwencji – w szczególności kosztów dojazdu oraz wynagrodzenia dla serwisantów.
 - 10 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.)
 - 11 Zgłoszenie usterki odbywać będzie się - poprzez przesłanie przez Klienta zgłoszenia awarii na adres e-mail: serwis@restoquality.pl

4. 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).
5. 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