

## Instrukcja obsługi

### Piece Mychef

QUICK 1T BLACK/BEIGE/RED



## SPIS TREŚCI

<b>1. OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA I ZAPOBIEGANIA WYPADKOM</b> .....	<b>3</b>
1.1. Personel odpowiedzialny za użytkowanie sprzętu .....	3
1.2. Zagrożenie porażeniem elektrycznym .....	3
1.3. Zagrożenie termiczne .....	3
1.4. Zagrożenie korozją .....	3
<b>2. WSTĘP</b> .....	<b>3</b>
<b>3. CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA</b> .....	<b>4</b>
3.1. Parametry techniczne pieca Mychef QUICK 1 T .....	4
<b>4. PRZYJĘCIE PIECA, PRZEMIESZCZANIE I LOKALIZACJA</b> .....	<b>4</b>
4.1. Przyjęcie pieca .....	4
4.2. Przemieszczanie .....	4
4.3. Lokalizacja .....	5
<b>5. INSTALACJA</b> .....	<b>6</b>
5.1. Połączenie elektryczne .....	6
5.1.1. Podłączenie jednofazowe 230V L+N .....	6
5.2. Montaż filtra katalitycznego .....	6
<b>6. WSTĘPNA KONFIGURACJA</b> .....	<b>7</b>
6.1. Uruchomienie Mychef QUICK 1T .....	7
6.2. Konfiguracja Mychef QUICK 1T .....	8
6.2.1. Ustawienia data/godziny .....	8
6.2.2. Ustawienia języka .....	9
6.2.3. Ustawienia sygnałów dźwiękowych .....	9
6.2.4. Ustawienia temperatur .....	10
6.2.5. Ustawienia systemowe .....	10
6.2.6. Przywracanie ustawień fabrycznych .....	11
6.2.7. Podłączenie USB .....	12
6.2.8. System metryczny .....	12
6.2.9. Zużycie .....	13
6.2.10. Błędy i alarmy .....	13
<b>7. UŻYTKOWANIE</b> .....	<b>14</b>
7.1. Włączanie sprzętu .....	14
7.1.1. Pierwsze użycie .....	15
7.2. Menu główne .....	15
7.2.1. Gotowanie .....	16
7.2.2. Harmonogram rutynowych działań .....	17
7.2.3. Zapis przepisów .....	18
7.3. Gotowanie .....	21
7.3.1. Gotowanie według przepisu .....	21
7.3.2. Gotowanie przepisów przy użyciu funkcji MultiCook .....	22
7.3.3. Informacje o przepisie .....	22
7.4. System chłodzenia MyCare .....	23
<b>8. KONSERWACJA</b> .....	<b>23</b>
8.1. Czyszczenie .....	23
8.1.1. Uszczelki oraz schładzanie pieca .....	24
8.1.1.1. Schładzanie pieca za pomocą systemu CoolDown .....	24
8.1.1.2. Uszczelka drzwi .....	25
8.1.2. Zewnętrzna obudowa .....	25
8.1.3. Panel sterowania .....	25
8.1.4. Akcesoria .....	25
8.2. Konserwacja zapobiegawcza .....	26
<b>9. OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI</b> .....	<b>27</b>

## 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 1T

	QUICK 1T
Wymiary zewnętrzne	397x410x629 mm
Wymiary komory	310x310x180 mm
Ilość porcji / h	20

Tabela 1. Parametry techniczne Mychef QUICK 1T

Poziom hałasu 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.

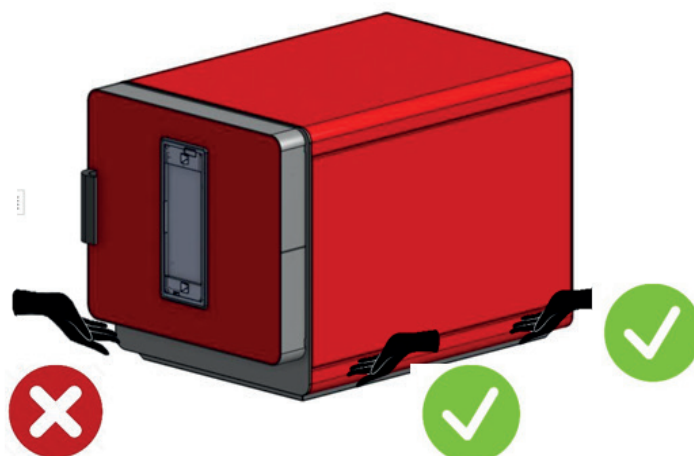
Sprawdź, czy opakowanie nie zostało uszkodzone podczas transportu i czy nie brakuje żadnych części urządzenia. W przypadku wykrycia jakichkolwiek nieprawidłowości lub problemów należy natychmiast skontaktować się z dystrybutorem.

#### 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 prostopadle 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.**

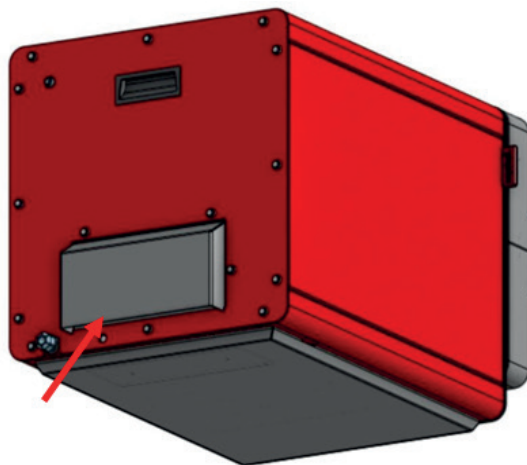
### 4.3. Lokalizacja

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).

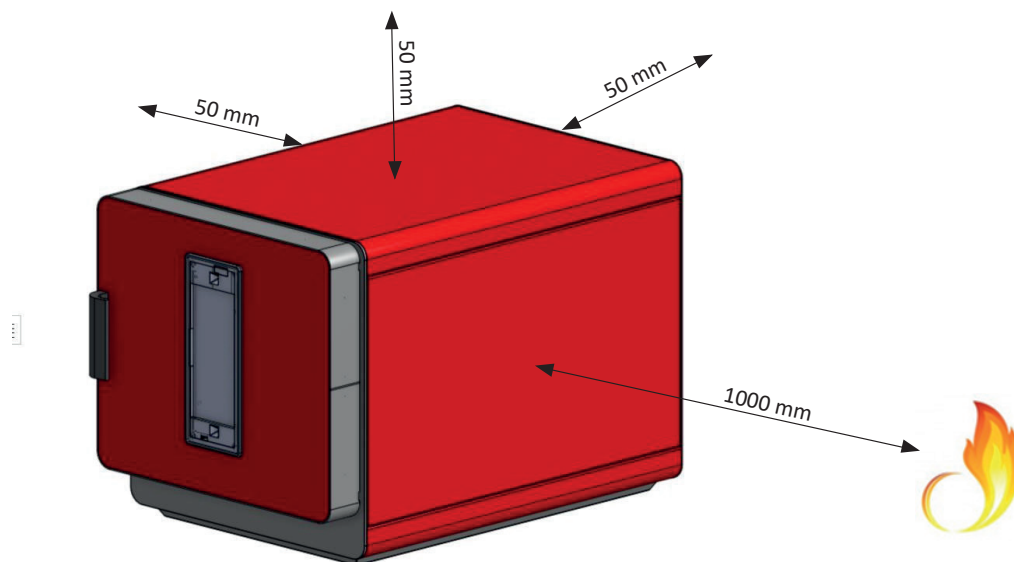


Rysunek 2. Strefa zasysania powietrza



***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 roboczemu urządzenia.

Poniższa tabela przedstawia charakterystykę elektryczną każdego z urządzeń:

	Napięcie	Moc (kW)	Natężenie prądu (A)	Przekrój kabla (mm <sup>2</sup> )
QUICK 1T UE	230/3L/50-60	3.6	16	2.50
QUICK 1T 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 wyrównywania potencjałów.



**Podłączenie do systemu wyrównywania 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

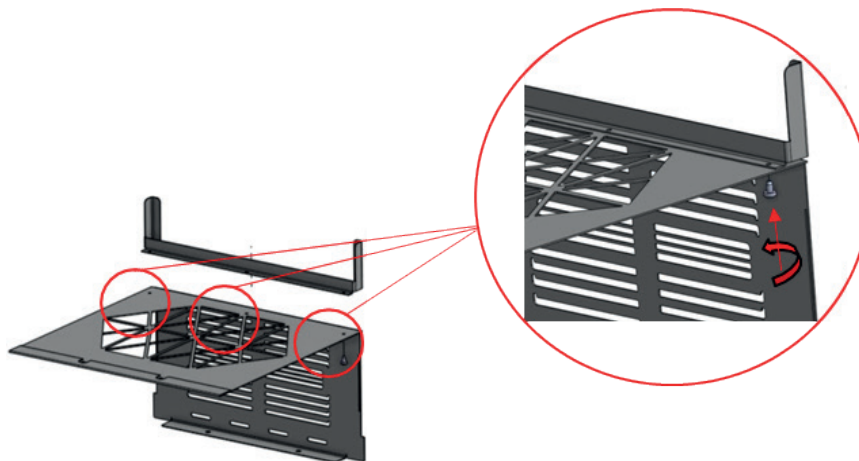
	Kolor	Kabel
	brązowy	L1
	Niebieski	Neutralny
	Zielono-żółty	Uziemienie

Tabela 3. Przewód jednofazowy 230V L+N

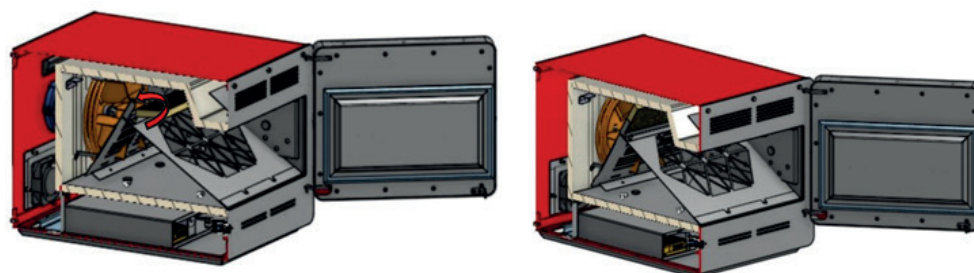
### 5.2. Montaż filtra katalitycznego

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. WSTĘPNA KONFIGURACJA

### 6.1. Uruchomienie Mychef QUICK 1T

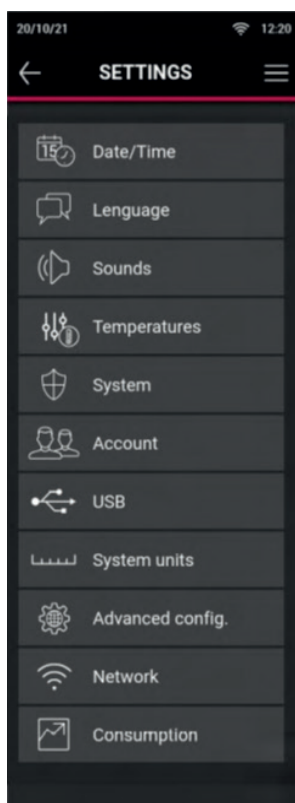
Ta krótka instrukcja ma na celu objaśnienie czynności, które należy wykonać, aby po raz pierwszy uruchomić piec Mychef QUICK 1T. Włącz piec. Następnie pojawi się menu główne, w którym możesz skonfigurować urządzenie.



Rysunek 6. Menu główne

## 6.2. Konfiguracja Mychef QUICK 1T

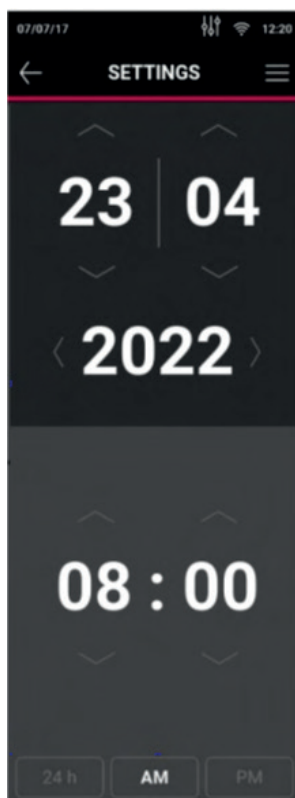
Po wybraniu sekcji konfiguracji pojawia się poniższe menu, w którym można skonfigurować różne parametry pieca. W tej sekcji opisano operacje niezbędne do prawidłowej konfiguracji pieca Mychef. Niektóre z funkcji posiadają prawa dostępu, więc dostęp do nich będzie możliwy tylko po wprowadzeniu hasła. Konfiguracja pieca może być zawsze modyfikowana z poziomu menu głównego.



Rysunek 7. Menu konfiguracji

### 6.2.1. Ustawienia data/godziny

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

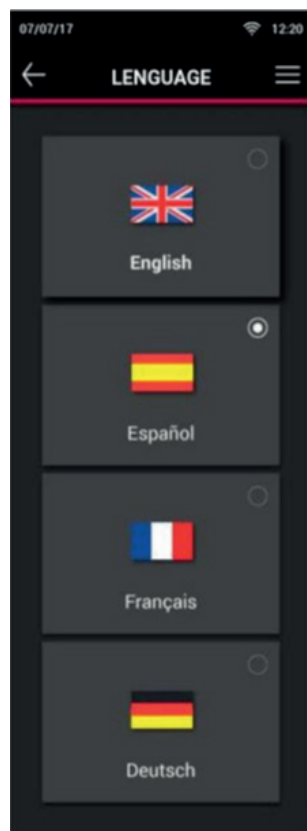


Rysunek 8. Ustawienia daty/czasu



### 6.2.2. Ustawienia języka

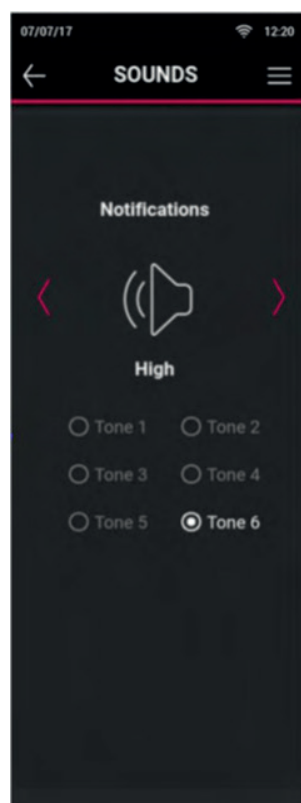
Aby zmienić język, poruszaj się pomiędzy dostępnymi językami naciskając strzałki, a następnie wybierz preferowany. Aby wyjść, naciśnij strzałkę wstecz, a ustawienie zostanie zapisane.



Rysunek 9. Ustawienia języka

### 6.2.3. Ustawienia sygnałów dźwiękowych

Ustawienie dźwięku umożliwia wybór pomiędzy różnymi sygnałami dźwiękowymi odpowiadającymi sygnałom ostrzegawczym emitowanym przez piec podczas wykonywania niektórych funkcji. Na przykład koniec gotowania lub alarm. To ustawienie umożliwia również wyciszenie dźwięku.



Rysunek 10. Konfiguracja dźwięku

#### 6.2.4. Ustawienia temperatury

Po wybraniu temperatury i przeprowadzeniu wstępnego nagrzewania piec utrzymuje ją przy włączonym wentylatorze na niskich obrotach, dzięki czemu jest gotowy do pieczenia w dowolnym momencie. W piecu można przechowywać maksymalnie 6 ustawień temperatury. Wybrane temperatury są wyświetlane w menu temperatur (Rysunek 11).

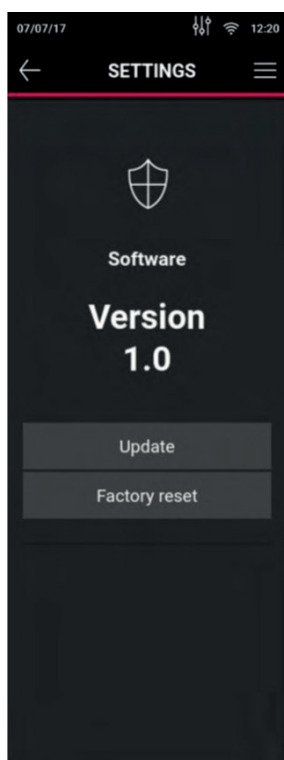


Rysunek 11. Ustawienie temperatury

Opcja ciągłej (stałej) temperatury pozwala na pracę pieca w zakresie  $\pm 50^\circ$ , aby przyspieszyć proces wstępnego nagrzewania lub chłodzenia komory, dzięki czemu przepisy o różnych temperaturach mogą być kompatybilne. Parametr ciągłej (stałej) temperatury można modyfikować co  $10^\circ$  w zakresie  $0^\circ$ - $50^\circ$ .

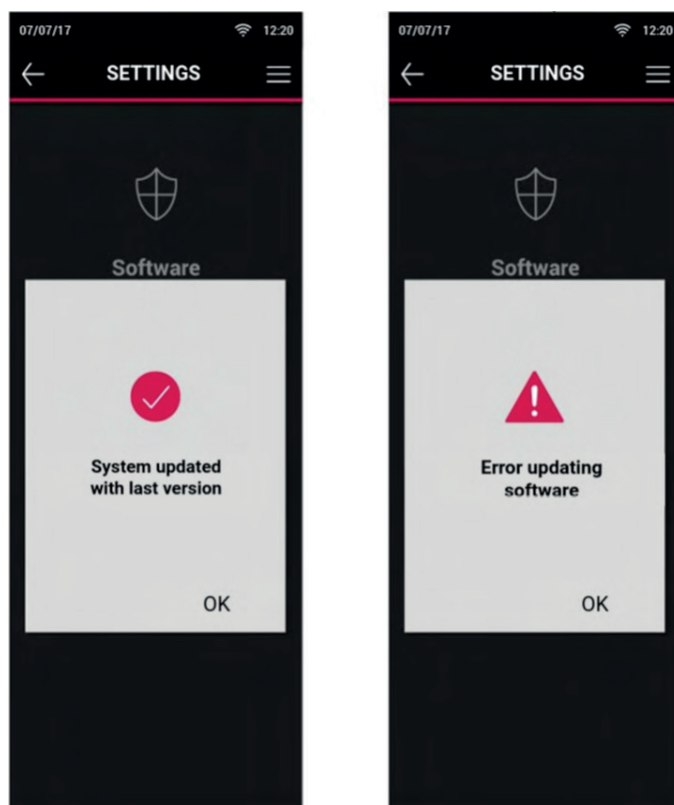
#### 6.2.5. Ustawienia systemowe

Ustawienia systemowe wyświetlają wersję oprogramowania urządzenia oraz opcję aktualizacji lub przywrócenia systemu do ustawień fabrycznych.



Rysunek 12. Informacje o systemie

W tym momencie można również zaktualizować oprogramowanie. W tym celu należy kliknąć przycisk „Aktualizuj”. Aktualizacje oprogramowania będą dostępne na stronie Mychef. Instalację należy przeprowadzić za pomocą urządzenia USB z systemem plików FAT32. Po uruchomieniu się ponownie i wyświetli komunikat potwierdzający, czy aktualizacja została pomyślnie wykonana, czy nie. Jeśli aktualizacja nie została przeprowadzona poprawnie, sprawdź, czy system plików USB to FAT32, czy pobrany plik jest najnowszą wersją, która pojawia się na stronie Mychef, oraz czy USB jest prawidłowo umieszczone.

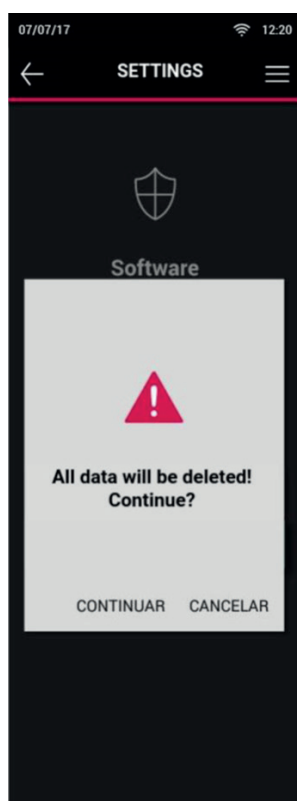


Rysunek 13. Weryfikacja aktualizacji

#### 6.2.6. Przywracanie ustawień fabrycznych

W tym celu kliknij przycisk Przywróć wartości. Przywracanie rozpocznie się automatycznie.

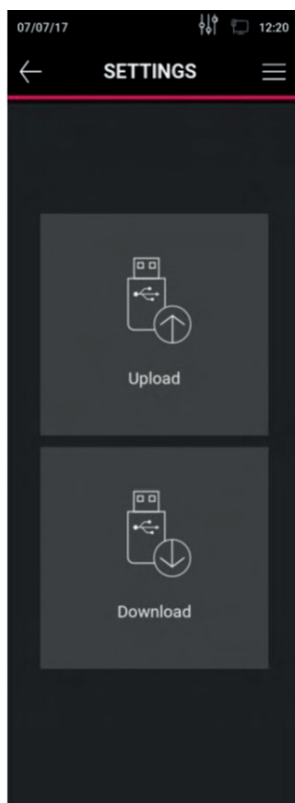
**Podczas przywracania fabrycznych ustawień wszystkie zapisane przepisy i ustawienia zostaną usunięte.**



Rysunek 14. Przywrócenie ustawień fabrycznych

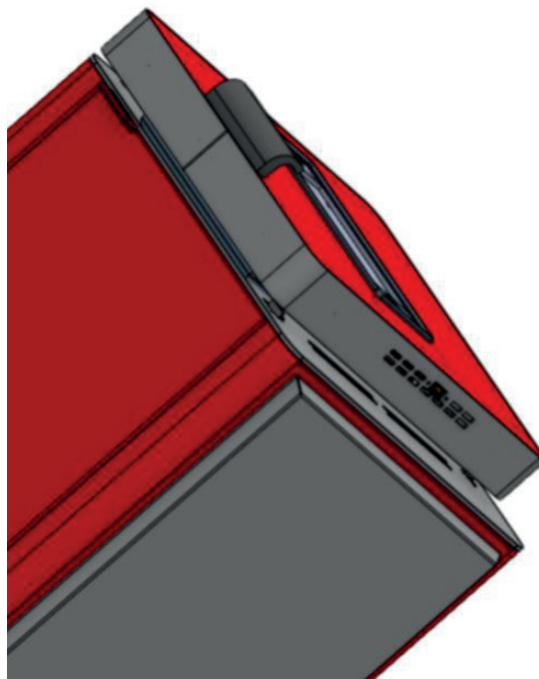
### 6.2.7. Podłączenie USB

Urządzenie umożliwia wgrywanie i pobieranie receptur i zdjęć oraz danych do aktualizacji. **System urządzenia USB musi być zawsze FAT32.**



Rysunek 15. Przesyłanie/pobieranie plików USB

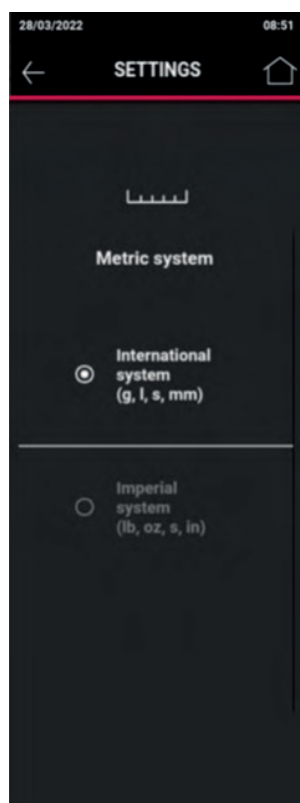
Aby przeprowadzić rejestrację danych, włóż kartę pamięci do złącza USB znajdującego się w drzwiach. Punkt dostępu znajduje się w dolnej części drzwi.



Rysunek 16. Dostęp do pamięci USB

### 6.2.8. System metryczny

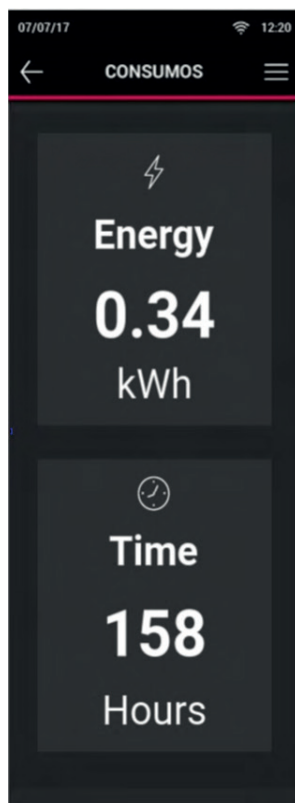
Konfiguracja pieca pozwala na pracę zarówno w międzynarodowym systemie miar, jak i w systemie anglosaskim. Wybranie jednej z dwóch opcji i naciśnięcie przycisku wstecz spowoduje zapisanie konfiguracji i przywrócenie systemu.



Rysunek 17. Konfiguracja systemu metrycznego

### 6.2.9. Zużycie

W tej sekcji można sprawdzić dane odpowiadające zużyciu energii przez piec i ilości godzin przepracowanych.



Rysunek 18. Dane dotyczące zużycia

### 6.2.10. Błędy i alarmy

Podczas przygotowywania i wykonywania procesów gotowania mogą wystąpić błędy i alarmy. Jeśli podczas użytkowania w systemie wystąpi błąd, zostanie on wyświetlony na liście błędów.

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

Błąd	Definicja wewnętrzna	Wyjaśnienie
0	Brak błędu	Brak błędu
4	Przełączniki błędów pcb	Komunikacja między płytami nie odpowiada. Sprawdź kabel łączący płytę zasilania i płytę sterowania
6	Błąd silnika	Błąd silnika. Sprawdź okablowanie silnika. Przegrzanie silnika. Zablokowany silnik
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
29.XXXX	Błąd inwertera	Nieobsługiwany

Tabela 4. Błędy, alarmy i możliwe rozwiązania

Sprawdź, czy błędy można usunąć we własnym zakresie, a jeśli nie, skontaktuj się z serwisem technicznym.

## 7. UŻYTKOWANIE

W tym rozdziale przedstawiony zostanie przegląd podstawowych funkcji oraz wszystkie informacje niezbędne do prawidłowego korzystania z interfejsu użytkownika pieca Mychef QUICK 1T.

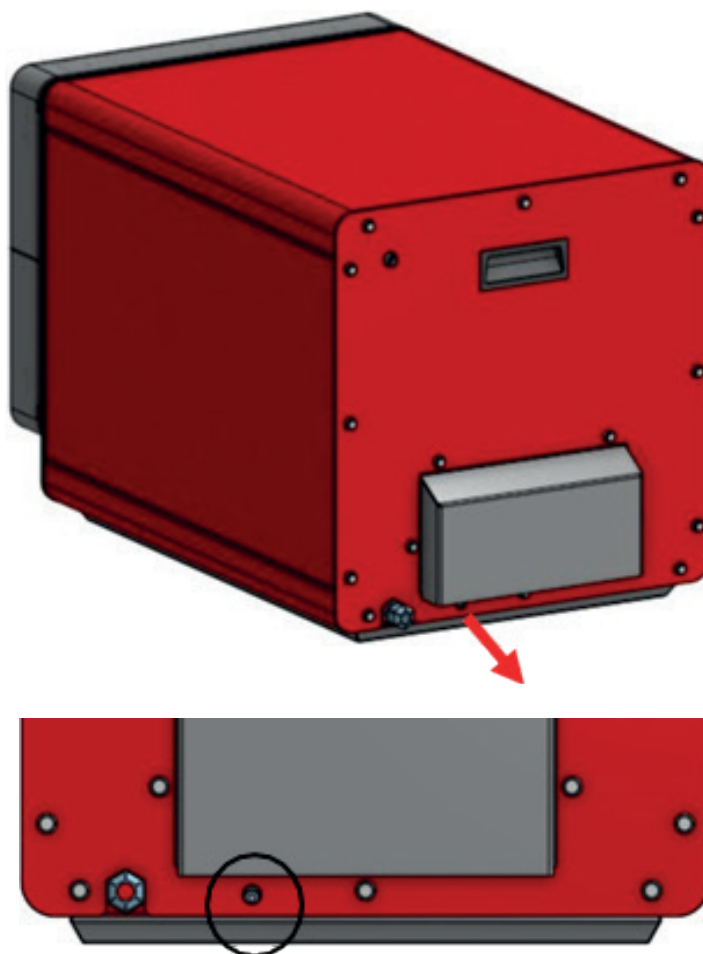
### 7.1. Włączanie sprzętu

Włączanie i wyłączanie urządzenia odbywa się poprzez kilkusekundowe naciśnięcie okrągłego przycisku (START/ STOP).



***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 19. Dostęp do termostatu bezpieczeństwa

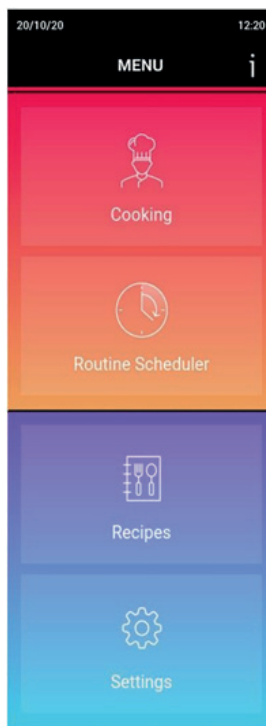
### 7.1.1. Pierwsze użycie

Po pierwszym podłączeniu pieca Mychef należy ustawić odpowiednie parametry (rozdział 6.2). Następnie piec jest gotowy do pracy.

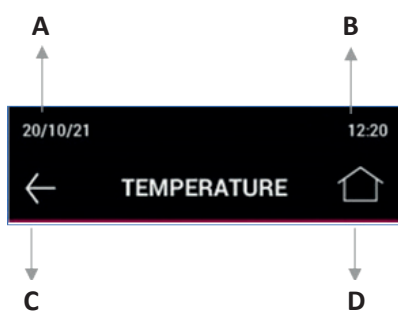
### 7.2. Menu główne

Po skonfigurowaniu pieca za każdym razem, gdy jest on włączany, automatycznie przechodzi do sekcji pieczenia, w której wyświetlane są temperatury pracy pieca.

Aby powrócić do menu początkowego należy wybrać klawisz wstecz w lewym górnym rogu i wprowadzić hasło użytkownika: **357**



Rysunek 20. Ekran menu głównego



- A - Bieżąca data
- B - Obecny czas
- C - Powrót. Powrót do poprzedniego ekranu
- D - Strona główna

Rysunek 21. Funkcje nagłówka

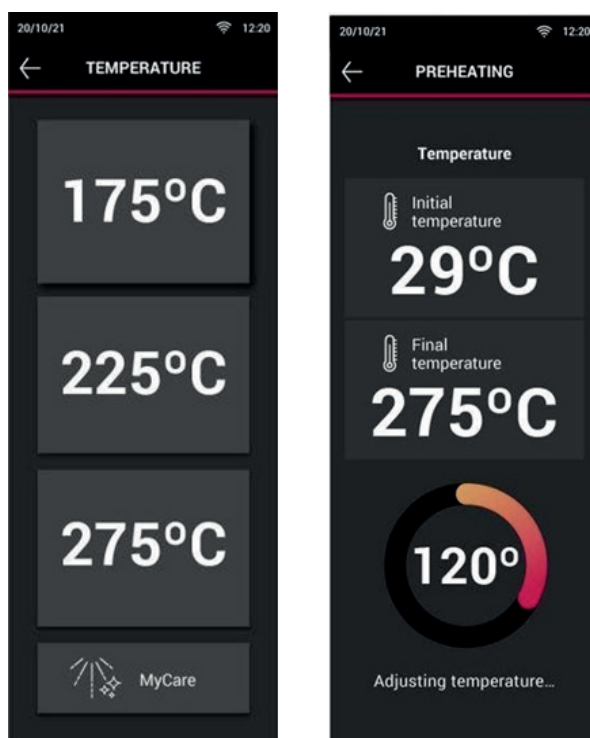
Piec posiada dwa rodzaje dostępu:

- **Menedżer:** umożliwia poruszanie się po wszystkich opcjach pieca, edytowanie ustawień, tworzenie lub usuwanie przepisów oraz programowanie harmonogramu rutyn.
- **Użytkownik:** pozwala na wybór temperatury pracy i tworzenie przepisów, zarówno tych, które zostały utworzone, jak i tych z czasem.

Aby aktywować dostęp Użytkownika, należy nacisnąć kratkę w prawym górnym rogu menu wyboru temperatury. Aby powrócić do dostępu Menadżera, należy nacisnąć strzałkę wstecz i wprowadzić hasło 357.

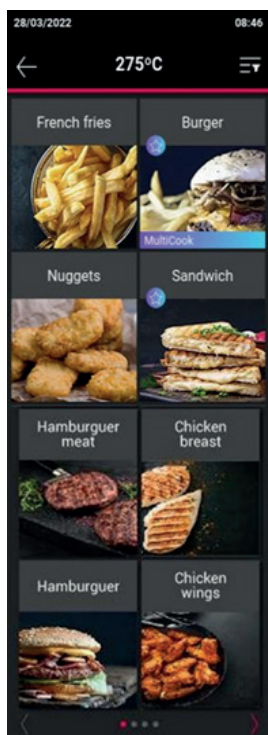
### 7.2.1. Gotowanie

Na tym ekranie możemy wybrać temperaturę, w której chcemy, aby piec pracował. Po wybraniu temperatury piec będzie dostosowywał temperaturę do momentu, aż komora osiągnie wybraną temperaturę. Aby pominąć wstępne nagrzewanie, naciśnij okrągły przycisk (START/STOP).



Rysunek 22. Wybór temperatury i wstępnego nagrzewania

Gdy piec osiągnie wskazaną temperaturę, pojawi się menu receptur, w którym zostaną wyświetlone przepisy zgodne z wybraną temperaturą. Jeśli konieczna jest zmiana temperatury, wybierz strzałkę w lewym górnym rogu, aby powrócić do menu wyboru temperatury.

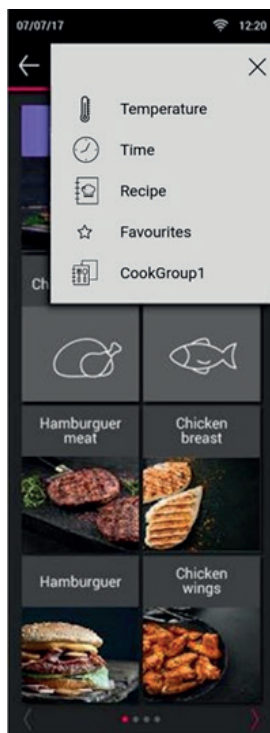


Rysunek 23. Menu przepisów



W menu przepisów możemy otworzyć dodatkowe rozwijane menu w prawym górnym rogu, w którym jesteśmy w stanie filtrować przepisy, które posiada piec według:

- Zgodności z temperaturą
- Przepisów czasowych
- Ulubionych
- Grupy przepisów

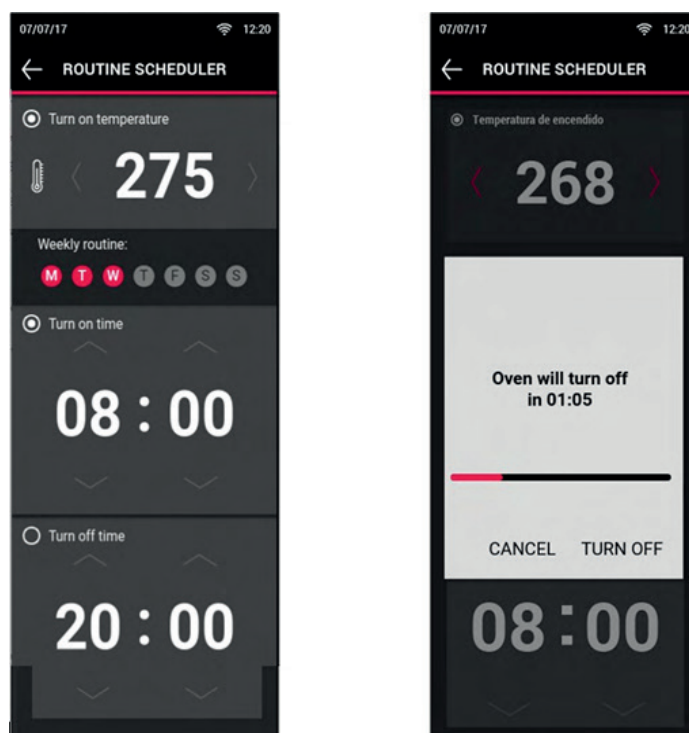


Rysunek 24. Filtr przepisów

Jeśli nie zapisano żadnego przepisu, po zakończeniu procesu ustawiania temperatury pojawi się menu przepisu czasowego.

### 7.2.2. Harmonogram rutynowych działań

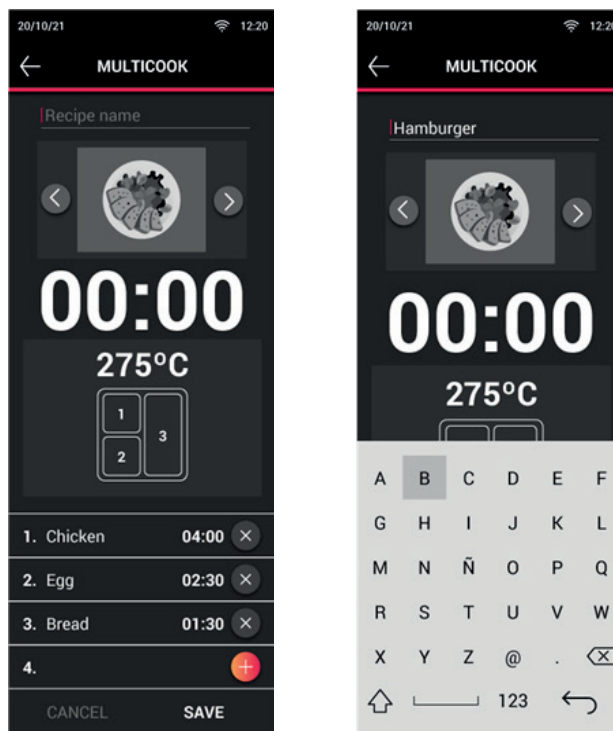
Harmonogram rutynowych działań pozwala użytkownikowi zaprogramować czas włączenia i temperaturę, którą ma osiągnąć, a także zaprogramować czas wyłączenia pieca.



Rysunek 25. Harmonogram rutynowych działań

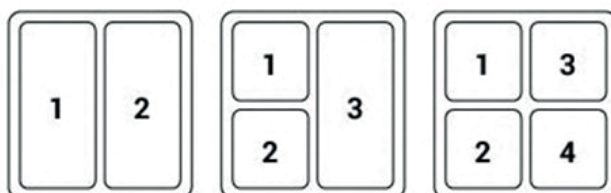


Tryb gotowania MultiCook umożliwia jednoczesne gotowanie różnych przepisów w tym samym czasie. Aby przejść do trybu MultiCook, należy nacisnąć przycisk na wyświetlaczu i ustawić parametry temperatury, czasu i prędkości wentylatora dla każdej potrawy. Po wybraniu i ustawieniu wszystkich parametrów należy nacisnąć przycisk „Zapisz”. Prędkość wentylatora i temperatura będą zawsze takie same w ramach przepisu MultiCook i będą takie same jak te wybrane dla pierwszej potrawy.



Rysunek 28. Zapisywanie przepisów w funkcji MultiCook

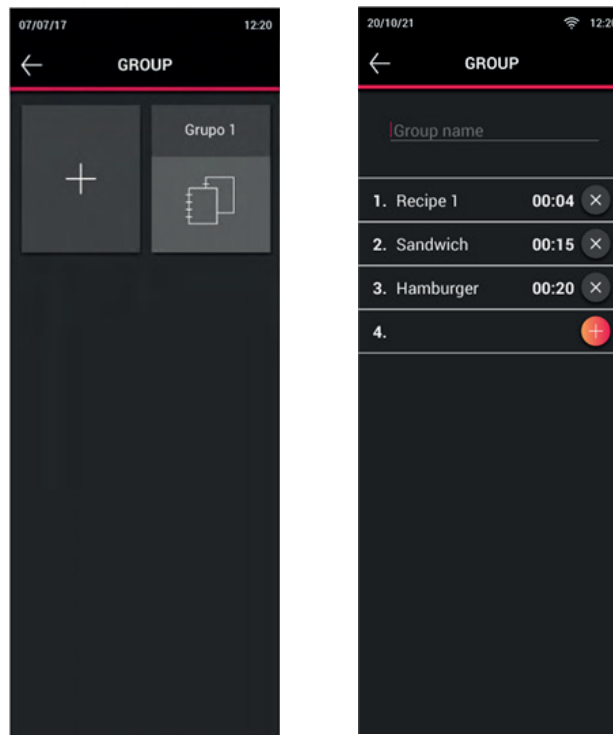
Przepisy są uporządkowane według czasu, najdłuższy czas będzie na tacy 1. Krótsze czasy zostaną umieszczone w zewnętrznych tacach.



Rysunek 29. Schemat układania tac

Aby zmodyfikować już utworzony przepis, kliknij na ten, który chcesz edytować, aby powrócić do menu edycji. Jeśli przyciśniesz przepis nieprzerwanie przez kilka sekund, pojawi się ikona umożliwiająca jego usunięcie.

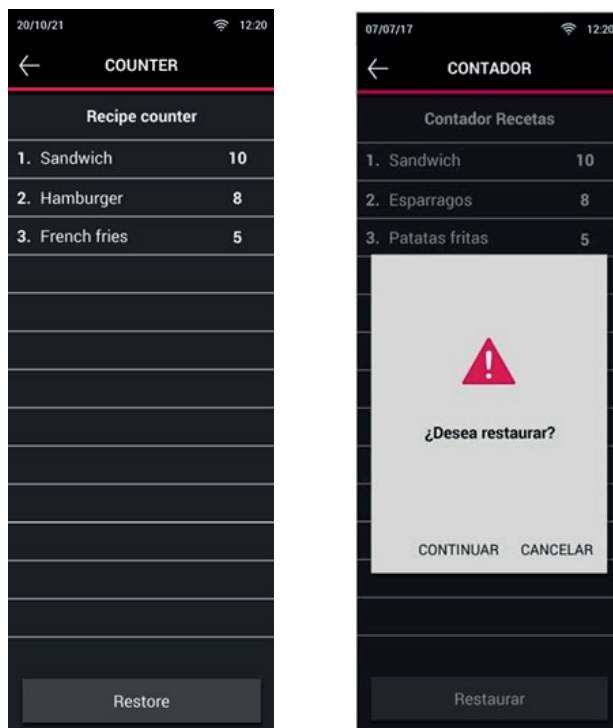
Istnieje również możliwość tworzenia grup przepisów, dzięki czemu użytkownik może je sortować według przepisów na śniadanie, obiad lub kolację. Każda grupa przepisów może być oznaczona wybraną przez użytkownika nazwą. Piec umożliwia grupowanie do 12 przepisów.



Rysunek 30. Grupy przepisów

Grupy receptur można wyświetlić w rozwijanym menu, filtrując według grup (rozdział 7.2.1).

W sekcji „Licznik” w menu przepisu możesz znaleźć listę zawierającą liczbę wykonanych przepisów. Aby zresetować wartości do zera, wybierz opcję Resetuj na dole ekranu.



Rysunek 31. Licznik przepisów

## 7.3. Gotowanie

### 7.3.1. Gotowanie według przepisu

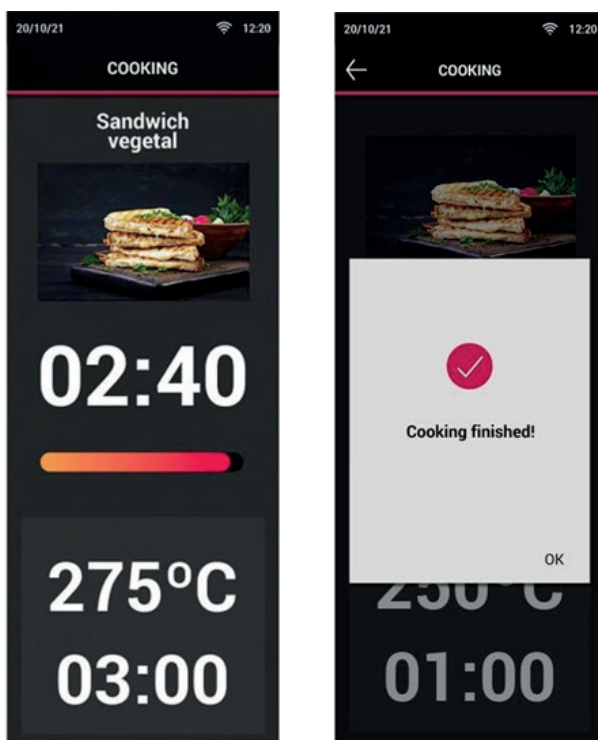
Aby rozpocząć gotowanie według przepisu, należy najpierw umieścić potrawę wewnątrz komory. Po zamknięciu drzwi wybierz przepis, a procedura gotowania zostanie rozpoczęta. Pojawi się pasek postępu wskazujący pozostały czas, zdjęcie potrawy oraz temperaturę i całkowity czas trwania przepisu.

Aby anulować procedurę gotowania, naciśnij przycisk okrągły (START/STOP).

Gotowanie kończy się po zakończeniu czasu gotowania. Po zakończeniu cyklu gotowania urządzenie sygnalizuje ten stan wizualnie i akustycznie.

#### W szczególności:

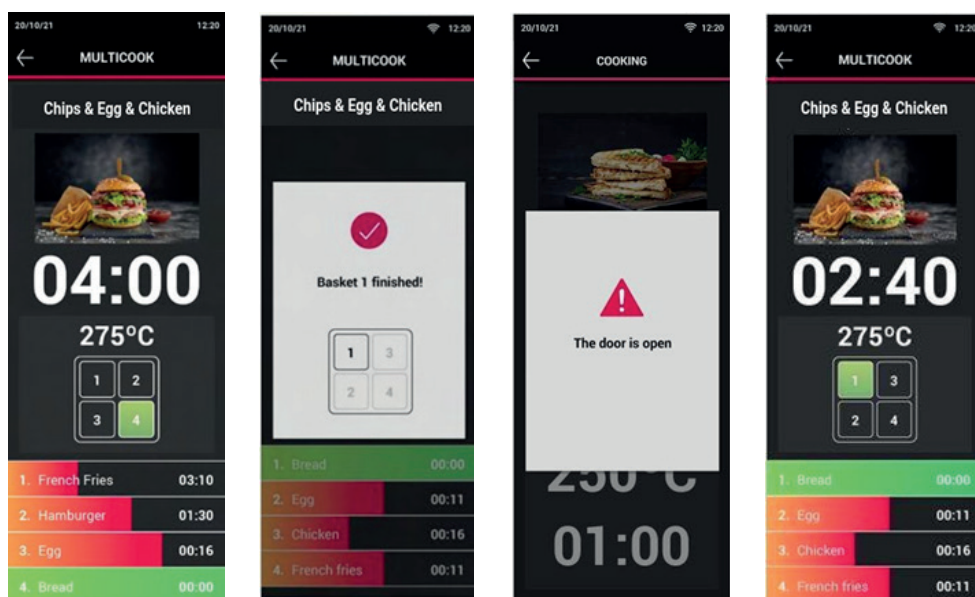
- Emitowany jest sygnał akustyczny.
- Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o zakończeniu gotowania.



Rysunek 32. Proces gotowania

### 7.3.2. Gotowanie przepisów przy użyciu funkcji MultiCook

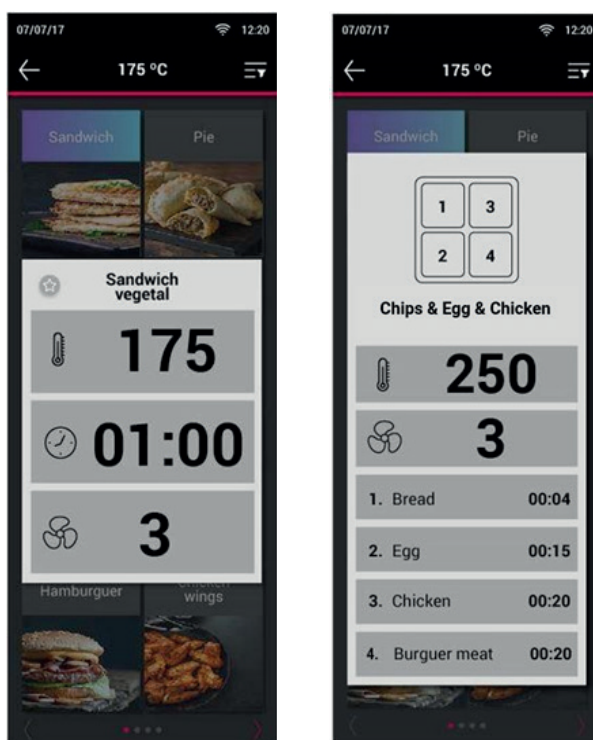
Do gotowania, które rozpoczyna się w tym samym czasie, w ramach jednego cyklu gotowania i różnych czasów zakończenia w zależności od przepisu każdej potrawy, system powiadomi użytkownika za pomocą wyświetlacza, kiedy każda z potraw musi zostać wyjęta. Gotowanie zostanie zatrzymane po otwarciu drzwi. Po zamknięciu drzwi proces zostanie wznowiony.



Rysunek 33. Proces gotowania MultiCook

### 7.3.3. Informacje o przepisie

W menu gotowania, klikając stale na obraz każdego przepisu, wyświetlane są jego parametry, niezależnie od tego, czy jest to prosty przepis, czy przepis MultiCook.

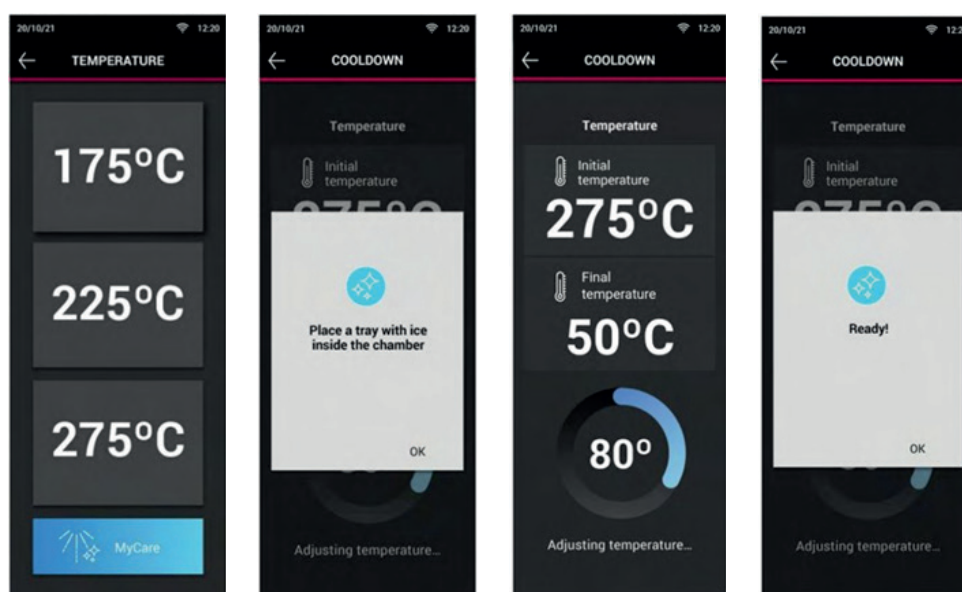


Rysunek 34. Informacje o przepisie

#### 7.4. System chłodzenia MyCare

Przed czyszczeniem pieca (punkt 8.1) należy go schłodzić. W tym celu należy przejść do menu temperatury i wybrać opcję MyCare. Wybranie opcji MyCare powoduje włączenie wentylatora pieca z maksymalną prędkością w celu schłodzenia komory. Zaleca się umieszczenie pojemnika z lodem wewnątrz komory i wykonanie MyCare przy otwartych drzwiach, aby przyspieszyć proces chłodzenia. Możliwe jest również schłodzenie komory pieczenia poprzez pozostawienie otwartych drzwi.

MyCare zakończy się, gdy komora pieca osiągnie temperaturę 50°. Komorę można wtedy wyczyścić lub zdemontować w celu dalszego czyszczenia.



Rysunek 35. MyCare

### 8. KONSERWACJA



**Wszelkie zwykłe czynności konserwacyjne należy przeprowadzać po odłączeniu urządzenia od zasilania.**



**Podczas wszystkich czynności konserwacyjnych należy nosić odpowiedni sprzęt ochronny.**

#### 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 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 drzwiowa	Codziennie
Wyjmowane płyty wewnętrzne	Codziennie

Tabela 5. Częstotliwości czyszczenia w piecu Mychef QUICK 1T

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

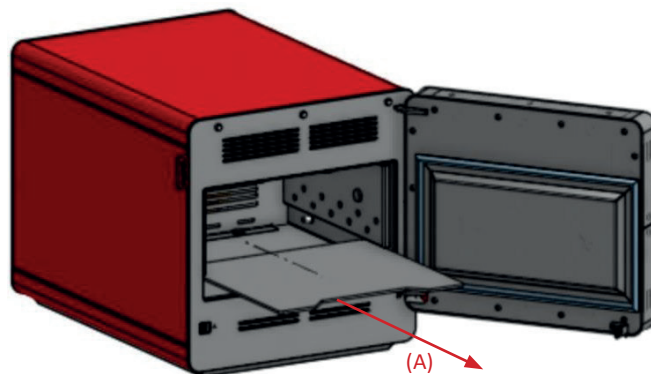
## 8.1.1. Uszczelki oraz schładzanie pieca

### 8.1.1.1. 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.

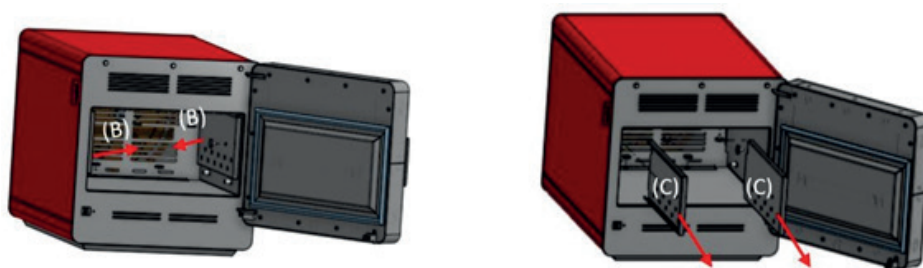
Gdy komora osiągnie temperaturę 50°C, CoolDown zostaje zakończony i można rozpocząć czyszczenie.

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



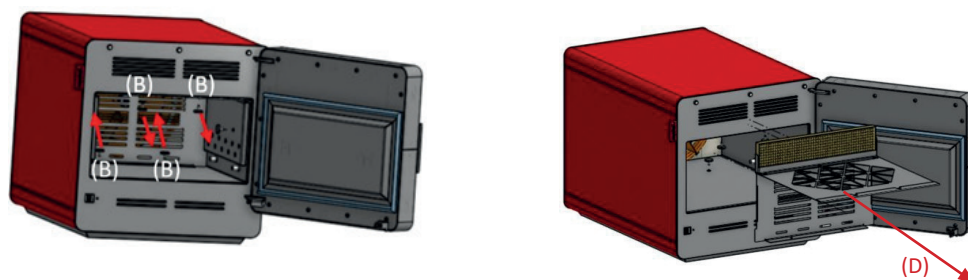
Rysunek 36. Wyjmowanie tacki

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 37. 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 38. Wyjmowanie płytki ssącej



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



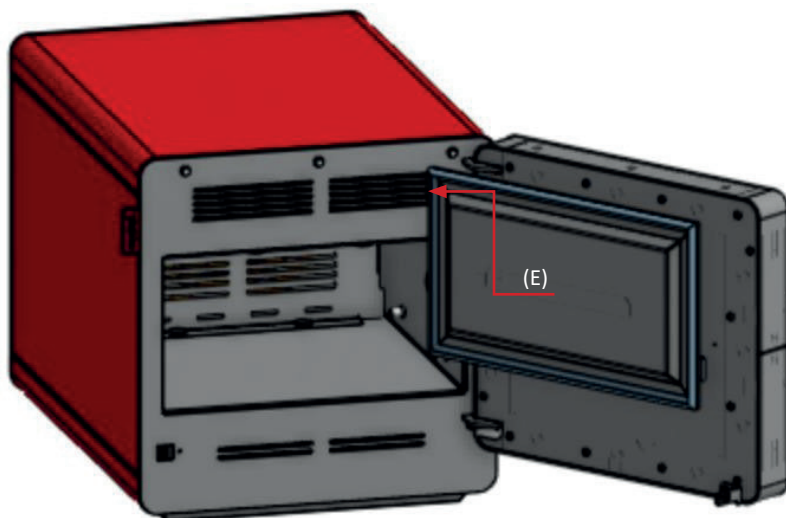
### 8.1.1.2. Uszczelka drzwi

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 39. 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.

### 8.1.2. Zewnętrzna obudowa

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

### 8.1.3. 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.

### 8.1.4. 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.**

## 8.2. Konserwacja zapobiegawcza

Piecy 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 6. 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.*

## 9. OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI

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

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