

Instrukcja obsługi

Piece Mychef

QUICK 1 BLACK/BEIGE/RED



QUICK 1 RED



QUICK 1 BLACK



QUICK 1 BEIGE

SPIS TREŚCI

1. OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA I ZAPOBIEGANIA WYPADKOM	3
1.1. Personel odpowiedzialny za użytkowanie sprzętu	3
1.2. Zagrożenie porażeniem elektrycznym	3
1.3. Zagrożenie termiczne	3
1.4. Zagrożenie korozją	3
2. WSTĘP	3
3. CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA	4
3.1. Parametry techniczne pieca Mychef QUICK 1	4
4. PRZYJĘCIE PIECA, PRZEMIESZCZANIE I LOKALIZACJA	4
4.1. Przyjęcie pieca	4
4.2. Przemieszczanie	4
4.3. Lokalizacja	5
5. INSTALACJA	6
5.1. Połączenie elektryczne	6
5.1.1. Podłączenie jednofazowe 230V L+N	6
5.2. Montaż filtra katalitycznego	6
6. UŻYTKOWANIE	7
6.1. Panel sterowania	7
6.1.1. Włączanie urządzenia	10
6.1.2. Sterowanie gotowaniem	10
6.1.2.1. Gotowanie z regulacją temperatury i czasu	10
6.1.2.2. Wskaźniki stanu pieca	11
6.1.3. Rozpoczęcie cyklu gotowania	11
6.1.4. Koniec cyklu gotowania	12
6.1.5. Zapisywanie programu	12
6.1.6. Przywoływanie programu	13
6.1.7. Pamięć szybkiego dostępu	13
6.2. Błędy i alarmy	13
7. KONSERWACJA	14
7.1. Czyszczenie	14
7.1.1. Uszczelki oraz schładzanie pieca	15
7.1.1.1. Schładzanie pieca za pomocą systemu CoolDown	15
7.1.1.2. Uszczelka drzwi	16
7.1.2. Zewnętrzna obudowa	16
7.1.3. Panel sterowania	16
7.1.4. Akcesoria	16
7.2. Konserwacja zapobiegawcza	17
8. OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI	18

1. OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA I ZAPOBIEGANIA WYPADKOM

1.1. Personel odpowiedzialny za użytkowanie sprzętu

Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja są obowiązkiem użytkownika i nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.



Personel wykonujący jakiegokolwiek czynności na piecu, niezależnie od tego, czy chodzi o użytkowanie, czyszczenie, instalację, obsługę itp., musi znać przepisy bezpieczeństwa i instrukcje obsługi.



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

1.2. 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 taki dostęp musi być przeprowadzony przy urządzeniu odłączonym od sieci.

Jeśli urządzenie jest umieszczone na wózku lub na ruchomych stołach, nie należy dopuszczać do jego przemieszczania, gdy jest podłączone do zasilania, aby uniknąć możliwego uszkodzenia okablowania, rur odpływowych lub rur doprowadzających wodę. Jeśli urządzenie ma zostać przeniesione lub przestawione, należy odłączyć kable.

1.3. Zagrożenie termiczne

Gdy urządzenie pracuje, drzwi należy otwierać powoli i ostrożnie, aby uniknąć poparzenia parą lub gorącym powietrzem wydobywającym się z wnętrza komory pieca.



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

Sprawdź bezpieczne odległości w sekcji Lokalizacja.



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

1.4. Zagrożenie korozją

Podczas używania produktów czyszczących należy zachować szczególną ostrożność i odpowiednie środki bezpieczeństwa podczas obchodzenia się nimi. Zawsze czytaj karty charakterystyki różnych produktów chemicznych przed użyciem i postępuj zgodnie z instrukcjami użytkownika. Produkty te w kontakcie z jakąkolwiek częścią ciała są toksyczne i mogą powodować podrażnienia i oparzenia skóry i oczu.

2. WSTĘP

Niniejsza instrukcja została starannie przygotowana i poprawiona, 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 3 części, pierwsza część poświęcona jest instalacji sprzętu w miejscu pracy, druga część dotyczy użytkowania, a trzecia dotyczy czyszczenia i konserwacji pieca.



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

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

- Piec nie może być używany przez personel, który nie przeszedł żadnego przeszkolenia, nie posiada umiejętności ani doświadczenia niezbędnego do prawidłowej obsługi urządzenia. Nie pozwalaj dzieciom korzystać z urządzenia ani bawić się nim
- Właściciel sprzętu jest zobowiązany do zapoznania się z niniejszą instrukcją przez personel odpowiedzialny za jego użytkowanie i konserwację oraz do przechowywania niniejszej instrukcji w bezpiecznym miejscu, tak aby mogła być używana przez wszystkich użytkowników sprzętu oraz do wglądu w przyszłości. W przypadku sprzedaży urządzenia innym osobom należy przekazać im niniejszą instrukcję
- Piec należy używać wyłącznie zgodnie z jej 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 w celu zapewnienia jego prawidłowego działania



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

3. CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

3.1. Parametry techniczne Mychef QUICK 1

	QUICK 1
Wymiary zewnętrzne	397x410x629 mm
Wymiary komory	310x310x138 mm
Ilość porcji / h	20

Tabela 1. 3.1. Parametry techniczne Mychef QUICK 1

Poziom hałas według skali A dla pieców Mychef jest mniejszy niż 70 dB (A).

4. PRZYJĘCIE PIECA, PRZEMIESZCZANIE I LOKALIZACJA

Przed przystąpieniem do montażu należy sprawdzić wymiary miejsca, w którym urządzenie ma być ustawione oraz połączenia elektryczne.

4.1. Przyjęcie pieca

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

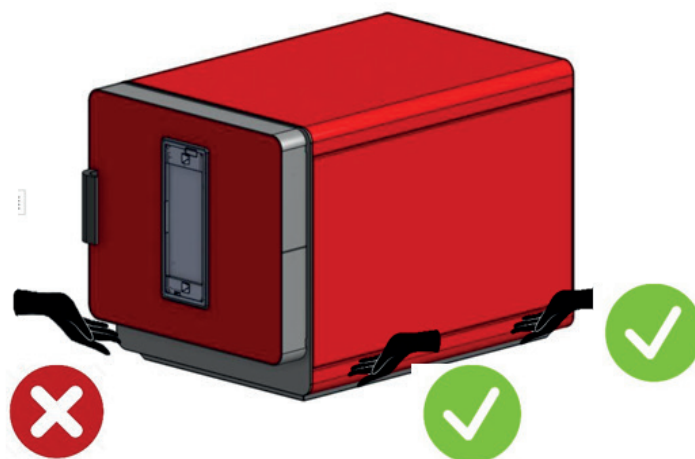
Sprawdź, czy opakowanie nie zostało uszkodzone podczas transportu i czy nie brakuje żadnych części urządzenia. W przypadku wykrycia jakichkolwiek nieprawidłowości lub problemów należy natychmiast skontaktować się z dystrybutorem.

4.2. Przemieszczanie

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

Podczas przenoszenia sprzętu i umieszczania go w miejscu pracy należy wziąć pod uwagę następujące uwagi:

- Wymiary pieca podczas przechodzenia przez wąskie miejsca (korytarze, drzwi, wąskie przestrzenie)
- Przenoszenie pieca musi być wykonywane przez personel odpowiedni do tego zadania, z uwzględnieniem obowiązujących przepisów bezpieczeństwa pracy w miejscu instalacji
- Podczas transportu piec musi zawsze znajdować się w odpowiedniej pozycji. Musi być podnoszony prostopadłe do podłogi i transportowany równoległe do niej
- Upewnij się, że nie przewróci się podczas transportu i nie uderzy w żadne przedmioty



Rysunek 1. Punkty podnoszenia pieca



Pieca nigdy nie należy trzymać za drzwiczki

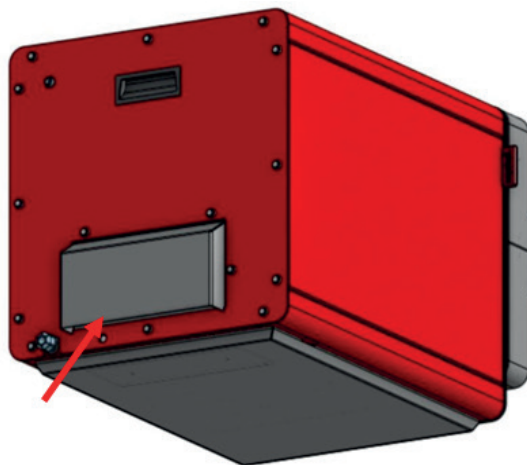
4.3. Lokalizacja

Umieść piec w odpowiedniej odległości od ściany, aby można było wykonać połączenia elektryczne. Pomiedzy częściami pieca musi być zachowana minimalna odległość, aby zapewnić odpowiednią wentylację i chłodzenie.

Ta minimalna odległość to:

- 50 mm z lewej i prawej strony
- 50 mm z tyłu
- 50 mm na górze

- Jeśli w pobliżu urządzenia znajdują się źródła ciepła lub pary (kuchenka, grill, patelnia grillowa, frytownica, urządzenie do gotowania makaronu, czajnik, przechylna 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).

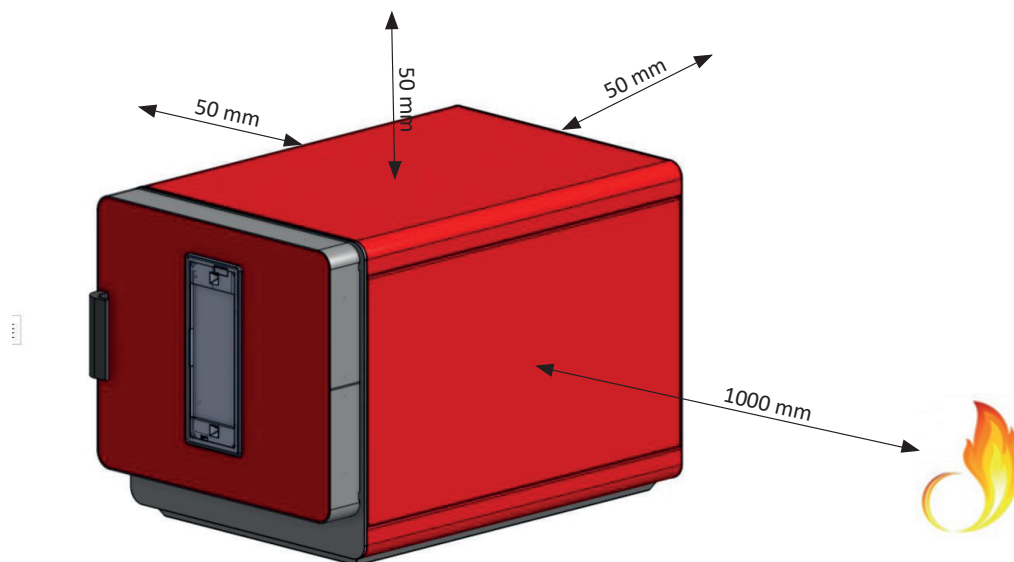


Rysunek 2. Strefa zasysania powietrza



W żadnym wypadku nie zasłaniaj stref zasysania powietrza ani nie umieszczaj żadnych elementów, które mogłyby utrudniać wlot powietrza

- Po umieszczeniu w miejscu pracy sprawdź, czy jest wypoziomowane.



Rysunek 3. Przykład odpowiedniego miejsca instalacji



Zachowaj szczególną ostrożność przy strefach chłodzenia pieca. Jeśli urządzenie będzie zasysać opary lub gorące powietrze, może to drastycznie skrócić żywotność komponentów



A by zainstalować piętrowo piec Mychef, należy postępować zgodnie z instrukcjami dostarczonymi z zestawem do układania w stos

W żadnym wypadku nie należy blokować stref chłodzenia pieca ani umieszczać niczego, co mogłoby utrudniać przepływ powietrza.

5. INSTALACJA

5.1. Połączenie elektryczne

Sprawdź, czy zasilanie w miejscu, w którym piec ma być podłączony, odpowiada zasilaniu robocznemu urządzenia.

Poniższa tabela przedstawia charakterystykę elektryczną każdego z urządzeń:

	Napięcie	Moc (kW)	Natężenie prądu (A)	Przekrój kabla (mm ²)
QUICK1 UE	230/3L/50-60	3.6	16	2.50
QUICK1 Wielka Brytania	230/3L/50-60	2.9	13	2.50

Tabela 2. Charakterystyka przewodów elektrycznych

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac elektrycznych należy upewnić się, że w punkcie podłączenia urządzenia nie ma prądu elektrycznego. Urządzenie musi być podłączone do sieci elektrycznej za pomocą wyłącznika automatycznego o rozstawie styków większym niż 3 mm. Należy również zainstalować wyłącznik różnicowo-prądowy klasy A oraz zabezpieczenie nadprądowe.

Zawsze zapewniaj skuteczne uziemienie.

Podłączyć urządzenie do systemu wyrównywania potencjałów za pomocą styku specjalnie przeznaczonego do tego celu (patrz znak wyrównania potencjałów na dole po lewej stronie urządzenia).

Jeżeli dwa urządzenia są ustawione jedno na drugim, oba urządzenia muszą być podłączone do systemu wyrównania potencjałów.



Podłączenie do systemu wyrównania potencjałów zapewnia dodatkowe bezpieczeństwo w przypadku jednoczesnego zwarcia doziemnego i upływowego



Należy zawsze przestrzegać obowiązujących przepisów dotyczących podłączania urządzenia do sieci niskonapięciowej

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



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

Poniższe podrozdziały przedstawiają możliwe typy połączeń dla pieców Mychef. Napięcie każdego pieca można znaleźć na tabliczce znamionowej urządzenia.

5.1.1. Podłączenie jednofazowe 230V L+N

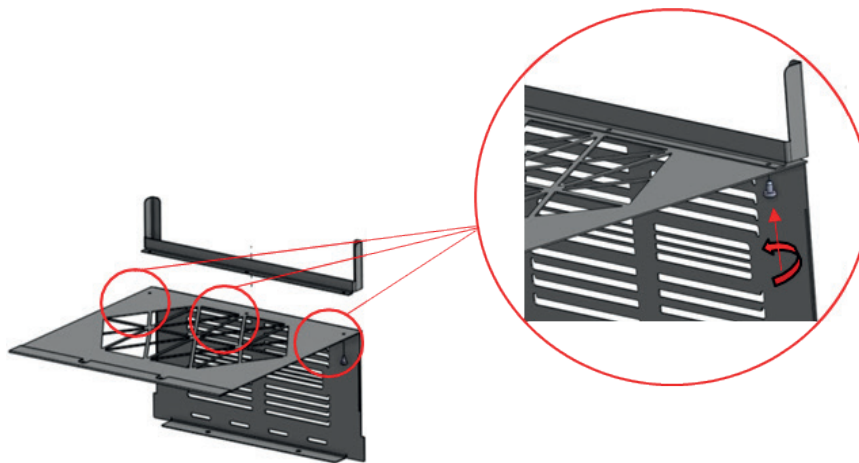
	Kolor	Kabel
	brązowy	L1
	Niebieski	Neutralny
	Zielono-żółty	Uziemienie

Tabela 3. Przewód jednofazowy 230V L+N

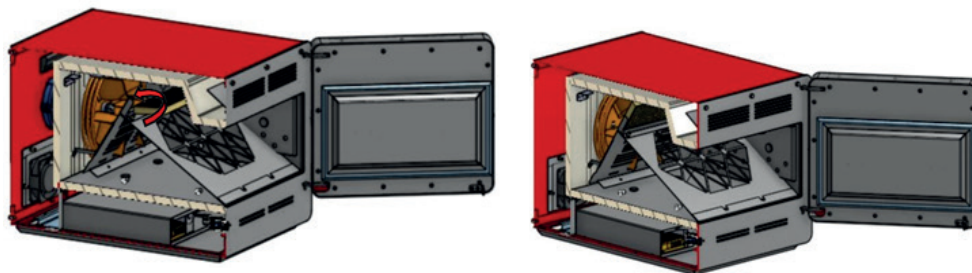
5.2. Montaż filtra katalitycznego

Jeśli zakupiono filtr katalityczny, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami dotyczącymi prawidłowej instalacji:

- Odkręć śruby mocujące płytki ochronne po bokach komory, aby można je było zdjąć
- Odkręć śruby mocujące osłonę wentylatora
- Zdejmij płytkę ochronną wentylatora i przykręć uchwyt filtra dwoma śrubami
- Włóż płytkę ochronną pod kątem (Rysunek 5) do komory i umieść filtr
- Zastąp płytki odpowiednimi śrubami



Rysunek 4. Montaż uchwyty filtra do płytki ochronnej



Rysunek 5. Wkładanie filtra



Aby zdjąć płytkę ochronną, należy najpierw wyjąć filtr katalityczny, wykonując operację wewnątrz komory.

Upewnij się, że komora całkowicie wystygła



Filtr katalityczny jest wyposażeniem dodatkowym

6. UŻYTKOWANIE

6.1. Panel sterowania

Panel sterowania pieca QUICK 1 z gotowaniem konwekcyjnym w połączeniu z technologią uderzeniową 3D pozwala na szybkie gotowanie potraw z doskonałymi wynikami. Dodatkowo posiada osiem pamięci szybkiego dostępu.

Poniższy rysunek przedstawia panel sterowania pieca Mychef QUICK. Składa się z centralnego ekranu z wyświetlaczami, wskaźnikami i przyciskami.



Rysunek 6. Cyfrowy panel sterowania Mychef QUICK 1

Każda z funkcji pieca została wyjaśniona poniżej:

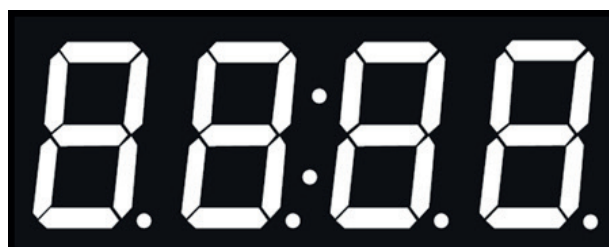
Ikona	Funkcja	Opis
A	Ikona nagrzewania	Ikona identyfikująca stan wstępnego nagrzewania
B	Wskaźnik nagrzewania	Świeci, wskazuje, że jesteśmy w stanie wstępnego nagrzewania. Piec nagrzewa się, aby osiągnąć temperaturę pieczenia
C	Ikona gotowości	Ikona identyfikująca stan gotowości
D	Wskaźnik gotowości	Włączona oznacza, że piec jest w stanie gotowości. Urządzenie jest gotowe do rozpoczęcia pieczenia
E	Ikona schładzania (CoolDown)	Ikona określająca stan schładzania pieca
F	Wskaźnik schładzania (CoolDown)	Świeci, wskazuje, że piec znajduje się w stanie CoolDown. Piec stygnie
G	Wyświetlacz parametrów	Wyświetla wybrany parametr: temperaturę, czas gotowania
H	Przycisk programu	Umożliwia utworzenie lub uruchomienie programu
I	Przycisk regulacji -	Zmniejsza wybrany parametr: program, temperaturę lub czas
J	Przycisk regulacji +	Zwiększa wybrany parametr: program, temperaturę lub czas
K	Przycisk "Cooldown"	Piec wchodzi w fazę CoolDown, aby schłodzić wewnętrzną komorę
L	Przycisk temperatury	Przycisk wyboru temperatury
M	Przycisk czasu	Przycisk wyboru czasu
N	Przyciski szybkich programów M1...M8	Długie naciśnięcie zapisuje aktualne parametry w określonej pamięci programu od M1...M8 Krótkie naciśnięcie powoduje wykonanie procedury gotowania zapisanej w pamięci programu od M1...M8
O	Przycisk START/STOP	Przycisk włączania/wyłączania i uruchamiania/zatrzymywania pieca Jeśli piec jest włączony, ale nie gotuje, lekkie naciśnięcie spowoduje rozpoczęcie nagrzewania Jeśli piec się nagrzewa, lekkie naciśnięcie spowoduje pominięcie wstępnego nagrzewania Jeśli piec jest włączony i gotuje, lekkie naciśnięcie spowoduje anulowanie cyklu pieczenia

Tabela 4. Opis panelu sterowania



Rysunek 7. Opis poszczególnych funkcji na panelu sterowania Quick 1

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



Rysunek 8. Centralny wyświetlacz

Format wyświetlania parametrów wyjaśniono poniżej:

IKONA	FUNKCJE
	Temperatura komory jest wyświetlana za pomocą litery T na pierwszej cyfrze. Następnie wyświetlana jest wartość temperatury w stopniach Celsjusza.
	Czas gotowania jest pokazany przez dwie środkowe kropki. Dwie cyfry po lewej stronie to minuty, a dwie cyfry po prawej to sekundy.
	Gotowanie może być również ciągłe. W takim przypadku na wyświetlaczu pojawi się CONT. W celu ciągłego gotowania należy naciskać przycisk regulacji - aż na wyświetlaczu pojawi się CONT.
	Program jest oznaczony literą P na pierwszej cyfrze, po której następuje numer programu.
	Ta ikona wskazuje, że proces gotowania został zakończony.
	Komunikat DOOR pojawia się, gdy drzwiczki zostaną otwarte podczas procesu gotowania.
	Komunikat PREHEAT jest wyświetlany podczas procesów nagrzewania pieca na przemian z aktualną temperaturą komory pieczenia.
	Komunikat LOAD wskazuje, że piec osiągnął temperaturę wstępnego nagrzewania i można włożyć produkty do pieca. Zamknięcie drzwi rozpocznie cykl gotowania.
	W przypadku błędu pierwsze dwie cyfry wyświetlacza pokazują ER, a następnie numer błędu. Więcej informacji na ten temat znajduje się w rozdziale dotyczącym błędów.
	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.
	Komunikat Cool jest wyświetlany podczas stanu schładzania pieca.

Tabela 5. Opis komunikatów na ekranie głównym

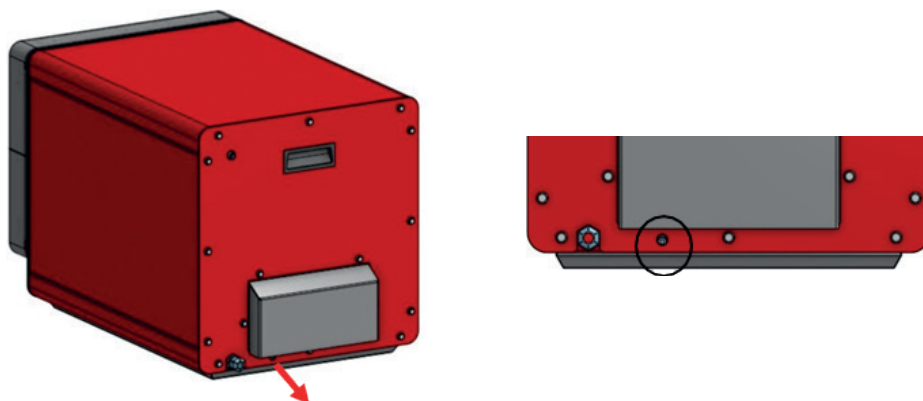
6.1.1. Włączanie sprzętu

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



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

Jeśli urządzenie się nie włącza, sprawdź stan termostatu bezpieczeństwa, znajdującego się z tyłu urządzenia. W tym celu należy najpierw usunąć czarną plastikową zatyczkę znajdującą się obok przepustu kabla zasilającego.



Rysunek 9. Dostęp do termostatu bezpieczeństwa

6.1.2. Sterowanie gotowaniem

6.1.2.1. Gotowanie z regulacją temperatury i czasu

Piec po włączeniu automatycznie przełącza się w stan nagrzewania. Temperatura nagrzewania będzie temperaturą, którą piec zarejestrował od ostatniego gotowania. W tym stanie piec automatycznie doprowadzi temperaturę komory pieczenia do tej wybranej przez użytkownika. 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.

W przypadku wybrania wyższej temperatury niż ta, którą mamy w komorze; piec przejdzie w tryb wstępnego nagrzewania, aż do osiągnięcia tej temperatury.



Rysunek 10. Wskaźnik wstępnego nagrzania

Gdy ustawiona temperatura zostanie osiągnięta, piec ostrzeże użytkownika sygnałem i wskaże „Load”.



Rysunek 11. Wskaźnik ładowania

Gdy piec jest gotowy do gotowania, otwórz drzwiczki i włóż do niego jedzenie. Po załadowaniu pieca i zamknięciu drzwiczek naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć odliczanie czasu do zakończenia pieczenia.

Gdy upłynie czas gotowania na ekranie pojawi się słowo kodowe „Koniec”, a piec wyda sygnał dźwiękowy przez jedną sekundę. Następnie otwórz drzwiczki i wyjmij potrawę z pieca.



Rysunek 12. Przykład. Gotowanie 180°C przez 1 minutę

6.1.2.2. Wskaźniki stanu pieca

W górnej części panelu sterowania znajdują się trzy wskaźniki: nagrzewanie wstępne, gotowe i chłodzenie, z których każdy odpowiada trybom pieca.



Rysunek 13. Ikony i wskaźniki stanu

Jeśli świeci się wskaźnik stanu, oznacza to, że piec odpowiednio się nagrzewa, jest gotowy lub stygnie.



Rysunek 14. Ikony i wskaźniki stanu

6.1.3. Rozpoczęcie cyklu gotowania

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

W tym celu należy lekko nacisnąć przycisk START/STOP, aby rozpocząć proces podgrzewania (patrz 6.1.2.1). 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 15. Wskaźnik gotowania

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



Rysunek 16. Wskaźnik otwartych drzwi

6.1.4. Koniec cyklu

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

- Rozlegnie się sygnał dźwiękowy
- Słowo kluczowe END pojawia się na centralnym wyświetlaczu, dopóki użytkownik nie wyjmie potrawy z pieca

Po zakończeniu gotowania i wyjęciu potrawy z wnętrza należy zamknąć drzwi, aby zakończyć gotowanie i powrócić do ustawień dla następnego przepisu.

6.1.5. Zapisywanie programu

Aby zapisać program, naciśnij przycisk PROG i wybierz program przyciskami +/- . Następnie wybierz parametry temperatury i czasu.

Naciśnij przycisk PROG przez kilka sekund, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy i program zostanie zapisany. Poniższy rysunek przedstawia program 1.



Rysunek 17. Przykład, program 1

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

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

6.1.6. Przywoływanie 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 18. Przykład, program 1

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

6.1.7. Pamięć szybkiego dostępu

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

Aby zapisać je, ustaw temperaturę. Następnie naciśnij i przytrzymaj przez dwie sekundy klawisz pamięci, w której 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 pamięć szybkiego dostępu odpowiada programom. Oznacza to, że P1 przechowuje te same parametry gotowania co M1 itd. We wcześniejszych wersjach pamięci są niezależne od programów.

6.2. Błędy i alarmy

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



Rysunek 19. Wskaźnik błędu

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

Błąd	Definicja wewnętrzna	Wyjaśnienie
0	Brak błędu	Brak błędu
1	Ogólny błąd	Nieobsługiwany
2	BŁĄD NADMIERNA TEMPERATURA	Nieobsługiwany
3	BŁĄD NADMIERNA TEMPERATURA PCB	Nadmierna temperatura PCB. Sprawdź, czy wentylatory chłodzące elektronikę działają prawidłowo, czy jest wystarczająco dużo miejsca między tyłem a ścianą, a temperatura otoczenia nie jest za wysoka
4	Błąd komunikacji płyt	Komunikacja między płytami nie odpowiada. Sprawdź kabel łączący płytę zasilania i płytę sterowania
5	Błąd eeprom	Komunikacja procesora i EEPROM nie działa. Sprawdź płytę sterującą
6	Błąd silnika	Błąd silnika. Sprawdź okablowanie silnika. Przegrzanie silnika. Zablockowany silnik
7	Alarm wodociągowy	Nieobsługiwany
8	Błąd mycia	Nieobsługiwany
9	Błąd czujnik temperatury sondy 1 nie podłączony	Sonda komory nie jest podłączona. Sprawdź sondę i okablowanie
10	Błąd zwarcie czujnika temperatury sondy 1	Zwarcie w sondzie komory. Sprawdź sondę i okablowanie
11	Błąd czujnik temperatury sondy 2 nie podłączony	Sonda komory nie jest podłączona. Sprawdź sondę i okablowanie
12	Błąd zwarcie czujnika temperatury sondy 2	Zwarcie w sondzie komory. Sprawdź sondę i okablowanie

Błąd	Definicja wewnętrzna	Wyjaśnienie
13	Błąd czujnik temperatury sondy 3 nie podłączony	Sonda komory nie jest podłączona. Sprawdź sondę i okablowanie
14	Błąd zwarcie czujnika temperatury sondy 3	Zwarcie w sondzie komory. Sprawdź sondę i okablowanie
15	Błąd czujnik temperatury sondy 4 nie podłączony	Sonda komory nie jest podłączona. Sprawdź sondę i okablowanie
16	Błąd zwarcie czujnika temperatury sondy 4	Zwarcie w sondzie komory. Sprawdź sondę i okablowanie
17	Błąd czujnik temperatury sondy 5 nie podłączony	Sonda komory nie jest podłączona. Sprawdź sondę i okablowanie
18	Błąd zwarcie czujnika temperatury sondy 5	Zwarcie w sondzie komory. Sprawdź sondę i okablowanie
19	Błąd sondy 6 czujnik temperatury nie podłączony	Sonda komory nie jest podłączona. Sprawdź sondę i okablowanie
20	Błąd zwarcie czujnika temperatury sondy 6	Zwarcie w sondzie komory. Sprawdź sondę i okablowanie
21	Błąd sondy 7 czujnik temperatury nie podłączony	Sonda komory nie jest podłączona. Sprawdź sondę i okablowanie
22	Błąd zwarcie czujnika temperatury sondy 7	Zwarcie w sondzie komory. Sprawdź sondę i okablowanie
23	Błąd czujnik temperatury sondy 8 nie podłączony	Sonda komory nie jest podłączona. Sprawdź sondę i okablowanie
24	Błąd zwarcie czujnika temperatury sondy 8	Zwarcie w sondzie komory. Sprawdź sondę i okablowanie
25	Błąd program nie został zakończony	Nieobsługiwany
26	Błąd program czyszczący nie został zakończony	Nieobsługiwany
27	Błąd zbyt wysoka temperatura czyszczenia	Nieobsługiwany
28	Alarm temp. Odzysku za niska	Nieobsługiwany
29	Błąd inwertera	Nieobsługiwany

Tabela 6. Błędy, alarmy i możliwe rozwiązania

7. KONSERWACJA



Wszelkie zwykłe czynności konserwacyjne należy przeprowadzać po odłączeniu urządzenia od zasilania



Podczas wszystkich czynności konserwacyjnych należy nosić odpowiedni sprzęt ochronny

7.1. 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 użytkowania.



W żadnym wypadku nie wolno czyścić sprzętu żadnymi urządzeniami ciśnieniowymi lub parowymi.

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

Część wyposażenia	Częstotliwość
Wewnątrz komory	Codziennie
Komora za płytą ssącą	Codziennie
Uszczelka drzwkowa	Codziennie
Wymywane płyty wewnętrzne	Codziennie

Tabela 7. Częstotliwości czyszczenia w piecu Mychef QUICK 1

Przed rozpoczęciem jakiegokolwiek programu czyszczenia należy usunąć tace, stojaki, ruszty lub inne akcesoria znajdujące się wewnątrz komory.

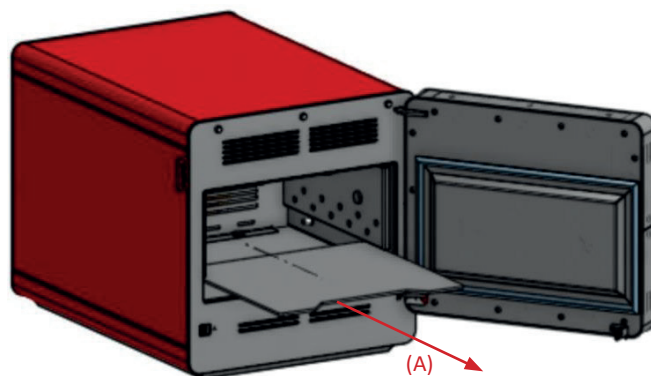
7.1.1. Uszczelka ssawna i drzwiowa

7.1.1.1. Schładzanie pieca za pomocą systemu CoolDown

W celu oczyszczenia wnętrza komory należy wykonać CoolDown w piecu, aby obniżyć temperaturę wewnętrzną. CoolDown może być przeprowadzony przy zamkniętych lub otwartych drzwiach, aby ułatwić chłodzenie komory.

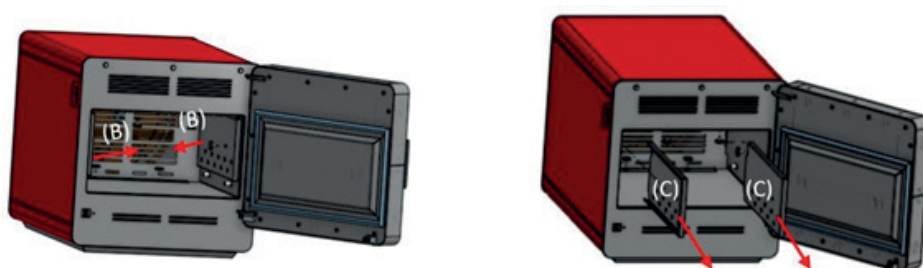
Gdy komora osiągnie temperaturę 50°C, CoolDown zostaje zakończony i można rozpocząć czyszczenie.

Przed wszystkim tackę (A) należy wyjąć, wyciągając ją na zewnątrz, bez konieczności wykonywania jakichkolwiek innych czynności.



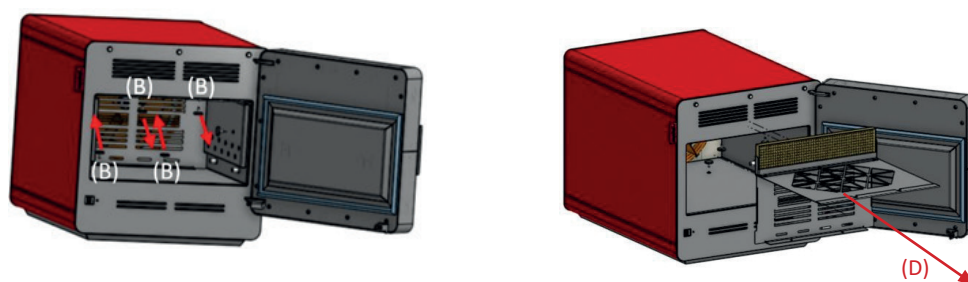
Ryc. 20. Wyjmowanie tacy

Następnie z wnętrza komory należy wyjąć płyty boczne (C). Najpierw należy odkręcić śruby (B) po prawej i lewej stronie. Po ich odkręceniu, bez użycia jakichkolwiek narzędzi, można wyjąć płyty.



Rysunek 21. Demontaż śrub i płyt bocznych

Po zdjęciu płyt bocznych uzyskuje się dostęp do płyty oddzielającej komorę gotowania od wentylatorów i elementu grzejnego (D). Aby ją zdjąć, należy odkręcić śruby (B), dwie na górze i dwie na dole. Najlepiej najpierw odkręcić śruby na dole. Po ich odkręceniu płytę można łatwo zdjąć.



Rysunek 22. Wyjmowanie płytki ssącej



Jeśli zainstalowany jest filtr katalityczny, postępuj zgodnie z instrukcjami w rozdziale 5.2

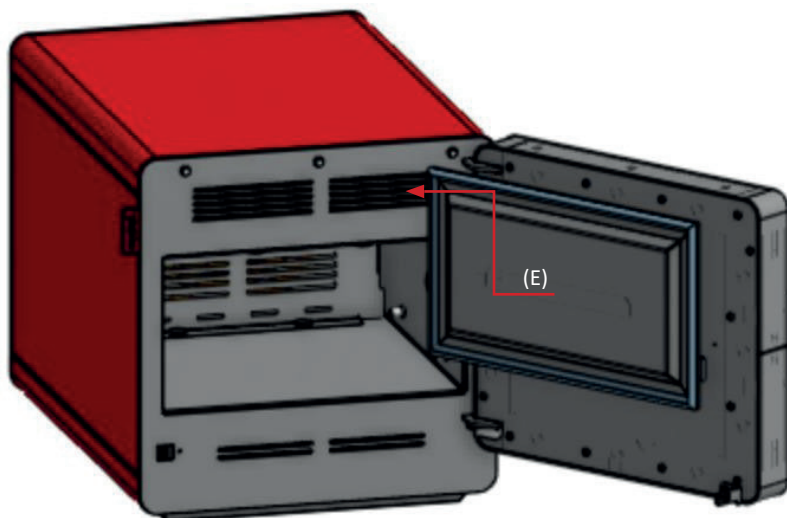
7.1.1.2. Uszczelka drzwi

Ważne jest, aby ta część pieca była czysta i wolna od wszelkich zalegających kawałków jedzenia, aby mogła dobrze uszczelnić komorę, a ciepło, woda lub para nie mogły wydostać się podczas pracy.

Aby wyczyścić tę gumową uszczelkę, możemy zdjąć płytę (E), na której się ona znajduje, co ułatwi czyszczenie uszczelki drzwi.

Uszczelka drzwi nie powinna być wyjmowana ze swojego konturu w celu czyszczenia, lecz powinna być wyjmowana tylko wtedy, gdy wymaga wymiany.

Aby wyjąć płytkę zawierającą uszczelkę drzwiową, należy pociągnąć ją do góry, a następnie na zewnątrz, tak aby wyszła z prowadnic.



Rysunek 23. Demontaż płytki uszczelki drzwi

Po wyjęciu wszystkich płyt z wnętrza komory oraz płyty uszczelniającej drzwi, można je wyczyścić. Płyty można czyścić ręcznie lub umieszczając je w zmywarce. Czyszczenie należy zawsze przeprowadzać przy użyciu płynnego środka do czyszczenia pieców Mychef.



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



Filtr katalityczny i jego komora stanowią wyposażenie dodatkowe



W żadnym wypadku nie wolno wkładać filtra katalitycznego do zmywarki, ani stosować żadnych rozpuszczalników, detergentów itp.

Po oczyszczeniu wszystkich części należy je całkowicie wysuszyć i nałożyć płynny środek konserwujący Mychef.

Następnie umieść elementy w odwrotnej kolejności, w jakiej zostały usunięte.

7.1.2. Zewnętrzna obudowa

Do czyszczenia obudowy zewnętrznej należy użyć szmatki z ochronnym środkiem konserwującym, aby nie uszkodzić zewnętrznego wykończenia. Następnie spłukać i wysuszyć.

7.1.3. 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.

7.1.4. Akcesoria

Regularnie i dokładnie czyść akcesoria pieca. Zawsze używaj szmatki zwilżonej w wodzie i neutralnym mydle.



Czyszczenie akcesoriów musi odbywać się za pomocą szmatki zwilżonej wodą i nie wolno stosować do nich żadnych środków chemicznych. DO CZYSZCZENIA NIE NALEŻY UŻYWAĆ ŻADNYCH PŁYNÓW ZAWIERAJĄCYCH ALKOHOL, KWAS, DETERGENTY, ROZPUSZCZALNIKI LUB ICH ODPOWIEDNIKI

7.2. Konserwacja zapobiegawcza

Piece Mychef są przeznaczone do intensywnej i długotrwałej eksploatacji. Aby to zapewnić, oprócz regularnego czyszczenia, należy przeprowadzać konserwację zapobiegawczą. Konserwacja zapobiegawcza jest specjalnie zaprojektowana, aby przedłużyć żywotność Twojego pieca Mychef, zminimalizować zużycie energii i wody oraz zapewnić nieprzerwanie doskonałą jakość gotowania.

Program konserwacji Mychef		200 0	400 0	600 0	800 0	100 00	120 00	140 00	160 00	180 00	200 00
Wersja A	Aktualizacja oprogramowania sprzętowego	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
	Wymiana uszczelki drzwi i regulacja drzwi	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Wersja B	Kalibracja temperatury		X		X		X		X		X
	Regulacja wewnętrznych śrub i nakrętek		X		X		X		X		X
Wersja C	Zmiana silnika					X					X
	Wymiana rezystora i uszczelki					X					X
	Wymiana uszczelek wewnętrznych					X					X

Tabela 8. Tabela konserwacji okresowych

Ten program konserwacji podzielony jest na trzy rodzaje przeglądów, A, B i C, które należy przeprowadzać mniej więcej co rok lub po przepracowaniu 2.000 godzin, w zależności od tego, co nastąpi wcześniej.



Te okresowe przeglądy powinny być wykonywane co 2.000 godzin pracy lub co roku, w zależności od tego, co nastąpi wcześniej.



Te okresowe kontrole muszą być przeprowadzane przez autoryzowany serwis.

Powyższa tabela przedstawia operacje jakie należy wykonać na piecach Mychef w poszczególnych rodzajach przeglądu. Tabela jest ciągła i po 20.000 h użytkowania lub 10 latach użytkowania czas zacząłby być liczony od nowa od lewej strony tabeli. Czyli przy 22.000 h odpowiadałoby 2.000 h przeglądowi A.



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



Okresowa konserwacja musi być udowodniona dla ważności gwarancji



Przed jakimkolwiek działaniem w celu konserwacji lub naprawy, urządzenie musi być odłączone od sieci zasilającej



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

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

Spółka

Klient



Resto Quality Sp. z o.o.
Zamknięta 10/1,5
30-554 Kraków



12 307 06 72



info@restoquality.pl



www.restoquality.pl