

## Instrukcja obsługi

### Piece Mychef

iCOOK



## INDEKS

1. WSTĘP.....	5
2. CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA .....	6
2.1. Główne cechy Mychef iCOOK.....	6
3. OGÓLNE PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA I ZAPOBIEGANIA WYPADKOM .....	7
3.1. Osoby odpowiedzialne za użytkowanie sprzętu .....	7
3.2. Zagrożenie porażeniem elektrycznym.....	7
3.3. Zagrożenie termiczne .....	7
3.4. Niebezpieczeństwo korozji.....	8
4. ODBIÓR, TRANSPORT I USTAWIANIE .....	9
4.1. Przyjęcie .....	9
4.2. Transport .....	9
4.3. Pozycjonowanie .....	10
5. INSTALACJA.....	12
5.1. Połączenie elektryczne .....	12
5.1.1. Przyłącze trójfazowe 400V 3L+N .....	13
5.1.2. Przyłącze trójfazowe 230V 3L .....	13
5.2. Przyłącze wody .....	14
5.2.1. Dopływ wody.....	14
5.2.2. Drenaż.....	15
5.3. Okap kondensacyjny pary.....	15
6. PIERWSZA REJESTRACJA .....	16
6.1. Uruchamianie Mychef iCOOK .....	16
7. UŻYTKOWANIE.....	21
7.1. Włączanie sprzętu.....	21
7.1.1. Pierwsze użycie .....	21
7.1.2. Menu główne.....	22
7.1.3. Główne funkcje Mychef iCOOK .....	23
7.1.4. Nawigacja .....	25
7.2. szef kuchni .....	26
7.2.1. Opcje gotowania .....	27
7.2.2. Menu Szefa Kuchni.....	29
7.2.2.1. Temperatura gotowania i kontrola czasu .....	32
7.2.2.2. Edycja cykli.....	38
7.2.2.3. Rozpocznij gotowanie.....	39

7.2.2.4. Koniec gotowania.....	41
7.3. Inteligentne gotowanie .....	42
7.3.1. Inteligentny tryb gotowania .....	42
7.3.1.1. Idź i gotuj.....	44
7.3.1.2. Zapisywanie konfiguracji pieczenia lub tworzenie receptury.....	45
7.4. Planowanie gotowania.....	48
7.4.1. Zapisz program CookingPlanner.....	50
7,5. Regeneracja.....	51
7.6. Moja opieka .....	54
7.7. Przepisy .....	61
7.7.1. Przepisy .....	62
7.7.2. Moje przepisy .....	63
7.7.3. Według składników .....	64
7.7.4. Zarządzanie przepisami z Mychef Cloud .....	65
7.8. Ustawienia .....	66
7.8.1. Data/czas .....	67
7.8.2. Język.....	68
7.8.3. Tom .....	69
7.8.4. Oświetlenie.....	70
7.8.5. Inteligentny asystent .....	71
7.8.6. Konserwacja.....	72
7.8.7. Sonda.....	74
7.8.8. Analiza systemu.....	75
7.8.9. System.....	76
7.8.10. Przywracanie domyślnych wartości fabrycznych.....	76
7.8.11. Konta .....	77
7.8.12. USB .....	78
7.8.13. Zużycie energii.....	79
7.8.14. System miar .....	81
7.8.15. Zaawansowane ustawienia .....	82
7.8.16. Straż nocna .....	83
7.8.17. Błędy i alarmy .....	84
8. KONSERWACJA .....	87
8.1. Czyszczenie.....	87
8.1.1. Komora gotowania .....	88
8.1.2. Zewnętrzne powierzchnie ze stali nierdzewnej.....	89

8.1.3. Strefa wentylatora i wymiennika ciepła .....	89
8.1.4. Plastikowe powierzchnie zewnętrzne i panel sterowania .....	90
8.1.5. Uszczelka drzwi .....	90
8.1.6. Wspornik tacy .....	91
8.1.7. Szyby drzwiowe .....	92
8.2. Okresy nieaktywności .....	93
8.3. Likwidacja na koniec okresu użytkowania .....	93
8.3.1. Informacje dotyczące utylizacji w Unii Europejskiej .....	94
8.4. Konserwacja zapobiegawcza .....	94



## 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 obsługiwany 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 Mychef iCOOK

	6GN 1/1	10GN 1/1	6GN 2/1	10GN 2/1
Wymiary zewnętrzne	760x725x750	760x725x1020	760x1050x865	760x1050x1155
Pojemność	6GN 1/1 65 mm	10GN 1/1 65 mm	6GN 2/1 65 mm	6GN 2/1 65 mm
Odległość pomiędzy prowadnicami (mm)	68 mm	68 mm	85 mm	80mm
Zalecana na (n) porcji na dzień	40-110	80-160	60-180	150-300

Tabela 1. Główne cechy pieców Mychef iCOOK

Maksymalne zalecane obciążenie na tacę GN 1/1 o średnicy 65 mm wynosi 5 kg i 9,5 kg na tacę GN 2/1 o średnicy 65 mm.

### 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. Niebezpieczeństwo korozji

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:

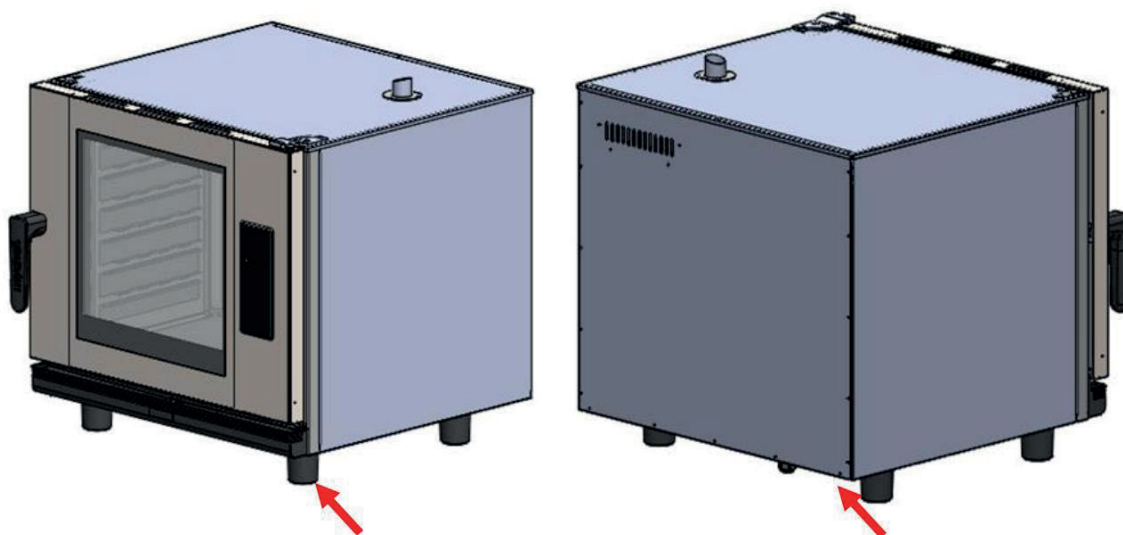
- Wymiary różnych modeli, aby przejść przez wąskie miejsca (korytarze, drzwi, wąskie przestrzenie). Patrz rozdział 2.
- Przemieszczanie musi być wykonywane przez personel z uwzględnieniem obowiązujących przepisów BHP istniejących w miejscu instalacji.
- Piec podczas transportu musi zawsze znajdować się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

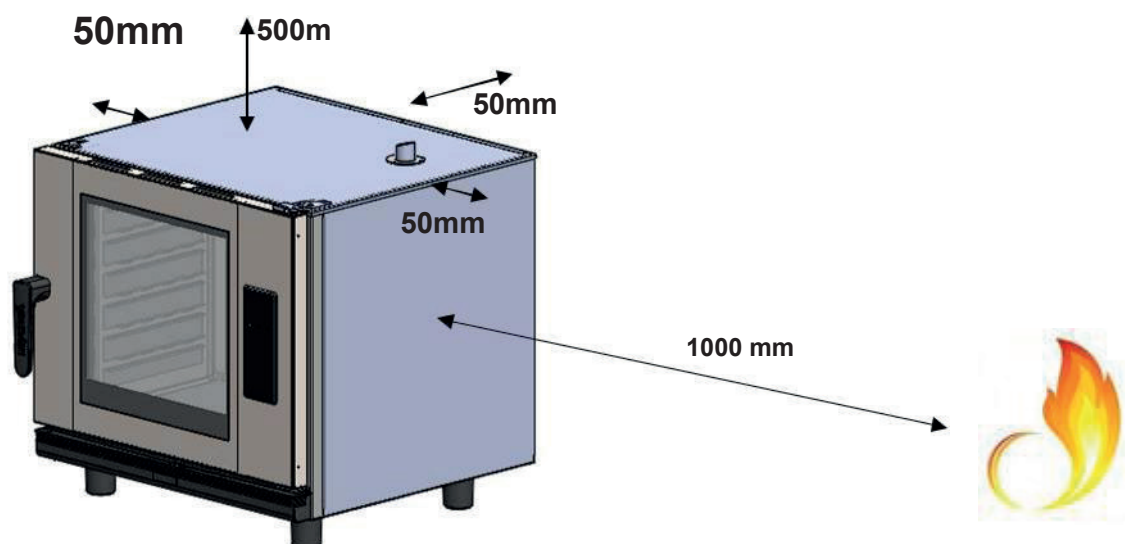
### 4.3. Pozycjonowanie

- 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:
- o 50mm z lewej i prawej strony
- o 50mm od tyłu
- o 500mm od góry
- Sprzęt należy umieścić na stole pomocniczym Mychef lub uchwycie ściennym.
- Jeśli w pobliżu urządzenia znajdują się źródła ciepła lub pary (piec, grill, frytkownica, urządzenie do gotowania makaronu, czajnik, przechylna patelnia itp.), muszą one znajdować się w odległości większej niż 1 metr.
- Sprawdź, czy piec nie jest wystawiony na działanie gorącego powietrza lub oparów w 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 osiągnięte w punkcie, w którym piec ma zostać włączony, odpowiada napięciu roboczemu urządzenia.

Poniższa tabela zawiera charakterystykę elektryczną każdego pieca:

	Napięcie	Moc (kW)	Prąd znamionowy (A)	Przekrój kabla (mm <sup>2</sup> )
6GN 1/1	400/3L+N/50-60	9.3	14.3	1.5
	230/3L/50-60	9.3	24,8	2.5
10GN 1/1	400/3L+N/50-60	18.6	28,7	4.0
	230/3L/50-60	18.6	49,6	10.0
6GN 2/1	400/3L+N/50-60	18.6	28,7	4.0
	230/3L/50-60	18.6	49,6	10.0
10GN 2/1	400/3L+N/50-60	27,9	43,0	10.0
	230/3L/50-60	27,9	74,5	35,0

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

## 5.2. Przyłącze wody

### 5.2.1. Wejście wody

Zimna woda (maks. 30°C)  $\frac{3}{4}$  cala 150 do 400 kPa dynamiczne ciśnienie przepływu.

Woda nadająca się do picia o następujących właściwościach:

- Twardość od 3° do 6° FH
- pH między 6,5 a 8,5
- Chlorki (Cl<sup>-</sup>) poniżej 30 mg/L
- Chlor (Cl<sub>2</sub>) 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.

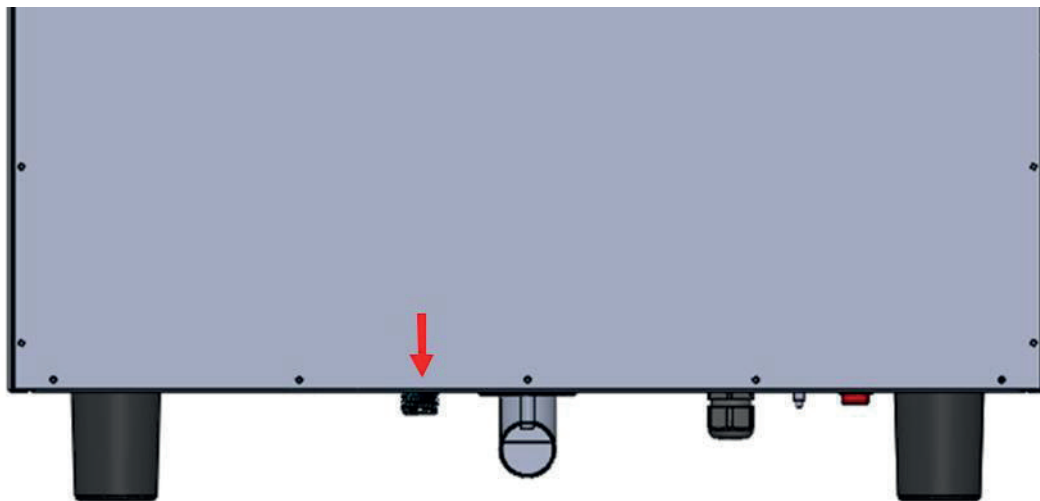


*Użycie wody o właściwościach innych niż wskazane może spowodować poważne problemy z elementami pieca, takie jak korozja komory pieczenia lub szyby, przedwczesna awaria elektrozaworów itp.*



*Okresowo sprawdzaj jakość wody w piecu.*

Piec posiada wlot wody  $\frac{3}{4}$ " z tyłu pieca do wytwarzania pary i procesów samooczyszczania.



Rysunek 3. Ujęcie wody

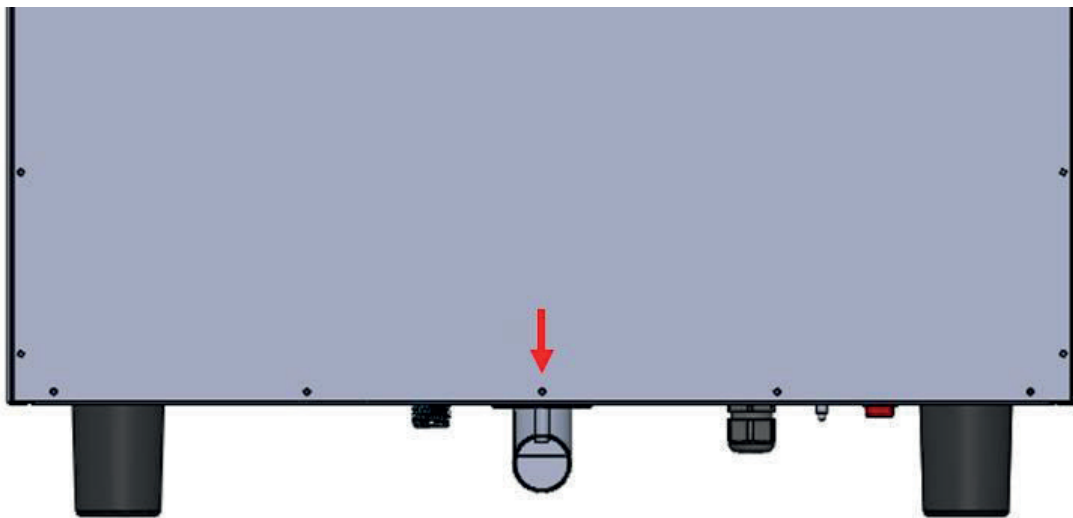


*W przypadku nowej instalacji należy pozostawić wodę do całkowitego oczyszczenia połączenia. Czynność tę należy powtarzać za każdym razem, gdy przeprowadzane są prace lub naprawy instalacji wodnej zasilającej piec.*

### 5.2.2. Odpływ

Aby zapewnić prawidłowe działanie systemu parowego pieców iCOOK, urządzenie musi być podłączone do systemu odprowadzania skroplin o średnicy nominalnej 40 mm (DN40) za pomocą rury odpornej na wysoką temperaturę.

Piec Mychef iCOOK zawiera wewnętrzny system blokujący wszelkie zapachy, które mogą wydobywać się z odpływu.



Rysunek 4. Drenaż

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



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

### 5.3. Okap kondensacyjny pary

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



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

## 6. PIERWSZA REJESTRACJA

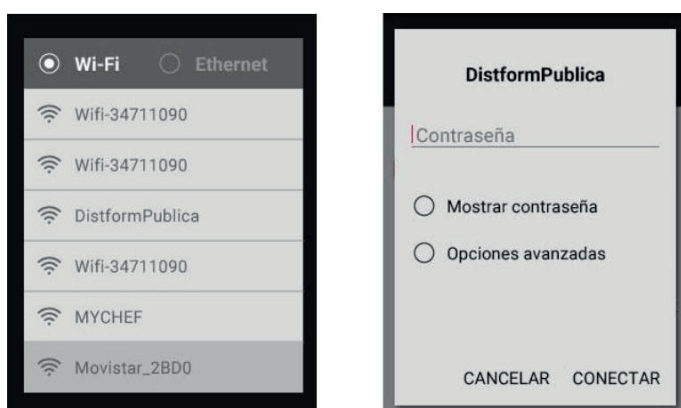
### 6.1. Uruchomienie Mychef iCOOK

Ta krótka instrukcja ma na celu objaśnienie kroków, które należy wykonać, aby uruchomić piec Mychef iCOOK po raz pierwszy.

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



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



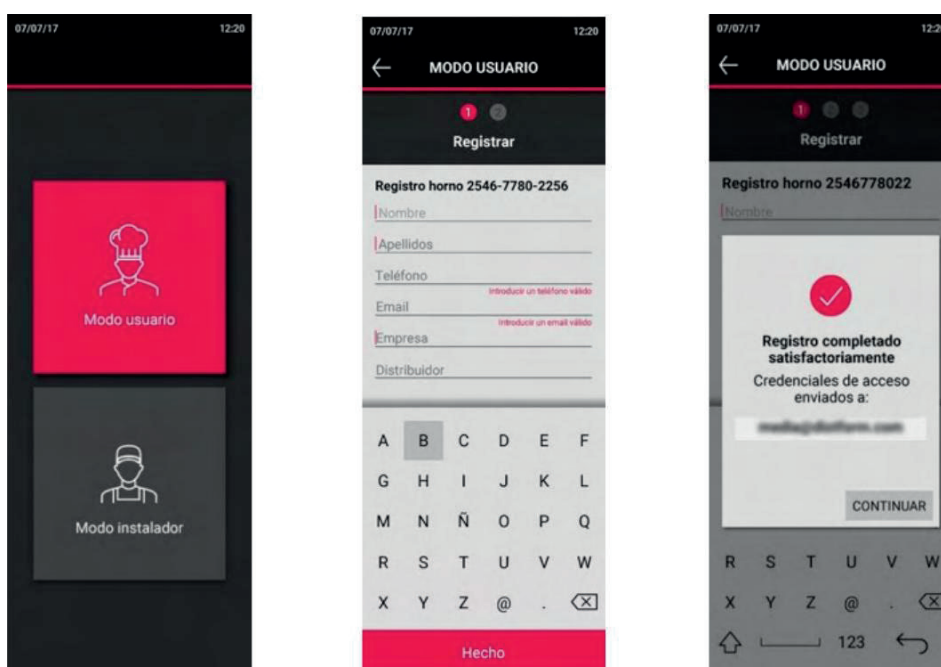
a) Piec nie łączy się z siecią Wi-Fi:

Upewnij się, że router działa i że hasło jest prawidłowe.

b) Jeżeli sieć Wi-Fi jest aktualnie niedostępna:

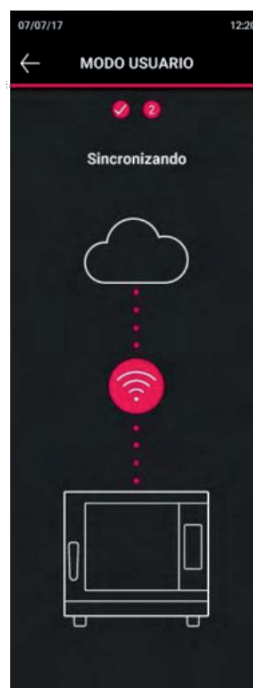
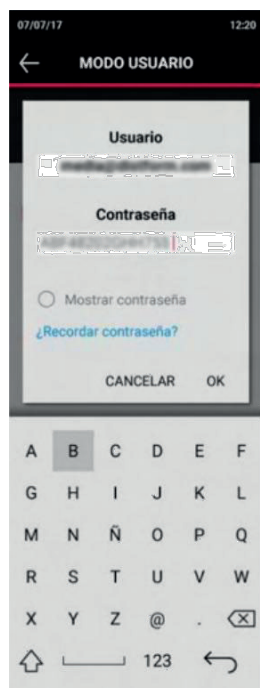
Możesz użyć telefonu komórkowego jako punktu dostępu do połączenia (tryb Internet Hotspot).

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



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

4. Jeśli masz już konto użytkownika: wprowadź adres e-mail i hasło. Piec zostanie zsynchronizowany.

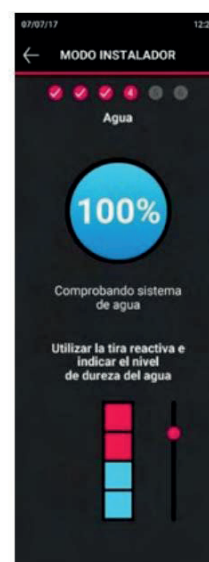
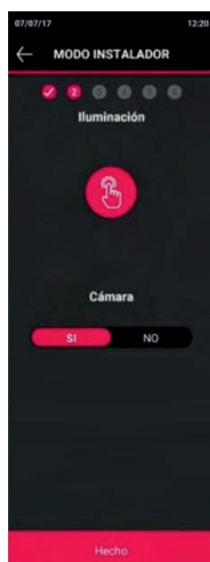


5. Wejdz w „Tryb instalatora” i uzupełnij pola wymaganymi danymi.

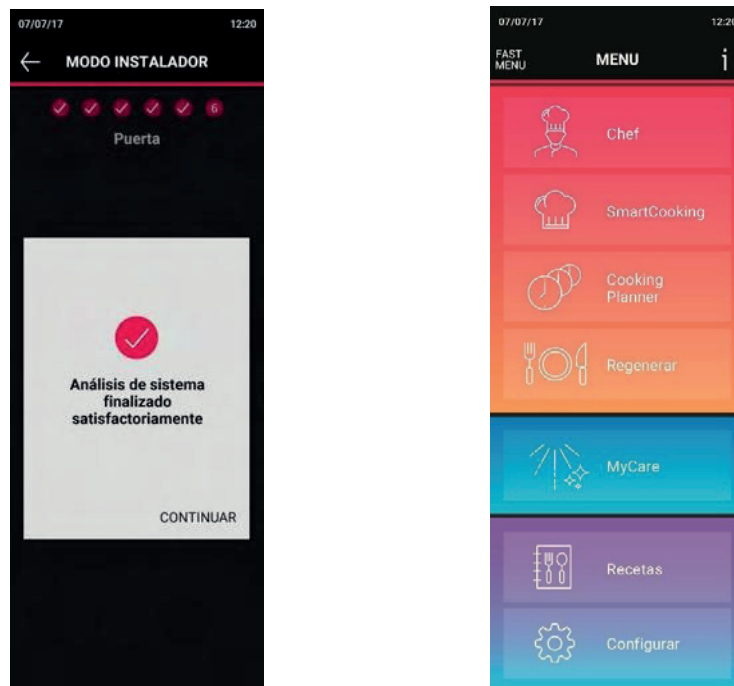
6. Analiza systemowa

Piec rozpocznie ogólną kontrolę, aby upewnić się, że instalacja została wykonana prawidłowo.

Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.



7. Po pomyślnym zakończeniu skanowania systemu system zostanie zainicjowany i wyświetlone zostanie menu główne.



## 8. Dostęp do aplikacji Mychef Cloud

Dzięki poświadczeniom otrzymanym pocztą elektroniczną możliwy jest dostęp do aplikacji Mychef Cloud, z której możliwa będzie synchronizacja z chmurą i przeprowadzanie bardziej zaawansowanego zarządzania piecem. Z poziomu aplikacji możliwe jest:

- Edytuj swoje przepisy, dodając składniki, etapy przygotowania, gotowania i podawania, a także dodając zdjęcia.
- Dostęp do bazy przepisów Mychef, tworzonej przez i dla Szefów Kuchni.
- Ponowne obliczanie kosztów na podstawie liczby gości.
- Synchronizacja przepisów z aplikacji z piecami Mychef.
- Jednoczesne programowanie wielopoziomowego gotowania.
- Jednoczesne programowanie gotowania Just In Time.
- Informacje o każdym powiązonym piecu.
- Zdalny nadzór nad stanem każdego pieca (gotowanie, mycie, programowanie, itp.).
- Kontrola zużycia wody i energii według okresów.

- Wizualizacja grafiki HACCP.
- Zarządzanie programami szybkiego dostępu Fast Menu.
- Zdalna aktywacja / dezaktywacja / replikacja trybu FastMenu w jednym lub kilku piecach
- Ustawienia języka

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





## 7. UŻYTKOWANIE

Ta sekcja zawiera przegląd podstawowych funkcji i wszystkie informacje niezbędne do prawidłowego korzystania z interfejsu użytkownika pieca konwekcyjno-parowego Mychef iCOOK. Opis bardziej szczegółowych funkcji znajduje się w pomocy dostępnej na każdym ekranie.

### 7.1. Włączanie sprzętu

Urządzenie włącza się lub wyłącza za pomocą przełącznika znajdującego się w dolnej części z tyłu. Po włączeniu system można wyłączyć lub włączyć za pomocą okrągłego przycisku START / STOP na panelu sterowania. Po wyłączeniu za pomocą okrągłego przycisku START / STOP system pozostanie w trybie gotowości. Aby całkowicie go wyłączyć, należy użyć przełącznika.



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

#### 7.1.1. Pierwsze użycie

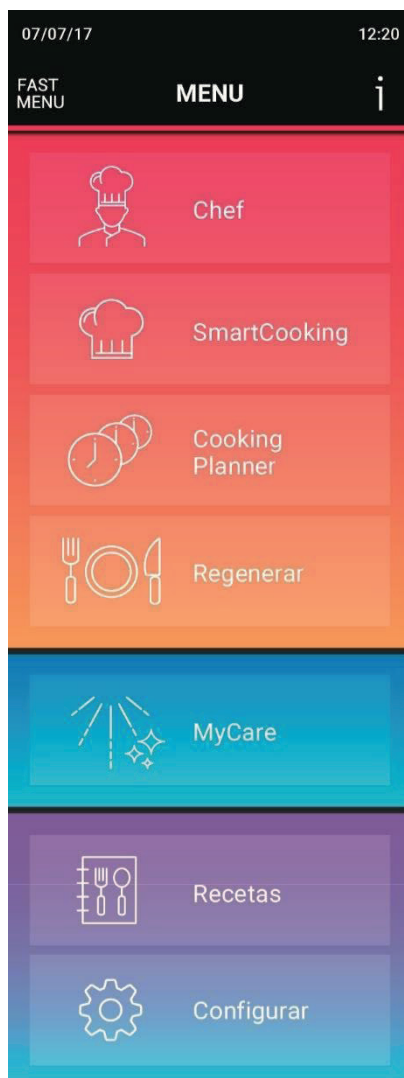
Po pierwszym podłączeniu pieca Mychef będziesz potrzebować dostępu do sieci Wi-Fi w celu synchronizacji z chmurą. Następnie zostanie wykonane sprawdzenie dostępnych aktualizacji oprogramowania i w razie potrzeby pobranie i aktualizacja systemu.

Po sprawdzeniu oprogramowania interfejs użytkownika przeprowadzi Cię przez opcję „Tryb użytkownika” służącą do rejestracji pieca, dzięki czemu możesz otrzymać spersonalizowaną pomoc działu serwisowego Mychef.

W celu rozpoczęcia użytkowania pieca niezbędne będzie również dokonanie przez instalatora rejestracji i weryfikacji funkcjonalności pieca oraz upewnienie się, że instalacja została przeprowadzona prawidłowo. W tym celu instalator musi wybrać opcję „Tryb instalatora” i postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi w interfejsie użytkownika

## 7.1.2. Menu główne

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



Rysunek 5. Ekran menu głównego

To menu jest podzielone na trzy główne sekcje:



Gotowanie (Chef, SmartCooking, CookingPlanner, Regenerate)



Samooczyszczanie (Mycare)



Przepisy i ustawienia

Główne funkcje pokazane w menu są następujące:



**Chef** -Gotowanie z ustawieniami parametrów trybu ręcznego



**Mychef** - Gotowanie wspomagane wyborem żywności



**CookingPlanner** – Asystent przy planowanym gotowaniu



**Regenerate** – Asystent regeneracji gotowanych potraw



**MyCare**-Programy samoczyszczące



**Recipes** –Dostęp do książek kucharskich użytkownika i Mychef



**Settings** –Dostęp do ustawień pieca

### 7.1.3. Główne funkcje Mychef iCOOK

- **Chef**

Tryb gotowania Chef umożliwia gotowanie poprzez ręczną regulację parametrów:

- **Konwekcja**
- **Mieszany**
- **Para**

Poprzez ustawienie dodatkowych funkcji w trybach gotowania możliwe jest:

- **Gotowanie z/bez sondy**
- **Gotowanie  $\Delta T$**
- **NightWatch - Nocne gotowanie**
- **Programowanie cykli gotowania i dodawanie trybu gotowości.**
- **Programowanie cykli gotowania i dodawanie cykli gotowania w kolejce.**
- **Zapisywanie ustawień gotowania w książce kucharskiej hostowanej w chmurze.**

- **SmartCooking - Inteligentne gotowanie**

Tryb gotowania SmartCooking w łatwy i intuicyjny sposób wspomaga procedurę gotowania.

Dzięki szybkiemu wybieraniu potraw sklasyfikowanych według kategorii, umożliwia inteligentne gotowanie przy użyciu predefiniowanych parametrów, które są dostosowane do rodzaju przygotowania każdej potrawy.

Ten tryb gotowania pozwala uzyskać stałe wyniki gotowania.

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

- **Regeneracja**

Ten tryb umożliwia dostęp do dwóch funkcji regeneracji:

- **Chef:**

Umożliwia ustawienie parametrów regeneracji w trybie ręcznym.

- **SmartCooking:**

Regeneracja poprzez szybki wybór żywności i dostosowanie predefiniowanych parametrów w celu zapewnienia prawidłowej regeneracji.

- **MyCare**

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

- Płukanie
- eko
- Krótki
- Średni
- Długi

- **Przepisy**

Dostępne są trzy różne opcje zarządzania przepisami w piecach Mychef:

- **Przepisy:** Ta książka z przepisami oferuje przepisy przygotowane przez Mychef, prowadzone krok po kroku i zawierające sugestie dotyczące optymalnych rezultatów.
- **Moje przepisy:** Dzięki tej książce z przepisami możesz tworzyć swoje przepisy w prosty i intuicyjny sposób w piecu Mychef lub z poziomu aplikacji na telefon komórkowy lub tablet "Mychef Cloud". Można przygotować do 400 różnych przepisów i zarządzać nimi.
- **Według składników:** Wyszukiwanie przepisów według składników pozwoli w pełni wykorzystać zasoby dostępne w kuchni. Ten tryb sugeruje możliwe przepisy, które można przygotować po wybraniu jednego lub więcej składników.

- **Ustawienia**

W tym menu można ustawić wszystkie ustawienia pieca Mychef.

- **Pomoc**

Ikona „i” w nagłówku daje dostęp do ekranu pomocy, jest obecna na wszystkich ekranach. Zawiera pełny opis bieżącego użycia ekranu i interfejsu użytkownika.

- **Szybkie menu**

Ta opcja zapewnia dostęp do dostosowanego menu zgodnie z potrzebami każdego użytkownika, co pozwala poprawić komfort użytkownika, ułatwiając dostęp do często używanych funkcji. Możliwe będzie dodanie najczęściej używanych funkcji lub skonfigurowanie własnego menu. Korzystanie z tego menu ogranicza korzystanie z menu głównego i jego funkcji.

#### **7.1.4. Nawigacja**

Możesz uzyskać dostęp do dowolnej funkcji pieca, przechodząc z menu głównego i klikając dowolną z jego opcji.

## 7.2. Szef kuchni

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

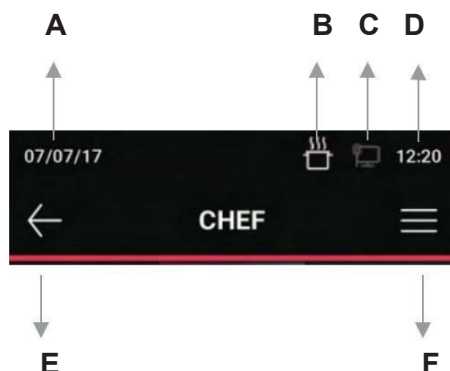
- Konwekcja
- Mieszany
- Para
- Tryb dymienia (dostępny przy użyciu akcesorium MySmoker)



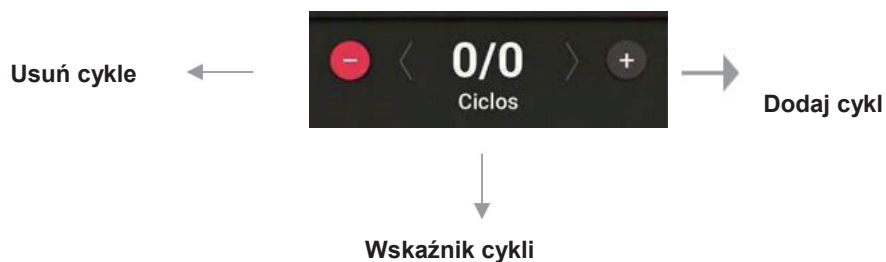
Rysunek 6. Tryb ekranu CHEF

Po wybraniu i dostosowaniu jednego z profili można połączyć kilka profili pieczenia, dodając jeden lub więcej cykli, maksymalnie do 9. Możliwe będzie zapisanie ustawień dokonanych w książeczce z przepisami „Moje przepisy” do wykorzystania w przyszłości. Możliwe jest również dodanie opisu czynności wymaganych do gotowania. Za pomocą aplikacji "Mychef Cloud" lub portu USB będzie można dodać obrazy procedury układania potrawy i sugestie

Funkcje nagłówka:

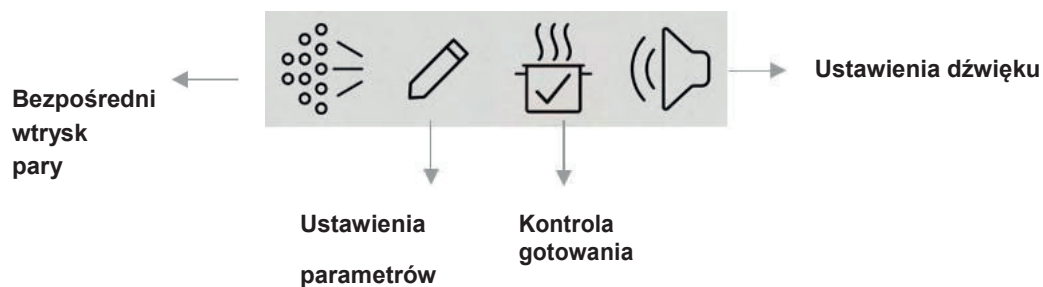


- A. Bieżąca data
- B. Wskaźnik gotowania
- C. Wskaźnik połączenia Wi-Fi/Ethernet
- D. Bieżąca godzina
- E. Cofnąć się. Powrót do poprzedniego ekranu
- F Menu rozwijane



### 7.2.1. Opcje gotowania

W trakcie gotowania można wykonać następujące czynności:



Bezpośredni wtrysk pary pozwala użytkownikowi na zwiększenie wilgotności w komorze w określonych momentach podczas gotowania. Czas trwania wstrzyknięcia jest powiązany z czasem naciśnięcia tego przycisku.

Podczas gotowania możliwa będzie również zmiana ustawień parametrów. Wybierając tę opcję, na wyświetlaczu ponownie pojawią się parametry gotowania, a użytkownik będzie mógł dopracować przepis według swoich potrzeb. Aby kontynuować, naciśnij okrągły przycisk START/STOP.

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

Aby dostosować głośność sygnałów dźwiękowych, naciśnij ikonę Ustawienia dźwięku i wybierz głośno, średnio lub wyłącz sygnały dźwiękowe.

Profile przyrządzenia umożliwiają przeprowadzenie następujących procesów przyrządzenia:

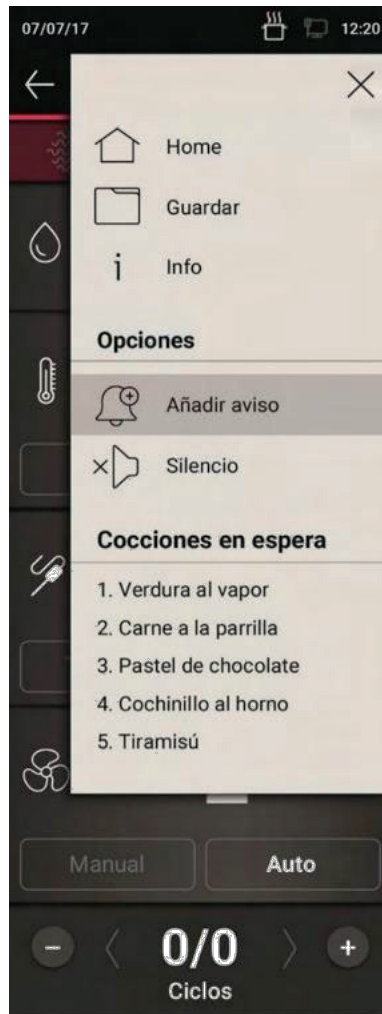
Konwekcja(30°C-280°C)	Mieszany(30°C-280°C)	Para(30°C-130°C)
<ul style="list-style-type: none"><li>• Prażenie</li><li>• Pieczenie</li><li>• Grillowanie</li><li>• Smażenie</li><li>• Wędzenie</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Prażenie</li><li>• Zapiekanie</li><li>• Duszenie</li><li>• Smażenie</li><li>• Zamglenie</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gotowanie na parze</li><li>• Sous Vide</li><li>• Wrzenie</li></ul>

Dodatkowe funkcje:

Konwekcja	Mieszany	Para
<ul style="list-style-type: none"><li>• 4 prędkości wentylatora</li><li>• DryOut</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 4 prędkości wentylatora</li><li>• SmartClima</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 4 prędkości wentylatora</li></ul>

W każdym cyklu gotowania możliwe jest dodanie ostrzeżenia w określonym czasie. W ten sposób można uzyskać bardziej wyczerpującą kontrolę nad procesem gotowania, wykonując niezbędne działania w celu poprawy wyników. Podczas gotowania powiadomienie na ekranie urządzenia mobilnego zachęci operatora do podjęcia działań. Na przykład dodanie bulionu po 15 minutach od rozpoczęcia gotowania.





Rysunek 7. Skonfiguruj, aby dodać powiadomienie

Gdy naciśniesz dodaj alert, zostaniesz poproszony o wpisanie wiadomości tekstowej i wybranie godziny, w której wiadomość zostanie wyświetlona. Gdy rozpocznie się gotowanie i upłynie wskazany czas, pojawi się komunikat.

### 7.2.2. Chef Menu

400 programów można edytować i pobierać na żądanie użytkownika. Każdy z nich może mieć do 9 cykli gotowania. Aby rozpocząć gotowanie, konieczne jest zdefiniowanie co najmniej jednego cyklu.



Rysunek 8. Ekran trybu CHEF

**W programach użytkownika można zmienić dowolne parametry gotowania (temperaturę, wilgotność, czas, tryb gotowania itp.). W tym celu należy wybrać przycisk odpowiadający parametrowi, który ma zostać zmodyfikowany i dostosować wartość parametru.**

**Kilka środków bezpieczeństwa zapobiega nieprawidłowemu działaniu urządzenia, o których użytkownik musi wiedzieć podczas użytkowania.**

**W przypadku jakiegokolwiek błędu urządzenie zatrzyma się i wyświetli kod błędu (patrz rozdział 7.8.17). Piec nie będzie działał, jeśli drzwiczki są otwarte.**

Tryby gotowania:








Dostępne są trzy tryby gotowania: konwekcyjny, mieszany i parowy. Aby wybrać określony tryb, kliknij odpowiedni przycisk.



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

Tryb kombi umożliwia inteligentną i kontrolowaną regulację usuwania lub dostarczania wilgoci do komory pieczenia. Aby to zrobić, naciśnij przycisk wilgotności i ustaw żądaną wartość.

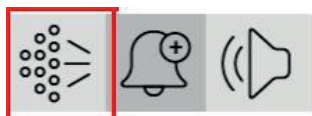
Tryb pary nasyca komorę gotowania wilgocią.

			
 Wilgotność	0%	- 100 % <-> 100 %	100%
 Temperatura	$\Delta T$  $T^a$		
 Czas	$T^o$ Sonda Ciągły		
 Wentylator	Automatyczny  Ręczny		



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

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



### 7.2.2.1. Temperatura gotowania i kontrola czasu

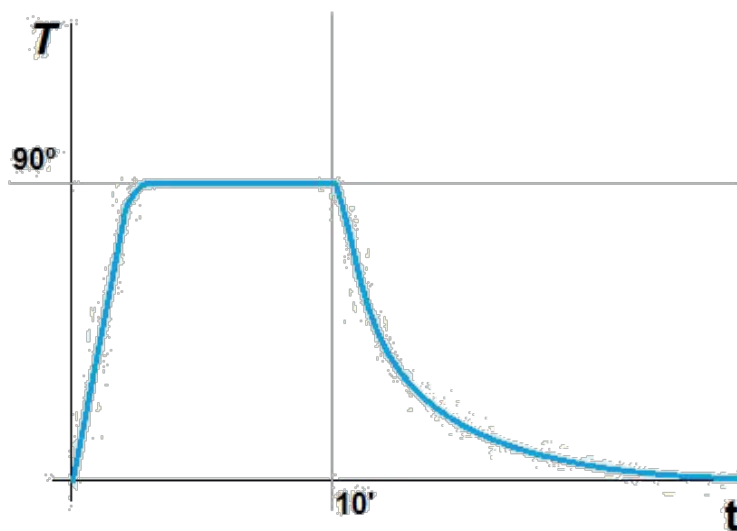
Tryb kontroli temperatury i czasu jest najprostszy, po prostu wybieramy temperaturę i czas, po naciśnięciu odpowiednio przycisków TEMPERATURE i TIME.

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

Przykład gotowania w temperaturze 90°C przez 10 min:



Rysunek 9. Przykład. Gotowanie 90°C w trybie pary przez 10 minut



Rysunek 10. Temperatura pieca

#### Automatyczna regulacja temperatury

Każdorazowo, gdy pieczenie rozpoczyna się poprzez naciśnięcie okrągłego przycisku START/ STOP, piec automatycznie oblicza temperaturę pomieszczenia w komorze i decyduje, czy należy przeprowadzić proces grzania, czy chłodzenia w zależności od żądanej wartości.



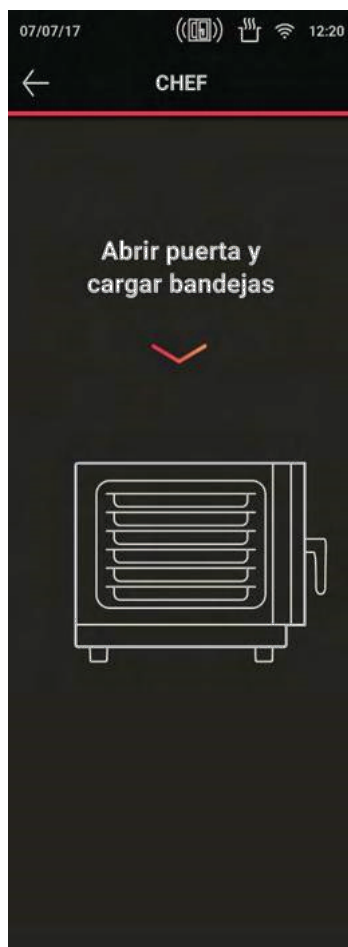
Rysunek 11. Ekran ustawień temperatury

W razie potrzeby przed rozpoczęciem pieczenia zostanie wyświetlony następujący ekran procesu regulacji temperatury, wskazujący temperaturę komory.

Jeśli użytkownik sobie tego życzy, może przerwać ten proces i rozpocząć bezpośrednio od gotowania.

Naciśnięcie okrągłego przycisku START/STOP pomija podgrzewanie i rozpoczyna gotowanie.

Gdy piec osiągnie temperaturę wstępnego nagrzania, użytkownik zostanie poinformowany o możliwości doładowania pieca za pomocą ostrzeżenia akustycznego i wizualnego: na ekranie zostanie wyświetlona animacja, jak na obrazku.



Rysunek 12. Ostrzeżenie o otwartych drzwiczkach i załadowaniu tac

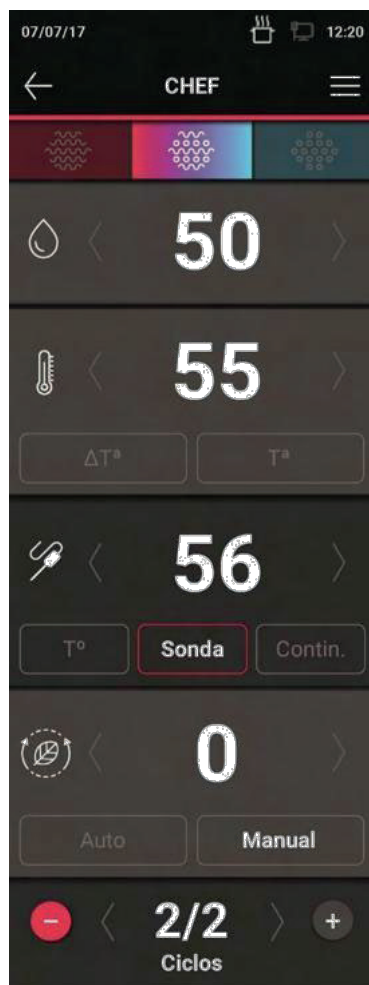
Po otwarciu drzwi i załadowaniu pieca gotowanie rozpocznie się automatycznie.

Aby uniknąć nadmiernego przegrzania, stan ten jest utrzymywany przez maksymalnie dziesięć minut.

#### Temperatura gotowania i kontrola sondy rdzeniowej

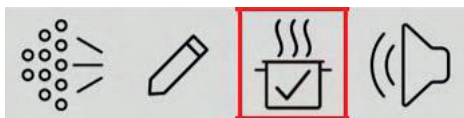
Tryb gotowania w temperaturze i tryb kontroli sondy rdzenia kończą gotowanie, gdy temperatura w rdzeniu potrawy jest równa wybranej temperaturze. Temperatura w komorze jest stała i równa wybranej wartości temperatury.

Aby użyć tego trybu, należy wybrać temperaturę w komorze i żądaną temperaturę w środku potrawy, naciskając odpowiednio przyciski TEMPERATURE i PROBE, a następnie je regulując. Naciśnięcie okrągłego przycisku START/STOP spowoduje rozpoczęcie nagrzewania pieca i zatrzymanie go, gdy temperatura sondy rdzeniowej będzie równa ustawionej temperaturze sondy.

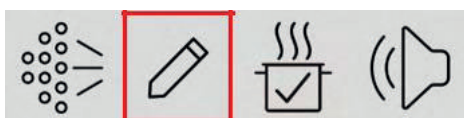


Rysunek 13. Ustawianie i kontrola temperatury za pomocą sondy rdzeniowej

Jeśli wykonujemy cykl gotowania kontrolowany przez sondę rdzenia, wyświetlacz czasu/sondy będzie wskazywał rzeczywistą temperaturę sondy. Naciskając przycisk opcji gotowania, możemy kontrolować temperaturę sondy poprzez opcję „Kontrola gotowania”:



Jeśli chcesz dostosować którykolwiek z parametrów gotowania, naciśnij:







Rysunek 14. Ustawienia parametrów gotowania



*Gdy piec jest w trakcie pieczenia kontrolowanego za pomocą sondy rdzeniowej, wyświetlacz temperatury komory pokazuje temperaturę, która ma zostać osiągnięta w komorze, a wyświetlacz sondy rdzeniowej pokazuje rzeczywistą temperaturę potrawy.\**

#### Wybór prędkości wentylatora

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

**Tryb automatyczny:** Prędkość wentylatora zostanie dostosowana automatycznie do rodzaju wykonywanego gotowania, optymalizując wynik gotowania.

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



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

### 7.2.2.2. Edycja cykli

Edycji cykli można dokonywać bezpośrednio za pomocą wskaźnika cyklu lub dodając fazy do programów użytkownika. Można również zmienić cykl gotowania poprzez "Moje przepisy" we wcześniej zapisanym cyklu gotowania.



Rysunek 15. Cykle edycyjne

Dostęp poprzez opcję edycji menu rozwijanego umożliwia dostęp do edycji parametrów.

Za pośrednictwem aplikacji będzie można edytować pozostałe pola przepisu, w tym przygotowanie, zdjęcia itp.



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

Poruszaj się między różnymi cyklami

przechodzić między różnymi cyklami, klikać strzałki wskaźnika cyklu <1/2>.



*Pierwsza liczba na wskaźniku cyklu wskazuje bieżący cykl, a druga liczba wskazuje sumę istniejących cykli.*

#### **Dodaj cykl**

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

Po dodaniu cyklu można modyfikować parametry gotowania cyklu, wystarczy wybrać cykl, który chcesz zmodyfikować, i dostosować parametry.

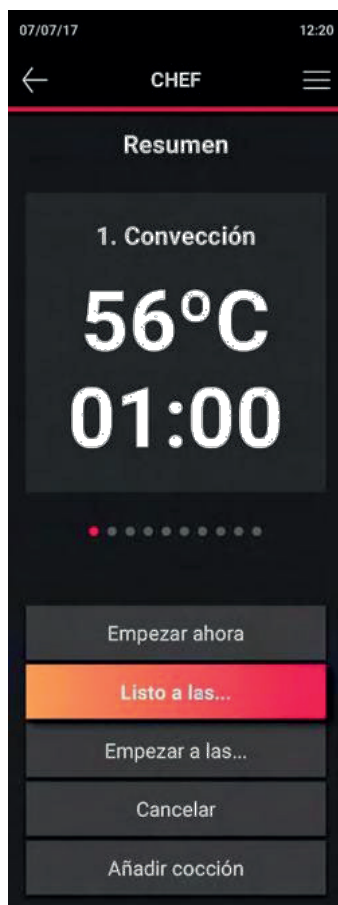
#### **Usuń cykl**

Naciśnij przycisk (-), aby usunąć cykl gotowania.

### **7.2.2.3. Rozpocznij gotowanie**

Po wybraniu parametrów gotowania, ręcznie lub w określonym programie, możemy rozpocząć proces.

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



Rysunek 16. Ekran przeglądu cyklu pieczenia

Ten ekran pokazuje podsumowanie zaprogramowanych cykli gotowania i umożliwia przeglądanie i nawigację między nimi w celu szczegółowego wyświetlenia parametrów. Za każdym razem, gdy cykl się kończy lub automatycznie przechodzi do następnego cyklu, emitowany jest sygnał dźwiękowy.

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

Jeżeli chcesz zaprogramować start, czyli ustawić czas późniejszy niż aktualny dla jego rozpoczęcia, możesz zaprogramować go w dwóch trybach. Po pierwsze, za pomocą opcji „Gotowe o...” można ustawić godzinę zakończenia pieczenia, tak aby piec automatycznie obliczał koniec pieczenia zgodnie z czasem pieczenia. Dzięki opcji „Start o...” możesz zaprogramować rozpoczęcie gotowania w dowolnym momencie.

Na tym ekranie można również anulować gotowanie i dodać gotowanie w trybie gotowości. W tym drugim przypadku gotowanie pozostanie w trybie gotowości i można skonfigurować nowy zestaw do gotowania. Po zakończeniu programowania kolejnego programu można rozpocząć gotowanie.

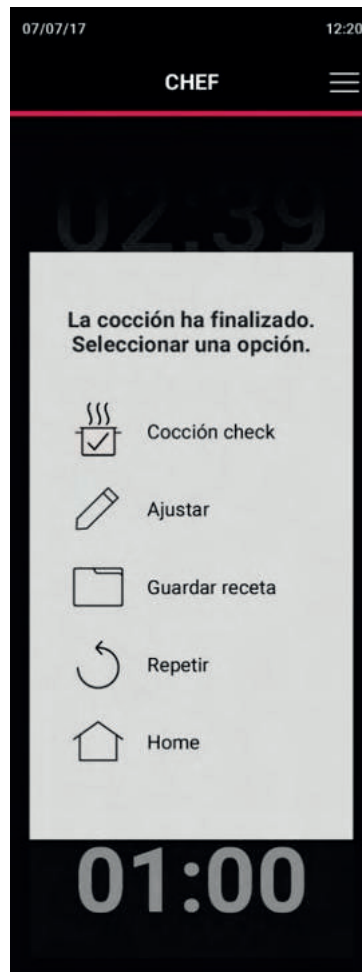
#### 7.2.2.4. Koniec gotowania

Gotowanie kończy się, gdy upłynie czas lub osiągnięta zostanie temperatura środka potrawy.

Pod koniec cyklu gotowania urządzenie sygnalizuje ten stan wizualnie i akustycznie.

Konkretnie:

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



Rysunek 17. Komunikat o zakończeniu gotowania

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

**Kontrola gotowania:** Wyświetlanie zasobów używanych podczas gotowania, temperatury, czasu, wody i energii.

**Dostosuj:** Czasami konieczne jest dodanie czasu do procedury gotowania. Opcja ta umożliwia dostosowanie rezultatu poprzez regulację czasu.

**Zapisz przepis:** Dzięki tej opcji możliwe będzie zapisanie parametrów w książce kucharskiej poprzez utworzenie przepisu i ponowne wykorzystanie go w przyszłości. Ustawienia parametrów nie muszą być resetowane. Możliwe jest zapisanie przepisu przed lub po gotowaniu.

**Powtórz:** Ponownie uruchomić ten sam program gotowania.

**Dom:** Powrót do ekranu głównego.

Wyświetlany ekran można również opuścić, naciskając okrągły przycisk **START/STOP**.

Możesz również przerwać proces gotowania w dowolnym momencie, naciskając okrągły przycisk **START/ STOP**, aby zatrzymać gotowanie.

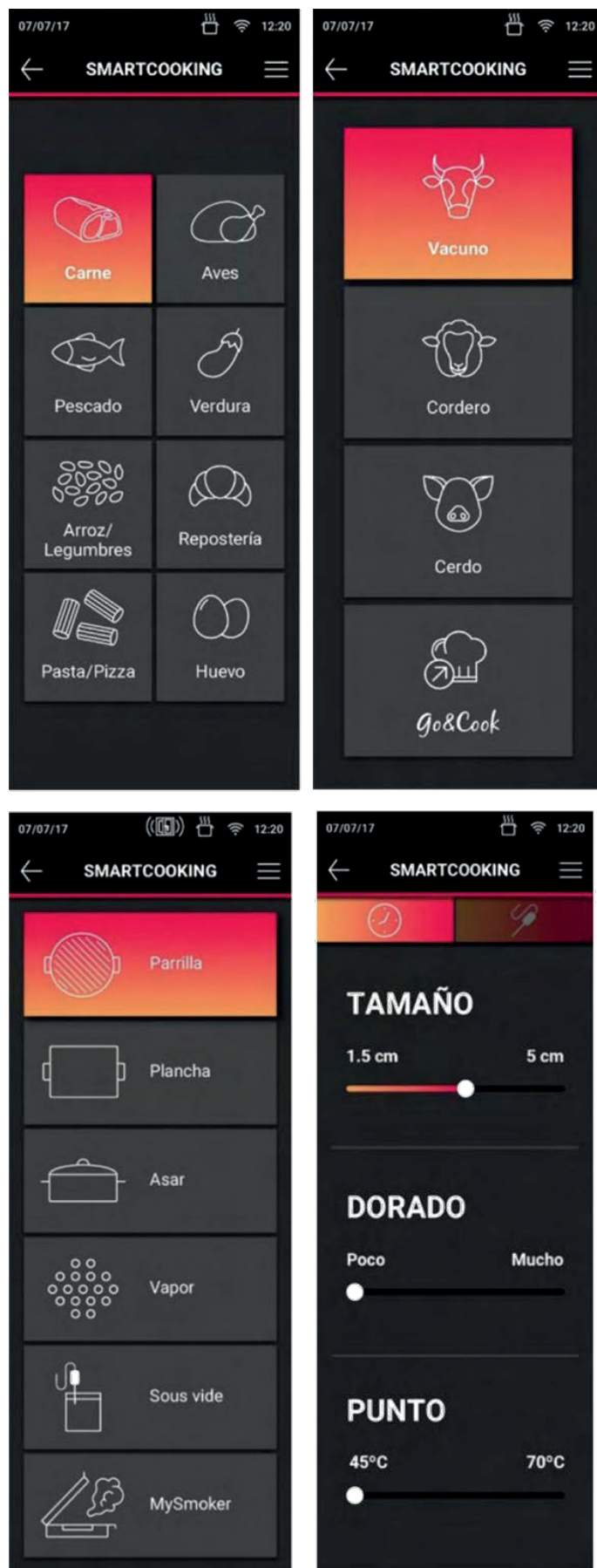
### **7.3. SmartCooking – inteligentne gotowanie**

Po wybraniu trybu gotowania SmartCooking w menu głównym dostępny jest następujący ekran, na którym wyświetlana jest seria potraw. Tryb ten umożliwia wybór żywności według kategorii i wybór spośród procedur przygotowywania, które umożliwia każda żywność.

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

#### **7.3.1. SmartCooking tryb**

Tryb SmartCooking udostępnia określone profile gotowania, w których można wybrać i zmodyfikować parametry gotowania, natychmiast rozpoczynając gotowanie w celu uzyskania optymalnego wyniku.



Rysunek 18. Przykład wyboru parametrów trybu SmartCooking

Niektóre potrawy umożliwiają gotowanie z użyciem sondy, tę opcję można wybrać, jeśli jest zgodna. Będzie można prowadzić gotowanie za pomocą sondy i sous vide.

Gotowanie sous vide lub gotowanie w niskiej temperaturze jest szczególnie odpowiednie do mięs, drobiu lub ryb oraz niektórych przetworów warzywnych. Takie gotowanie pozwala na delikatniejsze gotowanie żywności, utratę mniejszej ilości soku i zachowanie jej właściwości.

Gotowanie można w każdej chwili przerwać, naciskając okrągły przycisk START/STOP.

Menu rozwijane w SMARTCOOKING zawiera następujące opcje:

1. Dom
2. Pomoc kuchenna: Ta opcja wyświetla wskazówki i porady dotyczące optymalizacji wyników gotowania.
3. Wyświetl informacje i pomoc

Aby rozpocząć gotowanie, po ustawieniu wszystkich parametrów należy nacisnąć okrągły przycisk START/STOP.

Podsumowanie wybranego gotowania jest pokazane poniżej.

Jeśli ma się rozpocząć gotowanie, wybranie opcji „Rozpocznij teraz” spowoduje rozpoczęcie gotowania, zaświeci się dioda LED i włączy się wskaźnik gotowania w nagłówku.

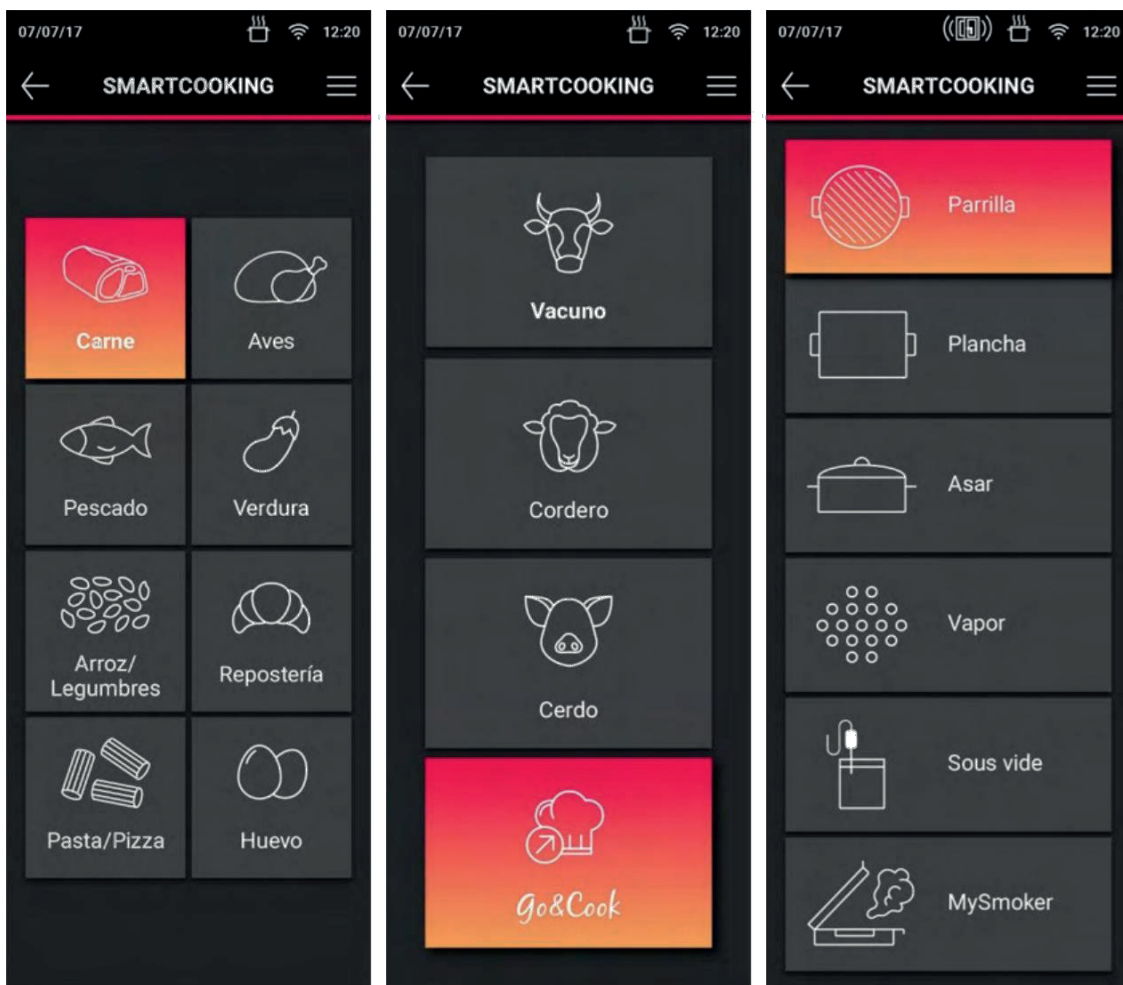
Jeśli chcesz zaprogramować rozpoczęcie gotowania, możesz to zrobić w dwóch trybach. Po pierwsze, za pomocą opcji "Gotowe o..." można ustawić godzinę, o której gotowanie ma być gotowe. Za pomocą opcji „Rozpoczęcie o..." można zaprogramować rozpoczęcie gotowania.

Na tym ekranie można również anulować gotowanie, a także dodać gotowanie w trybie gotowości. W tym drugim przypadku gotowanie pozostanie w trybie gotowości i będzie można skonfigurować nowe gotowanie. Po zakończeniu programowania kolejnego programu można rozpocząć gotowanie. Możliwe jest również zapisanie przepisu z wybranymi ustawieniami w książce kucharskiej "Moje przepisy", aby użytkownik mógł utworzyć swój profil wspomaganego gotowania i mieć do niego szybszy dostęp w przyszłości z książki kucharskiej.

#### 7.3.1.1 Go & Cook

Tryb gotowania Go&Cook to bezpośrednia metoda gotowania, odpowiednia dla każdej kategorii żywności. Po wybraniu kategorii, na przykład: "Mięso", opcja Go&Cook pokaże nam bezpośrednio dostępne sposoby przygotowania mięs: Smażenie, grillowanie, pieczenie, duszenie, gotowanie na parze, sous vide i MySmoker. Po wybraniu trybu przygotowania, np: Frying (Smażenie), uzyskuje się dostęp do ekranu parametrów gotowania. W tym przypadku można wybrać opcję Smażenie według czasu lub według sondy, jak pokazano poniżej:





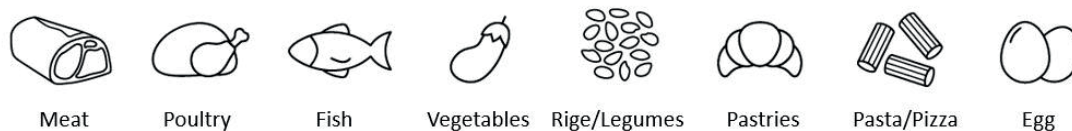
Rysunek 19. Przykład wyboru parametrów trybu Go&Cook

### 7.3.1.2. Zapisz konfigurację gotowania lub utwórz przepis

Uznaje się, że wcześniej znajdował się on na ekranie Chef, a parametry gotowania zostały dostosowane lub przepis został utworzony z aplikacji "Mychef Cloud".

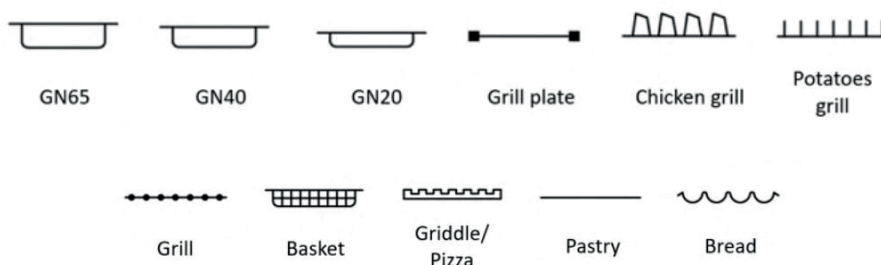
Po wybraniu przycisku „Zapisz” pojawi się następujący ekran, na którym należy wprowadzić dane niezbędne do prawidłowego opisanie przepisu, który ma zostać zapisany.

**Kategoria:** Ustalenie kategorii pozwoli na lepsze zarządzanie przepisami, kategorie są następujące:



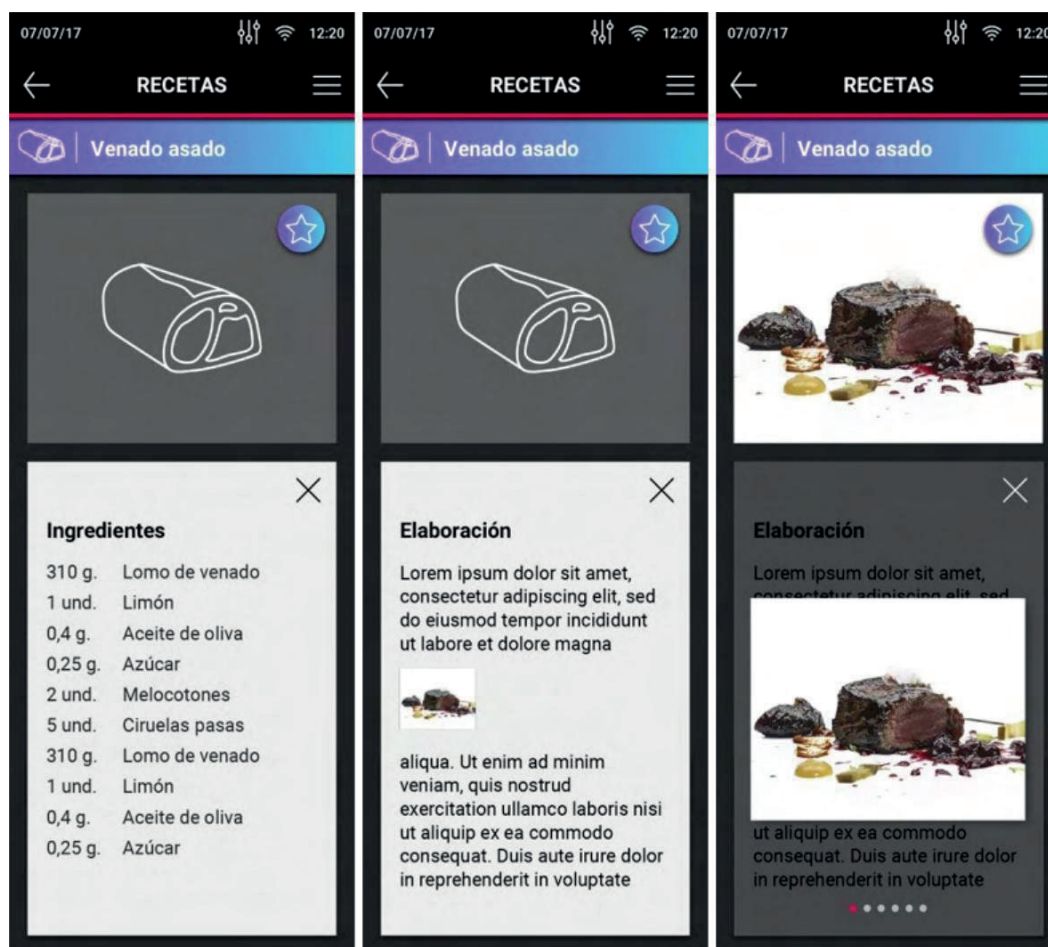
Po wybraniu kategorii i wprowadzeniu nazwy, pod którą ma zostać zapisany przepis.

Do zakończenia edycji przepisu niezbędny będzie dostęp do aplikacji „Mychef Cloud”. Istnieje możliwość edycji przepisu i wybrania typu blachy zalecanej do pieczenia:



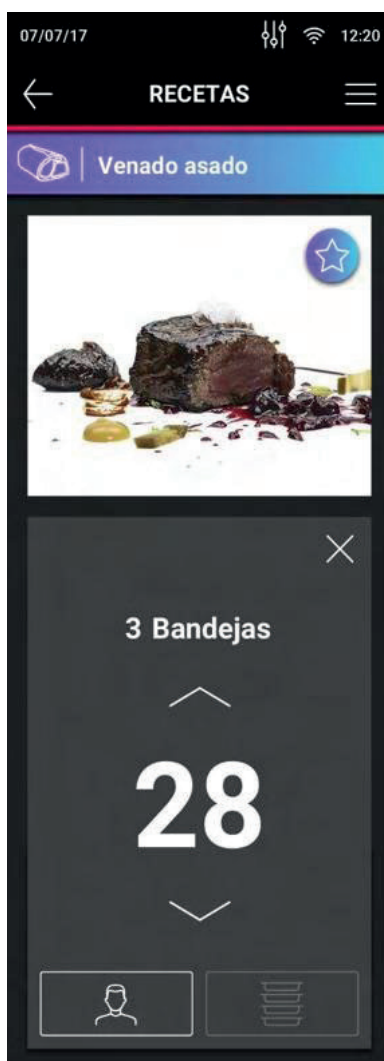
Następnie wybierz pole składników, gdzie otworzy się nowe okno, w którym możesz wpisać składniki składające się na recepturę.

Następnie prosi się o dodanie różnych kroków składających się na przygotowanie przepisu. Na każdym etapie będzie można załadować obraz ilustrujący procedurę przygotowania. W ten sam sposób możliwe będzie dodanie propozycji dekoracji w ostatnim kroku i dodanie obrazu.



Rysunek 20. Ekran receptury

Istnieje możliwość dostosowania liczby pótek lub tac, aby dokładnie wiedzieć, ile składników należy użyć w każdym przypadku. Za pomocą obliczeń parametrycznych sekcja składników pokaże nowe ilości wymagane do przygotowania receptury.



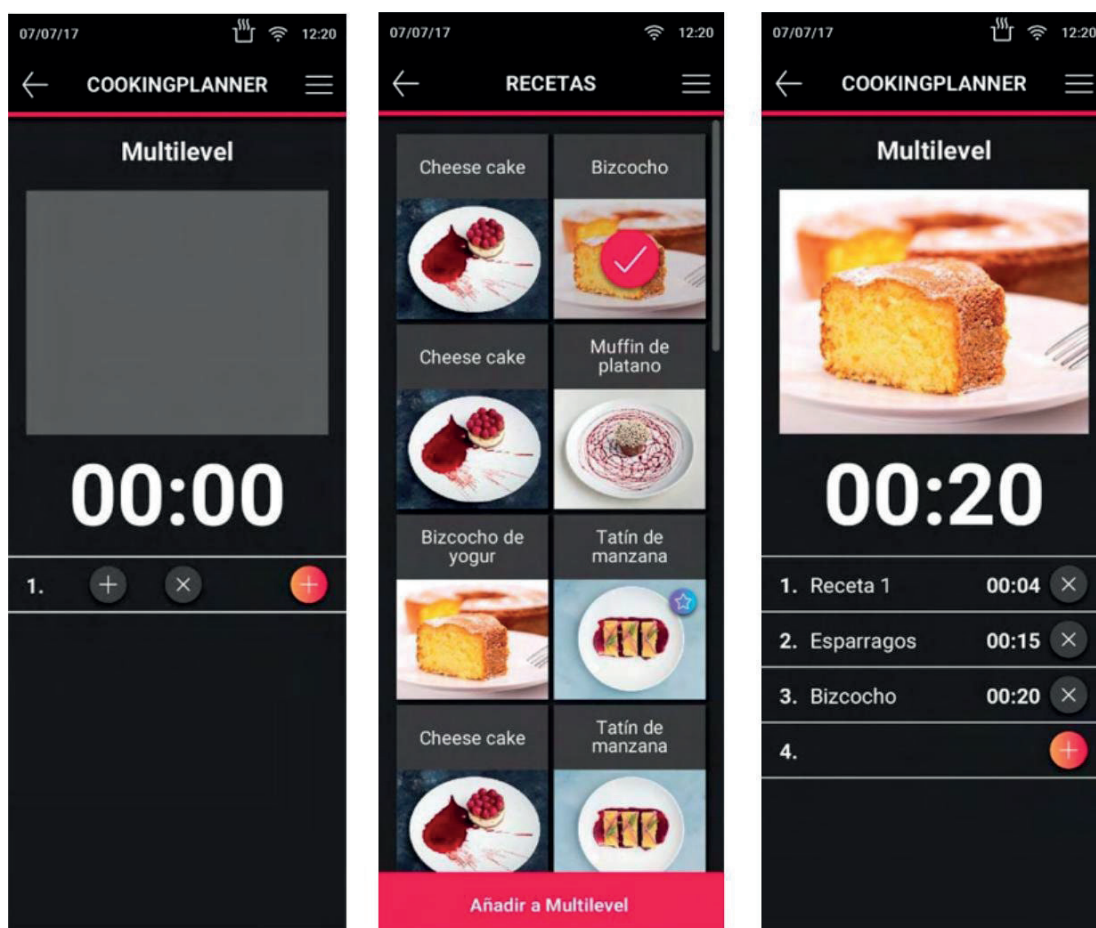
Rysunek 21. Ustawianie liczby obiadów lub tac

#### 7.4. CookingPlanner – planowanie gotowania

Tryb CookingPlanner umożliwia gotowanie kilku tac tej samej potrawy lub różnych potraw lub przepisów, które wymagają różnych czasów gotowania na różnych poziomach.

W przypadku jednoczesnego gotowania w trybie Chef, SmartCooking lub Recipes można wybrać tylko potrawy o podobnych profilach gotowania, które są takie same pod względem temperatury i wilgotności. W związku z tym możliwe będzie połączenie gotowania w tym trybie, gdy parametry są podobne, a różni się tylko czas gotowania. Aby załadować procedury gotowania SmartCooking w trybie CookingPlanner, konieczne będzie zapisanie ich w książce kucharskiej z żądanymi parametrami. Ikona zegara w lewym górnym rogu wskazuje, że przepis jest zgodny z trybem CookingPlanner. Ten tryb gotowania nie pozwala na cykle gotowania.

Aby załadować CookingPlanner, wybierz Multilevel lub JustInTime i naciśnij przycisk (+) na żądanym poziomie, a następnie przejdź do książki kucharskiej, w której pojawią się przepisy zgodne z tym trybem gotowania. Następnie wybierz pierwszy przepis i kliknij "Add to Multilevel" lub "Add to JustInTime".



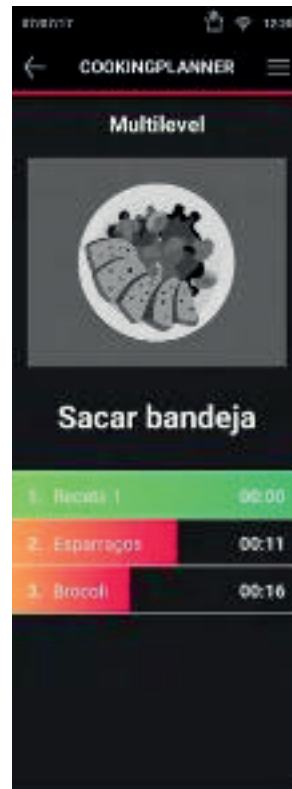
Rysunek 22. Ekrany programu CookingPlanner



*Nazwy receptur podano jako przykład.*

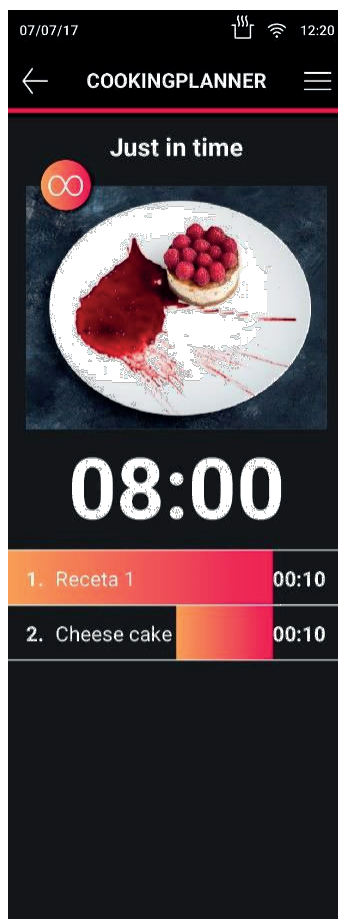
Tryb CookingPlanner ma dwa różne profile do wyboru:

- **Wielopoziomowy:** do gotowania, które rozpoczyna się w tym samym czasie, w ramach jednego cyklu gotowania i różnych czasów zakończenia w zależności od receptury każdej tacy. System powiadomi użytkownika na wyświetlaczu i na urządzeniu mobilnym za pomocą powiadomienia, kiedy każda taca musi zostać wyjęta po zakończeniu gotowania. Można załadować dodatkowe produkty, gotowanie zatrzymuje się po otwarciu drzwi. Gdy drzwi się zamkną, proces zostanie wznowiony.



Rysunek 23. Opcja wielopoziomowa

- **JustInTime:** w przypadku przepisów, które mają być gotowe w tym samym czasie, powiadomienie o konieczności załadowania tac w różnym czasie. W takim przypadku system powiadomi, kiedy należy wprowadzić tace w oparciu o czas gotowania, aby umożliwić gotowanie wszystkich potraw w określonym czasie. Ten tryb gotowania utrzymuje ustawioną temperaturę i wilgotność.



Rysunek 24. Opcja JustInTime

Każdy proces gotowania można przerwać bez zakłócania innych załadunków.

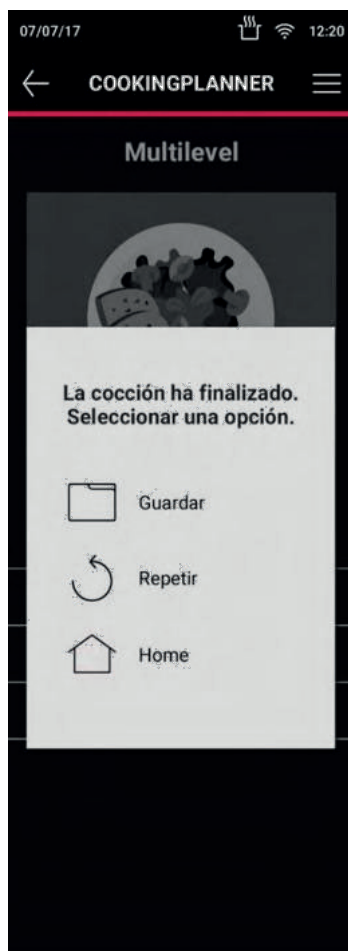
Pod koniec procesu gotowania, zarówno w trybie Multilevel, jak i JustInTime, ekran pokaże na zielono, którą z tac należy wyjąć, aby kontynuować gotowanie. Wykonywanie czynności otwierania drzwi, wyciągnięcia tacy i zamykania drzwi.

Gotowanie przy użyciu sondy jest dozwolone tylko na jednej z tac. W takim przypadku gotowanie na tej tacce zakończy się po osiągnięciu temperatury ustawionej dla sondy.

Aby wyświetlić całkowitą liczbę tacek, można je przesunąć, naciskając ekran.

#### 7.4.1. Zapisz CookingPlanner

Możesz zapisać listę przepisów w Multilevel lub JustInTime w sekcji „Moje przepisy”, albo po załadowaniu wszystkich przepisów, które chcesz ugotować, poprzez opcję zapisu w nagłówku, albo po zakończeniu procesu, jak pokazano poniżej:



Rysunek 25. Zapisz listę przepisów po zakończeniu gotowania

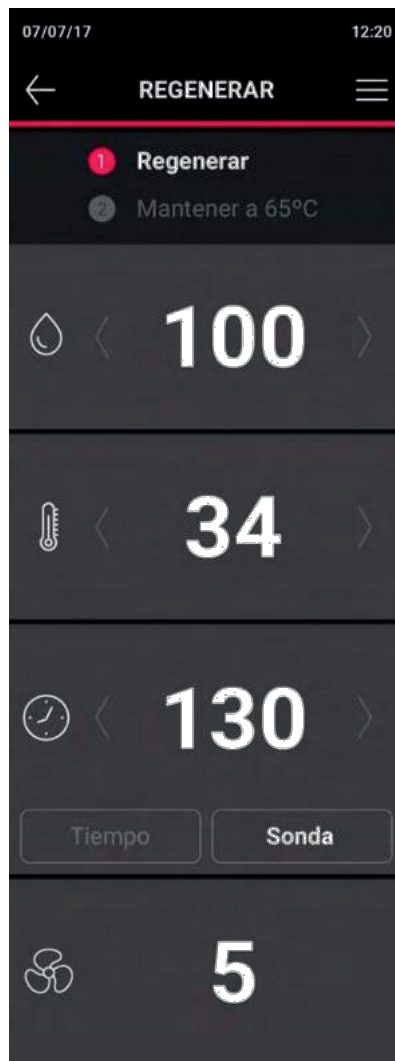
## 7.5. Zregenerować

Tryb regeneracji pozwala na regenerację prawie wszystkich rodzajów wcześniej ugotowanych potraw, gdzie są one gotowe i przygotowane do podania, w tym celu potrawy mogą być już ułożone na talerzach lub pojemnikach. Możesz wybrać regenerację ręczną za pomocą trybu "Chef mode" lub wspomaganego „trybu SmartCooking”.

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

**Uwaga:** W przypadku ustawień temperatury poniżej 160°C zaleca się użycie sondy.

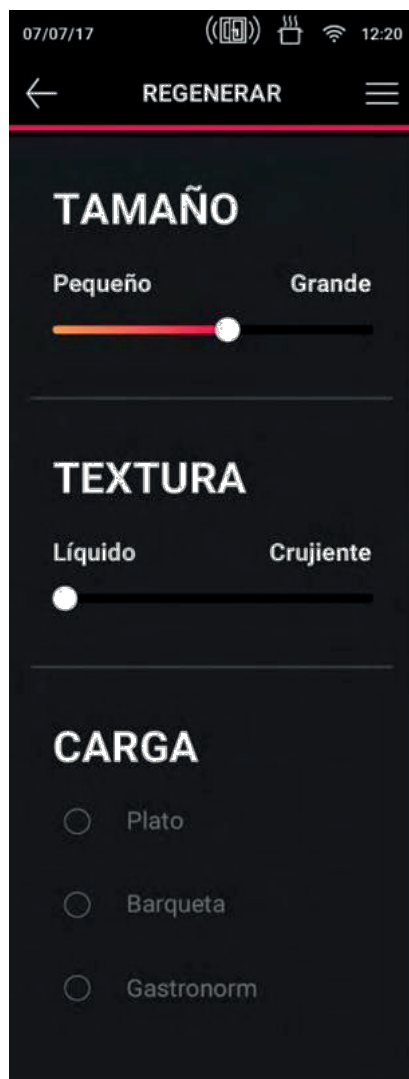




Rysunek 26. Tryb Chef mode: Funkcja regeneracji

- **Tryb SmartCooking:** Ten tryb regeneracji umożliwia regenerację żywności według kategorii, z pomocą. Wystarczy wybrać rodzaj potrawy i dostosować parametry pokazane na poniższym ekranie, a następnie nacisnąć okrągły przycisk START/STOP.

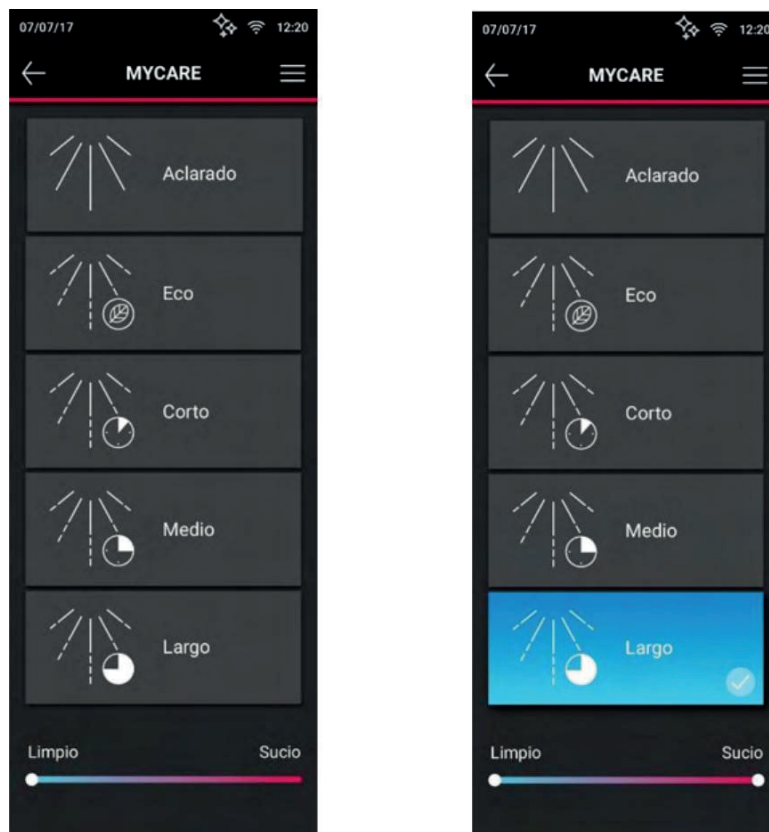




Rysunek 27. Funkcja regeneracji w trybie SmartCooking

## 7.6. MyCare

Zastosowanie systemu czyszczenia Mychef umożliwia automatyczne czyszczenie komory pieczenia. Ta opcja obejmuje kilka dostępnych profili samooczyszczania, jak pokazano poniżej:



Rysunek 28. Programy samooczyszczania MyCare

- **Płukanie:** Program płukania komory wodą
- **Eco Washing:** Ten program umożliwia wydajne mycie z optymalizacją zasobów
- **Krótkie mycie:** Krótki program mycia
- **Średnie mycie:** Program mycia o średnim czasie trwania.
- **Długie mycie:** Długotrwały program mycia

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

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

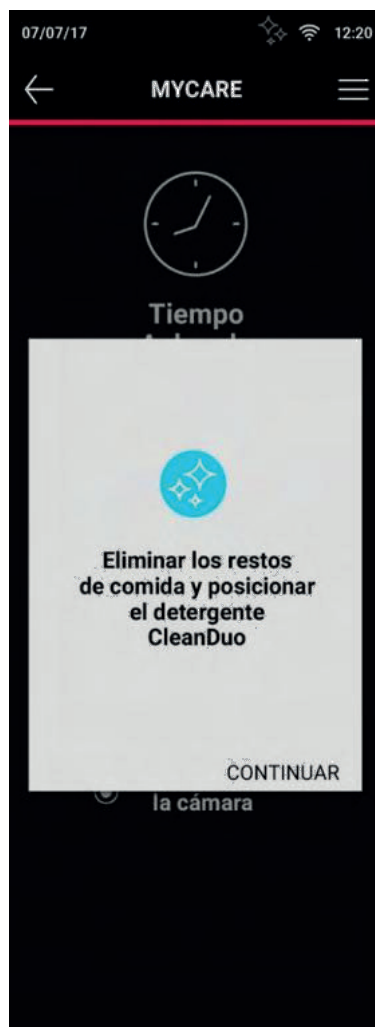
Program	Opis	Czas trwania
eko	Program samooczyszczania ECO	63 min
Krótki	Program samooczyszczania dla niskiego stopnia zabrudzenia	103 min
Średni	Program samooczyszczania do średniego zabrudzenia	143 min
Długi	Program samooczyszczania przy dużym zabrudzeniu	183 min
Płukanie	Program płukania	10 minut

Tabela 5. Programy samooczyszczania i płukania (system MK2)

Program	Opis	Czas trwania
Mycie 1	Program samooczyszczania ECO	45 minut
Mycie 2	Program samooczyszczania dla niskiego stopnia zabrudzenia	70 min
Mycie 3	Program samooczyszczania do średniego zabrudzenia	90 min
Mycie 4	Program samooczyszczania przy dużym zabrudzeniu	110 min
PŁUKANIE	Program płukania	5 minut

Tabela 6. Programy samooczyszczania i płukania (system MK3)

Uruchamiając program mycia, należy zapoznać się z instrukcją obsługi i ostrzeżeniami o zagrożeniach, które widnieją na tabletkach do mycia MyCare „CleanDuo”.



Rysunek 29. Uruchomienie programu mycia

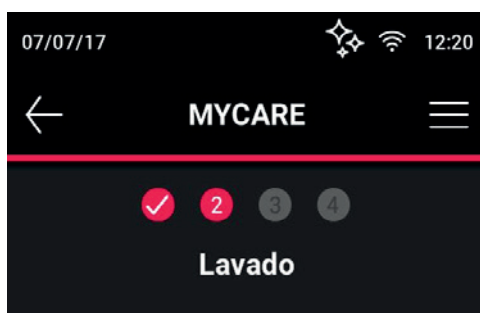
Przed rozpoczęciem cyklu samooczyszczania należy ręcznie usunąć wszelkie kawałki żywności, które mogą znajdować się w komorze. Aby usunąć resztki jedzenia z komory, należy usunąć je wcześniej i zapobiec ich spłynięciu do odpływu. Podczas procesu mycia nie należy umieszczać tac ani rusztów. Mycie należy zawsze przeprowadzać bez obciążenia, aby zapewnić prawidłowe wyczyszczenie urządzenia.



*Zarówno w przypadku stosowania procesów mycia, jak i obchodzenia się z produktami używanymi w procesie, należy stosować odpowiednie zabezpieczenia.*

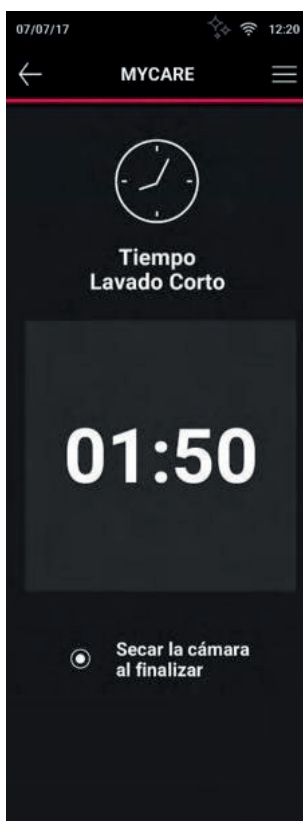
Programy czyszczenia są specjalnie zaprojektowane do użycia detergentu MyCare CleanDuo. Specjalna receptura tego produktu wyróżnia się dwukrotnie większym stężeniem produktu aktywnego niż większość podobnych produktów dostępnych na rynku. Zawiera również dodatek nabłyszczający y dla idealnego, wszechstronnego wykończenia. Pozwala to na użycie tylko jednej tabletki MyCare CleanDuo na mycie, co przekłada się na oszczędności i łatwość użycia.

Po uruchomieniu wybranego programu mycia wyświetlacz pokaże użytkownikowi pieca postęp i poprosi go o wykonanie niezbędnych czynności w celu prawidłowego wykonania zadania.



Rysunek 30. Informacje o postępie mycia

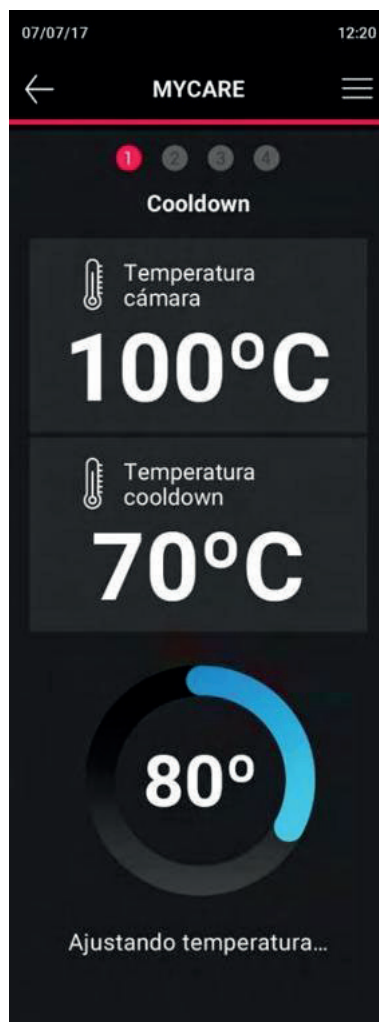
Po zakończeniu programu zmywania komorę można wysuszyć. W tym celu należy wybrać opcję "Wysusz komorę na końcu" na początku programu, przed wybraniem okrągłego przycisku START/STOP.



Rysunek 31. Koniec programu mycia

Przed włożeniem tabletki MyCare CleanDuo sprawdź, czy temperatura w komorze pieczenia nie jest zbyt wysoka. W niektórych przypadkach przed rozpoczęciem programu mycia konieczne będzie schłodzenie komory za pomocą funkcji CoolDown, aby mycie

przeprowadzone było prawidłowo. Piec rozpocznie proces chłodzenia, który można wykonać przy otwartych drzwiczkach, aby przyspieszyć ten proces. Bezpośrednie powiadomienie zostanie wyświetlone na następującym ekranie:



Rysunek 32. Proces schładzania

Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury należy włożyć detergent do dedykowanej obudowy. Po wprowadzeniu detergentu zamknij ponownie drzwiczki, aby rozpocząć program czyszczenia.



*Przed rozpoczęciem jakiegokolwiek procesu czyszczenia upewnij się, że dopływ wody do urządzenia jest otwarty.*

Jeśli chłodzenie nie jest wymagane, możesz umieścić detergent MyCare bezpośrednio w wyznaczonym miejscu i rozpocząć czyszczenie lub płukanie.



Rysunek 33. Obudowa detergentu MyCare

Model 6GN 1/1 wymaga użycia 1 tabletki detergentu w każdym cyklu czyszczenia.

Modele 6GN 2/1 i 10GN 1/1 wymagają użycia 2 tabletek w każdym cyklu czyszczenia.

Model 10GN 2/1 wymaga użycia 4 tabletek, aby zagwarantować prawidłowe czyszczenie, ze względu na znacznie większą pojemność komory.



*Przed rozpoczęciem jakiegokolwiek procesu czyszczenia innego niż płukanie należy upewnić się, że tabletki detergentu zostały umieszczone w piecu*



*Aby włożyć tabletkę detergentu do komory, należy koniecznie zatrzymać wentylator. Ważne jest, aby nie wprowadzać detergentu w trakcie jego działania, aby nie dopuścić do zassania detergentu do strumienia powietrza i narażenia zdrowia użytkownika.*



*Podany czas trwania programów samooczyszczania nie uwzględnia czasu chłodzenia komory.*

Po uruchomieniu automatycznego procesu pod żadnym pozorem nie otwieraj drzwi, ponieważ mogą wydostać się chemikalia używane do czyszczenia i para wodna. Taka sytuacja stwarzałaby znaczne ryzyko korozji i poparzeń.



*Nigdy nie otwierać drzwi komory pieczenia podczas automatycznego procesu czyszczenia.*

Podczas wykonywania programu mycia może być konieczne jego przerwanie ze względu na awarię. W takim przypadku naciśnięcie okrągłego przycisku START/STOP spowoduje zatrzymanie programu i wypłukanie w celu usunięcia całego detergentu z komory.



Rysunek 34. Komunikat po naciśnięciu okrągłego przycisku START/STOP



*Jeśli proces czyszczenia został zatrzymany bez jego automatycznego zakończenia, przed przystąpieniem do końcowego płukania konieczne jest usunięcie z komory wszystkich nierozpuszczonych kawałków tabletek detergentu.*

Jeśli któryś z automatycznych procesów czyszczenia zostanie zakończony i wykryjesz pozostałości detergentu w komorze (nawet za pokrywą wentylatora), wykonaj program płukania lub wykonaj dokładne ręczne płukanie komory pieczenia.

Jeśli podczas procesu czyszczenia nastąpi przerwa w zasilaniu, po ponownym włączeniu pieca na panelu sterowania zostanie wyświetlony komunikat o błędzie (błąd 26). W tym przypadku i po kolei



aby zapobiec pozostawianiu resztek detergentu i nabłyszczacza w komorze, uruchom program płukania.

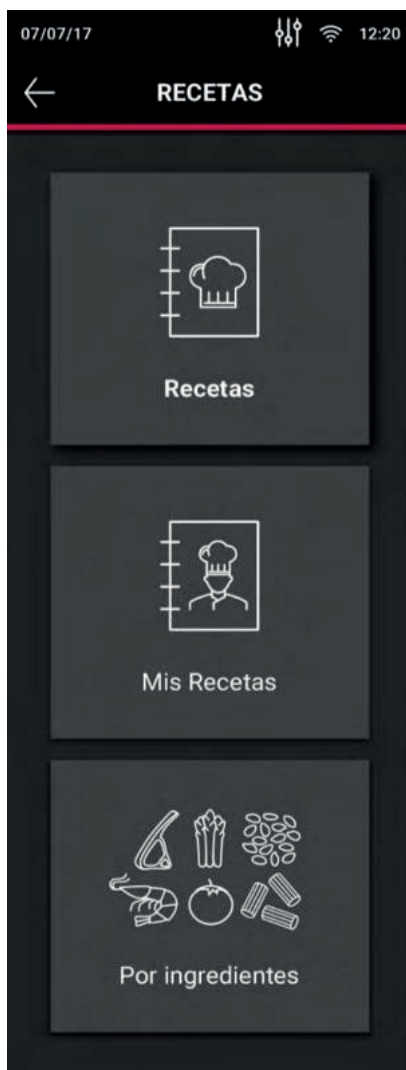


*Zawsze uruchamiaj program samooczyszczania lub płukania, gdy wystąpi błąd 26.*

## 7.7. Przepisy

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

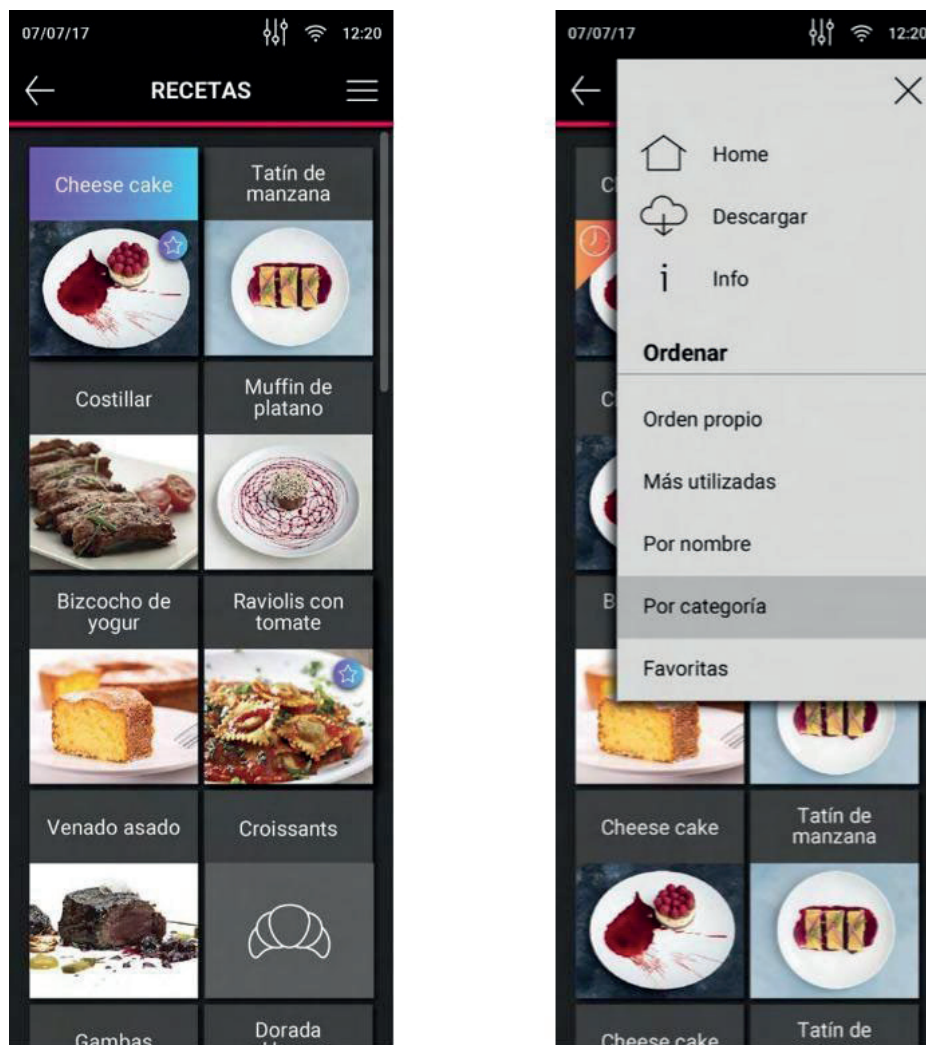
- **Przepisy:** przepisy tworzone i zarządzane przez Mychef, w których przepisy są okresowo przesyłane przez chmurę.
- **Moje przepisy:** w tej książce kucharskiej możesz tworzyć i zmieniać własne przepisy.
- **Według składników:** wyszukiwanie przepisów według składników umożliwia wizualizację przepisów zawierających wybrane składniki.



Rysunek 35. Menu receptur

### 7.7.1. Przepisy

Po uzyskaniu dostępu do tej książki z przepisami będziesz mógł zobaczyć wszystkie przepisy dostępne w chmurze Mychef. Ta książka z przepisami będzie aktualizowana za każdym razem, gdy nowe przepisy zostaną udostępnione w chmurze, o ile piec ma połączenie z Internetem.



Rysunek 36. Opcja przepisu

Przepisy można sortować zgodnie z rozwijanym menu poniżej.

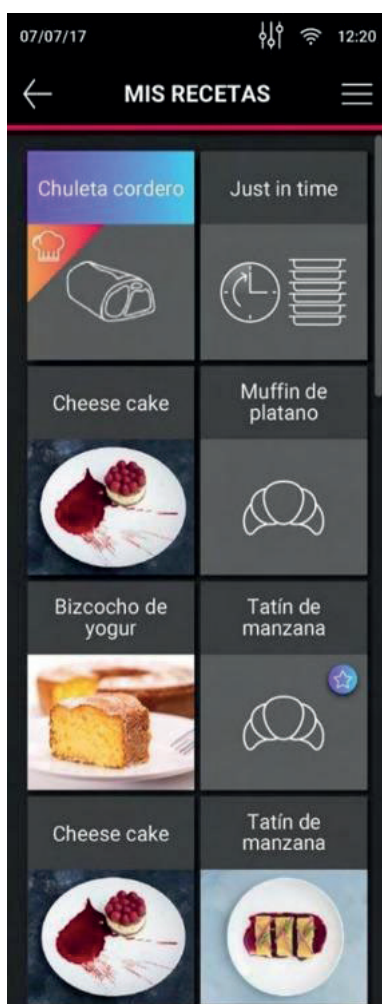


*Nazwy przepisów podano przykładowo.*

Po wybraniu receptury wyświetlacz receptury odpowiada strukturze przedstawionej w sekcji 7.3.1.2.

## 7.7.2. Moje przepisy

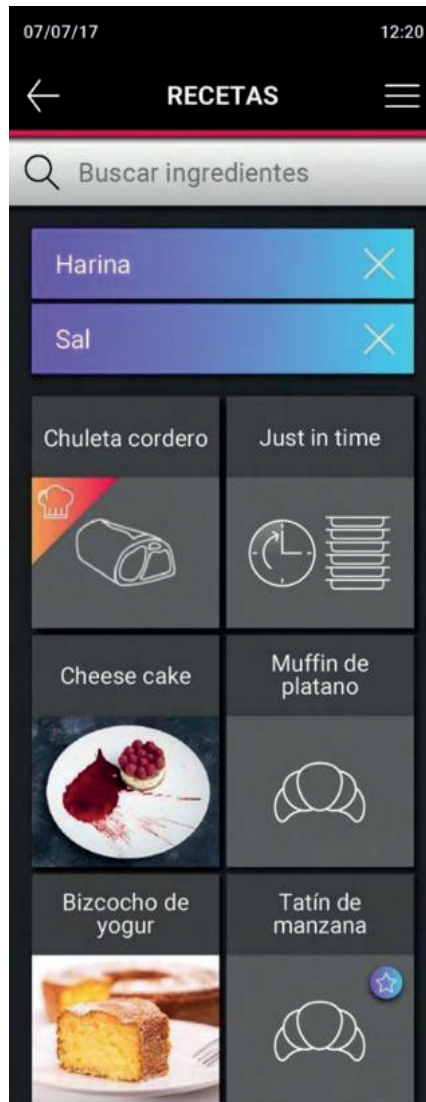
Ta książka kucharska oferuje możliwość wyświetlania utworzonych przepisów i zarządzania nimi zgodnie z własnymi potrzebami. Wymienione tutaj przepisy mogą być tworzone w trybie Chef, SmartCooking lub CookingPlanner. Gdy przepis zostanie utworzony w trybie SmartCooking lub CookingPlanner, w lewym górnym rogu podglądu pojawi się odpowiednia ikona. Przepisy można pobierać z urządzeń USB, a także zapisywać (patrz sekcja 7.8.12).



Rysunek 37. Ekran główny „Moje przepisy”

### 7.7.3. Według składników

Wyszukując jeden lub więcej składników, interfejs użytkownika wyświetli dostępne przepisy zawierające te składniki, spośród wszystkich dostępnych przepisów, zarówno w Przepisach, jak i w Moich przepisach.



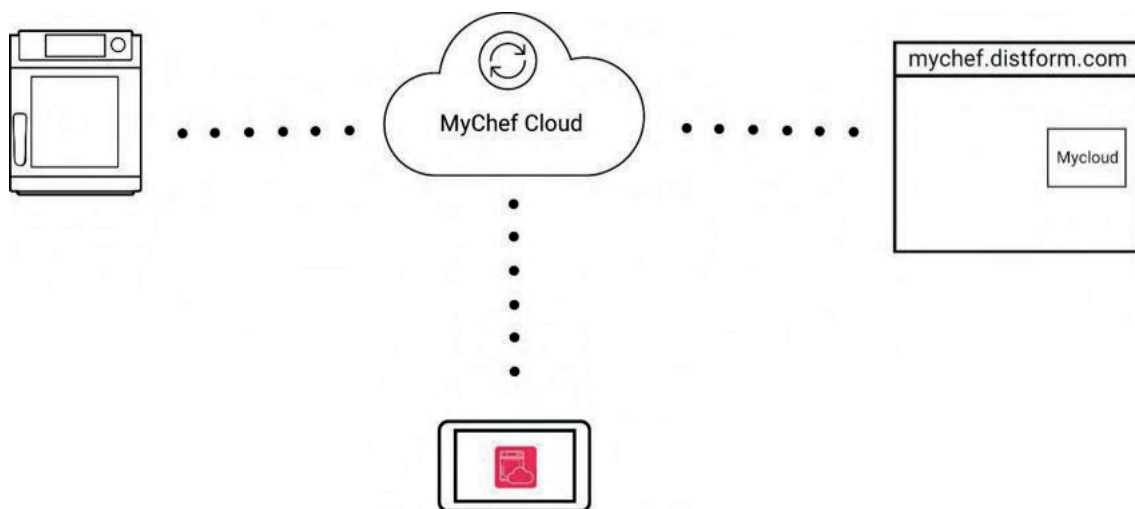
Rysunek 38. Ekran główny według składników



*Nazwy przepisów podano przykładowo.*

#### 7.7.4. Zarządzanie przepisami z Mychef Cloud

Aplikacja Mychef Cloud umożliwia zarządzanie przepisami w trybie "Przepisy". Obsługa jest podobna do obsługi interfejsu użytkownika pieca konwekcyjno-parowego, jak wskazano w poprzednich sekcjach. Aplikacja umożliwia użytkownikowi tworzenie przepisów bez konieczności przebywania w obecności pieca. Po utworzeniu profili gotowania są one przesyłane do chmury, gdzie są udostępniane piecowi. W ten sposób zawsze będzie można zarządzać przepisami zarówno z poziomu aplikacji, jak i pieca. Ponadto pozwala to na stałe monitorowanie ekranu pieca, dzięki czemu będzie można wiedzieć, jakie działania są wykonywane przez urządzenie, a także rozpocząć gotowanie i poznać jego status.



## 7.8. Ustawienia

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

Więcej szczegółowych informacji można znaleźć w pomocy dostępnej na ekranie.



Rysunek 39. Menu ustawień

### 7.8.1. Data/godzina

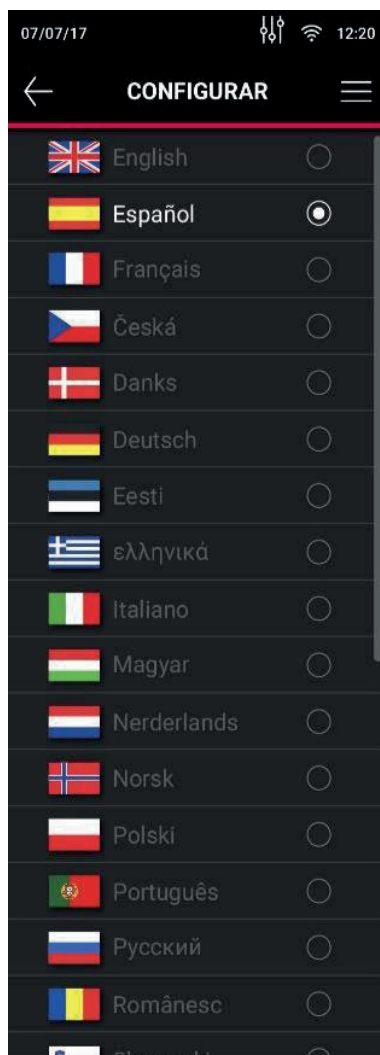
Aby ustawić datę i godzinę, naciśnij lub wybierz przyciski i wyreguluj. Aby wyjść, naciśnij strzałkę wstecz, a ustawienia zostaną zapisane.



Rysunek 40. Ustawienia daty/czasu

## 7.8.2. Język

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

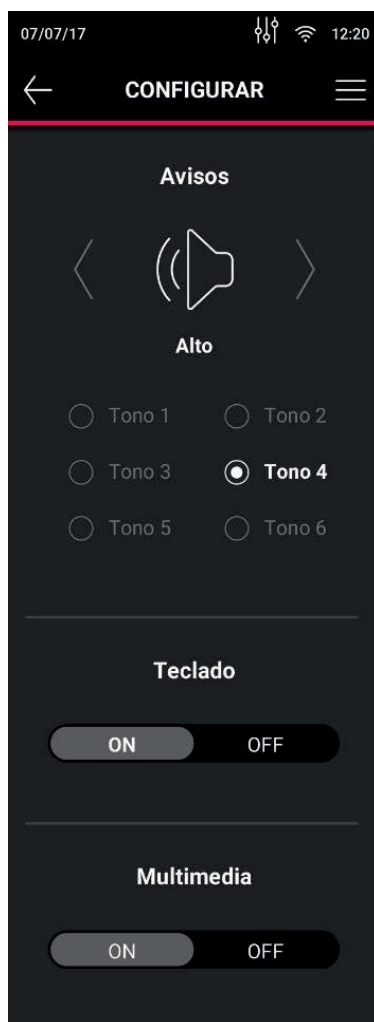


Rysunek 41. Ustawienia języka



### 7.8.3. Głośność

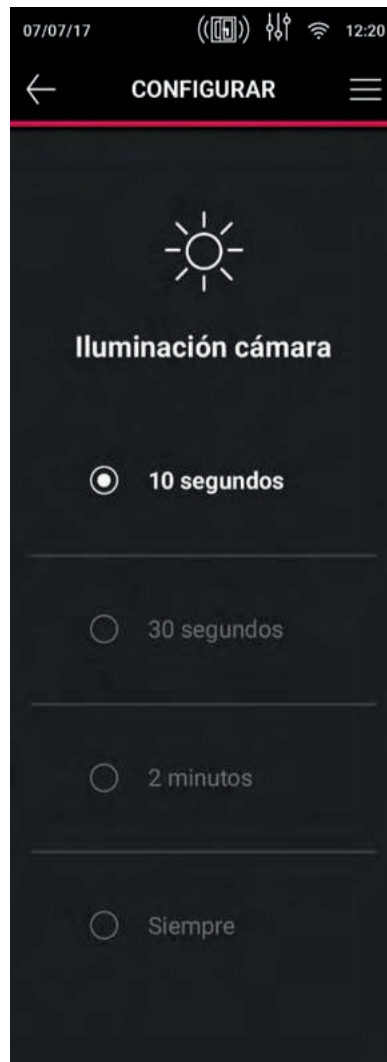
Ustawienie głośności umożliwia wybór spośród trzech różnych opcji dźwięku. Dźwięk ostrzegawczy, odpowiadający sygnałom dźwiękowym emitowanym przez piec podczas wykonywania niektórych funkcji. Na przykład koniec gotowania lub alarm. Ustawienie głośności umożliwia również wyciszenie dźwięku.



Rysunek 42. Konfiguracja dźwięku

#### 7.8.4. Oświetlenie

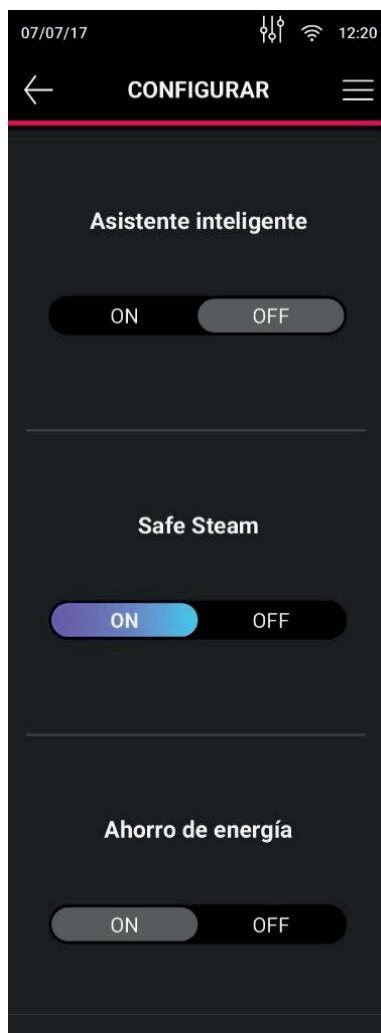
Czas trwania oświetlenia komory można regulować pomiędzy opcjami wyświetlanymi na ekranie. Wybierz żadaną opcję i naciśnij wstecz, a konfiguracja zostanie zapisana.



Ryc. 43. Konfiguracja oświetlenia komory

### 7.8.5. Smart Assistant - Inteligentny asystent

Opcje w tym podmenu umożliwiają optymalizację działania pieca konwekcyjno-parowego.



Rysunek 44. Aktywacja Smart Assistant

- Smart Assistant pokaże opcje optymalizacji użytkownika; na przykład w konfiguracji procesów gotowania w celu poprawy wydajności. W razie potrzeby można zasugerować zmiany w ustawieniach użytkownika.
- Funkcja Safe Steam, jeśli jest włączona, usuwa parę z komory podczas ostatnich chwil gotowania. Aby uniknąć poparzeń lub dyskomfortu związanego z parą podczas otwierania drzwi, piec Mychef mogą usuwać parę z komory pod koniec procesu gotowania. Nawet w trybie konwekcyjnym usuwanie pary może być przydatne w celu wyeliminowania pary, która może być uwalniana z żywności w komorze gotowania.
- Gdy piec wchodzi w proces usuwania pary, duża ilość pary może wydostać się przez komin, w zależności od poziomu nasycenia. W przypadku pieców Mychef zaleca się stosowanie okapu kondensacyjnego.



Należy pamiętać, że odprowadzanie pary działa tylko w końcowych momentach gotowania. Dlatego czynność ta nie występuje, gdy drzwiczki pieca są otwarte podczas gotowania.

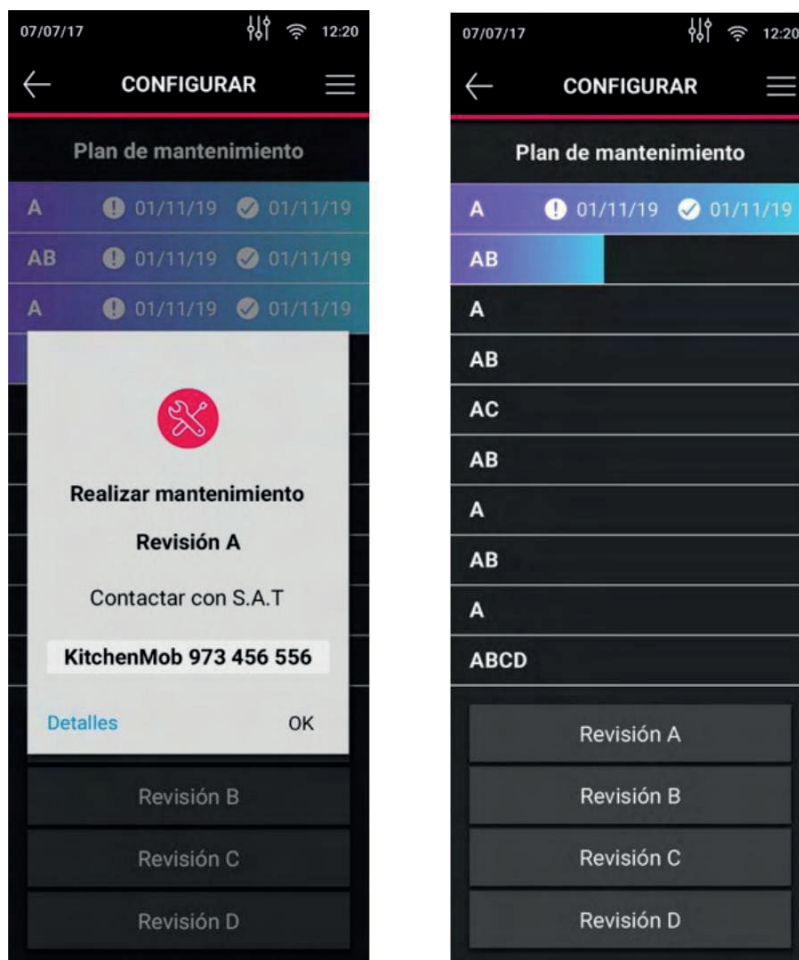


Funkcja ta jest aktywna tylko w przypadku gotowania z regulacją czasu.

- Opcja oszczędzania energii optymalizuje niektóre funkcje i poprawia efektywność energetyczną pieca.

### 7.8.6. Konserwacja

Piec konwekcyjno-parowy Mychef ma plan konserwacji zapobiegawczej, który wydłuży żywotność pieca i jego działanie w optymalnych warunkach. W zależności od liczby godzin użytkowania interfejs użytkownika pokaże plan konserwacji, którego należy przestrzegać, oraz osobę kontaktową serwisu technicznego, z którą należy się skontaktować.



Rysunek 45. Program planu konserwacji

Prawy ekran pokazuje plany konserwacji, a naciśnięcie przycisków przeglądania wyświetla wymagane czynności do wykonania.

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

**Sprawdź A:**

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

**Sprawdź B:**

- **Kalibracja temperatury**
- **Regulacja wewnętrznych śrub i nakrętek**

**Sprawdź C:**

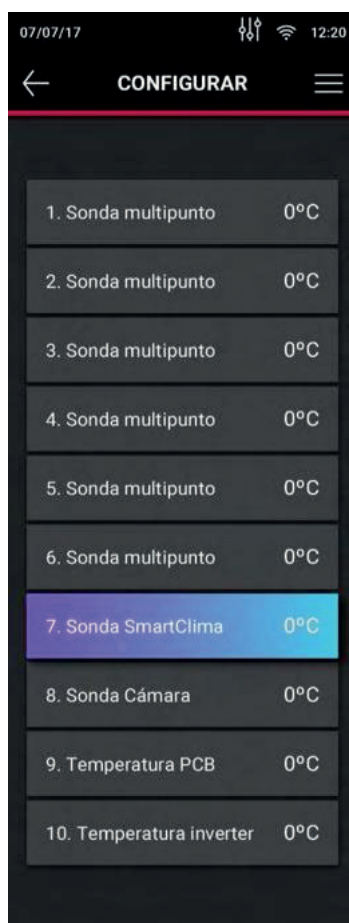
- **Wymiana rur kominowych i rur spustowych**
- **Wymiana elektrozaworu wtrysku wody**
- **Zmiana stycznika rezystora**

**Sprawdź D:**

- **Zmiana silnika**
- **Zmiana rezystancji i uszczelnienia**
- **Wymiana uszczelki przewodu wtrysku wody**

### 7.8.7. Sonda

Ta sekcja umożliwia wyświetlanie odczytów temperatury pieca w różnych punktach.



Rysunek 46. Sprawdź temperatury sondy

Klikając na każdą sondę można edytować wartości.

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

Tabela 7. Sekcja P4, Sondy

Każdy rejestr jest powiązany z punktem odczytu temperatury pieca, co pozwala na kontrolę różnych krytycznych punktów pieca.



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

#### 7.8.8. Analiza systemu

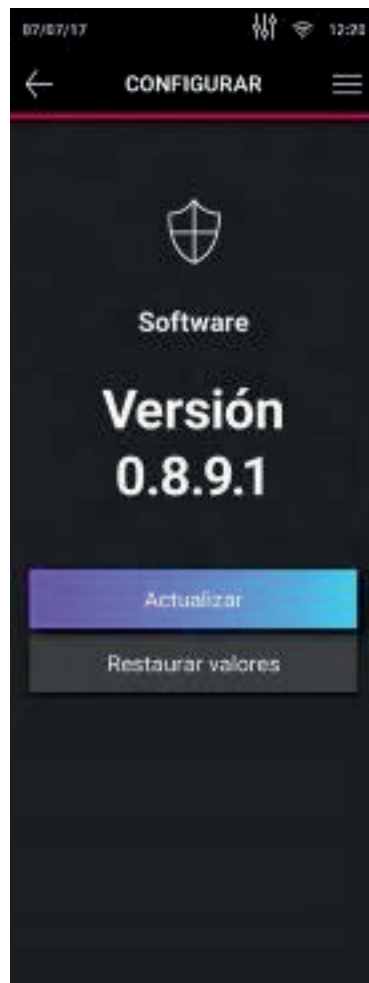
To podmenu umożliwi konfigurację pieca poprzez sprawdzenie podstawowych punktów prawidłowego działania.

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

- Oświetlenie: sprawdzenie prawidłowego oświetlenia komory.
- Temperatura: system powinien przeprowadzić wstępne nagrzewanie w celu wykrycia ewentualnych nieprawidłowości.
- Podłączenie wody: sprawdzenie, czy połączenia układu hydraulicznego zostały wykonane prawidłowo, aby uniknąć wszelkiego rodzaju wycieków.
- Drzwi: otwarcie i zamknięcie drzwi spowoduje wykrycie problemu w czujniku sterującym drzwiami. Istnienie nieprawidłowości w którymkolwiek z poprzednich punktów uniemożliwi działanie pieca. W związku z tym konieczne będzie wykonanie niezbędnych czynności i powtórzenie kontroli, aż analiza systemu będzie zadowalająca, aby kontynuować.

### 7.8.9. System

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



Rysunek 47. Informacje o systemie

W tym miejscu można również zaktualizować oprogramowanie. Aby to zrobić, kliknij przycisk „Aktualizuj”, a przy każdym połączeniu z Internetem system zostanie zaktualizowany do najnowszej wersji oprogramowania.

### 7.8.10. Przywróć domyślne wartości fabryczne

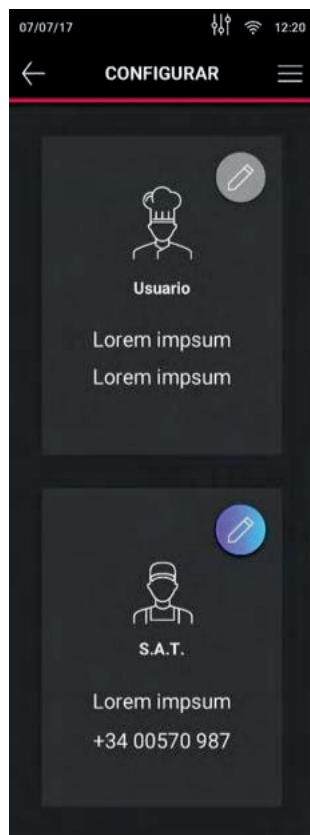
Aby to zrobić, kliknij przycisk „Przywróć wartości”. Przywracanie rozpocznie się automatycznie.

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



### 7.8.11. Konta

Opcja ta umożliwia wgląd w dane odpowiadające użytkownikowi pieca oraz Serwisowi Wsparcia Technicznego.



Rysunek 48. Konsultacje i konfiguracja kont

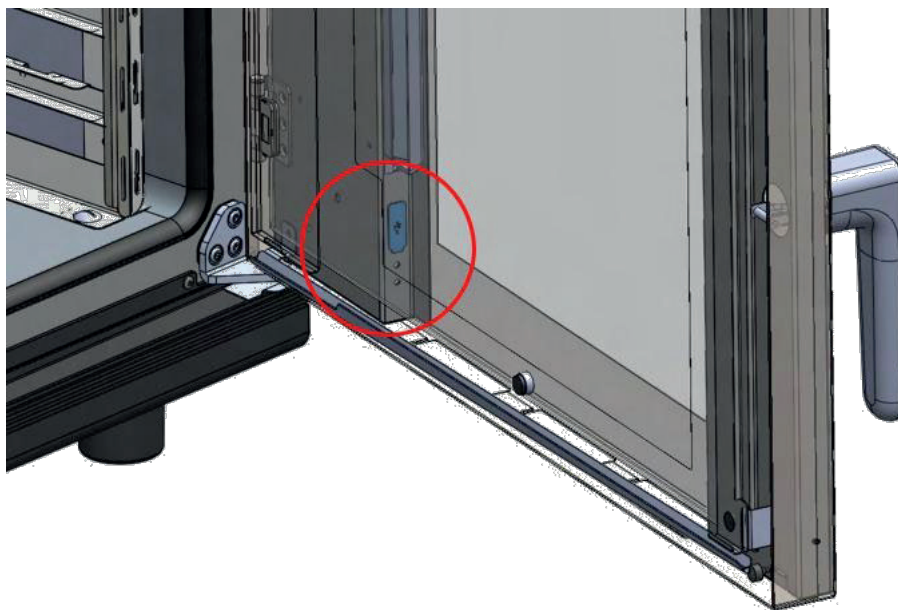
### 7.8.12. USB

Urządzenie umożliwia ładowanie i pobieranie receptur i zdjęć oraz danych HACCP.



Rysunek 49. Przesyłanie/pobieranie plików USB

Urządzenie umożliwia rejestrowanie temperatur i zdarzeń występujących podczas normalnego użytkowania. Aby zarejestrować dane, należy włożyć pamięć do złącza USB w prawym dolnym rogu pieca. Aby uzyskać do niej dostęp, należy otworzyć drzwiczki, a następnie szybę.



Rysunek 50. Obudowa złącza USB

Można je przeglądać z dowolnego komputera.



*System urządzenia USB musi być zawsze FAT32.*

### 7.8.13. Zużycie energii

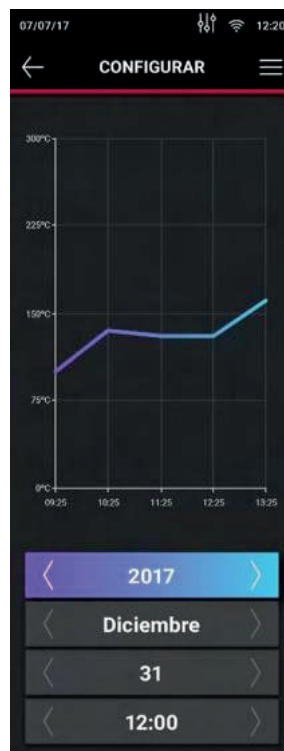
W tej sekcji można sprawdzić dane odpowiadające zużyciu energii przez piec i HACCP.

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



Rysunek 51. Dane dotyczące zużycia

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



Rysunek 52. Postęp zużycia

#### 7.8.14. System miar

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



Rysunek 53. Konfiguracja układu pomiarowego

### 7.8.15. Zaawansowane ustawienia

Ta sekcja umożliwia zapoznanie się z wewnętrznymi parametrami konfiguracyjnymi pieca i ułatwia diagnozę usterek i awarii oraz ich rozwiązanie dla Serwisu Pomocy Technicznej.

Nazwa	Parametr	Edytowalne
<b>Typ</b>	Typ pieca	Nie (TS)
<b>Tsc</b>	Liczba kanałów TSC (0 - 4)	Nie (TS)
Automatyczne oczyszczanie	MyCare	Nie (TS)
<b>FanConfig</b>	Typ wentylatora i falownika	Nie (TS)
Test przekaźnika	Przekaźniki testowe od 1 do 15	Nie (TS)
<b>GPiOTest</b>	<b>Test GPIO</b>	Nie (TS)
<b>TSCTest</b>	badanie TSC	Nie (TS)
Test falownika	Test falownika	Nie (TS)
<b>AutoReverse Temp</b>	Temperatura aktywacji automatycznego cofania	Nie (TS)
<b>HysteresisHeating</b>	<b>Histereza temperatury</b>	Nie (TS)
Okres dziennika	Okres pomiędzy HACCP, w sekundach	Nie (TS)
Automatyczne odzyskiwanie	NightWatch	Nie (TS)
<b>SmartClimaUstawienia</b>	Ustawienia kontroli wilgotności	Nie (TS)
Zmień mapowanie przekaźnika	Bezpłatne ponowne mapowanie przekaźników	Nie (TS)
Zmień mapowanie sondy	<b>Sonda do kontroli temperatury w komorze</b>	Nie (TS)
Wstrzymanie błędów	Wyłącz kontrolę błędów	Nie (TS)
<b>T_000_050</b>	Godziny pracy od 0°C do 50°C	Nie (TS)
<b>T_050_100</b>	Godziny pracy od 50°C do 100°C	Nie (TS)
<b>T_100_150</b>	Godziny pracy od 100°C do 150°C	Nie (TS)
<b>T_150_200</b>	Godziny pracy od 150°C do 200°C	Nie (TS)
<b>T_200_250</b>	Godziny pracy od 200°C do 250°C	Nie (TS)
<b>T_250_300</b>	Godziny pracy od 250°C do 300°C	Nie (TS)
Płukanie	Liczba płukań	Nie (TS)
Mycie 1	Liczba myć poziom 1	Nie (TS)
Mycie 2	Liczba myć poziom 2	Nie (TS)
Mycie 3	Liczba myć poziom 3	Nie (TS)
Mycie 4	Liczba myć poziom 4	Nie (TS)
Drzwi	Statystyki otwierania drzwi podzielone przez 10	Nie (TS)
<b>Błąd 0</b>	Wystąpił ostatni błąd	Nie (TS)
<b>Błąd 1</b>	Wystąpił przedostatni błąd	Nie (TS)
<b>Błąd 2</b>	Błąd od pierwszego do ostatniego	Nie (TS)
<b>Błąd 3</b>	Przed błędem 2	Nie (TS)
<b>Błąd 4</b>	Poprzedni błąd 3	Nie (TS)
<b>Błąd 5</b>	Przed błędem 4	Nie (TS)
<b>Błąd 6</b>	Przed błędem 5	Nie (TS)
<b>Błąd 7</b>	Przed błędem 6	Nie (TS)

Tabela 8. Ustawienia zaawansowane

Parametry podają bardzo szeroki zakres cech począwszy od typu pieca po konfigurację wentylatorów itp., a także pozwalają serwisowi technicznemu na wykonanie prób zapewniających perfekcyjne działanie.

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

### 7.8.16. 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 wznowia trwające pieczenie (jeśli występuje) i kontynuuje pieczenie z tymi samymi parametrami, co przed awarią zasilania.

Poniższy rysunek przedstawia wyświetlacz pieca po przywróceniu zasilania i tuż przed uruchomieniem funkcji NightWatch. Naciśnięcie okrągłego przycisku START/STOP w tym stanie anuluje automatyczne przywracanie.

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



*Aby zminimalizować ryzyko, należy przeanalizować żywność po ostrzeżeniu o niskiej temperaturze, gdy jest ona automatycznie odzyskiwana po gotowaniu, lub ją wyrzucić (błąd 28).*



*Używaj rekordu danych HACCP, aby zawsze sprawdzać procesy gotowania.*

### 7.8.17. Błędy i alarmy

Podczas przygotowywania i wykonywania dowolnego z programów dostępnych w piecu mogą wystąpić błędy. 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	Notatki
0	Brak błędu	Brak błędu
1	BŁĄD WEJŚCIA OGÓLNEGO PRZEZNACZENIA	Wprowadzenie błędu ogólnego. Nieobsługiwany
2	BŁĄD NADMIERNA TEMPERATURA	Przekroczona temperatura. Nieobsługiwany
3	BŁĄD NADMIERNA TEMPERATURA PCB	Przegrzanie PCB. Sprawdź, czy wentylatory chłodzące elektronikę działają prawidłowo, czy jest wystarczająco dużo miejsca między tyłem a ścianą, a temperatura otoczenia nie jest zbyt wysoka.
4.1	Błąd komunikacji	Komunikacja między płytami nie odpowiada. Sprawdź kabel łączący kartę zasilania i kartę sterowania.
4.3	Błąd komunikacji	Komunikacja między kartą przekaźników a falownikiem nie odpowiada. Sprawdź kabel łączący oba komponenty. Sprawdź, czy dioda LED komunikacji falownika miga.
4.7	Błąd okapu	Komunikacja między płytami nie odpowiada. Sprawdź kablowanie.
4.8	WERYFIKATOR BŁĘDÓW	Komunikacja między płytami nie odpowiada. Sprawdź okablowanie.
4.9	BŁĄD STATYCZNEGO PIECA	Komunikacja między płytami nie odpowiada. Sprawdź kablowanie.
5	BŁĄD EEPROM	Procesor komunikacyjny i pamięć EEPROM nie działają. Sprawdź płytę sterowania.
6	BŁĄD SILNIKA	Błąd silnika. Sprawdź okablowanie silnika. Nadmierna temperatura silnika. Awaria silnika
7	WODA ALARMOWA	Nie wykryto wody. Upewnij się, że dopływ wody jest prawidłowo podłączony.
8	BŁĄD Mycia	Nie wykryto detergentu. Nieobsługiwany



<b>9</b>	<b>BŁĄD CZUJNIK TEMPERATURY SONDY 1 NIE PODŁĄCZONY</b>	<b>Sonda zewnętrzna nie jest podłączona. Sprawdź sondę zewnętrzną i złącze.</b>
<b>10</b>	<b>BŁĄD ZWARCIE CZUJNIKA TEMPERATURY SONDY 1</b>	<b>Zwarcie w zewnętrznej sondzie. Sprawdź sondę zewnętrzną i złącze.</b>
<b>11</b>	<b>BŁĄD CZUJNIK TEMPERATURY SONDY 2 NIE PODŁĄCZONY</b>	<b>Sonda zewnętrzna nie jest podłączona. Sprawdź sondę zewnętrzną i złącze.</b>
<b>12</b>	<b>BŁĄD ZWARCIE CZUJNIKA TEMPERATURY SONDY 2</b>	<b>Zwarcie w zewnętrznej sondzie. Sprawdź sondę zewnętrzną i złącze.</b>

13	BŁĄD CZUJNIK TEMPERATURY SONDY 3 NIE PODŁĄCZONY	Sonda zewnętrzna nie jest podłączona. Sprawdź sondę zewnętrzną i złącze.
14	BŁĄD ZWARCIE CZUJNIKA TEMPERATURY SONDY 3	Zwarcie w zewnętrznej sondzie. Sprawdź sondę zewnętrzną i złącze.
15	BŁĄD CZUJNIK TEMPERATURY SONDY 4 NIE PODŁĄCZONY	Nieobsługiwany
16	BŁĄD ZWARCIE CZUJNIKA TEMPERATURY SONDY 4	Nieobsługiwany
17	BŁĄD CZUJNIK TEMPERATURY SONDY 5 NIE PODŁĄCZONY	Nieobsługiwany
18	BŁĄD ZWARCIE CZUJNIKA TEMPERATURY SONDY 5	Nieobsługiwany
19	BŁĄD SONDY 6 CZUJNIK TEMPERATURY NIE PODŁĄCZONY	Nieobsługiwany
20	BŁĄD ZWARCIE CZUJNIKA TEMPERATURY SONDY 6	Nieobsługiwany
21	BŁĄD SONDY 7 CZUJNIK TEMPERATURY NIE PODŁĄCZONY	Nieobsługiwany
22	BŁĄD ZWARCIE CZUJNIKA TEMPERATURY SONDY 7	Nieobsługiwany
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 zewnętrznej sondzie. Sprawdź sondę zewnętrzną i złącze.
25	BŁĄD PROGRAMU NIE ZAKOŃCZONY	Nieobsługiwany
26	BŁĄD CZYSZCZENIA PROGRAM NIE ZOSTAŁ ZAKOŃCZONY	Piec został wyłączony przez wykonanie programu samooczyszczania. Wykonaj program płukania.
27	BŁĄD ZBYT WYSOKA TEMPERATURA CZYSZCZE	Temperatura pieca podczas programu samooczyszczania wzrosła powyżej temperatury maksymalnej.
28	ALARM ZBYT NISKA TEMPERATURA ODZYSKIWANIA	Piec wrócił do pracy po przerwie w dostawie prądu, a temperatura w komorze spadła poniżej 56°C. Ryzyko skażenia bakteryjnego. Wyrzucić lub przetestować produkt.
29.1794	BŁĄD INWERTERA	Falownik nie otrzymuje prawidłowego napięcia. Sprawdź napięcie zasilania falownika i pieca.
29.1538	BŁĄD INWERTERA	Zużycie silnika jest zbyt wysokie. Upewnij się, że silnik pracuje cicho, a łożyska nie są uszkodzone.
29.5890	BŁĄD INWERTERA	Zbyt wysoka temperatura otoczenia w falowniku. Upewnij się, że piec chłodzi się prawidłowo.

Tabela 9. Błędy, alarmy i możliwe rozwiązania



*Zawsze uruchamiaj program samooczyszczania lub płukania, gdy pojawi się błąd 26.*

**Sprawdź, czy błędy można usunąć samodzielnie, a jeśli nie, skontaktuj się z przedstawicielem serwisu.**

## 8. KONSERWACJA



*Wszelkie rutynowe czynności konserwacyjne należy przeprowadzać po odłączeniu urządzenia od prądu, wody i gazu (w przypadku, gdy piec jest zasilany gazem). Z wyjątkiem procesu samooczyszczania MyCare, który wymaga działania pieca.*



*Podczas każdej czynności konserwacyjnej konieczne będzie użycie odpowiedniego sprzętu ochronnego.*



*W przypadku wymiany jakiegokolwiek części przez serwis techniczny, bezwzględnie należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego, wodnego i gazowego (w przypadku, gdy piec jest zasilany gazem)*

### 8.1. Czyszczenie

Obowiązkiem właściciela jest przeprowadzanie regularnej konserwacji i czyszczenia. Aby zachować gwarancję, musi istnieć możliwość sprawdzenia, czy konserwacja została przeprowadzona prawidłowo i zgodnie z instrukcjami wyszczególnionymi w niniejszej instrukcji.

Jednym z ważnych elementów konserwacji urządzenia jest jego czyszczenie. Dlatego też urządzenie powinno być czyszczone częściej lub rzadziej, w zależności od obszaru, w którym się znajduje.

Poniższa tabela przedstawia częstotliwość czyszczenia poszczególnych części urządzenia.

Część wyposażenia	Częstotliwość
Wnętrze komory	Codziennie
Komora za płytą ssącą	Codziennie
Uszczelka drzwi	Codziennie
Zewnętrzne płyty urządzenia	Codziennie
Odpyw wody w drzwiach	Co tydzień
Wewnętrzny i zewnętrzny przedział drzwiowy	Co tydzień

Tabela 10. Częstotliwość czyszczenia pieców Mychef

Jeśli chodzi o czyszczenie pieca z zewnątrz, surowo zabrania się używania:

- detergentów ściernych w proszku
- Agresywnych lub żrących detergentów (na przykład: kwas siarkowy, kwas solny ...).
- Narzędzi ściernych
- Sprzętu do czyszczenia wodą pod ciśnieniem
- Sprzęt do czyszczenia parą



*Jakiegokolwiek użycie elementów opisanych powyżej jest szkodliwe dla sprzętu i może spowodować jego uszkodzenie oraz utratę gwarancji, Mychef zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności w takim przypadku.*

### 8.1.1. Komora gotowania

Piece Mychef iCOOK są standardowo wyposażone w funkcję samoczyszczenia (MyCare), która automatycznie i bez nadzoru czyści komorę pieczenia. MyCare umożliwia większą oszczędność energii przy niższym zużyciu detergentów i mniejszej emisji toksycznych substancji. Dlatego Mychef zaleca stosowanie wyłącznie tabletek CleanDuo do tego procesu.

Na rysunku 33 niniejszej instrukcji można zobaczyć lokalizację tabletek CleanDuo, liczbę tabletek do użycia na jedno mycie, w zależności od liczby tac:

Model pieca Mychef	Ilość tabletek do wykorzystania
Mychef iCOOK 6 GN 1/1	1
Mychef iCOOK 6 GN 2/1	2
Mychef iCOOK 10 GN 1/1	2
Mychef iCOOK 10 GN 2/1	4



*Przed rozpoczęciem jakiegokolwiek programu czyszczenia należy wyjąć tacki, kratki, sondy lub inne akcesoria, które mogą znajdować się w komorze.*



*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.*

### 8.1.2. Powierzchnie zewnętrzne ze stali nierdzewnej

Do czyszczenia zewnętrznych powierzchni ze stali nierdzewnej należy używać wyłącznie miękkiej szmatki z niewielką ilością wody z mydłem. Ostrożnie spłukać i wysuszyć.



*Nie czyść zewnętrznej części urządzenia po użyciu, poczekaj, aż powierzchnie osiągną temperaturę pokojową.*

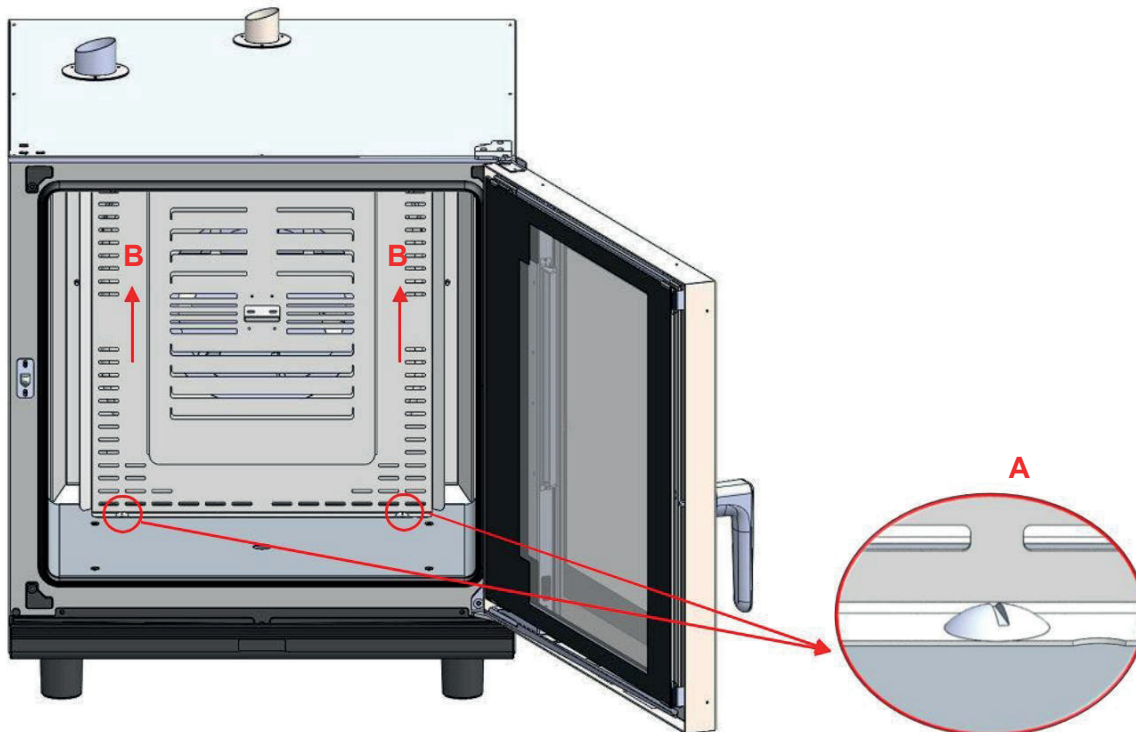
### 8.1.3. Strefa wentylatorów i wymienników ciepła

Część, która oddziela komorę gotowania od wentylatora i wymiennika ciepła, można zdjąć w celu wyczyszczenia tego obszaru. Aby zdjąć osłonę, należy odkręcić dwie dolne śruby mocujące osłonę do dna komory (A), a po ich odkręceniu podnieść osłonę i wyciągnąć ją na zewnątrz (B).

Do czyszczenia wewnętrznych powierzchni należy używać wyłącznie miękkiej szmatki z niewielką ilością wody z mydłem. Ostrożnie wypłukać i wysuszyć.



*Przed zdjęciem osłony wentylatora należy usunąć prowadnice tacy.*



Rysunek 54. Mocowanie systemu wentylatora i osłony wymiennika

#### 8.1.4. Plastikowe powierzchnie zewnętrzne i panel sterowania

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



*Zachowaj szczególną ostrożność przy panelu sterowania, Mychef nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia tego elementu, jeśli nie zostanie on prawidłowo wyczyszczony.*

Jeśli chodzi o syfon, umożliwia on odprowadzanie do odpływu kropeł wody, które mogą spaść w wyniku kondensacji pary z wewnętrznych drzwiczek, z tego powodu ważne jest, aby ten syfon był czysty i drożny. Przed czyszczeniem należy usunąć wszelkie kawałki jedzenia, które mogły spaść. Następnie wyczyść ten element szmatką nasączoną wodą, a na koniec spłucz dużą ilością wody.

#### 8.1.5. Uszczelka drzwi

Po zakończeniu czyszczenia komory, proces mycia będzie kontynuowany z uszczelką, która zapewnia szczelność komory. Ważne jest, aby ta część pieca była czysta i nie miała w sobie żadnych kawałków jedzenia, aby mogła dobrze uszczelnić komorę, a ciepło, woda lub para nie mogły wydostać się podczas pracy.

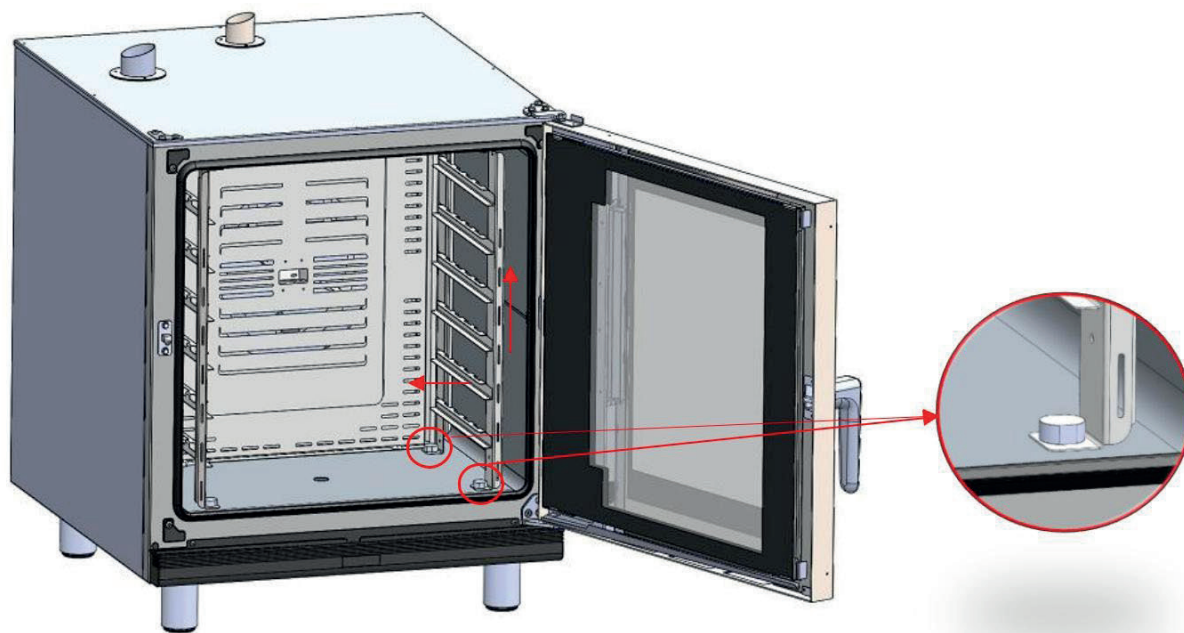
Do czyszczenia gumowej uszczelki wystarczy szmatka zwilżona wodą z mydłem. Cały obszar jest następnie płukany i dokładnie suszony.

Uszczelka nie powinna być usuwana z konturu w celu czyszczenia, powinna być usuwana tylko wtedy, gdy musi zostać wymieniona, jeśli musi zostać wymieniona, można to zrobić ręcznie bez pomocy jakichkolwiek narzędzi.

### 8.1.6. Wsparcie tacy

Wsporniki blachy znajdujące się po obu stronach komory pieczenia są łatwe do wyjęcia, wystarczy ręcznie odkręcić cztery pokrętki, po dwa z każdej strony, a następnie podnieść prowadnicę i oddzielić ją od górnego mocowania.

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

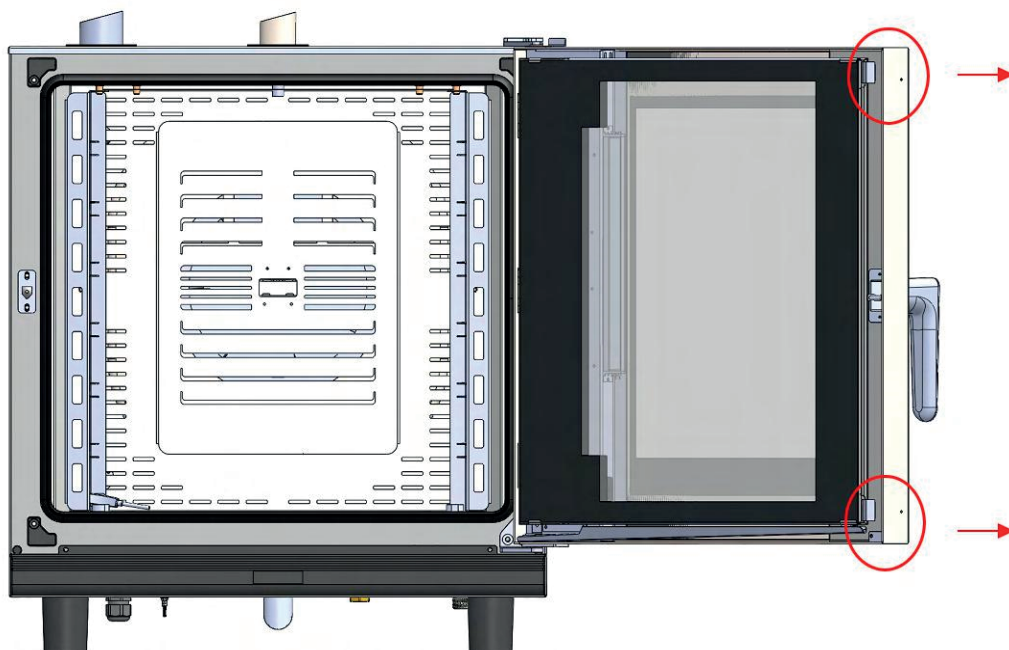


Ryc. 55. Szczegół procesu ekstrakcji struktury prowadnic



### 8.1.7. Szyby drzwiowe

Piece Mychef iCOOK są wyposażone w drzwi o wysokiej wydajności termicznej z trzema szymbami, aby maksymalnie zmniejszyć straty ciepła. Aby wyczyścić te trzy szymbi i same drzwi, należy otworzyć zewnętrzne drzwi i otworzyć klipsy przytrzymujące dwie szymbi.



Rysunek 56. Szczegół klipsów mocujących szkło



Ryc. 57. Detal otwartych drzwi

Ponieważ wewnętrzna strona szkła stykająca się z komorą gotowania zostanie wyczyszczona podczas procesu samooczyszczania. Pozostałe szyby, ponieważ nie mają kontaktu z żywnością, można czyścić tylko miękką ściereczką z płynem do czyszczenia szkła.

Po wyczyszczeniu tych szyb należy zamknąć wewnętrzne drzwiczki z dwiema szybami i przymocować je za pomocą zatrzasków.

Do tego procesu nie są wymagane żadne narzędzia, zszywki można zwolnić własnymi rękami.



*Nie używaj słuchawki prysznicowej na szybie drzwi, gdy jest ona gorąca, ponieważ istnieje ryzyko jej pęknięcia w wyniku szoku termicznego.*

## 8.2. Okresy bezczynności

Jeśli piec Mychef nie jest używany przez dłuższy czas, należy przestrzegać następujących środków ostrożności:

- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego, wodnego i gazowego (tylko jeśli jest to model gazowy).
- Aby uniknąć uszkodzenia zewnętrznych i wewnętrznych części pieca, nałóż olej wazelinowy za pomocą miękkiej szmatki na wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej.
- Po okresie bezczynności, przed pierwszym użyciem, należy dokładnie wyczyścić wszystkie części wymienione w sekcji 8.1.
- Po dokładnym wyczyszczeniu należy ponownie podłączyć zasilanie elektryczne, wodne i gazowe (w przypadku modelu gazowego).
- Mychef zaleca poddanie urządzenia przeglądowi przez autoryzowany serwis techniczny przed ponownym użyciem, w ten sposób można zapewnić, że urządzenie jest w idealnym stanie.

## 8.3. Utylizacja na koniec okresu użytkowania

Zgodnie z Dekretem Królewskim 110/2015 BOE nr 45 z dnia 21 lutego 2015 r. w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) oraz zgodnie z dyrektywą Parlamentu Europejskiego 2012/19 / UE.

Poniższy symbol określa, że produkt, który został sprzedany po 13 sierpnia 2005 r. i który po zakończeniu okresu użytkowania nie powinien być utylizowany razem z innymi odpadami, ale oddzielnie. Wszystkie urządzenia są wykonane z materiałów metalowych nadających się do recyklingu w procentach większych niż 90% wagowo.



Urządzenie powinno być bezużyteczne poprzez usunięcie przewodu zasilającego oraz wszelkich urządzeń zamykających komory i wnęki. Po zakończeniu okresu użytkowania pieców Mychef należy podjąć wszelkie niezbędne środki zarządzania w celu zmniejszenia negatywnego wpływu na środowisko i bardziej efektywnego wykorzystania zasobów, zgodnie z zasadami zapobiegania i przygotowania do ponownego użycia, recyklingu i odzysku. Przypomina się, że niewłaściwa lub nieprawidłowa utylizacja produktu pociąga za sobą zastosowanie sankcji przewidzianych przez obowiązujące przepisy.

### 8.3.1. Informacje dotyczące utylizacji w Unii Europejskiej

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

### 8.4. Konserwacja zapobiegawcza

Piece Mychef przeznaczone są do intensywnej i długotrwałej pracy. Aby tak się stało, oprócz regularnych zadań związanych z czyszczeniem, należy przeprowadzić konserwację zapobiegawczą. Ta konserwacja zapobiegawcza została specjalnie zaprojektowana, aby przedłużyć żywotność pieca Mychef, zminimalizować zużycie energii i wody oraz zapewnić doskonałą jakość gotowania bez przerw.

Ten program konserwacji jest podzielony na cztery rodzaje czynności serwisowych, A, B, C i D, które należy przeprowadzać mniej więcej co roku lub co 2000 godzin pracy, w zależności od tego, co nastąpi wcześniej. W przypadku modeli Mychef iCOOK zintegrowane oprogramowanie automatycznie powiadomi o konieczności przeprowadzenia przeglądów okresowych, szczegółowo wskazując komponenty do przeglądu lub wymiany.



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



*Te okresowe kontrole muszą być przeprowadzane przez autoryzowany serwis techniczny.*

Poniższa tabela przedstawia czynności, które należy wykonać na piecach Mychef przy każdym przeglądzie. Tabela jest okrągła, a od 20 000 godzin użytkowania lub 10 lat liczenie rozpoczyna się ponownie po lewej stronie tabeli. Oznacza to, że przy 22.000h odpowiadałoby to rewizji A z 2.000h.

Program konserwacji Mychef		2000	4000	6000	8000	10000	12000	14000	16000	18000	20000
Recenzja A	Aktualizacja firmware	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Test twardości wody	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Czyszczenie wentylatorów chłodnicy	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 i regulacja drzwi	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Kontrola prądu znamionowego jonizacji *	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Sprawdź, czy ciśnienie wlotowe gazu jest prawidłowe *	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Kontrola CO-CO2emisje w zależności od modelu *	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Sprawdź szczelność instalacji gazowej *	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Recenzja B	Wymiana inaktywatora patogenów (w zależności od modelu)		X		X		X		X		X
	Kalibracja temperatury		X		X		X		X		X
	Regulacja śrub wewnętrznych		X		X		X		X		X
Recenzja C	Wymiana przewodów kominowych i kanalizacyjnych					X					X
	Wymiana elektrozaworu wtrysku wody					X					X
	Zmiana stycznika rezystancyjnego (tylko modele bez TSC)					X					X
Recenzja D	Zmiana silnika										X
	Zmiana rezystancji i uszczelki										X
	Wymiana uszczelek wewnętrznych										X

Tabela 11. Tabela konserwacji okresowych

\* Tylko modele gazowe



*Regularna konserwacja zapewnia, że piec zawsze działa zgodnie z przeznaczeniem.*



*Okresowa konserwacja musi być akredytowana dla celów ważności gwarancji.*



*Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych lub naprawczych należy odłączyć urządzenie od zasilania.*



*Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez serwis lub podobnie wykwalifikowany personel, aby uniknąć ryzyka.*

## 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