



RESTOQUALITY

## Instrukcja obsługi

**Piece Mychef**

**BAKERSHOP AIR | BAKERSHOP AIR-S**



## Spis treści

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

6.3. Błędy i alarmy .....	34
<b>7. UŻYWANIE ZDALNEGO STEROWANIA.....</b>	<b>37</b>
7.1. Konfiguracja inteligentnego sterowania Mychef.....	37
7.1.1. Tworzenie nowego użytkownika.....	37
7.1.2. Łączność Wi-Fi.....	38
7.1.3. Łączenie pieca z urządzeniem (telefonem komórkowym, tabletem lub komputerem) .....	40
7.1.4. Panel sterowania .....	41
7.2. Konfiguracja Google Home i asystent głosowy .....	45
7.2.1. Synchronizacja pieca z Google Home .....	45
7.2.2. Polecenia głosowe do sterowania piecem .....	46
7.2.3. Dodawanie zautomatyzowanych procedur .....	46
7.3. Funkcje wspierające .....	47
7.3.1. Zresetuj ustawienia Wi-Fi.....	47
7.3.2. Pokaż adres MAC.....	47
7.3.3. Odłącz usługę „Mychef Control” .....	48
7.3.4. Aplikacja desktopowa do inteligentnego sterowania .....	48
7.4. Spis stanów.....	49
7,5. Przepisy .....	49
<b>8. KONSERWACJA .....</b>	<b>51</b>
8.1. Czyszczenie .....	57
8.1.1. Działanie .....	57
8.1.2. Zdejmowanie płyty ssącej .....	54
8.1.3. Uszczelka drzwi.....	55
8.1.4. Obudowa zewnętrzna .....	55
8.1.5. Panel sterowania .....	55
8.1.6. Przedni odpływ wody.....	55
8.1.7. Wewnętrzny/zewnętrzny przedział drzwiowy .....	55
8.2. Konserwacja zapobiegawcza .....	56
8.3 Ogólne warunki gwarancji.....	57

## 1. WSTĘP

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



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

Producent odrzuca wszelką dorozumianą lub jawną odpowiedzialność za jakiegokolwiek błędy lub pominięcia, które są wymienione poniżej:

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



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

## 2. CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

### 2.1. Główne cechy BAKERSHOP AIR/AIR-S

	<b>BAKERSHOP 3 460X330</b>	<b>BAKERSHOP 3 600X400</b>
<b>Zewnętrzny wymiary (szer. x gł x wys.) (mm)</b>	620x690x430	760x760x430
<b>Pojemność</b>	3 460x330	3 600x400

	<b>BAKERSHOP 4 460X330</b>	<b>BAKERSHOP 4 600X400</b>	<b>BAKERSHOP 6 600X400</b>	<b>BAKERSHOP 10 600X400</b>
<b>Zewnętrzny wymiary (szer. x gł x wys.) (mm)</b>	620x690x522	760x760x522	760x760x646	760x760x946
<b>Pojemność</b>	4 460x330	4 600x400	6 600x400	10 600x400

**Tabela 1. Parametry techniczne Mychef BAKERSHOP AIR/AIR-S**

Maksymalny zalecany wsad żywności na tacę 600x400 wynosi 5 kg. Maksymalny zalecany ładunek żywności na tacę 460x330 wynosi 3,5 kg.

### 3. OGÓLNE PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA I ZAPOBIEGANIA WYPADKOM

#### 3.1. Personel odpowiedzialny za użytkowanie sprzętu

Korzystanie z urządzenia jest zastrzeżone dla przeszkolonego personelu.



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



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

#### 3.2. Zagrożenie porażeniem elektrycznym

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

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

#### 3.3. Zagrożenie termiczne

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



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



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

### 3.4. Zagrożenie korozją

Podczas korzystania z produktów czyszczących należy zachować szczególną ostrożność i zastosować odpowiednie środki bezpieczeństwa podczas obchodzenia się z tymi produktami. Przed użyciem zawsze czytaj karty charakterystyki różnych chemikaliów i postępuj zgodnie z instrukcjami użytkownika. Produkty te w kontakcie z jakąkolwiek częścią ciała są trujące i mogą powodować podrażnienia skóry i oczu oraz działanie żrące.

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

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



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

## 4. ODBIÓR, TRANSPORT I USTAWIANIE

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

### 4.1. Przyjęcie

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

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

### 4.2. Transport

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

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

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

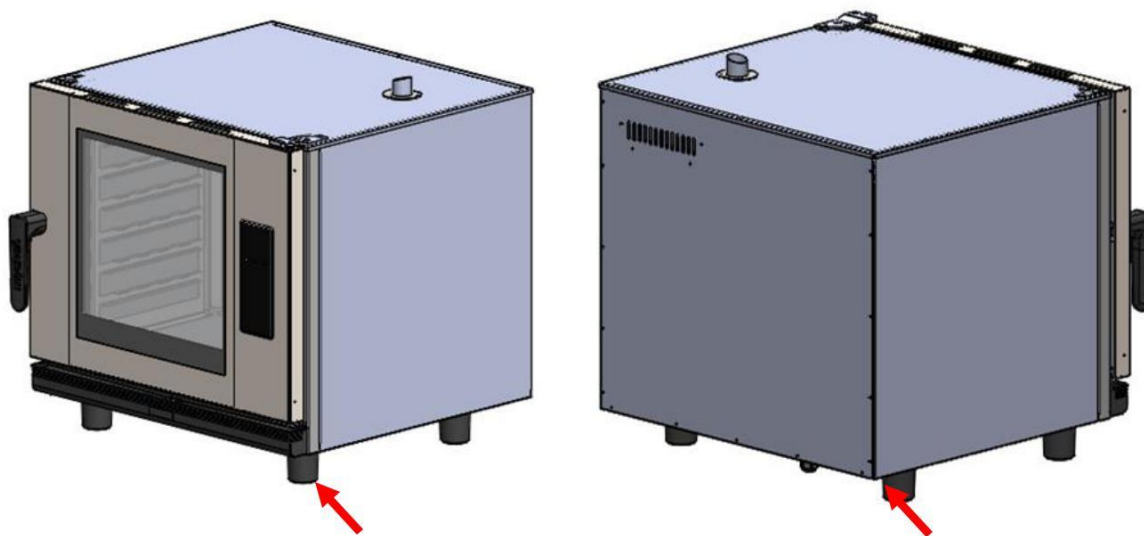


*Podczas ustawiania pieca w miejscu docelowym należy uważać na nogi i syfon.*



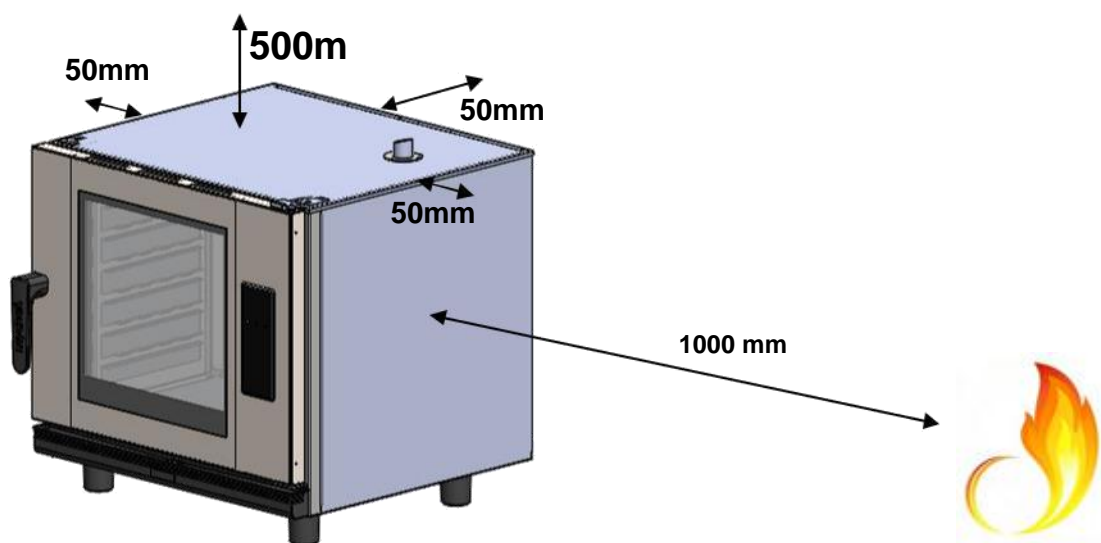
#### 4.3. Pozycjonowanie

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



Rysunek 1. Obszar wentylatorów chłodzących

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



Rysunek 2. Przykład odpowiedniego miejsca do instalacji



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



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

## 5. INSTALACJA

### 5.1. Połączenie elektryczne

Sprawdź, czy napięcie w miejscu, w którym piec ma być podłączony, odpowiada napięciu robocznemu urządzenia.

Poniższa tabela przedstawia charakterystykę elektryczną każdego z urządzeń:


	Napięcie	Moc (kW)	Aktualny (A)	Przekrój kabla (mm <sup>2</sup> )
<b>3 460x330</b>	230/L+N/50-60	3.6	11	1.5
<b>3 600x400</b>	230/L+N/50-60	3.6	20	2.5
<b>4 460x330</b>	230/L+N/50-60	3.6	30	4.0
<b>4 600x400</b>	400/3L+N/50-60	6.3	10	1.5
	230/3L/50-60	6.3	17	2.5
	230/3L+N/50-60	6.3	24	4.0
<b>6 600x400</b>	400/3L+N/50-60	10.4	14	1.5
	230/3L/50-60	10.4	25	2.5
<b>10 600x400</b>	400/3L+N/50-60	15.6	24	2.5
	230/3L/50-60	15.6	42	10.0

Tabela 2. Charakterystyka połączeń elektrycznych

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

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

Zawsze zapewnij skuteczne uziemienie.

Podłącz urządzenie do systemu wyrównania potencjałów  używając kontaktu specjalnie przewidzianych do tego celu (patrz tabliczka wyrównania potencjałów w lewym dolnym rogu urządzenia). Jeśli dwa urządzenia są ułożone jeden na drugim, oba muszą być podłączone do systemu ekwipotencjalnego.



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

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



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

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



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

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

#### 5.1.1. Podłączenie trójfazowe 400V 3L+N

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

Tabela 3. Przewód trójfazowy 400V 3L+N

#### 5.1.2. Podłączenie trójfazowe 230V 3L

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

Tabela 4. Przewód trójfazowy 230V 3L

### 5.1.3. Podłączenie jednofazowe 230V L+N

Kolor		Kabel
■	brązowy	L1
■	Niebieski	Neutralny
■	Zielony żółty	Grunt

Tabela 5. Przewód jednofazowy 230V L+N

## 5.2. Przyłącze wody

### 5.2.1. Wejście wody

Zimna woda (maks. 30°C) ¾ cala od 150 do kPa400 dynamicznego ciśnienia przepływu.

Woda nadająca się do picia o następujących właściwościach:

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

Obowiązkowe użycie odkamieniacza i filtra Mychef.



***Używanie wody o właściwościach innych niż wskazane może spowodować poważne problemy w elementach pieca, takie jak korozja komory pieczenia lub szyby, przedwczesna awaria elektrozaworów itp.***



***Okresowo sprawdzaj jakość wody w piecu.***

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

Wlot wody tylko dla modeli AIR-S.



Rysunek 3. Wlot wody do BAKERSHOP  
AIR-S 3,4,6,10



***W przypadku nowej instalacji woda musi płynąć aż do całkowitego oczyszczenia przyłącza. Czynność tę należy powtarzać za każdym razem, gdy przeprowadzane są prace lub naprawy instalacji wodnej zasilającej piec.***

### 5.2.2. Zestaw do podłączenia wody

Informacje na temat instalacji można znaleźć w instrukcji instalacji dołączonej do zestawu pompy wodnej.



***Pompa wodna jest wyposażeniem dodatkowym. Można go zainstalować po zainstalowaniu pieca***

### 5.3. Okap kondensacyjny pary

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



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

## 6. Panel sterowania

### 6.1. Panel sterowania

Panel sterowania pieców BAKERSHOP posiada trzy fazy pieczenia, umożliwia zarządzanie parametrami wilgotności, temperatury, czasu i prędkości wentylatora oraz zapisywanie programów. Dodatkowo posiada osiem pamięci szybkiego dostępu.

Poniższe rysunki przedstawiają panel sterowania pieca Mychef BAKERSHOP AIR-S i BAKERSHOP AIR. Składa się z centralnego ekranu z wyświetlaczami, wskaźnikami i przyciskami.



Rysunek 4. Panel sterowania BAKERSHOP AIR-S



Rysunek 5. Panel sterowania BAKERSHOP AIR



Funkcjonalność każdego z nich wyjaśniono poniżej:



Rysunek 6. Szczegóły panelu sterowania

<b>Blok</b>	<b>Funkcjonować</b>	<b>Opis</b>
<b>A</b>	Przycisk fazy 1	Przycisk wyboru pierwszej fazy gotowania.
<b>B</b>	Wskaźnik fazy 1	Miganie wskazuje, że jesteśmy w fazie 1. Stałym kolorem wskazuje, że ta faza jest aktywna.
<b>C</b>	Przycisk fazy 2	Przycisk wyboru drugiej fazy gotowania.
<b>D</b>	Wskaźnik fazy 2	Miganie wskazuje, że jesteśmy w fazie 2. Stałym kolorem wskazuje, że ta faza jest aktywna.
<b>E</b>	Przycisk fazy 3	Przycisk wyboru trzeciej fazy gotowania.
<b>F</b>	Wskaźnik fazy 3	Miganie wskazuje, że jesteśmy w fazie 3. Stałym kolorem je wskazuje, że ta faza jest aktywna.
<b>G</b>	Wyświetlacz wizualizacji	Wyświetla wybrany parametr: wilgotność, temperaturę, czas lub prędkość wentylatora.
<b>H</b>	Przycisk programu	Umożliwia nagrywanie lub pobieranie programu.
<b>I</b>	Przycisk regulacji -	Zmniejsza wybrany parametr: program, wilgotność, temperatura, czas lub prędkość wentylatora.
<b>J</b>	Przycisk regulacji +	Zwiększa wybrany parametr: program, wilgotność, temperatura, czas lub prędkość wentylatora.
<b>k</b>	Przycisk poziomu	Umożliwia zmianę parametrów proofera lub innego akcesorium z poziomu tej samej jednostki sterującej.
<b>Ł</b>	Przycisk wilgotności	Przycisk wyboru wilgotności. Tylko model AIR-S.
<b>M</b>	Przycisk temperatury	Przycisk wyboru temperatury.
<b>N</b>	Przycisk czasu	Przycisk wyboru czasu.
<b>O</b>	Przycisk prędkości wentylatora	Przycisk wyboru prędkości wentylatora. Tylko model AIR-S.
<b>P</b>	Przycisk szybkiej pamięci blok M1...M8	Długie naciśnięcie powoduje zapisanie bieżących parametrów w określonej pamięci. Krótkie naciśnięcie powoduje wykonanie procedury gotowania wybranej pamięci
<b>Q</b>	przycisk START/STOP	Przycisk włączania/wyłączania i uruchamiania/zatrzymywania pieca. Jeśli piec jest włączony, ale nie gotuje, lekkie naciśnięcie spowoduje uruchomienie nagrzewania  Jeśli piec się nagrzewa, lekkie naciśnięcie spowoduje pominięcie nagrzewania  Jeśli piec jest włączony i gotuje, lekkie naciśnięcie spowoduje anulowanie cyklu gotowania




**Tabela 6. Opis panelu sterowania**

Centralny wyświetlacz jest bardzo ważnym elementem interakcji z piecem, ponieważ wskazuje wartość każdego parametru pieczenia.



**Rysunek 7. Centralny wyświetlacz**

Format wyświetlania parametrów wyjaśniono poniżej:

Ikona	Funkcjonować
	<p>Poziom wilgotności jest wyświetlany za pomocą litery H na pierwszej cyfrze. Następnie wyświetlana jest wartość wilgotności. Niedostępne w modelach AIR.</p>
	<p>Temperatura komory jest wyświetlana jako pierwsza z literą T. Następnie wyświetlana jest wartość temperatury w stopniach Celsjusza.</p>
	<p>Czas gotowania jest wskazywany przez dwie środkowe kropki. Dwie cyfry po lewej stronie oznaczają godziny, a dwie cyfry po prawej stronie oznaczają minuty. Gotowanie może być również ciągle. W takim przypadku na wyświetlaczu pojawi się CONT. Aby gotować w trybie ciągłym, naciskaj przycisk regulacji - aż na wyświetlaczu pojawi się CONT</p>



Prędkość wentylatora jest wyświetlana z literą F na pierwszej cyfrze. Jeśli wentylator konwekcyjny pracuje z dużą prędkością, wyświetlany jest komunikat HI. W przeciwnym razie, jeśli wentylator konwekcyjny pracuje na niskich obrotach, wyświetla się LO. Niedostępne na modele AIR.



	<p>Program jest oznaczony literą P na pierwszej cyfrze, po której następuje numer programu.</p>
 	<p>Poziom jest wyświetlany poprzez wskazanie THIS lub FER.</p> <p>Poziom 1 (THIS) umożliwia dostęp do parametrów pieca, a poziom 2 (FER) umożliwia dostęp do parametrów garowni (OPCJONALNIE).</p>
	<p>Ta ikona wskazuje, że proces gotowania został zakończony.</p>
	<p>Komunikat DRZWI pojawia się, gdy drzwiczki zostaną otwarte podczas procesu gotowania.</p>
	<p>Komunikat PREHEAT jest wyświetlany podczas procesów nagrzewania pieca na przemian z aktualną temperaturą komory pieczenia.</p>
	<p>Komunikat LOAD wskazuje, że piec osiągnął temperaturę wstępnego nagrzewania i można go teraz załadować. Zamknięcie drzwi rozpocznie cykl gotowania.</p>
	<p>W przypadku błędu pierwsze dwie cyfry wyświetlacza pokazują ER, a następnie numer błędu. Więcej informacji na ten temat znajduje się w rozdziale dotyczącym błędów.</p>
	<p>Istnieje możliwość modyfikacji parametrów pracy pieca. W menu edycji parametrów środkowy wyświetlacz pokazuje P, po którym następuje numer parametru. Dwie cyfry po prawej stronie pokazują wartość parametru. Więcej informacji na ten temat znajduje się w rozdziale dotyczącym menu konfiguracji.</p>

Tabela 7. Opis komunikatów na centralnym wyświetlaczu

### 6.1.1. Włączanie sprzętu

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



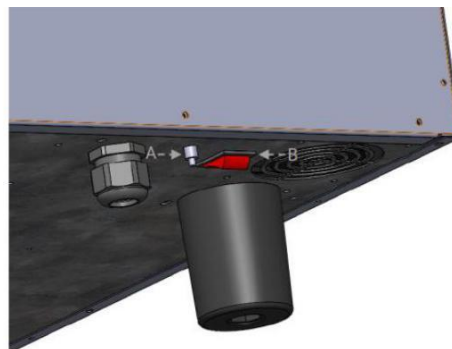
***Aby zabezpieczyć piec przed możliwym przegraniem, niektóre elementy zabezpieczające mogą działać nawet wtedy, gdy piec jest wyłączony. Gdy piec osiągnie bezpieczną temperaturę, automatycznie się wyłączą.***

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



Rysunek 8. Termostat bezpieczeństwa (A) i przełącznik (B) dla BAKERSHOP 3 i

BAKERSHOP 4 (460x330)



Rysunek 9. Termostat bezpieczeństwa (A) i wyłącznik (B) do BAKERSHOP 4,6,10

(600x400)

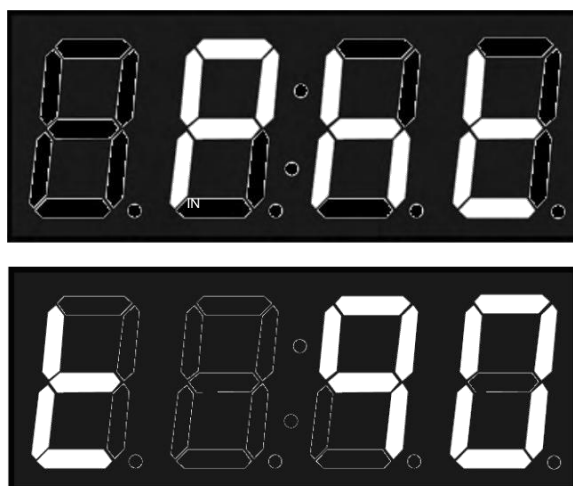
### 6.1.2. Kontrola gotowania

#### 6.1.2.1. Gotowanie z kontrolą temperatury i czasu z regulacją temperatury

W tym trybie piec automatycznie doprowadza temperaturę komory pieczenia do temperatury wybranej przez użytkownika tak, aby po otwarciu drzwi i załadowaniu potrawy temperatura była żądana. Piec automatycznie oblicza temperaturę w komorze pieczenia i decyduje, czy należy przeprowadzić proces wstępnego nagrzewania.

Parametry temperatury i czasu ustawia się przyciskami +/- po naciśnięciu odpowiednio przycisków TEMPERATURA i CZAS.

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



**Rysunek 10. Wskaźnik wstępnego nagrzania**

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

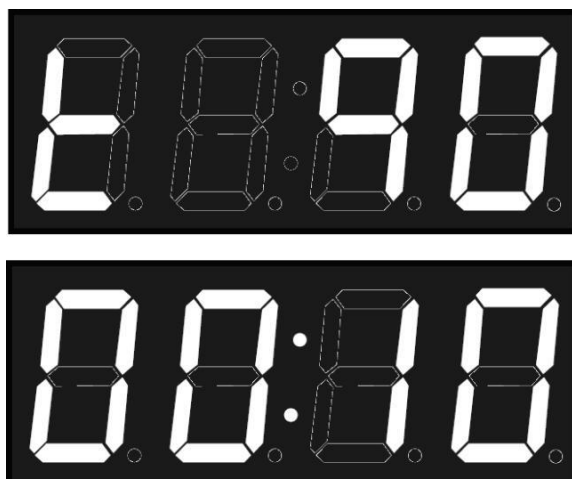
Gdy ustawiona temperatura zostanie osiągnięta, piec ostrzeże użytkownika brzęczykiem i wskaże „Załaduj”.



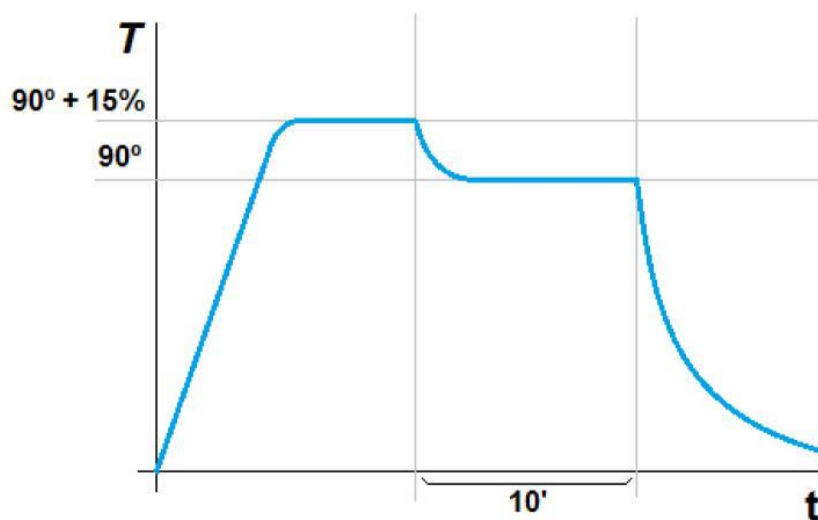
**Rysunek 11. Wskaźnik ładowania**

Po załadowaniu pieca i zamknięciu drzwiczek rozpocznie się odliczanie czasu pieczenia do zakończenia pieczenia. W tym momencie na wyświetlaczu czasu pojawi się słowo kodowe „End”, piec wyda sygnał dźwiękowy przez jedną sekundę, a oświetlenie wnętrza będzie się świecić, dopóki użytkownik nie zakończy gotowania, lekko naciskając przycisk START/STOP.

Przykład gotowania w 90° przez 10 minut:



Rysunek 12. Przykład. Gotowanie 90°C przez 10 minut

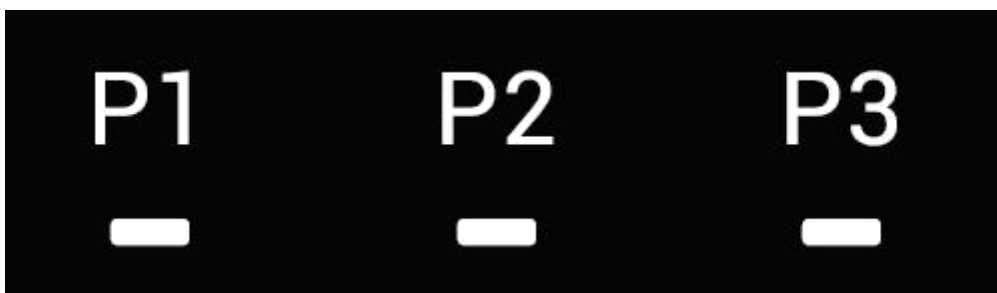


Rysunek 13. Temperatura pieca

### 6.1.2.2. Fazy gotowania

Na górze panelu sterowania znajdują się trzy przyciski, P1, P2 i P3, z których każdy odpowiada fazom gotowania. Do każdego przycisku przypisany jest wskaźnik, który pokazuje stan fazy.





**Rysunek 14. Przyciski i wskaźniki faz gotowania**

Jeśli wskaźnik danej fazy świeci się i miga, oznacza to, że ta faza jest wyświetlana. Jeśli wskaźnik danej fazy świeci się w sposób ciągły, oznacza to, że ta faza jest aktywna. Jeśli wskaźnik danej fazy jest wyłączony, oznacza to, że ta faza jest wyłączona. Na przykład na poniższym rysunku faza P1 jest włączona i wyświetlana, faza P2 jest włączona, a faza P3 jest wyłączona:



**Rysunek 15. Przyciski i wskaźniki faz gotowania**

Aby dodać fazę, gdy piec nie gotuje, naciśnij przycisk z fazą nieaktywną przez dwie sekundy.

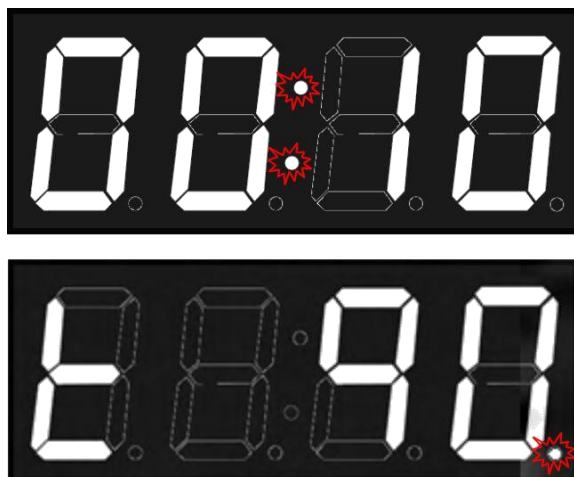
Aby usunąć fazę, gdy piec nie gotuje, naciśnij przycisk z aktywną fazą przez dwie sekundy. Należy pamiętać, że nie można usunąć pierwszej fazy gotowania P1.

Aby przechodzić między fazami, lekko stuknij numer fazy, którą chcesz wyświetlić lub edytować.

### **6.1.3. Rozpoczęcie cyklu gotowania**

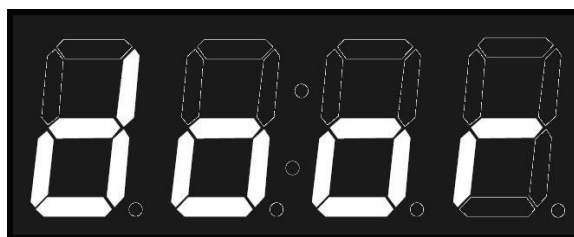
Po wybraniu parametrów gotowania, czy to w trybie ręcznym, czy w określonym programie, możemy przystąpić do procesu.

W tym celu należy lekko nacisnąć przycisk START/STOP, aby rozpocząć proces nagrzewania (patrz 6.1.2). Jeśli podgrzewanie nie jest konieczne, dwie środkowe kropki będą migać co sekundę, wskazując, że trwa proces gotowania. Jeśli na wyświetlaczu zostanie wybrany parametr inny niż czas, ostatnia kropka będzie migać, wskazując, że gotowanie jest w toku.



**Rysunek 16. Wskaźnik gotowania**

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



**Rysunek 17. Wskaźnik otwartych drzwi**

#### **6.1.4. Koniec cyklu**

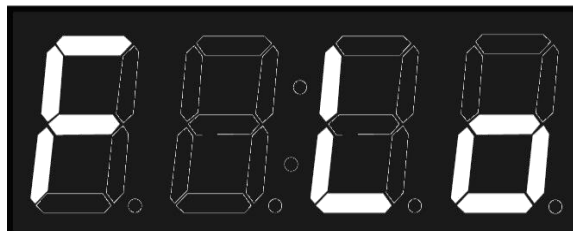
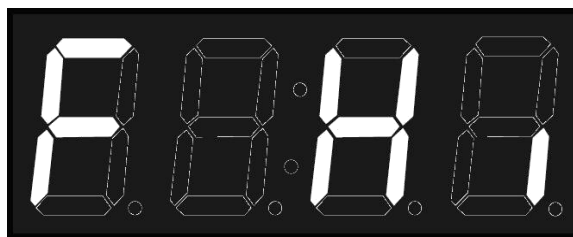
Po zakończeniu cyklu gotowania urządzenie sygnalizuje ten stan wizualnie i akustycznie. Konkretnie:

- Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Zapala się lampka komory pieca.
- Słowo kluczowe END pojawia się na centralnym wyświetlaczu, dopóki

użytkownik nie skończy gotowania. Aby zakończyć gotowanie, naciśnij START/STOP.

#### **6.1.5. Wybór prędkości**

Użytkownik może wybrać prędkość wentylatora konwekcji, która najlepiej odpowiada jego potrzebom. Aby to zrobić, naciśnij przycisk prędkości wentylatora. Następnie wybierz odpowiednią prędkość za pomocą przycisków +/-.

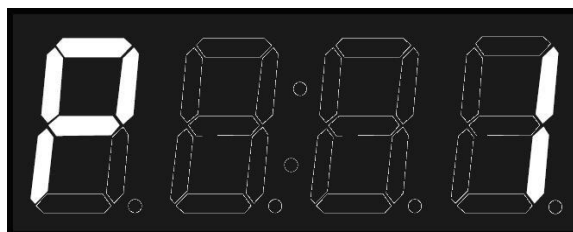


**Rysunek 18. Prędkość maksymalna (HI) i prędkość zredukowana (LO)**

Modele BAKERSHOP AIR mają tylko jedną prędkość, zmieniając kierunek co 90 sekund.

#### **6.1.6. Zapisywanie programu**

Aby zapisać program, ustaw żadaną wilgotność, temperaturę, czas i prędkość dla każdej fazy. Następnie naciśnij lekko przycisk PROG i za pomocą przycisków +/- ustaw numer programu, w którym chcesz zapisać ustawienia. Poniższy rysunek przedstawia program 1.



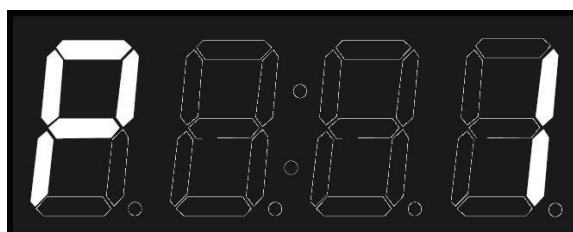
**Rysunek 19. Przykład, program 1**

Po wybraniu numeru programu, w którym chcesz zapisać ustawienia, naciśnij przycisk PROG przez dwie sekundy, aby potwierdzić zapisanie

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

### 6.1.7. Odzyskiwanie programu

Aby przywołać program, naciśnij lekko przycisk PROG i ustaw numer programu, pod którym chcesz zapisać ustawienia, używając przycisków +/- . Poniższy rysunek przedstawia program 1.



Rysunek 20. Przykład, program 1

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

### 6.1.8. Szybkie wspomnienia

Piec posiada 8 pamięci szybkiego dostępu, ponumerowanych od M1 do M8.

Aby szybko zapamiętać, ustaw żadaną wilgotność, temperaturę, czas i prędkość dla każdej z faz. Następnie naciśnij i przytrzymaj przez dwie sekundy klawisz pamięci, pod którym chcesz zapisać ustawienia.

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

W wersjach oprogramowania 1.7 i wyższych szybkie pamięci odpowiadają programom. Oznacza to, że P1 przechowuje te same parametry gotowania co M1 itd. We wcześniejszych wersjach pamięci są niezależne od programów.

## 6.2. NightWatch

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



***Ta funkcja będzie kontynuować gotowanie tylko w przypadku awarii zasilania i późniejszego przywrócenia zasilania.***



***Dealer może wyłączyć tę funkcję. Upewnij się, że w pełni rozumiesz ryzyko związane z jego używaniem.***

W przypadku przerwy w dostawie prądu i późniejszego przywrócenia zasilania, piec wznawia trwający proces pieczenia (jeśli występuje) i kontynuuje pracę z tymi samymi parametrami, co przed awarią zasilania.

### 6.3. Błędy i alarmy

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



Rysunek 21. Wskaźnik błędu

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

Błąd	Definicja wewnętrzna	Wyjaśnienie
0	ŻADEN BŁĄD	Żaden błąd.
1	WEJŚCIE OGÓLNEGO PRZEZNACZENIA BŁĄD	Nieobsługiwany
2	BŁĄD NADMIERNA TEMPERATURA	Nieobsługiwany
3	BŁĄD NADMIERNA TEMPERATURA PCB	Nadmierna temperatura PCB. Sprawdź, czy wentylatory chłodzące elektronika działa prawidłowo, że tam jest wystarczająco dużo miejsca między tyłem a ścianą, oraz czy temperatura otoczenia nie jest nadmierna.
4	BŁĄD KOMUNIKACJI	Komunikacja między płytami nie odpowiada. Sprawdź kabel łączący kartę zasilania i kartę sterowania.
5	BŁĄD EEPROM	Komunikacja procesora i pamięci EEPROM nie działa. Sprawdź płytę sterowania.
6	BŁĄD SILNIKA	Błąd silnika. Sprawdź okablowanie silnika. Nadmierna temperatura silnika. Silnik zablokowany.
7	ALARM WODY	Nieobsługiwany

8	BŁĄD MYCIA	Nieobsługiwany
9	BŁĄD CZUJNIKA TEMP. SONDY 1 NIE POŁĄCZONY	Nieobsługiwany

10	BŁĄD CZUJNIKA TEMP. SONDY 1 ZWARCIE	Nieobsługiwany
11	BŁĄD CZUJNIKA TEMPERATURY SONDY 2 NIE POŁĄCZONY	Nieobsługiwany
12	BŁĄD CZUJNIKA TEMPERATURY SONDY 2 ZWARCIE	Nieobsługiwany
13	BŁĄD CZUJNIKA TEMP. SONDY 3 NIE POŁĄCZONY	Nieobsługiwany
14	BŁĄD CZUJNIKA TEMP. SONDY 3 ZWARCIE	Nieobsługiwany
15	BŁĄD CZUJNIKA TEMPERATURY SONDY 4 NIE POŁĄCZONY	Nieobsługiwany
16	BŁĄD CZUJNIKA TEMPERATURY SONDY 4 ZWARCIE	Nieobsługiwany
17	BŁĄD CZUJNIKA TEMP. SONDY 5 NIE POŁĄCZONY	Nieobsługiwany
18	BŁĄD CZUJNIKA TEMP. SONDY 5 ZWARCIE	Nieobsługiwany
19	BŁĄD CZUJNIKA TEMP. SONDY 6 NIE POŁĄCZONY	Nieobsługiwany
20	BŁĄD CZUJNIKA TEMP. SONDY 6 ZWARCIE	Nieobsługiwany
21	BŁĄD CZUJNIKA TEMP. SONDY 7 NIE POŁĄCZONY	Nieobsługiwany
22	BŁĄD CZUJNIKA TEMP. SONDY 7 ZWARCIE	Nieobsługiwany
23	BŁĄD CZUJNIKA TEMP. SONDY 8 NIE POŁĄCZONY	Sonda komory nie jest podłączona. Sprawdź sondę i okablowanie.
24	BŁĄD CZUJNIKA TEMP. SONDY 8 ZWARCIE	Zwarcie w sondzie komory. Sprawdź sondę i okablowanie.
25	BŁĄD PROGRAM NIE ZAKOŃCZONY	Nieobsługiwany
26	BŁĄD PROGRAM CZYSZCZENIA NIE ZAKOŃCZONE	Nieobsługiwany

27	BŁĄD TEMPERATURA ZBYT WYSOKA	CZYSZCZENIE	Nieobsługiwany
28	TEMP POWROTU ALARMU RÓWNIEŻ NISKI		Nieobsługiwany
29	BŁĄD INWERTERA		Nieobsługiwany

Tabela 8. Błędy, alarmy i możliwe rozwiązania

## 7. KORZYSTANIE Z PILOTA ZDALNEGO STEROWANIA

### 7.1. Konfiguracja Mychef Smart Control

#### 7.1.1. Tworzenie nowego użytkownika

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

Utwórz użytkownika za pomocą następującego łącza lub kodu QR:

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



The image is a screenshot of a web form for creating a new user account. It contains the following elements:
 

- 'E-mail' field with the text 'info@distform.com'.
- 'Password' field with masked characters '.....'.
- 'Repeat password' field with masked characters '.....'.
- A dark blue 'Create account' button.
- Text below the button: 'By clicking "Create account" you agree to our [Terms of service](#) and [Privacy policy](#).'
- A red 'Cancel' button at the bottom.

Rysunek 22. Formularz tworzenia nowego użytkownika

Rysunek 23. Panel uwierzytelniania

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

Uwaga: Hasło musi mieć co najmniej 6 znaków.

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

***Ten adres internetowy umożliwia wysyłanie powiadomień po zakończeniu procedur gotowania w różnych połączonych piecach, więc jeśli chcesz***

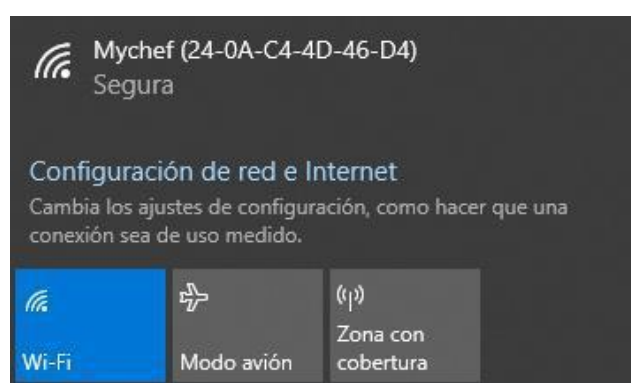
**korzystać z tej usługi, musisz wyrazić zgodę na wysyłanie wyskakujących okienek z tego adresu.**



### 7.1.2. Łączność Wi-Fi

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

Sieć Wi-Fi pojawi się z nazwą „Mychef”, po której następuje liczba w nawiasach (adres MAC urządzenia).



**Rysunek 24. Punkt dostępu pieca z systemu Windows**

Ta sieć Wi-Fi jest następnie wybierana na urządzeniu, z którym piec ma być połączony.

Po wybraniu sieci Wi-Fi wprowadź kod lub hasło otrzymane od Mychef i poczekaj na automatyczne otwarcie portalu internetowego.

**MAC:**   
**Code:**

W tym konfiguracyjnym portalu internetowym wprowadzasz szczegóły swojej zwykłej sieci Wi-Fi oraz sieci, z którą chcesz połączyć piec z Internetem (SSID).

W polu „Adres e-mail logowania Mychef” należy wprowadzić nazwę użytkownika, która została wcześniej utworzona(7.1.1tworzenie nowego użytkownika).

---

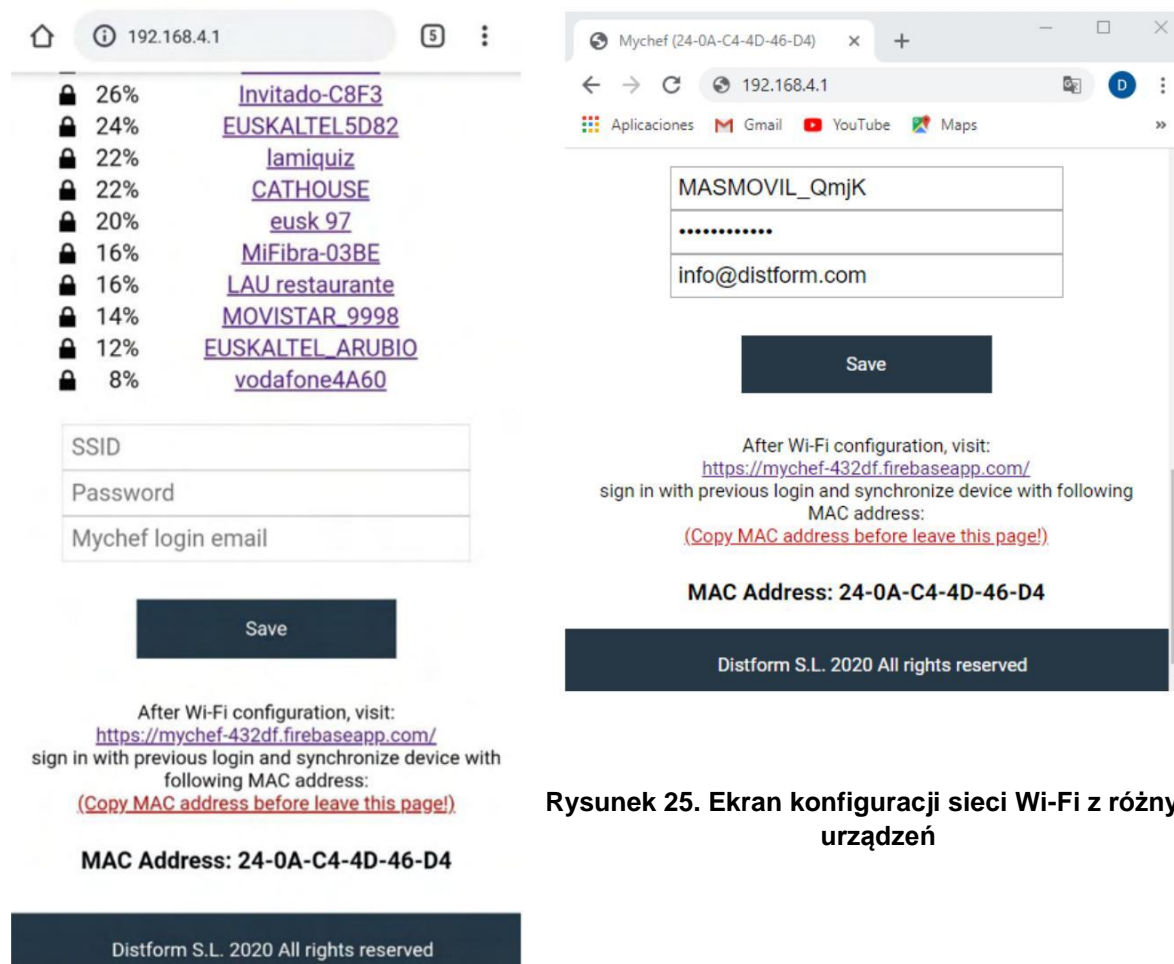
<sup>1</sup>W każdej chwili istnieje możliwość zresetowania konfiguracji sieci Wi-Fi. Patrz sekcja**7.3.1**

<sup>2</sup> Jeżeli portal konfiguracyjny nie otworzy się automatycznie, otwórz przeglądarkę internetową (zalecana Google Chrome) z urządzenia podłączonego do sieci Wi-Fi i wprowadź w przeglądarce następujący adres IP: 192.168.4.1.



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

Ważne jest, aby zapisać adres MAC4, który pojawia się w różnych punktach konfiguracji, ponieważ jest on unikalny dla każdego urządzenia i będzie niezbędny do połączenia sprzętu z pilotem. Zalecamy skopiowanie numeru, który pojawia się po nagłówku „Adres MAC:”, aby można go było później wkleić.



Rysunek 25. Ekran konfiguracji sieci Wi-Fi z różnych urządzeń

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

4Jeśli adres MAC urządzenia nie został zapisany, można go wyświetlić na panelu sterowania pieca po skonfigurowaniu sieci Wi-Fi. Patrz sekcja7.3.2



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



**Po skonfigurowaniu sieci Wi-Fi należy odczekać kilka minut, aż sieć Wi-Fi (Mychef + adres MAC) zniknie. Jeśli tak się nie stanie, oznacza to, że dane konfiguracyjne wprowadzone do uwierzytelnienia w sieci Wi-Fi są nieprawidłowe, dlatego trzeba będzie rozpocząć proces od nowa.**

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

Po ustanowieniu połączenia internetowego sieć Wi-Fi nie będzie już widoczna. Kolejnym krokiem jest powiązanie naszego pieca z pilotem. Aby to zrobić, odwiedź następujący adres internetowy: <https://mychef-432df.firebaseio.com/> lub kod QR, zaloguj się przy użyciu użytkownika utworzonego w sekcji 7.1.1 i połączenia z piecem w sekcji 7.1.2.



Jeśli parujesz urządzenie po raz pierwszy, zostanie wyświetlona kombinacja przycisków pokazana na rysunku **Rysunek 26**.

Aby dodać nowe urządzenie wybieramy przycisk „Dodaj nowe urządzenie” i wypełniamy formularz na stronie **Rysunek 27** formularz z nazwą urządzenia (która będzie służyła do jego identyfikacji) oraz adresem MAC pieca, który wcześniej skopiowaliśmy.

Na koniec wybierz przycisk „Dodaj urządzenie”, który pojawia się na końcu formularza, aby dodać pilota pieca do swojego urządzenia (telefonu komórkowego, tabletu lub komputera).

---

**5 Patrz sekcja 7.1.2 .aby skonfigurować połączenie internetowe.**

6 Adres MAC składa się z sześciu bloków po dwa znaki, które mogą być cyframi od 0 do 9 lub literami od A do F. Jeżeli adres MAC urządzenia nie został zapisany, istnieje możliwość jego podglądu na centrali alarmowej pieca. Patrz sekcja **7.3.2**.



Rysunek 26. Sesja rozpoczęta bez żadnego połączonych urządzenia

Rysunek 27. Formularz dodawania nowego urządzenia

Jeśli wszystkie powyższe kroki zostały wykonane prawidłowo, pojawi się panel sterowania pieca z różnymi przyciskami i polami tekstowymi do wyświetlania i zmiany różnych parametrów skonfigurowanych w podłączonym urządzeniu, jak również rzeczywistych wartości temperatury, wilgotności, i czas gotowania.

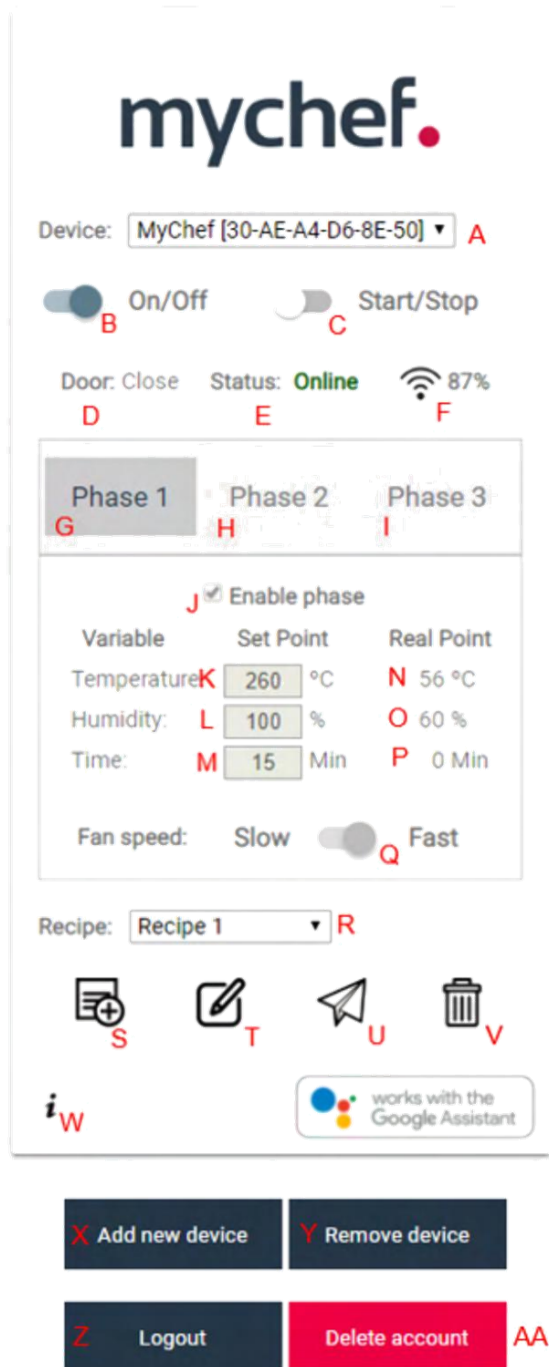


***Należy zauważyć, że gdy użytkownik dokonuje modyfikacji w tym systemie sterowania, występuje opóźnienie czasowe pomiędzy aktualizacją bazy danych a wysłaniem modyfikacji do urządzenia.***

#### 7.1.4. Panel sterowania

Na **rysunku 28** możesz zobaczyć panel sterowania pieców powiązanych z kontem użytkownika.

Funkcjonalność każdego elementu panelu wyjaśniono poniżej.



Rysunek 28. Szczegóły panelu sterowania

Blok	Funkcjonować	Opis
A	Pole wyboru urządzenia	W tym polu wyboru znajduje się lista wszystkich urządzeń powiązanych z użytkownikiem
B	Włącznik / wyłącznik	Przycisk włączania/wyłączania sprzętu.
C	Przycisk Start/Stop	Przycisk włączania/wyłączania i uruchamiania/zatrzymywania pieca.
D	Wskaźnik stanu drzwi	Wskazuje, czy drzwi są otwarte, czy zamknięte.
E	Stan wyposażenia wskaźnik	Wskazuje różne stany sprzętu, patrz <b>Sekcja 7.4.</b>
F	Wskaźnik Wi-Fi	Wskazuje siłę sygnału Wi-Fi w procentach.
G	Przycisk fazy 1	Wybranie tego przycisku powoduje przekierowanie panelu przedniego pieca do fazy 1 i wyświetla parametry gotowania tej fazy. Ta faza jest zawsze aktywna.
H	Przycisk/wskaźnik fazy 2	Wybranie tego przycisku powoduje przekierowanie panelu przedniego pieca do fazy 2, aktywuje ją, jeśli jest wyłączona i wyświetla parametry gotowania tej fazy. Jeśli tekst przycisku wygląda, jakby była wyłączona, oznacza to, że faza nie jest aktywny.
I	Przycisk/wskaźnik fazy 3	Wybranie tego przycisku powoduje przekierowanie panelu przedniego pieca do fazy 3, aktywuje ją, jeśli jest wyłączona i wyświetla parametry gotowania tej fazy. Jeśli przycisk wygląda jak jeśli jest wyłączona, oznacza to, że faza nie jest aktywna.
J	Aktywacja fazy pola wyboru	Usuń zaznaczenie, jeśli chcesz dezaktywować fazę. Faza 1 jest zawsze aktywna.
k	Temperatura docelowa pieca wejście/wskaźnik (wartość zadana)	Umożliwia wprowadzenie żądanej wartości temperatury w zakresie [30 300] °C do gotowania ręcznego lub wskazuje docelową wartość temperatury dla określonej przepisu.
ł	Wejście/wskaźnik docelowej naparowania pieca (wartość zadana)	Umożliwia wprowadzenie żądanej wartości naparowania w zakresie [-100,100] % dla gotowania ręcznego lub wskazuje cel wartość wilgotności dla określonej przepisu.
M	Wejście/wskaźnik docelowego czasu gotowania w piecu (Set Point)	Umożliwia wprowadzenie żądanej wartości czasu gotowania w polu zakres [0-5940] minut dla gotowania ręcznego lub wskazuje docelową wartość czasu gotowania dla danego przepisu.

<b>N</b>	Rzeczywista temperatura pieca wskaźnik (Punkt rzeczywisty)	Wskazuje wartość temperatury pieca w czasie rzeczywistym
<b>O</b>	Wskaźnik wilgotności rzeczywistej piec (Real Point)	Wskazuje wartość wilgotności podczas gotowania w czasie rzeczywistym
<b>P</b>	Wskaźnik rzeczywistego czasu gotowania w piecu (Real Point)	Wskazuje wartość czasu gotowania, który upłynął od rozpoczęcia procesu gotowania.
<b>Q</b>	Przycisk prędkości wentylatora	Przycisk wyboru prędkości wentylatora, może być wolny lub szybki

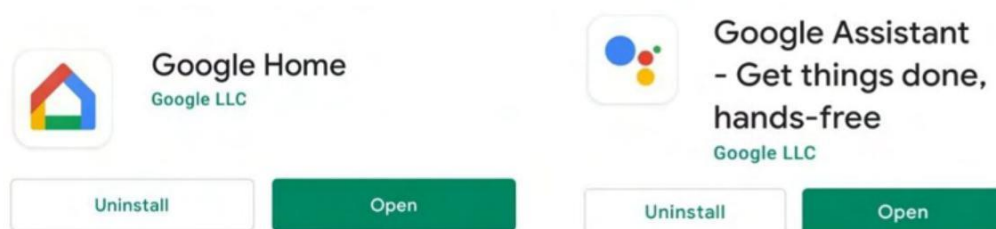
<b>R</b>	Pole wyboru przepisu	Pojawi się lista wszystkich receptur wprowadzonych przez użytkownika
<b>S</b>	Dodaj przepis”.	Przycisk dodawania nowego przepisu do listy przepisów użytkownika.
<b>T</b>	Edytuj przepis”.	Przycisk edycji parametrów gotowania przepisu wybrany w „polu wyboru przepisu” (N). Patrz sekcja <b>7,5</b> .
<b>u</b>	Wyślij przepis”.	Wysła parametry gotowania przepisu wybranego w „pole wyboru przepisu” (N) do pieca.
<b>V</b>	Usuń przepis”.	Usuwa przepis wybrany w „polu wyboru przepisu” (N).
<b>W</b>	Więcej informacji”.	Otwiera okno z informacjami o urządzeniu: użytkownik powiązany z urządzeniem, minuty pracy pieca i temperatury elektroniki urządzenia
<b>X</b>	Dodaj nowe urządzenie”.	Umożliwia podłączenie nowego urządzenia. Patrz sekcja <b>7.1.3</b> .
<b>Y</b>	Usuń urządzenie”.	Umożliwia usunięcie urządzenia z listy połączonych sprzętów
<b>Z</b>	przycisk Wyloguj”.	Wyloguj się i przekieruj stronę do panelu autoryzacji.
<b>AA</b>	Usuń konto”.	Po usunięciu wszystkich pieców usuń konto użytkownika.

**Tabela 9. Opis panelu sterowania**

## 7.2. Konfiguracja Google Home i asystenta głosowego

### 7.2.1. Synchronizacja urządzeń z Google Home

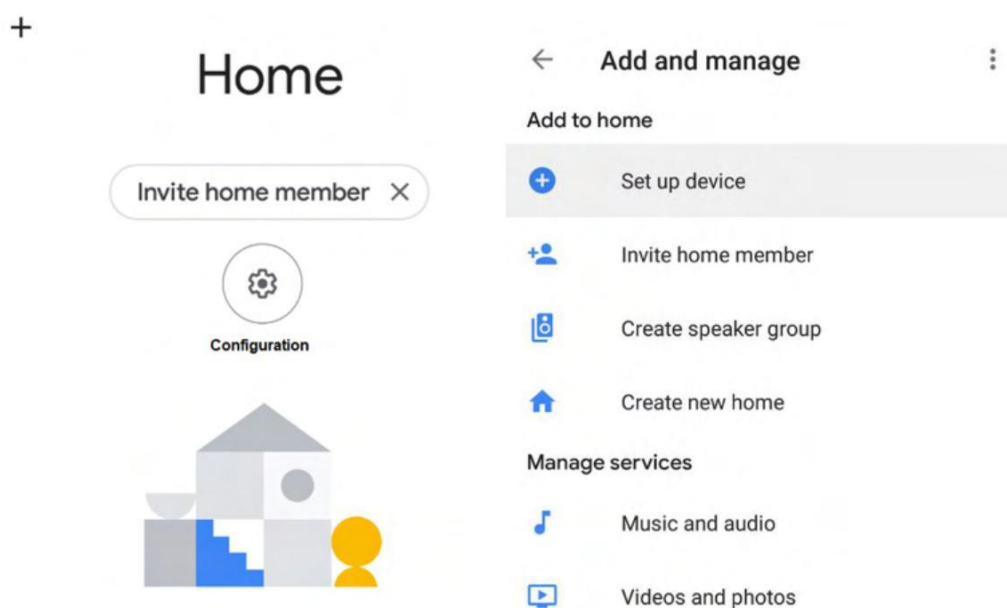
Pierwszym krokiem, aby móc korzystać z funkcjonalności Google Home i sterować naszymi urządzeniami za pomocą Asystenta głosowego, jest zalogowanie się na konto Google na naszym urządzeniu mobilnym i pobranie aplikacji Google Home i Google Assistant.



Rysunek 29. Potrzebne aplikacje Google

Po zainstalowaniu obu aplikacji uruchom Google Home i wykonaj poniższe czynności:

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

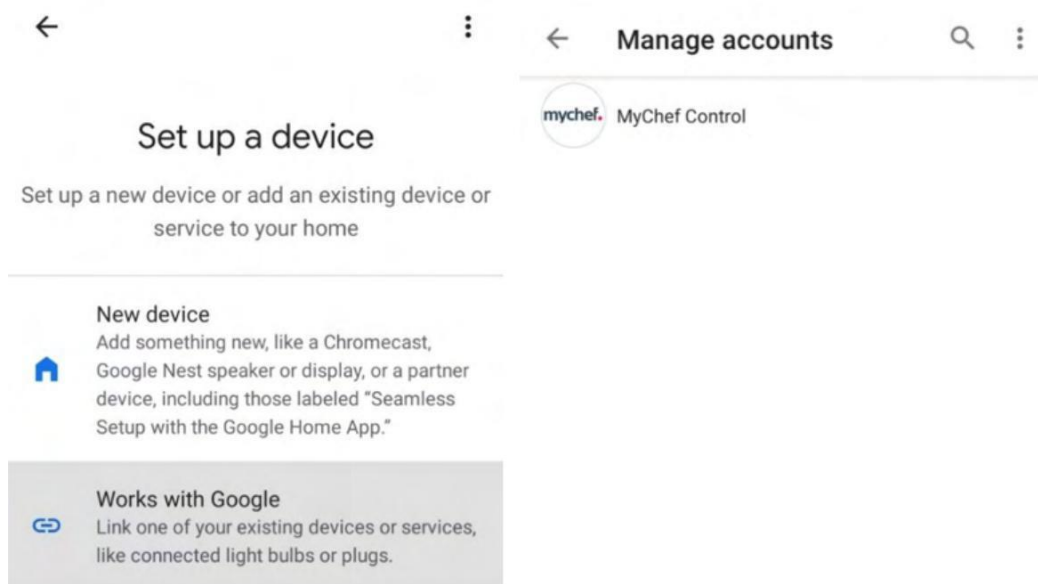


Rysunek 30. Aplikacja Google Home przechwytyje kroki, które należy wykonać

<sup>7</sup> W tej chwili Mychef Smart Voice Control jest dostępny tylko w całości w języku angielskim, dlatego konieczna jest zmiana języka urządzenia mobilnego, z którym ma być używany na angielski, aby móc cieszyć się wszystkimi funkcjonalnościami.



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



Rysunek 31. Aplikacja Google Home przechwytuje kroki, które należy wykonać

- Na koniec zostaniesz przekierowany na stronę serwera uwierzytelniającego, aby zalogować się przy użyciu użytkownika i hasła utworzonego w sekcji „Uwierzytelnianie”7.1.1.**Poczekaj na weryfikację uwierzytelnienia, a następnie zsynchronizuj wszystkie urządzenia utworzone w kontrolnej aplikacji internetowej.**



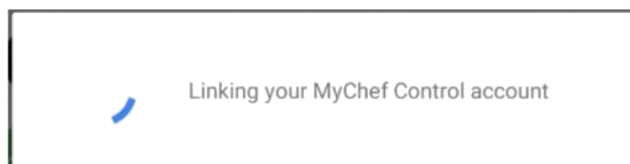
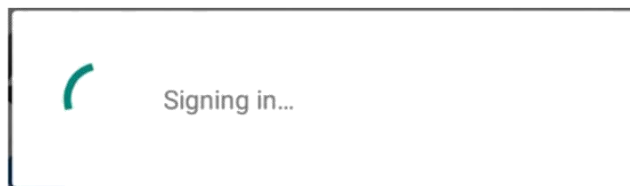
***Możliwe, że w niektórych przypadkach serwer jest zajęty lub pojawi się komunikat informujący, że synchronizacja nie mogła zostać przeprowadzona, komunikat należy pominąć, jeśli połączone piece pojawiają się na ekranie startowym, jeśli się nie pojawiają, powtórzyć wszystkie kroki w tej sekcji.***



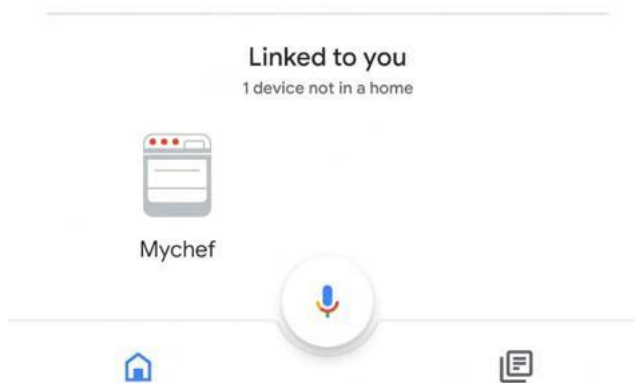
***Za każdym razem, gdy piec zostanie dodany lub usunięty w aplikacji sterującej, ekran startowy Google Home zostanie automatycznie zaktualizowany o nowe urządzenia, w przeciwnym razie konieczne jest odłączenie konta od usługi Mychef Control<sup>8</sup> i powtórzenie czynności opisanych w tej sekcji, aby urządzenia pojawiają się lub znikają na ekranie startowym Google Home.***

---

<sup>8</sup>Patrz sekcja 7.3.3.



Rysunek 32. Ekran serwera uwierzytelniania i komunikaty pojawiające się podczas sprawdzania poprawności i synchronizacji informacji



Rysunek 33. Ekran serwera uwierzytelniania i komunikaty pojawiające się podczas sprawdzania poprawności i synchronizacji informacji

## 7.2.2. Polecenia głosowe do sterowania piecem

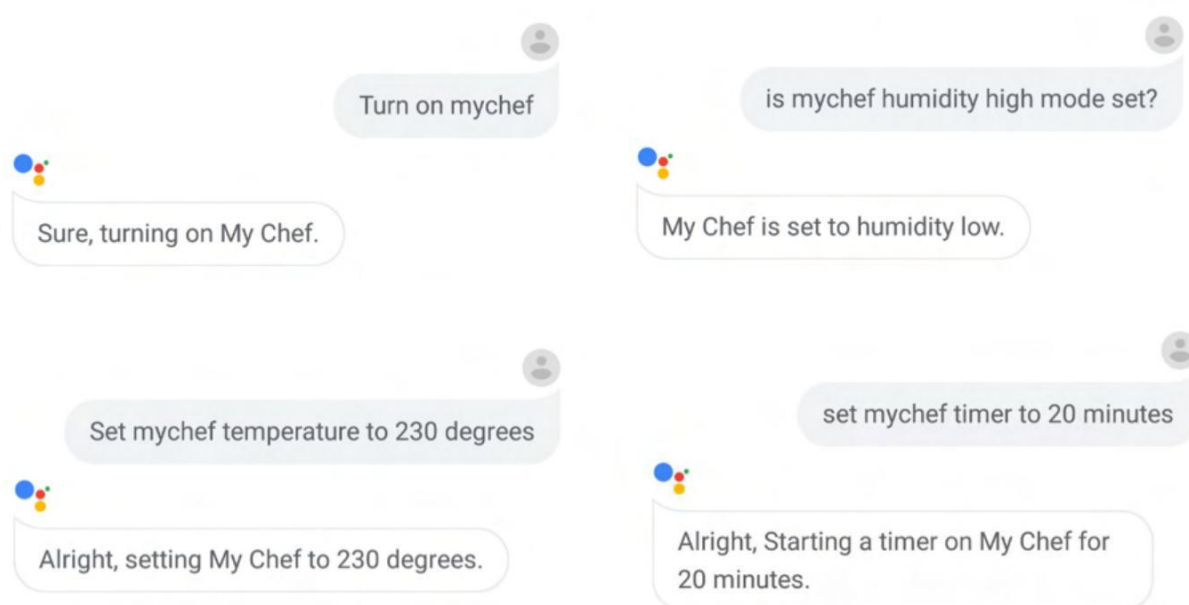
<b>ON/OFF:</b>	
- Turn on <i>Mychef</i> .	- Is <i>Mychef</i> on?
- Turn off <i>Mychef</i> .	- Is <i>Mychef</i> off?
- Turn on [all] ovens.	- Turn off [all] ovens.
<b>START/STOP:</b>	
- Start <i>Mychef</i> .	- Run <i>Mychef</i> .
- Stop <i>Mychef</i> .	- Start [all] ovens.
- Stop [all] ovens.	
<b>TEMPERATURE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

Tabela 10. Różne polecenia głosowe obsługiwane przez inteligentny kontroler

Na ekranie głównym aplikacji Google Home naciśnięcie ikony mikrofonu i powiedzenie „OK Google” lub „Hej Google” spowoduje otwarcie Asystenta Google, który będzie słuchał głosu

<sup>9</sup> W tych poleceniach wydaje się, że słowo „Mychef” odnosi się do danego pieca, ale to słowo można zastąpić nazwą, którą chcesz nadać piecowi po dodaniu go do kontrolki internetowej.

Polecenie wypowiedziane przez użytkownika, jeśli zostanie poprawnie zrozumiane jako polecenie sterowania piecem, wykona żadaną czynność lub zgłosi żądane parametry. Czynność tę można również wykonać bezpośrednio z aplikacji Asystent Google lub za pośrednictwem dowolnego urządzenia obsługującego Asystenta Google, takiego jak głośnik Google Home.



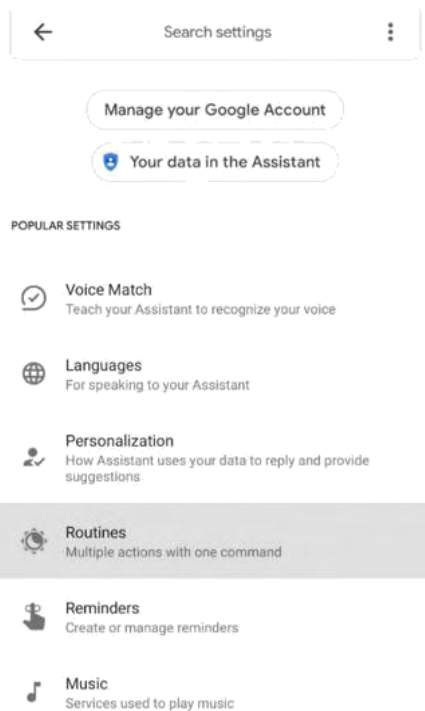
Rysunek 34. Różne polecenia głosowe rozumiane i wykonywane przez Asystenta

### 7.2.3. Dodawanie zautomatyzowanych procedur

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

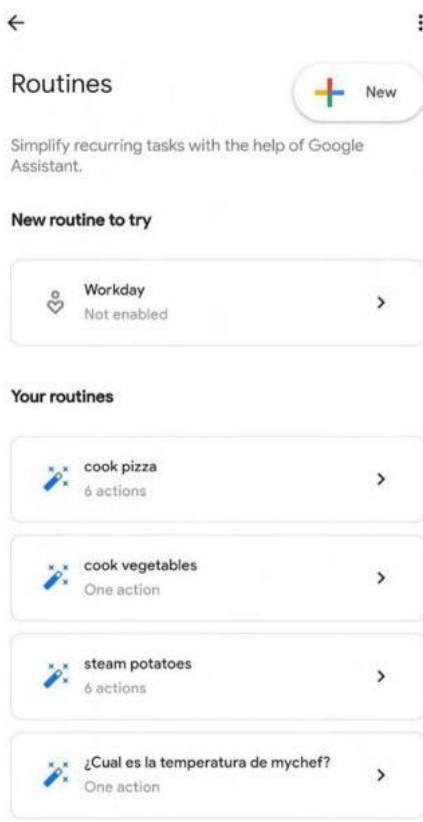
Poniżej znajduje się przykład, w którym po prostu mówiąc „Gotuj pizzę”, Google Home wykona wszystkie niezbędne polecenia, aby włączyć piec, ustawić żadaną temperaturę, wilgotność i czas gotowania, a na koniec rozpocząć gotowanie z tymi parametrami.

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



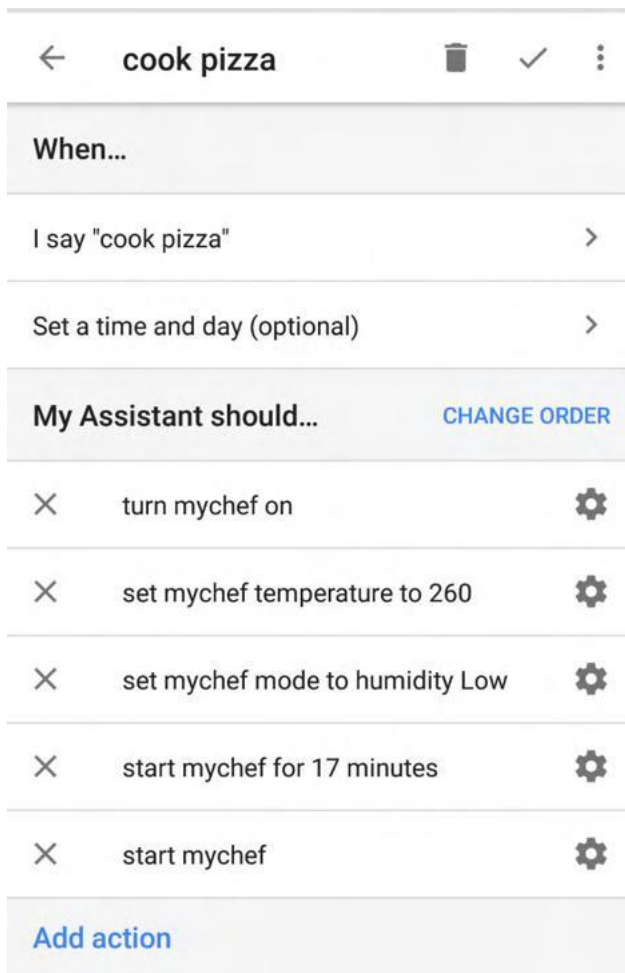
Rysunek 35. Zrzut ekranu aplikacji Asystent Google

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



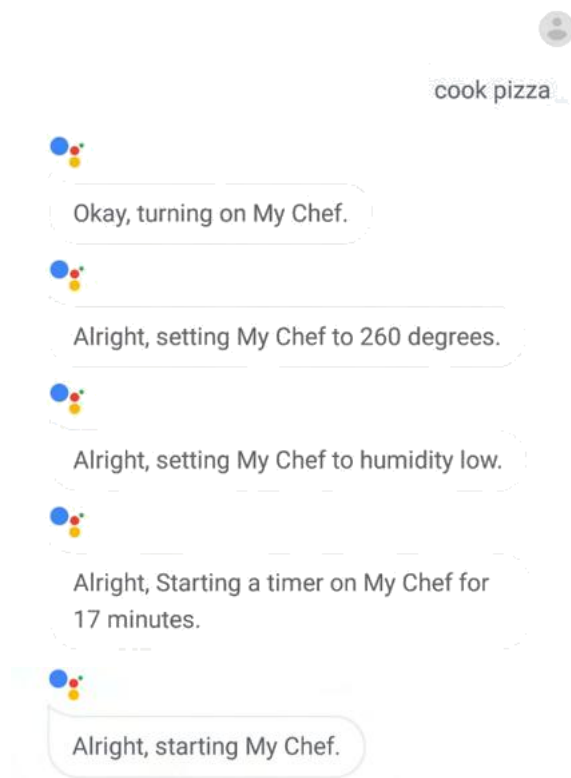
Rysunek 36. Zrzut ekranu aplikacji Asystent Google

3. W dodanych poleceniach wpisz żądane polecenie głosowe, aby wykonać procedurę, w tym przykładzie będzie to „Gotuj pizzę”.
4. Na koniec w „Dodaj akcję” dodasz wszystkie polecenia sekcji 7.2.2 które piec ma wykonywać w tej procedurze, są dodawane. W tym przykładzie będą to następujące:
  - Włącz Mychefa.
  - Ustaw temperaturę Mychefa na 260.
  - Ustaw tryb Mychef na Wilgotność niska.
  - Uruchom Mychef na 17 minut.
  - Uruchom Mychefa.



Rysunek 37. Ustawienia rutyny w aplikacji Asystent Google

<sup>10</sup> W tych poleceniach wydaje się, że słowo „Mychef” odnosi się do danego pieca, ale to słowo można zastąpić nazwą, którą chcesz nadać piecowi po dodaniu go do kontrolki internetowej.



**Rysunek 38. Wykonanie skonfigurowanej procedury komendą głosową w aplikacji Asystent Google**

### 7.3. Funkcje wspierające

#### 7.3.1. Zresetuj konfigurację Wi-Fi

Istnieje możliwość usunięcia ustawień sieci Wi-Fi oraz użytkownika, z którym połączony jest piec, w następujący sposób:

- Wyłączyć piec naciskając i przytrzymując przycisk START/STOP.
- Po wyłączeniu naciśnij i przytrzymaj ikonę wentylatora lub M4 na panelu przednim, aż usłyszysz „klik”.
- Sprawdź, czy pojawi się hotspot Wi-Fi urządzenia, jeśli nie, powtórz te czynności ponownie.

#### 7.3.2. Pokaż adres MAC

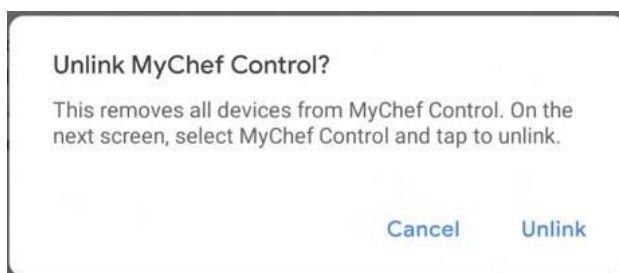
Możliwe jest wyświetlenie adresu MAC urządzenia po skonfigurowaniu połączenia Wi-Fi z urządzeniem w następujący sposób:

- Wyłączyć piec naciskając i przytrzymując przycisk START/STOP.
- Po wyłączeniu naciśnij i przytrzymaj ikonę temperatury na panelu przednim, aż usłyszysz „klik”.
- Centralny wyświetlacz pokaże cyfry adresu MAC w kolejności dwie po dwie.

Jeśli połączenie Wi-Fi z urządzeniem nie zostało jeszcze skonfigurowane, adres MAC można zobaczyć w nazwie punktu dostępowego Wi-Fi.

### 7.3.3. Odłącz usługę „Mychef Control”.

Aby odłączyć konto Google od usługi „Mychef Control”, należy wykonać czynności opisane w sekcji 7.2.1 do momentu pojawienia się listy usługodawców, na tym ekranie pojawi się informacja, że jesteśmy powiązani z usługą „Mychef Control” z liczbą zsynchronizowanych urządzeń. Jeśli chcesz odłączyć konto, po prostu wybierz połączone konto i wybierz „odłącz”.

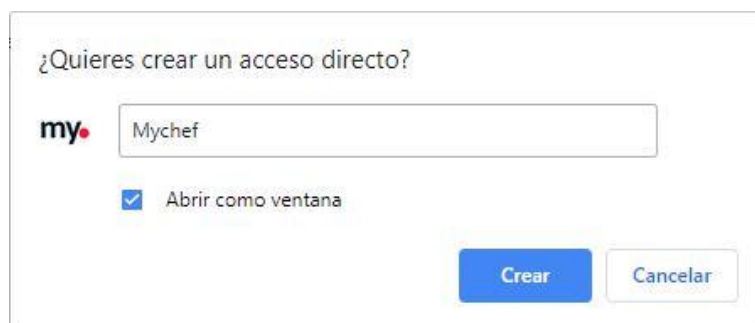


Rysunek 39. Ostatnie okno dotyczące czynności, które należy wykonać, aby odłączyć konto od usługi

### 7.3.4. Aplikacja komputerowa do inteligentnego sterowania

Jeśli dostęp do aplikacji kontroli sieci jest możliwy za pośrednictwem przeglądarki „Google Chrome”, możliwe jest pobranie strony jako aplikacji na urządzenie mobilne lub na komputer.

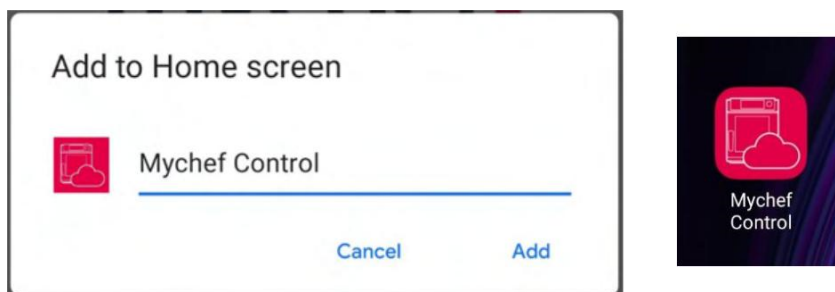
- **Komputer:**Przejdź do menu w prawym górnym rogu Chrome, wybierz „Więcej narzędzi” i „Utwórz skrót...”. W wyskakującym oknie, które zostanie otwarte, wprowadź żądaną nazwę aplikacji i wybierz pole „Otwórz jako okno” i „Utwórz”. Tworzy to skrót do naszego inteligentnego sterowania, które można znaleźć w menu głównym.



Rysunek 40. Okno wyskakujące do utworzenia skrótu



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



Rysunek 41. Wyskakujące okienko dodawania aplikacji do ekranu głównego oraz ikona aplikacji na urządzeniu mobilnym

#### 7.4. Tabela stanów

Status	Opis
online	Urządzenie jest włączone podczas oczekiwania na rozpoczęcie gotowania lub mycia.
offline	Urządzenie nie jest podłączone lub nie jest gotowe do odbierania i wysyłania danych.
Gotowanie	Urządzenie jest włączone i trwa gotowanie.
Podgrzewanie	Urządzenie jest włączone i nagrzewa się.
Regulować	Urządzenie jest włączone i osiągnęło temperaturę grzania.
Mycie	Urządzenie jest włączone i wykonuje mycie.
Błąd	Urządzenie pokazuje błąd na centralnym wyświetlaczu.
Złączony...	Próbuje połączyć się z piecem.

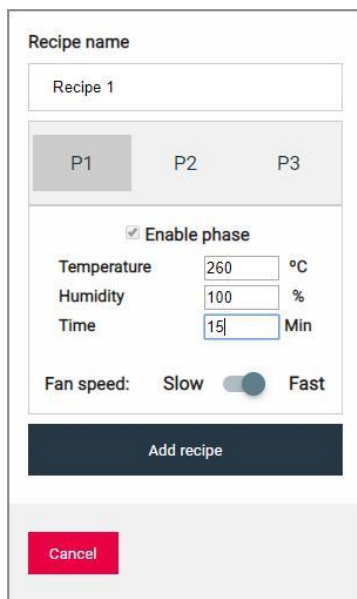
Tabela 11. Różne stany, które mogą być wyświetlane na centrali

#### 7,5. Przepisy

Pilot zdalnego sterowania umożliwi wprowadzenie nieskończonej liczby przepisów, które będą kompatybilne i widoczne dla wszystkich pieców, które mogą je ugotować. Aby dodać przepis, po prostu wypełnij różne pola formularza, który zostanie otwarty. Dane, które należy wprowadzić, to nazwa przepisu, temperatura i żądana wilgotność, czas gotowania i prędkość wentylatora dla każdej włączonej fazy.

<sup>12</sup> Aby dodać skrót do ekranu głównego, aplikacja Chrome musi mieć uprawnienia do wykonania tej czynności.

W ten sam sposób, jeśli chcesz edytować recepturę, otworzy się ten sam formularz z danymi wprowadzonymi wcześniej w momencie jej tworzenia i wystarczy zmodyfikować dane o nowe żądane parametry.



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

**Rysunek 42. Formularz tworzenia przepisu**

Jeśli wybrano przepis, pola wprowadzania parametrów gotowania zostaną zablokowane z wartościami danego przepisu. Aby ponownie zmienić wartości gotowania, wybierz Gotowanie ręczne.

## 8. KONSERWACJA

### 8.1. Czyszczenie

Obowiązkiem właściciela jest przeprowadzanie regularnej konserwacji i czyszczenia. Aby zachować gwarancję, musi być możliwe udowodnienie, że konserwacja została przeprowadzona prawidłowo i zgodnie z instrukcjami wyszczególnionymi w niniejszej instrukcji.

Jedną z ważnych części konserwacji sprzętu jest czyszczenie sprzętu. Dlatego sprzęt powinien być czyszczony częściej lub rzadziej w zależności od obszaru sprzętu.

Poniższa tabela przedstawia częstotliwość, z jaką należy czyścić różne części urządzenia.

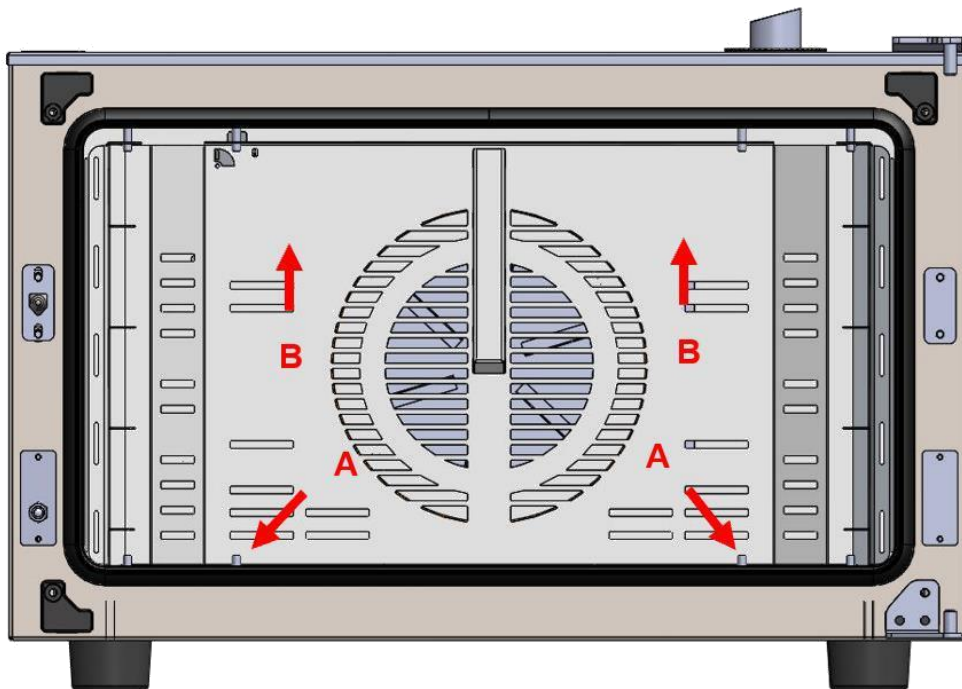
Część zespołu	Częstotliwość
Wewnątrz komory	Codziennie
Komora za płytą ssącą	Codziennie
Uszczelka drzwi	Codziennie
Płyty zewnętrzne urządzenia	Codziennie
Odpyw wody w drzwiach	Co tydzień
Wewnętrzny i zewnętrzny przedział drzwiowy	Co tydzień

**Tabela 12. Częstotliwości czyszczenia w piecach Mychef**

Przed rozpoczęciem jakiegokolwiek programu czyszczenia należy wyjąć tace, stojaki, kratki, sondy lub inne akcesoria znajdujące się wewnątrz komory.

#### 8.1.1. Działanie

Część oddzielająca komorę gotowania z wentylatorem i elementem grzejnym można wyjąć w celu wyczyszczenia tego obszaru. W celu zdjęcia osłony należy odkręcić śrubę zabezpieczającą (A), a następnie podnieść osłonę (B).



Rysunek 43. Śruby mocujące płytę ssącą

Po wyjęciu części można przystąpić do czyszczenia, ręcznie lub automatycznie.



**Podczas czyszczenia tej części pieca należy zachować szczególną ostrożność. Pozostaw drzwi uchylone i poczekaj, aż zatrzyma się wentylator komory.**

Po zakończeniu tego procesu należy wymienić część ssącą wentylatora komory w odwrotnej kolejności.

### 8.1.2. Uszczelka drzwi

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

Aby wyczyścić tę gumową uszczelkę, po prostu przetrzyj ją szmatką zwilżoną wodą i niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Następnie cała powierzchnia jest spłukiwana i dokładnie suszona.

Uszczelki drzwi nie należy wyjmować z jej konturu w celu czyszczenia, ale należy ją wyjmować tylko wtedy, gdy konieczna jest jej wymiana.

### 8.1.3. Zewnętrzna obudowa

Do czyszczenia obudowy zewnętrznej należy używać szmatki zwilżonej płynem do mycia naczyń i wodą lub środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej. Następnie spłucz i osusz.

Aby wyczyścić szybę na zewnętrznej stronie drzwi zewnętrznych, użyj środka do czyszczenia szkła i papieru ręcznego, aby uniknąć zarysowania szyby.

### 8.1.4. Panel sterowania

Do czyszczenia panelu sterowania należy używać szmatki zwilżonej wodą z płynem do mycia naczyń. Następnie spłucz i osusz.

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

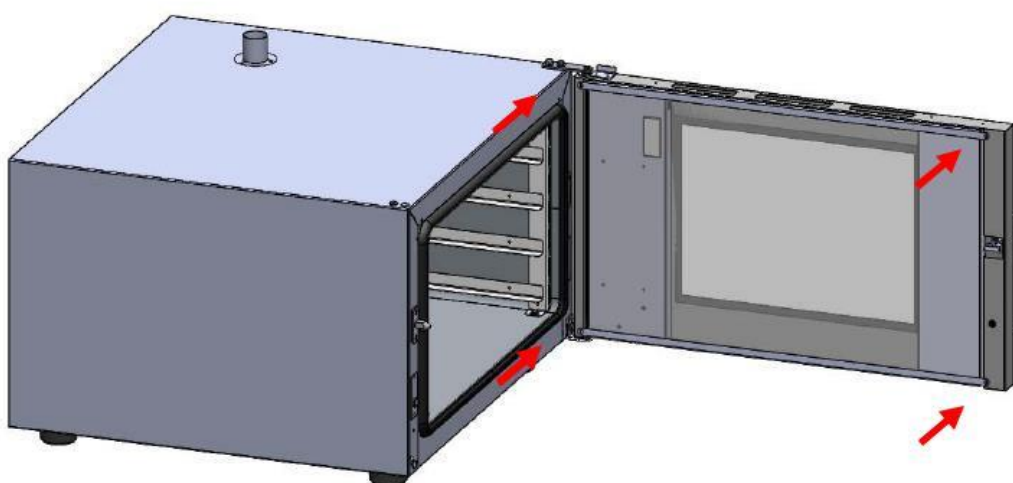
### 8.1.5. Odpływ wody z przodu

Jest to część, przez którą wszelkie krople wody, które mogą spaść w wyniku skroplenia pary z wewnętrznych drzwiczek, spływają do odpływu, dlatego ważne jest, aby taca ociekowa była czysta i drożna.

Usuń wszelkie kawałki jedzenia, które mogły spaść przed czyszczeniem. Następnie wytrzyj szmatką zwilżoną wodą z mydłem i na koniec spłucz dużą ilością wody.

### 8.1.6. Wewnętrzny/zewnętrzny przedział drzwiowy

Aby wyczyścić tę komorę, otwórz zewnętrzne drzwi, odkręć śruby na wewnętrznych drzwiach, aby je otworzyć i uzyskać dostęp do komory pomiędzy zewnętrznymi i wewnętrznymi drzwiami.



Rysunek 44. Wewnętrzny zacisk szyby

Zaleca się czyszczenie wewnętrznej strony szyby, zewnętrznej oraz wewnętrznej strony szyby wewnętrznej od zewnątrz, płynem do mycia szyb i papierem ręcznym. W przypadku wewnętrznej strony szyby wewnętrznej, jeżeli zabrudzenia nie są nadmierne, można postępować analogicznie jak w przypadku pozostałych szyb. Jeśli jest dużo brudu, można użyć automatycznego cyklu czyszczenia, aby usunąć nadmiar brudu.

Po zakończeniu czyszczenia wewnętrzne drzwi można zamknąć i zabezpieczyć śrubami.



***Czyszczenie pieca myjką ciśnieniową jest szkodliwe dla sprzętu i może doprowadzić do uszkodzenia pieca i unieważnienia gwarancji na sprzęt.***



***Nie używaj rączki prysznicowej na gorącej szybie drzwi, ponieważ istnieje ryzyko pęknięcia w wyniku szoku termicznego.***

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



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

## **8.2. Konserwacja zapobiegawcza**

Piece Mychef przeznaczone są do intensywnej i długotrwałej pracy. Aby to zapewnić, oprócz regularnego czyszczenia należy przeprowadzać konserwację zapobiegawczą. Ta konserwacja zapobiegawcza ma na celu przedłużenie żywotności pieca Mychef, zminimalizowanie zużycia energii i wody oraz zapewnienie nieprzerwanej doskonałej jakości gotowania.

Ten program konserwacji jest podzielony na cztery rodzaje przeglądów, A, B, C i D, które należy przeprowadzać mniej więcej co roku lub co 2000 godzin pracy, w zależności od tego, co nastąpi wcześniej.



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



***Te przeglądy okresowe muszą być przeprowadzane przez autoryzowanego serwisanta.***

Poniższa tabela przedstawia czynności, które należy wykonać na piecach Mychef w każdej wersji. Tabela jest powtarzalna, a po 20 000h użytkowania lub 10 latach użytkowania czas zacząłby być odliczany ponownie od lewej strony tablicy. Oznacza to, że o godzinie 22 000 odpowiadałaby wersja A z 2000 godzin.

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
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 kanalizacyjnych					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 uszczelnień wewnętrznych										X

Tabela 13. Tabela konserwacji okresowych



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



**Okresowa konserwacja musi być udowodniona dla ważności gwarancji.**



**Przed jakąkolwiek manipulacją w celu konserwacji lub naprawy, urządzenie musi być odłączone od zasilania sieciowego.**



**Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez serwis posprzedażny lub podobnie wykwalifikowany personel, aby uniknąć zagrożeń.**

## 8. 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 nowe

O konieczności przeprowadzenia napraw lub wymiany poszczególnych części oraz zakresie naprawy (wymiany) każdorazowo

decydować będzie Spółka w oparciu o wskazania uprawnionego serwisanta.

5. Spółka wykonuje powyższe działania zgodnie z wytycznymi producenta z wykorzystaniem odpowiednich części zamiennych.

6. Spółka może zlecić przeprowadzenie działań osobom trzecim.

7. Zakresem usług serwisowych (gwarancji) nie są objęte:

a. uszkodzenia mechaniczne,

b.uszkodzenia wynikłe z działania siły wyższej (pożar, powódź, zalanie wodą, zmiany napięcia etc.)

c. czynności związane z konserwacją i normalnym użytkowaniem Urządzenia (czyszczenie, odkamienianie, smarowanie, wymiana

elementów eksploatacyjnych i podlegających normalnemu zużyciu – lampy, żarówki, bezpieczniki, baterie, uszczelki, paski klinowe,

łańcuchy napędowe etc.)

d.uszkodzenia wynikające z oddziaływania siły fizycznej ponad siłę konieczną dla normalnego korzystania z Urządzeń,

e.uszkodzenia powstałe z winy Klienta lub osób trzecich,

f. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego korzystania, wykorzystywania, użytkowania, eksploatacji Urządzeń

g. uszkodzenia będące skutkiem zaniedbań w wypełnianiu obowiązków spoczywających na użytkowniku Urządzeń.

h.uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego podłączenia urządzenia lub braku wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np.

zmiękczac do wody, filtry, etc.)

i. jak również usterki będące następstwem powyższych zdarzeń

8. Przypominamy o obowiązku sprawdzenia towaru dostarczanego do Państwa w obecności kuriera (dostawcy, przewoźnika) oraz

w przypadku stwierdzenia uszkodzeń o obowiązku sporządzenia protokołu zgłoszenia szkody. Brak sprawdzenia przesyłki oraz

prawidłowego zgłoszenia reklamacji do przewoźnika skutkuje utratą późniejszej możliwości do zgłoszenia roszczeń z tego tytułu.

9. W zakresie nie objętym gwarancją Spółka świadczy obsługę serwisową – za dodatkową opłatą.

10. Klient może zlecić Spółce przeprowadzenie prac (działań) dodatkowych, Strony ustalają, iż Spółka może takie działania proponować,

jednak ich przeprowadzenie zawsze będzie wymagało zgody Klienta. Zasady wynagrodzenia za prace dodatkowe Strony ustalać będą

w toku wzajemnych relacji.

11. Każdorazowo Klient zobowiązuje się do udostępnienia Urządzeń w uzgodnionym terminie i miejscu w taki sposób by możliwe było

przeprowadzenie wymaganych prac serwisowych w sposób niezakłócony. Ewentualny brak udostępnienia Urządzeń traktowany

będzie na równi z nieuzasadnioną interwencją serwisową.

12. W przypadku nieuzasadnionej interwencji uprawnionych serwisantów, Klient zobowiązany będzie do pokrycia kosztów takiej

interwencji – w szczególności kosztów dojazdu oraz wynagrodzenia dla serwisantów.

13. Spółka podkreśla, a Klient jednoznacznie przyjmuje iż następujące działania skutkować będą utratą ochrony gwarancyjnej:

a. dokonanie jakichkolwiek zmian, modyfikacji, przeróbek, napraw czy szeroko rozumianej ingerencji w Urządzenia przez osoby inne

niż wskazane przez Spółkę

b.naruszenie plomb lub znaków fabrycznych

c.stwierdzenie uszkodzeń urządzenia innych niż wynikające z normalnego użytkowania (uszkodzeń mechanicznych, termicznych,

chemicznych, elektrycznych, wywołanych ogniem, wilgocią etc.)

d.nieprawidłowe podłączenie urządzenia, jak również brak wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. zmiękczac do wody, filtry, etc.)



14. Zgłoszenie usterki odbywać będzie się - poprzez przesłanie przez Klienta zgłoszenia awarii na adres e-mail: serwis@restoquality.pl

#### 8. OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI

Resto Quality Sp. z o.o.

Zamknięta 10/1,5

30-554 Kraków

12 307 06 72 info@restoquality.pl www.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

odbior 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