



RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

Piece Mychef iBAKE MAX



INDEKS

1. WSTĘP	5
2. CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA	6
2.1. Główne cechy Mychef iBAKE MAX	6
3. OGÓLNE PRZEPISY 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	11
5. INSTALACJA	13
5.1. Połączenie elektryczne	13
5.1.1. Podłączenie trójfazowe 400V 3L+N.....	14
5.1.2. Podłączenie trójfazowe 230V 3L	15
5.2. Podłączenie wody	16
5.2.1. Dopływ wody	16
5.2.2. Drenaż	17
6. REJESTRACJA WSTĘPNA	18
6.1. Uruchomienie Mychef iBAKE MAX.....	18
7. UŻYWAJ	23
7.1. Włączanie sprzętu.....	23
7.1.1. Pierwsze użycie	23
7.1.2. Menu główne.....	24
7.1.3. Główne funkcje Mychef iBAKE MAX.....	25
7.1.4. Nawigacja	27
7.2. Szef kuchni	28
7.2.1. Opcje gotowania	29
7.2.2. Obsługa menu szefa kuchni	31
7.2.2.1. Gotowanie w temperaturze i kontrola czasu	34
7.2.2.2. Cykle edycyjne	40
7.2.2.3. Rozpocznij gotowanie	41
7.2.2.4. Koniec gotowania	43

7.3. Inteligentne gotowanie	45
7.3.1. Tryb inteligentnego gotowania.....	45
7.3.1.1. COOK and GO	47
7.3.1.2. Zapisz konfigurację gotowania lub utwórz przepis	48
7.4. Planer gotowania	52
7.4.1. Zapisz CookingPlanner	54
7.5. Zregenerować.....	56
7.6. Moja opieka	58
7.7. Przepisy.....	65
7.7.1. Przepisy	66
7.7.2. Moje przepisy	67
7.7.3. Według składników.....	68
7.7.4. Zarządzanie przepisami z Mychef Cloud	69
7.8. Ustawienia	70
7.8.1. Data/godzina.....	71
7.8.2. Język.....	72
7.8.3. Tom.....	73
7.8.4. Oświetlenie.....	74
7.8.5. Inteligentny asystent.....	75
7.8.6. Konserwacja.....	76
7.8.7. Sonda.....	78
7.8.8. Analiza systemu	79
7.8.9. System	80
7.8.10. Przywróć domyślne wartości fabryczne	80
7.8.11. Konta.....	81
7.8.12. USB.....	82
7.8.13. Konsumpcja	83
7.8.14. System miar	85
7.8.15. Zaawansowane ustawienia	86
7.8.16. Straż nocna.....	87
7.8.17. Błędy i alarmy.....	88
8. KONSERWACJA.....	91
8.1. Czyszczenie.....	91
8.1.1. Komora do gotowania	92
8.1.2. Powierzchnie zewnętrzne ze stali nierdzewnej	92
8.1.3. Obszar wentylatora i wymiennika ciepła	93

8.1.4. Plastikowe powierzchnie zewnętrzne i panel sterowania	93
8.1.5. Uszczelka drzwi	94
8.1.6. Szklanki do drzwi.....	94
8.2. Okres bezczynności.....	96
8.3. Utylizacja po zakończeniu okresu użytkowania.....	96
8.3.1.1. Informacje dotyczące utylizacji w Hiszpanii	96
8.3.1.2. Informacje dotyczące utylizacji w Unii Europejskiej	97
8.4. Konserwacja zapobiegawcza.....	97

1. WSTĘP

Niniejsza instrukcja została starannie przygotowana i poprawiona, aby zapewnić rzetelne informacje i pomoc w prawidłowej instalacji, użytkowaniu i konserwacji, która zapewni prawidłowe działanie i przedłuży żywotność pieca. Niniejsza instrukcja podzielona jest na 3 części, pierwsza część poświęcona jest instalacji urządzenia w miejscu pracy, druga część dotyczy użytkowania, a trzecia część skupia się na czyszczeniu i konserwacji pieca.



Przed dokonaniem jakiegokolwiek interwencji lub użyciem urządzenia należy dokładnie i w całości przeczytać niniejszą instrukcję.

Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności, wyraźnej lub dorozumianej, za jakiegokolwiek błędy lub pominięcia, jakie może zawierać.

- Pieca nie wolno używać osobom, które nie otrzymały żadnego przeszkolenia, umiejętności ani doświadczenia niezbędnego do prawidłowej obsługi urządzenia. Nie pozwalaj dzieciom używać urządzenia ani bawić się nim.
- Właściciel urządzenia jest zobowiązany do zapoznania się z niniejszą instrukcją przez personel odpowiedzialny za jego użytkowanie i konserwację, a także do przechowywania niniejszej instrukcji w bezpiecznym miejscu, aby wszyscy użytkownicy urządzenia mogli z niej korzystać i aby mogli z niej skorzystać w przyszłości. Jeżeli urządzenie zostanie sprzedane innym osobom, należy im przekazać niniejszą instrukcję.
- Pieca należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, tj. gotowaniem, podgrzewaniem, regeneracją lub suszeniem żywności. Każde inne zastosowanie może być niebezpieczne i skutkować obrażeniami ciała oraz uszkodzeniami materialnymi.
- Urządzenie jest wysyłane z fabryki po tym, jak zostało skalibrowane i przeszło rygorystyczne testy jakości i bezpieczeństwa, aby zapewnić jego prawidłowe działanie.



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

2. CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

2.1. Główne cechy Mychef

	16x600 x 400
Wymiary zewnętrzne (szer. x gł. x wys.)	893x1018x1923
Pojemność	16 x 600x400
Odległość pomiędzy Prowadnicami	85mm
Posiłki/dzień	160-320

Tabela 1. Główne cechy pieców Mychef iBAKE MAX

3. OGÓLNE PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA I ZAPOBIEGANIA WYPADKOM

3.1. Personel odpowiedzialny za użytkowanie sprzętu

Korzystanie z urządzenia jest zastrzeżone dla przeszkolonego personelu.



Personel wykonujący jakiegokolwiek czynności przy piecu, czy to użytkowanie, czyszczenie, instalacja, obsługa itp., musi być zaznajomiony z przepisami bezpieczeństwa i instrukcją obsługi.



Nie pozwalaj nieupoważnionym osobom na używanie, obsługę i czyszczenie urządzenia.

3.2. Zagrożenie porażeniem elektrycznym

Prace przy zasilaniu elektrycznym i dostępie do części pod napięciem mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel na własną odpowiedzialność. W każdym przypadku dostępu takiego należy dokonać przy urządzeniu odłączonym od zasilania.

Nie pozwalaj na przenoszenie urządzenia podłączonego do źródła zasilania, aby uniknąć możliwego uszkodzenia przewodów, rur spustowych lub dopływu wody. Jeśli urządzenie ma zostać przeniesione lub zmienione, należy odłączyć okablowanie, rury spustowe i doprowadzające wodę.

3.3. Zagrożenie termiczne

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



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

Sprawdź odległości bezpieczeństwa w dziale Lokalizacja.



NIEBEZPIECZEŃSTWO WYPADKU! Zachowaj 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 klamki i panelu sterowania.

3.4. Niebezpieczeństwo korozji

Podczas korzystania ze środków czyszczących należy zachować szczególną ostrożność i odpowiednie środki bezpieczeństwa podczas obchodzenia się z nimi. Przed użyciem zawsze przeczytaj kartę charakterystyki poszczególnych produktów chemicznych i postępuj zgodnie z instrukcją użycia. Produkty te w kontakcie z jakąkolwiek częścią ciała mają działanie ściernie i mogą powodować podrażnienia i podrażnienia skóry i oczu.

Podczas czyszczenia pieca konwekcyjno-parowego oraz w przypadku tworzenia się aerozoli lub mgły podczas stosowania środków czyszczących należy nosić maskę z filtrem cząstek stałych typu P2 / P3, okulary chroniące przed rozpryskami i/lub projekcjami oraz rękawice chroniące 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 przypadku pieców Mychef iBAKE.



Stosuj CleanDuo w piecach Mychef iBAKE MAX wyposażonych w automatyczny system mycia. Użycie innych produktów spowoduje utratę gwarancji.

4. ODBIÓR, TRANSPORT I LOKALIZACJA

Przed instalacją należy sprawdzić wymiary miejsca, w którym urządzenie ma zostać ustawione, a także połączenia elektryczne i wodne, aby upewnić się, że mieszczą się w parametrach określonych w rozdziale 4.3.

4.1. Przyjęcie

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

Sprawdź, czy opakowanie nie zostało uszkodzone podczas transportu i czy nie brakuje żadnych części urządzenia. Jeśli wykryjesz jakąkolwiek anomalię lub problem, natychmiast skontaktuj się ze swoim dystrybutorem.

4.2. Transport

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

Podczas przenoszenia urządzenia i ustawiania go w miejscu pracy należy wziąć pod uwagę następujące uwagi:

- Wymiary różnych modeli umożliwiają przejście przez wąskie miejsca (korytarze, drzwi, wąskie przestrzenie). Zobacz rozdział 2.
- Manipulację musi wykonywać personel niezbędny do przenoszenia ładunku ciężkiego, z uwzględnieniem obowiązujących przepisów bezpieczeństwa pracy obowiązujących w miejscu montażu.
- Podczas transportu piec musi zawsze znajdować się w pozycji pionowej. Należy go podnosić prostopadle do podłogi i transportować równoległe do podłogi.
- Należy uważać, aby podczas transportu nie przewrócił się i nie uderzył w żadne przedmioty.

Po wyjściu z opakowania wózek należy wyjąć z wnętrza przed jakimkolwiek ruchem wózka.

Opakowanie pieca zawiera dwie drewniane deski, które należy położyć na dnie pieca, jedną z przodu, drugą z tyłu. Po umieszczeniu dwóch drewnianych desek możemy przystąpić do przesunięcia zębów wózka widłowego jak najbliżej nóg i podniesienia pieca z palety.

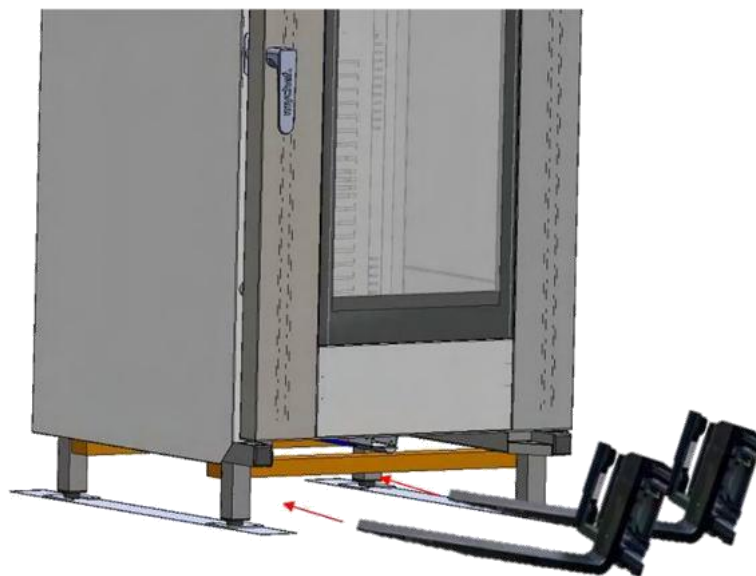


Figure 1. Podnoszenie pieca za pomocą wózka widłowego

Jeśli nie masz wózka widłowego, paleta posiada metalowe płyty do przesuwania pieca. Najpierw należy usunąć płytki zabezpieczające ruch nóg. Czynność tę należy wykonać z dużą ostrożnością, ponieważ piec jest duży i może ulec uszkodzeniu w trakcie procesu. Zaleca się opuszczanie pieca z palety przez kilka osób.

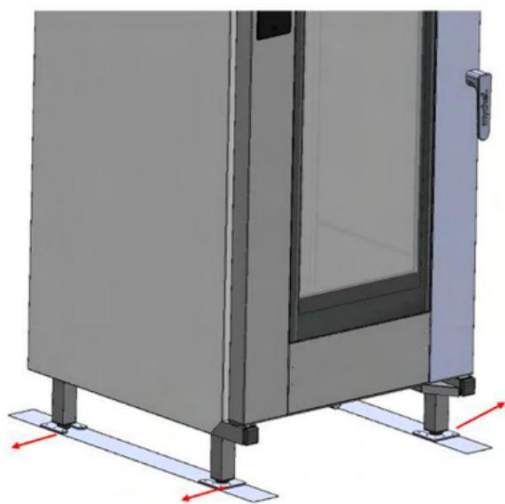


Figure 2. Usunąć mocowania z nóg

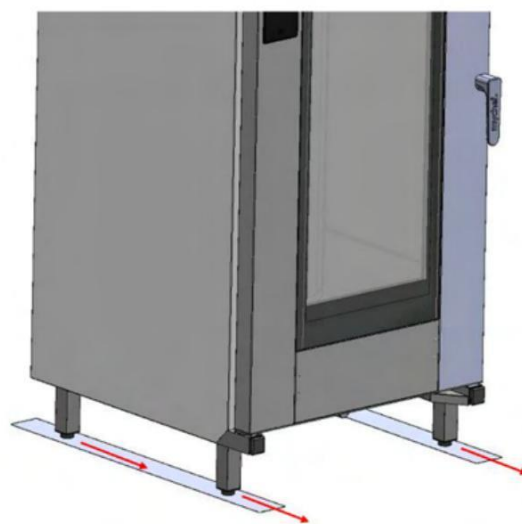


Figure 3. Przesuwanie pieca



Podczas ustawiania pieca w docelowym miejscu należy zachować ostrożność przy nóżkach i syfonie.



Zachowaj ostrożność podczas opuszczania pieca z palety, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia.

4.3. Lokalizacja

- Umieścić piec w dogodnej odległości od ściany, aby można było wykonać przyłącza elektryczne i wodne. Pomędzy częściami pieca musi być zachowana minimalna odległość, aby zapewnić odpowiednią wentylację i chłodzenie. Ta minimalna odległość wynosi:
 - o 50mm po lewej i prawej stronie
 - o Z tyłu 50 mm
 - o 500 mm od góry
- Jeśli w pobliżu urządzenia znajdują się źródła ciepła lub pary (kuchenka, grill, 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 narażony na działanie gorącego powietrza lub oparów w obszarach, w których znajdują się wentylatory chłodzące (przedni prawy obszar i tylny lewy obszar).

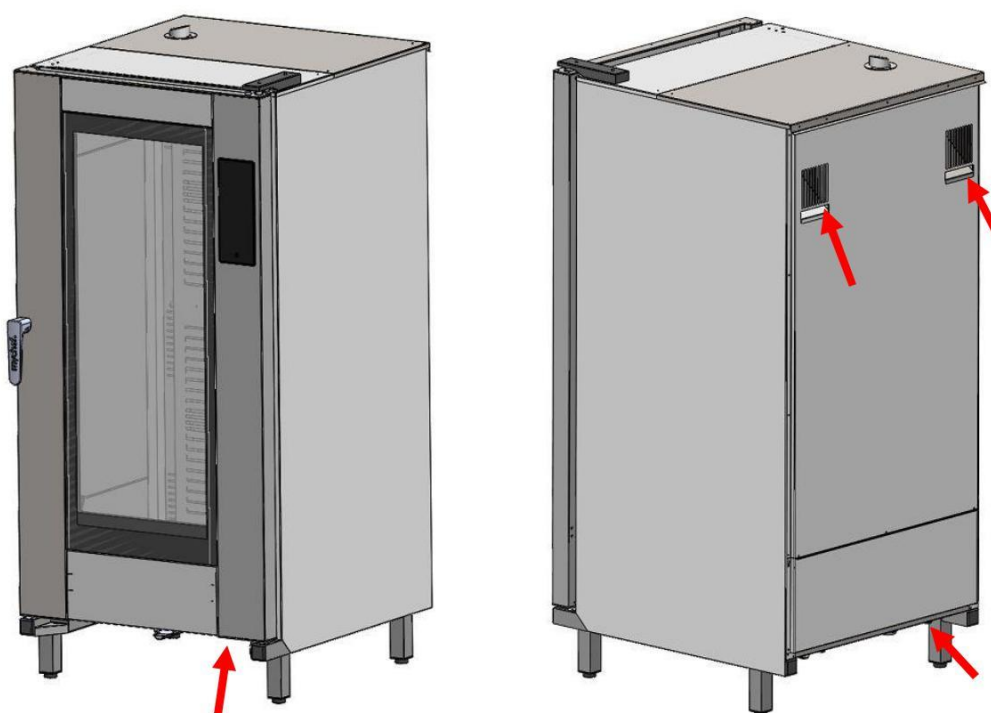


Figure 4. Obszary chłodzenia

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

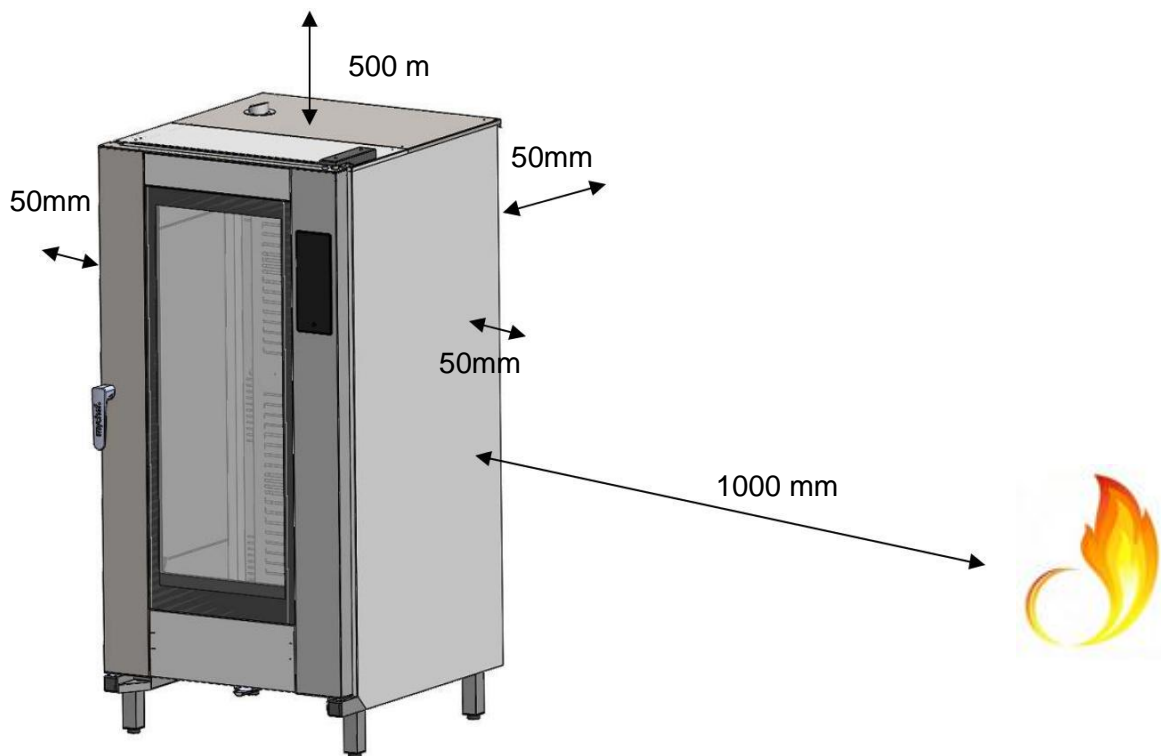


Figure 5. Przykład odpowiedniego miejsca do montażu



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

5. INSTALACJA

5.1. Połączenie elektryczne

Sprawdź, czy napięcie w miejscu podłączenia pieca pokrywa się z napięciem roboczym urządzenia.

Poniższa tabela przedstawia charakterystykę elektryczną każdego z urządzeń:

	Napięcie	Moc (kW)	Prąd (A)	Przekrój kabla (mm ²)
16 600 x 400	400/3L+N/50-60	34,7	51,7	10.00
	230/3L/50-60	34,7	89,9	25.00

Tabela 2. Charakterystyki połączeń elektrycznych

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

Urządzenie należy podłączyć do sieci za pomocą wyłącznika automatycznego na wszystkich biegunach z rozwarciem styków większym niż 3 mm. Zainstaluj także wyłącznik różnicowoprądowy klasy A i zabezpieczenie nadprądowe.

Zawsze należy zapewnić skuteczne uziemienie.

Podłączyć urządzenie do systemu wyrównywania potencjałów za pomocą specjalnie przeznaczonego do tego styku (patrz znak wyrównywania potencjałów w prawym dolnym rogu urządzenia).



Podłączenie do systemu wyrównywania potencjałów zapewnia dodatkowe bezpieczeństwo w przypadku jednoczesnego upływu doziemnego i awarii układu różnicowego.

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



Zawsze przestrzegaj obowiązujących przepisów dotyczących podłączania urządzenia do sieci niskiego napięcia.

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



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

W poniższych podrozdziałach przedstawiono możliwe typy połączeń dla pieców Mychef. Napięcie każdego pieca można znaleźć na naklejce identyfikacyjnej pieca.

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

Niektóre piece Mychef można w momencie instalacji podłączyć do różnych napięć i konfiguracji. Aby połączyć się prawidłowo, postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w kolejnych podrozdziałach.

Po wykonaniu połączenia sprawdź, czy żaden kabel nie jest luźny i czy wszystkie kable są dobrze zamocowane. Zabezpiecz także dławik kablowy.

5.1.1. Podłączenie trójfazowe 400V 3L+N

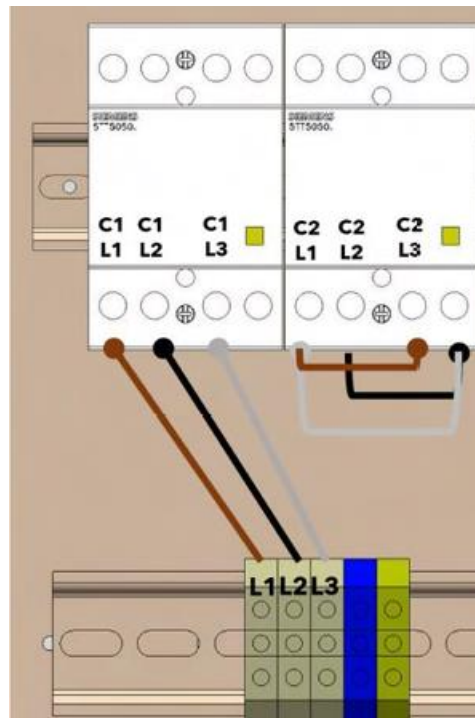


Figure 6. Połączenie iBAKE MAX

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

Tabela 3. Kabel trójfazowy 400V 3L+N

5.1.2. Podłączenie trójfazowe 230V 3L

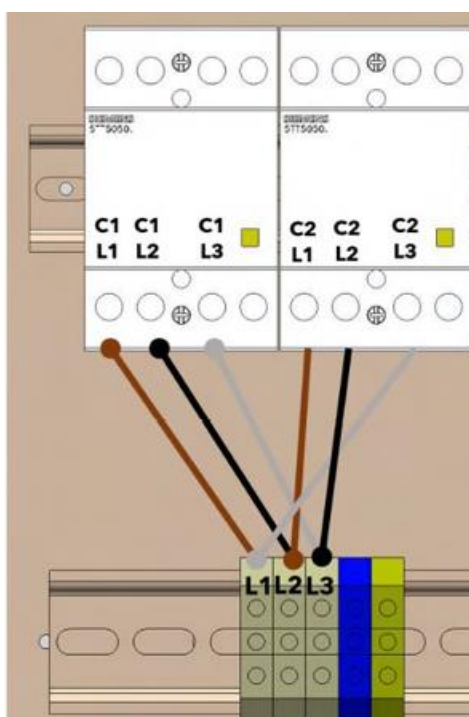


Figure 8. Mychef iBAKE MAX

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

Tabela 4. Kabel trójfazowy 230V 3L

5.2. Podłączenie wody

5.2.1. Dopływ wody

Zimna woda (maks. 30°C) ¾ cala 150 do 400 kPa dynamiczne ciśnienie przepływu.

Woda o jakości pitnej o następujących cechach:

- 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 środka odwapniającego i filtra Mychef.



Użycie wody o właściwościach innych niż wskazane może spowodować poważne problemy w elementach pieca, takie jak korozja komory pieczenia lub szyby, przedwczesne uszkodzenie elektrozaworów itp.



Okresowo sprawdzaj jakość wody w piecu.

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

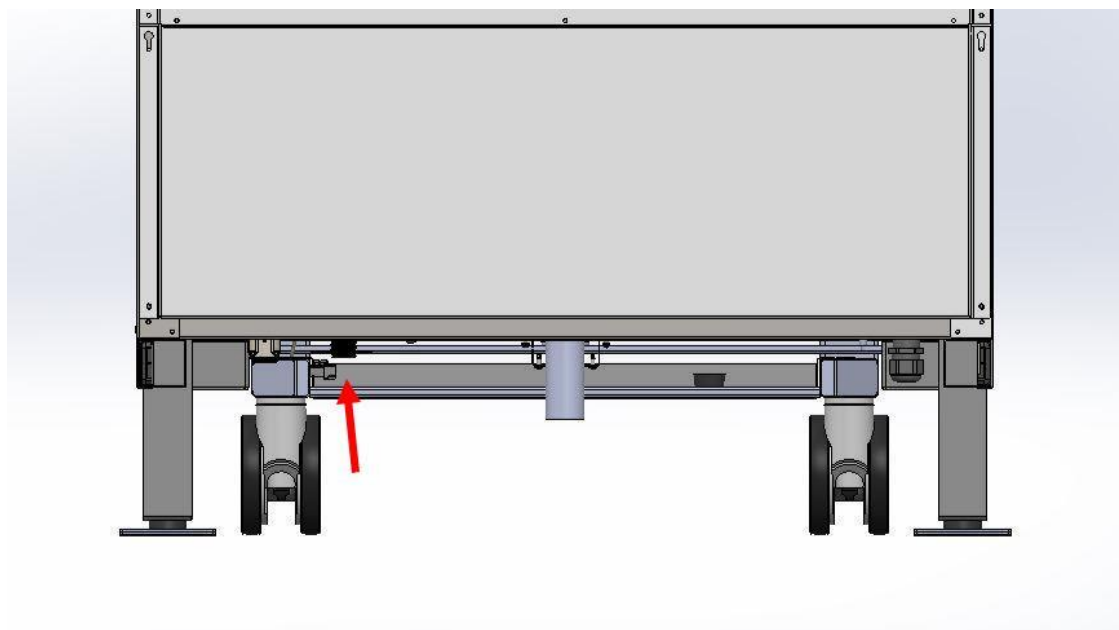


Figure 10.Pobór wody



W przypadku nowej instalacji woda musi płynąć aż do całkowitego oczyszczenia przyłącza. Czynność tę należy powtórzyć za każdym razem, gdy przeprowadzane są prace lub naprawy na dopływie wody do pieca.

5.2.2. Drenaż

Aby instalacja parowa pieców iBAKE MAX działała prawidłowo, urządzenie należy podłączyć do kanalizacji o średnicy nominalnej 40mm (DN40) poprzez żaroodporną rurkę typu syfon.

Piece Mychef iBAKE MAX posiadają wewnętrzny system blokujący zapachy, które mogą wydobywać się z odpływu.

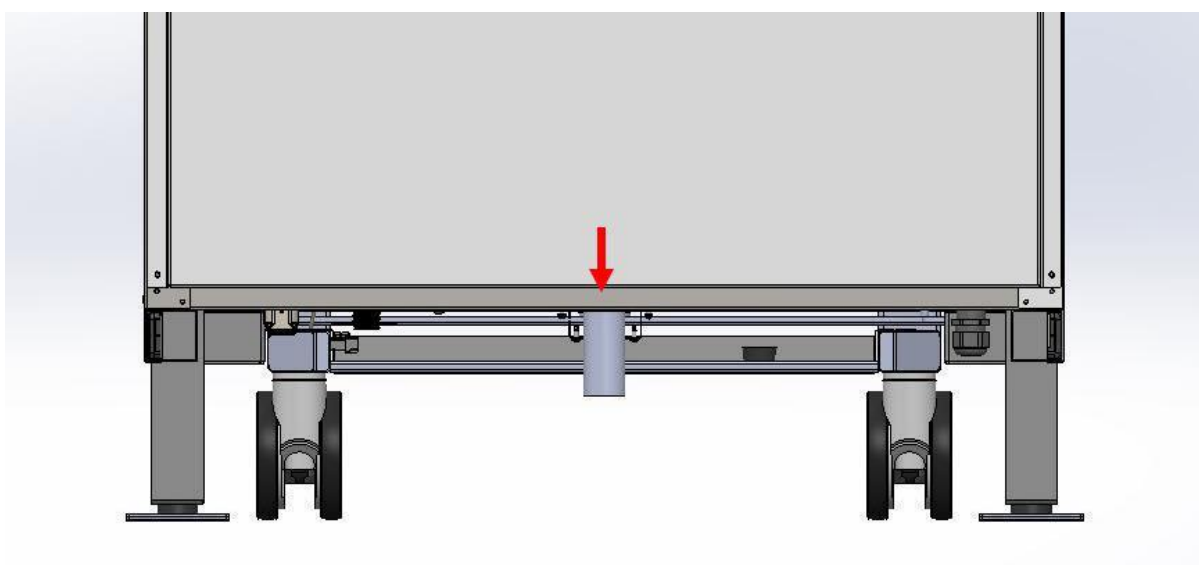


Figure 11. Drenaż

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



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

6. REJESTRACJA WSTĘPNA

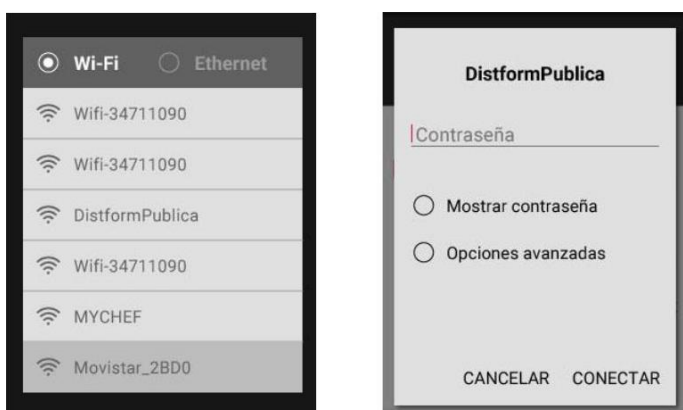
6.1. Uruchomienie Mychef iBAKE MAX

Celem tej krótkiej instrukcji jest wyjaśnienie kolejnych kroków, jakie należy wykonać, aby po raz pierwszy uruchomić piec Mychef iBAKE MAX.

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

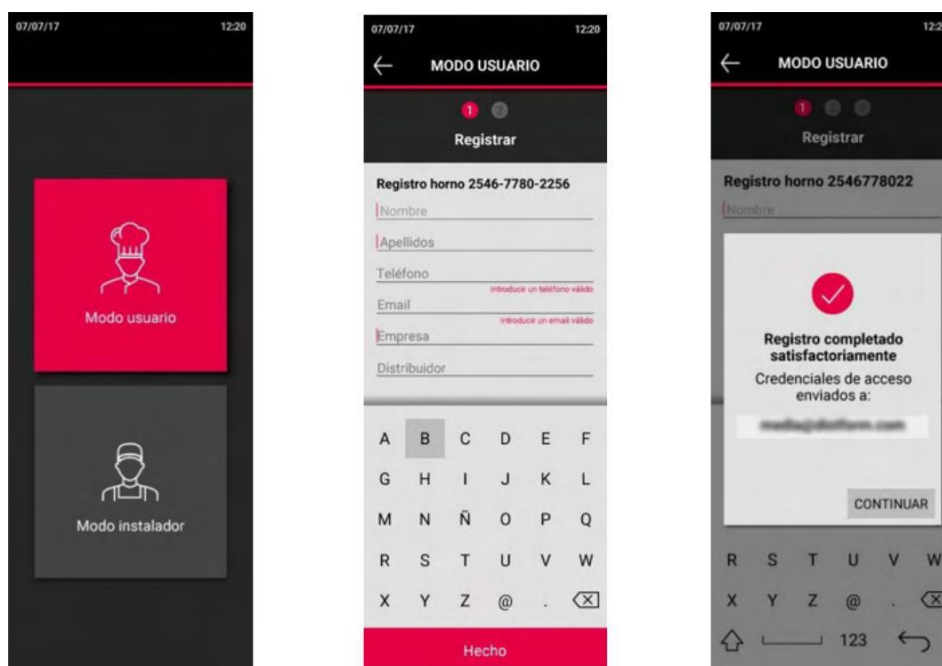


2. Wybierz sieć Wi-Fi, a następnie wprowadź hasło, aby się połączyć:



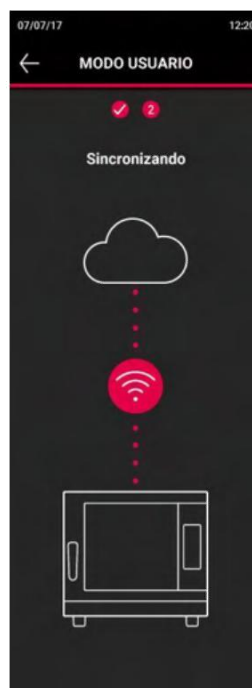
- a) Piec nie łączy się z siecią Wi-Fi:
Upewnij się, że router działa i że hasło jest prawidłowe.
- b) Jeśli sieć Wi-Fi jest obecnie niedostępna:
Możesz używać telefonu komórkowego jako punktu dostępu do połączenia (tryb internetowego punktu dostępowego).

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.

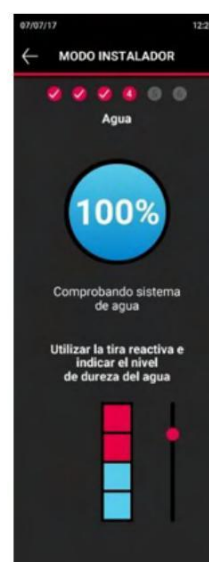
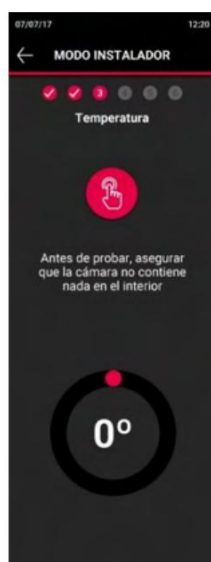
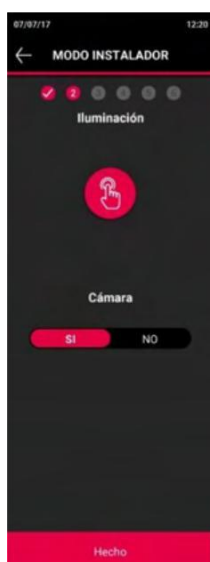
4. Jeśli posiadasz już konto użytkownika: wpisz swój adres e-mail i hasło. Piec zostanie zsynchronizowany.



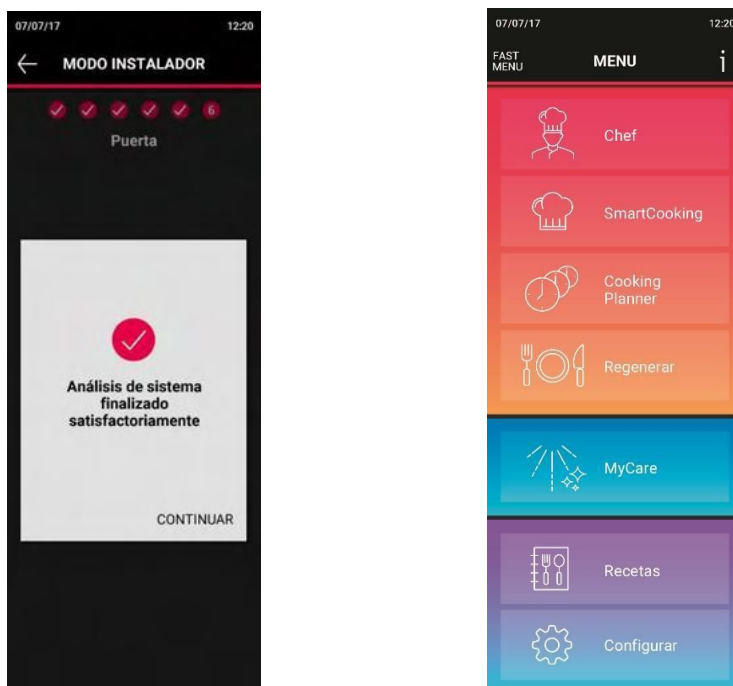
5. Przejdź do „Trybu instalatora” i uzupełnij pola wymaganymi danymi.

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 przeprowadzić bardziej zaawansowane zarządzanie piecem. Z aplikacji możliwe jest:

- Edytuj własne przepisy, dodając składniki, etapy przygotowania, gotowania, a także dodawaj zdjęcia.
- Dostęp do baz przepisów Mychef, stworzonych przez i dla Szefów Kuchni.
- Przeliczenie kosztów w oparciu o liczbę gości.
- Synchronizacja przepisów z aplikacji z piecami Mychef.
- Jednoczesne wielopoziomowe programowanie gotowania.
- Jednoczesne programowanie gotowania JustInTime.
- Informacje na temat każdego powiązanego pieca.
- Zdalny nadzór nad stanem każdego pieca (gotowanie, mycie, programowanie itp.).
- Kontrola zużycia wody i energii według okresów.

- Wizualizacja grafiki HACCP.
- Zarządzanie programami szybkiego dostępu FastMenu.
- Zdalna aktywacja/dezaktywacja/replikacja trybu FastMenu w jednym lub większej liczbie pieców.
- Ustawienia języka

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



7. UŻYWAJ

W tej części znajduje się przegląd podstawowych funkcji oraz wszystkie informacje niezbędne do prawidłowego korzystania z interfejsu użytkownika pieca konwekcyjno-parowego Mychef iBAKE.

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

7.1. Włączanie sprzętu

Urządzenie włącza się i wyłącza za pomocą włącznika umieszczonego z tyłu na dole.

Po włączeniu system można włączyć lub wyłączyć za pomocą okrągłego przycisku START/STOP na panelu sterowania. Po wyłączeniu za pomocą okrągłego przycisku START/STOP system pozostanie w trybie czuwania. Do całkowitego wyłączenia konieczne jest użycie włącznika.



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

7.1.1. Pierwsze użycie

Po pierwszym podłączeniu pieca Mychef konieczne będzie uzyskanie dostępu do sieci Wi-Fi w celu synchronizacji z chmurą. Następnie zostanie sprawdzona dostępność aktualizacji oprogramowania i, jeśli to konieczne, zostanie przeprowadzone pobieranie i aktualizacja systemu.

Po sprawdzeniu oprogramowania interfejs użytkownika poprowadzi Cię przez opcję „Tryb użytkownika” służącą do rejestracji pieca, dzięki czemu będziesz mógł otrzymać spersonalizowaną pomoc od działu serwisu Mychef.

Aby rozpocząć użytkowanie pieca konieczna będzie także rejestracja i weryfikacja funkcjonalności pieca przez instalatora oraz upewnienie się, że instalacja została przeprowadzona prawidłowo. W tym celu instalator musi wybrać opcję „Tryb Instalatora” i postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na interfejsie użytkownika.

7.1.2. Menu główne

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



Figure 12. Wyświetlanie menu głównego

To menu składa się z trzech głównych sekcji:



Gotowanie (Chef, SmartCooking, CookingPlanner, Regenerate)



Samooczyszczanie (Mycare)



Przepisy i ustawienia

Główne funkcje pokazane w menu są następujące:



Szef kuchni -Gotowanie z ręcznymi ustawieniami parametrów trybu



MyChef –Gotowanie wspomagane wyborem żywności



Planer gotowania —Asystent planowania gotowania



Regeneruj się -Asystent regeneracji gotowanej żywności



MyCare -Programy samoczyszczące



Przepisy -Dostęp do książek kucharskich użytkownika i Mychef



Ustawienia -Dostęp do ustawień pieca

7.1.3. Główne funkcje Mychef iBAKE MAX

- Szef kuchni

Tryb gotowania Szef kuchni umożliwia gotowanie poprzez ręczną regulację parametrów:

- Konwekcja
- Mieszany
- Para

Oprócz trybów gotowania można ustawić dodatkowe funkcje:

- Gotowanie z/bez sondy
- Gotowanie ΔT
- Nocne gotowanie
- Programowanie cykli gotowania i dodawanie gotowania w trybie gotowości.
- Programowanie cykli gotowania i dodawanie cykli gotowania ustawionych w kolejce.
- Zapisz ustawienia gotowania w książce kucharskiej przechowywanej w chmurze.

- **Inteligentne gotowanie**

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

Ten tryb gotowania pozwala uzyskać spójne rezultaty gotowania.

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

- **Zregenerować**

Tryb ten zapewnia dostęp do dwóch funkcji regeneracji żywności:

- Chef: Umożliwia ustawienie parametrów regeneracji w trybie ręcznym.
- SmartCooking: Regeneracja poprzez szybki wybór potraw i dostosowanie zadanych parametrów w celu zapewnienia prawidłowej regeneracji.

- **MyCare**

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

- Płukanie
- Eko
- Krótki
- Średni
- Długi

- **Przepisy**

Dostępne są trzy różne opcje zarządzania przepisami w piecach Mychef:

- Przepisy: Ta książka kucharska zawiera przepisy przygotowane przez Mychefa, prowadzone krok po kroku, z sugestiami podawania zapewniającymi optymalne rezultaty.
- Moje przepisy: Dzięki tej książce kucharskiej możesz w prosty i intuicyjny sposób tworzyć własne przepisy, korzystając z pieca Mychef lub aplikacji „Mychef Cloud” na telefony komórkowe i tablety. Możesz gotować i zarządzać 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.

- **Ustawienia**

W tym menu można dokonać wszystkich ustawień pieca Mychef.

- **Pomoc**

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

- **Szybkie menu**

Opcja ta daje dostęp do menu dostosowanego do potrzeb każdego użytkownika, co pozwala na poprawę komfortu użytkownika poprzez ułatwienie dostępu do często używanych funkcji. Możliwe będzie dodanie najczęściej używanych funkcji lub skonfigurowanie niestandardowego menu. Korzystanie z tego menu ogranicza możliwość korzystania z menu głównego i jego funkcji.

7.1.4. Nawigacja

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

7.2. Szef kuchni

„Ręczne” ustawienie parametrów trybu gotowania CHEF umożliwia gotowanie z następującymi profilami:

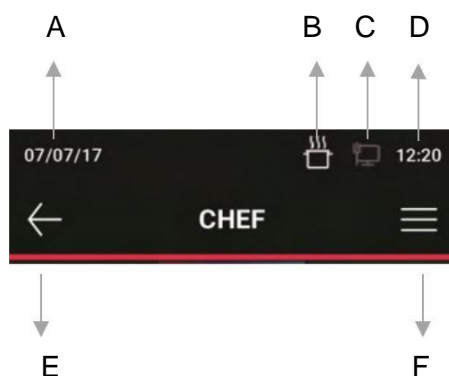
- Konwekcja
- Mieszany
- Para
- Tryb opalania (dostępny po zastosowaniu akcesorium MySmoker)



Figure 13•Ekran trybu CHEF

Po wybraniu i ustawieniu 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” do wykorzystania w przyszłości . W razie potrzeby można również dodać opis etapów wymaganych w procesie gotowania. Korzystając z aplikacji „Mychef Cloud” możliwe będzie dodanie zdjęć zabiegu

Funkcje nagłówka:

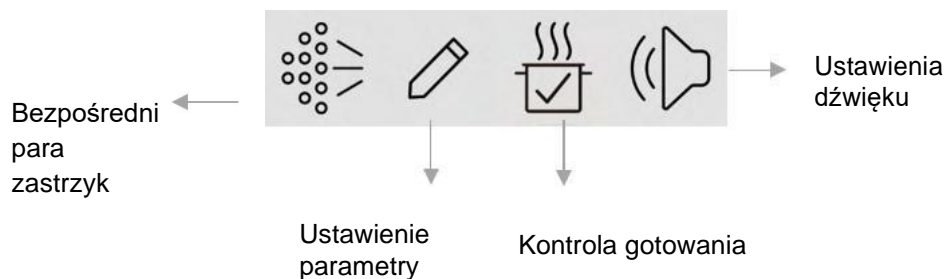


- A Bieżąca data
- B Wskaźnik gotowania
- C Wskaźnik połączenia Wi-Fi/Ethernet
- D Aktualna godzina
- E Cofnąć się. Powrót do poprzedniego ekranu
- F Menu rozwijane



7.2.1. Opcje gotowania

W trakcie gotowania możliwe są następujące działania:



Bezpośredni wtrysk pary umożliwia użytkownikowi zwiększenie wilgotności w komorze w określonych momentach gotowania. Czas trwania wstrzyknięcia zależy od tego, jak długo naciśnięty jest ten przycisk.

Podczas gotowania możliwa będzie także zmiana ustawień parametrów. Wybierając tę opcję, na wyświetlaczu ponownie pojawią się parametry gotowania, a użytkownik je zobaczy

by móc dostosować przepis do swoich potrzeb. Aby kontynuować, naciśnij okrągły przycisk START/STOP.

Aby zapewnić precyzyjną kontrolę gotowania, piec jest wyposażony w opcję „Kontrola gotowania”. Ta opcja wyświetla wartości czasu, temperatury, energii i zużycia wody.

Aby wyregulować głośność sygnałów akustycznych, naciśnij ikonę ustawień dźwięku i wybierz głośny, średni lub wyłącz sygnał akustyczny.

Profile gotowania umożliwiają wykonanie następujących procedur gotowania:

Konwekcja(30°C-300°C)

- Prażenie
- Pieczenie
- Grill
- Smażenie
-
- Wędzony

Mieszany(30°C-300°C)

- Prażenie
- Zapiekanie
- Duszenie
- Podsmaż
- Zamglenie
-

Para(30°C-130°C)

- Gotowanie na parze
- Sous-vide
- Wrzenie

Dodatkowe funkcje:

Konwekcja

- 6 prędkości wentylatora
- Wysuszyć

Mieszany

- 6 prędkości wentylatora
- SmartClima

Para

- 6 prędkości wentylatora

W każdym cyklu gotowania istnieje możliwość dodania ostrzeżenia w określonym momencie. W ten sposób możliwa jest bardziej kompleksowa kontrola procesu gotowania poprzez podjęcie niezbędnych działań w celu poprawy wyniku. Podczas gotowania powiadomienie na ekranie oraz na urządzeniu mobilnym poprosi operatora o wykonanie czynności. Na przykład dodanie bulionu 15 minut po rozpoczęciu gotowania.

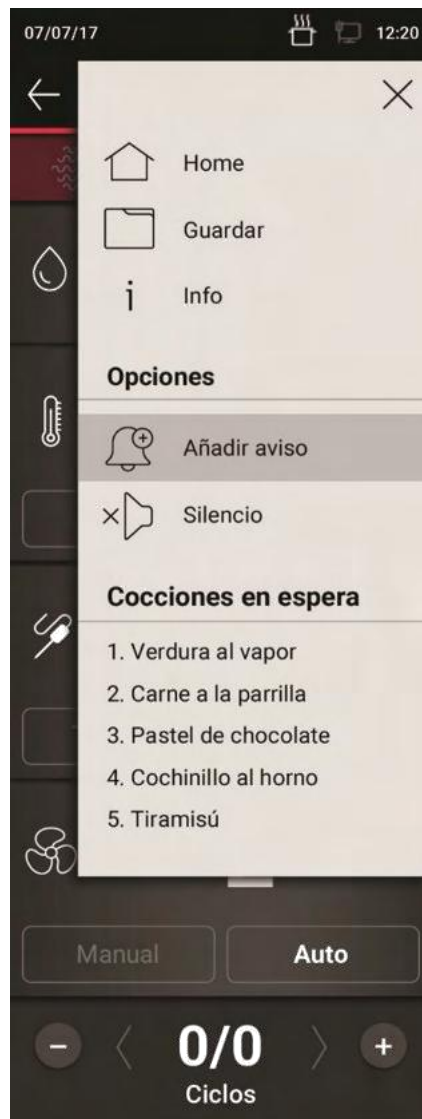


Figure 14.Ustawienia wiadomości, aby dodać ostrzeżenie

Naciśnięcie przycisku dodaj powiadomienie powoduje konieczność wpisania wiadomości tekstowej i wybrania godziny, o której powiadomienie będzie wyświetlane. Po rozpoczęciu gotowania i upłynięciu określonego czasu wyświetli się powiadomienie z wprowadzonym komunikatem.

7.2.2. Obsługa menu szefa kuchni

Dostępnych jest 400 programów, które można edytować i przywoływać według uznania użytkownika. Wszystkie mogą mieć aż 9 cykli gotowania. Aby rozpocząć gotowanie, należy zdefiniować co najmniej jeden cykl.



Figure 15.Ekran trybu CHEF

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 ustawić wartość parametru.

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

W przypadku błędu, urządzenie zatrzyma się i wyświetli kod błędu (patrz rozdział 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 regulację usuwania lub dostarczania wilgoci w komorze gotowania. W tym celu należy nacisnąć przycisk wilgotności i ustawić żądaną wartość.

Tryb pary nasyca komorę gotowania wilgocią.

			
 Wilgotność	0%	-100% <-> 100%	100%
 Temperatura	ΔT T^a		
 Pogoda	T° Sonda Ciągły		
 Wentylator	Automatyczny podręcznik		



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

We wszystkich trybach gotowania możliwe jest dowolne nawilżanie komory poprzez bezpośredni wtrysk pary z menu rozwijanego w opcjach:



7.2.2.1. Gotowanie w temperaturze i kontrola czasu

Tryb sterowania temperaturą i czasem jest najprostszy, po prostu wybieramy temperaturę i czas naciskając wyświetlacz 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:



Figure 16.Przykład. Gotowanie w temperaturze 90°C w trybie pary przez 10 minut

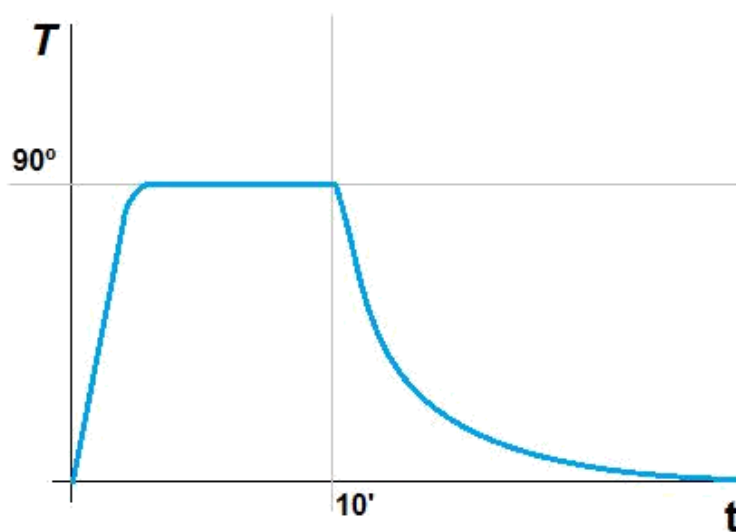


Figure 17. Temperatura pieca

Automatyczna regulacja temperatury

Za każdym razem, gdy pieczenie rozpoczyna się 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, która ma zostać osiągnięta. Proces regulacji temperatury należy zawsze przeprowadzać, gdy wózek znajduje się w komorze.

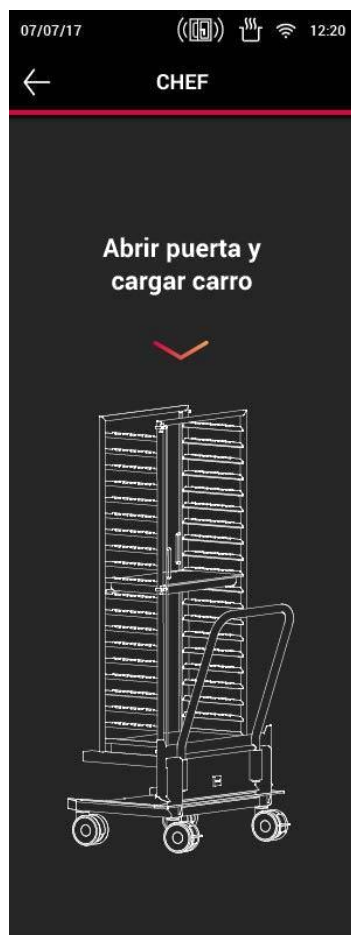


Figure 18.Uwaga, aby załadować wózek

W razie potrzeby przed rozpoczęciem gotowania, gdy wózek znajduje się w środku, wyświetli się ekran procesu ustawiania temperatury, pokazujący temperaturę pokojową i temperaturę komory.



Figure 19. Wyświetlacz ustawień temperatury

W razie potrzeby użytkownik może przerwać ten proces i bezpośrednio rozpocząć gotowanie. Naciśnięcie okrągłego przycisku START/STOP pomija nagrzewanie i rozpoczyna gotowanie.

Gdy piec osiągnie temperaturę wstępnego nagrzewania, użytkownik zostanie poproszony o załadowanie pieca za pomocą ostrzeżenia dźwiękowego i wizualnego: na ekranie wyświetli się animacja, jak pokazano na rysunku.

Po otwarciu drzwi i załadowaniu pieca pieczenie rozpoczyna się automatycznie.

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

Kontrola temperatury gotowania i sondy rdzeniowej

Tryb Pieczenie w temperaturze i kontrola sondy rdzeniowej kończy pieczenie, gdy temperatura w środku potrawy zrówna się z wybraną temperaturą. Temperatura w komorze pozostaje stała i równa wybranej wartości temperatury.

Aby skorzystać z tego trybu, wybierz temperaturę komory i żadaną temperaturę rdzenia, naciskając odpowiednio przyciski TEMPERATURA i SONDA i dostosowując je. Po naciśnięciu okrągłego przycisku START/STOP piec zacznie się nagrzewać i zatrzyma się, gdy temperatura sondy zrówna się z temperaturą zadaną sondy.

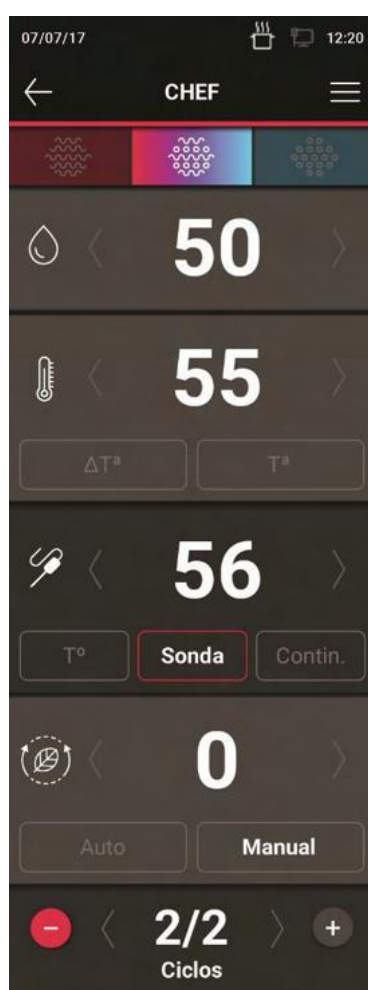
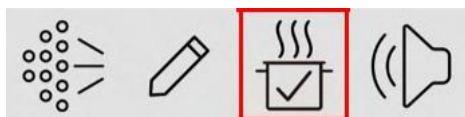


Figure 20. Ustawianie temperatury i sterowanie sondą rdzeniową

Jeśli prowadzimy cykl gotowania sterowany sondą rdzenia, wyświetlacz czasu/sondy pokaże rzeczywistą temperaturę sondy. Naciskając przycisk menu gotowania, można sprawdzić temperaturę sondy za pomocą opcji „Kontrola gotowania”:



Jeśli chcesz dostosować którykolwiek z parametrów gotowania, naciśnij:

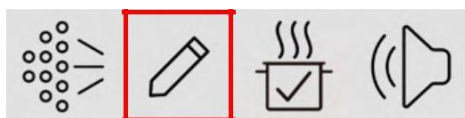


Figure 21. Ustawienia parametrów gotowania



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

Wybór prędkości wentylatora

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 jest automatycznie dostosowywana do rodzaju prowadzonego gotowania, optymalizując wynik gotowania.

Tryb ręczny: Ten tryb umożliwia wybór prędkości wentylatora z zakresu 6 prędkości.



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

7.2.2.2. Cykle edycyjne

Edycję cykli można przeprowadzić bezpośrednio, poruszając się po wskaźniku cykli. Można także dodawać fazy do programów użytkownika. Modyfikację cyklu gotowania można również przeprowadzić w zakładce „Moje przepisy” w już zapisanym cyklu gotowania.



Figure 22. Cykle edycyjne

Dostęp do opcji edycji w menu rozwijanym umożliwia edycję parametrów.

Za pośrednictwem aplikacji będzie można edytować pozostałe pola przepisu, uwzględniając przygotowanie, zdjęcia 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, kliknij strzałki wskaźnika cyklu <1/2>.



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

Dodanie cyklu

Aby dodać cykl do operacji gotowania, naciśnij przycisk (+). Następnie należy wybrać tryb i ustawić parametry gotowania.

Po dodaniu cyklu można modyfikować jego parametry gotowania, wybierając cykl do modyfikacji i dostosowując parametry.

Usuń cykl

Naciśnij przycisk (-), aby usunąć cykl gotowania.

7.2.2.3. Rozpocznij gotowanie

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:

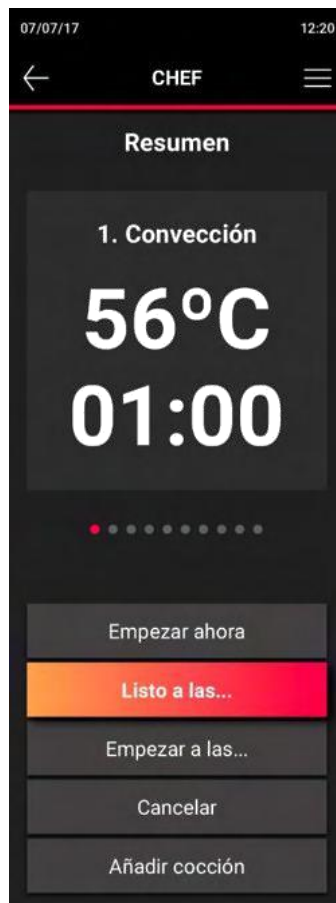


Figure 23. Ekran przeglądu cyklu gotowania

Na tym ekranie wyświetlane jest podsumowanie zaprogramowanych cykli gotowania oraz umożliwia przeglądanie i poruszanie się pomiędzy nimi w celu szczegółowego zapoznania się z parametrami. Po każdym zakończeniu cyklu emitowany jest sygnał dźwiękowy lub kolejny cykl automatycznie przechodzi do następnego.

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

Jeśli chcesz zaprogramować czas startu, czyli ustawić późniejszy czas startu niż aktualny, możesz to zaprogramować na dwa sposoby. Po pierwsze, dzięki opcji „Gotowe o...” możesz ustawić godzinę zakończenia pieczenia, dzięki czemu piec automatycznie obliczy 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 wprowadzić nowe ustawienia gotowania. Po zakończeniu programowania następnego programu można rozpocząć gotowanie.

7.2.2.4. Koniec gotowania

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

- Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Na wyświetlaczu pojawi się komunikat o zakończeniu gotowania.

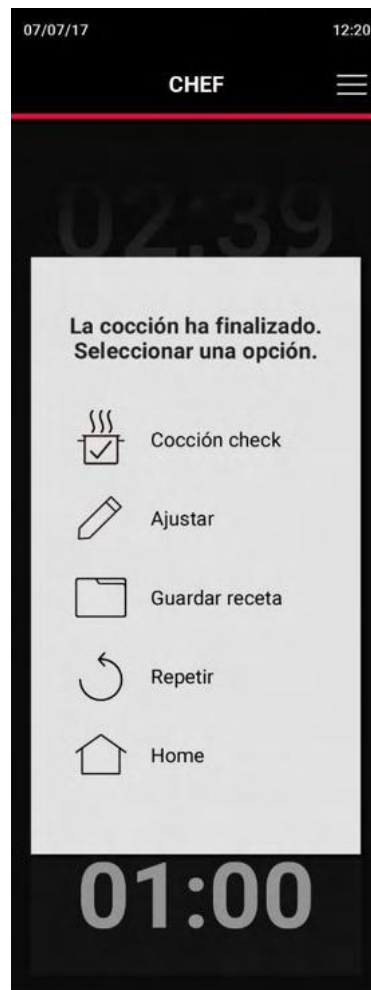


Figure 24. Komunikat o zakończeniu gotowania

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 wydłużenie czasu procedury gotowania. Ta opcja umożliwia dostrojenie wyniku poprzez dostosowanie czasu.

Zapisz przepis:Dzięki tej opcji możliwe będzie zapisanie parametrów w książce kucharskiej poprzez utworzenie przepisu i ponowne jego wykorzystanie w przyszłości. Ponowne wprowadzanie ustawień parametrów nie będzie konieczne. Możliwe jest zapisanie przepisu przed gotowaniem lub po jego zakończeniu.

Powtarzać:Powtórz ten sam program gotowania.

Dom:Wróć do ekranu głównego.

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

Proces gotowania można również w każdej chwili przerwać, naciskając okrągły przycisk START/STOP, aby zakończyć proces gotowania.

7.3. Inteligentne gotowanie

Po wybraniu trybu gotowania SmartCooking w menu głównym pojawia się następujący ekran, na którym wyświetlana jest seria potraw. Tryb ten umożliwia wybór żywności według kategorii i wybór pomiędzy procedurami przygotowania dozwolonymi dla każdej potrawy.

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

7.3.1. Tryb inteligentnego gotowania

Tryb SmartCooking udostępnia określone profile gotowania, w których można wybierać i modyfikować parametry gotowania oraz natychmiastowo rozpocząć gotowanie w celu uzyskania optymalnych rezultatów.

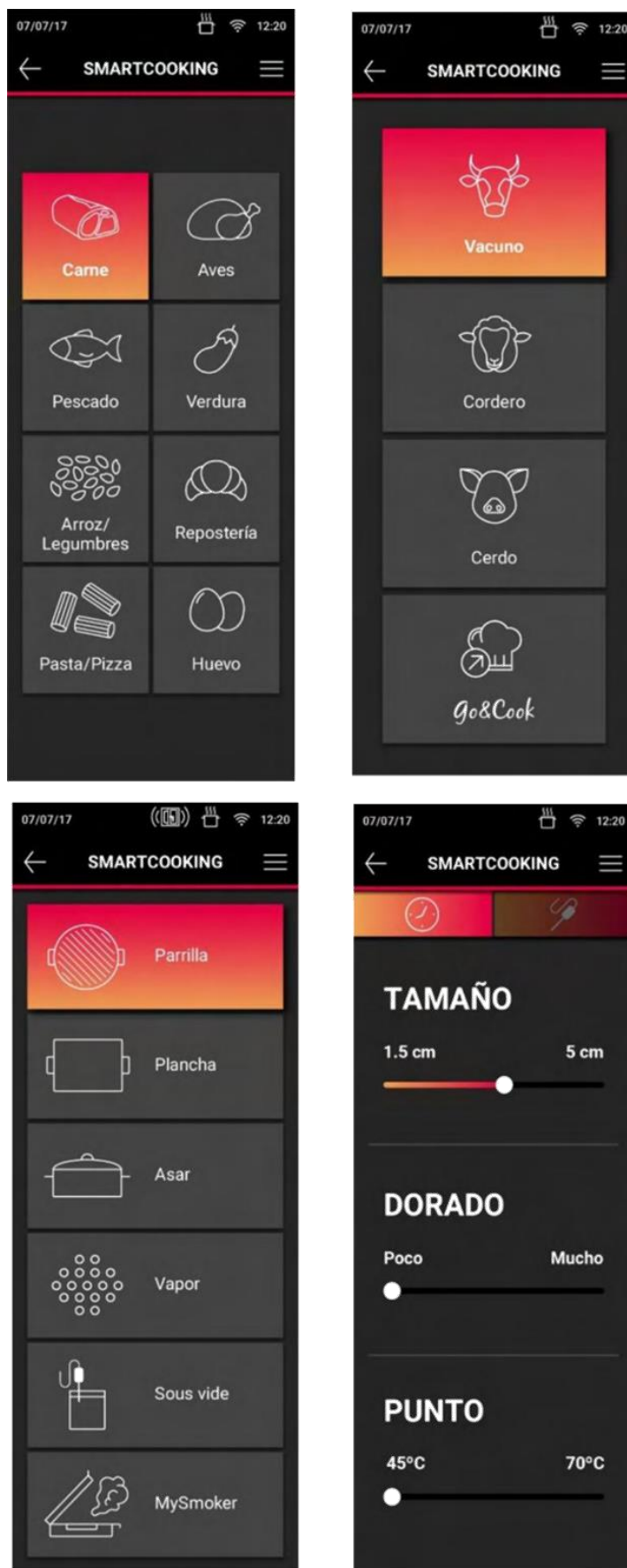


Figure 25. Przykład doboru parametrów trybu SmartCooking

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

Gotowanie metodą sous vide lub w niskiej temperaturze jest szczególnie odpowiednie do mięsa, drobiu, ryb i niektórych przetworów warzywnych. Dzięki takiemu gotowaniu żywność może być delikatniej ugotowana, stracić mniej soku i zachować swoje właściwości.

Gotowanie można przerwać w dowolnym momencie naciskając okrągły przycisk START/STOP.

Rozwijane menu w SMARTCOOKING pokazuje następujące opcje:

1. Dom
2. Pomoce w gotowaniu: Ta opcja wyświetla na ekranie wskazówki i porady, które pomogą zoptymalizować rezultaty gotowania.
3. Wyświetlanie informacji i pomocy

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

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

Jeśli chcesz zaprogramować czas rozpoczęcia, możesz go zaprogramować na dwa sposoby. Po pierwsze, za pomocą opcji „Gotowe o...” można 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 wprowadzić nowe ustawienia gotowania. Po zaprogramowaniu kolejnego programu można rozpocząć gotowanie.

Możliwe jest także zapisanie przepisu z wybranymi ustawieniami w książce kucharskiej „Moje przepisy”, dzięki czemu użytkownik może stworzyć swój własny profil gotowania wspomaganego i mieć do niego szybszy dostęp w przyszłości z poziomu książki kucharskiej.

7.3.1.1. GO AND COOK

Tryb gotowania Go&Cook to metoda gotowania bezpośredniego, odpowiednia dla każdej kategorii żywności. Po wybraniu kategorii, np.: „Mięso”, opcja Go&Cook bezpośrednio wyświetli dostępne przetwory mięsne: Fry, Grill, Griddle, Roast, Braise, Steam, Sous vide i MySmoker. Wybranie trybu przygotowania, np.: Smażenie, powoduje przejście do ekranu parametrów gotowania. W tym przypadku można wybrać opcję Fry według czasu lub według sondy, jak pokazano poniżej:

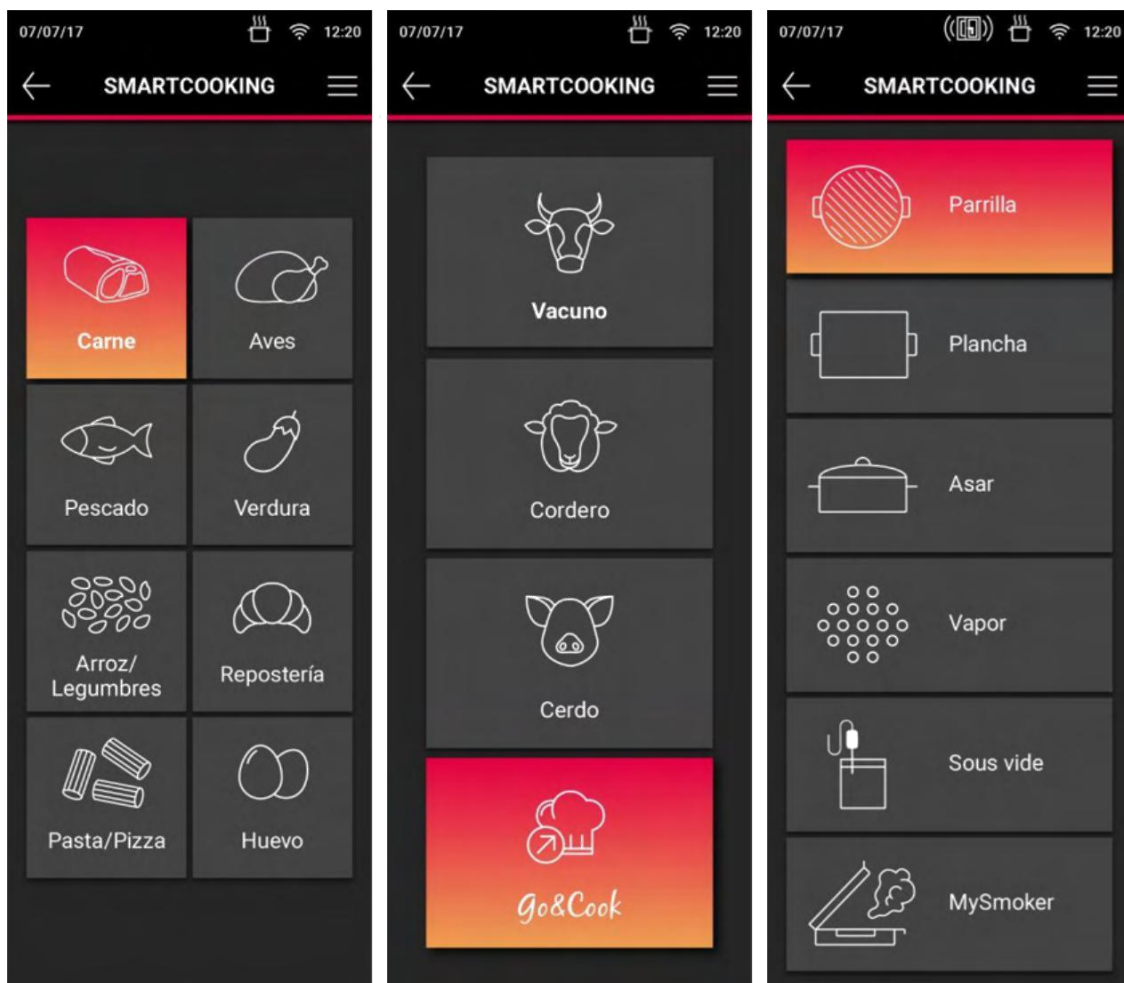


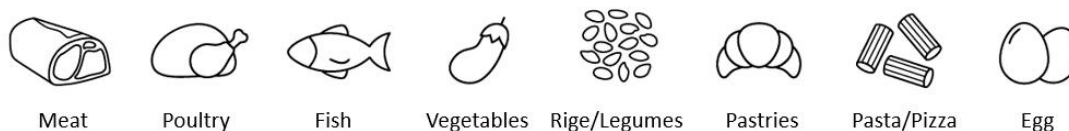
Figure 26. Przykład wyboru parametrów trybu Go&Cook

7.3.1.2. Zapisz konfigurację gotowania lub utwórz przepis

Zakłada się, że jesteś już na ekranie Szefa Kuchni i ustawiłeś parametry gotowania lub zdecydowałeś się utworzyć przepis z aplikacji „MyChef Cloud”.

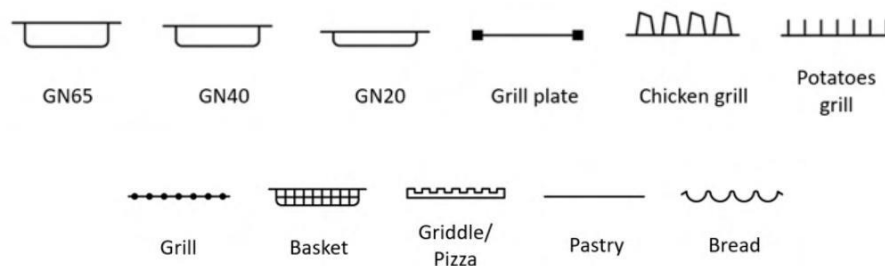
Po wybraniu przycisku Zapisz konieczne będzie uzupełnienie następujących informacji w celu kategoryzacji przepisu:

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



Po wybraniu kategorii należy wpisać nazwę, pod którą 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 wybierz pole Składniki, gdzie otworzy się nowe okno, w którym możesz 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. W ten sam sposób w ostatnim kroku będzie można dodać sugestie serwowania i dołączyć do nich obraz.

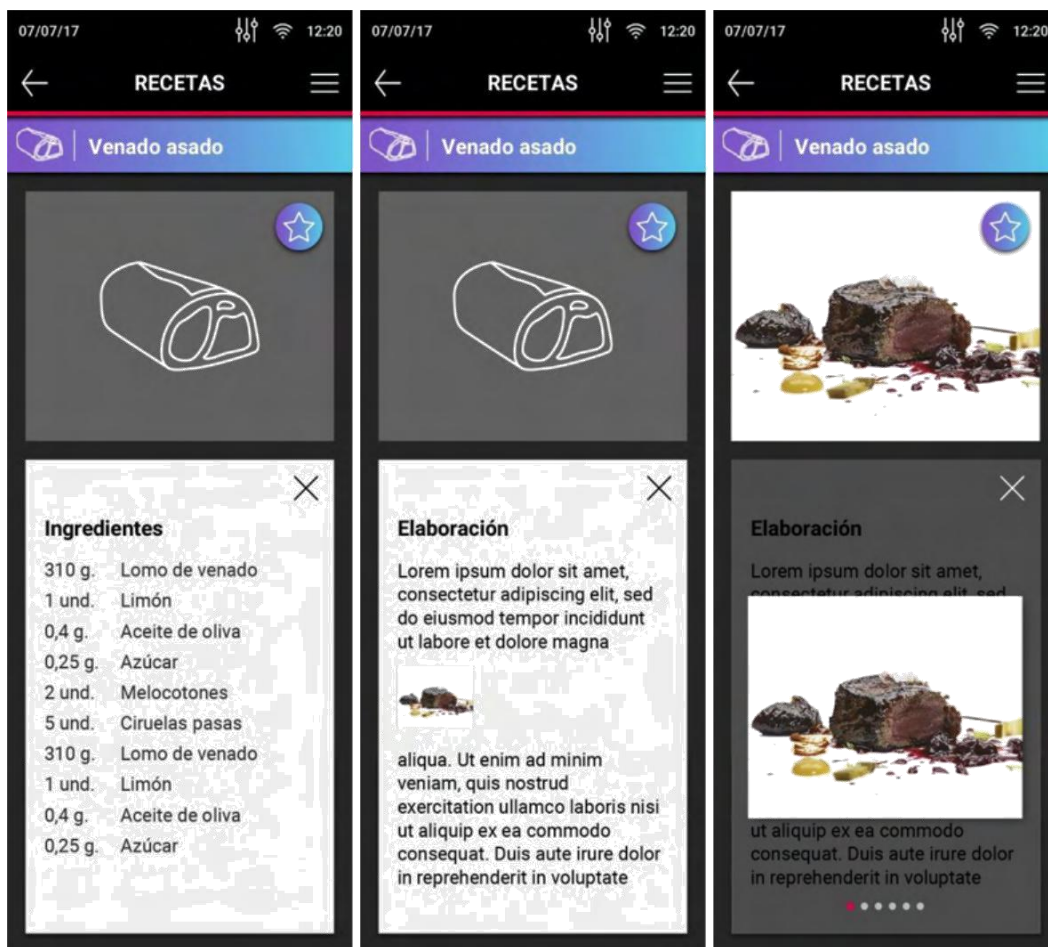


Figure 27. Ekran przepisu

Istnieje możliwość dostosowania ilości stołów lub tac, aby znać dokładne ilości składników, jakie należy zastosować w każdym przypadku. Dzięki obliczeniom parametrycznym w sekcji składników zostaną wyświetlone nowe ilości potrzebne do przygotowania przepisu.

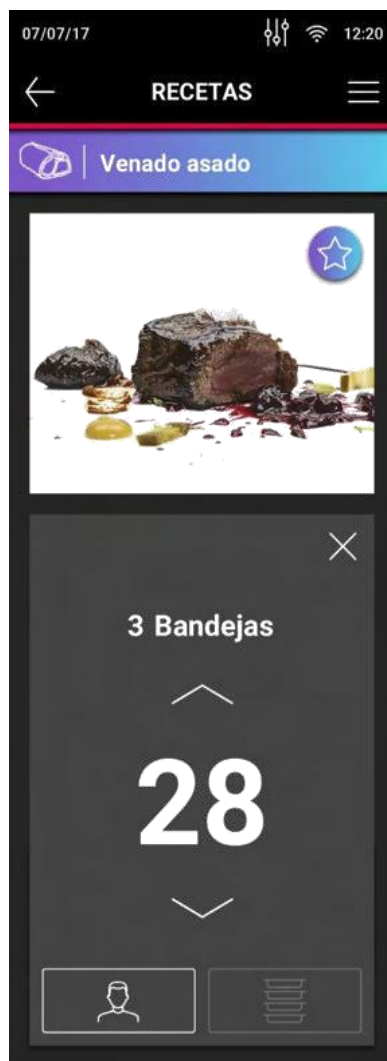


Figure 28. Ustawianie liczby gości lub tac

7.4. Planer gotowania

Tryb gotowania CookingPlanner umożliwia gotowanie kilku tac z tą samą żywnością lub różnymi potrawami lub przepisami, które wymagają różnych czasów gotowania na różnych poziomach.

W przypadku jednoczesnego gotowania można wybrać wyłącznie potrawy o podobnych profilach gotowania w trybie Chef, SmartCooking lub Recipe, które są takie same pod względem temperatury i wilgotności. Dlatego możliwe jest łączenie gotowania w tym trybie gotowania, jeśli parametry są podobne, a różni się jedynie czas gotowania. Aby móc załadować przepisy SmartCooking w trybie CookingPlanner, należy je najpierw zapisać w książce kucharskiej z żądanymi parametrami. Ikona zegara w lewym górnym rogu wskazuje, że przepis jest zgodny z trybem CookingPlanner. Przepisy te nie pozwalają na cykle gotowania.

Aby załadować przepis do trybu CookingPlanner, wybierz opcję Wielopoziomowy lub JustInTime i naciśnij

(+) na żądanym poziomie, a następnie przejdź do książki kucharskiej, w której wyświetlane są przepisy kompatybilne z tym trybem gotowania. Następnie wybierz pierwszy przepis i naciśnij „Dodaj do Multilevel” lub „Dodaj do JustInTime”.

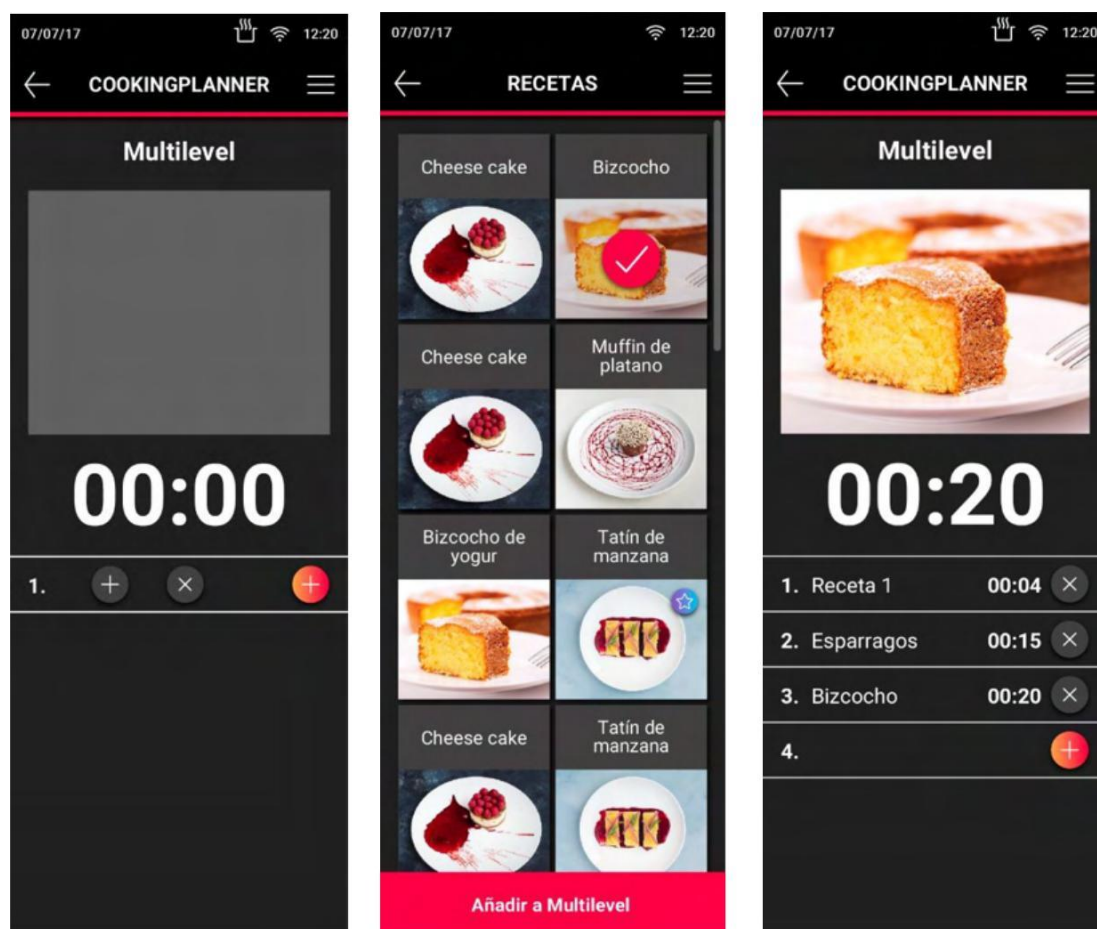


Figure 29. Ekrany CookingPlanner



Nazwy receptur podano jako przykłady.

Tryb CookingPlanner ma do wyboru dwa różne profile:

- Wielopoziomowe: do gotowania rozpoczynającego się w tym samym czasie, w ramach jednego cyklu gotowania i z różnymi czasami zakończenia, w zależności od przepisu na każdą blachę. System powiadomi użytkownika za pośrednictwem wyświetlacza oraz na urządzeniu mobilnym poprzez powiadomienie, kiedy należy wyjąć każdą z tac po zakończeniu gotowania. Będzie można załadować dodatkowe produkty, gotowanie zostanie zatrzymane po otwarciu drzwi. Po zamknięciu drzwi proces zostanie wznowiony.

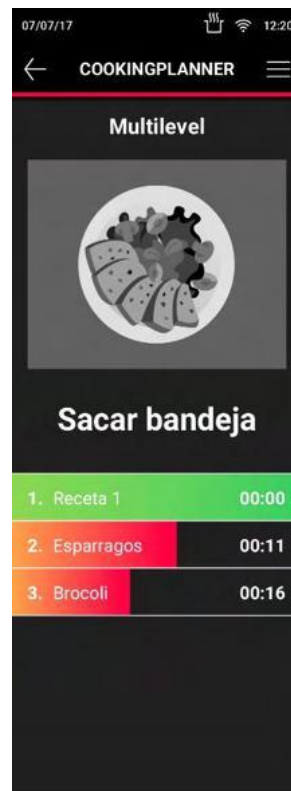


Figure 30.Opcja wielopoziomowa

- JustInTime: do pieczenia, które chcesz zakończyć w tym samym czasie, umożliwiając gotowanie w różnym czasie. W takim przypadku system powiadomi, kiedy konieczne będzie włożenie tac zgodnie z czasem gotowania, aby cała potrawa mogła zostać ugotowana w określonym czasie. Ten tryb pieczenia utrzymuje ustawioną temperaturę i wilgotność.



Figure 31.Opcja JustInTime

Istnieje możliwość przerywania procesu gotowania bez zakłócania innych wsadów.

Po zakończeniu gotowania, zarówno w trybie Multilevel, jak i JustInTime, na wyświetlaczu pojawi się kolor zielony, którą z blach należy wyjąć, aby kontynuować gotowanie. Otwierając drzwi, wyjmując tacę i zamykając drzwi.

Gotowanie z sondą jest dozwolone tylko na jednej z tac. W takim przypadku gotowanie na tej blasze zakończy się po osiągnięciu temperatury ustawionej 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” po zakończeniu ładowania wszystkich przepisów, które chcesz ugotować, poprzez opcję zapisu w nagłówku lub po zakończeniu procesu, jak pokazano poniżej:

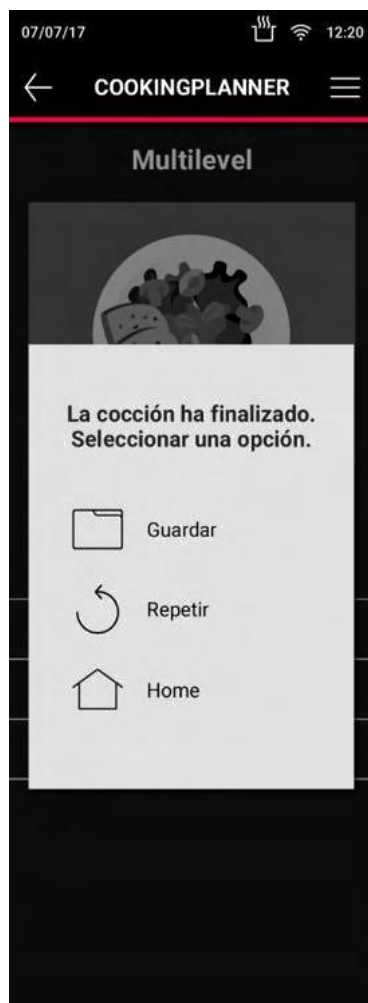


Figure 32·Zapisz listę przepisów po zakończeniu gotowania

7,5.Tryb regeneracji

Tryb regeneracji umożliwia regenerację prawie wszystkich rodzajów wcześniej ugotowanych potraw, gdzie są one wykończone i przygotowane do podania. W tym celu żywność można już ułożyć na talerzach lub w pojemnikach. Można wybrać regenerację ręczną w „trybie szefa kuchni” lub regenerację wspomaganą w „trybie SmartCooking”.

- Tryb szefa kuchni: Aby uruchomić ten tryb, należy ustawić parametry Wilgotność, Temperatura i Czas i nacisnąć okrągły przycisk START/STOP. Prędkość wentylatora zostanie dostosowana automatycznie. Po zakończeniu regeneracji rozpoczyna się cykl konserwacji w temperaturze 65°C, który zakończy się dopiero po naciśnięciu okrągłego przycisku START/STOP.

Uwaga: W przypadku ustawień temperatury powyżej 160°C zalecane jest użycie sondy.

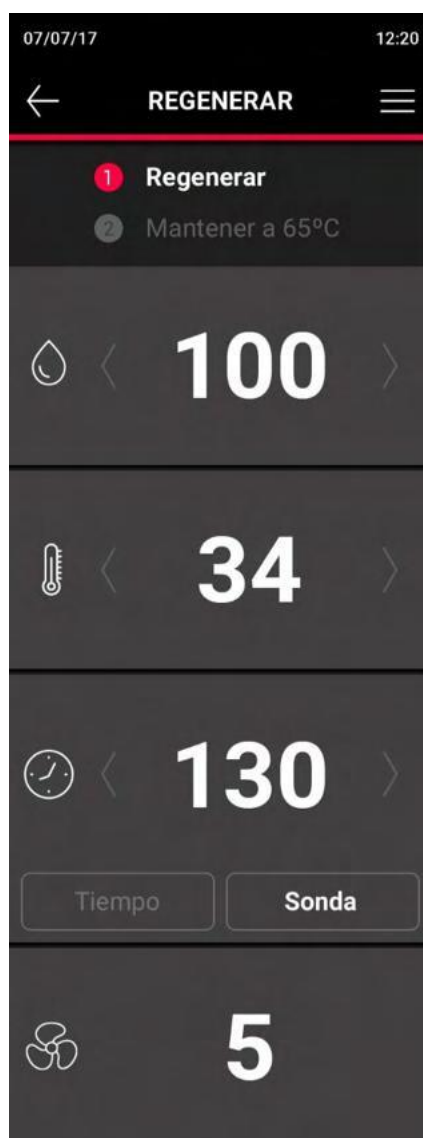


Figure 33. Tryb szefa kuchni Funkcja regeneracji

- Tryb SmartCooking: Ten tryb regeneracji umożliwia wspomaganą regenerację żywności według kategorii. Wystarczy wybrać rodzaj potrawy, ustawić parametry pokazane na kolejnym ekranie i nacisnąć okrągły przycisk START/STOP.



Figure 34.Funkcja regeneracji w trybie SmartCooking

7.6. MyCare

Zastosowanie systemu czyszczenia Mychef umożliwia automatyczne czyszczenie komory gotowania.

Ta opcja obejmuje kilka dostępnych programów samooczyszczania, jak wskazano poniżej:

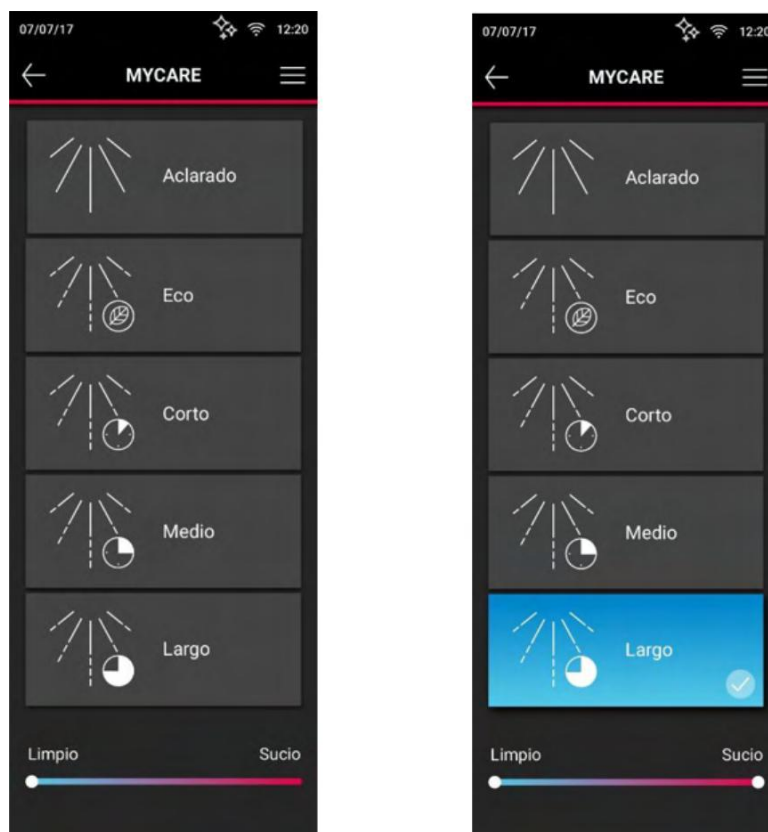


Figure 35-Programy samooczyszczania MyCare

- Płukanie: Program do płukania komory wodą.
- Pranie Eco: Ten program umożliwia efektywne mycie przy optymalizacji zasobów.
- Krótkie pranie: Krótki program mycia.
- Pranie średnie: Program mycia o średnim czasie trwania.
- Long Wash: Długoterminowy program mycia.

Dolny pasek „Clean-Dirty” pokazuje stopień 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
Eko	Program samooczyszczania ECO	63 minuty
Krótki	Program samooczyszczania zapewniający niewielkie zabrudzenia	103 minuty
Średni	Program samooczyszczania do średnich zabrudzeń	143 minuty
Długi	Program samooczyszczania przy dużych zabrudzeniach	183 minuty
Płukanie	Program płukania.	10 minut

Tabela 5. Programy samooczyszczania i płukania (system MK2)

Program	Opis	Czas trwania
Clean 1	Program samooczyszczania ECO	45 minut
Clean 2	Program samooczyszczania zapewniający niewielkie zabrudzenia	70 minut
Clean 3	Program samooczyszczania do średnich zabrudzeń	90 minut
Clean 4	Program samooczyszczania przy dużych zabrudzeniach	110 minut
PŁUKANIE	Program płukania.	5 minut

Tabela 6. Programy samooczyszczania i płukania (system MK3)

Rozpoczynając program mycia należy zapoznać się z zasadami użytkowania i ostrzeżeniami o zagrożeniach umieszczonymi na tabletkach do mycia MyCare „CleanDuo”.



Figure 36.Rozpoczęcie programu mycia

Przed cyklem samooczyszczania należy ręcznie usunąć z komory wszelkie stałe kawałki jedzenia/zanieczyszczenia. Aby usunąć resztki jedzenia z komory gotowania, należy je wcześniej usunąć i zabezpieczyć przed splywaniem do odpływu. Nie stawiać tac ani rusztów podczas procesu mycia. Należy to zawsze robić bez ładunku, aby zapewnić prawidłowe czyszczenie urządzenia.



Podczas stosowania procesów mycia, jak również podczas obchodzenia się z produktami stosowanymi w procesie, należy stosować odpowiednią ochronę.

Programy czyszczenia są specjalnie zaprojektowane do użycia detergentu MyCare CleanDuo. Specjalna formuła detergentu wyróżnia się dwukrotnie większym stężeniem substancji czynnej niż większość podobnych produktów dostępnych na rynku. Dodatkowo zawiera dodatek nablyszczający zapewniający doskonale wykończenie typu „wszystko w jednym”. Oznacza to, że na jedno pranie można użyć tylko jednej tabletki MyCare Cleanduo, co czyni ją łatwą i ekonomiczną w użyciu.

Po uruchomieniu wybranego programu mycia, wyświetlacz pokaże użytkownikowi pieca postęp i poprosi użytkownika o wykonanie niezbędnych czynności, aby poprawnie wykonać zadanie.

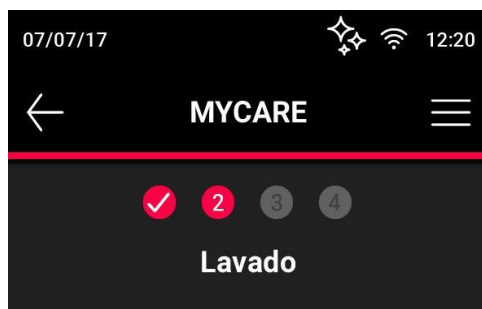


Figure 37. Informacje o postępie mycia

Po zakończeniu programu mycia komorę można wysuszyć. W tym celu należy na początku programu, przed wybraniem okrągłego przycisku START/STOP, zaznaczyć opcję „Wysuszenie komory na koniec”.

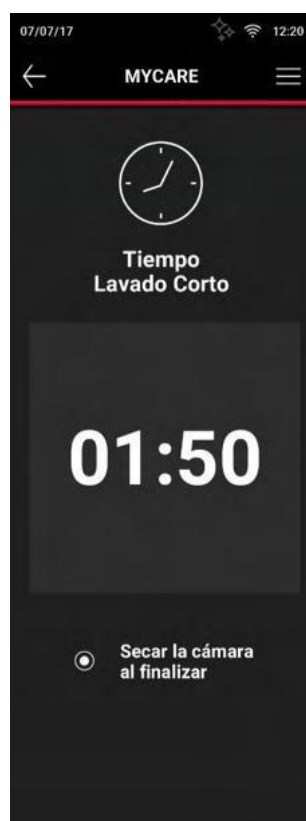


Figure 38. Koniec programu mycia

Przed włożeniem tabletki MyCare CleanDuo należy sprawdzić, czy temperatura w komorze gotowania nie jest zbyt wysoka. W niektórych przypadkach przed rozpoczęciem programu mycia konieczne będzie schłodzenie komory za pomocą akcji CoolDown, aby mycie mogło zostać zakończone.

przeprowadzone prawidłowo. Piec rozpocznie proces chłodzenia, który można przeprowadzić przy otwartych drzwiczkach, aby przyspieszyć proces. Zostanie to bezpośrednio powiadomione na następującym wyświetlaczu:

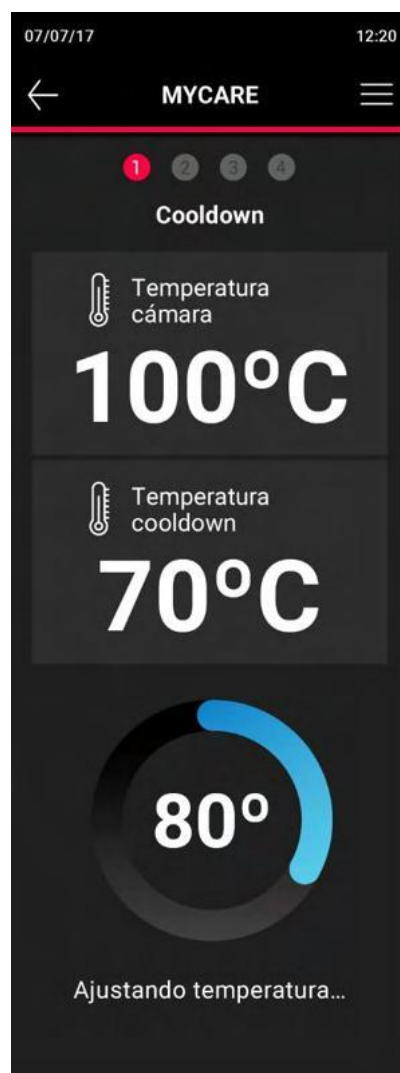


Figure 39·Proces CoolDown

Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury włóż detergent do przeznaczonej do tego przegródki. Po włożeniu ponownie zamknąć drzwiczki, aby rozpocząć program czyszczenia.



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

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



Figure 40.Obudowa na detergent MyCare

W modelach 20GN 1/1 i 20GN 2/1 do prawidłowego czyszczenia konieczne jest użycie 4 tabletek ze względu na znacznie większy rozmiar komory.



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 wsypywać detergentu podczas jego pracy, aby zapobiec uniesieniu detergentu przez strumień powietrza, co mogłoby zagrozić zdrowiu użytkownika.



Czas trwania określonych programów samooczyszczania nie uwzględnia możliwego wychłodzenia komory.

Po rozpoczęciu automatycznego procesu nie należy w żadnym wypadku otwierać drzwi, ponieważ środki chemiczne używane do czyszczenia mogą wydostać się na zewnątrz i towarzyszyć im para. Groziłoby to korozją i poparzeniem.



Nigdy nie otwieraj drzwi pieca podczas automatycznego czyszczenia.

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



Figure 41 -Komunikat po naciśnięciu okrągłego przycisku START/STOP



Jeżeli proces czyszczenia został zatrzymany bez automatycznego zakończenia, należy obowiązkowo usunąć z komory wszystkie nierozpuszczone kawałki tabletki detergentu przed przystąpieniem do końcowego płukania.

Jeśli pod koniec któregoś z automatycznych procesów czyszczenia wykryjesz pozostałości detergentu w komorze (w tym za płytką zabezpieczającą wentylator), uruchom program płukania lub wykonaj ręczne dokładne płukanie komory gotowania.

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 po składnikach umożliwia przeglądanie przepisów zawierających wybrane składniki.



Figure 42.Przepisy kulinarne

7.7.1. Przepisy

Po uzyskaniu dostępu do tej książki kucharskiej będziesz mógł 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.

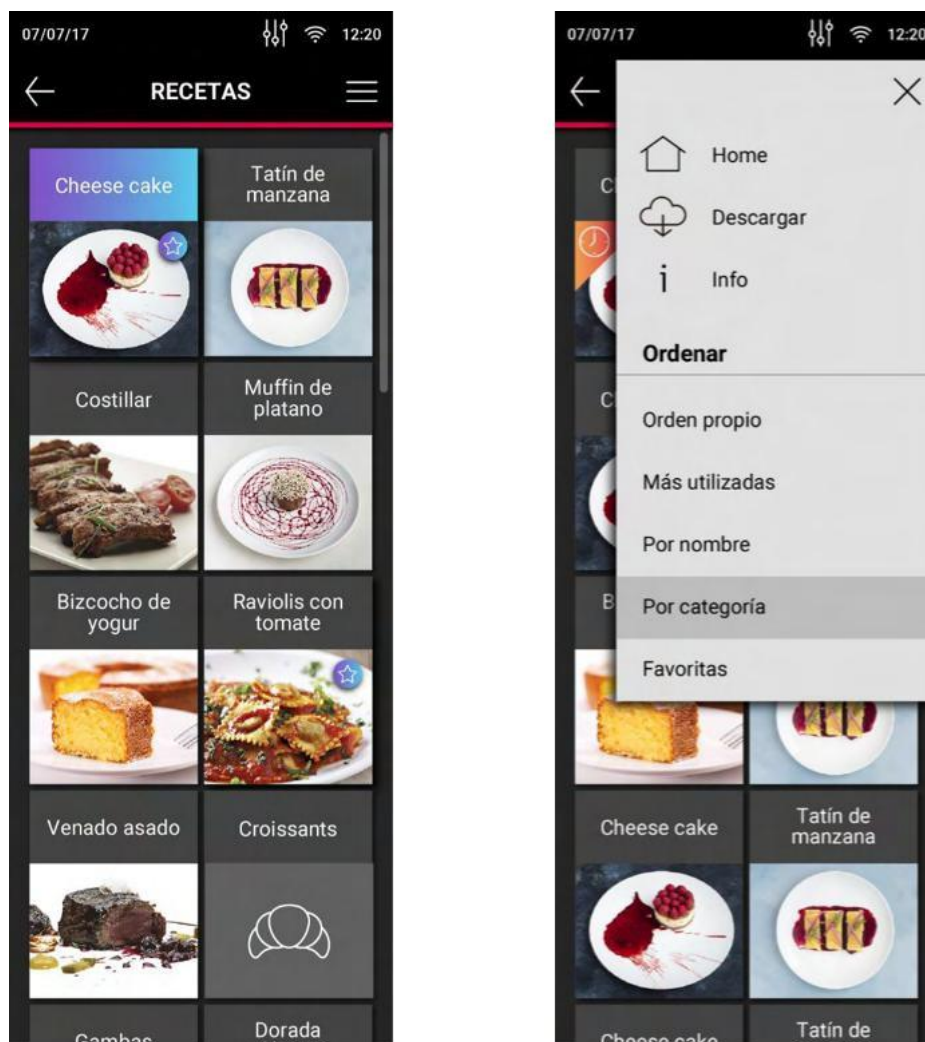


Figure 43.Opcja przepisu

Możliwe będzie sortowanie przepisów zgodnie z rozwijanym menu pokazanym na powyższym obrazku.



Nazwy receptur podano jako przykłady.

Po wybraniu przepisu, jego wyświetlanie odpowiada strukturze pokazanej w rozdziale 7.3.1.2.

7.7.2. Moje przepisy

Ta książka kucharska oferuje możliwość wizualizacji własnych przepisów użytkownika i zarządzania nimi zgodnie z ich potrzebami. Wyświetlane tutaj przepisy można tworzyć 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 rozdz7.8.12).



Figure 44. 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.



Figure 45. Według głównego ekranu składników



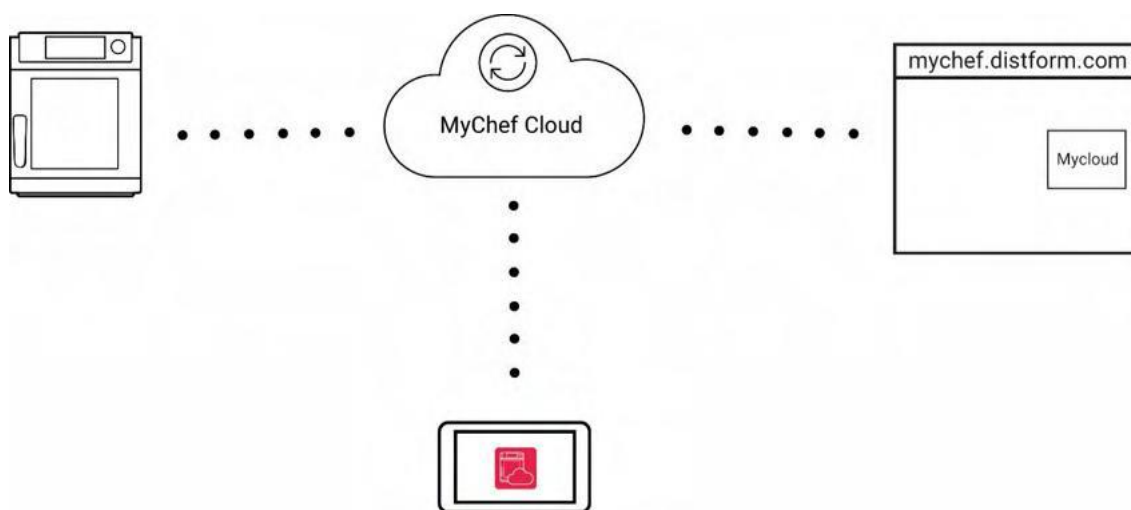
Nazwy receptur podano jako przykłady.

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 opisano w poprzednich rozdziałach.

Aplikacja umożliwia tworzenie przepisów bez konieczności obecności pieca. Po utworzeniu profili gotowania są one przesyłane do chmury, gdzie są udostępniane piecowi. W ten sposób zawsze będzie możliwe zarządzanie przepisami zarówno z poziomu aplikacji, jak i pieca.

Dodatkowo umożliwia ciągłe monitorowanie ekranu pieca, dzięki czemu będzie można wiedzieć, jakie działania wykonuje piec, a także rozpocząć pieczenie i poznać jego status.



7.8. Ustawienia

W tej części opisano czynności niezbędne do prawidłowej konfiguracji pieca konwekcyjno-parowego Mychef. Niektóre funkcje posiadają uprawnienia dostępu i można uzyskać do nich dostęp jedynie po wprowadzeniu hasła.

Bardziej szczegółowe informacje znajdziesz w pomocy dostępnej na ekranie.



Figure 46.Menu ustawień

7.8.1. Data/godzina

Aby ustawić datę i godzinę, naciśnij lub wybierz przyciski i dostosuj. Aby wyjść, naciśnij strzałkę wstecz, a ustawienia zostaną zapisane.



Figure 47.Ustawienia daty/godziny

7.8.2. Język

Aby zmienić język, przejdź pomiędzy dostępnymi językami i wybierz żądany język. Aby wyjść, naciśnij strzałkę wstecz, a ustawienie zostanie zapisane.

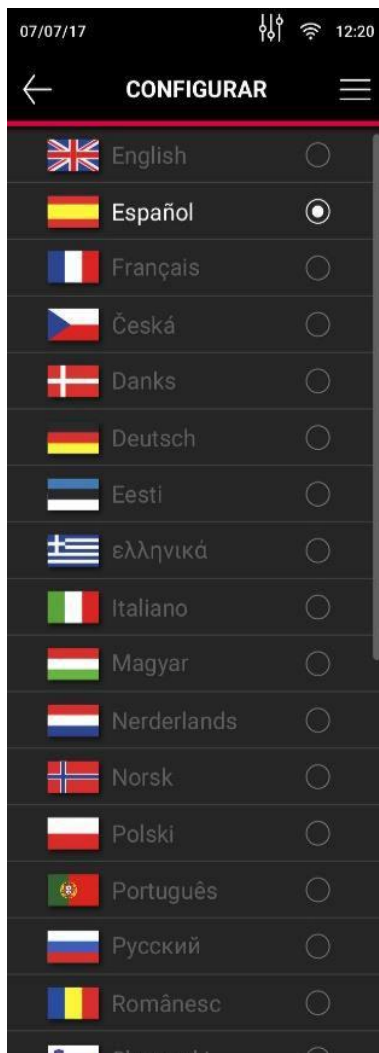


Figure 48.Ustawienia języka

7.8.3. Głośność

Ustawienie głośności umożliwia wybór różnych opcji dźwięku. Dźwięk ostrzegawczy odpowiada sygnałom akustycznym emitowanym przez piec podczas wykonywania określonych funkcji. Na przykład koniec gotowania lub alarm. Ustawienie głośności pozwala również na wyciszenie dźwięku.

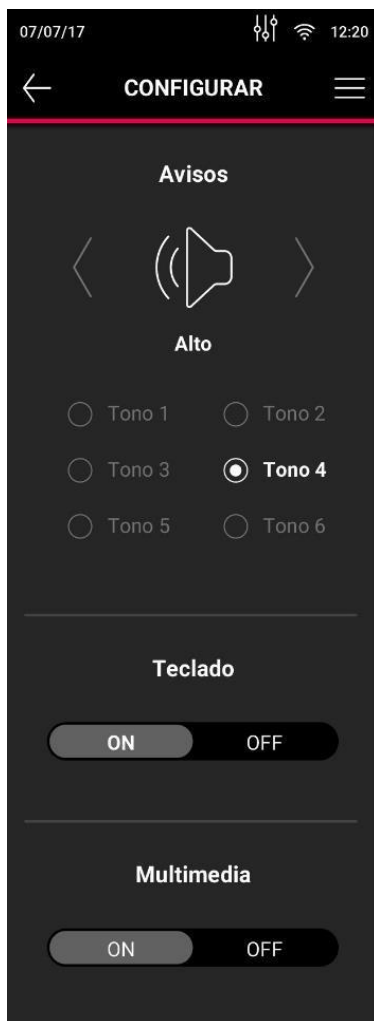


Figure 49. Konfiguracja dźwięku

7.8.4. Oświetlenie

Istnieje możliwość regulacji czasu świecenia komory za pomocą opcji wyświetlanych na ekranie. Wybierz żądaną opcję i naciśnij ponownie, a ustawienie zostanie zapisane.

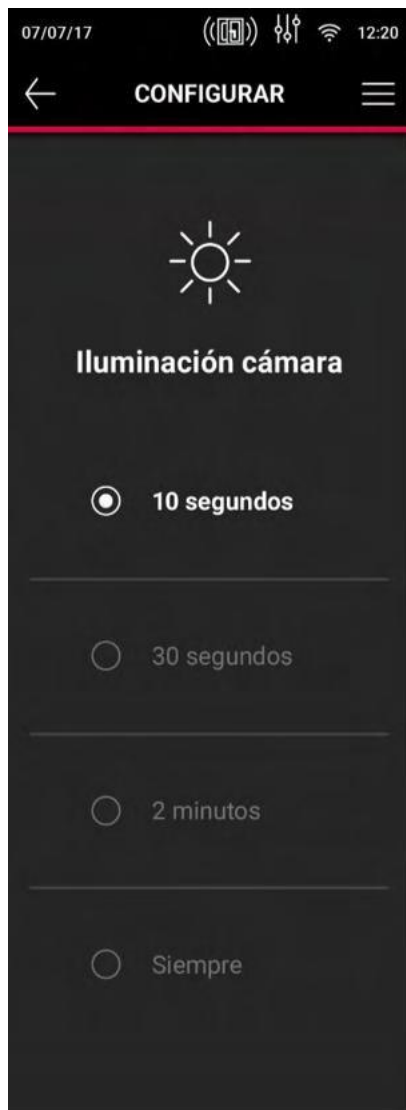


Figure 50. Konfiguracja oświetlenia

7.8.5. Inteligentny asystent

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

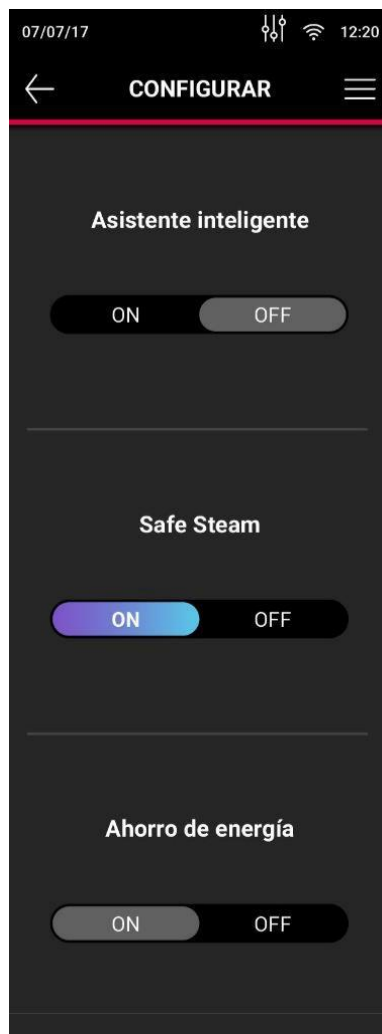


Figure 51. Aktywacja Inteligentnego Asystenta

- Inteligentny Asystent wyświetli opcje optymalizacji użytkownika, np. w ustawieniach gotowania w celu poprawy wydajności. Będzie w stanie zasugerować, w razie potrzeby, 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, piec Mychef mogą odprowadzać parę z komory w końcowych momentach procesu gotowania. Nawet w trybie konwekcyjnym ekstrakcja ta może być przydatna do usuwania pary, która może uwolnić się z żywności w komorze gotowania. Kiedy piec wchodzi w proces ekstrakcji pary, przez komin może wydostać się duża ilość pary, w zależności od poziomu nasycenia. Do pieców Mychef zaleca się stosowanie okapu kondensacyjnego.



Należy pamiętać, że ekstrakcja parą działa tylko w końcowych fazach gotowania. Dlatego ta czynność nie ma miejsca, gdy drzwi pieca zostaną otwarte podczas pieczenia.



Ta funkcja zostanie aktywowana tylko w przypadku gotowania kontrolowanego czasowo.

- Opcja oszczędzania energii optymalizuje niektóre funkcje w celu poprawy efektywności energetycznej pieca.

7.8.6. Konserwacja

Piec wielofunkcyjny Mychef posiada plan konserwacji zapobiegawczej, który przedłuży żywotność pieca i umożliwi jego działanie w optymalnych warunkach. W zależności od godzin użytkowania interfejs użytkownika wyświetli plan konserwacji, którego należy przestrzegać, oraz dane kontaktowe serwisu technicznego.

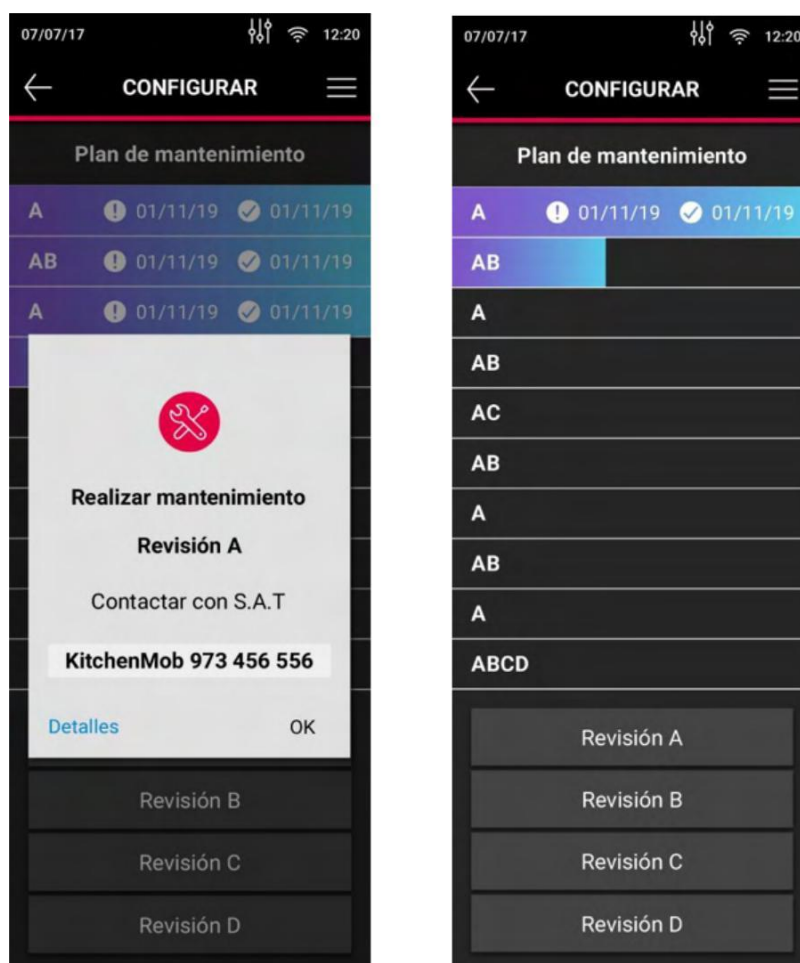


Figure 52.Program planu konserwacji

Na ekranie po prawej stronie widoczne są plany konserwacji, kliknięcie przycisków przeglądu wyświetli niezbędne czynności do wykonania.

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

Sprawdź A:

- Badanie twardości wody
- Czyszczenie wentylatorów chłodzących
- Czyszczenie elektroniki
- Czyszczenie tacy ociekowej
- Wymiana uszczelki drzwi i regulacja drzwi

Sprawdź B:

- Kalibracja temperatury
- Regulacja wewnętrznych śrub i nakrętek

Sprawdź C:

- Wymiana rur kominowych i rur spustowych
- Wymiana elektrozaworu wtrysku wody
- Zmień stycznik rezystora

Sprawdź D:

- Zmiana silnika
- Zmiana rezystancji i uszczelnienia
- Wymiana uszczelki rury wtrysku wody

7.8.7. Sonda

W tej sekcji można wyświetlić odczyty temperatury pieca w różnych punktach.



Figure 53. Sprawdź temperatury sondy

Klikając na każdą sondę, możliwa jest edycja wartości.

Rejestr	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	Komora sondy	Tak
08	Sonda 9	Temperatura PCB	Tak
09	Sonda 10	Temperatura falownika	Tak

Tabela 7. Blok P4, Sondy

Każdy rejestr jest powiązany z punktem odczytu temperatury pieca, umożliwiając monitorowanie różnych punktów krytycznych pieca.



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

7.8.8. Analiza systemu

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

Użytkownik lub Serwis Techniczny (w przypadku pierwszego użycia i uruchomienia pieca) jest prowadzony przez sześć kroków w celu przeprowadzenia następujących kontroli:

- Oświetlenie: sprawdzenie prawidłowego oświetlenia komory.
- Temperatura: system przeprowadzi wstępne nagrzewanie w celu wykrycia ewentualnych anomalii.
- Podłączenie wody: sprawdź, czy połączenia układu hydraulicznego zostały wykonane prawidłowo, aby uniknąć wszelkiego rodzaju wycieków.
- Drzwi: otwieranie i zamykanie drzwi wykrywa problem w czujniku sterującym drzwiami.

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

7.8.9. System

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



Figure 54. Informacje o systemie

Na tym etapie można również zaktualizować oprogramowanie. W tym celu należy kliknąć przycisk Aktualizuj, a pod warunkiem połączenia z Internetem system zostanie zaktualizowany do najnowszej wersji oprogramowania.

7.8.10. Przywróć domyślne wartości fabryczne

Aby to zrobić, kliknij przycisk Przywróć wartości. Przywracanie rozpocznie się automatycznie.

Przywrócone zostaną wszystkie wartości z wyjątkiem typu pieca, liczby kanałów TSC, typu samooczyszczania, typu wentylatora i wartości statystycznych pieca.

7.8.11. Konta

Opcja ta umożliwia sprawdzenie danych dotyczących użytkownika pieca oraz Działu Pomocy Technicznej.

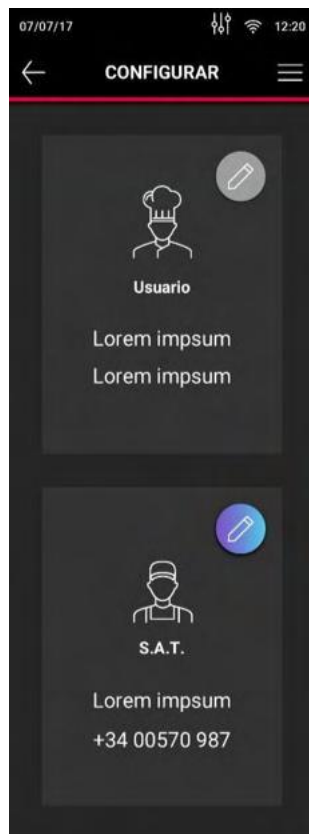


Figure 55.Konsultacje i konfiguracja kont

7.8.12. USB

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



Figure 56.Przesyłanie/pobieranie plików USB

Sprzęt umożliwia rejestrację temperatur i zdarzeń zachodzących podczas normalnego użytkowania. Aby zapisać dane, włóż pamięć do złącza USB w prawym dolnym rogu pieca. Aby się do niego dostać należy otworzyć drzwi i następnie otworzyć szybę.



Figure 57.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 zdefiniować żądany zakres: roczny, miesięczny, dzienny lub godzinowy.



Figure 58. Dane dotyczące zużycia

Podobnie, wchodząc w opcję Dane HACCP i ustawiając żądany zakres, możliwe będzie wyświetlenie wykresu odpowiadającego rekordowi danych HACCP.

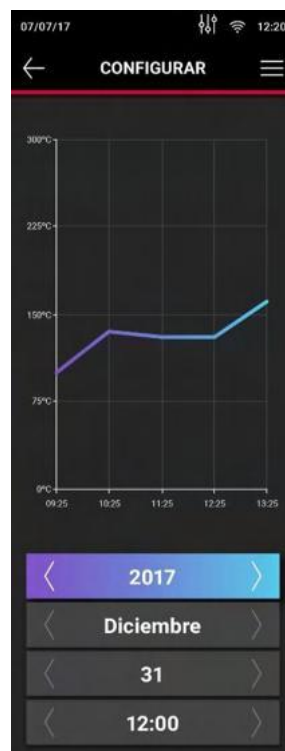


Figure 59. Postęp konsumpcji

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 przywrócony.



Figure 60. Konfiguracja systemu pomiarowego

7.8.15. Zaawansowane ustawienia

Ta sekcja umożliwia sprawdzenie wewnętrznych parametrów konfiguracyjnych pieca i ułatwia diagnozowanie usterek i usterek oraz ich rozwiązywanie serwisowi pomocy technicznej.

Nazwa	Parametr	Edytowalne
Typ	Typ pieca	Nie (TS)
Tsc	Liczba kanałów TSC (0 - 4)	Nie (TS)
Automatyczne oczyszczanie	MyCare	Nie (TS)
Konfiguracja wentylatora	Typ wentylatora i falownika	Nie (TS)
Test przekaźnika	Przetestuj przekaźniki od 1 do 15	Nie (TS)
Test GPIO	Test GPIO	Nie (TS)
Test TSC	Test TSC	Nie (TS)
Test falownika	Test falownika	Nie (TS)
AutoReverseTemp	Temperatura aktywacji automatycznego odwracania	Nie (TS)
Histereza Ogrzewanie	Histereza temperatury	Nie (TS)
Okres dziennika	Okres pomiędzy HACCP, w sekundach	Nie (TS)
Automatyczne odzyskiwanie	Straż nocna	Nie (TS)
Ustawienie SmartClima	Ustawienia kontroli wilgotności	Nie (TS)
Remap przekaźnika	Bezpłatne ponowne mapowanie przekaźników	Nie (TS)
SondaRemap	Sonda do kontroli temperatury komory	Nie (TS)
Blokada błędu	Wyłącz kontrolę błędów	Nie (TS)
T_000_050	Godziny pracy od 0°C do 50°C	Nie (TS)
T_050_100	Godziny pracy od 50°C do 100°C	Nie (TS)
T_100_150	Godziny pracy od 100°C do 150°C	Nie (TS)
T_150_200	Godziny pracy od 150°C do 200°C	Nie (TS)
T_200_250	Godziny pracy od 200°C do 250°C	Nie (TS)
T_250_300	Godziny pracy od 250°C do 300°C	Nie (TS)
Płukanie	Liczba płukań	Nie (TS)
Clean 1	Liczba myć poziom 1	Nie (TS)
Clean 2	Liczba myć poziom 2	Nie (TS)
Clean 3	Liczba myć poziom 3	Nie (TS)
Clean 4	Liczba myć poziom 4	Nie (TS)
Drzwi	Statystyka otwarć drzwi podzielona przez 10	Nie (TS)
Błąd 0	Wystąpił ostatni błąd	Nie (TS)
Błąd 1	Wystąpił przedostatni błąd	Nie (TS)
Błąd 2	Wystąpił przedostatni błąd	Nie (TS)
Błąd 3	Przed błędem 2	Nie (TS)
Błąd 4	Przed błędem 3	Nie (TS)
Błąd 5	Przed błędem 4	Nie (TS)
Błąd 6	Przed błędem 5	Nie (TS)
Błąd 7	Przed błędem 6	Nie (TS)

Tabela 8. Ustawienia zaawansowane

Parametry raportują bardzo szeroki zakres funkcji, począwszy od rodzaju pieca po konfigurację wentylatora itp., a także umożliwiają serwisowi technicznemu przeprowadzanie testów i testów w celu zapewnienia idealnego działania.

Dzienniki statystyczne przechowują przede wszystkim czas pracy, powtarzalność cykli oraz wartości zużycia niektórych elementów w celu monitorowania cyklu życia i maksymalizacji wydajności wszystkich komponentów pieca.

7.8.16. NightWatch

NightWatch pozwala piecowi automatycznie kontynuować gotowanie po awarii zasilania. Ta funkcja jest szczególnie przydatna w przypadku gotowania bez nadzoru.



Dzięki tej funkcji gotowanie będzie kontynuowane jedynie w przypadku awarii zasilania i jego późniejszego przywrócenia.



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

W przypadku awarii zasilania i późniejszego jego przywrócenia, piec przywraca trwające pieczenie (jeśli występuje) i kontynuuje pieczenie z takimi samymi parametrami jak przed awarią zasilania.

Poniższy rysunek przedstawia wyświetlacz pieca po przywróceniu zasilania i tuż przed uruchomieniem funkcji NightWatch. Naciśnięcie w tym stanie okrągłego przycisku START/STOP spowoduje anulowanie automatycznego przywracania.

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



Aby zminimalizować ryzyko, należy przeanalizować żywność po wyświetleniu ostrzeżenia o ryzyku niskiej temperatury po automatycznym wznowieniu gotowania lub wyrzucić ją (Błąd 28).



Korzystaj z dziennika danych HACCP, aby zawsze sprawdzać procesy gotowania.

7.8.17. Błędy i alarmy

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

Poniższa tabela przedstawia różne błędy i alarmy, a także możliwe rozwiązania.

Błąd	Definicja wewnętrzna	Wyjaśnienie
0	ŻADEN BŁĄD	Żaden błąd.
1	WEJŚCIE OGÓLNEGO PRZEZNACZENIA BŁĄD	Ogólne wprowadzanie błędów.
2	BŁĄD NADMIERNEJ TEMPERATURY	Ogólne wejście temperatury.
3	NADMIERNA TEMPERATURA PCB BŁĄD	Nadmierna temperatura PCB. Sprawdź, czy chłodzenie elektroniki działa prawidłowo, czy między tyłem a tyłem jest wystarczająco dużo miejsca i że temperatura otoczenia nie jest taka nadmierna.
4.1	BŁĄD PRZEKAŹNIKÓW PCB	Komunikacja pomiędzy płytami nie jest odpowiadanie. Sprawdź kabel łączący płytę zasilającą i płytę sterującą.
4.3	BŁĄD INWERTERA	Komunikacja między płytką przekaźników a silnikiem Sprawdzać kabel łączący
4.7	BŁĄD OKAPU	Sprawdź okablowanie.
4.8	BŁĄD PROOFERA	Brak komunikacji pomiędzy płytami lub czujnikami . Sprawdź okablowanie.
4.9	STATYCZNY BŁĄD PIECA	Brak komunikacji pomiędzy płytami lub czujnikami Sprawdź okablowanie.
5	BŁĄD EEPROMU	Komunikacja procesora i pamięci EEPROM nie Jest odpowiednia. Sprawdź tablicę sterującą.
6	BŁĄD SILNIKA	Sprawdź okablowanie Silnik błąd. silnika.
7	WODA ALARMOWA	Nie wykryto wody. Upewnij się, że woda zasilanie jest prawidłowo podłączone.
8	BŁĄD MYCIA	Nie wykryto detergentu.
9	BŁĄD CZUJNIKA TEMPERATURY SONDY 1 NIE POŁĄCZONY	Sonda zewnętrzna nie jest podłączona. Sprawdź zewnętrzne sond i złącze.
10	BŁĄD CZUJNIKA TEMPERATURY SONDY 1	Sprawdź sonde i złącze

	ZWARTE	
11	BŁĄD CZUJNIKA TEMPERATURY SONDY2 NIE POŁĄCZONY	Sonda zewnętrzna nie jest podłączona. Sprawdź zewnętrzne sonda i złącze.

12	BŁĄD CZUJNIKA TEMPERATURY SONDY2 ZWARTE	Zwarcie w sondzie zewnętrznej. Sprawdź zewnętrzne sonda i złącze.
13	BŁĄD CZUJNIKA TEMPERATURY SONDY3 NIE POŁĄCZONY	Sonda zewnętrzna nie jest podłączona. Sprawdź zewnętrzne sonda i złącze.
14	BŁĄD CZUJNIKA TEMPERATURY SONDY3 ZWARTE	Zwarcie w sondzie zewnętrznej. Sprawdź zewnętrzne sonda i złącze.
15	BŁĄD CZUJNIKA TEMPERATURY SONDY4 NIE POŁĄCZONY	Nieobsługiwany
16	BŁĄD CZUJNIKA TEMPERATURY SONDY4 ZWARTE	Nieobsługiwany
17	BŁĄD CZUJNIKA TEMPERATURY SONDY5 NIE POŁĄCZONY	Nieobsługiwany
18	BŁĄD CZUJNIKA TEMPERATURY SONDY5 ZWARTE	Nieobsługiwany
19	BŁĄD CZUJNIKA TEMPERATURY SONDY6 NIE POŁĄCZONY	Nieobsługiwany
20	BŁĄD CZUJNIKA TEMPERATURY SONDY6 ZWARTE	Nieobsługiwany
21	BŁĄD CZUJNIKA TEMPERATURY SONDY7 NIE POŁĄCZONY	Nieobsługiwany
22	BŁĄD CZUJNIKA TEMPERATURY SONDY7 ZWARTE	Nieobsługiwany
23	BŁĄD CZUJNIKA TEMPERATURY 8 CZUJNIKA NIE POŁĄCZONY	Sonda komory nie jest podłączona. Sprawdź sondę i okablowanie.
24	BŁĄD CZUJNIKA TEMPERATURY 8 CZUJNIKA ZWARTE	Zwarta sonda komorowa. Sprawdź sondę i okablowanie.
25	BŁĄD PROGRAMU NIE ZAKOŃCZONY	Nieobsługiwany
26	PROGRAM CZYSZCZENIA BŁĘDÓW NIE ZAKOŃCZONY	Piec został wyłączony poprzez uruchomienie samoczynnego program czyszczenia. Wykonaj program płukania.
27	BŁĄD CZYSZCZENIA TEMPERATURA ZBYT WYSOKA	.
28	TEMP ODZYSKU ALARMÓW	Piec odzyskał sprawność po awarii zasilania i temperatura w komorze była niższa niż 56°C. Ryzyko skażenia bakteryjnego. Odrzuć lub przeanalizuj produkt w komorze gotowania.

29.XXXX	BŁĄD INWERTERA	Błąd falownika
30.XX	BŁĄD BEZPIECZEŃSTWA GAZU	Błąd bezpieczeństwa gazu. Skonsultuj kod ze specjalistą

Tabela 9. 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 przedstawicielem serwisu.

8. KONSERWACJA



Wszelkie rutynowe czynności konserwacyjne należy wykonywać po odłączeniu urządzenia od prądu, wody i gazu (jeśli piec jest opalany gazem). Z wyjątkiem procesu samooczyszczania MyCare, który wymaga włączonego pieca.



Podczas wszelkich czynności konserwacyjnych konieczne jest noszenie 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 działa na gaz).

8.1. Czyszczenie

Regularna konserwacja i czyszczenie jest obowiązkiem właściciela. Aby zachować gwarancję, musi istnieć możliwość udowodnienia, że konserwacja została przeprowadzona prawidłowo i zgodnie z instrukcjami wyszczególnionymi w niniejszej instrukcji.

Jednym z ważnych elementów konserwacji urządzenia jest jego czyszczenie. Dlatego też urządzenie należy czyścić częściej lub rzadziej, w zależności od jego powierzchni.

Poniższa tabela pokazuje częstotliwość czyszczenia różnych części urządzenia.

Część wyposażenia	Częstotliwość
Wewnątrz komory	Codziennie
Przedział za płytą ssącą	Codziennie
Uszczelka drzwi	Codziennie
Zewnętrzne płyty urządzenia	Codziennie
Wewnętrzna-zewnętrzna komora drzwi	Co tydzień
Osłona komory	Co tydzień

Tabela 10. Częstotliwość czyszczenia pieców Mychef

Do czyszczenia zewnętrznej części pieca surowo zabrania się stosowania:

- Ścierne detergenty w proszku
- Agresywne lub żrące detergenty (np. kwas siarkowy, kwas solny itp.).
- Narzędzia ścierne
- Urządzenie do czyszczenia wodą pod ciśnieniem.
- Urządzenie do czyszczenia parą.



Jakiegokolwiek użycie elementów opisanych powyżej jest szkodliwe dla urządzenia i może skutkować jego uszkodzeniem oraz unieważnieniem gwarancji na urządzenie, a firma Mychef zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności.

8.1.1. Komora do gotowania

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

Na rysunku 40 tej instrukcji można zobaczyć lokalizację tabletu CleanDuo oraz liczbę tabletek, które należy zużyć na jedno mycie, w zależności od liczby tac:

Model pieca Mychef	Liczba tabletek, które należy zastosować
Mychef iBAKE 16 600 x 400	4



Przed rozpoczęciem jakiegokolwiek programu czyszczenia należy wyjąć tace, stojaki, kratki, sondy i inne akcesoria znajdujące 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 urządzenia i powoduje utratę gwarancji na urządzenie.

8.1.2. Powierzchnie zewnętrzne ze stali nierdzewnej

Do czyszczenia zewnętrznych powierzchni ze stali nierdzewnej używaj wyłącznie miękkiej szmatki zwilżonej niewielką ilością wody z mydłem.

Ostrożnie spłucz i osusz.



Nie czyścić urządzenia z zewnątrz po użyciu, należy poczekać, aż powierzchnie osiągną temperaturę pokojową.

8.1.3. Obszar wentylatora i wymiennika ciepła

Część oddzielającą komorę gotowania z wentylatorem i wymiennikiem ciepła można zdjąć w celu oczyszczenia tego obszaru. W celu zdjęcia osłony należy odkręcić dwie dolne śruby mocujące osłonę do dna komory (A), po odkręceniu tych śrub należy podnieść osłonę i wyciągnąć ją na zewnątrz (B).

Do czyszczenia powierzchni wewnętrznych używaj wyłącznie miękkiej szmatki zwilżonej niewielką ilością wody z mydłem. Ostrożnie splucz i osusz.



Przed zdjęciem osłony wentylatora należy zdemontować wózek.

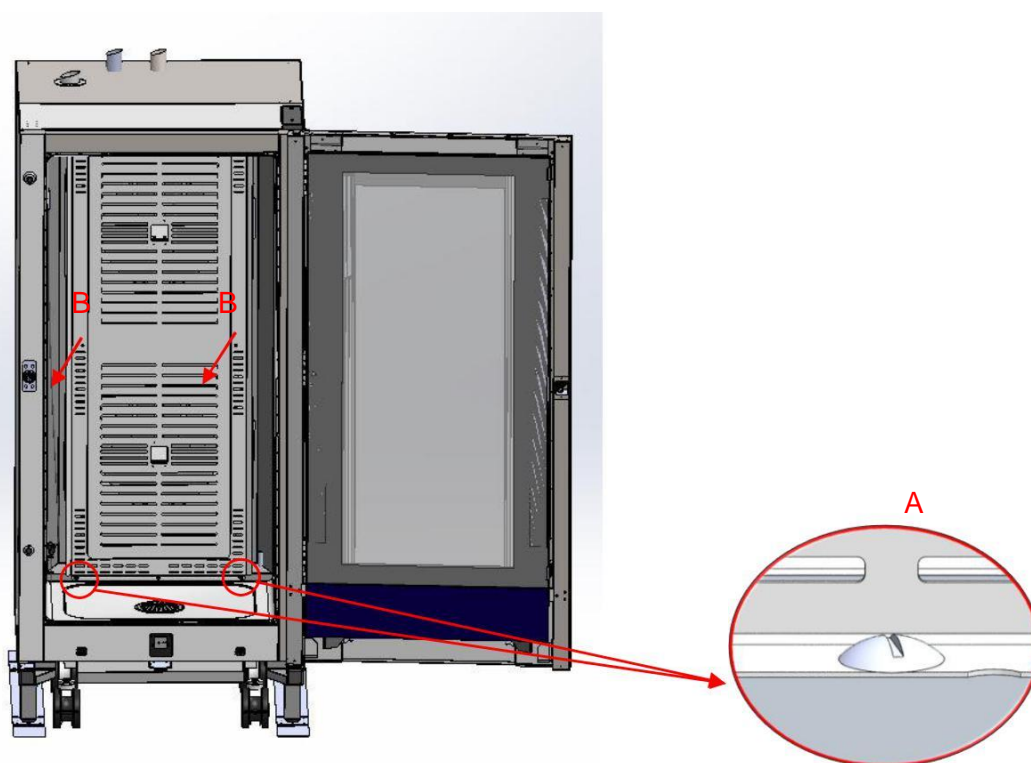


Figure 61. System mocowania zabezpieczenia wentylatora i wymiennika ciepła

8.1.4. Plastikowe powierzchnie zewnętrzne i panel sterowania

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



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

Jeśli chodzi o tackę ociekową, krople wody, które mogą spaść w wyniku kondensacji pary wodnej z wewnętrznych drzwiczek, spływają do odpływu, dlatego ważne jest, aby tacka ociekowa była czysta i wolna od przeszkód.

Przed czyszczeniem usuń wszelkie kawałki jedzenia, które mogły spaść. Następnie wyczyść tę część szmatką zwilżoną wodą z mydłem i 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 ciepło, woda czy para nie mogły uciekać podczas pracy.

Do czyszczenia tej gumowej uszczelki wystarczy szmatka zwilżona wodą z mydłem. Następnie całą powierzchnię płucz się i dokładnie suszy.

Uszczelki nie należy wyjmować z konturu w celu czyszczenia, należy ją zdjąć dopiero w przypadku konieczności wymiany, w przypadku konieczności wymiany można to zrobić ręcznie, bez użycia jakichkolwiek narzędzi.

8.1.6. Szklane drzwi

Piece Mychef iBAKE MAX są wyposażone w drzwiczki o wysokiej wydajności termicznej z trzema szybami, które ograniczają straty ciepła do minimum. Aby oczyścić te trzy szyby i same drzwiczki, należy otworzyć zewnętrzne drzwiczki i otworzyć zatrzaski przytrzymujące obie szyby

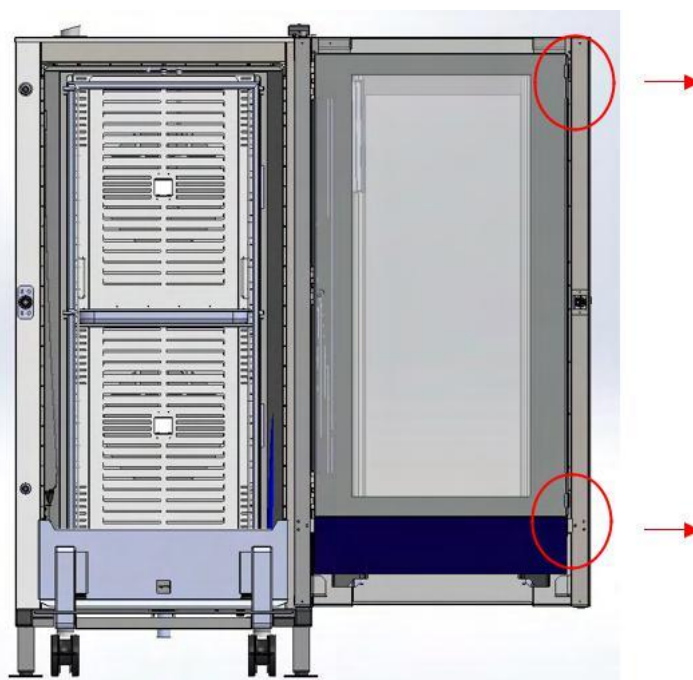


Figure 62-Szczegóły klipsów mocujących szkło

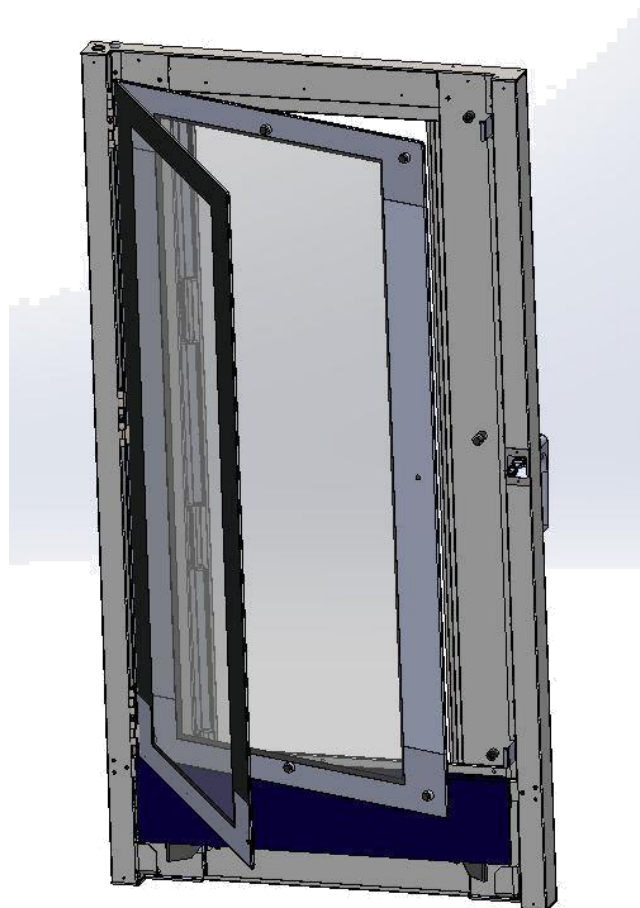


Figure 63. Szczegóły otwartych szyb

Wewnętrzna część szyby stykająca się z komorą gotowania zostanie oczyszczona w procesie samooczyszczania. Pozostałą szybę, która nie ma kontaktu z żywnością, należy czyścić wyłącznie miękką szmatką i 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, zszywki można zwolnić własnymi rękami.



Nie należy używać główki prysznicowej na gorącej szybie drzwi, ponieważ istnieje ryzyko pęknięcia na skutek szoku termicznego.

8.2. Okres beczynności


Jeżeli przewidywane są długie okresy beczynności pieca Mychef, należy podjąć następujące środki ostrożności:

- Odłącz urządzenie od prądu, wody i gazu (tylko jeśli jest to model gazowy).
- Aby uniknąć uszkodzenia zewnętrznych i wewnętrznych części pieca, nałóż olej wazelinowy za pomocą miękkiej szmatki na wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej.
- Po okresie beczynności, przed pierwszym użyciem należy dokładnie oczyścić wszystkie części wymienione w p. 8.1.
- Po dokładnym oczyszczeniu podłącz ponownie prąd, wodę i gaz (w przypadku modelu gazowego).
- Mychef zaleca poddanie sprzętu przeglądowi w autoryzowanym serwisie technicznym przed ponownym użyciem, w ten sposób masz pewność, że sprzęt jest w idealnym stanie.

8.3. Utylizacja po zakończeniu okresu użytkowania

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.



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

Sprzęt należy uczynić bezużytecznym poprzez odłączenie przewodu zasilającego i wszelkich urządzeń zamykających przedział i wnękę. 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, recyklingu i powrót do zdrowia. Przypomina się, że niewłaściwa lub nieprawidłowa utylizacja produktu pociąga za sobą zastosowanie sankcji przewidzianych przez obowiązujące przepisy.

8.3.1.1. Informacje dotyczące utylizacji w Hiszpanii

Na terenie Hiszpanii urządzenia WEEE muszą zostać dostarczone:

- W miejskich punktach sprzątania.

8.3.1.2. Informacje dotyczące utylizacji w Unii Europejskiej

Dyrektywa wspólnotowa dotycząca sprzętu WEEE została wdrożona w różny sposób w każdym kraju Unii Europejskiej, dlatego w przypadku utylizacji sprzętu zalecamy poinformowanie władz lokalnych lub dystrybutora o metodach prawidłowej utylizacji naszych pieców.

8.4. Konserwacja zapobiegawcza

Piece Mychef przeznaczone są do intensywnej i długotrwałej pracy. Aby to zapewnić, oprócz regularnego 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 harmonogram konserwacji jest podzielony na cztery rodzaje remontów, 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 iBAKE MAX zintegrowane oprogramowanie automatycznie powiadomi Cię o konieczności przeprowadzenia okresowych kontroli, wskazując szczegółowo elementy do przeglądu lub wymiany.



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



Przeglądy okresowe muszą być przeprowadzane przez autoryzowanego serwisanta.

Poniższa tabela przedstawia czynności, które należy wykonać na piecach Mychef w każdej wersji. Wykres zapętla się i po 20 000 godzin użytkowania lub 10 latach użytkowania czas zacznie odliczać się ponownie od lewej strony wykresu. Oznacza to, że o godzinie 22 000 godzina odpowiadałaby wersji A o godzinie 2000.

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
	Kontrola twardości wody	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Czyszczenie wentylatorów chłodzących	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Czyszczenie elektroniki	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Czyszczenie tacy ociekowej i syfonu	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Wymiana uszczelki drzwi 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 według modelu *	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Kontrola szczelności instalacji gazowej* Kontrola szczelności instalacji gazowej* Test 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 wewnętrznych śrub i nakrętek		X		X		X		X		X
Wersja C	Wymiana rur kominowych i spustowych					X					X
	Wymiana elektrozaworu wytwarzania pary					X					X
	Zmień stycznik rezystora (tylko modele bez TSC)					X					X
Wersja D	Zmiana silnika										X
	Wymiana rezystora i uszczelki										X
	Wymiana uszczelek wewnętrznych										X

Tabela 11. Tabela konserwacji okresowej

*Tylko modele gazowe



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



Aby zachować ważność gwarancji, należy udokumentować okresową konserwację.



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



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

9. OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI

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

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

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

Spółka

Klient

