

# Конвекционная хлебопекарная

**MIWE** econo

**jftb** Michael Wenz GmbH P.O.D. 20, D-97448

Arnstein

Phone +49-(0)9363-680

Fax +49-(0)9363-688400 e-mail [contact@miwe.de](mailto:contact@miwe.de)

[www.miwe.com](http://www.miwe.com)

Release:

## Список оглавления

1	общая информация.....	7
1.1	информация к данному руководству по эксплуатации.....	7
1.2	пояснение пиктограмм.....	7
1.2.1	предупредительные указания.....	7
1.2.2	советы и рекомендации.....	8
1.2.3	особые виды опасности.....	8
1.3	ограничение ответственности.....	10
1.4	охрана авторских прав.....	10
1.5	оригинальные запасные части miwe.....	11
1.6	сервисная служба miwe service.....	11
2	безопасность.....	13
2.1	особые виды опасности.....	13
2.1.1	электрический ток.....	14
2.1.2	легковоспламеняющиеся вещества.....	15
2.1.3	горячие поверхности.....	16
2.1.4	острые края и углы.....	16
2.1.5	горячий пар.....	17
2.1.6	опасность заземления.....	17
2.1.7	опасность из-за пониженного атмосферного давления.....	18
2.2	пояснение основных терминов.....	18
2.2.1	пользователь.....	18
2.2.2	обслуживающий персонал.....	18
2.2.3	специалисты-электрики.....	18
2.2.4	квалифицированное лицо.....	19
2.2.5	обученное лицо.....	19
2.2.6	допущенное лицо.....	19
2.3	защитная одежда.....	20
2.4	таблички.....	21
2.5	ответственность пользователя.....	23
2.6	использование по назначению.....	24
3	транспортировка, упаковка и хранение.....	27
3.1	указания по безопасности при транспортировке.....	28
3.2	транспортировка.....	29
3.3	проверка после транспортировки.....	30
3.4	упаковка.....	31

4.4 общие данные по miwe esono 8.0604.....	39
4.5 общие данные по miwe esono 8.1826.....	41
4.6 общие данные по miwe esono 10.0604.....	43
4.7 общие данные по miwe esono 10.1826.....	45
4.8 конструкция и функции.....	47
5 условия подготовительных работ.....	48
5.1 место монтажа.....	48
5.2 электроподключение.....	49
5.3 подключение к системе водоснабжения.....	51
5.4 отвод воды.....	53
5.4.1 отвод воды в автономном режиме работы.....	54
5.4.2 отвод воды в комбинированном режиме работы.....	55
5.5 паротвод.....	56
5.5.1 отвод пара наружу.....	58
5.5.2 конденсация пара.....	58
5.5.3 отвод пара посредством вытяжного зонта.....	60
5.6 количества влаги в процессе выпечки.....	60
6 монтаж и первый ввод в эксплуатацию.....	63
6.1 указания по безопасности при монтаже и первом вводе в эксплуатацию.....	63
6.2 подготовительные работы.....	65
6.3 подключение.....	66
6.3.1 подключение к трубопроводу подачи воды.....	67
6.3.2 регулировка количества подаваемой воды.....	67
6.3.3 подключение к водоотводному трубопроводу для автономного режима работы.....	68
6.3.4 подключение к водоотводному трубопроводу для комбинированного режима.....	69
6.3.5 подключение емкостей для свежей и отработанной воды (при работе с системой резервации воды).....	69
6.3.6 подключение паротвода для автономного режима работы.....	72
6.3.7 подключение паротвода для комбинированного режима работы.....	74
6.3.8 регулировка циркуляции воздуха.....	76
6.3.9 прогрев установки.....	77
6.3.10 подключение вытяжного зонта/парового конденсатора к сети электропитания.....	77
6.3.11 подключение установки к сети.....	79
6.3.12 подключение модема (опционально).....	80
6.3.13 фиксация роликов.....	82
6.3.14 подключение к сети электропитания.....	84
7 управление miwe esono.....	85
7.1 механическая блокировка и деблокировка двери (опционально).....	85

---

8.6 выпечка по таймеру.....	96
8.6.1 настройка времени выпечки.....	96
8.6.2 настройка номинальной температуры.....	96
8.6.3 настройка количества пара.....	97
8.6.4 настройка времени ночного пуска.....	98
8.6.5 запуск и завершение процесса выпечки.....	100
8.7 подача пара.....	100
8.8 открывание паровой заслонки.....	101
8.9 включение и выключение вытяжного вентилятора.....	102
8.10 включение и выключение конвекционного вентилятора.....	102
8.11 активация функции ночного пуска.....	103
8.12 создание программ выпечки.....	105
8.13 выпечка по программам выпечки.....	108
8.14 настройка дополнительного времени выпечки.....	109
8.15 выпечка с неполной загрузкой печи.....	110
8.16 выпечка и расстойка с функцией «гастро».....	111
8.16.1 подключение и использование датчика температуры приготавливаемого изделия (опционально).....	111
8.16.2 включение функции «гастро».....	113
8.16.3 управление функцией «гастро» вручную.....	113
8.16.4 создание программы выпечки с функцией «гастро».....	115
8.17 настройка функции энергосбережения.....	118
8.18 вывод установки из рабочего режима.....	118
8.19 выполнение дополнительных настроек – коды пользователя.....	119
8.19.1 настройка даты - код пользователя 0001.....	119
8.19.2 настройка летнего/зимнего времени - код пользователя 0004.....	120
8.19.3 повторная активация ночного пуска – код пользователя 0015.....	122
8.19.4 отображение частоты сети и настройка единиц измерения температуры (°C/f) – код пользователя 0050.....	123
8.19.5 настройка функции отображения температуры – код пользователя 0110.....	124
8.19.6 активация четырех ступеней мощности конвекционного вентилятора – код пользователя 0119.....	125
8.19.7 настройка продолжительности и громкости звукового сигнала - код пользователя 0120.....	126
8.19.8 функция «гастро» – код пользователя 0727.....	128
8.19.9 защита программ от изменений – код пользователя 0815.....	129
8.19.10 настройка индивидуальной блокировки программ – код пользователя 0816.....	129
8.19.11 настройка функции энергосбережения – код пользователя 0820.....	130
8.19.12 конфигурация настроек сети – код пользователя 0970.....	132

---

9.5 подача пара.....	139
9.6 выключение установки.....	141
10 неисправности.....	143
10.1 указания по безопасности при устранении неисправностей.....	143
10.2 механические неисправности.....	146
10.3 сообщения о неисправности и коды ошибок.....	148
10.4 замена осветительных ламп.....	152
10.5 активация защитного теплового реле.....	156
11 проверка и техобслуживание.....	157
11.1 указания по технике безопасности при техобслуживании.....	158
11.2 план работ по техобслуживанию.....	158
11.3 очистка паровых палочек и щитка со стороны всасывания (опционально).....	160
11.4 замена уплотнения двери.....	165
11.5 замена уплотнительных колец, силиконовой прокладки и силиконового буфера.....	166
11.5.1 замена уплотнительных колец.....	166
11.5.2 замена силиконовой прокладки.....	169
11.5.3 замена силиконового буфера.....	176
12 очистка и уход.....	179
12.1 указания по безопасности при очистке.....	179
12.2 >очистка внешней обшивки.....	181
12.3 очистка стекла <sup>1</sup> .....	182
12.4 очистка пекарной камеры и удаление направляющих под противни <sup>0</sup> .....	185
12.5 очистка поддона для сбора остатков выпечки <sup>1</sup> .....	186
12.6 очистка уплотнения двери.....	187
12.7 очистка пластмассового фильтра в системе подачи воды.....	188
12.8 промывка водоотводного шланга при автономном режиме работы.....	189
12.9 промывка водоотводных шлангов при комбинированном режиме работы.....	190
12.10 очистка сифона (только при комбинированном режиме работы) <sup>1</sup> .....	192
12.11 очистка емкостей для свежей и отработанной воды (при работе с системой резервации воды).....	193
12.12 очистка пекарной камеры.....	193
12.13 очистка пекарной камеры по программе очистки easy clean.....	195
12.13.1 подготовка пекарной камеры к очистке по программе easy clean.....	197
12.13.2 запуск программы очистки easy clean для размягчения загрязнений пекарной камеры (1-я	

## 1 общая информация

### 1.1 информация к данному руководству по эксплуатации

Данное руководство по эксплуатации содержит указания по использованию приобретенной Вами установки. Условием для безопасного использования установки является соблюдение указаний по технике безопасности и по выполнению действий.

Также необходимо соблюдать национальные предписания по технике безопасности, действительные для области применения установки, и общие правила техники безопасности.

Перед началом любых работ внимательно прочесть руководство по эксплуатации! Руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью комплекта поставки установки. Руководство по эксплуатации следует всегда хранить в легкодоступном месте.

Для лучшего понимания технической информации в руководстве приводятся чертежи, частично не соответствующие масштабу или

### 1.2 пояснение пиктограмм

#### 1.2.1 предупредительные указания

Предупредительные указания обозначены в данном руководстве по эксплуатации пиктограммами. Указания начинаются с сигнальных слов, выражающих степень опасности.

Соблюдать указания в обязательном порядке и проявлять осторожность во избежание несчастных случаев, травмирования и нанесения материального ущерба.



#### **ОПАСНОСТЬ!**

...указывает на непосредственную опасность, которая может привести к смертельным или тяжелым травмам, если не принимать ее во внимание.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

...указывает на потенциальную опасность, которая может привести к смертельным или тяжелым травмам, если не принимать ее во внимание.



**ОСТОРОЖНО!**

...указывает на потенциальную опасность, которая может привести к незначительным или легким травмам, если не принимать ее во внимание.



**ОСТОРОЖНО!**

...указывает на потенциальную опасность, которая может привести к нанесению материального ущерба, если не принимать ее во внимание.

### 1.2.2 советы и рекомендации



**УКАЗАНИЕ!**

...указывает на полезные советы и рекомендации, а также информацию для эффективной и исправной работы.

### 1.2.3 особые виды опасности

Для того чтобы обратить внимание пользователя на особые виды опасности, в сочетании с указаниями по технике безопасности используются нижеследующие символы:





**ОПАСНОСТЬ!**

Опасность для жизни вследствие поражения электрическим током!

....характеризует опасные для жизни ситуации, связанные с электрическим током. Несоблюдение указаний по технике безопасности может привести к получению смертельных или тяжелых травм.

Все необходимые работы должны проводиться только специалистом-электриком.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Опасность получения ожогов вследствие контакта с горячей поверхностью!

....характеризует опасные ситуации, связанные с горячими поверхностями. Несоблюдение указаний по технике безопасности может привести к получению тяжелых травм.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Опасность получения ожогов горячим паром!

....характеризует опасные ситуации, связанные с горячим паром. Несоблюдение указаний по технике безопасности может привести к получению травм.

### 1.3 ограничение ответственности

Все сведения и указания, содержащиеся в данном руководстве по эксплуатации, составлялись с учетом действующих стандартов, предписаний и современного уровня развития техники.

Изготовитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный вследствие:

- несоблюдения указаний данного руководства;
- использования не по назначению;
- эксплуатации необученным персоналом;
- самовольного переоборудования;
- технических изменений;
- использования недопустимых запасных частей.

Фактический объем поставки может отличаться от приведенных в данном руководстве описаний и изображений, если приобретенная установка имеет специальное исполнение, оборудована дополнительными опциями согласно требованиям заказчика или технически модернизирована.

Также действительными считаются оговоренные в договоре о поставке обязательства, общие условия заключения торговых сделок, а также условия поставки от изготовителя и действительные на момент заключения договора положения закона.

Мы оставляем за собой право на технические изменения в рамках

### 1.4 охрана авторских прав

Использование данного руководства должно осуществляться конфиденциально. Руководство предназначено исключительно для персонала, работающего с установкой. Предоставление данного руководства третьим лицам без письменного разрешения MIWE Michael Wenz GmbH запрещено.

Копирование в любом виде и форме, в том числе и частичное, а также использование и/или передача содержания без письменного согласия MIWE Michael Wenz GmbH запрещены. Нарушения обязуют к возмещению ущерба. Сохраняется право предъявления

**УКАЗАНИЕ!**

Все характеристики, тексты, чертежи, рисунки и прочие изображения защищены авторским правом и правом на промышленную собственность. Любое их незаконное использование наказуемо.

**1.5 оригинальные запасные части miwe****ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Опасность получения травм вследствие использования неверных запасных частей!

Использование неверных или дефектных запасных частей может привести к повреждениям, неисправностям или выходу из строя, а также к нарушению безопасности.

Поэтому:

– использовать только оригинальные запасные части MIWE.

Оригинальные запасные части MIWE можно приобрести у официального распространителя или непосредственно у изготовителя. Адрес указан в разделе «Сервисная служба MIWE service».

Перечень оригинальных запасных частей MIWE приведен в разделе «Перечень запасных частей».

**1.6 сервисная служба miwe service**

При возникновении любых вопросов по продукции MIWE можно воспользоваться телефонной линией поддержки, предоставляемой сервисной службой MIWE service.

Сервисная служба MIWE service дает рекомендации и оказывает поддержку по следующим вопросам:

- проверка;
- техобслуживание;
- индивидуальные договоренности по темам:

- проверка,
- техобслуживание,
- продление гарантии,
- ремонт,
- модернизация,
- капитальный ремонт;

- оригинальные запасные части MIWE.

Дополнительную информацию о сервисной службе MIWE service, отдельных предоставляемых ею услугах, а также о контактных лицах можно посмотреть в разделе «Сервисная служба MIWE service» или в любое время узнать по телефону, факсу, электронной почте или в Интернете.

Кроме того, наши сотрудники всегда интересуются новой информацией и опытом, приобретаемым в процессе эксплуатации

## 2 безопасность

В данном разделе представлен обзор всех важных аспектов безопасности для оптимальной защиты персонала, а также для надежной и исправной работы.

Несоблюдение приведенных в данном руководстве по эксплуатации указаний по технике безопасности и выполнению действий может привести к возникновению серьезной опасности.

### 2.1 особые виды опасности

Обязательно соблюдать все приведенные в данном руководстве указания по технике безопасности и предупредительные указания, чтобы снизить опасность для здоровья и избежать опасных ситуаций.

2.1.1 электрический ток



**ОПАСНОСТЬ!**

Опасность для жизни вследствие поражения электрическим током!

При прикосании к токопроводящим частям возникает непосредственная опасность для жизни. Повреждение изоляции или отдельных деталей может представлять опасность для жизни.

Поэтому:

- в случае повреждения изоляции сразу отключить питающее напряжение и подать заявку на проведение ремонта;
- поручать работы с электрооборудованием только специалистам-электрикам;
- при любых работах с электрооборудованием отключить питающее напряжение и проверить отсутствие напряжения на электрооборудовании;
- перед началом проведения работ по техобслуживанию, очистке и ремонту отключить питающее напряжение и исключить возможность его повторного включения;
- не переключать и не отключать предохранители. При замене предохранителей использовать предохранители с соответствующей силой тока в амперах и соответствующими характеристиками;
- обеспечить защиту токоведущих частей от воздействия влаги. Влага может стать причиной короткого замыкания.

2.1.2 легковоспламеняющиеся вещества



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Опасность пожара из-за легковоспламеняющихся веществ!

Легковоспламеняющиеся вещества, жидкости или газы могут попасть в охваченную пожаром зону, что может привести к тяжелым или смертельным травмам.

Поэтому:

- не хранить легковоспламеняющиеся вещества, жидкости или газы рядом с установкой;
- не курить, находясь в опасной зоне и вблизи нее.  
Исключить обращение с открытым огнем или использование источников воспламенения;
- огнетушитель должен быть в состоянии готовности к использованию;
- незамедлительно сообщать ответственному лицу о наличии вызывающих сомнения веществ, жидкостей или газов;
- в случае пожара сразу прекратить работу.  
Покинуть опасную зону и не входить в нее до тех пор, пока не будет получено сообщение об устранении опасности.

### 2.1.3 горячие поверхности



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность получения ожогов вследствие контакта с горячей поверхностью!

В случае прикосания к горячим поверхностям можно получить тяжелые ожоги.

Поэтому:

- при проведении любых работ с установкой налевать термостойкие защитные перчатки/рукавицы и рабочую одежду с длинными рукавами;
- соблюдать безопасное расстояние до источников опасности.

### 2.1.4 острые края и углы



#### ОПАСНОСТЬ!

Опасность получения травм о края и углы!

Острые края и углы могут стать причиной получения ссадин и порезов.

Поэтому:

- при работе в непосредственной близости от острых краев и углов соблюдать осторожность;
- в случае неуверенности надеть защитные перчатки/рукавицы.



2.1.5 горячий пар



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Опасность получения ожогов горячим паром!

Горячий пар может стать причиной получения ожогов кожи.

Поэтому:

- при открывании пекарной камеры находиться сзади двери и никогда не лежать руки или другие части тела в проеме двери или над ним;
- при проведении любых работ с установкой надевать термостойкие защитные перчатки/рукавицы и рабочую одежду с длинными рукавами.

2.1.6 опасность защемления



**ОПАСНОСТЬ!**

Опасность защемления!

При перемещении установки существует опасность защемления частей тела между установкой и другими сооружениями в здании. Это может привести к получению тяжелых травм.

Поэтому:

- при проведении любых работ с установкой надевать защитные перчатки и защитную обувь;
- после перемещения установки всегда необходимо зафиксировать находящиеся на установке опорные и направляющие ролики.

### 2.1.7 опасность из-за пониженного атмосферного давления



#### ОСТОРОЖНО!

Нанесение материального ущерба из-за пониженного атмосферного давления!

Пониженное атмосферное давление в пекарне может привести к ухудшению качества выпечки.

Поэтому:

- всегда следить за тем, чтобы была обеспечена надлежащая тяга дымовой трубы;
- обеспечить постоянную и достаточную вентиляцию в пекарне;
- в случае сомнений обратиться к консультанту.

## 2.2 пояснение основных терминов

### 2.2.1 пользователь

...это лицо, которое использует установку в промышленных или коммерческих целях или предоставляет ее для использования третьим лицам и несет юридическую ответственность за данную установку и защиту обслуживающего персонала или третьих лиц в процессе эксплуатации установки.

### 2.2.2 обслуживающий персонал

...это лица, которые на основе своего профессионального образования, знаний и опыта, а также на основе знания соответствующих предписаний способны выполнить порученные им работы и могут самостоятельно распознать наличие возможной опасности.

### 2.2.3 специалисты-электрики

...это лица, которые на основе своего профессионального образования, знаний и опыта, а также на основе знания

работы с электрооборудованием и могут самостоятельно распознать наличие возможной опасности. Специалисты-электрики имеют образование, соответствующее профилю их деятельности, и ознакомлены со всеми нужными стандартами и предписаниями.

В Германии специалисты-электрики должны следовать положениям Правил техники безопасности для предупреждения несчастных случаев BGV A3 (например, мастер-электромонтер). В других странах действуют соответствующие предписания.

#### 2.2.4 квалифицированное лицо

...это лицо, которое прошло проводимое изготовителем обучение работе с установкой и инструктаж по вопросам, касающимся возникновения опасности в случае выполнения действий ненадлежащим образом.

#### 2.2.5 обученное лицо

...это лицо, которое прошло проводимый пользователем инструктаж по вопросам, касающимся выполнения порученных задач и возникновения опасности при выполнении задач ненадлежащим образом.

#### 2.2.6 допущенное лицо

К работе в должности персонала допускаются лишь те лица, от которых ожидается выполнение работ надлежащим образом. Лица с замедленной реакцией вследствие воздействия, например, наркотиков, алкоголя или лекарств к данной работе не допускаются.

При наборе персонала принимать во внимание соответствующие возрастные и профессиональные предписания.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Опасность для неуполномоченных лиц!

Неуполномоченные лица, не отвечающие приведенным здесь требованиям, считаются не осведомленными об опасностях в рабочей зоне.

Поэтому:

- не допускать неуполномоченных лиц к рабочей зоне;
- в случае неуверенности обратиться к данным лицам и попросить их покинуть рабочую зону;
- прекратить работу до тех пор, пока неуполномоченные лица не покинут рабочую зону.

### 2.3 защитная одежда

Для выполнения работ надевать защитную или специальную рабочую одежду, чтобы снизить опасность для здоровья.

Всегда надевать защитную или специальную рабочую одежду, необходимую в соответствии с видом выполняемых работ.

Учитывать установленные в рабочей зоне таблички с указанием необходимости надевать определенную защитную одежду.



**Защитная рабочая одежда**

Одежда с длинными рукавами и штанинами. Служит преимущественно для защиты от ожогов.



**Защитные перчатки/рукавицы**

Перчатки для защиты рук от ожогов вследствие контакта с горячими поверхностями и ожогов горячим паром.

Надевать при выполнении особых видов работ При выполнении особых видов работ необходимы специальные средства индивидуальной защиты. Необходимость использования таких средств отдельно указывается в некоторых главах данного руководства. Далее приводится описание специальных средств индивидуальной защиты:



Респиратор

Для защиты от вредных микроорганизмов и пыли.



Защитные очки

Для защиты глаз от брызг жидкости и горячего пара.

## 2.4 таблички

Нижеследующие символы и указательные таблички находятся в рабочей зоне. Они относятся к непосредственному окружению, в котором они находятся.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Опасность из-за неразборчивости символов!

С течением времени наклейки и таблички могут загрязниться или стать нечеткими по каким-либо другим причинам.

Поэтому:

- следить за тем, чтобы все указания по безопасности и обслуживанию, а также предупредительные указания были разборчивы для чтения;
- поврежденные таблички или наклейки немедленно заменять новыми.



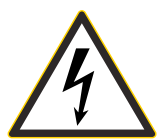
Горячая поверхность

Горячие поверхности, как например, горячие части установки, а также горячие жидкости, не всегда можно заметить. Поэтому не прикасаться к ним руками без защитных перчаток/рукавиц.



Горячий пар

Выходящий горячий пар может стать причиной ожогов кожи. Поэтому при работе в зонах, обозначенных таким символом, всегда действовать осторожно и надевать соответствующие средства индивидуальной защиты (защитную одежду, защитные перчатки/рукавицы, защитные очки).



Электрическое напряжение

В рабочей зоне, обозначенной данным символом, разрешается работать только специалистам-электрикам. Неуполномоченным лицам запрещено находиться в данной рабочей зоне и открывать данную рабочую зону.



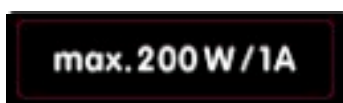
Соблюдать руководство по эксплуатации

Пользоваться тем или иным предметом только после прочтения данного руководства по эксплуатации.



Параметры освещения

Указывается величина электрической мощности, потребляемой на освещение.



Параметры розетки

Указывается величина электрической мощности розетки.



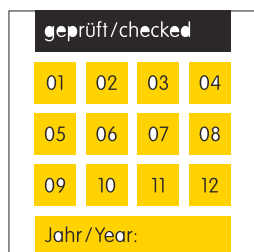
Необходимо заземление

Обозначенные данным символом компоненты и установки необходимо заземлить.



#### Уравнивание потенциала

Данный символ характеризует положение резьбового соединительного болта для соединения линии уравнивания потенциала.



#### Контрольная памятка

Данная памятка указывает дату проверки электропараметров установки.



#### Точки для подъема

При подъеме установки обязательно учитывать обозначенные на установке точки для подъема.

В противном случае возможно повреждение установки и, как следствие, возникновение опасной ситуации.

## 2.5 ответственность пользователя

Установка используется в промышленных целях. Поэтому на пользователя установки возлагаются обязательства по охране труда согласно требованиям закона.

Наряду с указаниями по охране труда, приводимыми в данном руководстве по эксплуатации, необходимо следовать также действительным для области применения установки инструкциям по безопасности, по предупреждению несчастных случаев и охране окружающей среды. В частности:

- пользователь должен ознакомиться с действительными положениями по охране труда и определить на основе оценки рисков дополнительные опасности, возникающие вследствие особых рабочих условий на месте эксплуатации установки. О данных опасностях он должен сообщить в форме указаний по безопасности при работе с установкой;
- пользователь должен регулярно проверять, соответствуют ли составленные им указания по безопасности при работе с установкой актуальной версии национальных нормативных

- пользователь должен регламентировать и однозначно распределить обязанности по монтажу, обслуживанию, техническому обслуживанию и очистке установки;
- пользователь должен обеспечить, чтобы все сотрудники, работающие с установкой, прочли и поняли руководство по эксплуатации. Кроме того, он должен регулярно проводить обучение персонала и информировать персонал об опасностях, которые могут возникнуть при работе с установкой.

Пользователь отвечает также за то, чтобы установка всегда находилась в отличном техническом состоянии. Поэтому имеет силу следующее:

- пользователь должен обеспечить соблюдение периодичности технического обслуживания, указанной в данном руководстве по эксплуатации;
- пользователь должен обеспечить регулярную проверку всех предохранительных устройств на исправность и комплектность;
- пользователь должен предоставить персоналу необходимую защитную одежду;
- перед монтажом установки пользователь должен убедиться,

## 2.6 использование по назначению

Приобретенная Вами установка разработана и изготовлена исключительно для использования согласно указанному здесь назначению.

Установка предусмотрена для следующего:

- для выпечки булочек, круасанов, багетов, изделий, предварительно погружаемых в солевой раствор, дрожжевых слоек, изделий из сдобного и песочного теста, листовых пирогов, кондитерских хлебобулочных изделий, а также для приготовления гастрономических блюд (жаркого, запеканок, закусок и т. д.) в качестве продуктов питания.

Допустимо использование продуктов с естественным процентным содержанием алкоголя макс. до 1 %. Недопустимо использование продуктов с повышенным содержанием летучих соединений, образующихся, например, при добавке



появление потенциально опасных горючих испарений в  
высоком процентном содержании.



**УКАЗАНИЕ!**

Любого вида претензии на возмещение ущерба,  
причиненного вследствие использования не по  
назначению, не принимаются. Ответственность за  
подобный ущерб несет исключительно  
пользователь.



**УКАЗАНИЕ!**

Монтаж и первый ввод в эксплуатацию производится исключительно посредством сервисной службы MIWE service или уполномоченного партнера сервисной службы MIWF service.

Однако в рамках монтажа и дальнейшего использования может потребоваться поручить работы с упакованными деталями установки ответственному за обслуживание и техобслуживание персоналу со стороны пользователя. При этом обязательно следовать нижеприведенным указаниям.

### 3.1 указания по безопасности при транспортировке

#### Подвешенный груз



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность для жизни из-за подвешенных грузов!

При подъеме грузов возникает опасность для жизни вследствие возможного падения или непредвиденного раскачивания подвешенных деталей.

Поэтому:

- никогда не находиться под подвешенным грузом;
- соблюдать предписания относительно точек для подъема;
- не использовать в качестве точек для подъема выступающие части установки или петли монтированных компонентов, а также следить за надежностью закрепления строповочных средств;
- использовать только разрешенные подъемные и строповочные средства достаточной грузоподъемностью;
- не использовать надорванные или протертые тросы и ремни;
- следить, чтобы тросы и ремни не проходили через острые края и углы. Не завязывать тросы и ремни в узлы и не перекручивать их.

Ненадлежащая транспортировка



**ОСТОРОЖНО!**

Повреждения вследствие ненадлежащей транспортировки!

Ненадлежащая транспортировка может привести к нанесению значительного материального ущерба.

Поэтому:

– при разгрузке упакованных деталей, при доставке, а также при транспортировке по

обращать внимание на символы на упаковке;

– использовать только предусмотренные точки для подъема.

3.2 транспортировка

Транспортировка упакованного груза Упакованный груз, не закрепленный на поддоне, можно

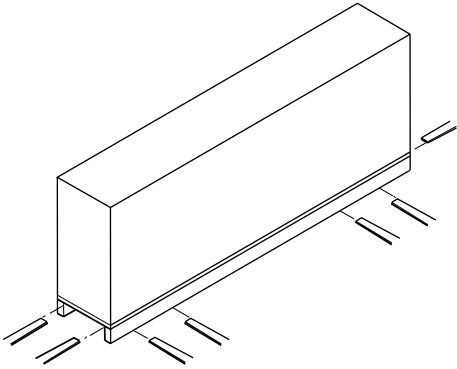
транспортировать посредством вилочного погрузчика или вилочного подъемника при следующих условиях:

- вилочный погрузчик/подъемник должен быть рассчитан на вес транспортируемой единицы;
- водитель должен иметь право на управление вилочным погрузчиком.

Установка груза на вилочный погрузчик/подъемник:

1. Между вилами и упакованным грузом проложить достаточно длинные и широкие удлинения (например, деревянные или металлические), чтобы вес груза распределился равномерно.
2. Ввести вилы с установленными при необходимости удлинениями как можно дальше так, чтобы они были видны с противоположной стороны упакованного груза.
3. Убедиться, что упакованный груз не может опрокинуться в случае переноса основного веса на переднюю часть.

Транспортировка поддонов  
посредством вилочного погрузчика



Упакованный груз, закрепленный на поддонах, можно транспортировать посредством вилочного погрузчика или вилочного подъемника при следующих условиях:

- вилочный погрузчик/подъемник должен быть рассчитан на вес транспортируемой единицы;
- водитель должен иметь право на управление вилочным погрузчиком.

Установка груза на вилочный погрузчик/подъемник:

1. Подъехать вилочным погрузчиком/подъемником под поддон с упакованным грузом.
2. Ввести вилы как можно дальше так, чтобы они были видны с противоположной стороны поддона.
3. Убедиться, что упакованный груз не может опрокинуться в случае переноса основного веса на переднюю часть.

### 3.3 проверка после транспортировки

При получении поставки немедленно провести проверку на комплектность и отсутствие транспортных повреждений.

При наличии внешне различимых транспортных повреждений действовать следующим образом:

- не принимать поставку или принимать только с сохранением соответствующих прав;
- указать объем транспортных повреждений в документации на транспортировку или в накладной экспедитора грузов;
- предъявить рекламацию.



#### УКАЗАНИЕ!

О любом дефекте сообщать в течение 2 дней с момента поставки. Претензии по возмещению соответствующего ущерба можно предъявлять только в течение данного рекламационного срока.

### 3.4 упаковка

Об упаковке Отдельный груз упаковывается с учетом предполагаемых условий транспортировки. Для упаковки используются исключительно не наносящие вред окружающей среде материалы.

Обращение с упаковочным материалом Если нет особых предписаний относительно обращения с упаковочным материалом, рассортировать его по виду и размеру и отправить для дальнейшего использования или переработки.



#### ОСТОРОЖНО!

Нанесение вреда окружающей среде вследствие неправильной утилизации!

Упаковочный материал - это ценное сырье, которое во многих случаях может быть повторно использовано или рационально обработано и переработано.

Поэтому:

– утилизировать упаковочный материал в соответствии с экологическими требованиями.

### 3.5 символы на упаковке



Защищать от влаги

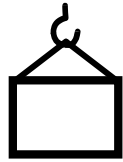
Упакованный груз защищать от влаги и хранить в сухом месте.



Хрупкое

Характеризует упаковки с хрупким или легко повреждаемым содержимым.

Работать с такими упаковками осторожно, не ронять и не ударять.



Вес, весовая масса

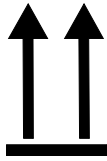
Характеризует вес упакованного груза.

Обращаться с упакованным грузом, обозначенным данным символом, в соответствии с его весом.



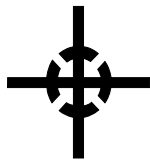
Неустойчивое

Упакованный груз неустойчив. При транспортировке работать аккуратно и в случае необходимости дополнительно закрепить упакованный груз.



Верх

Концы стрелок указывают на верхний край упакованного груза. Они должны всегда указывать в направлении вверх, иначе содержимое упаковки может быть повреждено.



Центр тяжести

Обозначает центр тяжести упакованного груза.

Учитывать положение центра тяжести при подъеме и транспортировке.



Строповка здесь

Закреплять строповочные средства (цепь, подъемные ремни) только в местах, обозначенных данным символом.

### 3.6 хранение

Хранить упакованный груз при следующих условиях:

- не хранить под открытым небом;
- хранить в сухом и непыльном месте;
- обеспечить отсутствие агрессивных веществ;
- защитить от попадания прямых солнечных лучей;
- избегать механических вибраций;
- температура хранения: от +3°C до +50°C;
- относительная влажность воздуха: макс. 60 %;



- при хранении дольше 3 месяцев регулярно проверять общее состояние всех частей и упаковки. При необходимости освежить или обновить консервацию.



**УКАЗАНИЕ!**

В отдельных случаях на упакованном грузе приводятся дополнительные указания по хранению, не упомянутые выше. Данные указания необходимо соблюдать.



4 технические характеристики

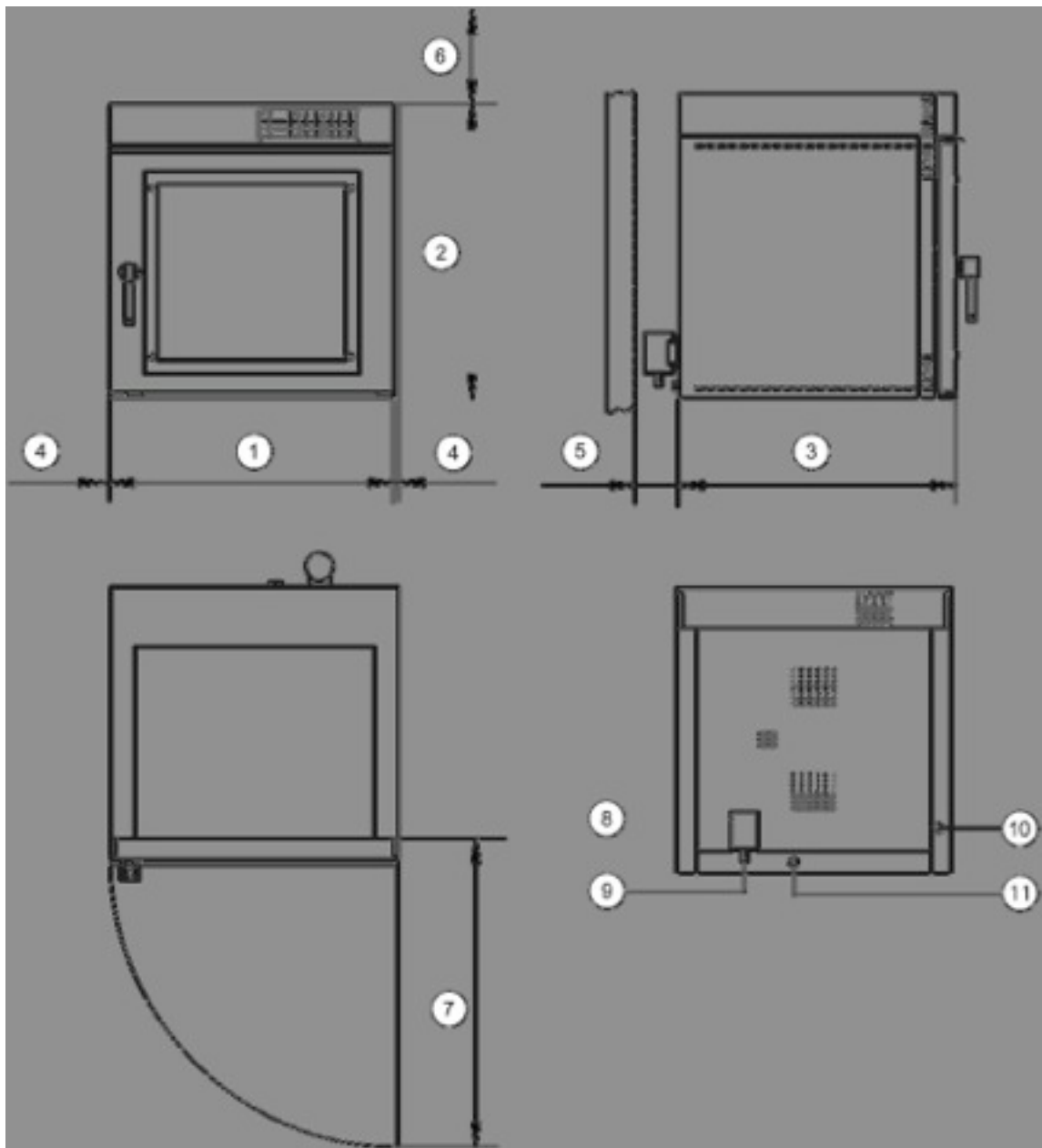
**i** **УКАЗАНИЕ!**  
 Технические характеристики и данные по размерам приводятся в разделе «Размерные чертежи и техпаспорта».

4.1 типовая табличка

- 1 Знак CE
- 2 Тип машины
- 3 Серийный номер
- 4 Номинальное напряжение
- 5 Частота
- 6 Идентификационный номер изделия
- 7 Топливо
- 8 Логотип изготовителя
- 9 Год выпуска
- 10 Страна
- 11 Номинальная потребляемая мощность
- 12 Номинальная тепловая нагрузка
- 13 Присоединительное давление
- 14 Категория
- 15 Адрес изготовителя

<b>CE</b> ①	⑧ <b>MIWE</b>
type ②	⑨ year of manufacture
serial-no. ③	⑩ country
rated voltage (V) ④	⑪ nominal consumption (kW)
frequency (Hz) ⑤	⑫ rated heat load (kW)
product ID-no. ⑥	⑬ connection pressure (hPa)
fuel ⑦	⑭ category
MIWE Michael Wenz GmbH · D-97450 Arnstein · Germany · + 49-(0)9363-680 ⑮	

4.2 размерный чертеж miwe esono



4.3 общие данные по miwe esopn 6.0604

Размеры установки	Позиция	Обозначение	Значение
	1	Ширина	900 мм
2	Высота	775 мм	
3	Глубина	850 мм	

Минимальное расстояние до строительных сооружений и прочих объектов	Позиция	Обозначение	Значение
	4	Сбоку	20 мм
5	Сзади	135 мм	
6	Сверху	300 мм	
7	Диапазон поворота двери	930 мм	

Вес	Обозначение	Значение
	Вес без противней для выпечки	Ок. 125 кг
Макс. нагрузка/установочная масса 220 кг		

Горячие поверхности



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Опасность получения ожогов вследствие контакта с горячей поверхностью!

В зависимости от места монтажа и температуры выпечки возможен нагрев поверхности установки: температура металлических поверхностей в некоторых точках может быть выше 65°C, а температура стеклянных поверхностей - выше

Поэтому исключить возможность прикосания к данным поверхностям по невнимательности.

– Выбрать место монтажа установки таким образом, чтобы в случае возможного спотыкания в зоне, предусмотренной для передвижения персонала и транспорта, или в рабочей зоне персонал не мог случайно прикоснуться к горячей передней поверхности установки.

Параметры электроподключения

Название	Значение
Напряжение	230 В, 3/N/PE ~50 Гц
Общая потребляемая мощность 9,5 кВт	
Необходимая защита предохранителем	3 x 16 А
Мощность нагрева пекарной камеры	3,20 кВт

Подключения и отводы		Позиция	
	8	Название	
		Пароотвод	Номин. диаметр 80 мм
	9	Отвод конденсата	
	10	Электроподключение	Номин. диаметр 19 мм (3/4")
	11	Подключение к системе водоснабжения	9,5 кВт
			R 3/4"



**УКАЗАНИЕ!**

Электроподключение:

- защита предохранителем при 400/230 В, 3/N/PE, 50 Гц;
- данные по защите предохранителем недействительны при особом виле напряжения.

4.4 общие данные по miwe esono 8.0604

Размеры установки	Позиция	Обозначение	Значение
	1		Ширина
2		Высота	935 мм
3		Длина	850 мм

Минимальное расстояние до строительных сооружений и прочих объектов	Позиция	Обозначение	Значение
	4		Сбоку
5		Сзади	135 мм
6		Сверху	300 мм
7		Диапазон поворота двери	930 мм

Вес

Обозначение	Значение
Вес без противней для выпечки	Ок. 165 кг
Макс. нагрузка/установочная масса 220 кг	

Горячие поверхности



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Опасность получения ожогов вследствие контакта с горячей поверхностью!

В зависимости от места монтажа и температуры выпечки возможен нагрев поверхности установки: температура металлических поверхностей в некоторых точках может быть выше 65°C, а температура стеклянных поверхностей - выше

Поэтому исключить возможность прикосания к данным поверхностям по невнимательности.

– Выбрать место монтажа установки таким образом, чтобы в случае возможного спотыкания в зоне, предусмотренной для передвижения персонала и транспорта, или в рабочей зоне персонал не мог случайно прикоснуться к горячей передней поверхности установки.

Параметры электроподключения

Название	Значение
Напряжение	230 В, 3/N/PE ~50 Гц
Общая потребляемая мощность 11,8 кВт	
Необходимая защита предохранителем	3 x 20 А
Мощность нагрева пекарной камеры	3,20 кВт



Подключения и отводы		Позиция	
	8	Название	
	9	Пароотвод	Номин. диаметр 80 мм
	10	Отвод конденсата	Номин. диаметр 19 мм (3/4")
	11	Электроподключение	11,8 кВт
		Подключение к системе водоснабжения	R 3/4"



**УКАЗАНИЕ!**

Электроподключение:

- защита предохранителем при 400/230 В, 3/N/PE, 50 Гц;
- данные по защите предохранителем недействительны при особом виле напряжения.

4.5 общие данные по miwe esono 8.1826

Размеры установки

Позиция	Обозначение	Значение
1	Ширина	35 7/16" (900 мм)
2	Высота	36 13/16" (935 мм)
3	Длина	33 15/32" (850 мм)

Минимальное расстояние до строительных сооружений и прочих объектов

Позиция	Обозначение	Значение
4	Сбоку	25/32" (20 мм)
5	Сзади	5 5/16" (135 мм)
6	Сверху	11 13/16" (300 мм)
7	Диапазон поворота двери	36 39/64" (930 мм)

Вес

Обозначение	Значение
Вес без противней для выпечки	364 фунта (165 кг)
Макс. нагрузка/установочная масса	485 фунтов (220 кг)

Горячие поверхности



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Опасность получения ожогов вследствие контакта с горячей поверхностью!

В зависимости от места монтажа и температуры выпечки возможен нагрев поверхности установки: температура металлических поверхностей в некоторых точках может быть выше 65°C, а температура стеклянных поверхностей - выше

Поэтому исключить возможность прикасания к данным поверхностям по невнимательности.

– Выбрать место монтажа установки таким образом чтобы в случае возможного спотыкания в зоне, предусмотренной для передвижения персонала и транспорта, или в рабочей зоне персонал не мог случайно прикоснуться к горячей передней поверхности установки.

Параметры электроподключения

Название	Значение
Напряжение	208 В, 3/-/PE ~60 Гц
Общая потребляемая мощность 15,3 кВт	
Необходимая защита предохранителем	3 x 50 А
Мощность нагрева пекарной камеры	13,8 кВт

Подключения и отводы

8	Название	Номин. диаметр 3/4" (19 мм)
	Пароотвод	
9	Отвод конденсата	Номин. диаметр 3 5/32" (19 мм)
10	Электроподключение	15,3 кВт
11	Подключение к системе водоснабжения	R 3/4"



**УКАЗАНИЕ!**

Электроподключение:

- защита предохранителем при 208 В, 3-/PE, 60 Гц;
- данные по защите предохранителем недействительны при особом виле напряжения.

4.6 общие данные по miwe esono 10.0604

Размеры установки

Позиция	Обозначение	Значение
1	Ширина	900 мм
2	Высота	1095 мм
3	Длина	850 мм

Минимальное расстояние до  
строительных сооружений и прочих  
объектов

Позиция	Обозначение	Значение
4	Сбоку	20 мм
5	Сзади	135 мм
6	Сверху	300 мм
7	Диапазон поворота двери	930 мм

Вес

Обозначение	Значение
Вес без противней для выпечки	Ок. 180 кг
Макс. нагрузка/установочная масса 220 кг	

Горячие поверхности



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Опасность получения ожогов вследствие контакта с горячей поверхностью!

В зависимости от места монтажа и температуры выпечки возможен нагрев поверхности установки: температура металлических поверхностей в некоторых точках может быть выше 65°C, а температура стеклянных поверхностей - выше

Поэтому исключить возможность прикасания к данным поверхностям по невнимательности.

– Выбрать место монтажа установки таким образом чтобы в случае возможного спотыкания в зоне, предусмотренной для передвижения персонала и транспорта, или в рабочей зоне персонал не мог случайно прикоснуться к горячей передней поверхности установки.

Параметры электроподключения

Название	Значение
Напряжение	230 В, 3/N/PE ~50 Гц
Общая потребляемая мощность 15,8 кВт	
Необходимая защита предохранителем	3 x 25 А
Мощность нагрева пекарной камеры	3,20 кВт

Подключения и отводы

8	Название	Номин. диаметр 80 мм
	Пароотвод	
9	Отвод конденсата	Номин. диаметр 19 мм (3/4")
10	Электроподключение	15,8 кВт
11	Подключение к системе водоснабжения	R 3/4"



**УКАЗАНИЕ!**

Электроподключение:

- защита предохранителем при 400/230 В, 3/N/PE, 50 Гц;
- данные по защите предохранителем недействительны при особом виле напряжения.

4.7 общие данные по miwe esono 10.1826

Размеры установки

Позиция	Обозначение	Значение
1	Ширина	35 7/16" (900 мм)
2	Высота	30 33/64" (775 мм)
3	Длина	33 15/32" (850 мм)

Минимальное расстояние до строительных сооружений и прочих объектов

Позиция	Обозначение	Значение
4	Сбоку	25/32" (20 мм)
5	Сзади	5 5/16" (135 мм)
6	Сверху	11 13/16" (300 мм)
7	Диапазон поворота двери	36 39/64" (930 мм)

Вес

Обозначение	Значение
Вес без противней для выпечки	319,7 фунта (145 кг)
Макс. нагрузка/установочная масса	485 фунтов (220 кг)

Горячие поверхности



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Опасность получения ожогов вследствие контакта с горячей поверхностью!

В зависимости от места монтажа и температуры выпечки возможен нагрев поверхности установки: температура металлических поверхностей в некоторых точках может быть выше 65°C, а температура стеклянных поверхностей - выше

Поэтому исключить возможность прикасания к данным поверхностям по невнимательности.

– Выбрать место монтажа установки таким образом чтобы в случае возможного спотыкания в зоне, предусмотренной для передвижения персонала и транспорта, или в рабочей зоне персонал не мог случайно прикоснуться к горячей передней поверхности установки.

Параметры электроподключения

Название	Значение
Напряжение	208 В, 3/-/PE ~60 Гц
Общая потребляемая мощность 9,8 кВт	
Необходимая защита предохранителем	3 x 30 А
Мощность нагрева пекарной камеры	3,20 кВт

Подключения и отводы

	Название	
8	Пароотвод	Номин. диаметр 3/4" (19 мм)
9	Отвод конденсата	Номин. диаметр 3 5/32" (19 мм)
10	Электроподключение	9,8 кВт
11	Подключение к системе водоснабжения	R 3/4"



**УКАЗАНИЕ!**

Электроподключение:

- защита предохранителем при 208 В, 3/-/PE, 60 Гц;
- данные по защите предохранителем нелегитимны при особом виле напряжения.

4.8 конструкция и функции



MIWE esopo - это конвекционная печь для выпечки хлеба, булочек, круасанов, багетов, изделий, предварительно погружаемых в солевой раствор, дрожжевых слоев, листовых пирогов, а также изделий из сдобного и песочного теста.

## 5 условия подготовительных работ



### УКАЗАНИЕ!

Технические характеристики и данные по размерам приведены в главе «Размерные чертежи и техпаспорта».

Перед монтажом и вводом установки в эксплуатацию пользователь должен обеспечить выполнение следующих условий.

### 5.1 место монтажа

Подготовить место монтажа установки таким образом, чтобы было возможно горизонтальное размещение установки.

При выборе места монтажа учитывать следующее:

- должен быть исключен риск нанесения ущерба пользователю вследствие монтажа и эксплуатации установки, в особенности вследствие теплового воздействия.  
Данные по необходимой площади и минимальным расстояниям приводятся в разделе «Размерные чертежи и техпаспорта»;
- объекты и оборудование, находящиеся рядом с местом монтажа установки, должны быть изготовлены из несгораемого материала или снабжены изоляцией из несгораемого материала;
- вентиляционные отверстия установки не должны быть закрыты оборудованием или прочими объектами заказчика;
- через вентиляционные отверстия в установку не должны попадать жидкости или другие посторонние вещества;
- установка, а также монтажная и рабочая зона должны в достаточной степени освещаться и проветриваться;
- должен быть исключен доступ посторонних лиц к установке;
- место монтажа должно соответствовать действующим местным предписаниям по охране труда и пожарной безопасности;
- основание должно выдерживать вес установки;



## 5.2 электроподключение

Специалисты-электрики ...это специалисты, которые на основе своего профессионального образования, знаний и опыта, а также на основе знания соответствующих стандартов и предписаний способны выполнить все работы с электрооборудованием (например, для Германии: подключение пекарной печи к осветительной и силовой сети) и могут самостоятельно распознать наличие возможной опасности. Специалисты-электрики имеют образование, соответствующее профилю их деятельности, и ознакомлены со всеми нужными стандартами и предписаниями. Они несут ответственность за следующее:

- соблюдение национальных и региональных предписаний по технике безопасности;
- соблюдение национальных и региональных предписаний и законов по монтажу электрооборудования (например, для Германии: DIN EN 60335 «Безопасность электроприборов для использования в бытовых и подобных целях», VDE 0100 «Монтаж низковольтных установок»);
- проведение электротехнических работ по соответствующим

**ОПАСНОСТЬ!**

Опасность для жизни вследствие поражения электрическим током!

При прикосании к токопроводящим частям возникает непосредственная опасность для жизни. Поэтому:

- поручать работы с электрооборудованием только специалистам-электрикам;
- при любых работах с электрооборудованием отключить питающее напряжение и проверить отсутствие напряжения на электрооборудовании;
- обеспечить защиту токоведущих частей от воздействия влаги. Влага может стать причиной короткого замыкания.

Электроподключение ● В соответствии с заводскими питающими линиями установить блок предохранителей таким образом, чтобы он был в любое время доступен для персонала.

Число питающих линий соответствует числу монтированных установок.

- Подготовить питающую магистраль, подведенную к блоку предохранителей, в соответствии с необходимыми параметрами электроподключения. Информацию по необходимым параметрам электроподключения можно найти в разделе «Размерные чертежи и техпаспорта».
- Встроить в данную питающую магистраль главный выключатель (многополюсный разъединитель) и держать его

### 5.3 подключение к системе водоснабжения

Специалист-водопроводчик ...это специалист, который на основе своего профессионального образования, знаний и опыта, а также на основе знания соответствующих стандартов и предписаний способен выполнить все работы с водотехническим оборудованием и все работы по подключению печей к системе водоснабжения (например, для Германии: подключение к системе водоснабжения, подключение к канализационной системе, установка системы подогрева воды). Специалист-водопроводчик имеет образование, соответствующее своему профилю деятельности, и ознакомлен с нужными стандартами и предписаниями. Он несет ответственность за следующее:

- соблюдение национальных и региональных предписаний по санитарно-гигиеническим условиям работы (например, для Германии: BGV A3);
- соблюдение национальных и региональных предписаний по технике безопасности;
- соблюдение национальных и региональных предписаний и законов по системам подачи питьевой воды (например, для Германии: DIN 1988, часть 1 и 2, TRWI - «Технические правила для систем подачи питьевой воды», DIN 4753 «Устройства и установки для подогрева питьевой и технической воды»);
- соблюдение национальных и региональных предписаний и законов по монтажу водяных котлов и напорных резервуаров;
- соблюдение предписаний по монтажу в прилагаемой инструкции A3 «Монтаж, оснащение и проверка систем подготовки воды с рабочей температурой до 95°C»;

- Подготовить трубопровод подачи питьевой воды с запорным краном и фильтром тонкой очистки (0,05 мм).
- Определить давление воды. Допустимое давление воды составляет от 1,5 до 6 бар. При давлении воды выше 6 бар встроить редукционный клапан.



**УКАЗАНИЕ!**

Оптимальная работа пароувлажнительного агрегата обеспечивается при давлении воды 3 – 5 бар. Рекомендация:

- редукционный клапан необходимо встраивать уже при давлении воды более 3 бар.



**УКАЗАНИЕ!**

Возможно появление шума из-за гидравлических ударов в трубопроводе. Рекомендация:

- установить гаситель гидроударов (установку выполняет пользователь).

- Определить жесткость воды. При жесткости воды более 7° dH встроить систему водоподготовки.  
Если одновременно установлена холодильная установка MIWE, следует учитывать степень жесткости воды, допустимую для холодильной установки. Если жесткость воды составляет более 4° dH, то при необходимости следует установить два отдельных трубопровода подачи воды с соответствующими системами водоподготовки.
- Определить содержание хлора в воде. При содержании хлора в воде более 0,1 мг/л установить соответствующую систему фильтрации воды.
- Определить содержание хлоридов в воде. При содержании хлоридов в воде более 150 мг/л установить соответствующую хлоридов возможна коррозия установки.



**УКАЗАНИЕ!**

Информацию о качестве местной воды предоставляет предприятие водоснабжения.

**ОСТОРОЖНО!**

Нанесение материального ущерба из-за воздействия горячей воды!

Температура проходящей по системе воды может достигать 95°C, поэтому нетермостойкие материалы могут расплавиться. Вода, вытекающая через расплавленные участки, может стать причиной повреждения здания и образования плесени.

Поэтому:

- для водосливной системы использовать только термостойкие материалы;
- регулярно проводить визуальный контроль водосливной системы;
- при вытекании воды сразу же отключить подачу напряжения к пекарной печи и уведомить соответствующих специалистов.

**УКАЗАНИЕ!**

В зависимости от типа установки возможно использование системы резервации воды. В данном случае забор воды производится из емкости для свежей воды, а отвод воды - в емкость для отработанной воды (см. главу «Подключение емкостей для свежей и отработанной воды»).

- В заводском исполнении установка оснащена сифоном. Для слива воды из установленного на заводе сифона пользователь должен подготовить подходящий сливной трубопровод.

**5.4 отвод воды**

Водоотводный шланг должен прокладываться без перегибов и под наклоном 2°.

5.4.1 отвод воды в автономном режиме работы



**УКАЗАНИЕ!**

Водоотводный шланг может опционально входить в объем поставки в зависимости от условий заказа.

Для подключения установки к водоотводу необходимо использовать шланги и шланговые скобы согласно нижеприведенным техническим условиям.

Название	Значение
Шланг для горячей воды и пара или паростойкий шланг для горячей воды (3/4")	1 шт.
Исполнение	- Устойчивый к воздействию кислоты - Прочный на изгиб и устойчивый к деформациям (армированный синтетической нитью)
Длина	2,5 м*
Диапазон температур	От 30°C до +95°C (пар: 164°C)
Ширина в свету	19 мм

\*Необходимая длина шланга зависит от расстояния между установкой и патрубком водоотводной системы.

**Шланговая скоба**

Название	Значение
Шланговая скоба (оцинкованная. W1)	1 шт.
Диапазон зажима	25-40 мм
Ширина полоски	9 мм

Водоотводный шланг необходимо ввести в предоставленный пользователем слив или сифон. Водоотвод необходимо прокладывать без перегибов и под наклоном не менее 2°.

## 5.4.2 отвод воды в комбинированном режиме работы

Под комбинированным режимом работы подразумевается режим работы нескольких установок MIWE в сочетании с паровым конденсатором.

**УКАЗАНИЕ!**

Водоотводный шланг может опционально входить в объем поставки в зависимости от условий заказа.

Для подключения установки к водоотводу необходимо использовать шланги и шланговые скобы согласно нижеприведенным техническим условиям.

Название	Значение
Шланг для горячей воды и пара или паростойкий шланг для горячей воды (3/4")	1 шт.
Исполнение	- Устойчивый к воздействию кислоты - Прочный на изгиб и устойчивый к деформациям (армированный синтетической нитью)
Длина	1 : 0,30 м 2 : 1,00 м
Диапазон температур	От -30°C до +95°C (пар: 164°C)
Ширина в свету	19 мм

## Шланговая скоба

Название	Значение
Шланговая скоба (оцинкованная. W1)	1 шт.
Диапазон зажима	25-40 мм
Ширина полоски	9 мм

## 5.5 пароотвод

Пароотводный патрубок в заводском исполнении находится с задней стороны установки. Если установка не комплектуется вытяжным зонтом с паровым конденсатором или вытяжным зонтом с вентилятором, то пар должен отводиться наружу через предоставляемый пользователем трубопровод. Наличие данного трубопровода пользователь должен обеспечить до монтажа и ввода установки в эксплуатацию.



### ОСТОРОЖНО!

Ухудшение окружающих условий работы!

При отводе пара в пекарню могут ухудшиться окружающие условия работы из-за конденсата паров и повышенной температуры.

Поэтому:

- пар должен отводиться наружу только через предоставляемые пользователем трубопроводы;
- если отвод пара наружу невозможен по строительно-техническим причинам монтировать на установке вытяжной зонт с паровым конденсатором.





**ОСТОРОЖНО!**

Нанесение материального ущерба вследствие повышенного или пониженного давления!

Из-за повышенного или пониженного давления вследствие слишком большой длины трубопроводов или из-за подпора в вытяжном патрубке возможно повреждение установки или ухудшение качества выпечки.

Поэтому:

- прокладывать трубопровод так, чтобы в установке не могло создаваться пониженное давление более 0,2 мбар. В случае сомнения встроить регулятор тяги;
- обеспечить беспрепятственный выход отработанного воздуха наружу;
- обеспечить защиту вытяжного патрубка, предоставляемого пользователем, от попадания снега и ветра;
- обеспечить постоянную и достаточную вентиляцию в пекарне;
- в случае сомнений обратиться к консультанту.

### 5.5.1 отвод пара наружу

Пароотводный патрубок в заводском исполнении находится на задней стенке компонента и имеет внутренний диаметр 87 мм.

Если установка не комплектуется вытяжным зонтом с паровым конденсатором или вытяжным зонтом с вентилятором, то пар должен отводиться наружу через предоставляемые пользователем трубопроводы.

Для отвода пара через трубопровод требуется следующее:

- установить трубопровод из нержавеющей, парогерметичного и негорючего материала, выдерживающего температуру до 180°C.

Необходимы следующие материалы:

гибкая труба из нержавеющей стали (не входит в объем поставки).

Название	Значение
Гибкая труба из нержавеющей стали	1 шт.
Диаметр	80 мм
Исполнение	Парогерметичная, коррозионностойкая и негорючая
Буртик	Длина зависит от условий монтажа
Термостойкость	До +180°C

---

### 5.5.2 конденсация пара

Если отвод пара наружу невозможен по строительно-техническим причинам, на установке необходимо установить паровой конденсатор MIWE SK-II. В данном случае пар отводится в паровой конденсатор MIWE SK-II, где забирается тепло и влага пара. В результате этого образуется конденсат, который отводится через шланги конденсата. Вследствие высокого КПД парового конденсатора MIWE SK-II возможен отвод охлажденного и осушенного остаточного пара посредством парового конденсатора

**УКАЗАНИЕ!**

При использовании установки с паровым конденсатором MIWE SK-II не требуется подключение к дополнительным трубопроводам или дымовой трубе.

Для исполнения с паровым конденсатором MIWE предоставляет следующие материалы.

Гибкая алюминиевая труба (входит в объем поставки)

Название	Значение
Гибкая алюминиевая труба	1 шт.
Диаметр	80 мм
Буртик	Длина зависит от условий монтажа

Шланговая скоба (входит в объем поставки)

Название	Значение
Шланговая скоба (оцинкованная, W1)	1 шт.
Диапазон зажима	70-90 мм
Ширина полоски	9 мм

Алюминиевая клейкая лента (входит в объем поставки)

Название	Значение
Ширина	50 мм
Общая толщина	0,065 мм
Термостойкость	До +180°C
Диапазон температур	От -30°C до +120°C
Длина	300 мм

5.5.3 отвод пара посредством вытяжного зонта

Для исполнения с вытяжным зонтом дополнительно требуются следующие материалы.

Гибкая труба из нержавеющей стали (не входит в объем поставки)

Название	Значение
Гибкая труба из нержавеющей стали	1 шт.
Диаметр	150 мм
Исполнение	Парогерметичная, коррозионностойкая и негорючая
Термостойкость	До +180°C
Буртик	Длина зависит от условий монтажа

Алюминиевая клейкая лента (не входит в объем поставки)

Название	Значение
Ширина	50 мм
Общая толщина	0,065 мм
Термостойкость	До +180°C
Диапазон температур	От -30°C до +120°C
Длина	600 мм

5.6 количества влаги в процессе выпечки

В зависимости от продукта, количества теста и режима эксплуатации, при выпечке образуется различное количество отводимой влаги.

Среднее значение количества образующейся при выпечке влаги может быть рассчитано по нижеприведенной формуле.

MIWE есопо (для одной пекарной камеры)

- ЕС 6.0604:  $1,5 \text{ м}^2 \times 3,5 \text{ м}^3/\text{м}^2\text{ч} = 5,25 \text{ м}^3/\text{ч}$
- ЕС 8.0604:  $1,95 \text{ м}^2 \times 3,5 \text{ м}^3/\text{м}^2\text{ч} = 6,85 \text{ м}^3/\text{ч}$

- ЕС 8.1826:  $2,4 \text{ м}^2 \times 3,5 \text{ м}^3/\text{м}^2\text{ч} = 8,40 \text{ м}^3/\text{ч}$
- ЕС 10.0604:  $2,4 \text{ м}^2 \times 3,5 \text{ м}^3/\text{м}^2\text{ч} = 8,40 \text{ м}^3/\text{ч}$
- ЕС 10.1826:  $1,5 (3,0) \text{ м}^2 \times 3,5 \text{ м}^3/\text{м}^2\text{ч} = 5,25 (10,5) \text{ м}^3/\text{ч}$



**УКАЗАНИЕ!**

В зависимости от выпекаемых изделий, значение количества влаги должно быть в диапазоне от 3 до 4 м<sup>3</sup>. Если основную часть выпекаемых изделий составляет хлеб, то значение количества влаги составляет ок. 3 м<sup>3</sup>. Если основную часть выпекаемых изделий составляют булочки, то значение количества влаги составляет ок. 4 м<sup>3</sup>.



6 монтаж и первый ввод в эксплуатацию

6.1 указания по безопасности при монтаже и первом вводе в эксплуатацию

Персонал

- Монтаж и первый ввод в эксплуатацию должны выполняться только квалифицированным персоналом.
- Работы с электрооборудованием должны выполняться только специалистами-электриками.

Средства индивидуальной защиты

При выполнении всех работ по монтажу и первому вводу в эксплуатацию использовать следующие средства индивидуальной защиты:

- защитные перчатки/рукавицы;
- защитную спецодежду.



**УКАЗАНИЕ!**

О необходимости использования других средств индивидуальной защиты при проведении определенных работ отдельно сообщается в предупредительных указаниях данной главы.

Электрооборудование



**ОПАСНОСТЬ!**

Опасность для жизни вследствие поражения электрическим током!

При прикосании к токопроводящим частям возникает опасность для жизни. Включенные электрические компоненты могут стать причиной непредвиденных движений и, как следствие, тяжелых травм.

Поэтому:

- перед началом проведения работ отключить электропитание и исключить возможность его повторного включения.

Исключение возможности повторного включения



**ОПАСНОСТЬ!**

Опасность для жизни вследствие недопустимого повторного включения!

При монтаже существует опасность недопустимого включения электропитания. Вследствие этого возникает опасность для жизни людей, находящихся в опасной зоне.

Поэтому:

- перед началом проведения работ отключить электропитание и исключить возможность его повторного включения.

Основные правила



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Опасность получения травм вследствие неквалифицированного монтажа и первого ввода в эксплуатацию!

Неквалифицированные монтаж и первый ввод в эксплуатацию могут привести к травмированию или нанесению значительного материального ущерба.

Поэтому:

- перед началом работ обеспечить наличие достаточного места для проведения монтажных работ;
- аккуратно обращаться с деталями, имеющими острые края;
- соблюдать порядок и чистоту на месте монтажа!  
Разбросанные или лежащие на земле детали и инструменты могут стать причиной несчастного случая;
- монтировать детали технически правильно.  
Придерживаться предписанных моментов затяжки винтовых соединений;
- фиксировать детали с целью исключения возможности их падения или опрокидывания.



## 6.2 подготовительные работы

1. Убедиться, что выполнены все условия согласно главе «Условия подготовительных работ».
2. Надеть средства индивидуальной защиты.
3. Убедиться, что место монтажа освещается в достаточной степени.



### ОСТОРОЖНО!

Нанесение материального ущерба вследствие неправильного удаления защитной пленки!

Использование острых и колющих предметов может привести к повреждению установки.

Поэтому:

- снимать защитную пленку с установки вручную, без использования острых и колющих предметов.

4. Распаковать установку и полностью снять с нее защитную пленку.

6.3 подключение

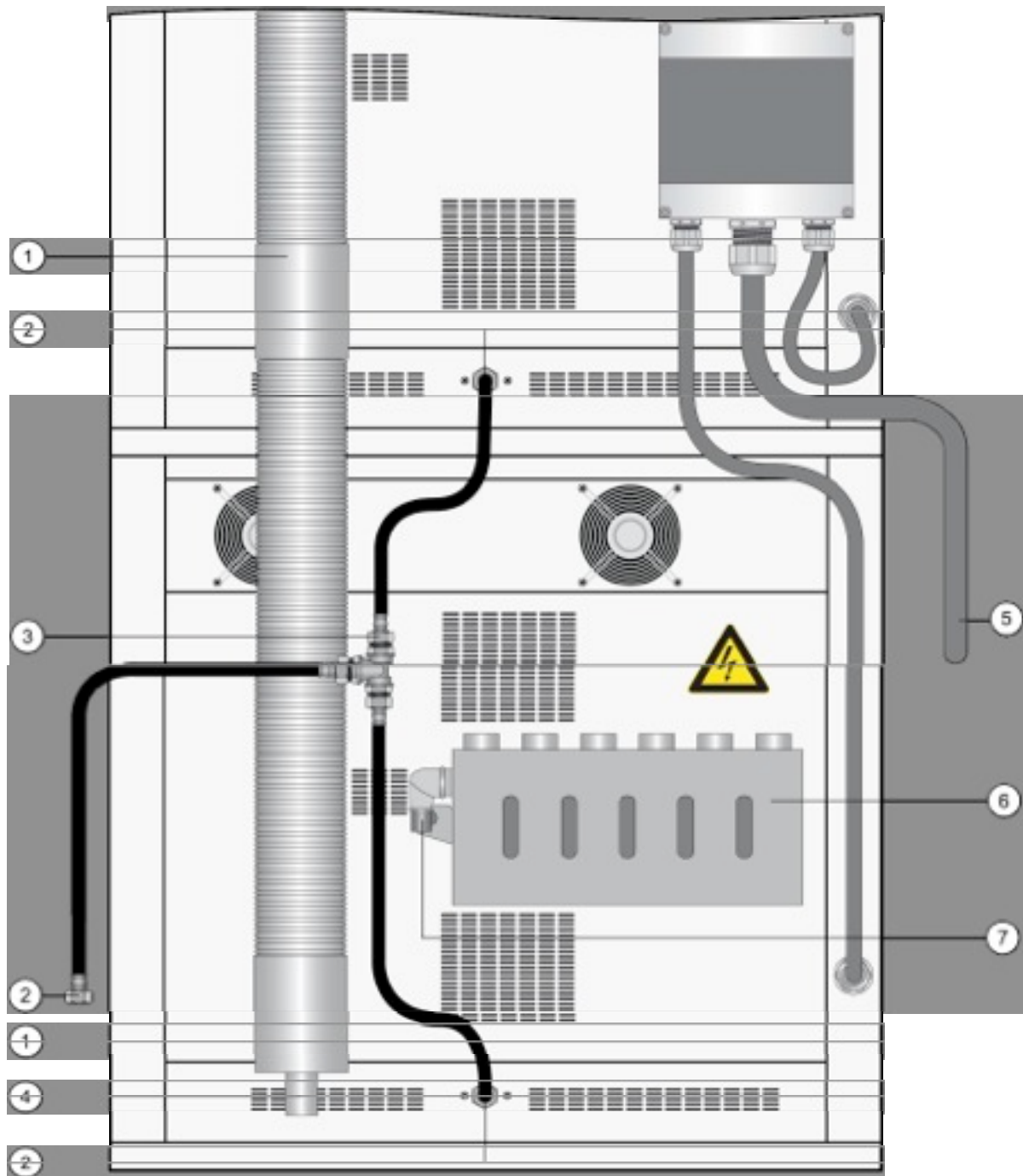


Рис. 1 Подключения с задней стороны установки MIWE esono 8.0604

1 Пароотвод

2 Подключение к системе водоснабжения

3 Стыковка подключений к системе водоснабжения при двухконтурном исполнении MIWE esono 8.0604

- 4 Отвод конденсата
- 5 Электроподключение
- 6 Сифон (опционально)
- 7 Водоотвод

### 6.3.1 подключение к трубопроводу подачи воды



1. Убедиться, что запорный кран на предоставляемом пользователем трубопроводе подачи воды закрыт.
2. Навинтить один конец водоподающего шланга до упора на резьбу трубопровода подачи воды, предоставляемого пользователем.
3. Проложить водоподающий шланг так, чтобы при техническом обслуживании установку можно было передвинуть без натягивания или перегиба водоподающего шланга.
4. Другой конец водоподающего шланга (1) подсоединить к установке. Для этого:
  - навинтить накидную гайку водоподающего шланга (2) на резьбу водяного патрубка (3) на установке.
5. Открыть запорный кран на трубопроводе подачи воды, предоставляемом пользователем.

### 6.3.2 регулировка количества подаваемой воды

После подключения к трубопроводу подачи воды необходимо выполнить регулировку количества подаваемой воды посредством магнитного клапана с задней стороны установки.

Для регулировки количества подаваемой воды действовать следующим образом.



1. Вставить шлицевую отвертку в отверстие (1) с задней стороны установки.
2. Повернуть шлицевую отвертку по часовой стрелке до упора.
3. Поворачивая регулировочный винт против часовой стрелки при помощи отвертки (1), отрегулировать количество подаваемой воды.

Число выполняемых отверткой оборотов зависит от типа установки.

MIWE esono

- EC 6.0604 ок. 1,5 оборота против часовой стрелки
- EC 8.0604 ок. 1,75 оборота против часовой стрелки
- EC 8.1826 ок. 2 оборотов против часовой стрелки
- EC 10.0604 ок. 2 оборотов против часовой стрелки



**УКАЗАНИЕ!**

При повороте регулировочного винта против часовой стрелки количество подаваемой воды увеличивается, при повороте по часовой стрелке - уменьшается.

6.3.3 подключение к водоотводному трубопроводу для автономного режима работы



1. Установить шланговую скобу (1) на конце водоотводного шланга (2).
2. Надеть конец водоотводного шланга (2) со шланговой скобой (1) на патрубок водоотвода (4) на установке и зафиксировать шланг с помощью винта шланговой скобы (3) на патрубке водоотвода (4). Для этого отверткой для винтов с крестообразным шлицем затянуть винт шланговой скобы (3) до упора.
3. Проложить шланг для горячей воды и пара так, чтобы при техническом обслуживании установку можно было передвинуть без натягивания или перегиба шланга для горячей воды и пара.
4. Другой конец водоотводного шланга подсоединить к

### 6.3.4 подключение к водоотводному трубопроводу для комбинированного режима



1. Установить шланговую скобу (1) на конце водоотводного шланга (2).
2. Надеть конец водоотводного шланга (2) со шланговой скобой (1) на патрубок водоотвода (4) на сифоне с задней стороны установки и зафиксировать шланг с помощью винта шланговой скобы (3) на патрубке водоотвода (4). Для этого отверткой для винтов с крестообразным шлицем затянуть винт шланговой скобы (3) до упора.
3. Проложить водоотводный шланг так, чтобы при техническом обслуживании установку можно было передвинуть без натягивания или перегиба водоотводного шланга.
4. Другой конец водоотводного шланга подсоединить к предоставляемому пользователем водоотводу.
5. Заполнить сифон холодной водой до отметки минимального



#### ОСТОРОЖНО!

Нанесение материального ущерба из-за недостаточного уровня воды в сифоне!

Низкий уровень воды в сифоне может привести к повреждению установки.

Поэтому:

– следить за тем, чтобы сифон всегда был наполнен водой до отметки минимального уровня/на 2/3.

### 6.3.5 подключение емкостей для свежей и отработанной воды (при работе с системой резервации воды)

1. Отметить емкости системы резервации воды надписями «Свежая вода» и «Отработанная вода» в соответствии с назначением емкостей. Для этого использовать водостойкий маркер.



**ОСТОРОЖНО!**

Опасность нанесения вреда здоровью из-за неочищенной воды!

Неочищенная вода может испортить продукты и нанести вред здоровью.

Поэтому:

- для наполнения емкости для свежей воды использовать только питьевую воду;
- из соображений гигиены перед каждым наполнением емкость для свежей воды промывать горячей питьевой водой.



**ОСТОРОЖНО!**

Нанесение материального ущерба вследствие использования горячей воды!

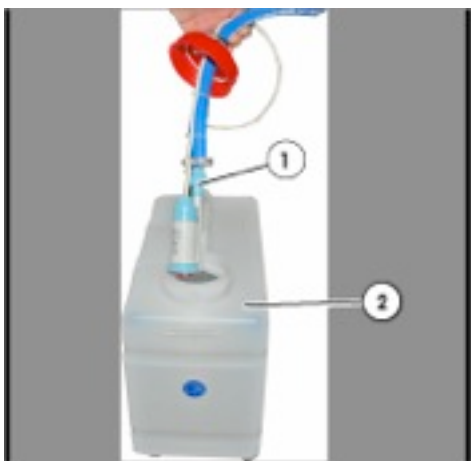
Использование слишком горячей воды может привести к повреждению насоса.

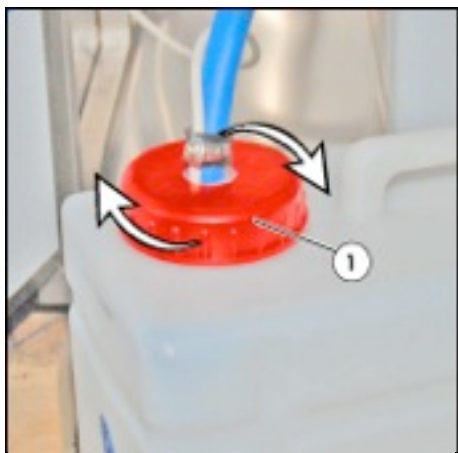
Поэтому:

- наполнять емкость для свежей воды только холодной питьевой водой.

2. Наполнить емкость для свежей воды холодной питьевой водой.

3. Вставить водоподающий шланг (1) системы резервации воды в емкость для свежей воды (2).



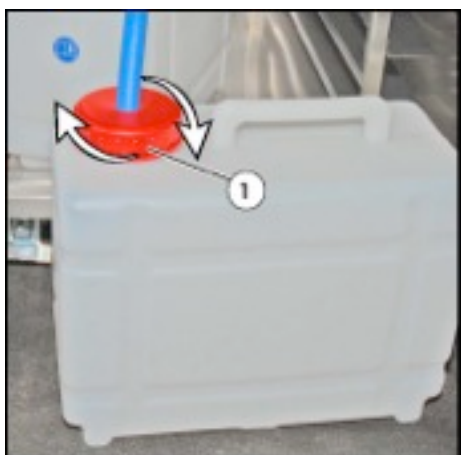


4. Закрыть емкость для свежей воды, повернув закрепленную на водоподающем шланге крышку (1) по часовой стрелке (показано стрелкой).

5. Поставить емкость для свежей воды в нижний отсек.



6. Вставить водоотводный шланг (1) установки в емкость для отработанной воды (2).



7. Закрыть емкость для отработанной воды, повернув закрепленную на водоотводном шланге крышку по часовой стрелке.

8. Поставить емкость для отработанной воды рядом с емкостью для свежей воды в нижнем отсеке.



**УКАЗАНИЕ!**

Из соображений гигиены необходимо ежедневно опорожнять и очищать емкости для свежей и отработанной воды (см. главу «Очистка емкостей для свежей и отработанной воды»).

### 6.3.6 подключение паропровода для автономного режима работы



**ОСТОРОЖНО!**

Опасность получения травм вследствие ухудшения окружающих условий работы!

При отводе паров в окружающую среду/пекарню могут ухудшиться окружающие условия работы из-за конденсата паров и повышенной температуры.

Поэтому:

- пар должен отводиться наружу только через предоставляемые пользователем трубопроводы;
- устанавливать трубопровод из нержавеющей, паронепроницаемого и негорючего материала выдерживающего температуру до 180°C;
- если отвод пара наружу невозможен по строительно-техническим причинам монтировать на установке вытяжной зонт с паровым конденсатором.





### ОСТОРОЖНО!

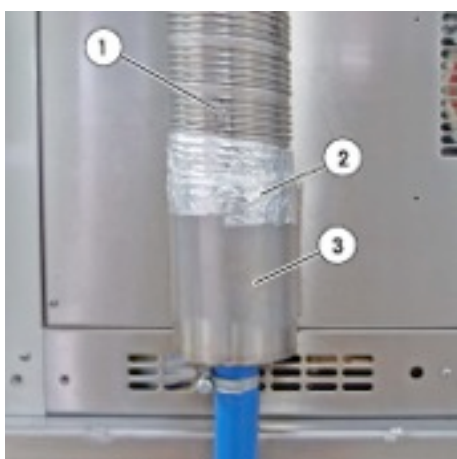
Нанесение материального ущерба вследствие повышенного или пониженного давления!

Из-за повышенного или пониженного давления вследствие слишком большой длины выходящих наружу трубопроводов или из-за подпора в вытяжном патрубке возможно повреждение установки или ухудшение качества выпечки.

Поэтому:

- прокладывать трубопровод для отвода пара наружу так чтобы в установке не могло создаваться пониженное давление более 0,2 мбар. В случае сомнения встроить регулятор тяги;
- обеспечить беспрепятственный выход отработанного воздуха наружу;
- обеспечить защиту вытяжного патрубка, предоставляемого пользователем, от попадания снега и ветра;
- обеспечить постоянную и достаточную вентиляцию в пекарне;
- в случае сомнений обратиться к консультанту.

Отвод пара наружу Для отвода пара наружу:



1. Вставить один конец гибкой трубы из нержавеющей стали (1) (не входит в объем поставки) в паровыводный патрубок (3) на верхней стороне установки.
2. Полностью герметизировать место вставки гибкой трубы из нержавеющей стали в паровыводное отверстие алюминиевой клейкой лентой (2).
3. Другой конец гибкой трубы из нержавеющей стали соединить с выходящим наружу трубопроводом, предоставляемым пользователем, и полностью герметизировать место

### 6.3.7 подключение пароотвода для комбинированного режима работы



#### ОСТОРОЖНО!

Опасность получения травм вследствие ухудшения окружающих условий работы!

При отводе паров в окружающую среду/пекарню могут ухудшиться окружающие условия работы из-за конденсата паров и повышенной температуры.

Поэтому:

- пар должен отводиться наружу только через предоставляемые пользователем трубопроводы;
- устанавливать трубопровод из нержавеющей, пагогерметичного и негорючего материала выдерживающего температуру до 180°C;
- если отвод пара наружу невозможен по строительско-техническим причинам монтировать на установке вытяжной зонт с паровым конденсатором.



**ОСТОРОЖНО!**

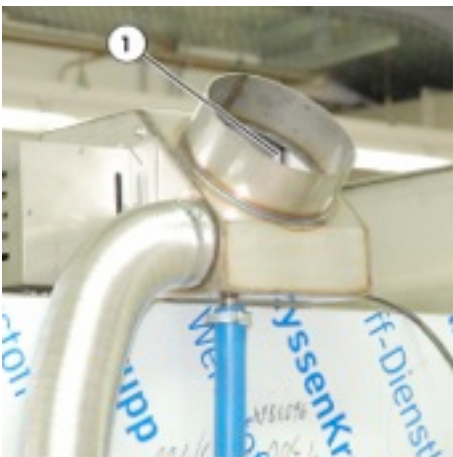
Нанесение материального ущерба вследствие повышенного или пониженного давления!

Из-за повышенного или пониженного давления вследствие слишком большой длины выходящих наружу трубопроводов или из-за подпора в вытяжном патрубке возможно повреждение установки или ухудшение качества выпечки.

Поэтому:

- прокладывать трубопровод для отвода пара наружу так чтобы в установке не могло создаваться пониженное давление более 0,2 мбар. В случае сомнения встроить регулятор тяги;
- обеспечить беспрепятственный выход отработанного воздуха наружу;
- обеспечить защиту вытяжного патрубка, предоставляемого пользователем, от ледяного снега и ветра;
- обеспечить постоянную и достаточную вентиляцию в пекарне;
- в случае сомнений обратиться к консультанту.

Отвод пара наружу Для отвода пара наружу:



1. Вставить один конец гибкой трубы из нержавеющей стали (не входит в объем поставки) в пароводное отверстие (1) на верхней стороне установки.
2. Полностью герметизировать место вставки гибкой трубы из нержавеющей стали в пароводное отверстие алюминиевой клейкой лентой.
3. Другой конец гибкой трубы из нержавеющей стали соединить с выходящим наружу трубопроводом, предоставляемым пользователем, и полностью герметизировать место

### 6.3.8 регулировка циркуляции воздуха

Перед отверстиями для выхода воздуха с обеих сторон задней части пекарной камеры находятся вертикально расположенные воздухоотражательные пластины.

Данные пластины можно передвигать внутрь или наружу путем ослабления фиксирующих винтов.



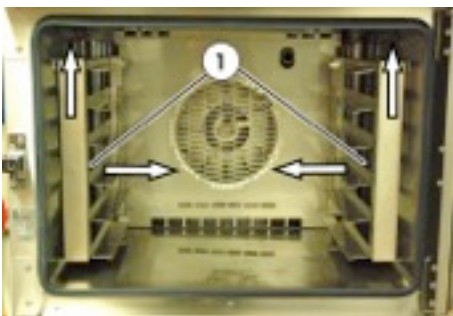
#### УКАЗАНИЕ!

При сдвигании воздухоотражательных пластин наружу увеличивается количество воздуха, подаваемого в переднюю часть пекарной камеры, а при сдвигании внутрь - количество воздуха, подаваемого в заднюю часть пекарной камеры.

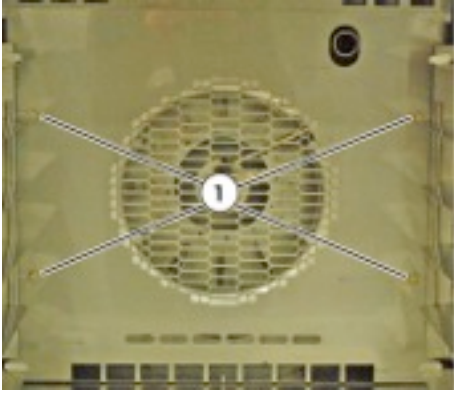
Стандартное положение воздухоотражательных пластин для отдельных типов установки (расстояние между соответствующей воздухоотражательной пластиной и стенкой пекарной камеры):

- ЕС 6.0604: 81 мм на обеих сторонах;
- ЕС 8.0604: 70 мм на обеих сторонах;
- ЕС 8.1826: 118 мм на обеих сторонах;
- ЕС 10.0604: 64 мм на обеих сторонах;
- ЕС 10.1826: 65 мм на обеих сторонах.

Для регулировки циркуляции воздуха действовать следующим образом.



1. Сдвинуть направляющие под противни (1) вверх, сняв их тем самым с крепления.
2. Извлечь направляющие под противни (1), передвинув их к центру пекарной камеры.



3. Ослабить фиксирующие винты (1) на щитке со стороны всасывания с помощью подходящего ключа.
4. Сдвинув воздухоотражательные пластины на фиксирующих винтах (1), установить их в необходимое положение.
5. Затянуть фиксирующие винты (1).

### 6.3.9 прогрев установки

Очистку и прогрев установки производит изготовитель. Но тем не менее возможно незначительное загрязнение противней для выпечки. По этой причине перед первой выпечкой необходимо прогреть установку до температуры 200°C. Прогрев продолжается до тех пор, пока не исчезнут посторонние запахи.

Во время прогрева необходимо дополнительно произвести пароувлажнение для промывки шлангов.

Для прогрева установки действовать следующим образом.

1. Снять с установки защитную пленку.
2. Установить номинальную температуру на 200°C (см. главу «Установка номинальной температуры»).
3. Запустить процесс выпечки (см. главу «Запуск и завершение процесса выпечки»).
4. Обеспечить пароувлажнение (см. главу «Подача пара»)
5. Завершить процесс выпечки, как только исчезнут посторонние запахи (см. главу «Запуск и завершение процесса выпечки»).

### 6.3.10 подключение вытяжного зонта/парового конденсатора к сети электропитания

С задней стороны установки находится разъем для холодных условий.

Монтируемые при необходимости вытяжной зонт и паровой конденсатор можно подключать к сети электропитания только посредством данного разъема для холодных условий.



### ОСТОРОЖНО!

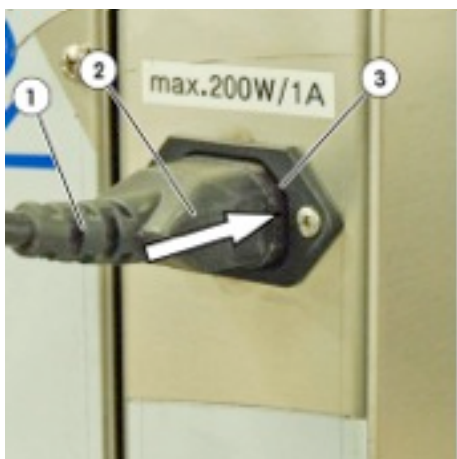
Нанесение материального ущерба вследствие неправильного подключения к сети электропитания!

Подключать вытяжной зонт и паровой конденсатор к сети электропитания только посредством разъема для холодных условий, расположенного с задней стороны установки. Подключение к сети электропитания другим способом может привести к повреждению подключенного оборудования.

Поэтому:

- подключать вытяжной зонт и паровой конденсатор к сети электропитания только посредством разъема и кабеля для холодных условий с задней стороны установки;
- подключать к разъему только комплектующие приборы MIWE;
- не подключать оборудование, потребляемая мощность которого больше мощности, указанной на наклейке рядом с разъемом.

Для подключения вытяжного зонта или парового конденсатора к сети электропитания действовать следующим образом:



1. Вставить кабель (1) со штекером для холодных условий (2), предусмотренный для подсоединения вытяжного зонта и парового конденсатора, в разъем для холодных условий (3) с задней стороны установки.

6.3.11 подключение установки к сети



**ОСТОРОЖНО!**

Нанесение материального ущерба вследствие неверного выравнивания потенциалов!

Повышенное напряжение может стать причиной повреждения подключенного к сети оборудования.

Поэтому:

- всегда обеспечивать достаточное выравнивание потенциалов.

По желанию в объем поставки любого типа установки может быть включен сетевой разъем RJ - 45, расположенный с задней стороны установки.



**УКАЗАНИЕ!**

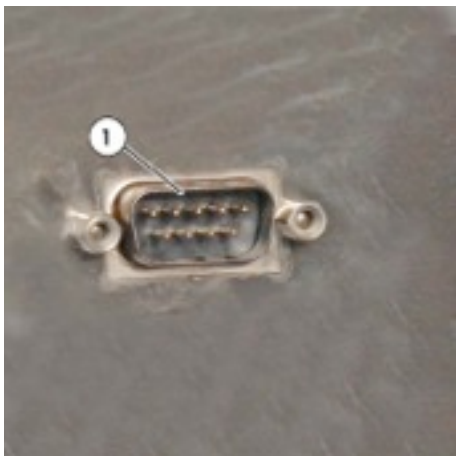
Конфигурация настроек сети выполняется посредством кода пользователя 0970 (см. главу «Конфигурация настроек сети – код пользователя 0970»).

Для подключения установки к сети посредством сетевого разъема RJ - 45 действовать следующим образом.



1. Открыть крышку сетевого разъема RJ-45 (1) с задней стороны установки.
2. Вставить в сетевой разъем RJ-45 (2) сетевой кабель со штекером RJ-45.

Для подключения установки к сети посредством последовательного интерфейса (RS-232) действовать следующим образом.



1. Вставить последовательный разъем в последовательный соединительный штеккер (1) с передней и задней стороны установки.

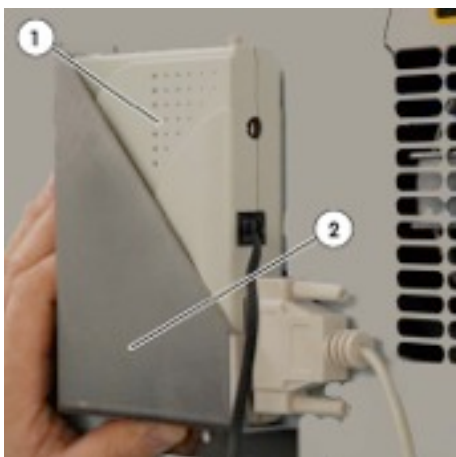
При двухконтурном исполнении MIWE esopo 8.0604 верхний разъем предусмотрен для верхней установки, нижний - для нижней установки.

### 6.3.12 подключение модема (опционально)

Опционально можно заказать установку с модемом для дистанционной передачи данных. В данном случае с задней стороны установки имеется последовательный интерфейс, заземленная розетка и крепление для модема.

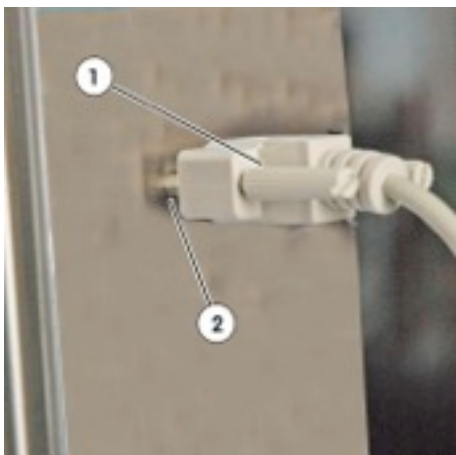
Для подключения модема действовать следующим образом.

1. Подключить к модему все кабели модема согласно прилагаемому руководству по эксплуатации.

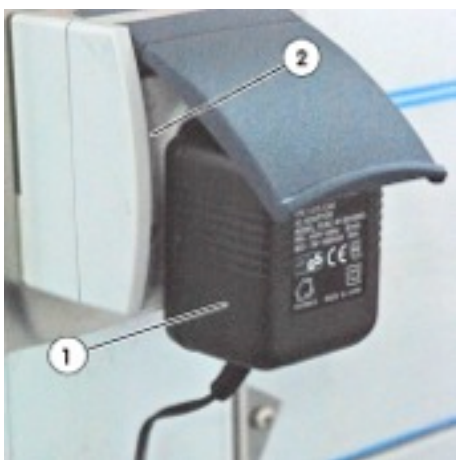


2. Вставить модем в крепление с задней стороны установки.





3. Подсоединить кабель модема для передачи данных (1) к последовательному интерфейсу (2) с задней стороны



4. Вставить штекерный блок питания (1) модема в заземленную розетку (2) с задней стороны установки.

### 6.3.13 фиксация роликов

В зависимости от исполнения установка поставляется с различными типами роликов.



#### ОСТОРОЖНО!

Опасность получения травм вследствие непредвиденного смещения установки!

Если ролики установки не зафиксированы, возможно смещение установки.

Поэтому:

- всегда фиксировать ролики установки, если передвижение установки больше не требуется;
- перед снятием фиксации роликов удалить все подсоединенные к установке кабели, шланги и трубопроводы;
- снимать фиксацию роликов только при необходимости передвижения установки на новое место монтажа.

Для фиксации роликов (при исполнении роликов с фиксирующим винтом) действовать следующим образом.



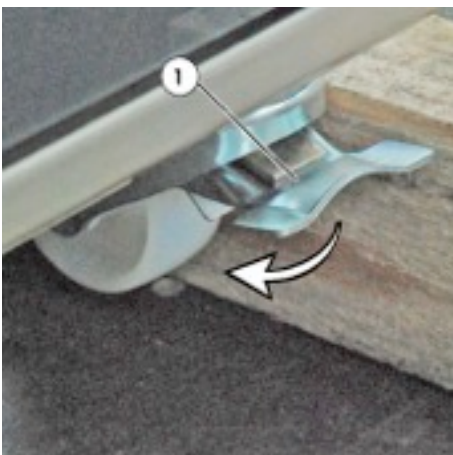
1. С помощью подходящего инструмента затянуть фиксирующий винт (1) на ролике, повернув его против часовой стрелки.

Для снятия фиксации с роликов (при исполнении роликов с фиксирующим винтом) действовать следующим образом.

1. С помощью подходящего инструмента ослабить фиксирующий винт (1) на ролике, повернув его по часовой стрелке.



Для фиксации роликов (при исполнении роликов с фиксирующим рычагом) действовать следующим образом.



1. Нажать ногой на фиксирующий рычаг (1) на ролике так, чтобы рычаг зафиксировался.

Для снятия фиксации роликов (при исполнении роликов с фиксирующим рычагом) действовать следующим образом.

1. Приподнять ногой фиксирующий рычаг (1) на ролике.

6.3.14 подключение к сети электропитания

Электрический ток



**ОПАСНОСТЬ!**

Опасность для жизни вследствие поражения электрическим током!

При прикосании к токопроводящим частям возникает непосредственная опасность для жизни. Повреждение изоляции или отдельных деталей может представлять опасность для жизни.

Поэтому:

- в случае повреждения изоляции сразу отключить питающее напряжение и подать заявку на проведение ремонта;
- поручать работы с электрооборудованием только специалистам-электрикам;
- при любых работах с электрооборудованием отключить питающее напряжение и проверить отсутствие напряжения на электрооборудовании;
- перед началом проведения работ по техобслуживанию, очистке и ремонту отключить питающее напряжение и исключить возможность его повторного включения;
- не переключать и не отключать предохранители. При замене предохранителей использовать предохранители с соответствующей силой тока в амперах и соответствующими характеристиками;
- обеспечить защиту токоведущих частей от воздействия влаги. Влага может стать причиной короткого замыкания.

1. Убедиться, что параметры потребляемой мощности, указанные на типовой табличке установки (см. главу «Технические данные»), соответствуют параметрам подключения к электросети.
2. Вставить штекерное соединение CEE в разъем CEE.

## 7 управление miwe econo

## 7.1 механическая блокировка и деблокировка двери (опционально)

Комплектация установки может быть опционально дополнена устройством механической блокировки и деблокировки двери. В случае блокировки двери открыть дверь пекарной камеры посредством дверной ручки становится невозможным, благодаря чему исключается доступ посторонних лиц к печи.

Для механической блокировки двери действовать следующим образом.

1. Вставить ключ, входящий в комплект поставки, в устройство механической блокировки и деблокировки двери (1).
2. Повернуть ключ, вставленный в устройство механической



Для механической деблокировки двери действовать следующим образом.

1. Вставить ключ, входящий в комплект поставки, в устройство механической блокировки и деблокировки двери (1).
2. Повернуть ключ, вставленный в устройство механической блокировки и деблокировки двери, против часовой стрелки.

## 7.2 открывание и закрывание пекарной камеры

Горячие поверхности



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность получения ожогов вследствие контакта с горячей поверхностью!

В случае прикосновения к горячим поверхностям можно получить тяжелые ожоги.

Поэтому:

- при проведении любых работ с установками налезать термостойкие защитные перчатки/рукавицы и рабочую одежду с длинными рукавами;
- соблюдать безопасное расстояние до источников опасности.

Горячий пар



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность получения ожогов горячим паром!

Горячий пар может стать причиной получения ожогов кожи.

Поэтому:

- при выполнении любых работ в непосредственной близости от установки надевать защитную одежду и защитные перчатки/рукавицы;
- при открывании двери установки всегда находиться сзади двери и никогда не держать руки или другие части тела в проеме двери или над ним.

## Защемление и сдавливание

**ОСТОРОЖНО!**

Опасность защемления при открывании и закрывании двери!

Защемление и сдавливание частей тела при открывании и закрывании двери может стать причиной травмирования.

Поэтому:

- при выполнении любых работ с установкой надевать защитные перчатки/рукавицы.

**УКАЗАНИЕ!**

Для открывания двери пекарной камеры при левостороннем ограничителе необходимо повернуть дверную ручку по часовой стрелке до упора, а для закрывания - против часовой стрелки.

Для открывания двери пекарной камеры при правостороннем ограничителе необходимо повернуть дверную ручку против часовой стрелки до упора, а для закрывания - по часовой стрелке.

Для открывания двери пекарной камеры действовать следующим образом.



1. Повернуть дверную ручку (1) до упора против часовой стрелки
2. Потянуть дверь пекарной камеры за дверную ручку.

Для закрывания двери пекарной камеры действовать следующим образом.



1. Закрыть дверь пекарной камеры посредством дверной ручки.
2. Чтобы заблокировать дверь пекарной камеры, повернуть дверную ручку (1) по часовой стрелке.



## 8 управление посредством системы управления fr 12

Управление осуществляется посредством системы управления с фиксированным программированием, расположенной с фронтальной стороны установки.



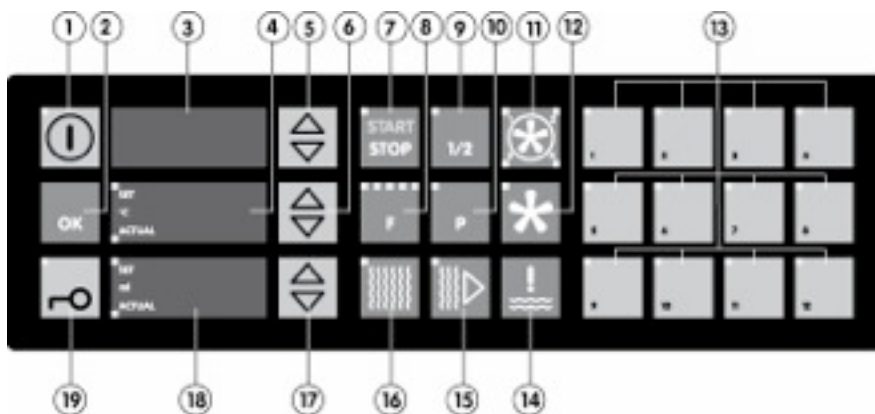
Рис. 2 Система управления с программированием для двухконтурного исполнения MIWE econo 8.0604

На приведенном сверху рисунке показана модель MIWE econo 8.0604.

Данная модель характеризуется двухконтурным исполнением econo.

В отличие от других моделей, в данном случае левая панель ввода предусмотрена для управления верхней пекарной камерой, а правая - для управления нижней пекарной камерой.

8.1 ознакомление с системой управления fr 12



- 1 Кнопка системы управления ВКЛ./ВЫКЛ. (с СИД)
- 2 Поле световой индикации состояния готовности к выпечке
- 3 Индикатор таймера/индикатор кода ошибки
- 4 Индикатор номинальной и фактической температуры (с 2 СИД)
- 5 Кнопка настройки времени ВВЕРХ/ВНИЗ
- 6 Кнопка настройки номинальной температуры ВВЕРХ/ВНИЗ
- 7 Кнопка ПУСК/СТОП (с СИД)
- 8 Кнопка функций «F» (с 5 СИД)
- 9 Кнопка 1/2 (с СИД)
- 10 Кнопка программирования «P»/ввода значений (с СИД)
- 11 Кнопка конвекционного вентилятора (опционально, с 4 СИД)
- 12 Кнопка вытяжного вентилятора (с СИД)
- 13 Кнопки программ выпечки 1-12 (с СИД)
- 14 Поле световой индикации неисправности
- 15 Кнопка паровой заслонки (с СИД)
- 16 Кнопка увлажнения (с СИД)
- 17 Кнопка настройки количества пара/выбора номера программы ВВЕРХ/ВНИЗ
- 18 Индикатор номинального и фактического количества пара/номера программы (с 2 СИД)
- 19 Кнопка без функции

## 8.2 включение и выключение освещения пекарной камеры

Освещение пекарной камеры включается автоматически при включении системы управления.

Однако освещение пекарной камеры можно включить и выключить также при выключенной системе управления.

Для включения освещения пекарной камеры при выключенной системе управления действовать следующим образом.



1. Нажать кнопку настройки номинальной температуры ВВЕРХ/ВНИЗ. Включается освещение пекарной камеры, и на индикаторе номинальной и фактической температуры отображается фактическая температура пекарной камеры.

Для выключения освещения пекарной камеры при выключенной системе управления действовать следующим образом.



2. Снова нажать кнопку настройки номинальной температуры

## 8.3 загрузка изделий в пекарную камеру

Горячие поверхности



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Опасность получения ожогов вследствие контакта с горячей поверхностью!

В случае прикосновения к горячим поверхностям можно получить тяжелые ожоги.

Поэтому:

- при проведении любых работ с установкой налезать термостойкие защитные перчатки/рукавицы и рабочую одежду с длинными рукавами;
- соблюдать безопасное расстояние до источников опасности.

Горячий пар



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Опасность получения ожогов горячим паром!

Горячий пар может стать причиной получения ожогов кожи.

Поэтому:

- при открывании двери установки всегда наклониться назад, держась за ручки двери и никогда не держать руки или другие части тела в проеме двери или над ним;
- при выполнении любых работ в непосредственной близости от установки надевать защитную одежду и защитные перчатки/рукавицы.

Защемление и сдавливание



**ОСТОРОЖНО!**

Опасность защемления при открывании и закрывании двери!

Защемление и сдавливание частей тела при открывании и закрывании двери может стать причиной травмирования.

Поэтому:

- при выполнении любых работ с установкой надевать защитные перчатки/рукавицы;
- открывать/закрывать двери только за предназначенные для этого дверные ручки до достижения их конечного положения.

Для загрузки изделий в пекарную камеру действовать следующим образом.

1. Открыть дверь пекарной камеры.
2. Поставить противни на направляющие и задвинуть их в пекарную камеру.
3. Закрыть дверь пекарной камеры.

## 8.4 включение и выключение установки

Горячие поверхности

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Опасность получения ожогов вследствие контакта с горячей поверхностью!

В случае прикосания к горячим поверхностям можно получить тяжелые ожоги.

Поэтому:

- при проведении любых работ с установкой надевать термостойкие защитные перчатки/рукавицы и рабочую одежду с длинными рукавами;
- соблюдать безопасное расстояние до источников опасности.

Горячие посторонние предметы

**ОСТОРОЖНО!**

Нанесение материального ущерба из-за нахождения в пекарной камере посторонних предметов!

Плавающие или горячие посторонние предметы, находящиеся в пекарной камере, могут привести пекарную камеру в негодность.

Поэтому:

- перед включением убедиться, что в пекарной камере нет посторонних предметов.

Для включения установки действовать следующим образом.



1. Нажать кнопку системы управления ВКЛ./ВЫКЛ. и удерживать ее нажатой в течение 2 секунд.



**УКАЗАНИЕ!**

После включения системы управления все индикаторы и кнопки активируются. Система управления автоматически загружает параметры, настроенные при последнем выключении. Если перед выключением была выбрана, но не запущена какая-либо программа выпечки, система управления автоматически загружает данную программу выпечки.

Для выключения установки действовать следующим образом.



1. Нажать кнопку системы управления ВКЛ./ВЫКЛ. и удерживать ее нажатой в течение 2 секунд.



**УКАЗАНИЕ!**

После выключения системы управления все индикаторы погасают. При деактивированной функции ночного пуска горит только СИД кнопки системы управления ВКЛ./ВЫКЛ. После активации функции ночного пуска на индикаторе номинальной и фактической температуры отображается актуальная настройка дня недели, а на индикаторе таймера - соответствующее время ночного пуска. Двоеточие на индикаторе таймера мигает с секундным тактом.

## 8.5 настройка часов реального времени

Для настройки часов реального времени действовать следующим образом.



1. Нажать кнопку программирования «Р».

Начинает мигать СИД, и система управления переходит в режим программирования.



2. Нажать кнопку функции «F». Мигает первый СИД.



3. Нажать кнопку ПУСК/СТОП. Мигает СИД.

Для настройки необходимого дня недели действовать следующим образом.



4. Нажимать кнопку настройки номинальной температуры ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе не появится необходимое значение.

При этом учитывать соответствующий референтный номер:

День недели	Референтный номер
Понедельник	1
Вторник	2
Среда	3
Четверг	4
Пятница	5
Суббота	6
Воскресенье	0

Для настройки необходимого времени действовать следующим образом.



5. Нажимать кнопку настройки времени ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе не появится необходимое значение времени.

Для сохранения настроенного значения действовать следующим образом.



6. Нажать кнопку программирования «P».

## 8.6 выпечка по таймеру

### 8.6.1 настройка времени выпечки



#### УКАЗАНИЕ!

Время выпечки настраивается при помощи кнопки настройки времени ВВЕРХ/ВНИЗ. Если кнопка настройки времени ВВЕРХ/ВНИЗ удерживается нажатой, то настройка времени выпечки происходит шагами по 1 минуте. Если кнопка нажимается кратковременно, то время изменяется шагами по 5 секунд.

Максимально возможное настраиваемое время выпечки составляет 10 часов, в программах выпечки - 2 часа на каждый цикл выпечки. Последнее настроенное значение сохраняется также после выключения системы управления.

Для настройки времени выпечки действовать следующим образом.



1. Нажимать кнопку настройки времени ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе не появится необходимое значение времени.

### 8.6.2 настройка номинальной температуры



#### УКАЗАНИЕ!

Номинальная температура задается нажатием кнопки настройки номинальной температуры ВВЕРХ/ВНИЗ. Если кнопка настройки номинальной температуры ВВЕРХ/ВНИЗ удерживается нажатой, то настройка номинальной температуры происходит шагами по 10 градусов. Если кнопка нажимается кратковременно, то номинальная температура изменяется шагами по 1 градусу.

Максимальная задаваемая номинальная температура составляет 250°C.



Для настройки номинальной температуры действовать следующим образом.



1. Нажимать кнопку настройки номинальной температуры ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе не появится необходимое значение.

### 8.6.3 настройка количества пара



#### УКАЗАНИЕ!

Функция увлажнения настроена изготовителем таким образом, что подача пара осуществляется, пока удерживается нажатой кнопка увлажнения. При нажатии кнопки увлажнения количество поступающей воды регулируется системой управления. Количество поступающей воды отображается на индикаторе номинального и фактического количества пара/номера программы.

Для настройки постоянного количества пара действовать следующим образом.



1. Нажать кнопку программирования «Р».

Начинает мигать СИД, и система управления переходит в режим программирования.



2. Нажать кнопку увлажнения. Мигает СИД.

Для настройки необходимого количества пара в мл действовать следующим образом.



3. Нажимать кнопку настройки количества пара/выбора номера программы ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе не появится необходимое значение.

Для сохранения настроенного значения действовать следующим образом.



4. Нажать кнопку программирования «Р».

#### 8.6.4 настройка времени ночного пуска

Благодаря функции ночного пуска возможен автоматический предварительный нагрев, начинающийся в заданное время и продолжающийся до достижения последнего заданного уровня температуры выпечки или до запуска выбранной программы выпечки. Таким образом к началу работы пекарная камера уже будет разогрета до необходимой рабочей температуры.



#### УКАЗАНИЕ!

Предварительную настройку времени ночного пуска необходимо выполнить один раз, затем данное значение времени можно будет изменять в любое время. Для каждого дня недели можно задать отдельное время ночного пуска. Если в определенный день или несколько дней в выполнении ночного пуска нет необходимости, то в данные дни значение времени следует настроить на 00:00. В таком случае в выбранные дни функция ночного пуска деактивируется.

Для настройки времени ночного пуска действовать следующим образом.



1. Нажать кнопку программирования «Р».

Начинает мигать СИД, и система управления переходит в режим программирования.



2. Нажать кнопку ПУСК/СТОП. Мигает СИД.

Для настройки необходимого дня недели действовать следующим образом.



3. Нажимать кнопку настройки номинальной температуры ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе не появится необходимое значение.

При этом учитывать соответствующий референтный номер:

День недели	Референтный номер
Понедельник	1
Вторник	2
Среда	3
Четверг	4
Пятница	5
Суббота	6
Воскресенье	0

Для настройки необходимого времени действовать следующим образом.



4. Нажимать кнопку настройки времени ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе не появится необходимое значение времени.

Для сохранения настроенного значения действовать следующим образом.



5. Нажать кнопку программирования «Р».

### 8.6.5 запуск и завершение процесса выпечки



#### УКАЗАНИЕ!

Начинать процесс выпечки можно только тогда, когда параметры времени выпечки, номинальной температуры и количества пара правильно настроены и достигли необходимого значения. При состоянии готовности к выпечке звучит звуковой сигнал и загорается поле световой индикации состояния готовности к выпечке.

Для запуска процесса выпечки действовать следующим образом.



1. Нажать кнопку ПУСК/СТОП.

Для преждевременного завершения или прерывания процесса выпечки действовать следующим образом.



1. Нажать кнопку ПУСК/СТОП.

### 8.7 подача пара



#### УКАЗАНИЕ!

Функция увлажнения настроена изготовителем таким образом, что подача пара осуществляется, пока удерживается нажатой кнопка увлажнения. При нажатии кнопки увлажнения количество поступающей воды регулируется системой управления. Количество поступающей воды отображается на индикаторе номинального и фактического количества пара/номера программы.



**УКАЗАНИЕ!**

Если пароувлажнитель еще не достиг необходимой температуры, пар не подается!

В качестве предупреждения мигает СИД кнопки увлажнения.

При включенном нагреве пароувлажнителя на индикаторе номинальной и фактической температуры горит десятичная точка.

Для подачи пара действовать следующим образом.



1. Нажать кнопку увлажнения.



**УКАЗАНИЕ!**

По завершении увлажнения запускается фиксированно настроенное время воздействия пара 15 сек.

## 8.8 открывание паровой заслонки



**УКАЗАНИЕ!**

Паровая заслонка входит в стандартную комплектацию установок типа ЕС 8.1826 и ЕС 10.1826, для установок типа ЕС 6.0604, ЕС 8.0604 и ЕС 10.0604 данная деталь является опциональной.

Для отвода пара из пекарной камеры необходимо открыть паровую заслонку.

Для открывания паровой заслонки действовать следующим образом.



1. Нажать кнопку паровой заслонки. Загорается СИД.

## 8.9 включение и выключение вытяжного вентилятора

Для включения и выключения вытяжного вентилятора действовать следующим образом.



1. Нажать кнопку вытяжного вентилятора.

- СИД ВКЛ.: вытяжной вентилятор включен
- СИД ВЫКЛ.: вытяжной вентилятор выключен

## 8.10 включение и выключение конвекционного вентилятора



### УКАЗАНИЕ!

Посредством кода пользователя 0119 для печей типа ЕС 6.0604, ЕС 8.0604, ЕС 8.1826 и ЕС 10.0604 опционально можно активировать четыре ступени мощности конвекционного вентилятора. Если активация ступеней мощности не была выполнена, то конвекционный вентилятор функционирует согласно настройке по умолчанию - на 4-ой ступени мощности, и может быть включен/выключен путем нажатия кнопки конвекционного вентилятора. На печах типа ЕС 10.1826 заводом-изготовителем выполнена конвекционного вентилятора.

Для включения/выключения конвекционного вентилятора и изменения ступени его оборотов действовать следующим образом.



1. Нажимать кнопку конвекционного вентилятора до тех пор, пока не включится необходимая ступень оборотов.

- СИД 1 ВКЛ.: включена 1-я ступень оборотов конвекционного вентилятора
- СИД 2 ВКЛ.: включена 2-я ступень оборотов конвекционного вентилятора
- СИД 3 ВКЛ.: включена 3-ья ступень оборотов конвекционного вентилятора
- СИД 4 ВКЛ.: включена 4-я ступень оборотов конвекционного

## 8.11 активация функции ночного пуска

После активации функции ночного пуска установка запускается в настроенное ночное время пуска при использовании последних настроенных значений или последней выбранной программы выпечки.

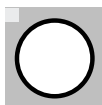
**УКАЗАНИЕ!**

Правильная настройка часов реального времени является предпосылкой для правильного выполнения ночного пуска.

Для активации функции ночного пуска действовать следующим образом.

1. Выбрать значения или программу выпечки для работы при ночном пуске

Выключить систему управления. Для этого:



2. Нажать кнопку системы управления ВКЛ./ВЫКЛ. и удерживать ее нажатой в течение 2 секунд.



1. Нажать кнопку ПУСК/СТОП.

После активации функции ночного пуска на индикаторе номинальной и фактической температуры отображается актуальная настройка дня недели, а на индикаторе таймера - соответствующее время ночного пуска. Двоеточие на индикаторе таймера мигает с секундным тактом.

Для изменения дня недели ночного пуска (например, во время праздников, отпуска и т. д.) действовать следующим образом.



2. Нажимать кнопку настройки номинальной температуры ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе не появится необходимое значение.

При этом учитывать соответствующий референтный номер:

День недели	Референтный номер
Понедельник	1
Вторник	2
Среда	3
Четверг	4
Пятница	5
Суббота	6
Воскресенье	0

Для сохранения выбора в течение 5 секунд действовать следующим образом.



1. Нажать кнопку ПУСК/СТОП.



**УКАЗАНИЕ!**

Если кнопка ПУСК/СТОП не удерживалась нажатой в течение 5 секунд для сохранения выбора, то шаг необходимо повторить сначала.



**УКАЗАНИЕ!**

В выключенном состоянии или в режиме ночного пуска путем нажатия кнопки настройки номинальной температуры ВВЕРХ/ВНИЗ можно включить или выключить индикацию фактической температуры и освещение печи.



## 8.12 создание программ выпечки

Возможно программирование до 30 программ выпечки с 5 циклами выпечки в каждой программе. В каждом цикле выпечки можно задавать до 6 параметров в любой поочередности.

Пример:

Параметр	Цикл выпечки
1	Время
2	Температура пекарной камеры
3	Степень мощности конвекционного вентилятора
4	Количество пара
5	Паровая заслонка
6	Вытяжной вентилятор

Для создания программы выпечки действовать следующим образом.

1. Нажать кнопку программирования «P».

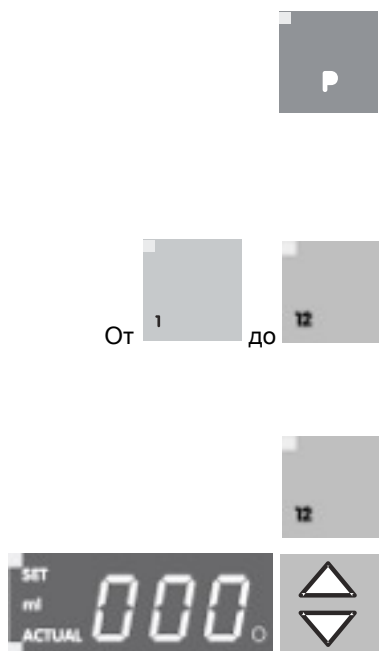
Начинает мигать СИД, и система управления переходит в режим программирования.

Для присвоения номера программы введенным значениям действовать следующим образом.

2. Нажать кнопку программы выпечки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 или 12 в соответствии с номером необходимой программы. В кнопке выбранной программы выпечки мигает СИД.

или

3. Нажимать кнопку программы выпечки 12 и затем кнопку настройки количества пара/выбора номера программы ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе не появится необходимый номер программы. Начиная с номера программы





### УКАЗАНИЕ!

В каждой из 30 программ выпечки можно запрограммировать первый цикл выпечки как фазу размораживания (для размораживания замороженных тестовых заготовок). Чтобы запрограммировать первый цикл выпечки как фазу размораживания, действовать следующим образом:

- нажать кнопку увлажнения два раза. На индикаторе номинального и фактического количества пара/номера программы появляется F - S (для фазы размораживания замороженных тестовых заготовок). Все заданные в этом цикле выпечки значения относятся к фазе размораживания.

Для выбора первого цикла выпечки действовать следующим образом.



4. Нажимать кнопку функции «F» до тех пор, пока не активируется нужный цикл выпечки. Активированный цикл выпечки определяется по СИД в кнопке.

- Мигает первый СИД: активирован цикл выпечки 1
- Мигает второй СИД: активирован цикл выпечки 2
- Мигает третий СИД: активирован цикл выпечки 3
- Мигает четвертый СИД: активирован цикл выпечки 4
- Мигает пятый СИД: активирован цикл выпечки 5
- Мигают все СИД: на индикаторе таймера отображается полное время выпечки

Для настройки номинальной температуры действовать следующим образом.



5. Нажимать кнопку настройки номинальной температуры ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе не появится необходимое значение.



Для настройки времени выпечки действовать следующим образом.

6. Нажимать кнопку настройки времени ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе не появится необходимое значение

Для настройки ступени мощности конвекционного вентилятора действовать следующим образом.



1. Нажимать кнопку конвекционного вентилятора до тех пор, пока не включится необходимая ступень оборотов.

– СИД 1 ВКЛ.: включена ступень оборотов конвекционного вентилятора 1

– СИД 2 ВКЛ.: включена ступень оборотов конвекционного вентилятора 2

– СИД 3 ВКЛ.: включена ступень оборотов конвекционного вентилятора 3

– СИД 4 ВКЛ.: включена ступень оборотов конвекционного вентилятора 4

Для настройки необходимого количества пара в мл действовать следующим образом.



2. Нажимать кнопку настройки количества пара/выбора номера программы ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе не появится необходимое значение.

Для отвода пара из пекарной камеры необходимо открыть паровую заслонку.

Для открывания паровой заслонки действовать следующим образом.



3. Нажать кнопку паровой заслонки. Состояние паровой заслонки определяется по СИД в кнопке:

- СИД ВКЛ.: паровая заслонка открыта;
- СИД ВЫКЛ.: паровая заслонка закрыта.



4. Нажать кнопку вытяжного вентилятора.

- СИД ВКЛ.: вытяжной вентилятор включен;
- СИД ВЫКЛ.: вытяжной вентилятор выключен.

Для выбора и программирования других циклов выпечки действовать следующим образом.



5. Нажимать кнопку функции «F» до тех пор, пока не активируется нужный цикл выпечки. Активированный цикл выпечки определяется по СИД в кнопке.

- Мигает первый СИД: активирован цикл выпечки 1
- Мигает второй СИД: активирован цикл выпечки 2
- Мигает третий СИД: активирован цикл выпечки 3
- Мигает четвертый СИД: активирован цикл выпечки 4
- Мигает пятый СИД: активирован цикл выпечки 5
- Мигают все СИД: на индикаторе таймера отображается полное время выпечки

6. Задать необходимые значения, как описано в пункте 5 и следующих.

Для сохранения настроенных значений и завершения программирования действовать следующим образом.



### 8.13 выпечка по программам выпечки

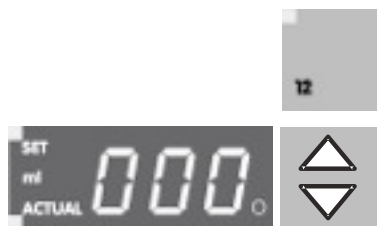
Чаще всего используемые программы выпечки можно сохранить под номерами программ от 1 до 12 и активировать их непосредственно кнопками программ выпечки 1 - 12.

Если программа выпечки активна, в соответствующей кнопке программы выпечки загорается СИД, а на индикаторе номинального и фактического количества пара/номера программы отображается номер программы выпечки. Настроенные значения параметров выпечки отображаются на индикаторах системы управления. Программы выпечки от 13 до 30 выбираются посредством кнопки настройки количества пара/выбора номера программы ВВЕРХ/ВНИЗ.



Для выбора программы выпечки действовать следующим образом.

1. Нажать кнопку программы выпечки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 или 12 в соответствии с номером необходимой программы. В кнопке выбранной программы выпечки мигает СИД.



2. Нажимать кнопку программы выпечки 12 и затем кнопку настройки количества пара/выбора номера программы ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе не появится необходимый номер программы. Начиная с номера программы 13, загорается все СИП в кнопках программ выпечки 1 - 12



#### УКАЗАНИЕ!

Начинать процесс выпечки можно только тогда, когда параметры времени выпечки, номинальной температуры и количества пара правильно настроены и достигли необходимого значения. При состоянии готовности к выпечке звучит звуковой сигнал и загорается поле световой индикации состояния готовности к выпечке.

Для запуска программы выпечки действовать следующим образом.



1. Нажать кнопку ПУСК/СТОП.

Для преждевременного завершения программы выпечки действовать следующим образом.



1. Нажать кнопку ПУСК/СТОП.

Для отмены выбора программы выпечки действовать следующим образом.

2. Повторно нажать кнопку выбранной программы выпечки. СИД кнопок программ выпечки погасает.

### 8.14 настройка дополнительного времени выпечки

Настройка дополнительного времени выпечки позволяет произвольно продлить процесс выпечки без повторного задания значений выпечки.

Дополнительное время выпечки удобно использовать при выпечке по программам. Вместо того чтобы заново запускать завершенную программу выпечки (в первом цикле выпечки со всеми настроенными значениями), можно продлить последний цикл выпечки, не изменяя при этом значений выпечки.



**УКАЗАНИЕ!**

Дополнительное время выпечки можно настроить во время звучания звукового сигнала по окончании программы выпечки, а также в течение следующих 4 минут.

После закрывания двери дополнительное время выпечки можно настроить в течение 20 секунд.

Для настройки дополнительного времени выпечки во время звучания звукового сигнала действовать следующим образом.



1. Нажимать кнопку настройки времени ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе не появится необходимое значение времени.

### 8.15 выпечка с неполной загрузкой печи



**УКАЗАНИЕ!**

При половинной загрузке пекарной камеры можно соответствующим образом изменить значения параметров программы выпечки путем нажатия кнопки 1/2, чтобы обеспечить такое же качество выпечки, как при полной загрузке.

Для выпечки при неполной загрузке пекарной камеры действовать следующим образом.



1. Нажать кнопку 1/2 до или после запуска программы выпечки.  
Загорается СИД.

## 8.16 выпечка и расстойка с функцией «гастро»

Функция «гастро» - это программа, по которой приготовление изделий происходит при высоком уровне влажности в пекарной камере на протяжении всего времени выпечки. Данная функция применяется для приготовления закусок, запеканок, мясных и рыбных блюд.



### УКАЗАНИЕ!

Функция «гастро» характеризуется диапазоном рабочих температур от 100°C до 250°C. При температуре ниже 100°C не происходит образования пара.



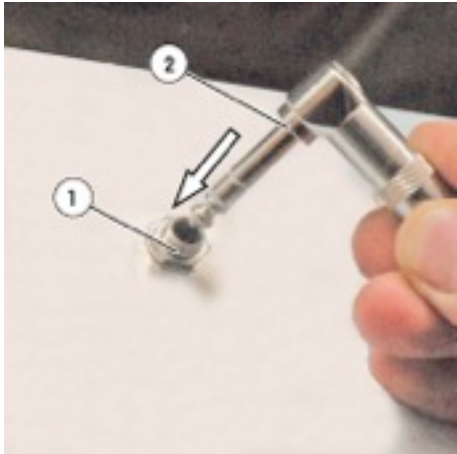
### УКАЗАНИЕ!

Датчик температуры приготавливаемого изделия не входит в объем поставки. Его можно заказать у MIWE только как специальную принадлежность (см. «Сервисная служба MIWE service»).

### 8.16.1 подключение и использование датчика температуры приготавливаемого изделия (опционально)

Опционально предлагается установка с разъемом для подключения датчика температуры приготавливаемого изделия. Датчик температуры приготавливаемого изделия вставляется во время расстойки в изделие и сообщает о достижении номинальной температуры изделия.

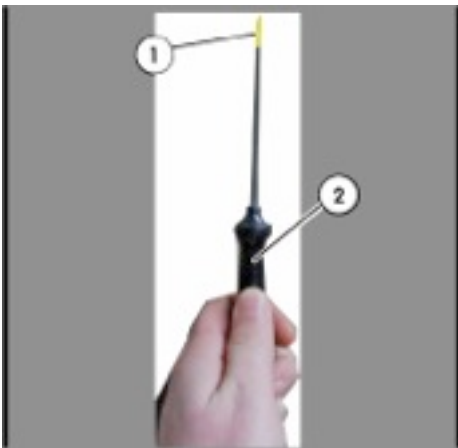
Для подключения датчика температуры приготавливаемого изделия действовать следующим образом.



1. Вставить штекер (2) на кабеле датчика температуры приготавливаемого изделия в разъем (1) с передней стороны установки (показано стрелкой).

2. Открыть дверь пекарной камеры.

3. Провести кабель датчика температуры приготавливаемого изделия между уплотнением двери и дверью пекарной камеры.



#### ОСТОРОЖНО!

Нанесение материального ущерба вследствие расплавления защитного колпачка с датчиком температуры приготавливаемого изделия!

Если с датчика температуры приготавливаемого изделия не снят желтый защитный колпачок, то во время процесса расстойки он расплавится, что приведет к повреждению датчика.

Поэтому:

- перед использованием датчика температуры приготавливаемого изделия всегда снимать защитный колпачок.

4. Снять желтый защитный колпачок (1) с датчика температуры приготавливаемого изделия (2).



5. Вставить датчик температуры приготавливаемого изделия в поставленное для расстойки изделие.



**УКАЗАНИЕ!**

Для оптимального использования функции датчика температуры приготавливаемого изделия всегда вставлять кончик датчика в центр изделия.

6. Закрыть дверь пекарной камеры.



**УКАЗАНИЕ!**

После использования снова надеть желтый защитный колпачок на кончик датчика температуры приготавливаемого изделия.

### 8.16.2 включение функции «гастро»

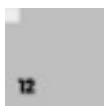


**УКАЗАНИЕ!**

Функция «гастро» включается посредством кода пользователя 0727. (см. главу «Функция «гастро» – код пользователя 0727»).

После активации функции «гастро» кнопка программы выпечки 12 является кнопкой для включения функции «гастро».

Для перехода к функции «гастро» действовать следующим образом.



1. Нажать кнопку программы выпечки 12 и удерживать ее нажатой примерно 4 секунды.

### 8.16.3 управление функцией «гастро» вручную

Настройка номинальной температуры Для настройки управления функцией «гастро» по времени сначала необходимо установить номинальную температуру. Для этого:



1. Нажимать кнопку настройки номинальной температуры ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе не появится

#### Настройка времени расстойки



Для настройки времени расстойки действовать следующим образом.

2. Нажимать кнопку настройки времени ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе не появится необходимое значение времени.

По достижении номинальной температуры раздается звуковой сигнал.

3. Выполнить загрузку изделий в пекарную камеру (см. главу «Загрузка изделий в пекарную камеру»).
4. Закрыть дверь пекарной камеры.

Для запуска процесса расстойки действовать следующим образом.



1. Нажать кнопку ПУСК/СТОП.

По истечении времени расстойки раздается звуковой сигнал и на индикаторе настройки времени появляется надпись «Конец» («EndE»).

#### Настройка датчика температуры приготавливаемого изделия (опционально)

Посредством датчика температуры приготавливаемого изделия сообщается об окончании расстойки по достижении нужной температуры изделия.

Регулировка температуры пекарной камеры производится посредством настройки номинальной температуры. Для настройки номинальной температуры действовать следующим образом.



1. Нажимать кнопку настройки номинальной температуры ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе не появится необходимое значение.

Установка нагревается до настроенной номинальной температуры. По достижении номинальной температуры раздается звуковой сигнал.

Для настройки температуры приготавливаемого изделия действовать следующим образом.



2. Нажимать кнопку настройки количества пара/выбора номера программы ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе не появится необходимое значение.
3. Загрузить изделия в пекарную камеру.
4. Закрыть дверь пекарной камеры.

Для запуска процесса расстойки действовать следующим образом.



1. Нажать кнопку ПУСК/СТОП.



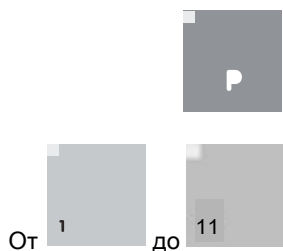
#### УКАЗАНИЕ!

На индикаторе таймера отображается истекшее время расстойки.

По достижении необходимой температуры приготавливаемого изделия раздается звуковой сигнал и на индикаторе таймера отображается общее время расстойки.

#### 8.16.4 создание программы выпечки с функцией «гастро»

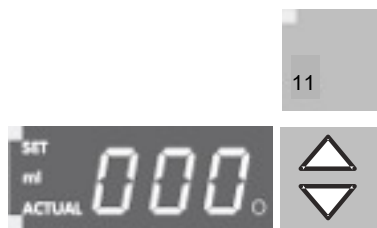
Для запуска режима программирования функции «гастро» действовать следующим образом.



1. Нажать кнопку программирования «Р».
 

Начинает мигать СИД, и система управления переходит в режим программирования.
2. Нажать кнопку программы выпечки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 или 11 в соответствии с номером необходимой программы. В кнопке выбранной программы выпечки мигает СИД.

или



3. Нажимать кнопку программы выпечки 11 и затем кнопку настройки количества пара/выбора номера программы ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе не появится необходимый номер программы. Начиная с номера программы 12, загораются все СИД в кнопках программ выпечки 1 - 11.

Для выбора первого цикла выпечки действовать следующим образом.



4. Нажать кнопку функции «F». Мигает первый СИД.

Для настройки номинальной температуры действовать следующим образом.



5. Нажимать кнопку настройки номинальной температуры ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе не появится необходимое значение.



**УКАЗАНИЕ!**

Для расстойки с функцией «гастро» должна быть установлена минимальная температура 100°C.

Для настройки необходимого времени выпечки действовать следующим образом.



6. Нажимать кнопку настройки времени ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе не появится необходимое значение времени.

Для перехода к функции «гастро» в первом цикле выпечки действовать следующим образом.



7. Нажимать кнопку увлажнения до тех пор, пока на индикаторе количества пара/номера программы не появится надпись «dAE».

Для настройки степени увлажнения действовать следующим образом.



8. Нажимать кнопку настройки количества пара/выбора номера программы ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе не появится необходимое значение:

- 0: без увлажнения
- 1: слабое
- 2: среднее
- 3: сильное



**УКАЗАНИЕ!**

При номинальной температуре ниже 100°C увлажнение невозможно.

Для выбора других циклов выпечки действовать следующим образом.



9. Нажимать кнопку функции «F» до тех пор, пока не активируется нужный цикл выпечки. Активированный цикл выпечки определяется по СИД в кнопке.

- Мигает первый СИД: активирован цикл выпечки 1
- Мигает второй СИД: активирован цикл выпечки 2
- Мигает третий СИД: активирован цикл выпечки 3
- Мигает четвертый СИД: активирован цикл выпечки 4
- Мигает пятый СИД: активирован цикл выпечки 5
- Мигают все СИД: на индикаторе таймера отображается



**УКАЗАНИЕ!**

Возможно программирование каждого цикла выпечки по отдельности (см. главу «Создание программ выпечки»).

Для завершения ввода программы действовать следующим образом.



10. Нажать кнопку программирования «P».

### 8.17 настройка функции энергосбережения

Благодаря функции энергосбережения снижается потребление электроэнергии включенной, но временно не используемой установки. Температура в пекарной камере поддерживается при этом на уровне постоянной пониженной температуры.

Функция энергосбережения активируется, если установка не использовалась в течение определенного периода времени.

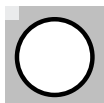
Данный период времени можно настроить индивидуально (диапазон настройки: от 15 мин до 180 мин). Активированная функция энергосбережения отображается на индикаторе таймера словом «SPAr».

Возможна также индивидуальная настройка температуры для функции энергосбережения (диапазон настройки: от 0°C или 100°C до 200°C). При нажатии на любую кнопку системы управления понижающаяся температура снова повышается. Пекарная камера нагревается, и снова запускается время до следующего автоматического понижения температуры. Если температура настраивается на 0°C, то установка выключается.

Для активации функции энергосбережения необходимо связаться с

### 8.18 вывод установки из рабочего режима

Для вывода установки из рабочего режима после эксплуатации в течение дня действовать следующим образом.



1. Нажать кнопку системы управления ВКЛ./ВЫКЛ. и удерживать ее нажатой в течение 2 секунд.
2. Закрыть запорный кран на трубопроводе подачи холодной воды.

## 8.19 выполнение дополнительных настроек – коды пользователя

**ОСТОРОЖНО!**

Неправильное функционирование из-за ввода неверного кода!

Ввод неверных значений для кодов приводит к неправильным настройкам и, как следствие, неправильному функционированию установки.

Поэтому:

- следить за правильным вводом значений.

**УКАЗАНИЕ!**

Программирование кодов производится путем поочередного нажатия кнопки «Р» и кнопки «F». Если после этого в течение 5 секунд не происходит нажатия другой кнопки, система управления переключается в режим настроек.

**УКАЗАНИЕ!**

При кратковременном нажатии кнопки происходит настройка кода по одному шагу, при нажатии и удерживании кнопки - по 10 шагов. При одновременном нажатии кнопок ВВЕРХ и ВНИЗ значение сразу перескакивает на код 0800.

## 8.19.1 настройка даты - код пользователя 0001

В системе управления можно ввести актуальную дату. Правильное автоматическое переключение на летнее/зимнее время возможно лишь при правильной настройке даты.

Для настройки даты действовать следующим образом.



1. Поочередно нажать кнопку программирования «Р» и кнопку функций «F». Мигают СИД. Активируется кодовый режим.



2. Нажимать кнопку настройки времени ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе таймера не появится код.



3. Нажать кнопку ПУСК/СТОП. Активируется режим настройки.



4. Нажимать кнопку настройки номинальной температуры ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе номинальной и фактической температуры не появится числовое значение нужного дня.



5. Нажимать кнопку настройки количества пара/выбора номера программы ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе номинального и фактического количества пара/номера программы не появится числовое значение нужного месяца.



6. Нажимать кнопку настройки времени ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе таймера не появится числовое значение нужного года

Для сохранения настройки и возврата к нормальному рабочему режиму действовать следующим образом.



7. Нажать кнопку программирования «P».

#### 8.19.2 настройка летнего/зимнего времени - код пользователя 0004

Возможна активация автоматического переключения летнего/зимнего времени. При активированном автоматическом переключении летнего/зимнего времени система управления в последнее воскресенье марта прибавляет один час к настроенному реальному времени, переходя тем самым на летнее время. В последнее воскресенье октября система управления отнимает один час от настроенного реального времени, переходя тем самым на зимнее время.



Для активации/деактивации автоматического переключения летнего/зимнего времени действовать следующим образом.



1. Поочередно нажать кнопку программирования «Р» и кнопку функций «F». Мигают СИД. Активируется кодовый режим.



2. Нажимать кнопку настройки времени ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе таймера не появится код.



3. Нажать кнопку ПУСК/СТОП. Активируется режим настройки.



4. Нажимать кнопку настройки номинальной температуры ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе номинальной и фактической температуры не появится необходимое числовое значение функции.

0: автоматическое переключение летнего/зимнего времени деактивировано (исходная настройка)

1: автоматическое переключение летнего/зимнего времени



#### УКАЗАНИЕ!

На индикаторе номинального и фактического количества пара/номера программы указывается, к какому времени относится актуальная дата: к летнему или к зимнему времени. 0: зимнее время  
1: летнее время

Для сохранения настройки и возврата к нормальному рабочему режиму действовать следующим образом.



5. Нажать кнопку программирования «Р».



**УКАЗАНИЕ!**

После активации автоматического переключения летнего/зимнего времени проверить часы реального времени на правильность индикации.

8.19.3 повторная активация ночного пуска – код пользователя 0015

Если после активации ночного пуска в течение предварительно запрограммированного времени (1 - 5 часов) не нажимается ни одна кнопка системы управления, происходит отключение печи системой управления и повторная активация ночного пуска для следующего дня.

Для программирования времени действовать следующим образом.



1. Поочередно нажать кнопку программирования «Р» и кнопку функций «F». Мигают СИД. Активируется кодовый режим.



2. Нажимать кнопку настройки времени ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе таймера не появится код.



1. Нажать кнопку ПУСК/СТОП.



**УКАЗАНИЕ!**

На индикаторе номинальной и фактической температуры отображается время, по истечении которого система управления повторно активирует ночной пуск:  
1 –  
0: функция выключена.



2. Нажимать кнопку настройки номинальной температуры ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе номинальной и фактической температуры не появится необходимое значение времени.

Для сохранения настройки и возврата к нормальному рабочему режиму действовать следующим образом.



3. Нажать кнопку программирования «Р».

#### 8.19.4 отображение частоты сети и настройка единиц измерения температуры (°C/f) – код пользователя 0050

Возможно включение отображения частоты сети, к которой подключена система управления, а также настройка единиц измерения температуры, используемых при отображении температуры (либо градусы Цельсия - °C, либо градусы Фаренгейта - F).



1. Поочередно нажать кнопку программирования «Р» и кнопку функций «F». Мигают СИД. Активируется кодовый режим.



2. Нажимать кнопку настройки времени ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе таймера не появится код.



3. Нажать кнопку ПУСК/СТОП. Активируется режим настройки.



#### УКАЗАНИЕ!

Теперь на индикаторе номинальной и фактической температуры отображается значение частоты сети, к которой подключена система управления (50 Гц или 60 Гц).



4. Нажимать кнопку настройки количества пара/выбора номера программы ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе номинального и фактического количества пара/номера программы не появится необходимое числовое значение функции.

0: единицы измерения температуры °C (исходная настройка)

1: единицы измерения температуры F

Для сохранения настройки и возврата к нормальному рабочему режиму действовать следующим образом.



5. Нажать кнопку программирования «P».

#### 8.19.5 настройка функции отображения температуры – код пользователя 0110

Возможна такая настройка отображения температуры, при которой отображается только номинальная температура, только фактическая температура или номинальная и фактическая температуры попеременно.

Для настройки функции отображения температуры действовать следующим образом.



1. Поочередно нажать кнопку программирования «P» и кнопку функций «F». Мигают СИД. Активируется кодовый режим.



2. Нажимать кнопку настройки времени ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе таймера не появится код.



3. Нажать кнопку ПУСК/СТОП. Активируется режим настройки.



4. Нажимать кнопку настройки номинальной температуры ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе номинальной и фактической температуры не появится необходимое числовое значение функции.

0: отображение только номинальной температуры

1: отображение только фактической температуры

2: отображение номинальной и фактической температур

Для сохранения настройки и возврата к нормальному рабочему режиму действовать следующим образом.



5. Нажать кнопку программирования «Р».

#### 8.19.6 активация четырех ступеней мощности конвекционного вентилятора – код пользователя 0119

Для печей типа ЕС 6.0604, ЕС 8.0604, ЕС 8.1826 и ЕС 10.0604 возможна активация четырех ступеней мощности конвекционного вентилятора посредством кода пользователя 0119.

Для активации ступеней мощности конвекционного вентилятора действовать следующим образом.



1. Поочередно нажать кнопку программирования «Р» и кнопку функций «F». Мигают СИД. Активируется кодовый режим.



2. Нажимать кнопку настройки времени ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе таймера не появится код.



3. Нажать кнопку ПУСК/СТОП. Активируется режим настройки.



4. Нажимать кнопку настройки номинальной температуры ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе номинальной и фактической температуры не появится необходимое числовое значение функции.

0: четыре ступени мощности конвекционного вентилятора не активированы (исходная настройка)

1: четыре ступени мощности конвекционного вентилятора активированы

Для сохранения настройки и возврата к нормальному рабочему режиму действовать следующим образом.



5. Нажать кнопку программирования «Р».

#### 8.19.7 настройка продолжительности и громкости звукового сигнала - код пользователя 0120

Возможна настройка продолжительности и громкости звукового сигнала.

Для настройки продолжительности и громкости звукового сигнала действовать следующим образом.



1. Поочередно нажать кнопку программирования «Р» и кнопку функций «F». Мигают СИД. Активируется кодовый режим.



2. Нажимать кнопку настройки времени ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе таймера не появится код.



3. Нажать кнопку ПУСК/СТОП. Активируется режим настройки.



4. Нажимать кнопку настройки номинальной температуры ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе номинальной и фактической температуры не появится необходимое значение продолжительности звукового сигнала в секундах.

Исходная настройка: 15 секунд

Максимально возможная продолжительность звучания сигнала: 600 секунд (10 мин)



**УКАЗАНИЕ!**

Независимо от настроенной продолжительности звуковой сигнал можно прервать в любой момент нажатием кнопки ПУСК/СТОП. При настройке бесконечной продолжительности звуковой сигнал можно прервать путем завершения процесса выпечки.



5. Нажимать кнопку настройки количества пара/выбора номера программы ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе номинального и фактического количества пара/номера программы не появится необходимое числовое значение громкости.

0: выкл.

1: тихо

2: средняя громкость

3: громко

4: макс. громкость

Для проверки настройки действовать следующим образом.



1. Нажать кнопку ПУСК/СТОП.

Для сохранения настройки и возврата к нормальному рабочему режиму действовать следующим образом.



2. Нажать кнопку программирования «P».

### 8.19.8 функция «гастро» – код пользователя 0727

Благодаря функции «гастро» возможна настройка трех различных ступеней пароувлажнения с постоянным количеством пара.

Для активации функции «гастро» действовать следующим образом.



1. Поочередно нажать кнопку программирования «Р» и кнопку функций «F». Мигают СИД. Активируется кодовый режим.



2. Нажимать кнопку настройки времени ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе таймера не появится код.



3. Нажать кнопку ПУСК/СТОП. Активируется режим настройки.



4. Нажимать кнопку настройки номинальной температуры ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе не появится необходимое значение.

0: функция «гастро» деактивирована (исходная настройка)

1: активирована ступень 1 (малое количество пара)

2: активирована ступень 2 (среднее количество пара)

3: активирована ступень 3 (большое количество пара)



5. Нажимать кнопку настройки количества пара/выбора номера программы ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе номинального и фактического количества пара/номера программы не появится необходимое значение количества пара для данной ступени.

Стандартное значение: 20 мл.

Для сохранения настройки и возврата к нормальному рабочему режиму действовать следующим образом.



6. Нажать кнопку программирования «Р».



## 8.19.9 защита программ от изменений – код пользователя 0815

Возможна блокировка всех программ и времени ночного пуска, благодаря которой предотвращается непреднамеренное перепрограммирование или изменение программ и времени ночного пуска.

Для блокировки программ и времени ночного пуска действовать следующим образом.



1. Поочередно нажать кнопку программирования «Р» и кнопку функций «F». Мигают СИД. Активируется кодовый режим.



2. Нажимать кнопку настройки времени ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе таймера не появится код.



3. Нажать кнопку ПУСК/СТОП. Активируется режим настройки.



4. Нажимать кнопку настройки номинальной температуры ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе номинальной и фактической температуры не появится необходимое числовое значение функции.

0: программы/время ночного пуска не заблокированы (исходная настройка)

1: программы/время ночного пуска заблокированы

Для сохранения настройки и возврата к нормальному рабочему режиму действовать следующим образом.



5. Нажать кнопку программирования «Р».

## 8.19.10 настройка индивидуальной блокировки программ – код пользователя 0816

Возможна блокировка либо программ выпечки от 1 до 12, либо программ выпечки от 1 до 30, что предотвращает изменение данных программ выпечки вручную.

Для блокировки программ действовать следующим образом.



1. Поочередно нажать кнопку программирования «Р» и кнопку функций «F». Мигают СИД. Активируется кодовый режим.



2. Нажимать кнопку настройки времени ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе таймера не появится код.



3. Нажать кнопку ПУСК/СТОП. Активируется режим настройки.



4. Нажимать кнопку настройки номинальной температуры ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе номинальной и фактической температуры не появится необходимое числовое значение функции.

0: нет заблокированных программ выпечки

1: заблокированы программы выпечки 1 - 12

2: заблокированы программы выпечки 1 - 30

Для сохранения настройки и возврата к нормальному рабочему режиму действовать следующим образом.



5. Нажать кнопку программирования «Р».

#### 8.19.11 настройка функции энергосбережения – код пользователя 0820

Благодаря функции энергосбережения снижается потребление электроэнергии включенной, но временно не используемой установки. Температура в пекарной камере поддерживается при этом на уровне постоянной пониженной температуры.

Возможна индивидуальная настройка температуры для функции энергосбережения (диапазон настройки: 0°C или шагами по 10°C до 100°C - 180°C). Если температура настраивается на 0°C, то установка выключается.

Функция энергосбережения активируется, если установка не использовалась в течение определенного периода времени.

Данный период времени можно настроить индивидуально (диапазон настройки: шагами по 15 мин от 0 мин до 180 мин). Если данный период настраивается на 0, то отключения установки или понижения температуры не происходит. Активированная функция энергосбережения отображается на индикаторе таймера словом «SPAг».

Также возможна настройка необходимости освещения пекарной камеры при отключении установки или понижении температуры с активированной функцией энергосбережения.

Для настройки температуры, времени и освещения действовать следующим образом.



1. Поочередно нажать кнопку программирования «P» и кнопку функций «F». Мигают СИД. Активируется кодовый режим.



2. Нажимать кнопку настройки времени ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе таймера не появится код.



3. Нажать кнопку ПУСК/СТОП. Активируется режим настройки.



4. Нажимать кнопку настройки номинальной температуры ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе номинальной и фактической температуры не появится необходимое числовое значение температуры (0°C или значение в диапазоне 100 - 180°C, настраиваемое шагами по 10°C) (исходная настройка: 100°C).



5. Нажимать кнопку настройки количества пара ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе номинального и фактического количества пара/номера программы не появится необходимое числовое значение времени в минутах.

Диапазон настройки: от 15 до 180 минут (исходная настройка: 60 минут)

Если настраивается числовое значение 0, функция энергосбережения деактивируется, вследствие чего отключения установки и понижения температуры больше не происходит.

Для сохранения настройки и возврата к нормальному рабочему режиму действовать следующим образом.



#### 8.19.12 конфигурация настроек сети – код пользователя 0970

Если установка подключается к сети, то посредством данного кода пользователя можно настроить IP-адрес, маску подсети, порт и шлюз.



#### УКАЗАНИЕ!

Во время конфигурации должна быть прекращена передача данных шлюзу.

Для конфигурации настроек сети действовать следующим образом.



1. Поочередно нажать кнопку программирования «Р» и кнопку функций «F». Мигают СИД. Активируется кодовый режим.



2. Нажимать кнопку настройки времени ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе таймера не появится код.



3. Нажать кнопку ПУСК/СТОП. Активируется режим настройки.



4. Нажимать кнопку настройки номинальной температуры ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе номинальной и фактической температуры не появится необходимое числовое значение настройки.

- 0: настройка первой четвертой части IP-адреса
- 1: настройка второй четвертой части IP-адреса
- 2: настройка третьей четвертой части IP-адреса
- 3: настройка последней четвертой части IP-адреса
- 4: настройка первой четвертой части маски подсети
- 5: настройка второй четвертой части маски подсети
- 6: настройка третьей четвертой части маски подсети
- 7: настройка последней четвертой части маски подсети
- 8: настройка первой четвертой части шлюза
- 9: настройка второй четвертой части шлюза
- 10: настройка третьей четвертой части шлюза
- 11: настройка последней четвертой части шлюза
- 12: настройка первой части порта
- 13: настройка последней части порта

5. Нажимать кнопку настройки количества пара ВВЕРХ/ВНИЗ до тех пор, пока на индикаторе номинального и фактического количества пара/номера программы не появится необходимое числовое значение.

Диапазон настройки: от 0 до 255.

Для передачи настроек шлюзу MIWE действовать следующим образом.





1. Нажать кнопку ПУСК/СТОП.

Для сохранения настройки и возврата к нормальному рабочему режиму действовать следующим образом.

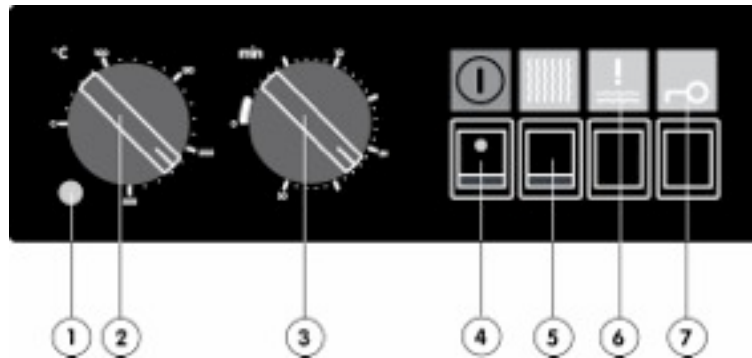


2. Нажать кнопку программирования «Р».

9 управление посредством системы управления as

9.1 ознакомление с системой управления as

Управление осуществляется посредством системы аналогового управления, расположенной с фронтальной стороны установки.



- 1 Лампочка индикации нагрева
- 2 Поворотный переключатель термостата
- 3 Поворотный переключатель таймера
- 4 Кнопка системы управления ВКЛ./ВЫКЛ. (с СИД)

- 5 Кнопка увлажнения (с СИД)
- 6 Без функции
- 7 Без функции

9.2 загрузка изделий в пекарную камеру

Горячие поверхности



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Опасность получения ожогов вследствие контакта с горячей поверхностью!

В случае прикосновения к горячим поверхностям можно получить тяжелые ожоги.

Поэтому:

- при проведении любых работ с установкой напевать термостойкие защитные перчатки/рукавицы и рабочую одежду с длинными рукавами;
- соблюдать безопасное расстояние до источников опасности.

Горячий пар



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Опасность получения ожогов горячим паром!

Горячий пар может стать причиной получения ожогов кожи.

Поэтому:

- при открывании пекарной камеры находиться сзади двери и никогда не держать руки или другие части тела в проеме двери или над ним;
- при проведении любых работ с установкой надевать термостойкие защитные перчатки/рукавицы и рабочую одежду с длинными рукавами.



## Защемление и сдавливание

**ОСТОРОЖНО!**

Опасность защемления при открывании и закрывании двери!

Защемление и сдавливание частей тела при открывании и закрывании двери может стать причиной травмирования.

Поэтому:

- при выполнении любых работ с установкой надевать защитные перчатки/рукавицы;
- открывать/закрывать двери только за предназначенные для этого дверные ручки до достижения их конечного положения.

Для загрузки изделий в пекарную камеру действовать следующим образом.

1. Открыть дверь пекарной камеры.
2. Поставить противни на направляющие и задвинуть их в пекарную камеру.
3. Закрыть дверь пекарной камеры.

## 9.3 включение и выключение установки

Для включения установки действовать следующим образом.



1. Нажать кнопку ВКЛ./ВЫКЛ.

**УКАЗАНИЕ!**

При включенной установке горит СИД кнопки ВКЛ./ВЫКЛ.

Для выключения установки действовать следующим образом.



1. Нажать кнопку ВКЛ./ВЫКЛ. Лампочка индикации рабочего режима погасает.

## 9.4 настройка параметров

### 9.4.1 настройка времени выпечки

Время выпечки можно настроить с помощью таймера. Максимальное настраиваемое время выпечки составляет 30 минут. Время выпечки можно изменить в процессе выпечки в любой момент. По истечении настроенного времени выпечки раздается звуковой сигнал, который автоматически выключается через определенное время.



#### ОСТОРОЖНО!

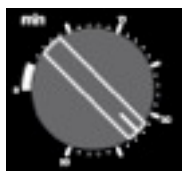
Повреждение таймера из-за ненадлежащего обращения!

Таймер можно повредить, если вручную поворачивать его в обратном направлении во время звукового сигнала по истечении времени выпечки.

Поэтому:

- никогда не поворачивать таймер вручную в обратном направлении во время звукового сигнала.

Для настройки времени выпечки действовать следующим образом.



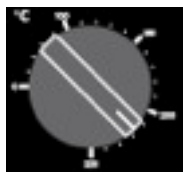
1. Поворачивать поворотный переключатель таймера до тех пор, пока стрелка не будет указывать на необходимое значение в минутах.

**УКАЗАНИЕ!**

Время выпечки можно изменить в процессе выпечки в любой момент.

## 9.4.2 настройка номинальной температуры пекарной камеры

Для настройки номинальной температуры действовать следующим образом.



1. Поворачивать поворотный переключатель термостата до тех пор, пока стрелка не будет указывать на необходимое значение температуры.

**УКАЗАНИЕ!**

Во время фазы нагрева горит лампочка индикации нагрева. По достижении настроенной номинальной температуры лампочка индикации нагрева погасает.

## 9.5 подача пара

При нажатии кнопки увлажнения вверх (без времени воздействия пара) или вниз (со временем воздействия пара 90 секунд) возможна подача пара в пекарную камеру печи.

Для подачи пара действовать следующим образом.



1. Нажать кнопку увлажнения вверх (без времени воздействия пара) или вниз (со временем воздействия пара 90 секунд).



**УКАЗАНИЕ!**

При однократном нажатии кнопки увлажнения происходит подача примерно 25 мл воды в течение 2 секунд (заводская настройка). При многократной подаче пара в течение короткого периода времени или при слишком низкой температуре в пекарной камере возможно попадание воды в пекарную камеру.



**УКАЗАНИЕ!**

Количество пара не зависит от продолжительности нажатия кнопки увлажнения, поэтому достаточно лишь кратковременно нажать кнопку. Если необходима подача большего количества пара, после подачи первой порции пара следует повторно нажать кнопку увлажнения вверх.

Время воздействия пара запрограммировано на 90 секунд и не может быть изменено



**УКАЗАНИЕ!**

Если загорается лампочка индикации недостаточного количества воды, то это означает, что достигнут минимальный уровень воды. Оставшейся в емкости воды хватит примерно на две подачи пара (в зависимости от настройки количества пара).

Если после того, как загорелась лампочка индикации недостаточного количества воды, не выполняется заполнение емкости водой, система подачи воды начинает засасывать воздух. Для вывода воздуха из системы подачи воды несколько раз нажать кнопку увлажнения.

## 9.6 выключение установки

Для выключения установки после эксплуатации в течение дня действовать следующим образом.



1. Нажать кнопку ВКЛ./ВЫКЛ.



2. Закрыть запорный кран на трубопроводе подачи холодной воды.



## 10 неисправности

В данной главе описаны возможные причины неисправностей и меры по их устранению.

При частом возникновении неисправностей необходимо увеличить периодичность техобслуживания в соответствии с фактической эксплуатационной нагрузкой установки.

Если неисправности невозможно устранить, следуя перечисленным далее указаниям, необходимо обратиться к изготовителю.

## 10.1 указания по безопасности при устранении неисправностей

- Персонал
- Если не предписано иначе, описанные здесь работы по устранению неисправностей могут проводиться самим пользователем.
  - Некоторые работы должны проводиться исключительно специально обученным персоналом или непосредственно изготовителем, на что отдельно указывается в описании некоторых неисправностей.
  - Работы с электрооборудованием должны выполняться только

Основные правила



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Опасность получения травм вследствие неквалифицированного устранения неисправностей!

Неквалифицированное устранение неисправностей может привести к получению травм и нанесению материального ущерба.

Поэтому:

- перед началом работ выключить установку и дать ей полностью остыть до окружающей температуры;
- перед началом работ обеспечить наличие достаточного места для проведения монтажных работ;
- обеспечить достаточное освещение на рабочем месте;
- соблюдать порядок и чистоту на рабочем месте! Разбросанные или лежащие друг на друге детали и инструменты могут стать причиной несчастного случая;
- после демонтажа деталей выполнять монтаж в правильной последовательности, снова смонтировать все крепежные элементы и соблюдать указания по моментам затяжки винтовых соединений.

Электрооборудование



**ОПАСНОСТЬ!**

Опасность для жизни вследствие поражения электрическим током!

При прикосании к токопроводящим частям возникает опасность для жизни. Включенные электрические компоненты могут стать причиной непредвиденных движений и, как следствие, тяжелых травм.

Поэтому:

- перед началом проведения работ отключить электропитание и исключить возможность его повторного включения.



Исключение возможности повторного включения



**ОПАСНОСТЬ!**

Опасность для жизни вследствие недопустимого повторного включения!

При проведении работ по устранению неисправностей существует опасность непредвиденного включения электропитания. Вследствие этого возникает опасность для жизни людей, находящихся в опасной зоне.

Поэтому:

- перед началом проведения работ отключить электропитание и исключить возможность его повторного включения.

Горячие поверхности



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Опасность получения ожогов вследствие контакта с горячей поверхностью!

В случае прикосновения к горячим поверхностям можно получить тяжелые ожоги.

Поэтому:

- при проведении любых работ с установкой наклеивать термостойкие защитные перчатки/рукавицы и рабочую одежду с длинными рукавами;
- перед выполнением любых работ убедиться, что все детали остыли до окружающей температуры.

Действия при неисправностях Принципиально действует:

1. Выяснить причину неисправности.
2. Если необходимо проводить работы по устранению неисправности в опасной зоне, отключить установку и исключить возможность ее повторного включения.
3. Проинформировать ответственных лиц на месте эксплуатации установки о неисправности.
4. В зависимости от типа неисправности устранить ее самостоятельно или привлечь уполномоченный спецперсонал.



**УКАЗАНИЕ!**

В нижеприведенных таблицах указывается, кто должен устранять те или иные неисправности.

10.2 механические неисправности

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
Установка не включается.	Перебой в электропитании во время работы.	Выполняется пользователем: <ul style="list-style-type: none"> <li>● визуально проверить правильность подключения установки к сети электропитания;</li> <li>● повторно включить установку.</li> </ul> Если неисправность невозможно устранить, обратиться в сервисную службу MIWE service.
	Сработало защитное тепловое реле.	Выполняется пользователем: <ul style="list-style-type: none"> <li>● активировать защитное тепловое реле путем его нажатия (см. главу «Активация защитного теплового реле»).</li> </ul> Если неисправность невозможно устранить, обратиться в сервисную службу MIWE service.
	Неисправна кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.	Выполняется сервисной службой

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
Не работает система увлажнения.	Перебой в подаче воды.	Выполняется пользователем: ● проверить герметичность предоставляемого пользователем трубопровода подачи воды.
	Перекрыт предоставляемый пользователем трубопровод подачи воды.	Выполняется пользователем: ● открыть предоставляемый пользователем трубопровод подачи воды.
	Загрязнен пластмассовый фильтр.	Выполняется пользователем: ● очистить пластмассовый фильтр (см. главу «Очистка пластмассового фильтра»).
	Неисправен магнитный клапан.	Выполняется сервисной службой MIWE service.
	Емкость для свежей воды пуста (при работе с системой резервации воды).	Выполняется пользователем: ● наполнить емкость для свежей воды.
Программа easy clean не функционирует.	Трубопровод подачи воды закрыт или поврежден.	Выполняется пользователем: ● открыть подачу воды. Если неисправность невозможно устранить, обратиться в сервисную службу MIWE service.
Конвекционный вентилятор не запускается через 15 секунд при закрытой двери пекарной камеры.	Из-за перегрева отключен термозащитный выключатель в двигателе конвекционного вентилятора.  Неисправность системы управления, двигателя или контактора.	Выполняется автоматически: ● контакты термозащитного выключателя автоматически замыкаются после охлаждения Выполняется сервисной службой MIWE service.

неисправности

При включении пекарная камера обесточена	Сработало защитное тепловое реле.	Выполняется пользователем: ● активировать защитное тепловое реле путем его нажатия (см. главу «Активация защитного т Если неисправность невозможно устранить, обратиться в сервисную службу MIWE service.
Дверь пекарной камеры невозможно открыть.	Неисправен замок двери.	Выполняется пользователем: ● попытаться открыть дверь пекарной камеры с помощью устройства аварийной деблокировки (см. главу «Открывание двери пекарной камеры с помощью устройства аварийной деблокировки»). Если неисправность невозможно устранить, обратиться в сервисную службу MIWE service.
Не работает освещение пекарной камеры.	Неисправны осветительные лампы.	Выполняется пользователем: ● заменить осветительные лампы (см. главу «Замена осветительных ламп»).

### 10.3 сообщения о неисправности и коды ошибок



#### УКАЗАНИЕ!

О возникновении неисправности сообщается звуковым сигналом. На индикаторе таймера системы управления появляется соответствующее сообщение о неисправности (код ошибки).

Неисправности необходимо квитировать с помощью кнопки ПУСК/СТОП. После квитирования система управления автоматически продолжает работу. Если неисправность не устранена, сообщение о неисправности снова появляется на индикаторе таймера после перезапуска.



**УКАЗАНИЕ!**

Невозможно квитирование сообщений о критической неисправности. Данные сообщения особо обозначены в нижеприведенной таблице. При появлении сообщения о критической неисправности дальнейшее использование установки невозможно. Критические неисправности должна устранять сервисная служба MIWE service.

Код ошибки	Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
07	Недостаточное количество воды.	Закрит предоставляемый пользователем трубопровод подачи воды.	Выполняется пользователем: <ul style="list-style-type: none"> <li>● открыть предоставляемый пользователем трубопровод подачи воды.</li> </ul> Если неисправность невозможно устранить, обратиться в сервисную службу MIWE service.
		Перебой в подаче воды.	Выполняется пользователем: <ul style="list-style-type: none"> <li>● проверить герметичность предоставляемого пользователем трубопровода подачи воды.</li> </ul> Если неисправность невозможно устранить, обратиться в сервисную службу MIWE service.
		Емкость для свежей воды пуста (при работе с системой резервации воды).	Выполняется пользователем: <ul style="list-style-type: none"> <li>● наполнить емкость для свежей воды.</li> </ul>
19	Сбой в сети электропитания.	Перебой в электропитании.	Выполняется пользователем: <ul style="list-style-type: none"> <li>● визуально проверить правильность подключения установки к сети электропитания;</li> <li>● повторно включить установку.</li> </ul> Если неисправность невозможно устранить, обратиться в сервисную службу MIWE service.

неисправности

Код ошибки	Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
20	Неисправен датчик температуры.	Температура > 420°C.	Выполняется сервисной службой MIWE service. Выполняется сервисной службой MIWE service. Выполняется сервисной службой MIWE service.
21	Неисправен датчик температуры.	Температура < -10°C.	
22	Пекарная камера перегревается.	Температура > 410°C.	<p>Выполняется пользователем: ● включить установку и подождать, пока окружающая температура системы управления не превысит 5°C.</p> <p>Если неисправность невозможно устранить, обратиться в сервисную службу MIWE service. Выполняется пользователем: ● убедиться, что отверстия охлаждающей вентиляции не закрыты;</p> <p>● снизить окружающую температуру системы управления путем проветривания пекарни.</p> <p>Если неисправность невозможно устранить, обратиться в сервисную службу MIWE service. Выполняется пользователем: ● квитировать неисправность нажатием кнопки ПУСК/СТОП;</p> <p>● перед загрузкой печи подождать, пока не прозвучит звуковой сигнал, означающий готовность к выпечке.</p>
50	Неисправен датчик температуры системы управления.	Окружающая температура системы управления > 90°C.	
51	Неисправен датчик температуры системы управления.	Окружающая температура системы управления < 5°C.	
52	Предупреждение о превышении окружающей температуры системы управления.	Окружающая температура системы управления > 65°C.	
80	Неверная температура пекарной камеры.	При запуске программы выпечки отсутствовала готовность к выпечке.	

Код ошибки	Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
81	Температура пекарной камеры слишком высокая для очистки по программе easy clean.	В конце первой фазы программы очистки easy clean температура пекарной камеры была слишком высокая.	Выполняется пользователем: <ul style="list-style-type: none"> <li>● охладить пекарную камеру, распылив по ней воду;</li> <li>● квитировать неисправность нажатием кнопки ПУСК/СТОП.</li> </ul>
82	Установка не нагревается в достаточной степени.	По завершении программы очистки easy clean не достигнута заданная температура во время фазы сушки.	Выполняется пользователем: <ul style="list-style-type: none"> <li>● квитировать неисправность нажатием кнопки ПУСК/СТОП;</li> <li>● вручную запустить процесс нагрева до номинальной температуры 250°C и обратиться в сервисную службу MIWE service (см. главу «Выпечка по таймеру»).</li> </ul>
99	Сообщение о критической неисправности Перегрев системы управления.	Окружающая температура системы управления > 70°C.	Нагрев установки автоматически выключается. <ul style="list-style-type: none"> <li>● Убедиться, что отверстия охлаждающей вентиляции не закрыты.</li> <li>● Снизить окружающую температуру системы управления путем проветривания пекарни.</li> </ul> <p>Если неисправность невозможно устранить, обратиться в сервисную службу MIWE service.</p>

10.4 замена осветительных ламп

Электрический ток



**ОПАСНОСТЬ!**

Опасность для жизни вследствие поражения электрическим током!

При прикосании к токопроводящим частям возникает непосредственная опасность для жизни. Повреждение изоляции или отдельных деталей может представлять опасность для жизни.

Поэтому:

- в случае повреждения изоляции сразу отключить питающее напряжение и подать заявку на проведение ремонта;
- поручать работы с электрооборудованием только специалистам-электрикам;
- при любых работах с электрооборудованием отключить питающее напряжение и проверить отсутствие напряжения на электрооборудовании;
- перед началом проведения работ по техобслуживанию, очистке и ремонту отключить питающее напряжение и исключить возможность его повторного включения;
- не перемыкать и не отключать предохранители. При замене предохранителей использовать предохранители с соответствующей силой тока в амперах и соответствующими характеристиками;
- обеспечить защиту токоведущих частей от воздействия влаги. Влага может стать причиной короткого замыкания.



Горячие поверхности



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Опасность получения ожогов вследствие контакта с горячей поверхностью!

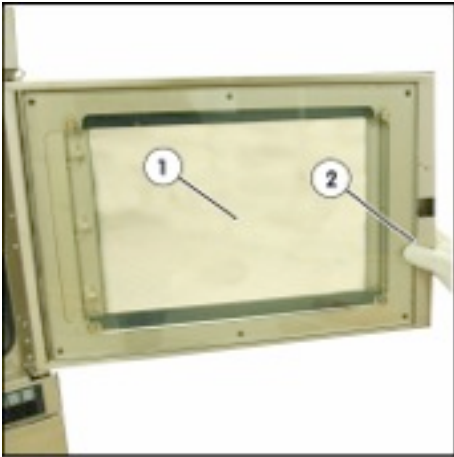
В случае прикасания к горячим поверхностям существует опасность получения ожогов.

Поэтому:

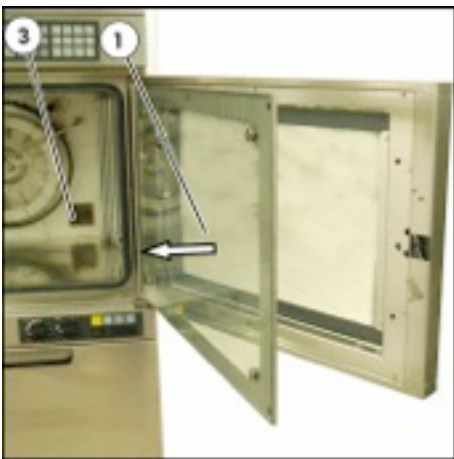
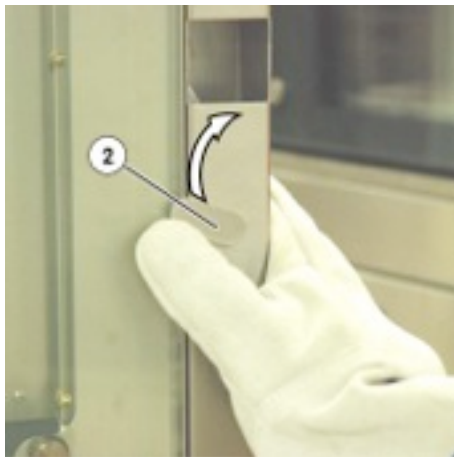
- при выполнении любых работ в непосредственной близости от горячих деталей надевать защитную одежду/рукавицы и защитные перчатки;
- перед выполнением любых работ убедиться, что все детали остыли до окружающей температуры.

Для замены осветительных ламп действовать следующим образом.

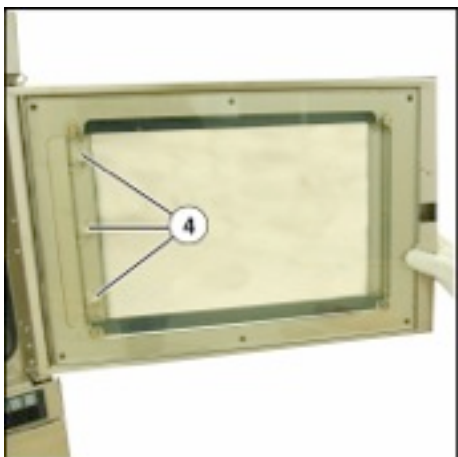
1. Выключить установку и подождать, пока она полностью не остынет до окружающей температуры.
2. Открыть дверь пекарной камеры примерно на 90°.



3. Деблокировать внутреннее стекло (1). Для этого передвинуть вверх блокировочный рычаг (2).



4. Отодвинуть внутреннее стекло (1) по направлению к установке (3).



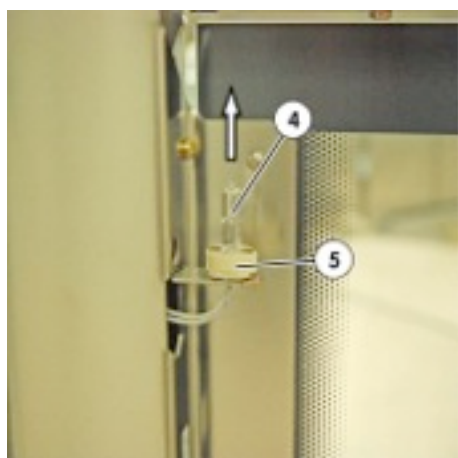
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Опасность получения ожогов вследствие контакта с горячей поверхностью!

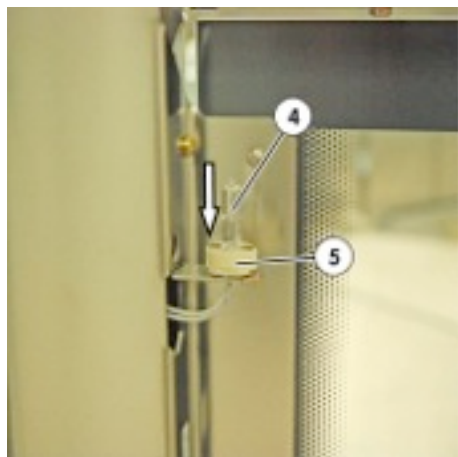
Осветительные лампы могут быть очень горячими, поэтому в случае прикосания к ним можно получить ожоги высокой степени тяжести.

Поэтому:

- надевать защитные перчатки/рукавицы.



5. Осторожно вынуть осветительную лампу (4) из патрона (5), потянув ее вверх, и утилизировать ее.



**ОСТОРОЖНО!**

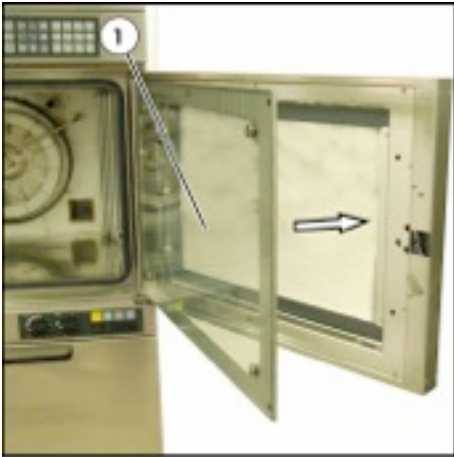
Нанесение материального ущерба вследствие непосредственного прикосания к осветительной лампе!

Прикосание к осветительной лампе голыми руками может привести к повреждению лампы.

Поэтому:

- никогда не прикасаться к осветительной лампе голыми руками.

6. Осторожно вставить новую осветительную лампу (4) в патрон (5).



7. Придвинуть внутреннее стекло (1) к двери пекарной камеры.



8. Передвинуть вниз блокировочный рычаг (2). Внутреннее стекло снова заблокировано.

#### 10.5 активация защитного теплового реле

С задней стороны установки имеется защитное тепловое реле.

Для активации защитного теплового реле с задней стороны установки действовать следующим образом.



1. Нажать на защитное тепловое реле (1) с задней стороны установки.

Пользователь не имеет разрешения на проведение техобслуживания установки, за исключением только таких элементов, как паровые палочки и щиток со стороны всасывания. Все работы по техобслуживанию должны проводить исключительно сотрудники сервисной службы MIWE service или авторизованного партнера сервисной службы MIWE service. Однако пользователь может регулярно проводить визуальную проверку системы водоснабжения и своевременно определять возможные негерметичные места, предотвращая тем самым

## 11.1 указания по технике безопасности при техобслуживании

### Основные правила



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность получения травм вследствие неквалифицированного проведения работ по техобслуживанию!

Неквалифицированное техобслуживание может привести к травмированию и нанесению значительного материального ущерба.

Поэтому:

- перед началом работ выключить установку и дать ей полностью остыть до окружающей температуры;
- перед началом работ обеспечить наличие достаточного места для проведения монтажных работ;
- обеспечить достаточное освещение на рабочем месте;
- соблюдать порядок и чистоту на рабочем месте! Разбросанные или лежащие друг на друге детали и инструменты могут стать причиной несчастного случая;
- после демонтажа деталей выполнять монтаж в правильной последовательности, снова смонтировать все крепежные элементы и соблюдать указания по моментам затяжки винтовых соединений.

## 11.2 план работ по техобслуживанию

Ниже приведено описание работ по техобслуживанию, необходимых для оптимального и исправного функционирования.

Если при регулярных проверках устанавливается повышенная степень износа тех или иных деталей, следует увеличить необходимую периодичность проведения работ по техобслуживанию в соответствии с фактическими признаками износа.

Периодичность	Работы по техобслуживанию
Еженедельно	Проверять отсутствие известковых отложений солей на паровых палочках и щитке со стороны всасывания. При наличии известковых отложений солей выполнять очистку паровых палочек и щитка со стороны всасывания (см. главу «Очистка паровых палочек и щитка со стороны всасывания»).
Через каждые 3 месяца	Проверять силиконовые уплотнительные кольца на внешнем и внутреннем стекле. В случае износа заменить силиконовое уплотнительное кольцо (см. главу «Замена силиконовых уплотнительных колец»).
Через каждые 4 месяца	Выполнять визуальную проверку системы водоснабжения (для пользователя).
Через каждые 6-12 месяцев	

11.3 очистка паровых палочек и щитка со стороны всасывания (опционально)

Электрический ток



**ОПАСНОСТЬ!**

Опасность для жизни вследствие поражения электрическим током!

При прикосании к токопроводящим частям возникает непосредственная опасность для жизни. Повреждение изоляции или отдельных деталей может представлять опасность для жизни.

Поэтому:

- в случае повреждения изоляции сразу отключить питающее напряжение и подать заявку на проведение ремонта;
- поручать работы с электрооборудованием только специалистам-электрикам;
- при любых работах с электрооборудованием отключить питающее напряжение и проверить отсутствие напряжения на электрооборудовании;
- перед началом проведения работ по техобслуживанию, очистке и ремонту отключить питающее напряжение и исключить возможность его повторного включения;
- не перемыкать и не отключать предохранители. При замене предохранителей использовать предохранители с соответствующей силой тока в амперах и соответствующими характеристиками;
- обеспечить защиту токоведущих частей от воздействия влаги. Влага может стать причиной короткого замыкания.



Горячие поверхности



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Опасность получения ожогов вследствие контакта с горячей поверхностью!

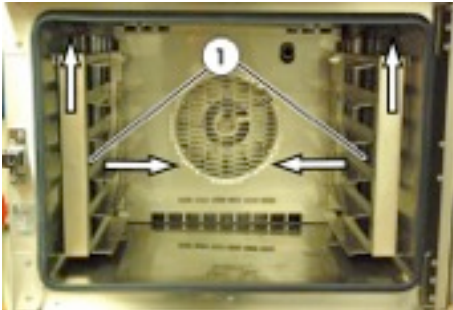
В случае прикосания к горячим поверхностям можно получить тяжелые ожоги.

Поэтому:

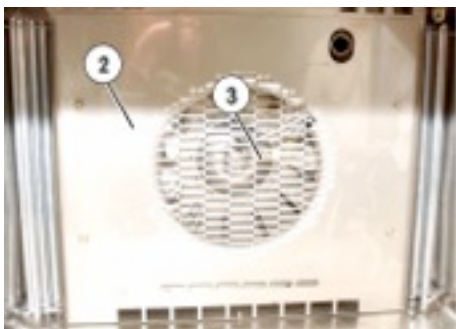
- при проведении любых работ с установкой налезать термостойкие защитные перчатки/рукавицы и рабочую одежду с длинными рукавами;
- соблюдать безопасное расстояние до источников опасности.

Установка в определенных исполнениях имеет устройство оптимизации подачи пара, благодаря которому улучшается распределение пара в пекарной камере.

Для обеспечения безупречного функционирования данного устройства оптимизации подачи пара необходимо регулярно (в зависимости от степени жесткости воды и степени загрязнения) очищать паровые палочки и щиток со стороны всасывания от известковых отложений солей.



1. Выключить установку и подождать, пока она полностью не остынет до окружающей температуры.
2. Открыть дверь пекарной камеры.
3. Сдвинуть направляющие под противни (1) вверх, сняв их тем самым с крепления.
4. Извлечь направляющие под противни (1), передвинув их к

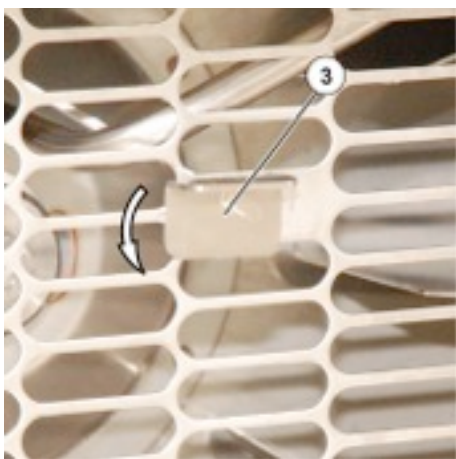


5. Деблокировать щиток со стороны всасывания (2). Для этого повернуть блокировочный рычаг (3) против часовой стрелки.



**УКАЗАНИЕ!**

На установках типа ЕС 8.0604, ЕС 8.1826 и ЕС 10.0604 имеется два блокировочных рычага.



6. Поднять щиток со стороны всасывания (2) так, чтобы он находился над крепежными болтами на дне пекарной камеры.

7. Вынуть щиток со стороны всасывания из пекарной камеры.



**ОСТОРОЖНО!**

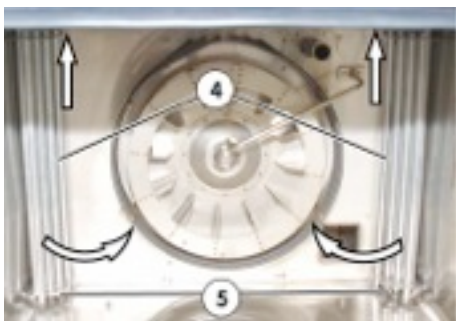
Нанесение материального ущерба вследствие очистки щитка со стороны всасывания инструментами с острыми краями!

При очистке инструментами с острыми краями щиток со стороны всасывания можно повредить.

Поэтому:

- никогда не очищать щиток со стороны всасывания инструментами с острыми краями;
- очищать щиток со стороны всасывания только мягкой салфеткой и стандартным средством для удаления известковых отложений солей.

8. Удалить известковые отложения солей на щитке со стороны всасывания, используя стандартное средство для удаления известковых отложений солей и мягкую салфетку.
9. Тщательно удалить остатки средства для удаления известковых отложений солей.



10. Сдвинуть паровые палочки (4) вверх так, чтобы их нижние концы находились вне креплений на дне пекарной камеры (5).

11. Извлечь паровые палочки (4), передвинув их к центру пекарной камеры.



**ОСТОРОЖНО!**

Нанесение материального ущерба вследствие очистки паровых палочек инструментами с острыми краями!

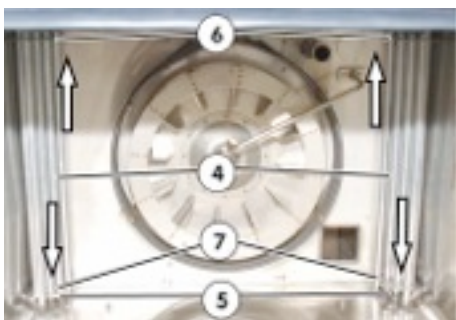
При механической очистке возможно повреждение паровых палочек.

Поэтому:

- никогда не очищать паровые палочки инструментами с острыми краями;
- очищать паровые палочки только мягкой салфеткой и стандартным средством для удаления известковых отложений солей.

12. Удалить известковые отложения солей на паровых палочках, используя стандартное средство для удаления известковых отложений солей и мягкую салфетку.

13. Тщательно удалить остатки средства для удаления известковых отложений солей.



14. Вставить очищенные паровые палочки (4) в отверстия креплений на потолке пекарной камеры (6) так, чтобы их нижние концы (7) находились над отверстиями креплений на дне пекарной камеры (5).

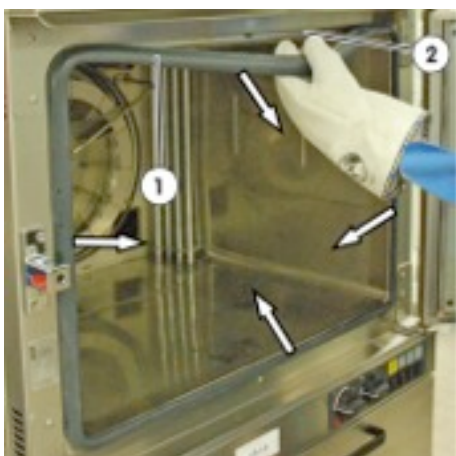
15. Вставить очищенные паровые палочки (4) в отверстия креплений на дне пекарной камеры (7).

16. Установить щиток со стороны всасывания в верхние крепежные болты.
17. Установить щиток со стороны всасывания сверху на крепежные болты на дне пекарной камеры.
18. Повернуть блокировочный рычаг щитка со стороны всасывания по часовой стрелке.

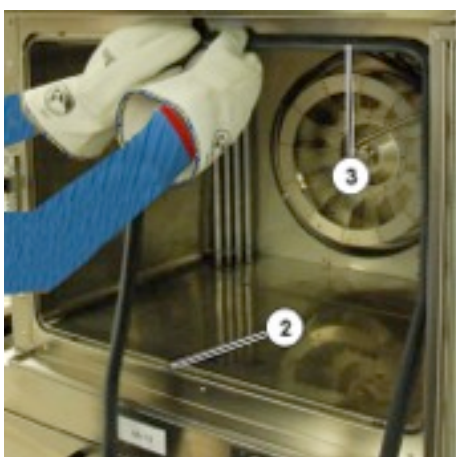
#### 11.4 замена уплотнения двери

Вследствие нерегулярной очистки уплотнение двери с фронтальной стороны установки может стать пористым. В этом случае необходимо произвести замену уплотнения двери.

Для замены уплотнения двери действовать следующим образом.



1. Выключить установку и подождать, пока она полностью не остынет до окружающей температуры.
2. Открыть дверь пекарной камеры.
3. Вынуть старое уплотнение двери (1) из паза для уплотнения (2) (показано стрелкой) и утилизировать его.



4. Вставить новое уплотнение двери (3) в паз для уплотнения (2). Проследить за тем, чтобы новое уплотнение двери было

## 11.5 замена уплотнительных колец, силиконовой прокладки и силиконового буфера

На внешнем и внутреннем стеклах установки находятся силиконовые уплотнительные кольца, закрепленные с помощью крепежных винтов соответствующего стекла. Каждое силиконовое уплотнительное кольцо состоит из силиконовой прокладки с передней стороны и уплотнительного кольца с задней стороны стекла. Данные силиконовые уплотнительные кольца могут со временем изнашиваться и, следовательно, должны быть заменены.



### УКАЗАНИЕ!

Уплотнительные кольца более подвержены воздействию высоких температур, чем силиконовые прокладки. Поэтому их необходимо чаще проверять и заменять.

### 11.5.1 замена уплотнительных колец



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность получения травм вследствие падения или растрескивания внешнего и внутреннего стекол при одновременном ослаблении всех крепежных винтов!

Если одновременно удалить все крепежные винты внешнего или внутреннего стекла, то незафиксированное стекло может упасть и разбиться. Существует опасность получения травм в виде порезов, а также опасность повреждения других предметов.

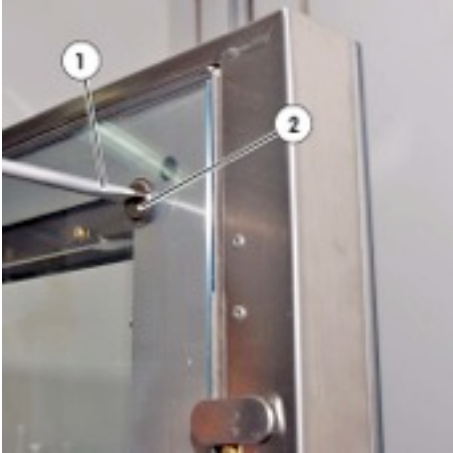
Поэтому:

- надевать защитные перчатки/рукавицы;
- всегда удалять только один крепежный винт и использовать новое силиконовое уплотнительное кольцо;
- после этого немедленно завинтить крепежный винт с силиконовым уплотнительным кольцом на прежнее место.

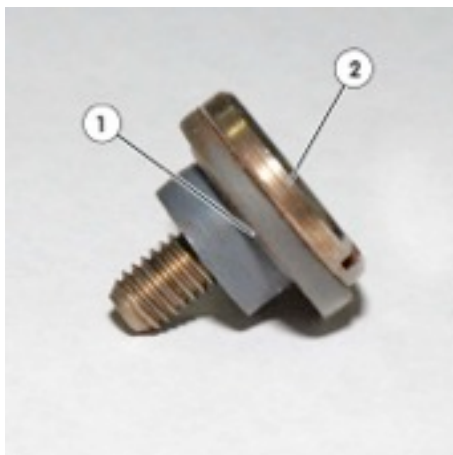
Для замены уплотнительных колец действовать следующим образом.

1. Выключить установку и подождать, пока она полностью не остынет до окружающей температуры.

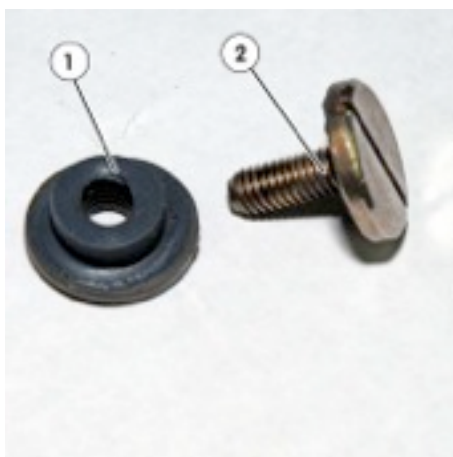
2. Открыть дверь пекарной камеры.



3. С помощью шлицевой отвертки (1) ослабить крепежный винт (2), для которого необходимо заменить уплотнительное кольцо.

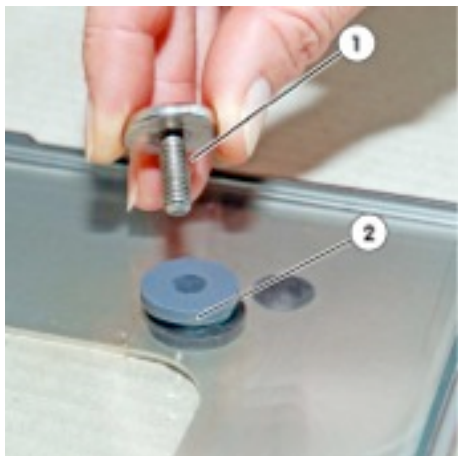


4. Извлечь винт (2) с уплотнительным кольцом (1).



5. Снять уплотнительное кольцо (1) с винта (2).

6. Заменить уплотнительное кольцо (1).



7. Установить уплотнительное кольцо (2) и вставить винт (1) на прежнее место.



8. С помощью шлицевой отвертки (1) затянуть винт (2).

9. Закрыть дверь пекарной камеры.



11.5.2 замена силиконовой прокладки



**ОСТОРОЖНО!**

Опасность получения травм посредством осколков стекла при неправильном демонтаже внутреннего стекла!

При отвинчивании и извлечении внутреннего стекла из металлической рамы стекло может отколоться и разбиться. Осколки стекла могут стать причиной порезов.

Поэтому:

- при отвинчивании и извлечении стекла действовать осторожно;
- в случае неуверенности надеть защитные перчатки/рукавицы;
- для извлечения внутреннего стекла из металлической рамы не использовать твердые и острые предметы;
- зафиксировать внутреннее стекло, предотвратив тем самым его падение.

Для замены силиконовой прокладки необходимо извлечь внутреннее стекло.

Для извлечения внутреннего стекла действовать следующим образом.



1. Передвинуть вверх блокировочный рычаг (1) внутреннего стекла.



2. Сдвинуть металлическую раму (2) с внутренним стеклом (1) и втулкой (3) вверх. При этом удерживать втулку рукой.



3. Вынуть нижний штифт (2) металлической рамы (1).  
4. Немного наклонить металлическую раму и вынуть ее вместе с внутренним стеклом, передвинув вниз.



5. Положить внутреннее стекло с металлической рамой (1) на мягкую, ровную поверхность (2).



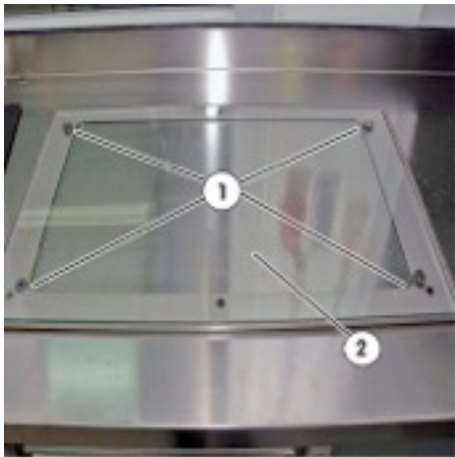
**ОСТОРОЖНО!**

Нанесение материального ущерба вследствие неправильного монтажа внутреннего стекла!

Внутреннее стекло имеет специальное покрытие с внешней стороны. Если при монтаже перепутаны стороны стекла, то во время работы установки внутреннее стекло может лопнуть.

Поэтому:

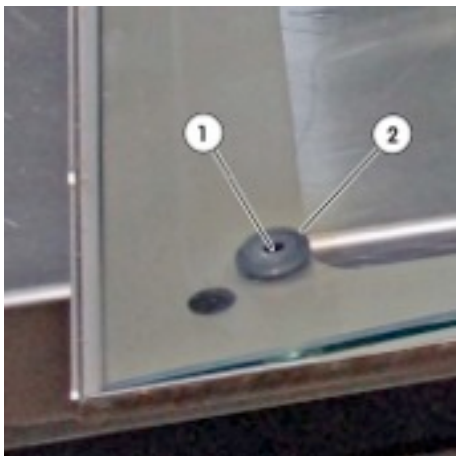
- при монтаже и демонтаже следить за тем, чтобы внутренняя и внешняя стороны внутреннего стекла не были перепутаны.



6. С помощью шлицевой отвертки ослабить четыре винта (1) на внутреннем стекле (2).



7. Осторожно извлечь внутреннее стекло (1) из металлической рамы.



8. Выдавить силиконовую прокладку (1) из отверстия (2) на внутреннем стекле.



9. Положить новые силиконовые прокладки (1) на металлическую раму (2).



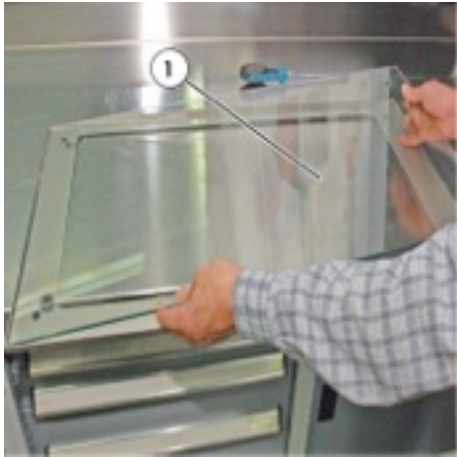
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Опасность получения травм вследствие неправильного монтажа внутреннего стекла!

При использовании острых вспомогательных средств можно повредить или разбить внутреннее стекло. Это может стать причиной порезов.

Поэтому:

- для извлечения внутреннего стекла из металлической рамы не использовать острые вспомогательные средства;
- в случае неуверенности надеть защитные перчатки/рукавицы;



10. Положить внутреннее стекло (1) на силиконовые прокладки на металлической раме. При необходимости использовать



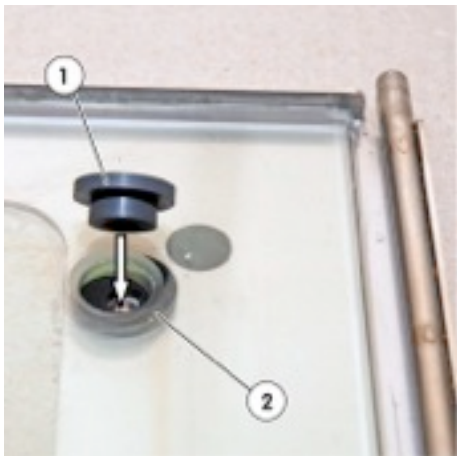
**ОСТОРОЖНО!**

Нанесение материального ущерба вследствие неправильного монтажа внутреннего стекла!

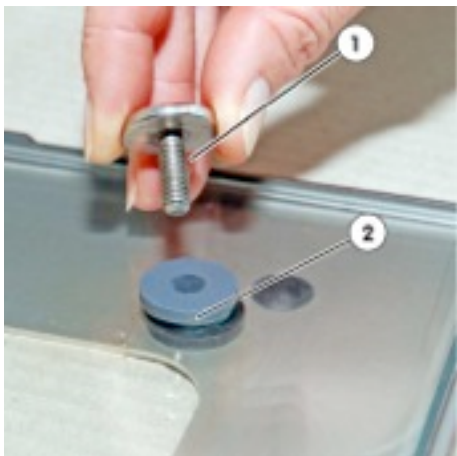
Слишком сильное затягивание винтов может привести к повреждению стекла.

Поэтому:

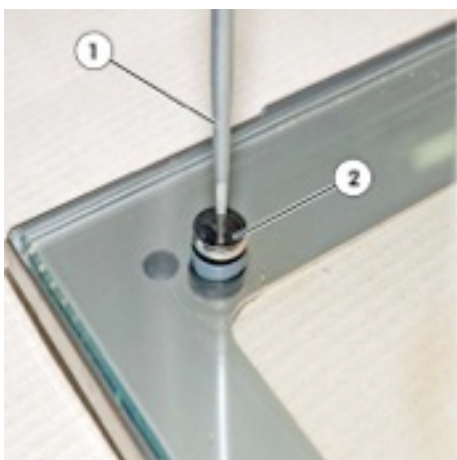
- винты затягивать не сильно.



11. Вставить уплотнительное кольцо (1) в отверстие (2) внутреннего стекла.



12. Вставить винт (1) в уплотнительное кольцо (2).



13. С помощью шлицевой отвертки (1) затянуть винт (2).



**ОСТОРОЖНО!**

Нанесение материального ущерба вследствие неправильного монтажа внутреннего стекла!

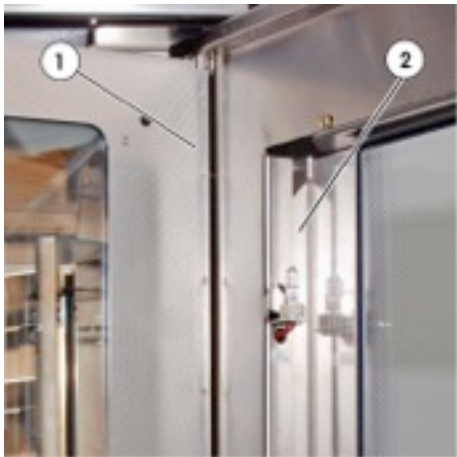
При отсутствии втулки стекло выпадает из крепления.

Поэтому:

– следить за тем, чтобы на нижний штифт со стороны притвора была надета втулка.



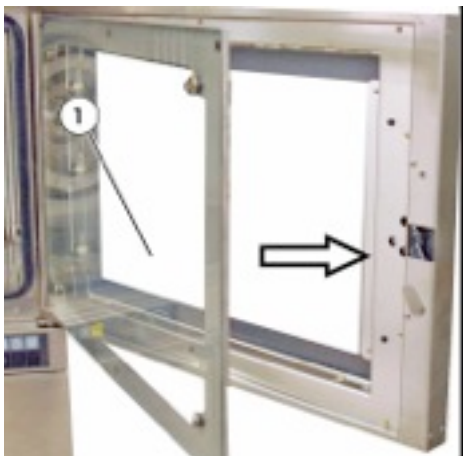
14. Надеть втулку (1) снизу на штифт (2) со стороны притвора.



15. Наклонив вставить металлическую раму (1) с внутренним стеклом сверху во внутреннюю раму внешней двери (2).



16. Продвинуть внутреннее стекло вертикально вниз во внутреннюю раму внешней двери.



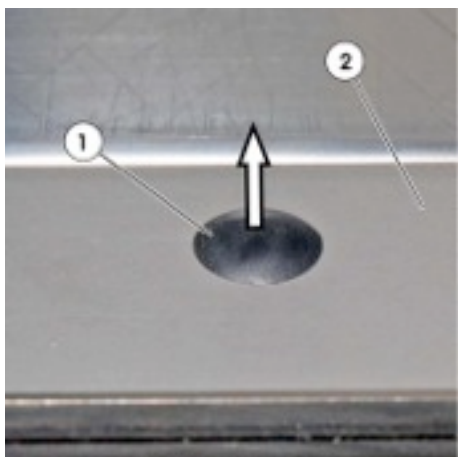
17. Придвинуть внутреннее стекло (1) к двери печарной камеры.

### 11.5.3 замена силиконового буфера

В углах и по длинным сторонам металлической рамы находятся силиконовые буферы. Их замену можно производить по отдельности.

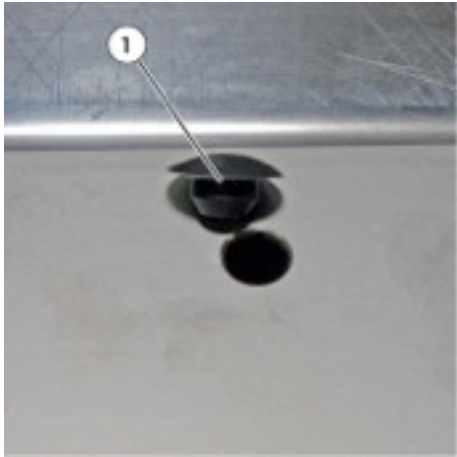
Для замены силиконового буфера необходимо вынуть внутреннее стекло из металлической рамы (см. главу «Замена силиконовой прокладки», шаги 1 - 7).

Для замены силиконового буфера действовать следующим образом.

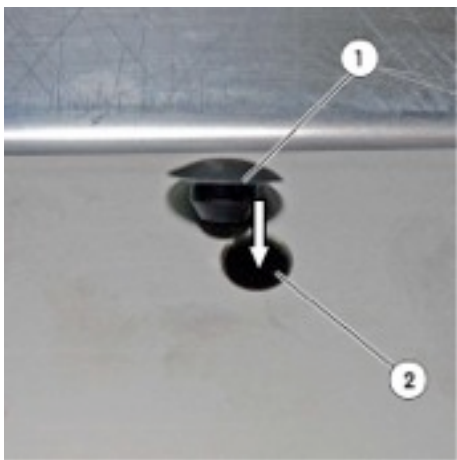


1. Выдавить силиконовый бвфер (1) из металлической рамы (2).





2. Заменить силиконовый буфер (1).



3. Вставить силиконовый буфер (1) в металлическую раму (2).



Из соображений гигиены и здоровья необходимо ежедневно проводить очистку установки.

### 12.1 указания по безопасности при очистке

электрический ток



#### ОПАСНОСТЬ!

Опасность для жизни вследствие поражения электрическим током!

При прикосании к токопроводящим частям возникает непосредственная опасность для жизни. Повреждение изоляции или отдельных деталей может представлять опасность для жизни.

Поэтому:

- в случае повреждения изоляции сразу отключить питающее напряжение и подать заявку на проведение ремонта;
- поручать работы с электрооборудованием только специалистам-электрикам;
- при любых работах с электрооборудованием отключить питающее напряжение и проверить отсутствие напряжения на электрооборудовании;
- перед началом проведения работ по техобслуживанию, очистке и ремонту отключить питающее напряжение и исключить возможность его повторного включения;
- не перемыкать и не отключать предохранители. При замене предохранителей использовать предохранители с соответствующей силой тока в амперах и соответствующими характеристиками;
- обеспечить защиту токоведущих частей от воздействия влаги. Влага может стать причиной короткого замыкания.

горячая поверхность



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Опасность получения ожогов вследствие контакта с горячей поверхностью!

В случае прикасания к горячим поверхностям существует опасность получения ожогов.

Поэтому:

- при выполнении любых работ в непосредственной близости от горячих деталей надевать защитную одежду/рукавицы и защитные перчатки;
- перед выполнением любых работ убедиться, что все детали остыли до окружающей температуры.

острые края и углы



**ОСТОРОЖНО!**

Опасность получения травм о края и углы!

Острые края и углы могут стать причиной получения ссадин и порезов.

Поэтому:

- при работе в непосредственной близости от острых краев и углов соблюдать осторожность;
- в случае неуверенности надеть защитные перчатки/рукавицы.

неправильная очистка!



#### ОСТОРОЖНО!

Нанесение материального ущерба вследствие неправильной очистки!

Неправильная очистка может привести к выходу из строя электронных и электрических деталей, а также к внешним повреждениям деталей.

Поэтому:

- никогда не проводить очистку установки струей воды;
- не применять агрессивные или абразивные чистящие средства;
- не использовать в качестве вспомогательных средств металлические и другие жесткие терки и губки. Очищать установку только с помощью мягкой салфетки;
- обязательно соблюдать особые указания изготовителей вспомогательных и чистящих средств.

## 12.2 >очистка внешней обшивки

Острые края и углы



#### ОСТОРОЖНО!

Опасность получения травм о края и углы!

Острые края и углы могут стать причиной получения ссадин и порезов.

Поэтому:

- при работе в непосредственной близости от острых краев и углов соблюдать осторожность;
- в случае неуверенности надеть защитные перчатки/рукавицы.

1. Выключить установку и подождать, пока она полностью не остынет до окружающей температуры.
2. Очистить внешнюю обшивку в соответствии со степенью ее загрязнения, используя для этого мягкую, слегка увлажненную салфетку. При сильном загрязнении дополнительно

### 12.3 очистка стекла1

1. Выключить установку и подождать, пока она полностью не остынет до окружающей температуры.



#### ОСТОРОЖНО!

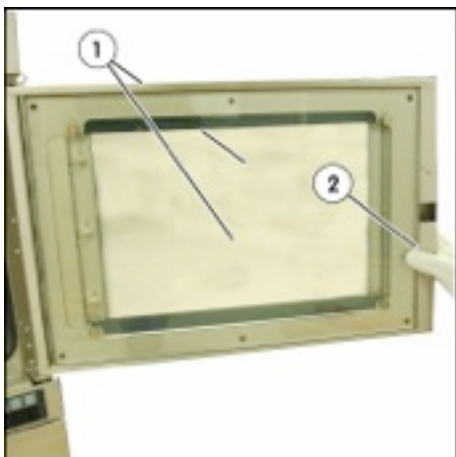
Нанесение материального ущерба вследствие неправильной очистки стекла!

При очистке стекла абразивными, царапающими чистящими средствами, а также стальной губкой создается давление внутри стекла, которое может стать причиной повреждения стекла при нагреве.

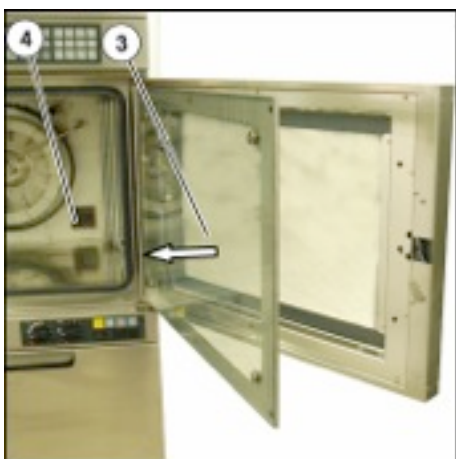
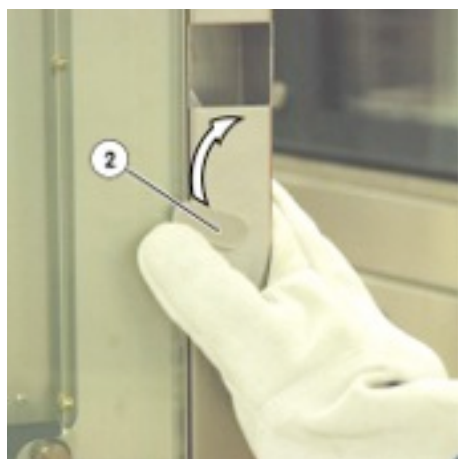
Поэтому:

- для очистки стекла никогда не использовать абразивные и царапающие чистящие средства а также стальные губки.

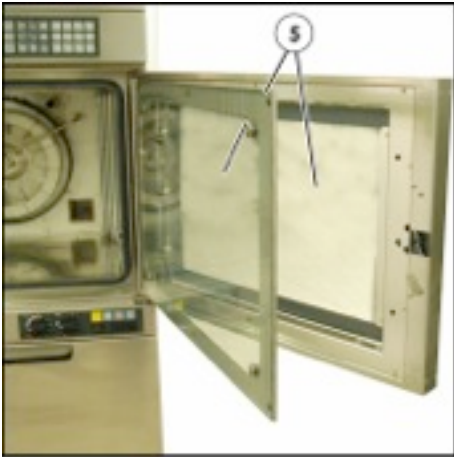
Для очистки стекла действовать следующим образом.



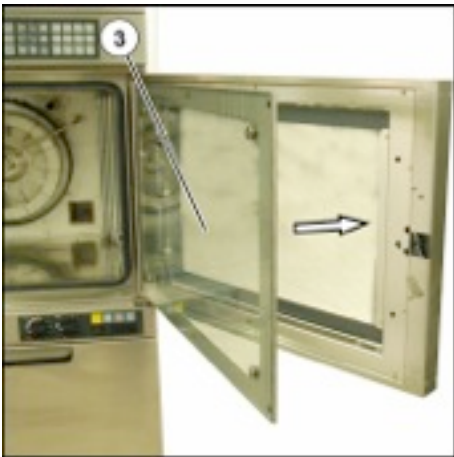
1. Выключить установку и подождать, пока она полностью не остынет до окружающей температуры.
2. Открыть дверь печканой камеры.
3. Очистить внешние стороны (1) стекол в соответствии со степенью загрязнения, используя для этого мягкую, слегка увлажненную салфетку. При сильном загрязнении дополнительно использовать неагрессивное, неабразивное чистящее средство, безвредное для пищевых продуктов.
4. Передвинуть вверх блокировочный рычаг (2) внутреннего



5. Отодвинуть внутреннее стекло (3) по направлению к печканой камере (4).



6. Очистить внутренние стороны (5) стекол в соответствии со степенью загрязнения, используя для этого мягкую, слегка увлажненную салфетку. При сильном загрязнении дополнительно использовать неагрессивное, неабразивное чистящее средство, безвредное для пищевых продуктов.



7. Придвинуть внутреннее стекло (3) к двери пекарной камеры.



8. Передвинуть блокировочный рычаг вниз. Внутреннее стекло снова заблокировано.



## 12.4 очистка пекарной камеры и удаление направляющих под противни

**УКАЗАНИЕ!**

В зависимости от типа и исполнения установки, для очистки нижней части пекарной камеры необходимо демонтировать щиток (щитки) со стороны всасывания и паровые палочки (см. главу «Очистка паровых палочек и щитка со стороны всасывания»).

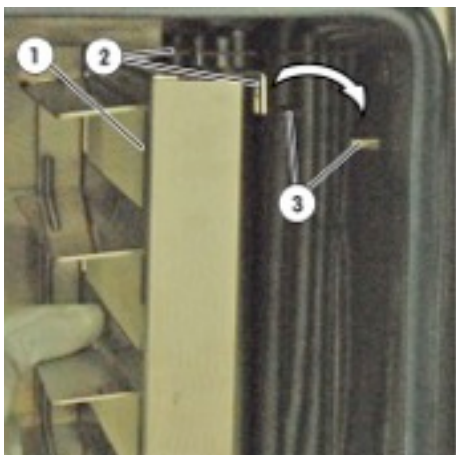
1. Выключить установку и подождать, пока она полностью не остынет до окружающей температуры.
2. Очистить пекарную камеру в соответствии со степенью ее загрязнения, используя для этого мягкую, слегка увлажненную салфетку. При сильном загрязнении дополнительно использовать стандартное чистящее средство, безвредное для пищевых продуктов.
3. Тщательно удалить остатки чистящего средства.
4. Нагреть установку до 200°C (392°F).

При тщательной очистке необходимо удалить направляющие под противни, находящиеся на боковых стенках пекарной камеры.

Для удаления направляющих под противни действовать следующим образом.

1. Сдвинуть направляющие под противни (1) вверх, сняв их тем самым с крепления.
2. Извлечь направляющие под противни (1), передвинув их к

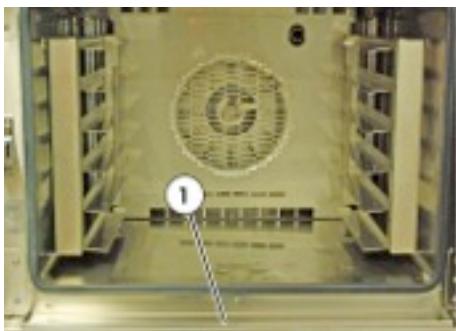




Для закрепления направляющих под противни действовать следующим образом.

1. Установить направляющие под противни (1) с обеих сторон пекарной камеры посредством крепежных проушин (2) на крепежные болты (3).

#### 12.5 очистка поддона для сбора остатков выпечки<sup>1</sup>



1. Выключить установку и подождать, пока она полностью не остынет до окружающей температуры.
2. Очистить поддон для сбора остатков выпечки в соответствии со степенью его загрязнения, используя для этого мягкую, слегка увлажненную салфетку. При сильном загрязнении дополнительно использовать неагрессивное, неабразивное чистящее средство, безвредное для пищевых продуктов.

## 12.6 очистка уплотнения двери

**ОСТОРОЖНО!**

Нанесение материального ущерба вследствие неправильной очистки!

Неправильная очистка может привести к повреждению уплотнения двери.

Поэтому:

- очищать уплотнение двери только в охлажденном состоянии;
- никогда не использовать для очистки острые или колющие предметы.



1. Выключить установку и подождать, пока она полностью не остынет до окружающей температуры.
2. Открыть дверь пекарной камеры.
3. Очистить уплотнение двери (1) в соответствии со степенью его загрязнения, используя для этого мягкую, слегка увлажненную салфетку. При сильном загрязнении дополнительно использовать неагрессивное чистящее средство, не содержащее серной кислоты и безвредное для пищевых

## 12.7 очистка пластмассового фильтра в системе подачи воды

Пластмассовый фильтр в системе подачи воды предупреждает попадание инородных частиц в установку при подаче воды. Инородные частицы остаются в пластмассовом фильтре. Поэтому необходима регулярная очистка пластмассового фильтра.

Для очистки пластмассового фильтра действовать следующим образом.

1. Убедиться, что запорный кран на трубопроводе подачи воды закрыт.
2. Нажать кнопку увлажнения и тем самым сбросить давление в установке.
3. Отключить установку от сети электропитания и подождать, пока она полностью не остынет до окружающей температуры.
4. Отсоединить водоподающий шланг от установки. Для этого:
  - повернуть накидную гайку (1) на водоподающем шланге



5. Вынуть пластмассовый фильтр (1) из патрубка для подвода воды (3) с помощью пассатижей (2).



6. Промыть пластмассовый фильтр проточной водой.
7. С помощью пассатижей вставить пластмассовый фильтр в патрубок для подвода воды и подсоединить водоподающий шланг к установке.
8. Открыть запорный кран на трубопроводе подачи воды.

## 12.8 промывка водоотводного шланга при автономном режиме работы

Для очистки водоотводного шланга действовать следующим образом.

1. Выключить установку и подождать, пока она полностью не остынет до окружающей температуры.
2. Ослабить винт на шланговой скобе водоотводного шланга (1).



3. Отсоединить водоотводный шланг от системы отвода воды на установке.
4. Промыть водоотводный шланг. Для этого залить в шланг примерно 2 литра теплой воды.
5. Снова монтировать водоотводный шланг. Для этого:
  - подсоединить водоотводный шланг к системе отвода воды;
  - затянуть винт на шланговой скобе.

## 12.9 промывка водоотводных шлангов при комбинированном режиме работы

Для очистки водоотводного шланга действовать следующим образом.

1. Выключить установку и подождать, пока она полностью не остынет до окружающей температуры.
2. Ослабить винт на шланговой скобе водоотводного шланга (1).



3. Отсоединить водоотводный шланг от водоотводного патрубка сифона.
4. Промыть водоотводный шланг. Для этого залить в шланг примерно 2 литра теплой воды.
5. Снова монтировать водоотводный шланг. Для этого:
  - подсоединить водоотводный шланг к водоотводному патрубку сифона;
  - затянуть винт на шланговой скобе.

Для очистки водоотводного шланга на установке действовать следующим образом.

1. Выключить установку и подождать, пока она полностью не



2. Ослабить винт на шланговой скобе водоотводного шланга (1) на установке.

3. Отсоединить водоотводный шланг от системы отвода воды на установке.

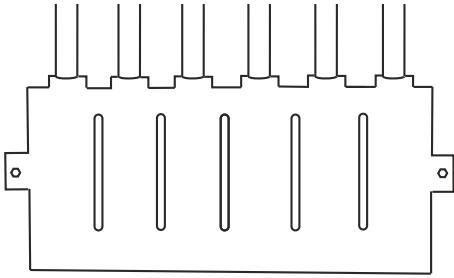
4. Вынуть водоотводный шланг из сифона с задней стороны установки.

5. Промыть водоотводный шланг. Для этого залить в шланг примерно 2 литра теплой воды.

6. Снова монтировать водоотводный шланг. Для этого:

- подсоединить водоотводный шланг к системе отвода воды на установке;
- затянуть винт на шланговой скобе;
- вставить водоотводный шланг установки в сифон с задней

12.10 очистка сифона (только при комбинированном режиме работы)<sup>1</sup>



1. Выключить установку и подождать, пока она полностью не остынет до окружающей температуры.
2. Поставить под сифон с задней стороны установки емкость для сбора вытекающей воды.
3. Вытащить сверху шланги из сифона.
4. Ослабить и удалить винты на левой и правой стороне сифона.
5. Снять сифон и промыть его чистой горячей водой с добавлением неагрессивного чистящего средства.
6. Монтировать сифон на установку. Для этого установить сифон, вставить винты в отверстия на правой и левой стороне сифона и затянуть винты.
7. Заполнить сифон/емкость на установке водой до отметки минимального уровня или на 2/3.=
8. Вставить шланги обратно в сифон согласно их прежнему



### 12.11 очистка емкостей для свежей и отработанной воды (при работе с системой резервации воды)

Из соображений гигиены и здоровья необходимо ежедневно опорожнять и очищать емкости для свежей и отработанной воды.

Для очистки емкостей для свежей и отработанной воды действовать следующим образом.

1. Опорожнить емкости для свежей и отработанной воды.
2. Промыть емкости для свежей и отработанной воды горячей водой.
3. Удалить остатки воды из емкости для отработанной воды.
4. Наполнить емкость для свежей воды холодной питьевой водой.

### 12.12 очистка пекарной камеры



#### ОСТОРОЖНО!

Опасность для здоровья из-за использования неочищенных чистящих принадлежностей!

Использование неочищенных чистящих принадлежностей приводит к появлению и размножению вредных для здоровья микроорганизмов. Попадание этих организмов в органы дыхания и пищеварения может привести к нанесению вреда здоровью.

Поэтому:

- чистящие принадлежности использовать только для очистки пекарных камер;
- сразу же заменять чистящие принадлежности, если они использовались для очистки других поверхностей пекарни (например, пола).

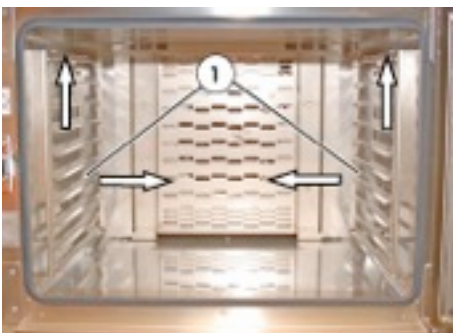
1. Выключить установку и подождать, пока она полностью не остынет до окружающей температуры.



**УКАЗАНИЕ!**

В зависимости от типа и исполнения установки, для очистки нижней части пекарной камеры необходимо демонтировать щиток (щитки) со стороны всасывания и паровые палочки (см. главу «Очистка паровых палочек и щитка со стороны всасывания»).

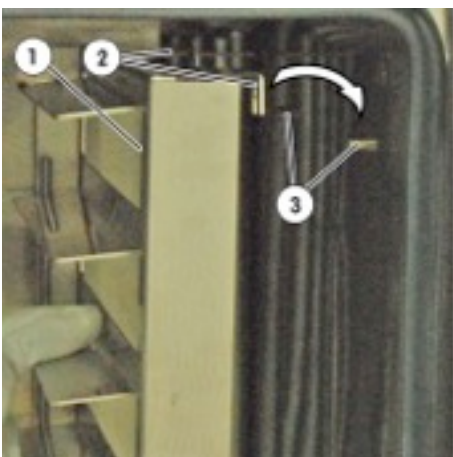
1. Выключить установку и подождать, пока она полностью не остынет до окружающей температуры.
2. Очистить пекарную камеру в соответствии со степенью ее загрязнения, используя для этого мягкую, слегка увлажненную салфетку. При сильном загрязнении дополнительно использовать стандартное чистящее средство, безвредное для пищевых продуктов.
3. Тщательно удалить остатки чистящего средства.
4. Нагреть установку до 200°C (392°F).



При тщательной очистке необходимо удалить направляющие под противни, находящиеся на боковых стенках пекарной камеры.

Для удаления направляющих под противни действовать следующим образом.

1. Сдвинуть направляющие под противни (1) вверх, сняв их тем самым с крепления.
2. Извлечь направляющие под противни (1), передвинув их к центру пекарной камеры.



Для закрепления направляющих под противни действовать следующим образом.

1. Установить направляющие под противни (1) с обеих сторон пекарной камеры посредством крепежных провшин (2) на

## 12.13 очистка пекарной камеры по программе очистки easy clean

easy clean Easy clean - это полуавтоматическая программа очистки пекарной камеры. Данную программу очистки можно запустить как при охлажденном, так и при нагретом (макс. до 180°C) состоянии пекарной камеры. Программа очистки длится примерно 60 минут и состоит из различных фаз.

**УКАЗАНИЕ!**

Easy clean представляет собой программу помощи при очистке, благодаря которой удаляются остатки выпечки при ежедневной очистке.

При наличии пригоревших остатков выпечки, содержащих сахар, эффективность программы снижается.

Поэтому:

чтобы предотвратить пригорание остатков выпечки, ежедневно удалять их из пекарной камеры.

## Горячие поверхности

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Опасность получения ожогов вследствие контакта с горячей поверхностью!

В случае прикасания к горячим поверхностям существует опасность получения ожогов.

Поэтому:

- при выполнении любых работ в непосредственной близости от горячих деталей надевать защитную одежду/рукавицы и защитные перчатки;
- перед выполнением любых работ убедиться, что все детали остыли до температуры, допустимой для проведения очистки (ок. 70°C).

Горячий пар



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Опасность получения ожогов горячим паром!

Горячий пар может стать причиной получения ожогов кожи.

Поэтому:

- при выполнении любых работ в непосредственной близости от установки надевать защитную одежду и защитные перчатки/рукавицы;
- при открывании двери установки всегда находиться сзади двери и никогда не держать руки или другие части тела в проеме двери или над ним.



**ОСТОРОЖНО!**

Опасность получения травм вследствие испарений чистящего средства!

Испарения чистящего средства могут вызвать тошноту и головную боль.

Поэтому:

- при очистке по программе easy clean всегда тщательно проветривать помещение.



**УКАЗАНИЕ!**

После запуска завершающей фазы сушки присутствие персонала не требуется. Программа очистки завершается автоматически, после чего активируется предварительно выбранный режим. Если на следующий день запланирован ночной пуск, то его активация должна быть произведена перед запуском программы очистки (см. главу «Активация функции ночного пуска»).



**Надевать защитные очки!**

Для защиты глаз от брызг жидкостей и горячих паров при выполнении любых действий надевать защитные очки.

## 12.13.1 подготовка пекарной камеры к очистке по программе easy clean

**ОСТОРОЖНО!**

Опасность получения травм из-за чистящего средства для печей и гриля!

При попадании в глаза и на кожу чистящее средство для печей и гриля может вызвать ожоги и раздражение.

Поэтому:

- при выполнении любых работ с чистящим средством для печей и гриля надевать защитную одежду, защитные перчатки/рукавицы и защитные очки;
- при использовании чистящего средства для печей и гриля соблюдать указания производителя относительно применения и безопасности;
- хранить чистящее средство для печей и гриля в закрытом виде и в недоступном для детей месте.



#### ОСТОРОЖНО!

Нанесение материального ущерба вследствие неправильной очистки!

Неправильное применение чистящего средства для печей и гриля может повредить установку.

Поэтому:

- для удаления пригоревших или засохших веществ, содержащих углеводы, жиры и белки использовать только щелочное чистящее средство;
- для очистки высококачественной стали, стекла, силикона, тефлона и графита использовать только предназначенные для данных материалов чистящие средства;
- использовать только те чистящие средства, которые соответствуют местным законам, предписаниям о здоровье и о сточных водах;
- использовать только безвредные для пищевых продуктов чистящие средства;
- использовать чистящее средство только при соблюдении указаний производителя относительно применения и безопасности.



#### УКАЗАНИЕ!

Для очистки пекарной камеры по программе easy clean MIWE рекомендует чистящее средство для печей и гриля ALTEC L 250.

Адрес, по которому можно приобрести указанное средство:

neutec Chemie GmbH

Max-Planck-Straße 8

55435 Gau-Algesheim

Телефон: +049-(0)6725-1293

Факс: +049-(0)6725-5357

Пока данное чистящее средство для печей и гриля можно приобрести только в Германии и Австрии. В других странах следует использовать соответствующее чистящее средство, предлагаемое на местном рынке. Можно использовать чистящее

средство для печей, плит или гриля, подходящее для очистки нагретых поверхностей (примерно 70°C).

**Приготовление чистящего раствора** Перед запуском программы очистки необходимо приготовить чистящий раствор из чистящего средства и воды, взятых в определенных пропорциях.

Для приготовления чистящего раствора действовать следующим образом.

1. Подготовить бутылку с распылителем (объемом не менее 500 мл), посредством которой возможно распыление чистящего раствора вручную.
2. Залить в данную бутылку чистящее средство и воду в рекомендуемой пропорции:

Легкое загрязнение	Сильное загрязнение
1 : 10 (одна часть чистящего средства на десять частей воды)	1 : 5 (одна часть чистящего средства на пять частей воды)
300 мл чистящего раствора для одного процесса очистки	500 мл чистящего раствора для одного процесса очистки

**Подготовка вспомогательных средств** После приготовления чистящего раствора подготовить следующие вспомогательные средства:

- бутылку с распылителем (объемом не менее 500 мл), наполненную мягкой водой;
- стандартное чистящее средство для стекол;
- ведро;
- мягкую салфетку;
- бумажные полотенца.

### 12.13.2 запуск программы очистки easy clean для размягчения загрязнений пекарной камеры (1-я фаза)



**УКАЗАНИЕ!**

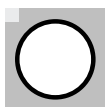
Для исправного функционирования программы очистки начальная температура пекарной камеры не должна превышать ниже 180°C.



**УКАЗАНИЕ!**

Запуск программы очистки производится при выключенной системе управления.

Выключить систему управления. Для этого:



1. Нажать кнопку системы управления ВКЛ./ВЫКЛ. и удерживать ее нажатой в течение 2 секунд.

2. Закрыть дверь пекарной камеры.



3. Нажать кнопку программы выпечки 5 и удерживать ее нажатой примерно 1 секунду для того, чтобы на индикаторе номинального и фактического количества пара/номера программы появилась надпись «CL 5».



4. Нажать кнопку ПУСК/СТОП и удерживать ее нажатой в течение 5 секунд.



**УКАЗАНИЕ!**

Если после нажатия кнопки ПУСК/СТОП на индикаторе номинального и фактического количества пара появляется надпись «hot», то это означает, что температура пекарной камеры все еще слишком высокая. В данном случае подождать, пока температура пекарной камеры не понизится до допустимого уровня (для ускорения остывания можно, например, временно открыть 4.

**УКАЗАНИЕ!**

Пекарная камера обрабатывается паром и нагревается (длительность примерно 20 минут). По достижении номинальной температуры для очистки раздается звуковой сигнал.

**ОСТОРОЖНО!**

Нанесение материального ущерба вследствие неправильной очистки!

Распыление воды по горячему стеклу может привести к повреждению и растрескиванию стекла. Поэтому:

- не распылять воду по горячему стеклу, подождать, пока стекло не остынет;
- очищать стекло после его охлаждения в достаточной степени (примерно 70°C).



**УКАЗАНИЕ!**

Если в конце данной фазы на индикаторе таймера появляется код ошибки № 81, то это означает, что температура пекарной камеры еще слишком высокая для проведения дальнейшей очистки. В данном случае подождать, пока пекарная камера не остынет.

Для этого:

- квитировать сообщение о неисправности нажатием кнопки ПУСК/СТОП;
- открыть дверь пекарной камеры;
- распылять воду из бутылки с распылителем по пекарной камере до тех пор, пока в пекарной камере больше не будут образовываться испарения;
- закрыть дверь пекарной камеры.



**УКАЗАНИЕ!**

Программу очистки можно прервать только во время 1-й фазы.

- Для этого в течение 4 секунд удерживать нажатой кнопку ПУСК/СТОП.

### 12.13.3 распыление чистящего раствора по пекарной камере (2-я фаза)

Звуковой сигнал сообщает о достижении номинальной температуры и завершении фазы обработки паром. В этот момент программа очистки прерывается, и пекарная камера должна быть обработана распыляемым чистящим раствором.



**УКАЗАНИЕ!**

Во время данной фазы очистки можно в любой момент включить или выключить освещение пекарной камеры, нажав для этого кнопку настройки номинальной температуры ВВЕРХ/ВНИЗ.

Для распыления чистящего раствора в пекарной камере после звукового сигнала действовать следующим образом.

1. Открыть дверь пекарной камеры и подождать останова крыльчатки вентилятора.

**ОСТОРОЖНО!**

Нанесение материального ущерба вследствие неправильной очистки!

Загрязнение крупными частицами приводит к засорению отвода пекарной камеры (если таковой имеется).

Поэтому:

– не допускать попадания крупных частиц в отвод пекарной камеры.

2. Удалить крупные частицы загрязнения из пекарной камеры.
3. Распылить воду по пекарной камере, используя бутылку с распылителем (не допускать попадания воды на стекло).
4. Подождать, пока вся вода не стечет в отвод пекарной камеры. (При отсутствии отвода в пекарной камере собрать воду губкой или мягкой салфеткой.)

**ОСТОРОЖНО!**

Нанесение материального ущерба вследствие неправильной очистки!

Распыление чистящего раствора по уплотнению двери приводит к повреждению уплотнения и неплотному закрыванию двери пекарной камеры.

Поэтому:

- не распылять чистящий раствор по уплотнению двери.

5. Очистить уплотнение двери мягкой, влажной салфеткой и проверить его на отсутствие повреждений.
6. Тщательно распылить чистящий раствор по пекарной камере и направляющим под противни, используя бутылку с

7. Тщательно распылить чистящий раствор по стеклам, используя бутылку с распылителем.
8. Закрыть дверь пекарной камеры.

#### 12.13.4 растворение загрязнений пекарной камеры чистящим раствором (3-ья фаза)

После распыления чистящего раствора по пекарной камере необходимо продолжить программу очистки.

Для этого:



1. Нажать кнопку ПУСК/СТОП.



#### УКАЗАНИЕ!

После нажатия кнопки ПУСК/СТОП пекарная камера нагревается в течение 10 минут и слегка обрабатывается паром для того, чтобы обеспечить воздействие чистящего раствора на загрязнения. По истечении времени воздействия раздается звуковой сигнал.



#### УКАЗАНИЕ!

При сильном загрязнении пекарной камеры повторно обработать пекарную камеру чистящим раствором и оставить для воздействия. Для этого:

- нажать кнопку 1/2;
- распылить чистящий раствор по пекарной камере (см. глав «Распыление чистящего раствора по пекарной камере»);
- продолжить программу очистки путем нажатия кнопки ПУСК/СТОП.



#### УКАЗАНИЕ!

Во время 3-й фазы прервать программу очистки невозможно.

## 12.13.5 очистка пекарной камеры (4-я фаза)

**УКАЗАНИЕ!**

Во время данной фазы очистки можно в любой момент включить или выключить освещение пекарной камеры, нажав для этого кнопку настройки номинальной температуры ВВЕРХ/ВНИЗ.

Для очистки пекарной камеры после звукового сигнала действовать следующим образом.

1. Открыть дверь пекарной камеры и подождать останова крыльчатки вентилятора.
2. Распылить небольшое количество воды по пекарной камере, используя бутылку с распылителем.

**ОСТОРОЖНО!**

Нанесение материального ущерба вследствие неправильной очистки!

Загрязнение крупными частицами приводит к засорению отвода пекарной камеры (если таковой имеется).

Поэтому:

– не допускать попадания крупных частиц в отвод пекарной камеры.

3. Удалить крупные частицы загрязнения из пекарной камеры.
4. Подождать, пока вся вода не стечет в отвод пекарной камеры. (При отсутствии отвода в пекарной камере собрать воду губкой или мягкой салфеткой.)
5. Очистить загрязненные поверхности пекарной камеры с помощью мягкой, влажной салфетки.
6. Вытереть пекарную камеру мягкой, влажной салфеткой.
7. Выполнить предварительную очистку внутреннего стекла мягкой, влажной салфеткой.
8. Очистить внутреннее стекло, используя средство для стекол и

9. Тщательно распылить воду по пекарной камере, используя бутылку с распылителем.



**УКАЗАНИЕ!**

Чтобы полностью удалить остатки воды и чистящего средства из пекарной камеры, вынуть из пекарной камеры направляющие под противни и щиток со стороны всасывания (см. главу «Очистка камеры и удаления направляющих под противни» а также главу «Очистка папковых палочек и щитка со стороны всасывания»).

10. Тщательно удалить остатки воды и чистящего средства из пекарной камеры и с уплотнения двери.
11. При сильном загрязнении направляющих под противни и щитка со стороны всасывания вынуть их из пекарной камеры и отдельно обработать распыляемым чистящим средством.

12.13.6 сушка пекарной камеры по программе очистки (5-я фаза)

Для продолжения программы очистки и запуска фазы сушки действовать следующим образом.



1. Нажать кнопку ПУСК/СТОП.



**УКАЗАНИЕ!**

Для сушки пекарная камера обдувается холодным воздухом в течение 3 минут, а затем нагревается до 250°C. После сушки пекарной камеры (длительность примерно 20 мин) программа очистки автоматически завершается, после чего активируется предварительно выбранный режим.



**УКАЗАНИЕ!**

Запущенную фазу сушки можно сократить до 15 минут путем нажатия кнопки ПУСК/СТОП.

– Для этого в течение 4 секунд удерживать нажатой кнопку ПУСК/СТОП.



**УКАЗАНИЕ!**

Если во время нагрева не достигается конечная температура, на индикаторе таймера появляется код ошибки № 82 «Недостаточный нагрев печи».

– Учитывать данные в главе «Сообщения о неисправности и коды ошибок».





13 декларация о соответствии стандартам ЕС

## Декларация о соответствии ЕС

согласно директиве ЕС 2006/42/EG Приложение II A для машинного оборудования

# MIWE

Мы,

MIWE Michael Wenz GmbH  
 Michael-Wenz-Str. 2-10  
 D - 97450 Arnstein

заявляем, что обозначенный ниже продукт для обработки хлебобулочных изделий на основании его проектных и конструктивных признаков, а также реализованного нами вида исполнения и установки, соответствует основным положениям вышеназванных директив Европейского Союза.

При внесении изменений в продукт данная Декларация теряет свою силу.

Тип машины:	Конвекционная хлебопекарная печь (Konvektionsbackofen)
Обозначение типа:	MIWE econo
Год производства:	с 2010

Примененные положения:

- Директива ЕС 2006/42/EG, Приложение I
- Директива ЕС 2004/108/EG
- Директива ЕС 2006/95/EG

Примененные согласованные стандарты:

- EN 12100-1:2003
- EN 12100-2:2003
- EN 60335-1:2007
- EN 61000-6-2:2006
- EN 61000-6-3:2007

Уполномоченное лицо для составления документов:

Диплом. инж. (унив.) Херманн Вегнер  
 MIWE Michael Wenz GmbH  
 Michael-Wenz-Str. 2-10  
 D - 97450 Arnstein  
 Телефон: +49 (0) 9363 68 8624

Арнштайн, 2010-02-10



Безопасность оборудования  
 Диплом. инж. (унив.) Херманн Вегнер (Hermann Wagner)

Составитель:  
 Херманн Вегнер  
 (Hermann Wagner)  
 Karlo\_econo\_RU.doc

2010-01-22  
 Страница 1 из 1

Рис. 3 Декларация о соответствии стандартам ЕС для серии MIWE econo