

Руководство по эксплуатации

**MIWE есопo C системой управления FP  
исполнение устройства 3.0**

05.2014

**MIWE**

## **IMPRESSUM**

Copyright 2008 by:  
MIWE Michael Wenz GmbH  
P.O.Box 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)

<b>1.</b>	<b>ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ</b>	<b>6</b>
1.1.	Использование по назначению	6
1.2.	Возможное неправильное применение	6
1.3.	Сертификация	6
1.3.1.	Декларация о соответствии стандартам ЕС	6
1.3.2.	Маркировка знаком CE	6
1.4.	Информация к руководству по эксплуатации	7
1.5.	Пояснение пиктограмм	7
1.5.1.	Предупредительные указания	7
1.5.2.	Особые виды опасности	8
1.5.3.	Указания	8
1.6.	Ограничение ответственности	9
1.7.	Охрана авторских прав	9
1.8.	Сервисная служба MIWE service	10
<b>2.</b>	<b>БЕЗОПАСНОСТЬ</b>	<b>11</b>
2.1.	Ответственность владельца	11
2.2.	Защита от несчастных случаев и первая помощь	12
2.3.	Персонал	13
2.4.	Защитная одежда	14
2.5.	Самостоятельная транспортировка	14
2.6.	Хранение	15
2.7.	Таблички	15
<b>3.</b>	<b>ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА</b>	<b>17</b>
3.1.	Комплект поставки	17
3.2.	Конструкция	18
3.2.1.	Одноконтурное устройство	18
3.2.2.	Двухконтурное устройство	20
3.2.3.	MIWE backcomb	21
3.3.	Принцип действия	22
3.4.	Предохранительные устройства	23
3.4.1.	3-слойный стеклянный экран в двери пекарной камеры	23
3.4.2.	Защитный ограничитель температуры (STB)	23
3.4.3.	Электрическое подключение	24
3.4.4.	Блокировка при помощи цифрового кода	24
3.5.	Описание рабочих зон	24
3.5.1.	Рабочая зона оператора	24
3.5.2.	Рабочая зона персонала по техническому обслуживанию и очистке	24
3.6.	Типы роликов	25

3.6.1.	Ролики с фиксирующим рычагом	25
3.6.2.	Ролики с фиксирующим винтом	26
3.6.3.	Ролики с фиксирующим винтом, регулируемые по высоте	27
3.6.4.	Ролики без тормоза	28
3.7.	Противни	28
3.7.1.	Противни без покрытия	28
3.7.2.	Противни с покрытием	29
<b>4.</b>	<b>УСТАНОВКА СЕРВИСНОЙ СЛУЖБОЙ MIWE SERVICE</b>	<b>30</b>
<b>5.</b>	<b>ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБОЙ MIWE SERVICE</b>	<b>31</b>
5.1.	Первый ввод в эксплуатацию	31
5.1.1.	Обучение	31
5.1.2.	Передача устройства владельцу с составлением протокола сдачи-приемки.	31
<b>6.</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ</b>	<b>32</b>
6.1.	Указания по технике безопасности	32
6.2.	Рабочие режимы	33
6.3.	Блок управления	34
6.4.	БЛОКИРОВКА/РАЗБЛОКИРОВКА блока управления и двери пекарной камеры (опция)	35
6.5.	Включение/выключение хлебопекарной печи	35
6.6.	РЕЖИМ ВЫКЛЮЧЕНИЯ	37
6.6.1.	Возможные действия в РЕЖИМЕ ВЫКЛЮЧЕНИЯ	37
6.7.	АВТОЗАПУСК	38
6.7.1.	Установка времени автозапуска	38
6.7.2.	Активация автозапуска	39
6.7.3.	Пропуск предварительно установленного времени автозапуска	39
6.8.	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ВЫПЕЧКА	40
6.8.1.	Установка времени автозапуска	40
6.8.2.	Активация автоматической выпечки	41
6.9.	АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ	42
6.9.1.	Выбор и отмена выбора программы выпечки	42
6.9.2.	Выпекание с половинчатой загрузкой	43
6.9.3.	Состояние готовности к выпечке	43
6.9.4.	Загрузка хлебопекарной печи	44
6.9.5.	Запуск процесса выпечки	45
6.9.6.	Изменение параметров программы вручную	46
6.9.7.	Завершение программы выпечки	46
6.9.8.	Разгрузка печи	47
6.10.	Исходные настройки	48
6.10.1.	Время	48
6.10.2.	Количество пара	49
6.10.3.	Кнопка ПОЛОВИНЧАТАЯ ЗАГРУЗКА	50
6.11.	Программы выпечки	51
6.11.1.	Пример программы выпечки	51
6.11.2.	Создание и изменение программы выпечки	52
6.12.	РУЧНОЙ РЕЖИМ	55
6.12.1.	Ввод значений параметров	55
6.12.2.	Состояние готовности к выпечке	57
6.12.3.	Загрузка хлебопекарной печи	57

---

6.12.4.	Запуск процесса выпечки	57
6.12.5.	Завершение процесса выпечки и разгрузка хлебопекарной печи	57
6.13.	ЭКОНОМИЧНЫЙ РЕЖИМ	58
6.13.1.	Автоматическое включение ЭКОНОМИЧНОГО РЕЖИМА	58
6.13.2.	Включение/выключение ЭКОНОМИЧНОГО РЕЖИМА вручную	58

6.14.	Дополнительные установки — пользовательские коды	59
6.14.1.	Изменение пользовательского кода	59
6.14.2.	Перечень пользовательских кодов	60
6.15.	Использование пиктограмм для программ выпечки	67
6.16.	Передача данных	68
6.16.1.	Диспетчер программ выпечки MIWE 2010	68
6.16.2.	Системные требования	68
6.16.3.	Обработка программ выпечки и каталога на ПК	68
6.16.4.	Информация по передаче данных	68
6.16.5.	Экспорт программ выпечки на USB-накопитель	69
6.16.6.	Импорт программ выпечки с USB-накопителя	70
6.16.7.	Перенос программ выпечки на все хлебопекарные печи	71

## **7. НЕИСПРАВНОСТИ 72**

7.1.	Указания по технике безопасности	72
7.2.	Действия при неисправностях	73
7.3.	Механические и электрические неисправности	74
7.3.1.	Активация защитного ограничителя температуры	76
7.4.	Коды неисправностей — система управления FP	77
7.5.	Информационные коды	83

## **8. ОЧИСТКА И УХОД 84**

8.1.	Указания по технике безопасности	84
8.2.	План работ по очистке	85
8.3.	Работы по очистке	85
8.3.1.	Внешняя обшивка	86
8.3.2.	Блок управления	86
8.3.3.	Пекарная камера	86
8.3.4.	Стеклянный экран	87
8.3.5.	Уплотнение двери	88
8.3.6.	Направляющие под противни	89
8.3.7.	Противни	90
8.3.8.	Поддон для сбора остатков выпечки	91
8.3.9.	Емкости для свежей и отработанной воды (опционально)	92
8.3.10.	Вентиляционные отверстия	92
8.4.	Программы очистки пекарной камеры	93
8.4.1.	Указания по технике безопасности	93
8.4.2.	Проверка правильности функционирования распыляющей насадки	94
8.4.3.	Проверка уплотнения двери	94
8.4.4.	Проверка по завершении программы очистки	95
8.5.	Программа очистки MIWE cleaning control	96
8.5.1.	Указания по технике безопасности	96
8.5.2.	Заправка чистящим средством	97
8.5.3.	Выполнение программы очистки	98
8.6.	Программа очистки MIWE easy clean	101
8.6.1.	Указания по технике безопасности	101
8.6.2.	Подготовка чистящего раствора и вспомогательных средств	102
8.6.3.	Выполнение программы очистки	102
8.7.	Программа удаления известковых отложений в пекарной камере (опция)	107
8.7.1.	Выполнение программы удаления известковых отложений	107

---

<b>9.</b>	<b>ТЕХОСМОТР И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ</b>	<b>109</b>
9.1.	Указания по технике безопасности	109
9.2.	План работ по техобслуживанию	110
9.2.1.	Выполнение техобслуживания владельцем	111
9.2.2.	Выполнение техобслуживания сервисной службой MIWE service	111
9.3.	Инструкции по проведению техобслуживания	112
9.3.1.	Замена осветительной лампы	112
9.3.2.	Очистка сифона	113
9.3.3.	Промывка водоотводных шлангов	116
9.3.4.	Замена уплотнения двери	118
9.3.5.	Замена силиконового амортизатора на раме двери	119
9.3.6.	Замена магнитов на раме двери	120
9.3.7.	Регулировка механического прижима внутреннего стекла экрана	121
9.3.8.	Очистка фильтра в соединительном патрубке	122
9.4.	Ввод в эксплуатацию после проведения техобслуживания	123
<b>10.</b>	<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b>	<b>124</b>
10.1.	Технические характеристики — варианты исполнения продукта	124
10.2.	Типовая табличка	125
<b>11.</b>	<b>ПЕРЕЧЕНЬ БЫСТРОИЗНАШИВАЮЩИХСЯ И ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ</b>	<b>126</b>
<b>12.</b>	<b>ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ И УТИЛИЗАЦИЯ</b>	<b>131</b>
12.1.	Указания по технике безопасности	131
12.2.	Защита окружающей среды	131
<b>13.</b>	<b>ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ СТАНДАРТАМ ЕС</b>	<b>132</b>
<b>14.</b>	<b>ПРОГРАММЫ ВЫПЕЧКИ</b>	<b>134</b>

---

## 1. Важные указания

### 1.1. Использование по назначению

Хлебопекарная печь промышленного назначения работает по принципу конвекции. Печь может использоваться как отдельное устройство или, в комбинации с другими устройствами, как двухконтурная печь или пекарная секция. Хлебопекарная печь предназначена для выпечки обычных хлебобулочных изделий в соответствии с законом о продуктах питания. Выпекание осуществляется исключительно на противнях.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Допускается выпечка хлебобулочных изделий с естественным процентным содержанием алкоголя до 1 %.

Не допускается выпечка хлебобулочных изделий с повышенным содержанием летучих соединений, образующихся, например, при добавлении высокопроцентного алкоголя, т. к. в таких случаях возможно образование значительного количества потенциально опасных горючих испарений.



#### **УКАЗАНИЕ ПО СЕРВИСНОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ!**

Необходимо соблюдать предписания по вводу в эксплуатацию, эксплуатации, техническому обслуживанию и поддержанию в исправном состоянии.

### 1.2. Возможное неправильное применение

Хлебопекарную печь разрешается использовать исключительно согласно указанному здесь назначению.

Любое другое использование считается использованием не по назначению и категорически запрещается. К использованию не по назначению относятся:

- манипуляции с защитными устройствами;
- выпечка, подогрев и сушка других продуктов или живых существ;
- использование в обычных бытовых условиях;
- подключение к установке других устройств.



#### **ЮРИДИЧЕСКОЕ УКАЗАНИЕ!**

Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие использования не по назначению.

### 1.3. Сертификация

#### 1.3.1. Декларация о соответствии стандартам ЕС

MIWE, как производитель, предоставляет Декларацию о соответствии стандартам ЕС согласно Директиве ЕС по машинам 2006/42/ЕС, приложению IIA, и стандарту ISO/IEC 17050-1:2010. Данная Декларация о соответствии является составной частью общей документации.

#### 1.3.2. Маркировка знаком CE



На основании Декларации о соответствии стандартам ЕС производитель использует маркировку знаком CE. Информация об использовании по назначению и не по назначению, а также указания по технике безопасности в данной документации составлены на



основании оценки степени риска согласно DIN EN ISO 12100.

## 1.4. Информация к руководству по эксплуатации

Условием для безопасной работы является соблюдение всех приведенных указаний по безопасности и инструкций по обслуживанию. Кроме того, необходимо соблюдать местные предписания по охране труда, действительные для соответствующей области применения, и общие правила по технике безопасности. Перед началом выполнения любых работ внимательно прочитайте руководство по эксплуатации! Оно является составной частью комплекта поставки продукта и должно храниться в месте, всегда доступном для персонала. При передаче продукта третьим лицам передайте вместе с ним также руководство по эксплуатации. Масштабные изображения в данном руководстве по эксплуатации в целях улучшения изображения не всегда соответствуют реальным размерам и могут незначительно отличаться от фактического исполнения продукта.

## 1.5. Пояснение пиктограмм

### 1.5.1. Предупредительные указания

Предупредительные указания в данном руководстве по эксплуатации обозначены пиктограммами. Указания начинаются с сигнальных слов, выражающих степень опасности. Соблюдайте указания в обязательном порядке и проявляйте осторожность во избежание несчастных случаев, травмирования и нанесения материального ущерба.



#### **ОПАСНОСТЬ!**

Указывает на высокую степень опасности получения смертельных или тяжелых травм в случае несоблюдения приведенного указания. Используется только для обозначения серьезной опасности.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Указывает на среднюю степень опасности получения смертельных или тяжелых травм в случае несоблюдения приведенного указания. Не используется для обозначения опасности, связанной исключительно с материальным ущербом!



#### **ОСТОРОЖНО!**

Указывает на низкую степень опасности получения травм. Используется только для обозначения опасности возникновения материального ущерба.

### 1.5.2. Особые виды опасности

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



#### **ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЖИЗНИ ВСЛЕДСТВИЕ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!**

Используется для обозначения указаний по технике безопасности, которые необходимо соблюдать при работе с электрическим током и напряжением. При несоблюдении данных указаний существует опасность получения смертельных или тяжелых травм. Необходимые работы должны выполнять только квалифицированные специалисты. При этом необходимо соблюдать национальные и региональные предписания.



#### **ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ, ИСХОДЯЩАЯ ОТ ТЯЖЕЛЫХ ГРУЗОВ!**

Используется для обозначения указаний по технике безопасности, которые необходимо соблюдать при работе с тяжелыми грузами. При несоблюдении данных указаний существует опасность получения смертельных или тяжелых травм.



#### **ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ ВСЛЕДСТВИЕ КОНТАКТА С ГОРЯЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ!**

Используется для обозначения указаний по технике безопасности, которые необходимо соблюдать при работе с горячими поверхностями. При несоблюдении данных указаний существует опасность получения тяжелых травм.



#### **ОПАСНОСТЬ ЗАЩЕМЛЕНИЯ ПОДВИЖНЫМИ ДЕТАЛЯМИ!**

Используется для обозначения указаний по технике безопасности, которые необходимо соблюдать при работе с подвижными деталями. При несоблюдении данных указаний существует опасность получения смертельных или тяжелых травм.



#### **ОПАСНОСТЬ ОШПАРИВАНИЯ ГОРЯЧИМ ПАРОМ!**

Используется для обозначения указаний по технике безопасности, которые необходимо соблюдать при наличии опасности вследствие выхода горячего пара. При несоблюдении данных указаний существует опасность получения тяжелых травм.

### 1.5.3. Указания



#### **УКАЗАНИЕ!**

Используется для обозначения полезных советов и рекомендаций, а также информации для эффективной и исправной работы.



#### **ЮРИДИЧЕСКОЕ УКАЗАНИЕ!**

Используется для указания на информацию о правомерных директивах и стандартах, а также на юридические договоренности между производителем и владельцем.



#### **УКАЗАНИЕ ПО СЕРВИСНОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ!**

Используется для указания на дальнейшую важную информацию по очистке, уходу, техобслуживанию, смазке и поддержанию в исправном состоянии.



#### **ДЕЙСТВИЕ!**

Используется при описании действий, которые должен выполнить обслуживающий или сервисный персонал.

## 1.6. Ограничение ответственности

Все сведения и указания, содержащиеся в данном руководстве по эксплуатации, составлены с учетом действующих стандартов и предписаний, современного уровня развития техники и нашего многолетнего опыта. Производитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный вследствие:

- несоблюдения указаний, приведенных в данном руководстве по эксплуатации;
- использования не по назначению;
- использования необученным персоналом;
- самовольного переоборудования;
- внесения технических изменений;
- использования недопустимых запасных частей.

Фактический комплект поставки может отличаться от приведенного здесь описания с пояснениями и изображениями при специальных исполнениях, предъявлении требований о дополнительных опциях заказа или вследствие новейших технических изменений. В остальном, действительными считаются оговоренные в договоре о поставках обязательства, Общие коммерческие условия, а также условия поставки производителя и действительные в момент заключения договора положения закона. Мы оставляем за собой право на технические изменения в рамках усовершенствования и улучшения эксплуатационных характеристик.

## 1.7. Охрана авторских прав

Обращайтесь с руководством по эксплуатации надлежащим образом. Оно предназначено исключительно для лиц, работающих с устройством. Предоставление данного руководства третьим лицам без письменного разрешения производителя запрещено.

### §

#### **ОХРАНА АВТОРСКИХ ПРАВ!**

Все данные, тексты, чертежи, рисунки и прочие изображения защищены авторским правом и охраняемыми правами в области коммерческой деятельности. Любое незаконное использование наказуемо.

Копирование в любом виде и форме, в том числе и частичное, а также использование и/или передача содержания без письменного согласия производителя запрещены. Нарушения влекут за собой обязательства по возмещению ущерба. Сохраняется право на предъявление других претензий.

## 1.8. Сервисная служба MIWE service

При возникновении вопросов, касающихся продукции MIWE, можно обратиться в службу телефонной помощи MIWE service. MIWE service предоставляет консультации и поддержку по нижеприведенным вопросам.

1. Техосмотр
2. Техобслуживание
3. Решение вопросов сервисного обслуживания в индивидуальном порядке, что включает в себя следующее:
  - техобслуживание;
  - продление гарантийного срока;
  - ремонт;
  - модернизация;
  - капитальный ремонт;
  - ввод в эксплуатацию.
4. Запасные части MIWE

Дополнительную информацию о сервисной службе MIWE service, отдельных предоставляемых ею услугах, а также об ответственных контактных лицах можно в любое время узнать по телефону, факсу, электронной почте или в Интернете.

Кроме того, наши сотрудники постоянно заинтересованы в получении новой информации и отзывов о работе оборудования, которые могут быть полезными для улучшения наших продуктов.

## 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 получения травм и повреждения продукта.

### 2.1. Ответственность владельца

#### Владелец

Владелец — это лицо, которое использует продукт в собственных коммерческих или хозяйственных целях или предоставляет его для использования/применения третьим лицам и несет юридическую ответственность за защиту пользователей или третьих лиц в процессе эксплуатации продукта.



#### УКАЗАНИЕ!

Продукт используется в промышленных целях. Поэтому на владельца возлагаются обязательства по охране труда согласно требованиям закона. Наряду с указаниями по охране труда, приведенными в данном руководстве по эксплуатации, также необходимо следовать предписаниям по безопасности, предупреждению несчастных случаев и охране окружающей среды, действительным для области применения устройства.

В частности:

- владелец должен ознакомиться с действительными положениями по охране труда и на основе оценки рисков определить дополнительные опасности, возникающие при особых рабочих условиях на месте эксплуатации продукта. Он должен оформить это в виде рабочих инструкций для эксплуатации продукта;
- на протяжении всего времени эксплуатации продукта владелец должен проверять составленные им рабочие инструкции на соответствие текущему состоянию правил и в случае необходимости приводить их в соответствие с последними;
- владелец должен регламентировать и однозначно распределить обязанности по управлению, техническому обслуживанию и очистке;
- владелец должен обеспечить, чтобы все сотрудники, работающие с продуктом, прочли и поняли руководство по эксплуатации;
- кроме того, он должен с регулярной периодичностью проводить обучение персонала и информировать персонал об опасностях.

Владелец отвечает также за то, чтобы продукт всегда находился в безупречном техническом состоянии. Поэтому имеет силу следующее:

- владелец должен обеспечить соблюдение периодичности проведения техобслуживания, указанной в данном руководстве по эксплуатации;
- владелец должен регулярно проводить проверку всех предохранительных устройств на предмет исправности функционирования и комплектности;
- владелец должен предоставить персоналу необходимые средства индивидуальной защиты;
- владелец должен убедиться, что перед каждым включением все элементы обшивки и детали продукта монтированы надлежащим образом.

## §

### ОСОБЫЕ ОБЯЗАННОСТИ!

Владелец должен назначить

- уполномоченное лицо по вопросам безопасности, которое должно следить за соблюдением мер безопасности и проверять предохранительные устройства.

## 2.2. Защита от несчастных случаев и первая помощь

Владелец должен принять соответствующие меры, чтобы обеспечить возможность обслуживания продукта без риска возникновения несчастных случаев, а также возможность быстрого оказания помощи в чрезвычайных ситуациях. Владелец должен:

- предоставить защитную одежду персоналу, выполняющему обслуживание и техобслуживание продукта;
- обеспечить соответствующее освещение рабочей зоны для возможности проведения тех или иных работ по обслуживанию продукта;
- оградить рабочую зону во время эксплуатации продукта, используя для этого подходящие защитные и ограждающие приспособления, чтобы предотвратить доступ посторонних лиц в рабочую зону;
- обозначить источники опасности и опасные зоны с помощью визуальных или акустических предупредительных сигналов, установить ограждения, выполнить обивку краев и т. д.;
- следить, чтобы все нанесенные на продукт указания по безопасности и предупредительные указания были в разборчивом для чтения состоянии;
- разместить план эвакуации в зоне обслуживания установки и следить, чтобы все эвакуационные выходы оставались свободными;
- обеспечить свободный доступ к надлежащим огнетушителям, аптечкам, устройствам для промывания глаз и телефонам для экстренных вызовов.

## 2.3. Персонал



### **ВНИМАНИЕ: ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ПОСТОРОННИХ ЛИЦ!**

Посторонние лица, не отвечающие приведенным здесь требованиям, считаются не осведомленными об опасностях в рабочей зоне. Поэтому:

- не допускайте посторонних лиц к рабочей зоне;
- в случае неуверенности обратитесь к данным лицам и попросите их покинуть рабочую зону;
- приостановите работу до тех пор, пока посторонние лица не покинут рабочую зону.

### **Спецперсонал**

Благодаря специальному образованию, знаниям и опыту, а также знанию соответствующих положений данный персонал имеет право проводить порученные ему работы и может самостоятельно распознать наличие возможной опасности.

### **Обученный персонал**

Данный персонал прошел организованное производителем обучение обращению с продуктом, а также инструктаж по возможным источникам опасности при ненадлежащих действиях.

### **Проинструктированный персонал**

Данный персонал прошел организованный владельцем инструктаж по выполнению порученных ему работ, а также по возможным источникам опасности при ненадлежащих действиях.

### **Допущенный к работе персонал**

К работе допускается лишь персонал, от которого ожидается выполнение работ надлежащим образом. Персонал, находящийся под воздействием, например, наркотиков, алкоголя или медикаментов, к выполнению работ не допускается. При наборе персонала по месту эксплуатации продукта принимайте во внимание возрастные и профессиональные предписания.

## 2.4. Защитная одежда

При выполнении работ необходимо надевать защитную одежду, для того чтобы уменьшить опасность нанесения вреда здоровью.



### **ЗАЩИТНАЯ РАБОЧАЯ ОДЕЖДА:**

- с длинными рукавами и штанинами, которые служат преимущественно для защиты от ожогов.



### **ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ/РУКАВИЦЫ:**

- для защиты рук от контакта с горячими поверхностями и паром, а также от трения, ссадин, уколов или более глубоких ран.

### **При выполнении специальных работ:**

при выполнении специальных работ необходимы специальные средства индивидуальной защиты. На это обращено особое внимание в отдельных главах данного руководства.



### **ЗАЩИТНЫЕ ОЧКИ:**

- для защиты глаз от брызг жидкостей и горячих паров.



### **ЗАЩИТНАЯ ОБУВЬ:**

- для защиты ног в случае падения на них тяжелых деталей, а также для предотвращения скольжения на скользком полу.



### **СРЕДСТВА ЗАЩИТЫ ОРГАНОВ СЛУХА:**

- для защиты органов слуха от воздействия шума высокого уровня.

## 2.5. Самостоятельная транспортировка



### **ЮРИДИЧЕСКОЕ УКАЗАНИЕ!**

Самостоятельное выполнение транспортировки может привести к нанесению значительного материального ущерба. Поэтому:

- поручайте транспортировку продукта только специалистам сервисной службы MIWE service либо уполномоченного партнера MIWE service;
- перестановку продукта на новое место также поручайте только специалистам сервисной службы MIWE service либо уполномоченного партнера MIWE service;
- самостоятельное выполнение транспортировки и перестановки продукта на новое место противозаконны.



## 2.6. Хранение

Храните продукт при следующих условиях:

- не храните под открытым небом;
- храните в сухом и непыльном месте;
- исключите риск воздействия агрессивных веществ;
- исключите риск воздействия прямых солнечных лучей;
- исключите риск механических вибраций;
- температура хранения: от +3 °C до +50 °C;
- относительная влажность воздуха: макс. 60 %;
- при хранении дольше 3 месяцев регулярно проверяйте общее состояние всех деталей.

## 2.7. Таблички



### **ВНИМАНИЕ: ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ ИЗ-ЗА НЕРАЗБОРЧИВОСТИ СИМВОЛОВ!**

На табличках приведены указания для персонала владельца по возможным источникам опасности или по особым техническим функциям.

С течением времени наклейки и таблички могут загрязниться или стать неразборчивыми для чтения по каким-либо другим причинам. Поэтому:

- следите, чтобы все указания по безопасности, обслуживанию, а также предупредительные указания были в разборчивом для чтения состоянии;
- немедленно обновляйте поврежденные таблички или наклейки.

### **Передняя сторона**



#### **ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ**

Горячие поверхности, например горячие детали устройства, а также горячие жидкости не всегда можно однозначно распознать. При необходимости прикосновения к поверхностям, обозначенным данным символом, используйте защитные рукавицы.



#### **ГОРЯЧИЙ ПАР**

Выходящий горячий пар может стать причиной получения ожогов кожи. При работе в зонах, обозначенных данным символом, всегда соблюдайте осторожность и используйте соответствующие средства индивидуальной защиты (защитную одежду, защитные перчатки/рукавицы, защитные очки).

**Обратная сторона****ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ТОК**

Символ обозначает рабочие зоны, в которых разрешается работать только специалистам-электрикам.

**СОБЛЮДАЙТЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Пользуйтесь обозначенным предметом только после прочтения данного руководства по эксплуатации.

**ПАРАМЕТРЫ ОСВЕЩЕНИЯ**

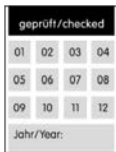
Используется для указания величины электрической мощности, потребляемой на освещение.

**ПАРАМЕТРЫ РОЗЕТКИ**

Используется для указания величины электрической мощности розетки.

**ВЫРАВНИВАНИЕ ПОТЕНЦИАЛОВ**

Используется для обозначения положения резьбового соединительного болта для присоединения кабеля выравнивания потенциалов.

**КОНТРОЛЬНАЯ ПАМЯТКА**

Указывает дату проверки электрических параметров устройства.

**Внутренняя сторона двери****ПАРАМЕТРЫ ОСВЕЩЕНИЯ**

Используется для указания величины электрической мощности, потребляемой на освещение.

### 3. Описание устройства

#### 3.1. Комплект поставки

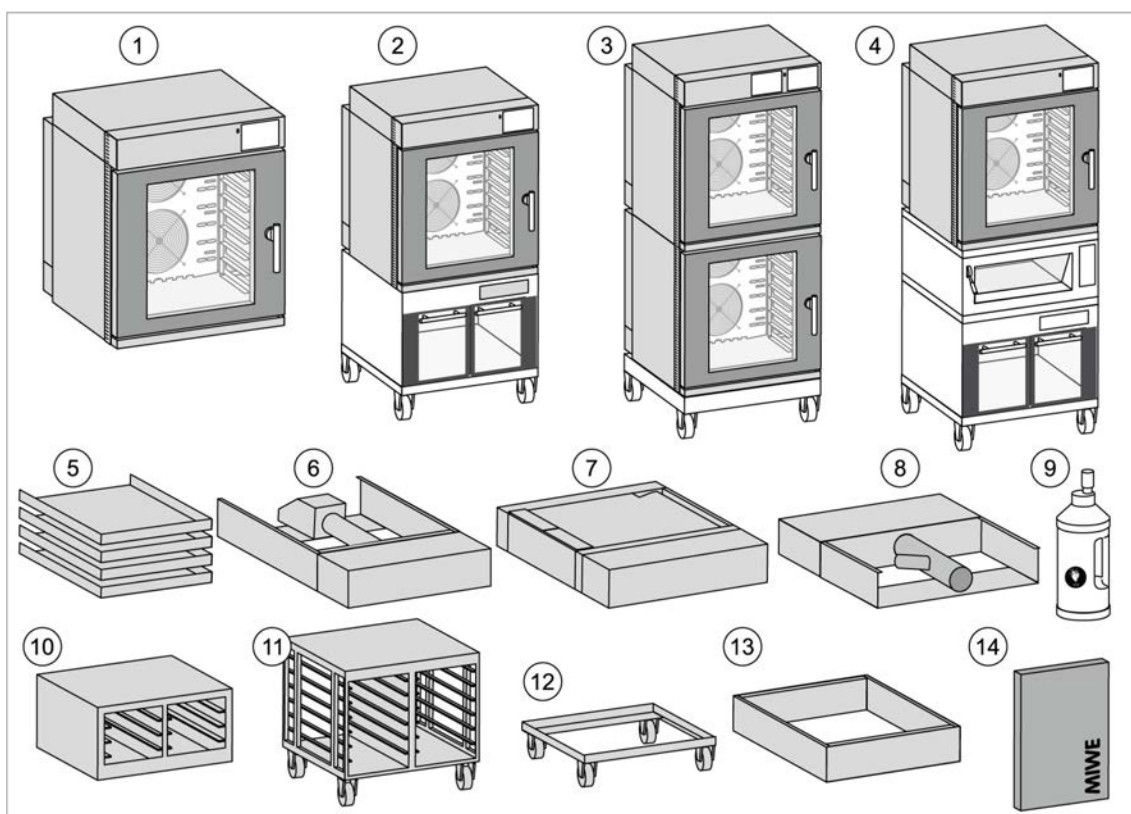


##### УКАЗАНИЕ!

Комплект поставки может отличаться в зависимости от:

- условий заказа;
- размер хлебопекарной печи;
- в зависимости от формы поставки (отдельно стоящее устройство, пекарня модульного типа, MIWE backcomb или комбинация по индивидуальному заказу).

Информацию о расстойном шкафе и вариантах вытяжного колпака MIWE (вытяжных системах) см. в отдельных руководствах по эксплуатации.



- |   |  |
|---|--|
| ① Одноконтурное устройство                        | ⑧ Вытяжной колпак с вентилятором (опция) |
| ② Пекарня модульного типа                         | ⑨ Чистящее средство (опция)              |
| ③ Двухконтурное устройство                        | ⑩ Промежуточная секция                   |
| ④ MIWE backcomb                                   | ⑪ Подставка с роликами                   |
| ⑤ Противни (опция)                                | ⑫ Основание с роликами                   |
| ⑥ Вытяжной колпак со сборником конденсата (опция) | ⑬ Декоративная рама, монтажная рама      |
| ⑦ Вытяжной колпак с паровым конденсатором (опция) | ⑭ Документация                           |

## 3.2. Конструкция

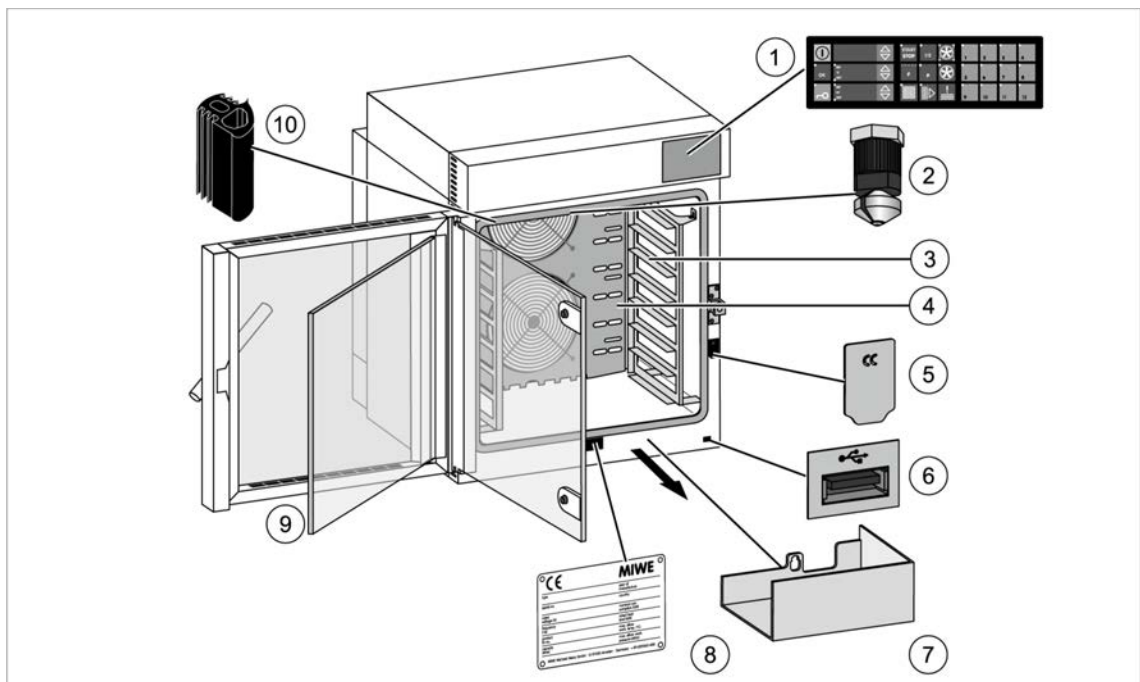


### УКАЗАНИЕ!

Точные технические характеристики предоставляются владельцу вместе с подтверждением заказа.

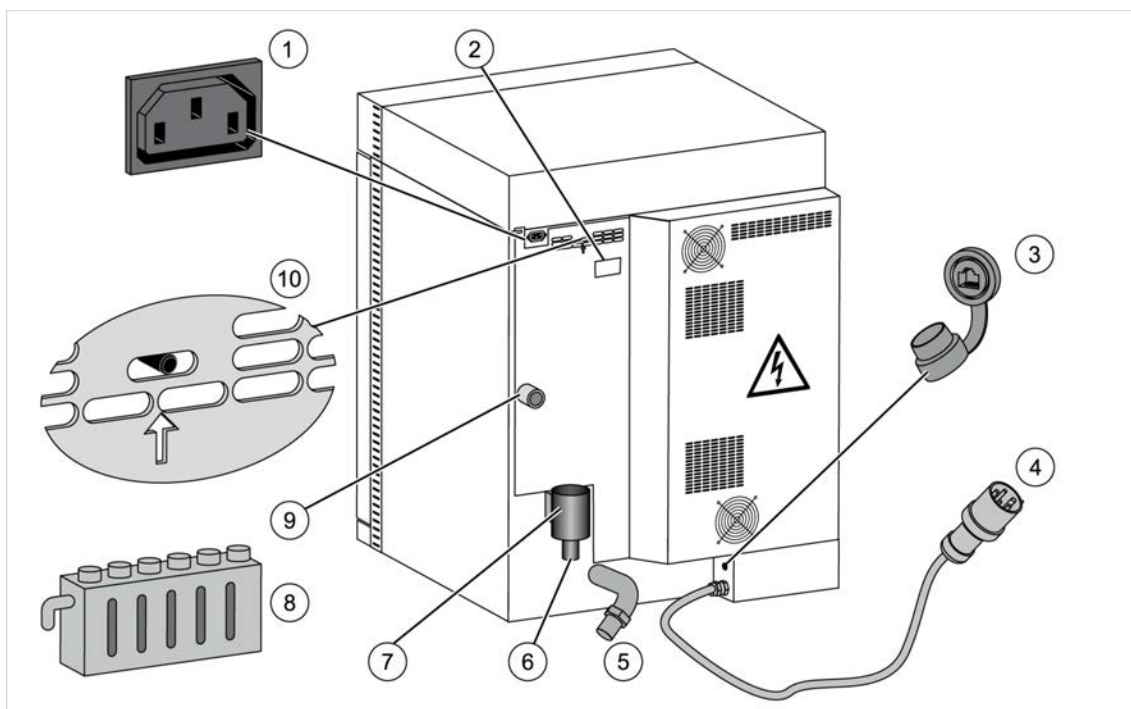
### 3.2.1. Одноконтурное устройство

#### Передняя сторона



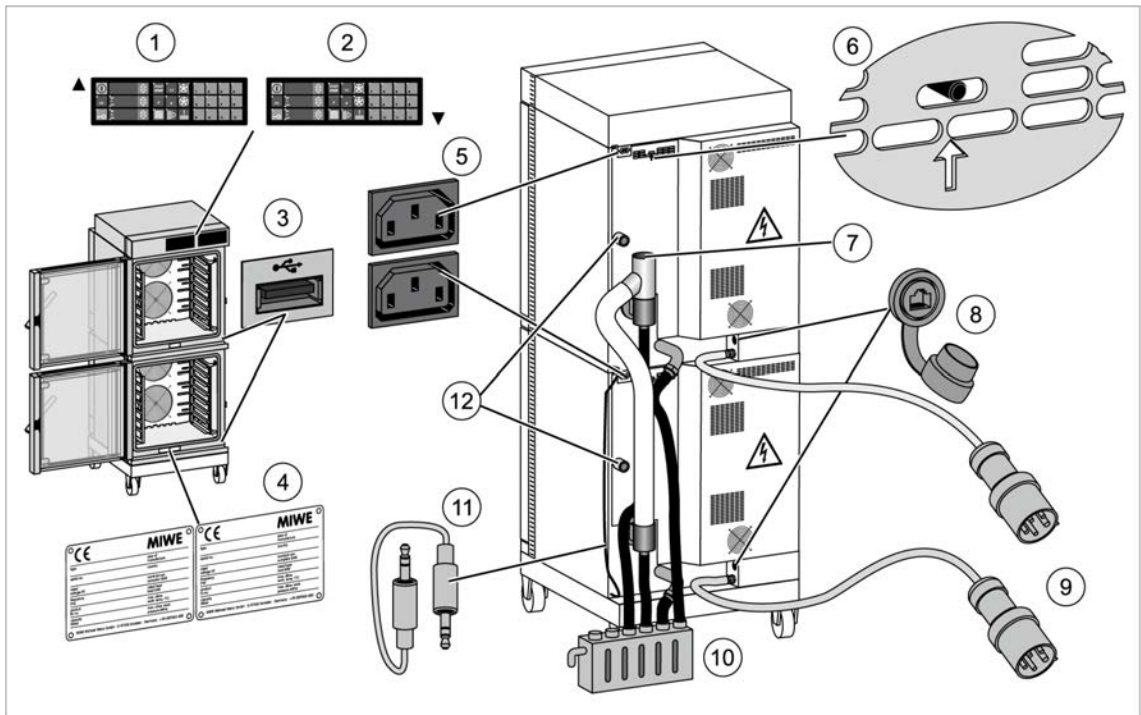
- ① Блок управления
- ② Распыляющая насадка (опция); только при оснащении программой MIWE cleaning control
- ③ Направляющие под противни, съемные
- ④ Щиток со стороны всасывания регулируемый, съемный
- ⑤ Наливная горловина для добавления чистящего средства (опция)
- ⑥ USB-разъем
- ⑦ Поддон, съемный
- ⑧ Типовая табличка
- ⑨ Дверь пекарной камеры с тройным остеклением (опция)
- ⑩ Уплотнение двери

## Обратная сторона



- ① Розетка для опционального парового конденсатора/вытяжного колпака
- ② Типовая табличка
- ③ Сетевой разъем (опция)
- ④ Соединительный электрический кабель
- ⑤ Водоотводный шланг пекарной камеры
- ⑥ Соединительный патрубок для отвода конденсата
- ⑦ Соединительный патрубок для отвода пара
- ⑧ Сифон (опция)
- ⑨ Соединительный патрубок для подвода воды
- ⑩ Защитный ограничитель температуры (STB)

## 3.2.2. Двухконтурное устройство

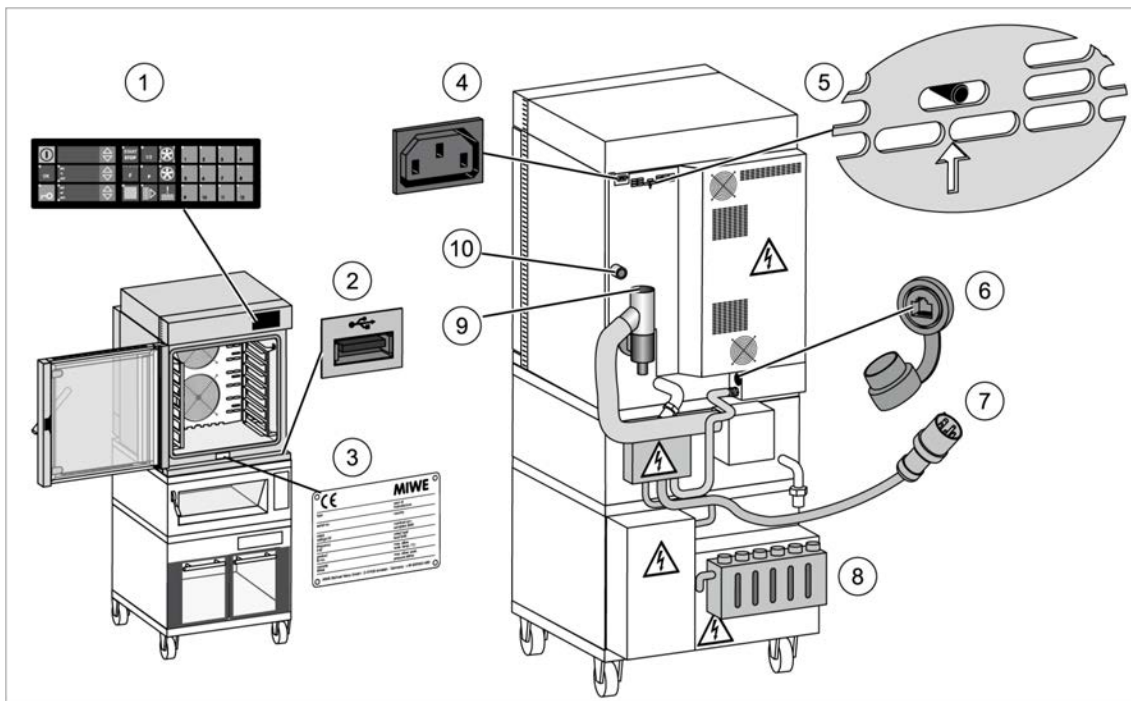


- ① Блок управления верхней пекарной камерой
- ② Блок управления нижней пекарной камерой
- ③ USB-разъем с защитным колпачком
- ④ Типовая табличка нижней пекарной камеры  
Типовая табличка всей установки
- ⑤ Розетка для опционального парового конденсатора/вытяжного колпака
- ⑥ Защитный ограничитель температуры
- ⑦ Общий соединительный патрубок для отвода пара
- ⑧ Сетевые разъемы (опция)
- ⑨ Общий соединительный электрический кабель (опция)
- ⑩ Сифон (опция)
- ⑪ Штекерное электрическое соединение для передачи данных
- ⑫ Соединительный патрубок для подвода воды  
В зависимости от условий заказа:
  - возможен монтаж общего соединительного патрубка для подвода воды к обеим хлебопекарным печам;
  - возможен монтаж фильтра, редукционного клапана или системы водоподготовки.

### 3.2.3. MIWE backcombi

На рисунке представлен один из множества возможных вариантов пекарных секций:

- конвекционная хлебопекарная печь с
- ярусной хлебопекарной печью MIWE condo и
- расстойным шкафом MIWE.



- ① Блок управления
- ② USB-разъем
- ③ Типовая табличка
- ④ Розетка для опционального парового конденсатора/вытяжного колпака
- ⑤ Защитный ограничитель температуры
- ⑥ Сетевой разъем
- ⑦ Соединительный электрический кабель
- ⑧ Общий сифон
- ⑨ Соединительный патрубок для отвода пара из конвекционной хлебопекарной печи MIWE или всей пекарной секции
- ⑩ Соединительный патрубок для подвода воды

В зависимости от условий заказа:

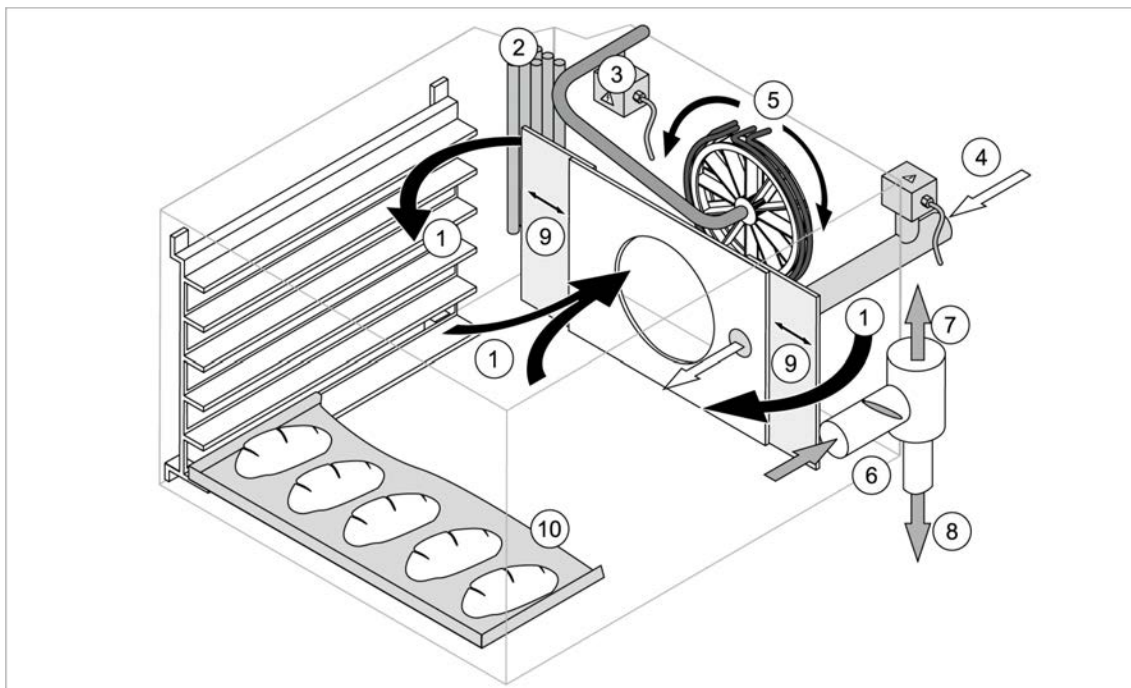
- возможен монтаж общего соединительного патрубка для подвода воды к обеим хлебопекарным печам;
- возможен монтаж фильтра, редукционного клапана или системы водоподготовки.



#### УКАЗАНИЕ!

Если в пекарной секции MIWE backcombi срабатывает защитный ограничитель температуры одного из устройств, отключается только это устройство. Остальные устройства продолжают функционировать в полном объеме.

### 3.3. Принцип действия



- ① Выполняется забор воздуха пекарной камеры по центру и его передача по контуру.
- ② Теплоаккумулятор для улучшенного увлажнения (опционально).
- ③ При необходимости магнитный клапан открывается, и вода впрыскивается на крыльчатку вентилятора, образуя пар.
- ④ Система подачи приточного воздуха с электрическим серводвигателем (опция).
- ⑤ Электрические нагревательные элементы нагревают воздух пекарной камеры, а вентилятор передает нагретый воздух по ее контуру.
- ⑥ Отвод пара с поворотным клапаном.
- ⑦ Пар отводится из пекарной камеры.
- ⑧ Образующийся конденсат отводится в сифон.
- ⑨ Регулируемые воздухоотражательные пластины изменяют направление воздушных потоков в пекарной камере, что приводит к изменению качества выпечки (зависит от размеров печи).
- ⑩ Противни с тестовыми заготовками устанавливаются на направляющие. Направляющие легко снимаются для очистки.



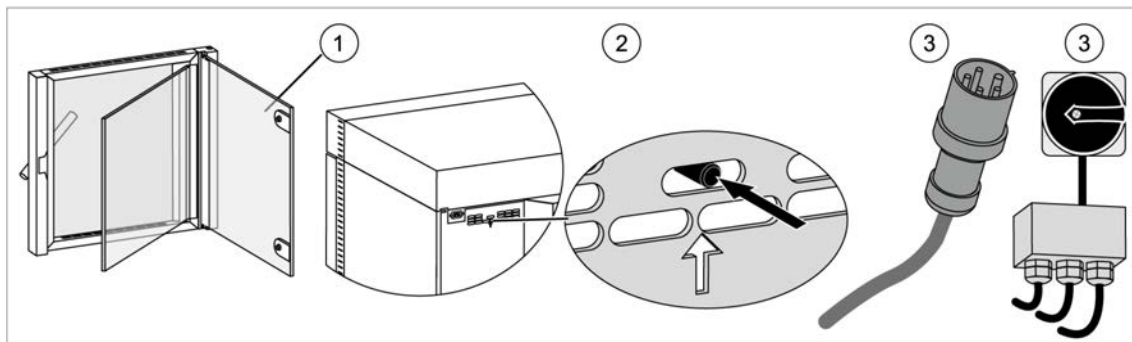
### 3.4. Предохранительные устройства



#### ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ И ПОВРЕЖДЕНИЯ УСТАНОВКИ!

Внесение изменений в предохранительные устройства может негативно сказаться на безопасности и привести к прекращению действия разрешения на эксплуатацию либо гарантийных обязательств. Поэтому:

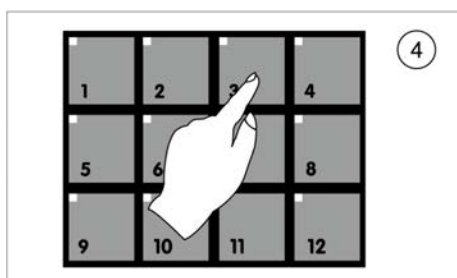
- не вносите какие-либо изменения в предохранительные устройства самовольно;
- поручайте внесение изменений только сервисной службе MIWE service;
- документально фиксируйте последующие приемку и проверку с получением соответствующего подтверждения.



① 3-слойное остекление (опция)

③ Электрическое подключение

② Защитный ограничитель температуры (STB)



④ Блокировка блока управления и двери пекарной камеры при помощи цифрового кода (опция)

#### 3.4.1. 3-слойный стеклянный экран в двери пекарной камеры

3-слойная структура стеклянного экрана в двери пекарной камеры предотвращает нагрев печи с передней стороны во время выпечки.

#### 3.4.2. Защитный ограничитель температуры (STB)

Контролирует температуру в пекарной камере.

При превышении максимально допустимой температуры (неизменяемое значение):

- срабатывает защитный ограничитель температуры;
- электрические приводы и системы нагрева выключаются;
- блок управления остается включенным.

### 3.4.3. Электрическое подключение

В случае опасности необходимо обеспечить немедленное отключение от сети, вынув сетевой штекер или отключив главный выключатель, установленный пользователем.

Доступ к электрическому соединению должен быть всегда свободен.

Дополнительную информацию см. в документации «Условия подготовки».

### 3.4.4. Блокировка при помощи цифрового кода

В качестве опции блок управления и дверь пекарной камеры можно заблокировать при помощи цифрового кода. Это защита от эксплуатации печи посторонними лицами.

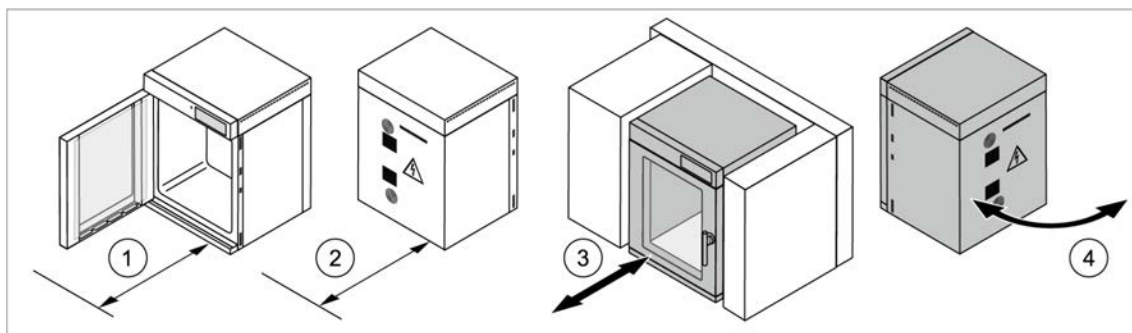
В этом случае перед каждым применением требуется разблокировка блока управления путем ввода произвольно заданного цифрового кода.

## 3.5. Описание рабочих зон



### ВНИМАНИЕ!

Рабочие зоны оператора, а также персонала по техобслуживанию и очистке не должны быть ограничены предметами или конструктивными элементами.



- |  |                          |
|--|--------------------------|
| ① Рабочая зона оператора, персонала по техническому обслуживанию и очистке | ③ Перемещение устройства |
| ② Рабочая зона персонала по техническому обслуживанию и очистке            | ④ Поворот устройства     |

### 3.5.1. Рабочая зона оператора

Рабочая зона оператора расположена перед блоком управления и охватывает площадь, необходимую для загрузки и разгрузки хлебопекарной печи.

Рекомендуемая минимальная глубина рабочей зоны: общая глубина +50 см.

### 3.5.2. Рабочая зона персонала по техническому обслуживанию и очистке

Зона технического обслуживания расположена с обратной стороны устройства. Если устройство встроено или приставлено обратной стороной к стене, должна быть предусмотрена возможность его перемещения в целях выполнения работ по техническому обслуживанию и очистке. Обеспечьте достаточную рабочую зону, переместив устройство при помощи подходящего транспортного средства (подъемная тележка) или повернув его.

Минимальная глубина рабочей зоны: общая глубина +50 см.

### 3.6. Типы роликов

В зависимости от исполнения устройство поставляется с различными типами роликов.



#### ОСТОРОЖНО! ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ ВСЛЕДСТВИЕ НЕПРЕДВИДЕННОГО СМЕЩЕНИЯ УСТРОЙСТВА!

Если ролики устройства не зафиксированы, возможно смещение устройства. Поэтому:

- всегда фиксируйте ролики, если передвижение устройства больше не требуется;
- передвигайте устройство не дальше, чем это позволяют подсоединенные кабели и шланги;
- снимайте фиксацию роликов только при необходимости передвижения устройства на новое место установки.

#### 3.6.1. Ролики с фиксирующим рычагом

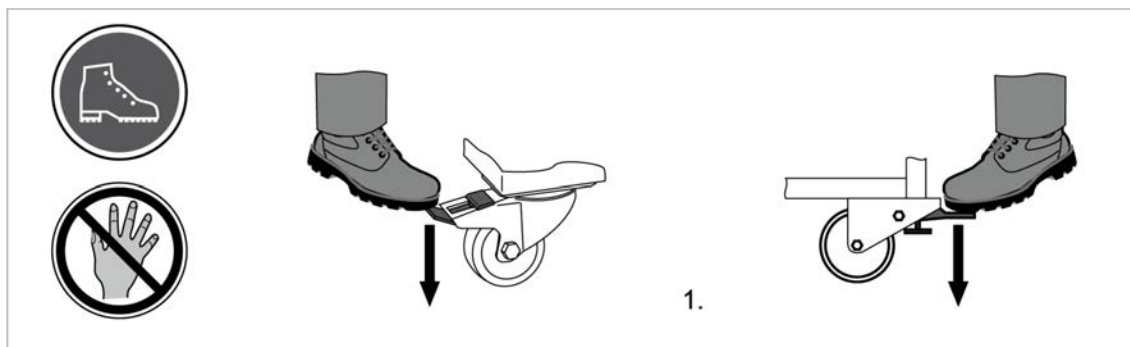


#### ОПАСНОСТЬ ЗАЩЕМЛЕНИЯ ПРИ ОТКРЫВАНИИ И ЗАКРЫВАНИИ ФИКСИРУЮЩЕГО РЫЧАГА!

Защемление и сдавливание частей тела при открывании и закрывании фиксирующих рычагов может стать причиной травмирования. Поэтому:

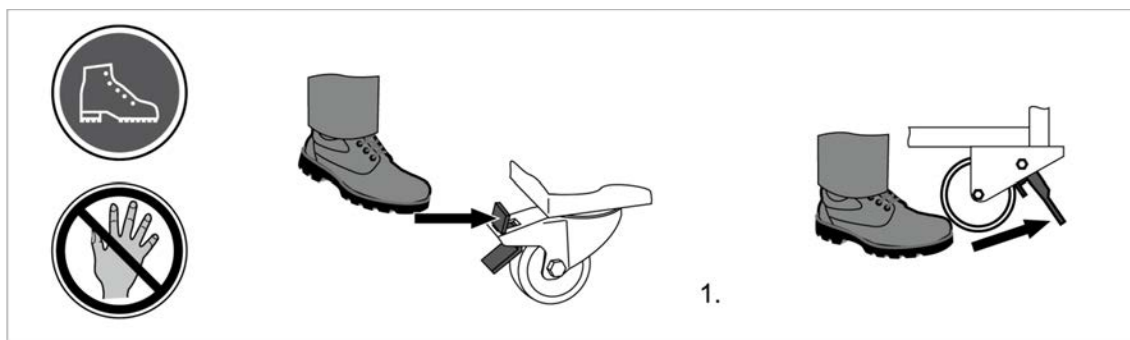
- при выполнении любых работ на устройстве надевайте защитную обувь;
- не задействуйте фиксирующий рычаг руками.

#### Фиксация



1. Нажмите ногой на фиксирующий рычаг до его полной фиксации.

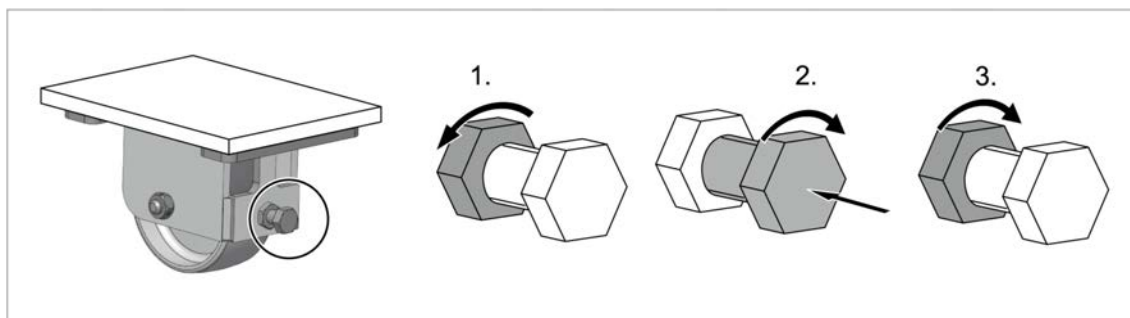
#### Снятие фиксации



1. Отпустите ногой фиксирующий рычаг на ролике.

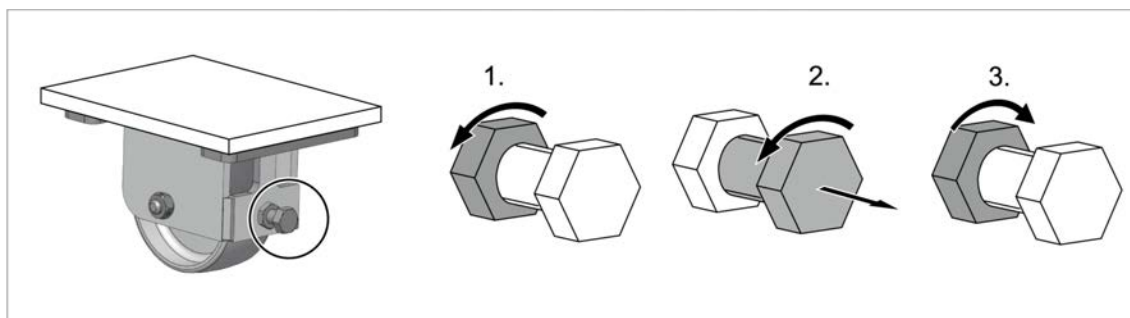
### 3.6.2. Ролики с фиксирующим винтом

#### Фиксация



1. Ослабьте контргайку против часовой стрелки с помощью подходящего инструмента.
2. Затяните фиксирующий винт по часовой стрелке с помощью подходящего инструмента.
3. Затяните контргайку по часовой стрелке с помощью подходящего инструмента.

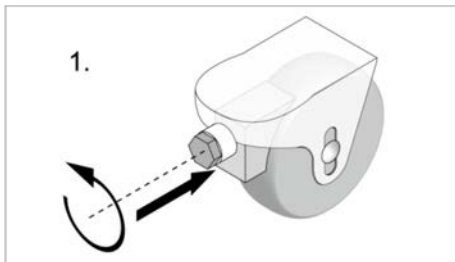
#### Снятие фиксации



1. Ослабьте контргайку против часовой стрелки с помощью подходящего инструмента.
2. Ослабьте фиксирующий винт на ролике против часовой стрелки с помощью подходящего инструмента.
3. Затяните контргайку по часовой стрелке с помощью подходящего инструмента.

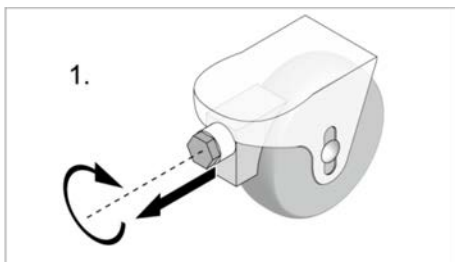
### 3.6.3. Ролики с фиксирующим винтом, регулируемые по высоте

#### Фиксация



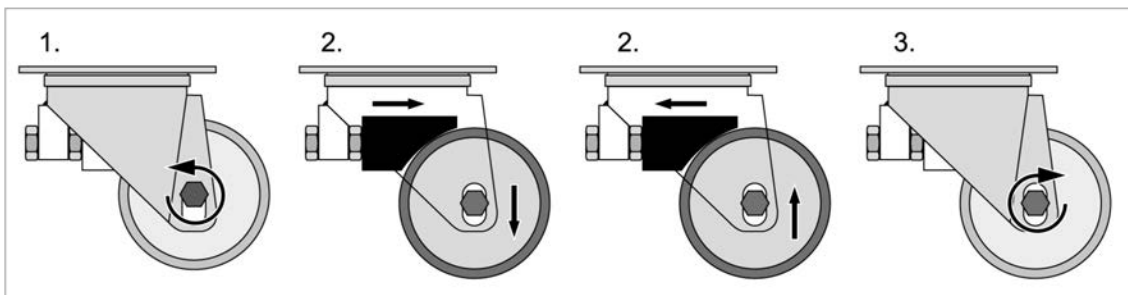
1. Затяните фиксирующий винт на ролике против часовой стрелки с помощью подходящего инструмента.

#### Снятие фиксации



1. Ослабьте фиксирующий винт по часовой стрелке с помощью подходящего инструмента.

#### Регулировка высоты



1. Ослабьте шестигранную гайку на креплении ролика вращением против часовой стрелки с помощью подходящего инструмента.
2. Для увеличения высоты ролика поверните фиксирующий винт на ролике против часовой стрелки с помощью подходящего инструмента.
- ИЛИ
2. Для уменьшения высоты ролика поверните фиксирующий винт против часовой стрелки с помощью подходящего инструмента.
3. Затяните шестигранную гайку на креплении ролика вращением по часовой стрелке с помощью подходящего инструмента.

### 3.6.4. Ролики без тормоза

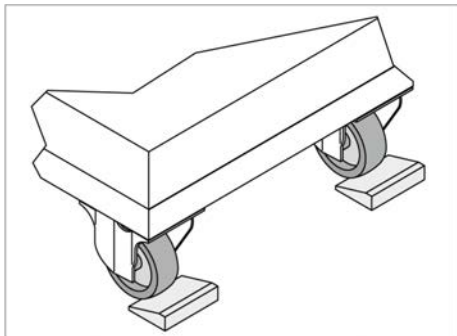


#### **ОСТОРОЖНО! ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ ВСЛЕДСТВИЕ НЕПРЕДВИДЕННОГО СМЕЩЕНИЯ УСТРОЙСТВА!**

Во избежание смещения устройства ролики без стояночного тормоза необходимо фиксировать клиньями.

Поэтому:

- зафиксируйте ролики от непреднамеренного движения.



1. Зафиксируйте ролики клиньями.

### 3.7. Противни

Возможен заказ противней различных исполнений.

Учитывайте следующие указания.

#### 3.7.1. Противни без покрытия

Перед первым использованием противни необходимо прогреть.



1. Прогрейте противни при температуре ок. 200 °C в течение 30 минут.
2. Слегка смажьте противни с обеих сторон (за исключением алюминиевых противней).
3. Переверните противни и повторно прогрейте их при температуре ок. 200 °C в течение 30 минут.
4. Всегда смазывайте противни во избежание их коррозии (за исключением алюминиевых противней).



#### **УКАЗАНИЕ!**

После прогрева противней их необходимо очистить.  
Дополнительную информацию см. в главе «Очистка — противни».

### 3.7.2. Противни с покрытием



#### ЮРИДИЧЕСКОЕ УКАЗАНИЕ!

В Германии согласно закону о пищевых продуктах и товарах первой необходимости требуется сразу заменять противни с поврежденным покрытием.

#### Противни с тефлоновым покрытием

- При работе с противнями не используйте острые предметы.
- Не смазывайте противни.
- Во избежание повреждения покрытия не ставьте противни друг на друга, не проложив между ними бумажные листы.
- Во избежание обгорания покрытия (сокращения срока службы) не ставьте пустые противни в нагретую печь.
- Не опускайте противни в щелочной раствор.

#### Противни с силиконовым покрытием

- При работе с противнями не используйте острые предметы.
- Не смазывайте противни.
- Не допускайте наличия сухой муки на противне.

## 4. Установка сервисной службой MIWE service



### **ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ И ПОВРЕЖДЕНИЯ УСТРОЙСТВА!**

Установку должны выполнять исключительно квалифицированные специалисты, имеющие соответствующий опыт.

Неправильная установка может стать причиной возникновения опасных для жизни ситуаций или нанесения крупного материального ущерба. Поэтому:

- поручайте установку только специалистам сервисной службы MIWE service либо уполномоченного партнера MIWE service;
- поручайте перестановку на новое место также только специалистам сервисной службы MIWE service либо уполномоченного партнера MIWE service;
- поручайте выполнение работ с электрическими узлами исключительно специалистам-электрикам;
- не вносите изменения в электрические, механические, а также предохранительные узлы.



## 5. Ввод в эксплуатацию сервисной службой MIWE service

### 5.1. Первый ввод в эксплуатацию



#### УКАЗАНИЕ!

Перед первым вводом в эксплуатацию проверьте полноту объема и правильность выполненной установки.

В рамках первого ввода в эксплуатацию производитель оказывает владельцу следующие услуги:

- проверку электрических, механических, а также защитных устройств;
- пробный запуск вместе с владельцем;
- обучение;
- передачу устройства владельцу с составлением протокола сдачи-приемки.

#### 5.1.1. Обучение

После успешного пробного запуска производитель проводит инструктаж и обучение персонала владельца. Инструктаж и обучение проходит:

- оператор;
- персонал по техобслуживанию.

#### 5.1.2. Передача устройства владельцу с составлением протокола сдачи-приемки.

После успешного пробного запуска, инструктажа и обучения установка передается владельцу. Выполняются следующие действия:

- передача общей документации;
- составление совместного протокола сдачи-приемки с подписями владельца и изготовителя. Данный протокол включается в состав общей документации.



#### ГАРАНТИЯ

Настоящим установка переходит в сферу ответственности владельца.

## 6. Управление

### 6.1. Указания по технике безопасности



#### **ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ ВСЛЕДСТВИЕ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННОГО УПРАВЛЕНИЯ!**

Неквалифицированное управление может стать причиной получения тяжелых травм и нанесения значительного материального ущерба. Поэтому:

- перед выполнением любых операций по управлению прочтите соответствующую главу данного руководства по эксплуатации;
- выполняйте все операции по управлению согласно указаниям, приведенным в данном руководстве по эксплуатации;
- поручайте управление только проинструктированному персоналу.



#### **ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ ВСЛЕДСТВИЕ НАЛИЧИЯ ДЕФЕКТОВ УСТАНОВКИ!**

Дефекты установки могут стать причиной получения тяжелых травм и нанесения значительного материального ущерба. Поэтому:

- перед включением установки проверьте ее на отсутствие видимых дефектов;
- при обнаружении дефектов отсоедините установку от источника электропитания и свяжитесь с сервисной службой MIWE service.



#### **ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЖИВЫХ СУЩЕСТВ В ПЕКАРНОЙ КАМЕРЕ!**

Высокий уровень температуры в пекарной камере представляет опасность для жизни всех живых существ. Поэтому:

- перед включением процесса выпечки убедитесь, что в пекарной камере нет живых существ.



#### **ОПАСНОСТЬ ЗАЩЕМЛЕНИЯ ПРИ ОТКРЫВАНИИ И ЗАКРЫВАНИИ ДВЕРЕЙ!**

Защемление и сдавливание частей тела при открывании и закрывании дверей может стать причиной травмирования. Поэтому:



- при выполнении любых работ надевайте соответствующую предписаниям защитную одежду;
- открывайте и закрывайте двери за предназначенные для этого дверные ручки так, чтобы они достигали своего конечного положения.



#### **ОСТОРОЖНО! ОПАСНОСТЬ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ ВСЛЕДСТВИЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ОСТРЫХ ПРЕДМЕТОВ!**

Использование острых предметов для управления системой управления может привести к повреждению поверхности панели управления. Поэтому:

- производите управление системой только с помощью рук, не используйте острые предметы.



#### **УКАЗАНИЕ!**

Соблюдайте дополнительные указания по технике безопасности при выполнении соответствующих операций!

**Защитная одежда**

Всегда надевайте соответствующую тем или иным видам работ защитную одежду.

**ЗАЩИТНАЯ РАБОЧАЯ ОДЕЖДА:**

- с длинными рукавами и штанинами, которые служат преимущественно для защиты от ожогов.

**ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ/РУКАВИЦЫ:**

- для защиты рук от контакта с горячими поверхностями и паром, а также от трения, ссадин, уколов или более глубоких ран.

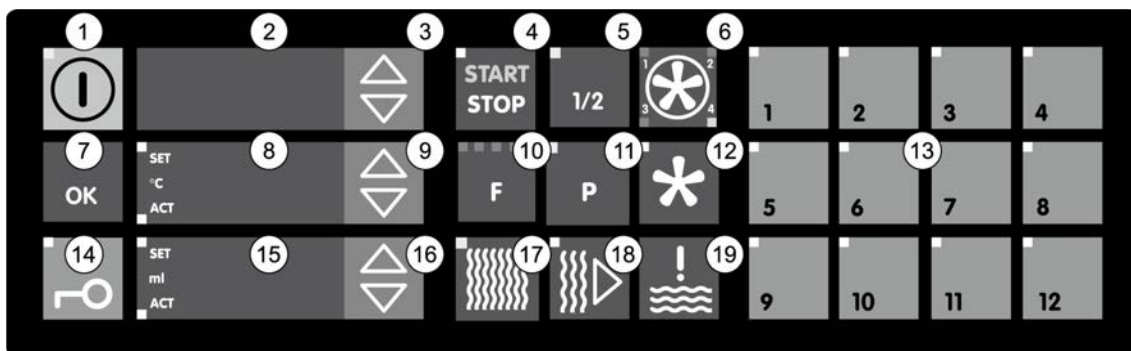
**ЗАЩИТНЫЕ ОЧКИ:**

- для защиты глаз от брызг жидкостей и горячих паров.

**6.2. Рабочие режимы**

РЕЖИМ ВЫКЛЮЧЕНИЯ	<p>Данный режим служит для защиты от непреднамеренного срабатывания элементов управления (например, при очистке панели управления).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выпечка невозможна.</li> </ul>
АВТОЗАПУСК	Автоматический нагрев устройства к определенному времени.
АВТОМАТИЧЕСКАЯ ВЫПЕЧКА	<p>Автоматическая выпечка в предварительно установленный момент времени.</p> <p>Для автоматической выпечки необходимо следующее:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• специальные тестовые заготовки;</li> <li>• специальная программа выпечки.</li> </ul>
АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ	Выпечка по программам выпечки с возможностью изменения параметров вручную.
РЕЖИМ ПРОГРАММИРОВАНИЯ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выполнение исходных настроек.</li> <li>• Создание, изменение, копирование, удаление программ выпечки.</li> </ul>
РУЧНОЙ РЕЖИМ	Управление процессом выпечки вручную без использования программ выпечки.
ЭКОНОМИЧНЫЙ РЕЖИМ	Энергосберегающая функция для снижения энергопотребления включенной, но временно не используемой установки. При этом температура в пекарной камере поддерживается на постоянном пониженном уровне.

### 6.3. Блок управления



- ① Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ. со светодиодом
- ② Индикатор ТАЙМЕР или  
Индикатор КОД НЕИСПРАВНОСТИ
- ③ Кнопка ВРЕМЯ ТАЙМЕРА БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ
- ④ Кнопка START/STOP (ЗАПУСК/ОСТАНОВ) или  
кнопка КВИТИРОВАНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ со светодиодом
- ⑤ Кнопка ПОЛОВИНЧАТАЯ ЗАГРУЗКА со светодиодом
- ⑥ Кнопка КОНВЕКЦИОННЫЙ ВЕНТИЛЯТОР с 4 светодиодами
- ⑦ Индикатор ГОТОВНОСТЬ К ВЫПЕЧКЕ
- ⑧ Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА с 2 светодиодами
- ⑨ Кнопка НОМИНАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ
- ⑩ Кнопка ФУНКЦИЯ F с 5 светодиодами
- ⑪ Кнопка ПРОГРАММИРОВАНИЕ P со светодиодом
- ⑫ Кнопка ВЕНТИЛЯТОР ВЫТЯЖНОГО КОЛПАКА со светодиодом
- ⑬ Кнопки ПРОГРАММЫ ВЫПЕЧКИ 1–12 со светодиодом
- ⑭ Кнопка ОТКРЫВАНИЕ ДВЕРИ со светодиодом
- ⑮ Индикатор НОМИНАЛЬНОЕ/ФАКТИЧЕСКОЕ КОЛИЧЕСТВО ПАРА или  
индикатор НОМЕР ПРОГРАММЫ с 2 светодиодами
- ⑯ Кнопка КОЛИЧЕСТВО ПАРА или  
Кнопка НОМЕР ПРОГРАММЫ БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ
- ⑰ Кнопка ПОДАЧА ПАРА со светодиодом
- ⑱ Кнопка ОТВОД ПАРА со светодиодом
- ⑲ Индикатор без функции

## 6.4. БЛОКИРОВКА/РАЗБЛОКИРОВКА блока управления и двери пекарной камеры (опция)

- Блок управления и дверь пекарной камеры всегда заблокированы, даже в выключенном состоянии. Блокировка снимается при вводе цифрового кода.
- Возможен ввод 3-значного цифрового кода (000–999).
- Когда блок управления и дверь пекарной камеры заблокированы, светодиод в кнопке ОТКРЫТИЕ ДВЕРИ начнет мигать.
- Если в течение 10 секунд не происходит ввод данных, то блок управления и дверь пекарной камеры автоматически блокируются.



### БЛОКИРОВКА ВРУЧНУЮ:



1. Нажмите кнопку ОТКРЫТИЕ ДВЕРИ.

### РАЗБЛОКИРОВКА



1. Введите цифровой код при помощи клавиш ПРОГРАММЫ ВЫПЕЧКИ 1–9. При правильном вводе цифрового кода светодиод в кнопке ОТКРЫТИЕ ДВЕРИ погаснет, а блок управления и дверь пекарной камеры разблокируются.

Кнопка ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 10 при вводе цифрового кода соответствует нулю.



### УКАЗАНИЕ!

Правильный цифровой код следует ввести в течение нескольких секунд. При превышении этого времени потребуется ввести цифровой код заново.

## 6.5. Включение/выключение хлебопекарной печи

### Перевод в состояние готовности к выпечке



1. Включите подачу холодной воды.
2. Проверьте электрическое соединение на предмет прочности закрепления и отсутствия повреждений.
3. Проверьте водоотводную систему на предмет отсутствия повреждений.

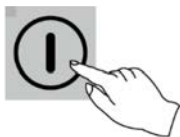


### ОСТОРОЖНО: ОПАСНОСТЬ НАНЕСЕНИЯ МАТЕРИАЛЬНОГО УЩЕРБА ВСЛЕДСТВИЕ НАХОЖДЕНИЯ ПОСТОРОННИХ ПРЕДМЕТОВ В ПЕКАРНОЙ КАМЕРЕ!

Плавающие или горячие посторонние предметы, находящиеся в пекарной камере, могут повредить камеру. Поэтому:

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

### Включение системы управления



1. Нажмите кнопку ВКЛ./ВЫКЛ. и удерживайте ее нажатой около 2 секунд.



#### УКАЗАНИЕ!

Система управления автоматически загружает значения, установленные при ее последнем выключении.

Если перед выключением системы управления была выбрана какая-либо программа выпечки, система автоматически загружает эту программу.

Если запуск процесса выпечки еще не произведен, систему управления можно выключить, нажав кнопку ВКЛ./ВЫКЛ.

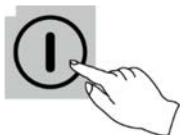
### Индикаторы

- Последнее установленное время выпечки
- Фактическая/номинальная температура

### Функция

- Печь автоматически нагревается до последней установленной температуры выпечки.
- Включается освещение.
- При готовности к выпечке подается звуковой сигнал.

### Выключение системы управления



1. Нажмите кнопку ВКЛ./ВЫКЛ. и удерживайте ее нажатой около 2 секунд. Система управления переходит в РЕЖИМ ВЫКЛЮЧЕНИЯ. Загорается светодиод.

### Выключение хлебопекарной печи



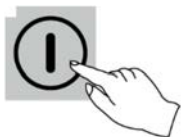
1. Выключите подачу холодной воды.
2. Выполните отсоединение от источника электропитания.

## 6.6. РЕЖИМ ВЫКЛЮЧЕНИЯ

В РЕЖИМЕ ВЫКЛЮЧЕНИЯ система управления выключена, однако установка остается подключенной к источнику электропитания.

- Блок управления в РЕЖИМЕ ВЫКЛЮЧЕНИЯ заблокирован.

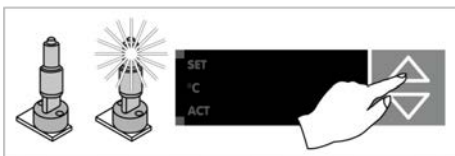
### Выключение системы управления



1. Нажмите кнопку ВКЛ./ВЫКЛ. и удерживайте ее нажатой около 2 секунд. Все индикаторы гаснут. Горит светодиод в кнопке ВКЛ./ВЫКЛ.

### 6.6.1. Возможные действия в РЕЖИМЕ ВЫКЛЮЧЕНИЯ

- АВТОЗАПУСК — см. главу «АВТОЗАПУСК».
- АВТОМАТИЧЕСКАЯ ВЫПЕЧКА — см. главу «АВТОМАТИЧЕСКАЯ ВЫПЕЧКА».
- Программы очистки — см. главу «Очистка и уход».



1. Нажмите кнопку НОМИНАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ. Освещение пекарной камеры включится/выключится.



1. Нажмите кнопку ВЕНТИЛЯТОР ВЫТЯЖНОГО КОЛПАКА. Светодиод горит = ВКЛ. Светодиод не горит = ВЫКЛ.



1. Нажмите кнопку ОТВОД ПАРА. Светодиод горит = ОТКР. Светодиод не горит = ЗАКР.

## 6.7. АВТОЗАПУСК

АВТОЗАПУСК позволяет автоматически нагреть устройство к определенному моменту времени.

Есть два типа АВТОЗАПУСКА.

- **Нагрев**

Устройство автоматически включается в установленное время автозапуска.

- **Готовность к выпечке**

Устройство автоматически включается и к установленному времени автозапуска готово к выпечке.



### УКАЗАНИЕ!

Время автозапуска программируется однократно и впоследствии может быть в любой момент изменено.

Для каждого дня недели можно запрограммировать свое время автозапуска.

Для тех дней недели, в которые автозапуск не требуется, необходимо установить время 24:00. При такой установке автозапуск деактивируется.

### Необходимое условие

- Хлебопекарная печь переведена в РЕЖИМ ВЫКЛЮЧЕНИЯ.
- Правильно установлены время и дата.
- Установлено время автозапуска.

### 6.7.1. Установка времени автозапуска

Перед установкой значений времени автозапуска включить систему управления.



1. Нажмите кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЕ P. Светодиод начнет мигать, система управления перейдет в режим программирования.
2. Нажмите кнопку START/STOP (ЗАПУСК/ОСТАНОВ). Светодиод начнет мигать.
3. С помощью кнопки НОМИНАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ задайте день недели.

0	1	2	3	4	5	6
Воскресенье	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Суббота

4. С помощью кнопки ВРЕМЯ ТАЙМЕРА БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ установите необходимое время.

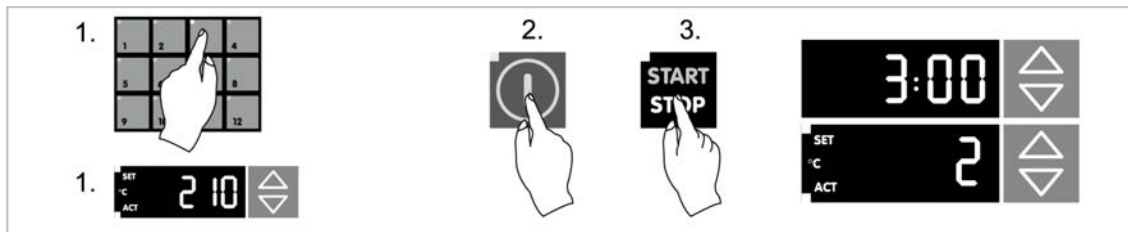
Повторите шаги 3 и 4, чтобы установить время для следующих дней недели.

5. Нажмите кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЕ P. Значения будут сохранены. Светодиоды погаснут, система управления выйдет из режима программирования.



**УКАЗАНИЕ!**

После автозапуска необходимо в течение предварительно запрограммированного времени, равного 2 часам, нажать какую-либо кнопку, в противном случае система управления переходит в РЕЖИМ ВЫКЛЮЧЕНИЯ. В этом случае автоматически активируется следующий запрограммированный АВТОЗАПУСК.

**6.7.2. Активация автозапуска**

1. Выберите программу выпечки (автоматический режим).  
ИЛИ
1. С помощью кнопки НОМИНАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ установите номинальную температуру (ручной режим).
2. Нажмите и удерживайте в течение 2 секунд кнопку ВКЛ./ВЫКЛ. Система управления перейдет в РЕЖИМ ВЫКЛЮЧЕНИЯ.
3. Нажмите кнопку START/STOP (ЗАПУСК/ОСТАНОВ).  
Активируется АВТОЗАПУСК.
  - На индикаторе ТАЙМЕР будут попеременно отображаться ближайшее время автозапуска (двоеточие будет мигать), номер программы и текущее время.
  - День, для которого активировано время автозапуска, отобразится на индикаторе НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА.

**6.7.3. Пропуск предварительно установленного времени автозапуска**

Если в последующий день/последующие дни не требуется активировать время автозапуска, то его можно пропустить, вручную выполнив соответствующие действия. Данное время автозапуска можно не удалять.



1. С помощью кнопки НОМИНАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ выберите время следующего автозапуска.  
На индикаторе ТАЙМЕР будет гореть знак двоеточия.
2. Подтвердите выбор, нажав кнопку START/STOP (ЗАПУСК/ОСТАНОВ) и удерживая ее нажатой в течение 5 секунд.  
На индикаторе ТАЙМЕР мигает знак двоеточия. Новая установка активирована.

Система управления переключится на следующее предварительно установленное время АВТОЗАПУСКА.

**ЗАВЕРШЕНИЕ ФУНКЦИИ АВТОЗАПУСКА:**

1. Нажмите кнопку START/STOP (ЗАПУСК/ОСТАНОВ).  
Светодиод погаснет. Система управления перейдет в РЕЖИМ ВЫКЛЮЧЕНИЯ.  
ИЛИ
1. Нажмите кнопку ВКЛ./ВЫКЛ. и удерживайте ее нажатой в течение 2 секунд.  
Будет показана последняя заданная программа выпечки.

## 6.8. АВТОМАТИЧЕСКАЯ ВЫПЕЧКА

Благодаря режиму АВТОМАТИЧЕСКОЙ ВЫПЕЧКИ возможна автоматическая выпечка, начинающаяся в предварительно установленный момент времени.

При этом в пекарную печь должны быть предварительно загружены специальные тестовые заготовки.



### УКАЗАНИЕ!

Для АВТОМАТИЧЕСКОЙ ВЫПЕЧКИ требуется специальная программа выпечки. Дополнительную информацию можно получить в сервисной службе MIWE service.



### УКАЗАНИЕ!

Время автозапуска программируется однократно и впоследствии может быть в любой момент изменено.

Для каждого дня недели можно запрограммировать свое время автозапуска.

Для тех дней недели, в которые автозапуск не требуется, необходимо установить время 24:00. При такой установке автозапуск деактивируется.

### Необходимое условие

- Хлебопекарная печь переведена в РЕЖИМ ВЫКЛЮЧЕНИЯ.
- Правильно установлены время и дата.
- Установлено время автозапуска.

### 6.8.1. Установка времени автозапуска

Перед установкой значений времени автозапуска включить систему управления.



1. Нажмите кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЕ P. Светодиод начнет мигать, система управления перейдет в режим программирования.
2. Нажмите кнопку START/STOP (ЗАПУСК/ОСТАНОВ). Светодиод начнет мигать.
3. С помощью кнопки НОМИНАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ задайте день недели.

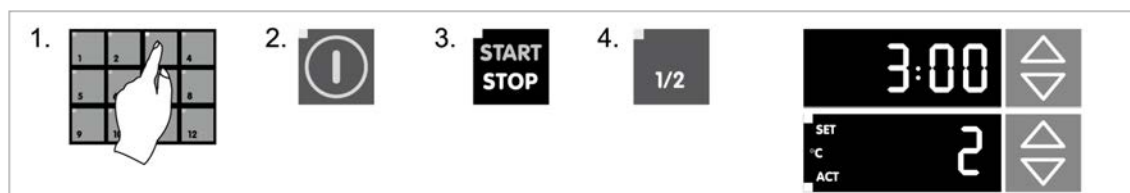
0	1	2	3	4	5	6
Воскресенье	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Суббота

4. С помощью кнопки ВРЕМЯ ТАЙМЕРА БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ установите необходимое время.

Повторите шаги 3 и 4, чтобы установить время для следующих дней недели.

5. Нажмите кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЕ P. Значения будут сохранены. Светодиоды погаснут, система управления выйдет из режима программирования.

### 6.8.2. Активация автоматической выпечки



1. Выберите конкретную программу выпечки.
2. Нажмите кнопку ВКЛ./ВЫКЛ. и удерживайте ее нажатой около 2 секунд. Система управления перейдет в РЕЖИМ ВЫКЛЮЧЕНИЯ. Светодиод погаснет.
3. Нажмите кнопку START/STOP (ЗАПУСК/ОСТАНОВ). Активируется АВТОЗАПУСК. Загорится светодиод.
4. Нажмите кнопку ПОЛОВИНЧАТАЯ ЗАГРУЗКА. Загорится светодиод.
  - На индикаторе ТАЙМЕР будут попеременно отображаться ближайшее время автозапуска (двоеточие будет мигать), номер программы и текущее время.
  - День, для которого активирована автоматическая выпечка, отобразится на индикаторе НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА.
5. Загрузите специальные тестовые заготовки в пекарную камеру.

## 6.9. АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ

Программы выпечки позволяют автоматизировать процесс выпечки и способствуют поддержанию качества выпечки на повторимом высоком уровне.

Наиболее часто используемые программы выпечки присвоены кнопкам ПРОГРАММЫ ВЫПЕЧКИ.

### 6.9.1. Выбор и отмена выбора программы выпечки

#### Выбор программы выпечки

Существуют 3 способа выбора программы.



1. Нажмите кнопки ПРОГРАММЫ ВЫПЕЧКИ 1– 12 в соответствии с необходимой программой выпечки.



2. Выберите необходимую программу с помощью кнопки НОМЕР ПРОГРАММЫ БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ.

Максимальное количество возможных программ выпечки — 99.



Пример

3. Нажмите кнопку ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 3 и удерживайте ее нажатой более 2 секунд. Индикатор переключится на программу выпечки 30. Затем выберите необходимую программу с помощью кнопки НОМЕР ПРОГРАММЫ БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ.



#### УКАЗАНИЕ!

При кратковременном нажатии кнопки БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ переключение индикатора происходит с шагом в единицу.

Выбранная программа выпечки отображается следующим образом.

- Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА горит желтым светом и попеременно показывает оба значения температуры.
- На индикаторе НОМЕР ПРОГРАММЫ отображается активная программа выпечки.
- Остаточное время выпечки отображается на индикаторе ТАЙМЕР.
- Горит светодиод в соответствующей кнопке программы выпечки.
- Начиная с номера программы выпечки 13, горят все светодиоды в кнопках ПРОГРАММЫ ВЫПЕЧКИ.

### Деактивация программы выпечки



1. Кратковременно нажмите кнопку, соответствующую активной программе. Светодиод в кнопке погаснет, и программа выпечки деактивируется.

### Номер программы больше 12

1. 2 раза кратковременно нажмите кнопку ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 1–12. Все светодиоды погаснут, программа выпечки деактивируется.



#### УКАЗАНИЕ!

При отмене выбора программы выпечки система управления переключается в РУЧНОЙ РЕЖИМ.

### 6.9.2. Выпекание с половинчатой загрузкой

При выпечке с половинчатой загрузкой противней можно снизить температуру и уменьшить количество пара, чтобы обеспечить такое же качество выпечки, как и при полной загрузке.



1. Нажмите кнопку ПОЛОВИНЧАТАЯ ЗАГРУЗКА. Загорается светодиод, и автоматически снижаются значения параметров.

Дополнительную информацию см. в разделах «Исходные настройки» и «Кнопка половинчатой загрузки».

### 6.9.3. Состояние готовности к выпечке

После активации программы выпечки хлебопекарная печь нагревается до заданной в программе выпечки номинальной температуры.

Готовность к выпечке индицируется следующим образом:

- подается звуковой сигнал;
- отображается время выпечки на индикаторе ТАЙМЕР;
- горит индикатор ГОТОВНОСТЬ К ВЫПЕЧКЕ.

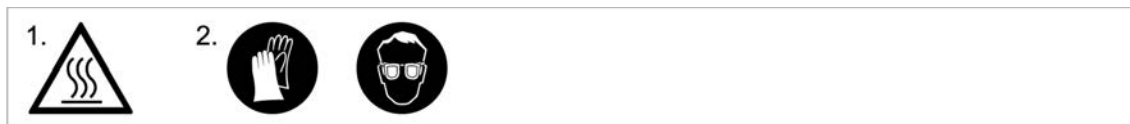
### 6.9.4. Загрузка хлебопекарной печи



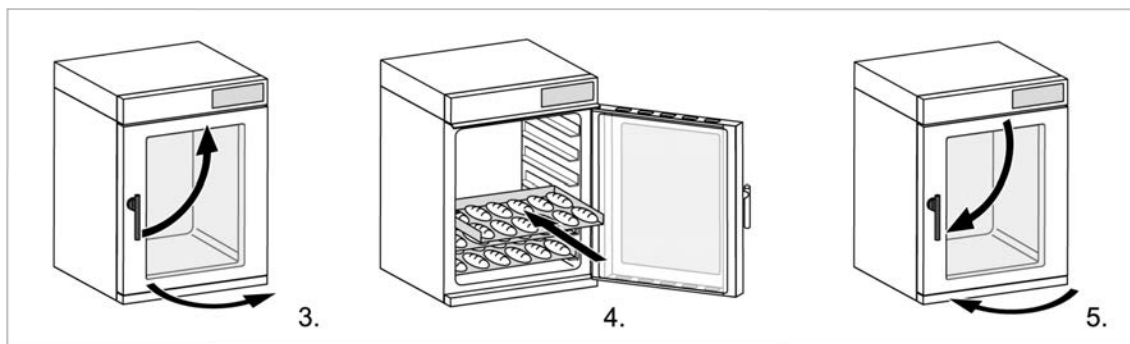
#### УКАЗАНИЕ!

Ежедневно по достижении состояния готовности к выпечке после первого нагрева подождите 10–15 минут и лишь затем начинайте загрузку печи.

При использовании типа автозапуска «Готовность к выпечке» можно сразу загружать печь.



1. Внутреннее пространство пекарной камеры нагревается до 325 °С!
  - При открывании двери устройства ни в коем случае не держите руки или другие части тела непосредственно в проеме двери.
  - Всегда закрывайте двери, перед тем как оставить устройство без присмотра.
2. При выполнении всех работ надевайте соответствующую предписаниям защитную одежду.



1. Откройте дверь пекарной камеры.  
При открытии двери пекарной камеры автоматически включается вентилятор вытяжного колпака.
2. Вставьте заполненные противни в направляющие.  
Загрузите хлебопекарную печь снизу вверх.
3. Закройте дверь пекарной камеры.

### 6.9.5. Запуск процесса выпечки



**START  
STOP**

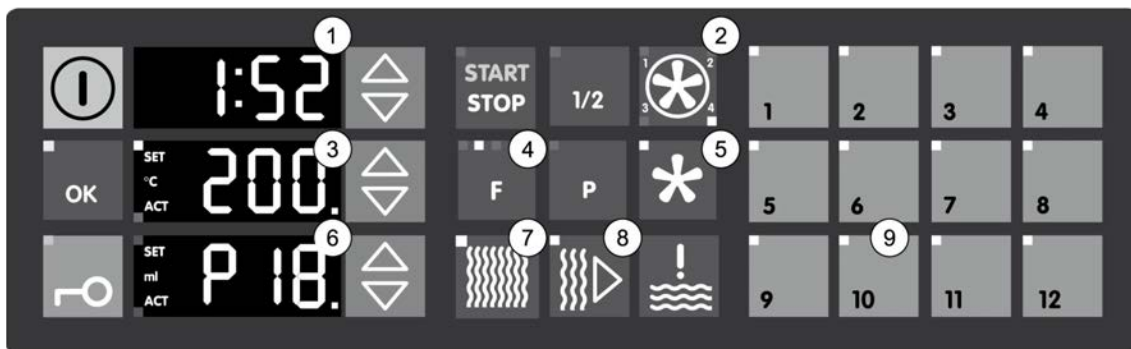
1. Закройте дверь пекарной камеры.  
Через 10 секунд выключится вентилятор вытяжного колпака.
2. Нажмите кнопку START/STOP (ЗАПУСК/ОСТАНОВ).  
Загорится светодиод.



#### УКАЗАНИЕ!

Систему управления можно запрограммировать таким образом, чтобы процесс выпечки начинался сразу после закрывания двери пекарной камеры. Информацию на данную тему можно получить в сервисной службе MIWE service.

Параметры текущей программы выпечки отображаются следующим образом.



- ① Остаточное время выпечки отображается на индикаторе ТАЙМЕР.
- ② При активации определенной степени мощности конвекционного вентилятора загорается соответствующий светодиод.
- ③ На индикаторе НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА попеременно отображается номинальная/фактическая температура  
При включенном нагреве пекарной камеры после значения температуры горит точка.
- ④ Горит светодиод текущего цикла выпечки.
- ⑤ Кнопка ВЕНТИЛЯТОР ВЫТЯЖНОГО КОЛПАКА  
Светодиод горит = ВКЛ.  
Светодиод не горит = ВЫКЛ.  
При закрытии двери пекарной камеры вентилятор вытяжного колпака выключается.
- ⑥ Горит светодиод текущей программы выпечки.  
При включенном нагреве пароувлажнителя горит точка после номера программы выпечки.
- ⑦ При подаче пара горит светодиод кнопки ПОДАЧА ПАРА.
- ⑧ Кнопка ОТВОД ПАРА  
Светодиод горит = ОТКР.  
Светодиод не горит = ЗАКР.
- ⑨ Горит светодиод в соответствующей кнопке программы выпечки.  
Начиная с программы выпечки 13, горят все светодиоды в кнопках ПРОГРАММЫ ВЫПЕЧКИ.

### 6.9.6. Изменение параметров программы вручную

Во время выполнения программы выпечки можно вручную изменить ее параметры. Изменения параметров, вручную внесенные в выполняемую на данный момент программу выпечки, действуют лишь временно. С началом следующего процесса выпечки восстанавливаются предварительно установленные параметры программы.



#### **ОСТОРОЖНО: ОПАСНОСТЬ УХУДШЕНИЯ КАЧЕСТВА ВЫПЕКАЕМЫХ ИЗДЕЛИЙ ПРИ НЕПРАВИЛЬНОМ ВВОДЕ ЗНАЧЕНИЙ!**

При неправильном вводе значений времени и температуры существует опасность подгорания выпекаемых изделий. Поэтому:

- в случае неправильного ввода значений преждевременно остановите процесс выпечки и извлеките выпекаемые изделия из печи.

### 6.9.7. Завершение программы выпечки



По завершении программы выпечки подается звуковой сигнал, и на индикаторе ТАЙМЕР начнет мигать сообщение EndE (завершение программы).

#### Продолжение процесса выпечки



1. Нажмите кнопку ВРЕМЯ ТАЙМЕРА БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ и введите дополнительное время выпечки. Продолжение процесса выпечки начинается сразу с температурными настройками последнего цикла выпечки. Возможно изменение параметров вручную.

#### Завершение процесса выпечки



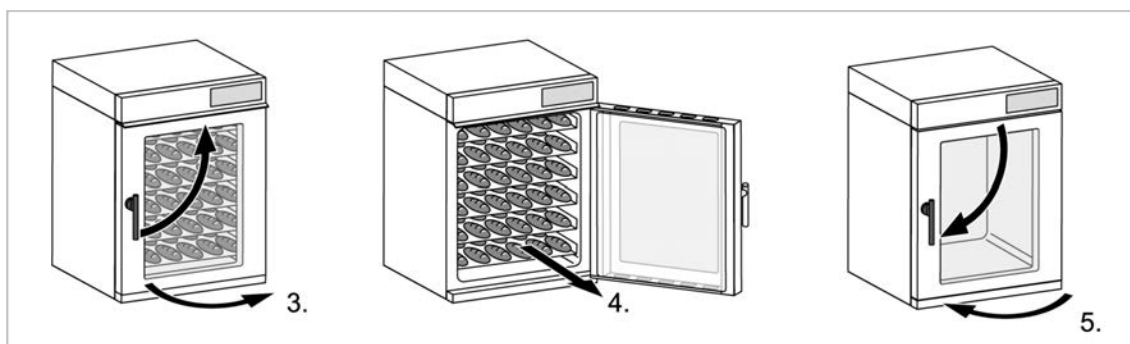
1. Нажмите кнопку START/STOP (ЗАПУСК/ОСТАНОВ).



### 6.9.8. Разгрузка печи



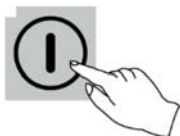
1. Внутреннее пространство пекарной камеры нагревается до 325 °С!
  - При открывании двери устройства ни в коем случае не держите руки или другие части тела непосредственно в проеме двери.
  - Всегда закрывайте двери, перед тем как оставить устройство без присмотра.
2. При выполнении всех работ надевайте соответствующую предписаниям защитную одежду.



3. Откройте дверь пекарной камеры.  
Включится вентилятор вытяжного колпака.
4. Выньте противни и поставьте их на жаропрочную поверхность.
5. Закройте дверь пекарной камеры.
6. Запустите следующий процесс выпечки или переведите хлебопекарную печь в один из следующих режимов работы:
  - РЕЖИМ ВЫКЛЮЧЕНИЯ;
  - АВТОЗАПУСК;
  - ЭКОНОМИЧНЫЙ РЕЖИМ;
  - РУЧНОЙ РЕЖИМ.

## 6.10. Исходные настройки

Перед выполнением исходных настроек необходимо включить систему управления.



1. Нажмите кнопку ВКЛ./ВЫКЛ. и удерживайте ее нажатой около 2 секунд.



### УКАЗАНИЕ!

Система управления автоматически загружает значения, установленные при ее последнем выключении.

### 6.10.1. Время

Правильно установленное время является условием надлежащего функционирования АВТОЗАПУСКА.



1. Нажмите кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЕ P. Светодиод начнет мигать, система управления перейдет в режим программирования.
2. Нажмите кнопку ФУНКЦИЯ F. Светодиод начнет мигать.
3. Нажмите кнопку START/STOP (ЗАПУСК/ОСТАНОВ). Светодиод начнет мигать.
4. С помощью кнопки ВРЕМЯ ТАЙМЕРА БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ установите время. Время отобразится на индикаторе ТАЙМЕР.
5. Нажмите кнопку НОМИНАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ и настройте день недели.

0	1	2	3	4	5	6
Воскресенье	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Суббота

6. Нажмите кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЕ P. Значения будут сохранены. Светодиоды погаснут, система управления выйдет из режима программирования.

### 6.10.2. Количество пара

В этом разделе описывается исходная настройка количества пара для подачи пара вручную. Данную установку в любой момент можно выполнить в АВТОМАТИЧЕСКОМ или РУЧНОМ РЕЖИМЕ.



1. Нажмите кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЕ P. Светодиод мигает, система управления переходит в режим программирования.
2. Нажмите кнопку ПОДАЧА ПАРА. Светодиод мигает.



3. С помощью кнопки КОЛИЧЕСТВО ПАРА БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ задайте количество пара в миллилитрах. Максимальное количество пара составляет 70 миллилитров на противень. Загорается светодиод.

Значение 0  
(заводская  
установка)

Подача пара во время выпечки производится исключительно вручную при удерживании нажатой кнопки ПОДАЧА ПАРА. Подаваемое количество пара отображается на индикаторе КОЛИЧЕСТВО ПАРА.

Значение больше 0:

Подача пара производится автоматически в соответствии с установленным количеством воды для образования пара.



4. Нажмите кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЕ P. Установленное количество воды будет сохранено. Светодиод погаснет, система управления выйдет из режима программирования.



#### **ОСТОРОЖНО! РИСК УТРАТЫ ГАРАНТИИ ВСЛЕДСТВИЕ ИЗМЕНЕНИЯ КОЛИЧЕСТВА ВОДЫ!**

Максимальное количество воды для образования пара ограничено заводскими установками в системах водоснабжения и управления. Изменение количества воды может стать причиной повреждения хлебопекарной печи и привести к потере гарантии.

### 6.10.3. Кнопка ПОЛОВИНЧАТАЯ ЗАГРУЗКА

При выпечке с половинчатой загрузкой противней можно снизить температуру и уменьшить количество пара, чтобы обеспечить такое же качество выпечки, как и при полной загрузке.



1. Нажмите кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЕ P.  
Светодиод начнет мигать, система управления перейдет в режим программирования.



2. Нажмите кнопку ПОЛОВИНЧАТАЯ ЗАГРУЗКА.  
Загорится светодиод.  
На индикаторе НОМИНАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА отобразится, насколько °С номинальная температура ниже значения в программе выпечки.  
Индикатор КОЛИЧЕСТВО ПАРА покажет количество пара в %.



3. Нажмите кнопку НОМИНАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ и установите номинальную разницу температур.  
Максимальное снижение температуры составляет 30 °С.



4. Нажмите кнопку КОЛИЧЕСТВО ПАРА БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ.  
Максимальное количество пара составляет 100 %.



5. Нажмите кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЕ P. Параметры будут сохранены.  
Светодиод погаснет, система управления выйдет из режима программирования.

## 6.11. Программы выпечки







Возможно создание 99 программ выпечки.

В каждой программе выпечки содержится до 5 циклов.

В каждом цикле задается до 6 параметров в любой последовательности.

### 6.11.1. Пример программы выпечки

- Программа: **Предварительно расстойные глубокозамороженные булочки, 70 г**
- Норма загрузки противней: 3 x 5 замороженных тестовых заготовок
- Тип подачи пара: цикл выпечки 1: увлажнение для замороженных тестовых заготовок  
цикл выпечки 2: стандартное увлажнение
- Дополнительная информация: посадка в печь в замороженном состоянии

Циклы выпечки	Параметры						
		 °C					
	Время выпечки в минутах	Номинальная температура в °C	Степень мощности конвекционного вентилятора	Количество пара в мл		Отвод пара ОТКР./ЗАКР.	Вентилятор вытяжного колпака ВКЛ./ВЫКЛ.
1	6:00	190	4	4.0604	260	ЗАКР.	
				6.0604	360		
				8.0604	480		
				8.1826	480		
				10.0604	600		
				10.1826	600		
2	1:30	170	4	4.0604	100	ЗАКР.	
				6.0604	160		
				8.0604	200		
				8.1826	200		
				10.0604	240		
				10.1826	240		
3	13:00	180	4			ЗАКР.	
4	5:00	185	4			ОТКР.	
5							

## 6.11.2. Создание и изменение программы выпечки



### Запуск программирования



1. Нажмите кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЕ P.  
Светодиод мигает, система управления переходит в режим программирования.

#### Выбор ячейки памяти 1.....12

2. Нажмите соответствующую кнопку ПРОГРАММЫ ВЫПЕЧКИ.  
Светодиод мигает.

#### Выбор ячейки памяти 13....99

2. Нажмите кнопку НОМЕР ПРОГРАММЫ БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ.  
Выбранный номер программы выпечки отобразится на индикаторе НОМЕР ПРОГРАММЫ.  
При продолжительном нажатии кнопок 1–9 индикатор сразу переключится на номера программ 10–90.  
Все светодиоды в кнопках ПРОГРАММЫ ВЫПЕЧКИ замигают.



### Выбор цикла выпечки

Цикл выпечки 1 можно запрограммировать как стандартный цикл выпечки или как цикл размораживания замороженных тестовых заготовок. При этом различается тип подачи пара. Процесс установки описан ниже.



3. Нажмите кнопку ФУНКЦИЯ F и выберите цикл выпечки.  
Активация цикла отображается с помощью мигающего светодиода.



Активирован цикл 1.



Активирован цикл 2.



Активирован цикл 3.



Активирован цикл 4.



Активирован цикл 5.



Отображается общее время выпечки.



### УКАЗАНИЕ!

Установку времени выпечки, номинальной температуры и количества пара можно выполнить следующим образом.

- Кратковременно нажмите соответствующую кнопку повышения/понижения: значения параметров будут изменяться небольшими шагами.
- Удерживайте соответствующую кнопку повышения/понижения нажатой: значения параметров будут изменяться большими шагами.



### Установка времени выпечки



4. Нажмите кнопку ВРЕМЯ ТАЙМЕРА БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ и установите время выпечки для каждого цикла.  
Активированное время выпечки отобразится на индикаторе ТАЙМЕР.

**Установка номинальной температуры**

- Нажмите кнопку **НОМИНАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ** и установите номинальную температуру для каждого цикла выпечки. Активированная номинальная температура отобразится на индикаторе **НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА**.

**Установка типа подачи пара**

- С помощью кнопки **ПОДАЧА ПАРА** установите необходимый тип подачи пара. При каждом нажатии кнопки индикация на индикаторе **НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА** переключается между Sdn и F-S.

- Тип подачи пара для стандартных циклов выпечки. Пар в полном объеме подается в начале цикла выпечки.

Замороженные тестовые заготовки

- Тип подачи пара для первого цикла выпечки для размораживания тестовых заготовок. Пар подается порциями в течение всего цикла выпечки.
- При необходимости такой тип подачи пара можно использовать и для стандартных циклов выпечки.

**Установка количества пара**

- С помощью кнопки **КОЛИЧЕСТВО ПАРА БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ** задайте количество пара в миллилитрах.

**ОСТОРОЖНО! РИСК УТРАТЫ ГАРАНТИИ ВСЛЕДСТВИЕ ИЗМЕНЕНИЯ КОЛИЧЕСТВА ВОДЫ ДЛЯ ОБРАЗОВАНИЯ ПАРА!**

Максимальное количество воды для образования пара ограничено заводскими установками в системах водоснабжения и управления. Изменение количества воды может стать причиной повреждения хлебопекарной печи и привести к потере гарантии.

**Настройка подачи приточного воздуха**

- Нажмите кнопку **ОТВОД ПАРА**. Если светодиод горит, значит, клапан подачи приточного воздуха открыт, отвод пара производится.

**Настройка вентилятора вытяжного колпака**

9. Нажмите кнопку ВЕНТИЛЯТОР ВЫТЯЖНОГО КОЛПАКА. Если светодиод горит, значит, вентилятор вытяжного колпака включен.

**УКАЗАНИЕ!**

При открытии двери пекарной камеры вентилятор вытяжного колпака включается автоматически. Загорается светодиод.

**Настройка конвекционного вентилятора**

10. Нажмите кнопку КОНВЕКЦИОННЫЙ ВЕНТИЛЯТОР для любого уровня мощности в зависимости от цикла выпечки. Загорится выбранный светодиод.  
Слева сверху (1) = самый низкий уровень мощности  
Справа снизу (4) = самый высокий уровень мощности

**Выход из режима программирования**

11. Нажмите кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЕ P. Светодиод погаснет. Выполняется сохранение значений. Осуществляется выход из режима программирования.

**Отображение всей программы выпечки**

12. Нажимайте кнопку ФУНКЦИЯ F, пока не загорятся все светодиоды.

Вся программа выпечки отображается следующим образом:

- общее время выпечки в поле индикации ТАЙМЕР;
- номинальная температура на индикаторе НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА;
- общее количество пара на индикаторе КОЛИЧЕСТВО ПАРА.

**УКАЗАНИЕ!**

Программу выпечки невозможно скопировать целиком в пределах одного блока управления. Есть возможность передачи данных с помощью интерфейса передачи данных. Дополнительную информацию см. в главе «Передача данных».



## 6.12. РУЧНОЙ РЕЖИМ

В данном режиме работы не используются программы выпечки.  
Все параметры процесса выпечки устанавливаются однократно вручную.



### **ОСТОРОЖНО! ОПАСНОСТЬ УХУДШЕНИЯ КАЧЕСТВА ВЫПЕКАЕМЫХ ИЗДЕЛИЙ ПРИ НЕПРАВИЛЬНОМ ВВОДЕ ЗНАЧЕНИЙ!**

При неправильном вводе значений времени и температуры существует опасность подгорания выпекаемых изделий. Поэтому:

- в случае неправильного ввода значений преждевременно остановите процесс выпечки и извлеките выпекаемые изделия из печи.

#### **Параметры**

- Время выпечки
- Номинальная температура
- Подача приточного воздуха
- Конвекционный вентилятор
- Вентилятор вытяжного колпака (опция)

### 6.12.1. Ввод значений параметров

Сначала необходимо деактивировать программы выпечки, находящиеся в активированном состоянии.

Активированное состояние программ выпечки можно распознать по включенному светодиоду в соответствующих кнопках.



#### **Деактивация программы выпечки**

##### **Номера программ 1–12**

1. Кратковременно нажмите кнопку текущей программы.  
Светодиод в кнопке погаснет, программа выпечки деактивируется.

##### **Номер программы больше 12**

1. Дважды кратковременно нажмите кнопку ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 1–12.  
Все светодиоды погаснут, активных программ выпечки не будет.



#### **Установка времени выпечки**



2. Нажмите кнопку ВРЕМЯ ТАЙМЕРА БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ и установите время выпечки.  
Активированное время выпечки отобразится на индикаторе ТАЙМЕР.



#### **УКАЗАНИЯ!**

- Кратковременно нажимайте кнопку ВРЕМЯ ТАЙМЕРА БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ: настройка будет выполняться шагами по 5 секунд.
- Удерживайте кнопку ВРЕМЯ ТАЙМЕРА БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ нажатой: установка будет выполняться шагами по 1 минуте.
- Максимальное устанавливаемое время выпечки составляет 10 часов.
- Последнее установленное значение сохраняется и после выключения установки.



### Установка номинальной температуры



3. Нажмите кнопку **НОМИНАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ** и установите номинальную температуру. Активированная номинальная температура отобразится на индикаторе **НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА**.



### УКАЗАНИЯ!

- Кратковременно нажимайте кнопку **ВРЕМЯ ТАЙМЕРА БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**: настройка будет выполняться шагами по 1 градусу.
- Удерживайте кнопку **ВРЕМЯ ТАЙМЕРА БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ** нажатой: настройка будет выполняться шагами по 10 градусов.
- Максимальная устанавливаемая номинальная температура составляет 250 °С.
- Установка сразу начнет нагрев до номинальной температуры.



### Подача пара



4. Нажмите кнопку **ПОДАЧА ПАРА**. Количество пара согласно исходным установкам (см. главу «Исходные установки — установка количества пара»). Светодиод начнет мигать. Активированное количество пара отобразится на индикаторе **НОМИНАЛЬНОЕ/ФАКТИЧЕСКОЕ КОЛИЧЕСТВО ПАРА**.



### Настройка подачи приточного воздуха



5. Нажмите кнопку **ОТВОД ПАРА**. Если светодиод горит, значит, клапан подачи приточного воздуха открыт, отвод пара производится.



### Настройка вентилятора вытяжного колпака



6. Нажмите кнопку **ВЕНТИЛЯТОР ВЫТЯЖНОГО КОЛПАКА**. Если светодиод горит, значит, вентилятор вытяжного колпака включен.



### Настройка конвекционного вентилятора



7. Нажмите кнопку **КОНВЕКЦИОННЫЙ ВЕНТИЛЯТОР** для любого уровня мощности. Загорится выбранный светодиод. Слева сверху (1) = самый низкий уровень мощности. Справа снизу (4) = самый высокий уровень мощности.

### 6.12.2. Состояние готовности к выпечке

После ввода значений всех необходимых параметров хлебопекарная печь нагревается до установленной номинальной температуры.

Готовность к выпечке индицируется следующим образом:

- подается звуковой сигнал;
- отображается время выпечки на индикаторе ТАЙМЕР;
- горит индикатор ГОТОВНОСТЬ К ВЫПЕЧКЕ.

### 6.12.3. Загрузка хлебопекарной печи



#### УКАЗАНИЕ!

Дополнительную информацию см. в главе «Автоматический режим — загрузка хлебопекарной печи».

### 6.12.4. Запуск процесса выпечки



1. Закройте дверь пекарной камеры.  
Через 10 секунд выключится вентилятор вытяжного колпака.
2. Нажмите кнопку START/STOP (ЗАПУСК/ОСТАНОВ).  
Загорится светодиод.

### 6.12.5. Завершение процесса выпечки и разгрузка хлебопекарной печи



#### УКАЗАНИЕ!

Дополнительную информацию см. в главе «Автоматический режим — завершение программы выпечки и разгрузка хлебопекарной печи».

## 6.13. ЭКОНОМИЧНЫЙ РЕЖИМ

Энергосберегающая функция для снижения энергопотребления включенной, но временно не используемой установки. При этом температура в пекарной камере поддерживается на постоянном пониженном уровне.

### 6.13.1. Автоматическое включение ЭКОНОМИЧНОГО РЕЖИМА

ЭКОНОМИЧНЫЙ РЕЖИМ автоматически активируется, когда в течение определенного времени не выполняются какие-либо действия по управлению установкой.

Согласно заводским установкам происходит снижение номинальной температуры до 100 °С по истечении 60 минут.

### 6.13.2. Включение/выключение ЭКОНОМИЧНОГО РЕЖИМА вручную



#### ВКЛЮЧЕНИЕ ЭКОНОМИЧНОГО РЕЖИМА



1. Кратковременно нажмите кнопку ВКЛ./ВЫКЛ.



2. На индикаторе ТАЙМЕР отображается сообщение Eco для активированного ЭКОНОМИЧНОГО РЕЖИМА. Температура в пекарной камере снижается до предварительно установленного уровня.

#### ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЭКОНОМИЧНОГО РЕЖИМА

1. Нажмите любую кнопку.

## 6.14. Дополнительные установки — пользовательские коды

С помощью пользовательских кодов возможно изменение некоторых основных параметров или заводских установок владельцем.



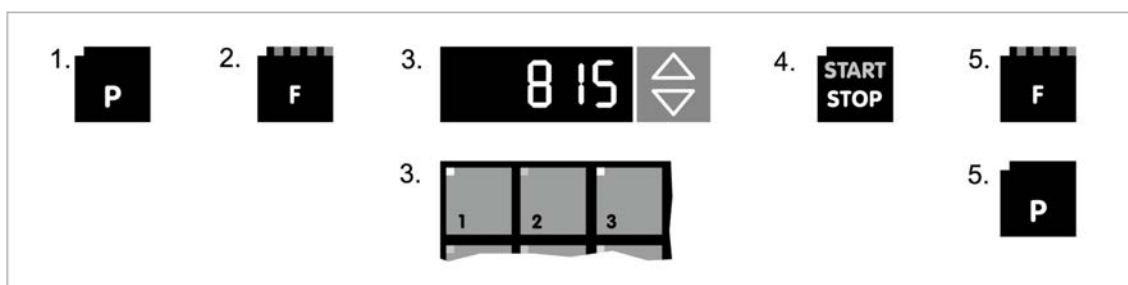
### ОСТОРОЖНО: НЕПРАВИЛЬНОЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ ВСЛЕДСТВИЕ ВВОДА НЕВЕРНЫХ ЗНАЧЕНИЙ!

Установка неправильных значений в кодах приводит к функционированию ненадлежащим образом. Поэтому:

- следите за правильным вводом значений.

### 6.14.1. Изменение пользовательского кода

При необходимости изменения пользовательского кода выполните следующие шаги:



1. Нажмите кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЕ P.  
Светодиод начнет мигать, система управления перейдет в режим программирования.
2. Нажмите кнопку ФУНКЦИЯ F.  
Светодиод начнет мигать.
3. С помощью кнопки ВРЕМЯ ТАЙМЕРА БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ установите необходимый код. или  
Введите необходимый код при помощи кнопок ПРОГРАММЫ ВЫПЕЧКИ.  
Загорятся светодиоды. Выбранный код отобразится на индикаторе ТАЙМЕР.
4. Активируйте код с помощью кнопки START/STOP (ЗАПУСК/ОСТАНОВ).  
Ввод значений и изменение настроек по выбранному коду выполняется с помощью соответствующей кнопки БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ. Загорается светодиод.  
См. главу «Перечень пользовательских кодов».
5. С помощью кнопки ФУНКЦИЯ F вернитесь, чтобы выбрать другой код.  
ИЛИ  
Нажмите кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЕ P. Параметры будут сохранены.  
Светодиод погаснет, система управления выйдет из режима программирования.






### УКАЗАНИЕ!

Программирование кодов производится путем последовательного нажатия кнопок ПРОГРАММИРОВАНИЕ P и ФУНКЦИЯ F. Если в течение 5 секунд после этого не выполняется нажатие другой кнопки, система управления возвращается в рабочий режим.

### БЫСТРАЯ УСТАНОВКА КОДОВ С БОЛЬШИМИ ЗНАЧЕНИЯМИ

- При однократном нажатии кнопки ВРЕМЯ ТАЙМЕРА БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ индикатор ТАЙМЕР сразу переходит к коду 800.
- Удерживайте кнопку ПРОГРАММЫ ВЫПЕЧКИ 1–9 примерно в течение 2 секунд: индикатор ТАЙМЕР сразу перейдет к кодам 100–900.

**6.14.2. Перечень пользовательских кодов**

<b>0001</b>	<b>Установка даты</b>
Условие для правильного перехода на летнее/зимнее время.	
	Год на индикаторе ТАЙМЕР
	День на индикаторе НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА
	Месяц на индикаторе КОЛИЧЕСТВО ПАРА/НОМЕР ПРОГРАММЫ
<b>0004</b>	<b>Автоматический переход на летнее/зимнее время</b>
Условием является правильно установленное время.	
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = без автоматического перехода (заводская установка) 1 = с автоматическим переходом
<b>0014</b>	<b>Индикация при автозапуске</b>
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = при активированном автозапуске отображается время ближайшего возможного автозапуска, а также каждые 5 секунд отображается текущее время (заводская установка)  1 = отображается только время ближайшего возможного автозапуска
<b>0015</b>	<b>Повторная активация автозапуска</b>
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = деактивирован 30.....720 = количество минут до автозапуска (заводская установка = 120 минут)
<b>0016</b>	<b>Продолжение процесса выпечки при сбое электропитания</b>
Временной интервал, в течение которого процесс выпечки возобновляется после сбоя электропитания без выдачи сообщения о неисправности.	
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = деактивирован 1-900 = число секунд до момента выдачи сообщения о неисправности (заводская установка = 180 секунд)
<b>0017</b>	<b>Экспорт программ выпечки на USB-накопитель</b>
См. главу «Передача данных».	
<b>0018</b>	<b>Импорт программ выпечки с USB-накопителя</b>
См. главу «Передача данных».	

<b>0037</b>	<b>Запуск вне состояния готовности к выпечке</b>
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = разрешается (заводская установка) 1 = разрешается, выдается сообщение о неисправности 2 = не разрешается 3 = не разрешается, выдается сообщение о неисправности
<b>0038</b>	<b>Блокировка для номеров программ</b>
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = разрешается (заводская установка) Внесение изменений возможно во всех программах 1–99 = возможность изменения программы для диапазона номеров 1–... заблокирована.
<b>0039</b>	<b>Ручная программа</b>
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = возможна (заводская установка) 1 = заблокирована
<b>0040</b>	<b>Автоматическая выпечка</b>
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = деактивирован (заводская установка) 1 = активирован
<b>0041</b>	<b>Автоматический АВТОЗАПУСК после выключения</b>
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = деактивирован (заводская установка) 1 = активирован
<b>0042</b>	<b>Выключение в определенное время</b>
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	24 = деактивировано (заводская установка) 0–23 = время автоматического выключения устройства
<b>0043</b>	<b>Код блокировки кнопок</b>
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	-1 = деактивировано (заводская установка) 0–999 = 3-значный цифровой код

<b>0044</b>	<b>Время блокировки кнопок</b>
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	5–120 = время в секундах (заводская установка = 10 секунд)
<b>0046</b>	<b>Останов текущей программы</b>
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = немедленно (заводская установка) 1 = задержка 1 секунда
<b>0047</b>	<b>Автоматическая выпечка, номер программы</b>
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = как автозапуск (заводская настройка) 1–99 = программа
<b>0048</b>	<b>АВТОМАТИЧЕСКАЯ ВЫПЕЧКА в определенное время</b>
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	24 = деактивировано (заводская установка) 0–23 = время, в которое устройство автоматически переключается из режима АВТОЗАПУСК в режим АВТОМАТИЧЕСКАЯ ВЫПЕЧКА
<b>0050</b>	<b>Единицы измерения температуры</b>
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = °C (градус Цельсия, заводская установка) 1 = °F (градус Фаренгейта)
<b>0060</b>	<b>Тип АВТОЗАПУСКА</b>
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = во время автозапуска устройство включается и нагревается 1 = во время автозапуска устройство готово к выпечке (заводская установка)
<b>0061</b>	<b>Мощность при АВТОЗАПУСКЕ</b>
Мощность нагрева устройства во время АВТОЗАПУСКА	
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	50–100 = ввод в % (заводская установка = 70 %)
<b>0080</b>	<b>Сигнал: продолжительность сигнала по завершении процесса выпечки</b>
Продолжительность сигнала можно сократить относительно завершающей фазы процесса выпечки.	
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = 60 минут (заводская настройка) 1–600 = время сигнала в секундах



<b>0102</b>	<b>Готовность к выпечке при более высокой фактической температуре</b>
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = номинальная температура в °C 1–20 = более высокая фактическая температура в °C, хлебопекарная печь готова к выпечке (заводская установка = 10 °C)
<b>0109</b>	<b>Охлаждение приточным воздухом</b>
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = деактивирован (заводская установка) 1–100 = разница в °C относительно номинальной температуры, хлебопекарная печь готова к выпечке раньше
<b>0110</b>	<b>Отображение значений температуры на индикаторах</b>
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = отображение только номинальных значений 1 = отображение только фактических значений 2 = попеременное отображение номинальных и фактических значений (заводская установка)
<b>0120</b>	<b>Звуковой сигнал: уровень громкости по завершении процесса выпечки</b>
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = ВЫКЛ. 1.....100 = уровень громкости в % (заводская установка = 60 %)
Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.	Проверка уровня громкости звукового сигнала
<b>0121</b>	<b>Звуковой сигнал: повтор по завершении процесса выпечки</b>
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0,0–60,0 = повтор звукового сигнала в секундах (заводская установка = 10,0 секунды)
<b>0122</b>	<b>Звуковой сигнал: звуковой тон по завершении процесса выпечки</b>
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0–7 = выбор звукового тона (заводская установка = 0)
Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.	Проверка звукового сигнала
<b>0123</b>	<b>Продолжительность сигнала по завершении процесса выпечки</b>
Продолжительность сигнала равна продолжительности завершающей фазы процесса выпечки.	
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	1–600 = время в секундах (заводская установка = 30 секунд) 999 = без ограничений

<b>0124</b>	<b>Временной интервал для ввода дополнительного времени выпечки</b>
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = без дополнительной выпечки (заводская установка) 1.....600 = время в секундах
<b>0125</b>	<b>Звуковой сигнал: уровень громкости при неисправности</b>
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = ВЫКЛ. 1–100 = уровень громкости в % (заводская установка = 80 %)
Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.	Проверка уровня громкости звукового сигнала
<b>0126</b>	<b>Звуковой сигнал: повтор при неисправности</b>
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0,0–60,0 = повтор звукового сигнала в секундах (заводская установка = 7,5 секунды)
<b>0150</b>	<b>Отвод пара до завершения процесса выпечки</b>
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = ВЫКЛ. 10.....240 = начало отвода пара до завершения процесса выпечки в секундах (заводская установка = 30 секунд)
<b>0160</b>	<b>Работа конвекционного вентилятора при выпечке замороженных тестовых заготовок</b>
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0,0–10,0 = время работы конвекционного вентилятора в секундах (заводская установка = 0,5 секунды)
<b>0161</b>	<b>Выключение конвекционного вентилятора при выпечке замороженных тестовых заготовок</b>
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0–300 = время, в течение которого конвекционный вентилятор выключен, в секундах (заводская установка = 45 секунд)
<b>0162</b>	<b>Подача пара при выпечке замороженных тестовых заготовок</b>
Разделение общего количества пара на равные части	
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	5–30 = количество равных частей (заводская настройка = 10)

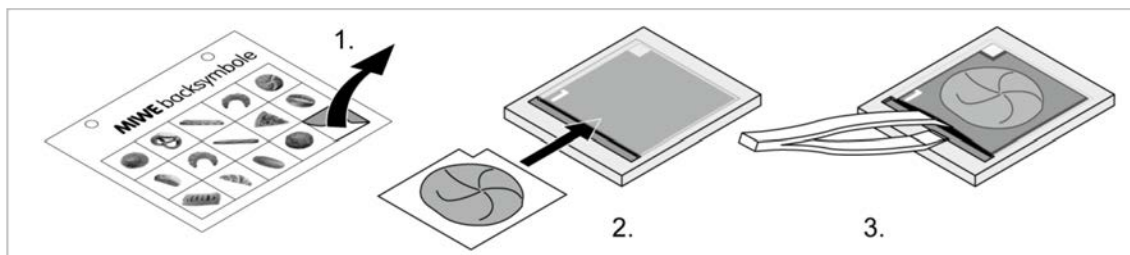
<b>0180</b>	<b>ЭКОНОМИЧНЫЙ РЕЖИМ</b>
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = деактивирован 1.....240 = время задержки в минутах (заводская установка = 60 минут)
<b>0181</b>	<b>Температура в экономичном режиме</b>
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = хлебопекарная печь ВЫКЛ. 10–180 = номинальная температура в °С (заводская установка = 100 °С)
<b>0182</b>	<b>Освещение в экономичном режиме</b>
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = ВЫКЛ. 1 = ВКЛ. (заводская установка) 2 = без изменений
<b>0183</b>	<b>Вентилятор вытяжного колпака в экономичном режиме</b>
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = ВЫКЛ. 1 = низкая ступень (заводская установка)
<b>0184</b>	<b>Экономичный режим по завершении процесса выпечки</b>
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = деактивирован (заводская установка) 1 = активирован
<b>0186</b>	<b>Кнопка программы выпечки в ЭКОНОМИЧНОМ РЕЖИМЕ</b>
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = только завершить ЭКОНОМИЧНЫЙ РЕЖИМ (заводская установка) 1 = завершить ЭКОНОМИЧНЫЙ РЕЖИМ и выбрать программу выпечки
<b>0189</b>	<b>Запуск программы выпечки сразу после закрывания двери</b>
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = деактивирован (заводская установка) 1 = активирован
<b>0221</b>	<b>Автоматический запуск программы очистки MIWE CC 3.0</b>

См. главу «Выполнение программы очистки».

<b>0413</b>	<b>Время воздействия после подачи пара</b>
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0–180 = время воздействия после подачи пара в секундах (заводская установка = 15 секунд)
<b>0414</b>	<b>Вентилятор вытяжного колпака при открытой двери</b>
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = ВЫКЛ. 1 = ВКЛ. (заводская установка)
<b>0415</b>	<b>Выбег вентилятора вытяжного колпака при закрытой двери</b>
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = деактивирован 1.....180 = время выбега в секундах при закрытой двери пекарной камеры (заводская установка = 10 секунд).
<b>0416</b>	<b>Время работы вентилятора вытяжного колпака при открытой двери</b>
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = деактивирован 1.....180 = время работы в секундах (заводская установка = 60 секунд).
<b>0541</b>	<b>Сброс программ выпечки</b>
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	1 = безвозвратное удаление всех программ выпечки
<b>0815</b>	<b>Блокировка программ выпечки и автозапуска</b>
Все программы выпечки и время автозапуска можно заблокировать от несанкционированного изменения.	
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = деактивирована (заводская установка) 1 = активирована
<b>0995</b>	<b>Нажатие кнопок</b>
Звук при нажатии кнопок	
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = без звука (заводская установка) 1 = да

## 6.15. Использование пиктограмм для программ выпечки

Кнопки, присвоенные определенным программам выпечки, можно обозначить пиктограммами.



1. Отклеить нужную пиктограмму от листа.
2. Поместить пиктограмму снизу под пленку кнопки, присвоенной соответствующей программе выпечки.
3. Вынуть пиктограмму из-под пленки с помощью пинцета.

## 6.16. Передача данных

С помощью интерфейса передачи данных можно производить импорт и экспорт данных. Таким образом можно переписывать программы выпечки с одной установки на другую, вне зависимости от типа системы управления. Единственное условие заключается в том, что тип хлебопекарных печей должен совпадать.

### 6.16.1. Диспетчер программ выпечки MIWE 2010

Программы выпечки можно просматривать на ПК и легко обрабатывать с помощью диспетчера программ выпечки MIWE 2010.



#### УКАЗАНИЕ!

Бесплатное ПО для обработки программ выпечки.  
Загрузка: [www.miwe.de/Produkte/Steuerungstechnik/Software](http://www.miwe.de/Produkte/Steuerungstechnik/Software)

#### Возможные операции

- Считывание и запись программ выпечки через фронтальный соединительный разъем.
- Распечатка программ выпечки в форме списка.
- Конвертирование и передача программ выпечки из системы управления старого поколения в систему управления нового поколения.

#### Применение

- Подходит для Touch Control MIWE TC, MIWE CS, FP и большинства систем управления DS.

#### Характеристики

- Программа WINDOWS® с высоким уровнем комфорта в управлении.
- Программный интерфейс на немецком и английском языках.

### 6.16.2. Системные требования

- ПК или ноутбук с установленной операционной системой WINDOWS® XP, Vista или WINDOWS® 7.
- USB-накопитель для непосредственного подсоединения к системе управления.

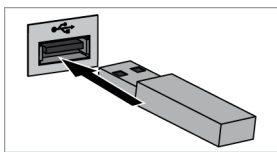
### 6.16.3. Обработка программ выпечки и каталога на ПК

Простое в управлении ПО с поясняющими текстами на немецком и английском языках.

### 6.16.4. Информация по передаче данных

Файл с программами выпечки сохраняется на USB-накопителе в определенном каталоге.  
( /(/MNCS/xxx/PROGRAMS.PRG )  
Подкаталог xxx: 1-, 2- или 3-значное порядковое число (без ведущих нулей).  
Таким образом, возможно создание 999 подкаталогов.  
Программы выпечки сохраняются в формате BPM2010.

### 6.16.5. Экспорт программ выпечки на USB-накопитель



1. Вставьте USB-накопитель в USB-разъем.



2. Нажмите кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЕ P.  
Светодиод начнет мигать, система управления переключится в режим программирования.



3. Нажмите кнопку ФУНКЦИЯ F.  
Светодиод мигает, система управления переходит в режим настроек.



4. Нажмите кнопку ВРЕМЯ ТАЙМЕРА БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ и выберите пользовательский код 17.



5. Нажмите кнопку START/STOP (ЗАПУСК/ОСТАНОВ).  
Выполняется подтверждение ввода.



На индикаторе ТАЙМЕР отобразится сообщение OUT для экспорта данных.



На индикаторе НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА предварительно выберется следующий еще не существующий каталог в диапазоне 1–999.

Можно также выбрать другой или уже существующий каталог.



#### УКАЗАНИЕ!

Светодиод в кнопке START/STOP (ЗАПУСК/ОСТАНОВ) указывает на наличие/отсутствие файла с программами выпечки для хлебопекарной печи такого же типа.

- Светодиод не горит: отсутствие файла с программами выпечки.
- Светодиод горит: наличие файла с программами выпечки для хлебопекарной печи такого же типа.
- Светодиод мигает: наличие файла с программами выпечки для хлебопекарной печи другого типа.



6. Начните экспорт данных.

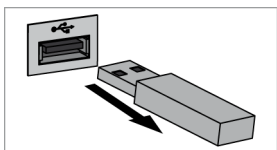
Нажмите кнопку START/STOP (ЗАПУСК/ОСТАНОВ), если на USB-накопителе нет файла с программами выпечки.



Одновременно нажмите кнопку ВКЛ./ВЫКЛ. и кнопку START/STOP (ЗАПУСК/ОСТАНОВ).  
Имеющиеся на USB-накопителе данные будут перезаписаны.

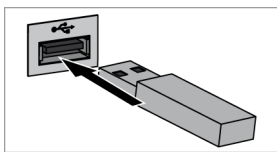


7. Нажмите кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЕ P.  
Светодиод погаснет, система управления выйдет из режима программирования.



8. Удалите USB-накопитель из USB-разъема.

### 6.16.6. Импорт программ выпечки с USB-накопителя



1. Вставьте USB-накопитель в USB-разъем.  
USB-накопитель содержит каталог с программами выпечки.



2. Нажмите кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЕ P.  
Светодиод мигает, система управления переходит в режим программирования.



3. Нажмите кнопку ФУНКЦИЯ F.  
Светодиод мигает, система управления переходит в режим настроек.



4. Нажмите кнопку ВРЕМЯ ТАЙМЕРА БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ и выберите пользовательский код 18.



5. Нажмите кнопку START/STOP (ЗАПУСК/ОСТАНОВ).  
Выполняется подтверждение ввода.



На индикаторе ТАЙМЕР отобразится сообщение IN для импорта данных.



На индикаторе НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА отобразится первый каталог, в котором содержится файл с программами выпечки для хлебопекарной печи такого же типа.

С помощью кнопки НОМИНАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ выберите необходимый каталог.



#### УКАЗАНИЕ!

Светодиод в кнопке START/STOP (ЗАПУСК/ОСТАНОВ) указывает на наличие/отсутствие файла с программами выпечки для хлебопекарной печи такого же типа.

- Светодиод не горит: отсутствие файла с программами выпечки.
- Светодиод горит: наличие файла с программами выпечки для хлебопекарной печи такого же типа.
- Светодиод мигает: наличие файла с программами выпечки для хлебопекарной печи другого типа.



6. Начните импорт данных.

Нажмите кнопку START/STOP (ЗАПУСК/ОСТАНОВ), если на USB-накопителе имеется файл с программами выпечки для хлебопекарной печи такого же типа.

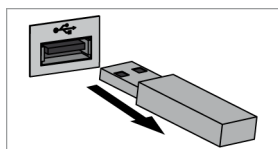


Одновременно нажмите кнопки ВКЛ./ВЫКЛ. и START/STOP (ЗАПУСК/ОСТАНОВ), если на USB-накопителе содержится файл с программами выпечки для хлебопекарной печи другого типа.



7. Нажмите кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЕ P.  
Светодиод погаснет, система управления выйдет из режима программирования.





8. Удалите USB-накопитель из USB-разъема.

### 6.16.7. Перенос программ выпечки на все хлебопекарные печи

На устройствах с несколькими хлебопекарными печами программы выпечки можно передавать с одной системы управления на другую.



#### Перенос всех программ выпечки



1. Одновременно нажать кнопку ФУНКЦИЯ, кнопку ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 1 и кнопку ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 3.



#### Перенос только текущей программы выпечки



1. Одновременно нажмите кнопку ФУНКЦИЯ и кнопку ПОЛОВИНЧАТАЯ ЗАГРУЗКА.

Во время передачи данных на панели управления отображается сообщение Info 102.

## 7. Неисправности

В данной главе приведено описание возможных причин неисправности и действий по устранению неисправности.

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

### 7.1. Указания по технике безопасности



#### **ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЖИЗНИ ВСЛЕДСТВИЕ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!**

В случае прикосновения к токопроводящим деталям существует непосредственная опасность для жизни. Поврежденная изоляция или поврежденные отдельные детали могут представлять опасность для жизни. Поэтому:

- перед началом работ отключите питающее напряжение и обеспечьте защиту от повторного включения;
- обеспечьте защиту токопроводящих деталей от воздействия влаги: влага может стать причиной короткого замыкания;
- обеспечьте ремонт поврежденной изоляции;
- поручайте работы с электрическим устройством только специалистам-электрикам;
- не переключайте и не отключайте предохранители. При замене предохранителей используйте предохранители с соответствующей силой тока и характеристиками.



#### **ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ ВСЛЕДСТВИЕ КОНТАКТА С ГОРЯЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ!**

В случае прикосновения к горячим поверхностям существует опасность получения тяжелых травм. Поэтому:

- выключите устройство и подождите, пока оно полностью не остынет до окружающей температуры;
- при выполнении любых работ надевайте соответствующую предписаниям защитную одежду;



#### **ОСТОРОЖНО! ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ ВСЛЕДСТВИЕ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННОГО УСТРАНЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТЕЙ!**

Неквалифицированное устранение неисправностей может стать причиной получения тяжелых травм и нанесения значительного материального ущерба. Поэтому:

- выключите устройство и подождите, пока оно полностью не остынет до окружающей температуры;
- перед началом работ обеспечьте наличие достаточного свободного пространства для проведения монтажа;
- обеспечьте достаточное освещение на месте проведения работ;
- соблюдайте порядок и чистоту на месте проведения работ!  
Отдельно лежащие или разбросанные детали и инструменты являются причиной возникновения несчастных случаев;
- после демонтажа деталей проследите за правильностью их монтажа!  
Монтируйте все крепежные элементы и соблюдайте указания по моментам затяжки винтовых соединений.

## Персонал

- Приведенные здесь работы по устранению неисправностей могут проводиться самим пользователем, если не предписано иначе.
- Некоторые работы должны проводиться только специально обученными специалистами либо только специалистами производителя. Об этом специально указывается при описании отдельных неисправностей.
- Работы с электрическим устройством должны выполняться исключительно специалистами-электриками.

## Специалисты-электрики

Специалисты-электрики — это лица, которые на основе своего профессионального образования, знаний и опыта, а также на основе знания соответствующих стандартов и постановлений способны оценить все порученные им работы и распознать наличие возможных опасностей.

От них требуются знания и навыки в следующих областях:

- монтаж низковольтных установок;
- эксплуатация электрических установок;
- безопасность машинного оборудования;
- меры электрической безопасности;
- интерфейс «человек-машина»;
- монтаж стационарного электрооборудования;
- прокладка и соединение электрических кабелей и присоединений;
- монтаж распределителей, устройств защитного отключения, выключателей, переключателей, розеток;
- измерение эффективности мер электрической безопасности.



### УКАЗАНИЯ ПО ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЮ ДЛЯ ГЕРМАНИИ!

Специалисты-электрики должны быть занесены в каталог электромонтеров оператора электросети. Специалисты-электрики должны проходить инструктаж по новейшим стандартам, законам и техническим тенденциям по меньшей мере раз в год.

В Германии специалисты-электрики должны учитывать предписания по охране труда BGV A3. В других странах действуют соответствующие предписания.

## 7.2. Действия при неисправностях



1. Выявите возможную причину неисправности.
2. Если устранение неисправности требует выполнения работ в опасной зоне, выключите устройство и исключите возможность его повторного включения.
3. Сообщите о неисправности ответственным лицам по месту эксплуатации устройства.
4. В зависимости от типа неисправности привлеките к ее устранению владельца устройства или сотрудников сервисной службы MIWE service.



### УКАЗАНИЕ!

Если устранением неисправности займется владелец, то при невозможности ее устранения он должен связаться с сервисной службой MIWE service.

### 7.3. Механические и электрические неисправности

#### При вводе в эксплуатацию устройство обесточено

Возможная причина	Устранение неисправности
Сбой в сети электропитания.	<b>Выполняется владельцем</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Активируйте защитный ограничитель температуры (см. главу «Активация защитного ограничителя температуры»).</li> </ul>

#### Устройство не включается

Возможная причина	Устранение неисправности
Сбой в сети электропитания во время работы.	<b>Выполняется владельцем</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Визуально проверьте правильность подключения устройства к сети электропитания.</li> <li>Снова включите устройство.</li> </ul>
Сработал защитный ограничитель температуры. <ul style="list-style-type: none"> <li>Все электрические узлы выключены.</li> <li>Блок управления включен.</li> </ul>	<b>Выполняется владельцем</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Активируйте защитный ограничитель температуры (см. главу «Активация защитного ограничителя температуры»).</li> </ul>
Светодиод в кнопке ОТКРЫТИЕ ДВЕРИ светится, хотя дверь пекарной камеры закрыта.	<b>Выполняется владельцем</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Откройте дверь пекарной камеры и снова закройте.</li> </ul>
Неисправна кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.	<b>Выполняется сервисной службой MIWE service</b>

#### Конвекционный вентилятор не запускается через 15 секунд после закрытия двери пекарной камеры

Возможная причина	Устранение неисправности
Разомкнут термозащитный выключатель в двигателе конвекционного вентилятора.	<b>Автоматически</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Контакты термозащитного выключателя автоматически замыкаются после охлаждения перегревшихся двигателей конвекционного вентилятора.</li> </ul>
Неисправность блока управления, двигателя конвекционного вентилятора или контактора.	<b>Выполняется сервисной службой MIWE service</b>

#### Не работает освещение пекарной камеры

Возможная причина	Устранение неисправности
Неисправны осветительные лампы.	<b>Выполняется владельцем</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Замените осветительные лампы (см. главу «Техосмотр и техобслуживание», раздел «Замена осветительных ламп»).</li> </ul>

**Непостоянное качество выпечки**

<b>Возможная причина</b>	<b>Устранение неисправности</b>
Неверная настройка воздухоотражательных пластин.	<b>Выполняется сервисной службой MIWE service</b>
Неисправен нагрев.	<b>Выполняется сервисной службой MIWE service</b>
Неисправен клапан подачи приточного воздуха.	<b>Выполняется сервисной службой MIWE service</b>

**Система подачи пара не работает или работает ненадлежащим образом**

<b>Возможная причина</b>	<b>Устранение неисправности</b>
Нарушена подача воды.	<b>Выполняется владельцем</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Проверьте герметичность водоподающей линии, предоставляемой владельцем.</li> </ul>
Перекрыта водоподающая линия, предоставляемая владельцем.	<b>Выполняется владельцем</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Откройте водоподающую линию, смонтированную владельцем.</li> </ul>
Недостаточный поток воды.	<b>Выполняется сервисной службой MIWE service</b>
Неисправен магнитный клапан.	<b>Выполняется сервисной службой MIWE service</b>
Распылительная трубка загрязнена/покрыта известковыми отложениями.	<b>Выполняется сервисной службой MIWE service</b>
Пароувлажнитель загрязнен/покрыт известковыми отложениями (при наличии).	<b>Выполняется сервисной службой MIWE service</b>
Емкость для свежей воды пуста (при работе с системой резервуаров для воды).	<b>Выполняется владельцем</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Наполните емкость свежей водой.</li> </ul>

**MIWE easy clean не работает**

<b>Возможная причина</b>	<b>Устранение неисправности</b>
Нарушена подача воды.	<b>Выполняется владельцем</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Проверьте герметичность водоподающей линии, предоставляемой владельцем.</li> </ul>
Перекрыта водоподающая линия, предоставляемая владельцем.	<b>Выполняется владельцем</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Откройте водоподающую линию, смонтированную владельцем.</li> </ul>

**Результат очистки с помощью MIWE cleaning control (опция) неудовлетворительный**

Возможная причина	Устранение неисправности
Очистка выполнялась без чистящего средства.	<b>Выполняется владельцем</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>добавьте чистящее средство.</li> </ul>
Перекрыта водоподающая линия, предоставляемая владельцем.	<b>Выполняется владельцем</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Откройте водоподающую линию, смонтированную владельцем.</li> </ul>
Слишком низкое давление воды.	<b>Выполняется владельцем</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Удостоверьтесь, что давление воды составляет не менее 2 бар.</li> </ul>
Распыляющая насадка загрязнена/покрыта известковыми отложениями. Распыляющая насадка не вращается, заедает.	<b>Выполняется владельцем</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Проверьте распыляющую насадку (см. главу «Очистка и уход», раздел «Проверка правильности функционирования распыляющей насадки»).</li> </ul>
Водяной фильтр изношен.	<b>Выполняется владельцем</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Замените водяной фильтр.</li> </ul>

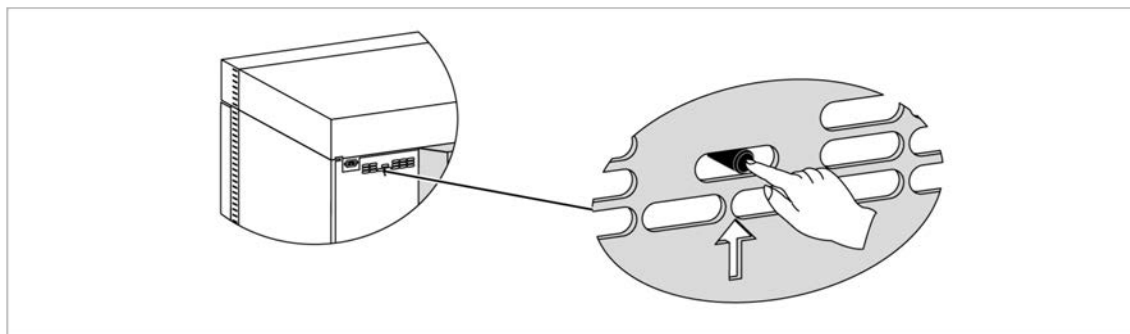
**Чистящее средство заливается в пекарную камеру вне процесса очистки**

Возможная причина	Устранение неисправности
Повреждены реле.	<b>Выполняется владельцем</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Из соображений безопасности хлебобулочные изделия следует утилизировать.</li> </ul>

**7.3.1. Активация защитного ограничителя температуры****УКАЗАНИЕ!**

Транспортировка может привести к срабатыванию защитного ограничителя температуры. Это не означает наличие неисправности.

О наличии неисправности свидетельствует частое срабатывание защитного ограничителя температуры в обычном режиме эксплуатации. Обратитесь в сервисную службу MIWE service.



## 7.4. Коды неисправностей — система управления FP

При возникновении неисправности подается звуковой сигнал.  
Сообщение о неисправности отображается следующим образом.



На индикаторе ТАЙМЕР отображается код неисправности.



На индикаторе НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА отображается FEN.



На индикаторе НОМИНАЛЬНОЕ/ФАКТИЧЕСКОЕ КОЛИЧЕСТВО ПАРА отображается LEr.

Неисправности необходимо квитировать с помощью кнопки **START/STOP (ЗАПУСК/ОСТАНОВ)**. Если неисправности не устранены, сообщение о неисправности снова появляется на индикаторе **ТАЙМЕР** после повторного включения системы управления.

Возможная причина	Устранение неисправности
<b>07 — недостаточное количество воды</b>	
Перекрыта водоподающая линия, предоставляемая владельцем	<p><b>Выполняется владельцем</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Откройте водоподающую линию, смонтированную владельцем.</li> </ul> <p>Если неисправность сохраняется, обратитесь в сервисную службу MIWE service.</p>
Нарушена подача воды.	<p><b>Выполняется владельцем</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>проверьте герметичность водоподающей линии, предоставляемой владельцем.</li> </ul> <p>Если неисправность сохраняется, обратитесь в сервисную службу MIWE service.</p>
Емкость для свежей воды пуста (при работе с системой резервуаров для воды).	<p><b>Выполняется владельцем</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Наполните емкость свежей водой.</li> </ul>
<b>19 — сбой в сети электропитания</b>	
Нарушена подача электропитания.	<p><b>Выполняется владельцем</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>визуально проверьте правильность подключения устройства к сети электропитания.</li> </ul> <p>Если неисправность сохраняется, обратитесь в сервисную службу MIWE service.</p>

<b>Возможная причина</b>	<b>Устранение неисправности</b>
<b>20 — неисправность датчика температуры</b>	
Температура > 420 °C	Выполняется сервисной службой MIWE service
<b>21 — неисправность датчика температуры</b>	
Температура < - 10 °C	Выполняется сервисной службой MIWE service
<b>22 — неисправность датчика температуры паровлажнителя</b>	
Температура > 420 °C	Выполняется сервисной службой MIWE service
<b>23 — неисправность датчика температуры паровлажнителя</b>	
Температура < - 10 °C	Выполняется сервисной службой MIWE service
<b>30 — неисправность защитного термостата/термоконтакта конвекционного вентилятора</b>	
Слишком высокая температура.	Выполняется сервисной службой MIWE service
<b>42 — ошибка в кодировании/программировании одноконтурной/двухконтурной хлебопекарной печи</b>	
Неверное кодирование.	Выполняется сервисной службой MIWE service
<b>43 — неисправность двухконтурной хлебопекарной печи (опционально)</b>	
Нарушена связь между главной и подчиненной системами.	Выполняется сервисной службой MIWE service
<b>50 — неисправность датчика температуры системы управления</b>	
Окружающая температура системы управления > 90 °C	Выполняется сервисной службой MIWE service
<b>51 — неисправность датчика температуры системы управления</b>	
Окружающая температура системы управления < 5 °C	<p>Выполняется владельцем</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Включите устройство и подождите, пока окружающая температура системы управления не поднимется выше 5 °C.</li> </ul> <p>Если неисправность сохраняется, обратитесь в сервисную службу MIWE service.</p>





Возможная причина	Устранение неисправности
<b>52 — предупреждение о слишком высокой окружающей температуре системы управления</b>	
Окружающая температура системы управления > 65 °C	<p><b>Выполняется владельцем</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Убедитесь, что отверстия для подачи охлаждающего воздуха не загрязнены и не закрыты.</li> <li>• Понижьте окружающую температуру системы управления с помощью вентиляции пекарни.</li> </ul> <p>Если неисправность сохраняется, обратитесь в сервисную службу MIWE service.</p>
<b>53 – повышенное напряжение MNCS</b>	
> 30,0 В пост. тока	<b>Выполняется сервисной службой MIWE service</b>
<b>79 – хлебопекарная печь не готова к выпечке</b>	
Слишком большая разница между фактической и номинальной температурой	<p><b>Выполняется владельцем</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Нажимайте кнопку START (ЗАПУСК) только после подачи хлебопекарной печью сигнала о готовности к выпечке.</li> </ul> <p>Если неисправность сохраняется, обратитесь в сервисную службу MIWE service.</p>
<b>80 — нарушен обмен данными на установке</b>	
Неверная настройка обмена данными на установке	<b>Выполняется сервисной службой MIWE service</b>
<b>81 — температура в пекарной камере слишком высокая для очистки с помощью MIWE easy clean</b>	
По завершении первой фазы программы очистки MIWE easy clean температура в пекарной камере была слишком высокой.	<p><b>Выполняется владельцем</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• дайте пекарной камере остыть, открыв дверь камеры;</li> <li>• Квитируйте неисправность, нажав кнопку START/STOP (ЗАПУСК/ОСТАНОВ).</li> </ul>

Возможная причина	Устранение неисправности
<b>82 — недостаточный нагрев устройства</b>	
Во время фазы сушки в рамках выполнения программы очистки MIWE easy clean не достигнута установленная температура.	<p><b>Выполняется владельцем</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Квитируйте неисправность нажатием кнопки START/STOP (ЗАПУСК/ОСТАНОВ).</li> <li>• Вручную запустите процесс нагрева до номинальной температуры 250 °C и обратитесь в сервисную службу MIWE service.</li> </ul>
<b>84 — техническое обслуживание, расход воды</b>	
Неисправность при достижении объема, при котором необходимо техническое обслуживание	<b>Выполняется сервисной службой MIWE service</b>
<b>85 — программа очистки не запускается</b>	
Дверь открыта	<p><b>Выполняется владельцем</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• закройте дверь.</li> </ul> <p>Если неисправность сохраняется, обратитесь в сервисную службу MIWE service.</p>
<b>86 — система блокировки двери не закрывает или не открывает дверь</b>	
Система блокировки двери неисправна.	<b>Выполняется сервисной службой MIWE service</b>
<b>87 — нет чистящего средства</b>	
	<p><b>Выполняется владельцем</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• добавьте чистящее средство.</li> </ul>
<b>88 — отсутствие карты памяти SD</b>	
	<b>Выполняется сервисной службой MIWE service</b>
<b>89 — часы реального времени (RTC) не функционируют (bError_RTC)</b>	
Неправильно установлено время.	<p><b>Выполняется владельцем</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• правильно установите время.</li> </ul> <p>Если неисправность сохраняется, обратитесь в сервисную службу MIWE service.</p>

<b>Возможная причина</b>	<b>Устранение неисправности</b>
<b>90 — выходной каскад сигнализирует о токе перегрузки</b>	
Внутренние реле	Выполняется сервисной службой MIWE service
<b>91 — выходной каскад сигнализирует о токе перегрузки</b>	
Модуль питания 24 В, модуль реле	Выполняется сервисной службой MIWE service
<b>92 — выходной каскад сигнализирует о токе перегрузки</b>	
Питание датчиков 24 В	Выполняется сервисной службой MIWE service
<b>93 — выходной каскад сигнализирует о токе перегрузки</b>	
Модули Triac 24 В, цифровой вход 1	Выполняется сервисной службой MIWE service
<b>94 — выходной каскад сигнализирует о токе перегрузки</b>	
PoE 24 В	Выполняется сервисной службой MIWE service
<b>95 — выходной каскад сигнализирует о токе перегрузки</b>	
Охлаждающий вентилятор 1, 24 В	Выполняется сервисной службой MIWE service
<b>96 — выходной каскад сигнализирует о токе перегрузки</b>	
Охлаждающий вентилятор 2, 24 В	Выполняется сервисной службой MIWE service
<b>97 — выходной каскад сигнализирует о пониженном напряжении</b>	
bError_6816_PSF	Выполняется сервисной службой MIWE service
<b>98 — выходной каскад сигнализирует о перегреве</b>	
bError_6816_TP	Выполняется сервисной службой MIWE service

Возможная причина	Устранение неисправности
<b>99 — перегрев системы управления: сообщение о критической неисправности</b>	
Окружающая температура системы управления > 67 °C	<p>Система нагрева устройства автоматически выключается.</p> <p><b>Выполняется владельцем</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Убедитесь, что отверстия для подачи охлаждающего воздуха не загрязнены и не закрыты.</li> <li>• Понижьте окружающую температуру системы управления с помощью вентиляции пекарни.</li> </ul> <p>Если неисправность сохраняется, обратитесь в сервисную службу MIWE service.</p>

## 7.5. Информационные коды

При отображении информационного кода подается звуковой сигнал. Информационное сообщение отображается так, как описано ниже.



На индикаторе ТАЙМЕР отображается Info.



На индикаторе НОМИНАЛЬНАЯ/ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА отображается информационный код.

### 102 — программы выпечки были получены с другой хлебопекарной печи

При отправке программ выпечки из одного блока управления на все остальные на их дисплеях отображается данный информационный код.

### 111 – запуск программы выпечки после закрытия двери

Операцию можно прервать нажатием кнопки ОТКРЫТИЕ ДВЕРИ (см. сервисный код 0189)

### 123 — выпечка или очистка невозможны, есть партнер по очистке или выпечке

Выпекание в одной пекарной камере и одновременная очистка другой пекарной камеры (в двухконтурном устройстве) невозможны.

## 8. Очистка и уход

### 8.1. Указания по технике безопасности

Из соображений гигиены и здоровья необходимо ежедневно очищать устройство.



#### **ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЖИЗНИ ВСЛЕДСТВИЕ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!**

В случае прикосновения к токопроводящим деталям существует непосредственная опасность для жизни. Поврежденная изоляция или поврежденные отдельные детали могут представлять опасность для жизни. Поэтому:

- перед началом любых работ отключайте питающее напряжение и обеспечивайте защиту от повторного включения;
- обеспечьте защиту токопроводящих деталей от воздействия влаги: влага может стать причиной короткого замыкания;
- обеспечьте ремонт поврежденной изоляции.



#### **ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ ВСЛЕДСТВИЕ КОНТАКТА С ГОРЯЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ!**

В случае прикосновения к горячим поверхностям существует опасность получения тяжелых травм. Поэтому:

- отсоедините устройство от источника электропитания и исключите возможность его повторного включения.  
Дайте устройству полностью остыть до окружающей температуры;
- при выполнении любых работ надевайте соответствующую предписаниям защитную одежду.



#### **ОСТОРОЖНО! ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ О КРАЯ И УГЛЫ!**

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

- при выполнении работ в непосредственной близости от острых краев и углов соблюдайте осторожность;
- при выполнении любых работ надевайте соответствующую предписаниям защитную одежду.

## 8.2. План работ по очистке

Виды работ	Периодичность (односменный режим работы)	Периодичность (трехсменный режим работы)
Внешняя обшивка	Ежедневно	Ежедневно
Блок управления		
Пекарная камера		
Стекланный экран		
Уплотнение двери		
Направляющие под противни		
Противни		
Поддон для сбора остатков выпечки		
Емкости для свежей и отработанной воды (опция)		
Вентиляционные отверстия		
Очистка пекарной камеры с помощью программы MIWE cleaning control	2 раза в неделю	Ежедневно



### УКАЗАНИЕ!

Опционально предлагается возможность очистки пекарной камеры, включая направляющие под противни, щиток со стороны всасывания и водоотводный шланг пекарной камеры, по программе автоматической очистки. При высокой степени загрязнения необходима дополнительная очистка вручную.

## 8.3. Работы по очистке



### ОСТОРОЖНО! ОПАСНОСТЬ НАНЕСЕНИЯ УЩЕРБА ВСЛЕДСТВИЕ НЕПРАВИЛЬНОЙ ОЧИСТКИ!

Неправильная очистка может стать причиной повреждения установки. Поэтому:

- ни в коем случае не выполняйте очистку установки струей воды;
- не применяйте агрессивные или абразивные чистящие средства;
- ни в коем случае не используйте для очистки стальную губку или другие вспомогательные средства с острыми кромками;
- очищайте установку, используя для этого мягкую, слегка влажную салфетку;
- обязательно соблюдайте специальные указания соответствующих изготовителей всех вспомогательных и чистящих средств.

### 8.3.1. Внешняя обшивка



1. Отсоедините устройство от источника электропитания и исключите возможность его повторного включения.  
Дайте устройству полностью остыть до окружающей температуры.
2. Очистите внешнюю обшивку в соответствии со степенью ее загрязнения, используя для этого мягкую, слегка влажную салфетку. При высокой степени загрязнения необходимо дополнительно использовать неагрессивное, неабразивное чистящее средство.
3. После очистки тщательно смойте остатки чистящего средства.



#### УКАЗАНИЕ!

#### ВНЕШНЯЯ ОБШИВКА С ЦВЕТНЫМ ПОКРЫТИЕМ (ОПЦИОНАЛЬНО)

- Очистите внешнюю обшивку в соответствии со степенью ее загрязнения, используя для этого мягкую, слегка влажную салфетку. При сильном загрязнении используйте спирт.

### 8.3.2. Блок управления



#### ОСТОРОЖНО! ОПАСНОСТЬ МАТЕРИАЛЬНОГО УЩЕРБА ОТ ЧИСТЯЩЕГО СРЕДСТВА!

Использование чистящих средств может стать причиной повреждения блока управления.



1. Отсоедините установку от источника электропитания и исключите возможность ее повторного включения.  
Дайте устройству полностью остыть до окружающей температуры.
2. Очистите блок управления в соответствии со степенью его загрязнения, используя слегка влажную мягкую салфетку.

### 8.3.3. Пекарная камера



1. Отсоедините устройство от источника электропитания и исключите возможность его повторного включения.  
Дайте устройству полностью остыть до окружающей температуры.
2. Удалите остатки выпечки из пекарной камеры с помощью подходящей щетки или пылесоса.
3. Очистите пекарную камеру в соответствии со степенью ее загрязнения, используя для этого мягкую, слегка влажную салфетку. При высокой степени загрязнения необходимо дополнительно использовать неагрессивное неабразивное чистящее средство.
4. После очистки промойте устройство от остатков чистящего средства.



### 8.3.4. Стеклоанный экран



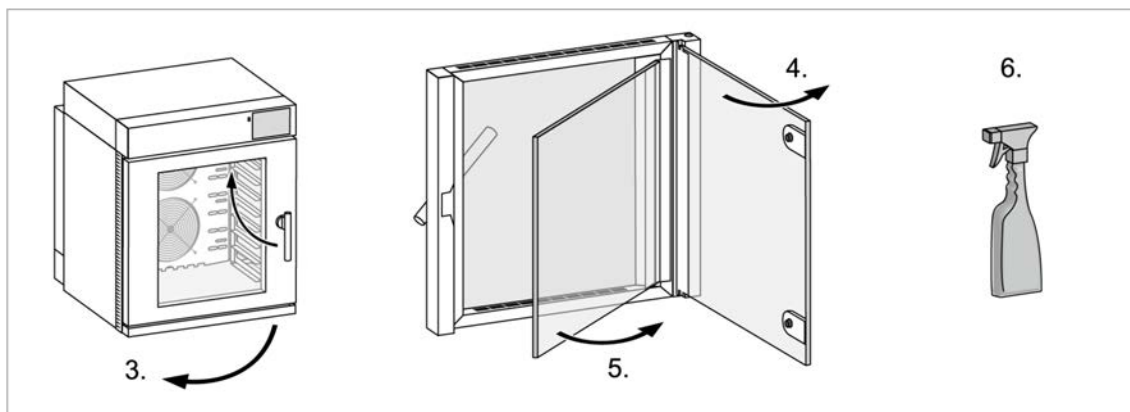
#### ОСТОРОЖНО! ОПАСНОСТЬ МАТЕРИАЛЬНОГО УЩЕРБА ВСЛЕДСТВИЕ НЕНАДЛЕЖАЩЕЙ ОЧИСТКИ!

Неправильная очистка стеклянных экранов может привести к повреждению покрытия экранов, а также самих экранов вследствие создания в них механического напряжения. Поэтому:

- ни в коем случае не используйте для очистки металлические предметы, например, металлические лопатки;
- ни в коем случае не используйте для очистки содержащие песок или абразивные чистящие средства, а также стальные губки.



1. Отсоедините установку от источника электропитания и исключите возможность ее повторного включения.  
Дайте установке полностью остыть до окружающей температуры.  
При закрывании дверей избегайте попадания в проем частей тела.
2. При выполнении любых работ надевайте соответствующую предписаниям защитную одежду.



3. Откройте дверь пекарной камеры.
4. Откройте внутренний стеклянный экран в направлении пекарной камеры.
5. Откройте средний стеклянный экран в направлении пекарной камеры.
6. Очистите стекла экрана в соответствии со степенью их загрязнения, используя для этого мягкую, слегка влажную салфетку. При высокой степени загрязнения необходимо дополнительно использовать неагрессивное неабразивное чистящее средство.  
После очистки тщательно смойте остатки чистящего средства.
7. Закрывайте сначала средние экраны, затем внутренние.  
Вследствие действия силы притяжения магнитов существует опасность защемления при закрывании двери. Закрывайте стеклянный экран осторожно.



#### ОСТОРОЖНО! ОПАСНОСТЬ РАЗРУШЕНИЯ ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛЯННОГО ЭКРАНА!

При неосторожном закрывании двери пекарной камеры может разбиться внутренний стеклянный экран. Поэтому:

- Перед закрыванием двери пекарной камеры сначала закройте внутренний стеклянный экран.
8. Закройте дверь пекарной камеры.

### 8.3.5. Уплотнение двери



#### **ОСТОРОЖНО! ОПАСНОСТЬ НАНЕСЕНИЯ МАТЕРИАЛЬНОГО УЩЕРБА ВСЛЕДСТВИЕ НЕПРАВИЛЬНОЙ И НЕРЕГУЛЯРНОЙ ОЧИСТКИ!**

Неправильная/нерегулярная очистка может стать причиной повреждения уплотнения двери. Поэтому:

- очищайте уплотнение двери только после его остывания;
- ни в коем случае не используйте острые или колющие предметы;
- ни в коем случае не используйте для очистки содержащие песок или абразивные чистящие средства, а также стальные губки.



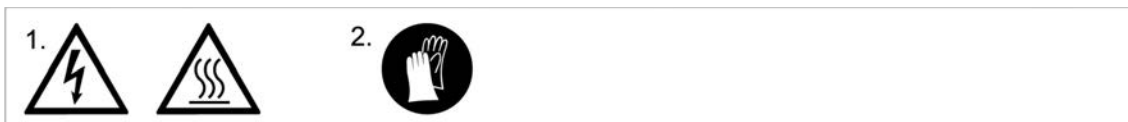
1. Отсоедините устройство от источника электропитания и исключите возможность его повторного включения.  
Дайте установке полностью остыть до окружающей температуры.
2. Откройте дверь.
3. Очистите уплотнение двери в соответствии со степенью его загрязнения, используя для этого мягкую, слегка влажную салфетку. При высокой степени загрязнения необходимо дополнительно использовать неагрессивное неабразивное чистящее средство.  
После очистки тщательно смойте остатки чистящего средства.
4. Закройте дверь.



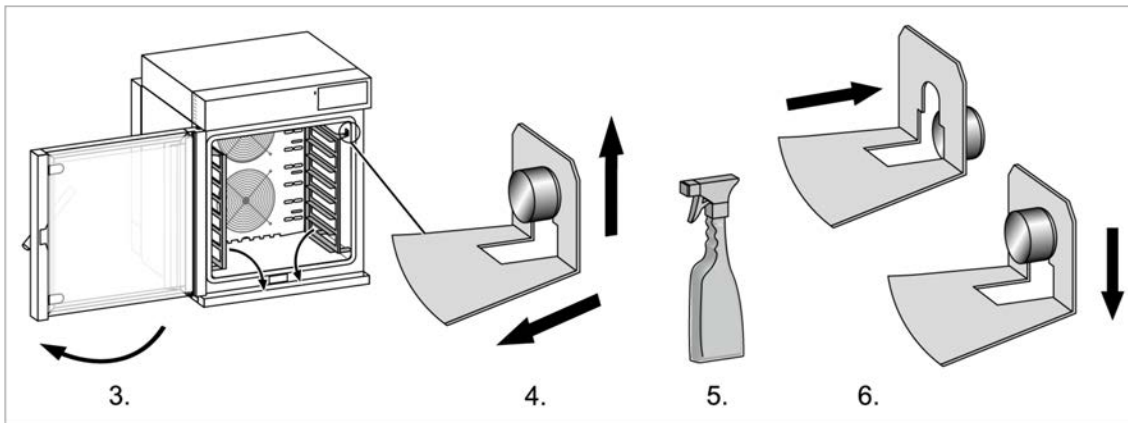
#### **УКАЗАНИЕ!**

Во избежание преждевременного износа уплотнения производитель рекомендует после очистки наносить на уплотнение обычный тальк, разрешенный для использования в пищевой промышленности.

### 8.3.6. Направляющие под противни



1. Отсоедините установку от источника электропитания и исключите возможность ее повторного включения.  
Дайте установке полностью остыть до окружающей температуры.
2. При выполнении любых работ надевайте соответствующую предписаниям защитную одежду.



3. Откройте дверь пекарной камеры.
4. Приподнимите направляющие под противни и снимите их в направлении середины через крепежные болты.
5. Очистите направляющие в соответствии со степенью их загрязнения, используя мягкую, слегка влажную салфетку. При высокой степени загрязнения необходимо дополнительно использовать неагрессивное неабразивное чистящее средство.  
После очистки тщательно смойте остатки чистящего средства.
6. Задвиньте направляющие по крепежным болтам и опустите.
7. Закройте дверь пекарной камеры.

### 8.3.7. Противни

#### Противни без покрытия



1. Очищайте противни только влажной салфеткой или губкой.  
или
1. Мойте противни в посудомоечной машине с использованием неагрессивного моющего средства.
2. Всегда промасливайте противни во избежание образования ржавчины.

#### Противни с тефлоновым покрытием

Противни с поврежденным покрытием необходимо заменять, в противном случае нарушаются требования закона о пищевых продуктах и товарах первой необходимости.



1. Очищайте противни только влажной салфеткой или губкой.  
или
2. Мойте противни в посудомоечной машине с использованием неагрессивного моющего средства.

#### Противни с силиконовым покрытием

Противни с поврежденным покрытием необходимо заменять, в противном случае нарушаются требования закона о пищевых продуктах и товарах первой необходимости.

Учитывайте следующее:

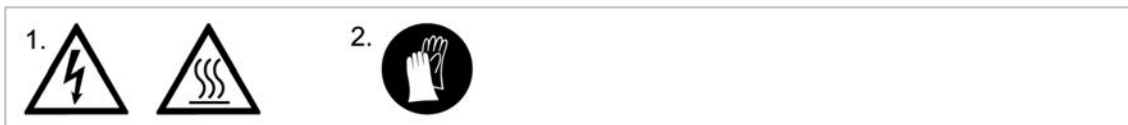
- не опускайте противни в щелочной раствор;
- не мойте противни в посудомоечной машине с использованием агрессивного моющего средства.



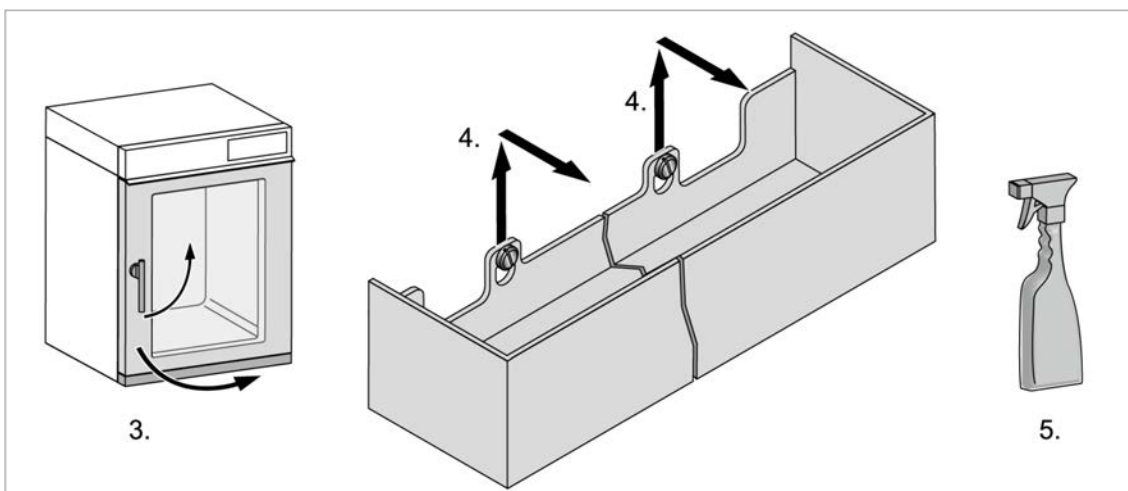
1. Очищайте противни только влажной салфеткой или губкой.

### 8.3.8. Поддон для сбора остатков выпечки

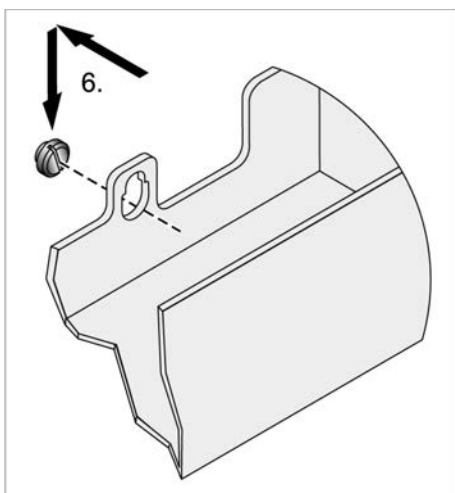
Под дверью пекарной камеры находится съемный поддон для сбора остатков выпечки.



1. Отсоедините установку от источника электропитания и исключите возможность ее повторного включения.  
Дайте установке полностью остыть до окружающей температуры.
2. При выполнении любых работ надевайте соответствующую предписаниям защитную одежду.



3. Откройте дверь пекарной камеры.
4. Приподнимите поддон и снимите его по крепежным болтам по направлению вперед.
5. Очистите поддон в соответствии со степенью загрязнения, используя для этого мягкую, слегка влажную салфетку. При высокой степени загрязнения необходимо дополнительно использовать неагрессивное неабразивное чистящее средство.  
После очистки тщательно смойте остатки чистящего средства.



6. Задвиньте поддон по крепежным болтам и опустите.
7. Закройте дверь пекарной камеры.

### 8.3.9. Емкости для свежей и отработанной воды (опционально)

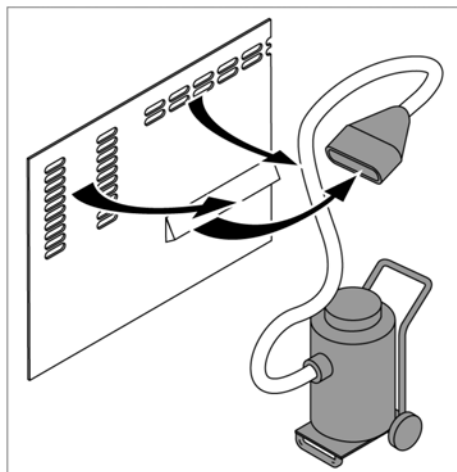
Из соображений гигиены и защиты здоровья ежедневно опорожняйте и очищайте емкости для свежей и отработанной воды.



1. Опорожните емкости для свежей и отработанной воды.
2. Промойте емкости для свежей и отработанной воды горячей водой.
3. Удалите остатки воды из емкостей для свежей и отработанной воды.
4. Заполните емкость для свежей воды холодной питьевой водой.

### 8.3.10. Вентиляционные отверстия

На вентиляционных отверстиях может оседать пыль.



1. Отсоедините установку от источника электропитания и исключите возможность ее повторного включения. Дайте установке полностью остыть до окружающей температуры.
2. Очищайте вентиляционные отверстия только с помощью пылесоса.

## 8.4. Программы очистки пекарной камеры

Приведенные ниже указания относятся к автоматической программе очистки MIWE cleaning control, полуавтоматической программе очистки MIWE easy clean, а также программе удаления известковых отложений.

Программы очистки запускаются в РЕЖИМЕ ВЫКЛЮЧЕНИЯ или РЕЖИМЕ АВТОЗАПУСКА при закрытой двери пекарной камеры и открытой водоподающей линии.

### 8.4.1. Указания по технике безопасности



#### **ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ ВСЛЕДСТВИЕ НЕПРАВИЛЬНОГО ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ ОЧИСТКИ!**

Неправильное применение программы очистки может привести к несчастным случаям и причинению тяжкого вреда здоровью. Поэтому:

- сначала дайте хлебопекарной печи остыть до окружающей температуры;
- перед запуском программы очистки извлеките из пекарной камеры противни;
- перед запуском программы очистки убедитесь, что в пекарной камере нет посторонних предметов или даже живых существ;
- во время выполнения программы очистки убедитесь, что устройство невозможно передвинуть.

#### **ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТЬ МАТЕРИАЛЬНОГО УЩЕРБА ВСЛЕДСТВИЕ ПОДАЧИ НЕДОСТАТОЧНОГО КОЛИЧЕСТВА ВОДЫ ВО ВРЕМЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОГРАММЫ ОЧИСТКИ!**

Если во время выполнения программы очистки перекрыта водоподающая линия, программа очистки не может функционировать надлежащим образом. Поэтому:

- ни в коем случае не перекрывайте водоподающую линию во время выполнения программы очистки.



#### **УКАЗАНИЕ ПРИ НАЛИЧИИ НЕСКОЛЬКИХ ПЕКАРНЫХ КАМЕР!**

Одновременно в обеих пекарных камерах можно осуществлять только очистку или выпекание. Нельзя осуществлять выпекание в одной камере и запускать программу очистки в другой.

### 8.4.2. Проверка правильности функционирования распыляющей насадки

Перед запуском программы очистки необходимо проверить правильность функционирования распыляющей насадки.

Ротор распыляющей насадки должен легко вращаться.

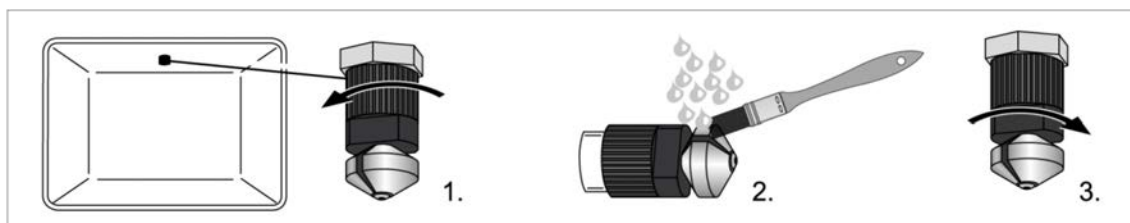
Если это не так, очистите распыляющую насадку.



#### **ВНИМАНИЕ! РИСК МАТЕРИАЛЬНОГО УЩЕРБА ВСЛЕДСТВИЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИНСТРУМЕНТОВ ДЛЯ ВЫВИНЧИВАНИЯ/ЗАВИНЧИВАНИЯ РАСПЫЛЯЮЩЕЙ НАСАДКИ!**

Инструментом можно повредить распыляющую насадку и ее крепление, что приведет их в непригодное состояние. Поэтому:

- никогда не завинчивайте распыляющую насадку с помощью инструментов;
- завинчивайте/вывинчивайте распыляющую насадку только вручную.



1. Вручную вывинтите распыляющую насадку против часовой стрелки.
2. Очистите распыляющую насадку под струей проточной воды с использованием мягкой кисточки.
3. Вручную завинтите распыляющую насадку по часовой стрелке.



#### **УКАЗАНИЕ!**

Без использования распыляющей насадки невозможно добиться оптимального качества очистки.

### 8.4.3. Проверка уплотнения двери



#### **ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ В РЕЗУЛЬТАТЕ ВЫТЕКАНИЯ ЖИДКОСТЕЙ!**

В случае повреждения уплотнения двери существует риск вытекания жидкости во время выполнения очистки. Поэтому:

- каждый раз перед началом процесса очистки проверяйте уплотнение двери.



1. Проверьте уплотнение двери на наличие повреждений, например трещин.
2. Проверьте, правильно ли установлен поддон для сбора вытекающих жидкостей.
3. Удалите крупные частицы грязи с уплотнения двери.



#### 8.4.4. Проверка по завершении программы очистки



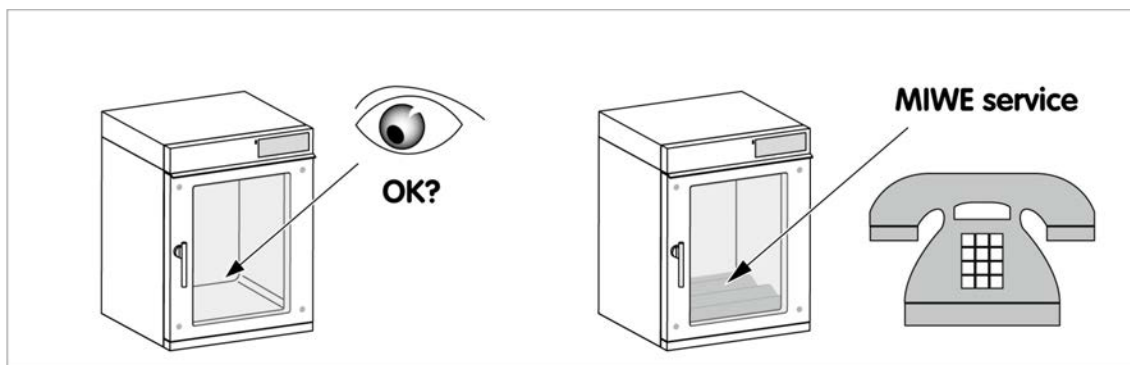
##### **ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТЬ ТРАВМИРОВАНИЯ И МАТЕРИАЛЬНОГО УЩЕРБА В РЕЗУЛЬТАТЕ ВЫТЕКАНИЯ ЖИДКОСТЕЙ!**

При разблокировке и открывании двери пекарной камеры в то время как внутри камеры еще находятся остатки горячей жидкости, они могут бесконтрольно вытечь и стать причиной ожогов. Поэтому:

- выполните визуальный контроль.



##### **ВИЗУАЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ:**



1. Визуально проверьте пекарную камеру на наличие в ней остатков жидкости.
2. При наличии остатков жидкости в пекарной камере не открывайте дверь пекарной камеры и обратитесь в сервисную службу MIWE service.
3. При отсутствии остатков жидкости в камере можно открывать дверь.

## 8.5. Программа очистки MIWE cleaning control

MIWE cleaning control — это полностью автоматическая программа очистки пекарной камеры, в рамках выполнения которой не требуется осуществления каких-либо действий вручную. Для очистки пекарной камеры используется жидкое чистящее средство. Возможен регулярный автоматический запуск программы очистки в определенное время. Программу очистки необходимо использовать вместе с системой водоподготовки.

### 8.5.1. Указания по технике безопасности



#### **ОСТОРОЖНО! ОПАСНОСТЬ МАТЕРИАЛЬНОГО УЩЕРБА ВСЛЕДСТВИЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НЕПОДХОДЯЩЕГО ЧИСТЯЩЕГО СРЕДСТВА!**

При использовании чистящего средства, не рекомендованного компанией MIWE, существует опасность материального ущерба. Поэтому:

- используйте только указанное чистящее средство.



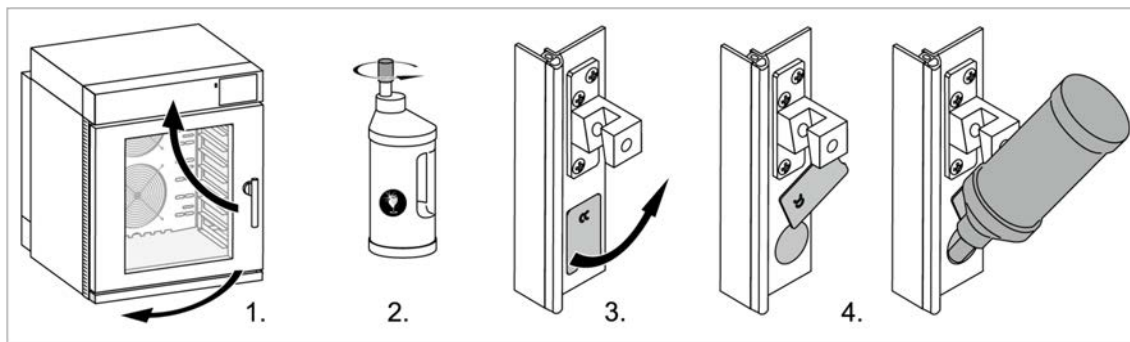
#### **ВНИМАНИЕ! СОБЛЮДАЙТЕ УКАЗАНИЯ, ПРИВЕДЕННЫЕ В ПАСПОРТЕ БЕЗОПАСНОСТИ!**

Соответствующий паспорт безопасности вы можете найти на сайте MIWE.

- Официальный сайт [www.miwe.com](http://www.miwe.com)/Сервис/MIWE листок безопасности.
- Введите артикульный номер согласно списку запасных частей.
- Выберите страну применения.

### 8.5.2. Заправка чистящим средством

Если резервуар для чистящего средства пуст, на дисплее отображается соответствующее сообщение о неисправности.



1. Откройте дверь пекарной камеры.
2. Отвинтите защитный колпачок с бутылки с чистящим средством.  
Чистящее средство не может вытечь из бутылки, т. к. горловина бутылки защищена мембраной.
3. Откройте крышку наливной горловины.
4. Вставьте бутылку с чистящим средством в наливную горловину.  
При этом мембрана в горловине бутылки будет проколота острым стержнем.
5. Полностью опорожните бутылку.  
Максимальный объем заполнения составляет 4 литра.
6. Закройте бутылку защитным колпачком и утилизируйте ее.
7. Закройте дверь пекарной камеры.
8. Квитируйте сообщение о неисправности.

### 8.5.3. Выполнение программы очистки

#### Автоматический запуск программы очистки

При автоматическом запуске программы очистки выполняется очистка хлебопекарной печи в предварительно установленный момент времени. Очистка выполняется на той ступени, которая была установлена с помощью значений времени автозапуска.

После ввода значений времени автозапуска программа очистки автоматически запускается в установленный момент времени. Дополнительная активация не требуется.

#### Необходимые условия

- Хлебопекарная печь находится в РЕЖИМЕ ВЫКЛЮЧЕНИЯ.
- Правильно установлены время и дата.
- Введены значения времени автозапуска и ступень очистки.

#### Настройка и активация времени автозапуска программы очистки

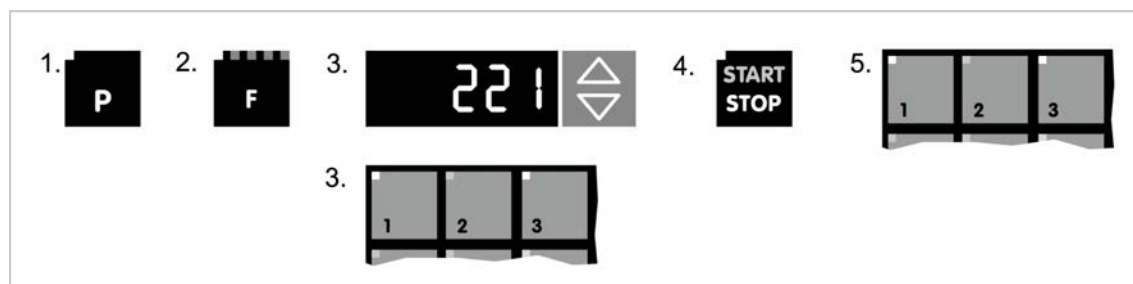


##### УКАЗАНИЕ!

Время автозапуска программируется однократно и впоследствии может быть в любой момент изменено.

Для каждого дня недели можно запрограммировать свое время автозапуска.

Для тех дней недели, в которые автозапуск не требуется, необходимо установить время на 24. При такой установке автозапуск деактивируется.



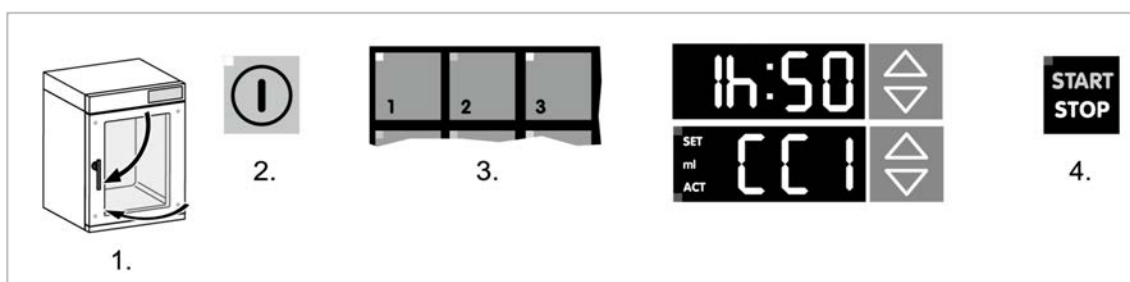
1. Нажмите кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЕ P.  
Светодиод замигает, система управления переключится в режим программирования.
2. Нажмите кнопку ФУНКЦИЯ F.  
Светодиод начнет мигать.
3. С помощью кнопки ВРЕМЯ ТАЙМЕРА БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ установите необходимый код.  
или  
С помощью кнопок ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ выберите необходимый код.  
Загорятся светодиоды. Выбранный код отобразится на индикаторе ТАЙМЕР.
4. С помощью кнопки START/STOP (ЗАПУСК/ОСТАНОВ) активируйте код.
5. С помощью кнопок ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ установите день недели.  
Можно установить также несколько дней недели.

1	2	3	4	5	6	7
Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Суббота	Воскресенье



6. С помощью кнопки НОМИНАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ выберите час.
7. С помощью кнопки КОЛИЧЕСТВО ПАРА БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ укажите степень загрязнения.
  - 1 = легкая степень загрязнения
  - 2 = высокая степень загрязнения
8. Нажмите кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЕ P. Значения будут сохранены. Светодиоды погаснут, система управления выйдет из режима программирования.
9. Выключите систему управления.

### Запуск программы очистки вручную, отмена программы при необходимости



1. Закройте дверь пекарной камеры.
2. Выключите систему управления.
3. При помощи кнопки ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 1 или ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 2 укажите степень загрязнения. Нажмите соответствующую кнопку и удерживайте ее нажатой 3 секунды.
  - 1 = легкая степень загрязнения
  - 2 = высокая степень загрязнения
  - Продолжительность программы очистки отобразится на индикаторе ТАЙМЕР.
  - Тип программы очистки отобразится на индикаторе КОЛИЧЕСТВО ПАРА в виде CC1 или CC2.
4. В течение 5 секунд нажимайте кнопку START/STOP (ЗАПУСК/ОСТАНОВ). Программа очистки будет выполнена полностью автоматически.



### ОТМЕНА ПРОГРАММЫ ОЧИСТКИ

1. Нажмите кнопку START/STOP (ЗАПУСК/ОСТАНОВ) и удерживайте ее нажатой в течение не менее 4 секунд.
  - Программа очистки немедленно прерывается.
  - Запускается программа отмены. Продолжительность зависит от этапа программы очистки.
  - Будет выполнена тщательная промывка пекарной камеры водой с целью удаления остатков чистящего средства.

**УКАЗАНИЕ!**

Программу очистки можно в любой момент прервать, но эту возможность следует использовать только в экстренных случаях.

В зависимости от того, в какой момент отменяется программа очистки, сначала может потребоваться завершение уже начатых процессов.

**Проверка по завершении программы очистки**

1. Визуально проверьте пекарную камеру на наличие в ней остатков жидкости. Дополнительную информацию см. в главе «Проверка по завершении программы».

По завершении программы очистки:

- система управления переходит в РЕЖИМ ВЫКЛЮЧЕНИЯ;
- если выбран РЕЖИМ АВТОЗАПУСКА, система управления переходит в РЕЖИМ АВТОЗАПУСКА;
- дверь пекарной камеры остается электрически заблокированной, и ее необходимо разблокировать вручную.

**РАЗБЛОКИРОВКА ДВЕРИ ПЕКАРНОЙ КАМЕРЫ**

1. Включите систему управления.
2. Нажмите кнопку ОТКРЫТИЕ ДВЕРИ и подождите 2 секунды.
3. Дверь пекарной камеры можно открыть.

## 8.6. Программа очистки MIWE easy clean

MIWE easy clean — это полуавтоматическая программа очистки пекарной камеры.

В рамках ее выполнения некоторые этапы управления осуществляются вручную; для них подается звуковой сигнал.

После запуска фазы сушки никаких действий со стороны персонала больше не требуется.

Программа состоит из различных этапов, и в зависимости от степени загрязнения продолжительность процесса очистки составляет 70 минут и более.

### 8.6.1. Указания по технике безопасности



#### **ОСТОРОЖНО: ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ В РЕЗУЛЬТАТЕ ВЫХОДА ПАРА!**

Выходящие пары чистящего средства могут вызвать тошноту и головные боли. Поэтому:

- при очистке по программе MIWE easy clean всегда обеспечивайте достаточную вентиляцию.



#### **ОСТОРОЖНО: ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ, ИСХОДЯЩАЯ ОТ ЧИСТЯЩЕГО СРЕДСТВА ДЛЯ ПЕЧЕЙ И ГРИЛЯ!**

Чистящее средство для печей и гриля оказывает раздражающее действие на глаза и кожу. Поэтому:

- обязательно соблюдайте указания по технике безопасности, приведенные в предоставленном производителем паспорте безопасности;
- при выполнении любых работ надевайте соответствующую предписаниям защитную одежду;
- для очистки горячих поверхностей используйте только чистящее средство для хлебопекарных печей;
- храните чистящее средство для хлебопекарных печей в закрытом виде и в недоступном для детей месте.



#### **УКАЗАНИЕ!**

Используйте чистящее средство для хлебопекарных печей, обладающее следующими характеристиками:

- пригодность для использования в пищевой промышленности;
- на щелочной основе, для удаления пригоревших или засохших углеводов, жиров и белков;
- пригодное для очистки нержавеющей стали, алюминия, стекла, силиконовых, тефлоновых и графитовых уплотнений;
- соответствующее местным законам, нормам охраны здоровья и требованиям к составу сточных вод.

### 8.6.2. Подготовка чистящего раствора и вспомогательных средств



#### ПОДГОТОВКА ЧИСТЯЩЕГО РАСТВОРА.

1. Наденьте защитные очки и перчатки, устойчивые к воздействию химических веществ.
2. Залейте в ручной пульверизатор (емкостью не менее 500 мл) чистящее средство и воду в рекомендованном соотношении.

Низкая степень загрязнения	Высокая степень загрязнения
1:10 Одна часть чистящего средства на десять частей воды.	
300 мл чистящего раствора для одного процесса очистки.	500 мл чистящего раствора для одного процесса очистки.

#### Дополнительные вспомогательные средства:

- ручной пульверизатор (емкость не менее 500 мл), заполненный водой с низкой степенью жесткости,
- стандартное чистящее средство для стекол,
- ведро,
- мягкая салфетка.

### 8.6.3. Выполнение программы очистки

#### Запуск и прерывание (при необходимости) программы очистки



#### ОСТОРОЖНО! ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ ВСЛЕДСТВИЕ РАСТРЕСКИВАНИЯ СТЕКЛЯННОГО ЭКРАНА!

Начальная температура в пекарной камере должна быть ниже 180 °С. Резкое охлаждение стеклянного экрана вследствие попадания на него брызг воды может стать причиной повреждения экрана. Поэтому:

- откройте дверь пекарной камеры и подождите, пока стеклянный экран остынет естественным путем.



1. Закройте дверь пекарной камеры.
2. Выключите систему управления.
3. Нажмите кнопку ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 5 и удерживайте ее нажатой около 3 секунд.
  - Продолжительность программы очистки отображается на индикаторе ТАЙМЕР.
  - На индикаторе НОМИНАЛЬНОЕ/ФАКТИЧЕСКОЕ КОЛИЧЕСТВО ПАРА отображается ECL.
4. В течение 5 секунд нажимайте кнопку START/STOP (ЗАПУСК/ОСТАНОВ).



**ПРЕРЫВАНИЕ ПРОГРАММЫ ОЧИСТКИ**

1. Нажмите кнопку START/STOP (ЗАПУСК/ОСТАНОВ).

**УКАЗАНИЕ!**

Программу очистки можно в любой момент прервать, но эту возможность следует использовать только в экстренных случаях.

В зависимости от того, в какой момент отменяется программа очистки, сначала может понадобиться завершение уже начатых процессов.

**Проверка по завершении программы очистки**

1. Визуально проверьте пекарную камеру на наличие в ней остатков жидкости.  
Дополнительную информацию см. в главе «Проверка по завершении программы».

По завершении программы очистки:

- система управления переходит в РЕЖИМ ВЫКЛЮЧЕНИЯ;
- если выбран РЕЖИМ АВТОЗАПУСКА, система управления переходит в РЕЖИМ АВТОЗАПУСКА.

### Фазы очистки

Необходимость действия вручную сигнализируется следующим образом:

- подается звуковой сигнал;
- индикатор ТАЙМЕР мигает.

По завершении действия вручную нажмите кнопку START/STOP (ЗАПУСК/ОСТАНОВ).

#### Фаза 1. Размягчение загрязнений пекарной камеры

Производится подача пара в пекарную камеру, и хлебопекарная печь автоматически настраивается на нужную номинальную температуру для очистки.

Продолжительность фазы составляет около 20 минут.

#### Фаза 2. Распыление чистящего раствора



#### **ОСТОРОЖНО! ОПАСНОСТЬ МАТЕРИАЛЬНОГО УЩЕРБА ВСЛЕДСТВИЕ НЕПРАВИЛЬНОЙ ОЧИСТКИ!**

При попадании воды на горячий стеклянный экран существует опасность повреждения и растрескивания стеклянного экрана. Поэтому:

- не допускайте попадания воды на стеклянный экран;
- выполняйте очистку стеклянного экрана в последнюю очередь.



1. Откройте дверь пекарной камеры и дождитесь полной остановки вентилятора.
2. Удалите крупные частицы загрязнений из пекарной камеры.



#### **ОСТОРОЖНО!**

Крупные частицы загрязнений могут засорить слив и повредить устройство. Поэтому:

- не смывайте загрязнения в сливное отверстие.

3. С помощью ручного пульверизатора тщательно распылите воду по стенкам пекарной камеры, за исключением стеклянного экрана.
4. Подождите, пока вода из пекарной камеры не стечет в сливное отверстие.
5. Очистите уплотнение двери мягкой влажной салфеткой и проверьте его на наличие повреждений.
6. Не распыляйте чистящий раствор на уплотнение двери.  
С помощью ручного пульверизатора тщательно распределите чистящий раствор по стенкам пекарной камеры и направляющим противней.
7. С помощью ручного пульверизатора тщательно распределите чистящий раствор по поверхности стеклянного экрана.
8. Закройте дверь пекарной камеры.

**Фаза 3. Очистка**

Производится подача пара в пекарную камеру, и хлебопекарная печь автоматически настраивается на нужную номинальную температуру для очистки.

Продолжительность фазы составляет около 10 минут.

**УКАЗАНИЕ!**

При высокой степени загрязнения пекарной камеры еще раз распределите чистящий раствор по стенкам пекарной камеры и подождите начала действия раствора. Для этого выполните следующие действия.

1. Откройте дверь пекарной камеры.
2. Нажмите кнопку ПОЛОВИНЧАТАЯ ЗАГРУЗКА.
3. Распределите чистящий раствор по стенкам пекарной камеры.
4. Закройте дверь пекарной камеры.
5. Нажмите кнопку START/STOP (ЗАПУСК/ОСТАНОВ).

**УКАЗАНИЕ!**

В фазе 3 прервать программу очистки невозможно, но можно сократить время выполнения фазы 3.

1. Нажмите кнопку START/STOP (ЗАПУСК/ОСТАНОВ) и удерживайте ее нажатой около 4 секунд.

Программа очистки переходит к фазе 4, и чистящий раствор необходимо смыть вручную.

**Фаза 4. Удаление загрязнений и жидкости**

1. Откройте дверь пекарной камеры и дождитесь полной остановки вентилятора.
2. Удалите крупные частицы загрязнений из пекарной камеры.

**ОСТОРОЖНО!**

Крупные частицы загрязнений могут засорить слив и повредить устройство. Поэтому:

- не смывайте загрязнения в сливное отверстие.
3. С помощью ручного пульверизатора тщательно распылите воду по стенкам пекарной камеры, за исключением стеклянного экрана.
  4. Подождите, пока вода не стечет в сливное отверстие.
  5. Протрите стенки пекарной камеры и внутреннее стекло мягкой влажной салфеткой.
  6. Извлеките из пекарной камеры направляющие под противни.  
См. главу «Направляющие под противни»
  7. Извлеките из пекарной камеры направляющие под противни.
  8. Тщательно удалите остатки воды и чистящего средства со стенок пекарной камеры и с уплотнения двери.
  9. Вставьте направляющие под противни в пекарную камеру.
  10. Очистите внутреннее стекло экрана, используя для этого чистящее средство для стекол и мягкую салфетку.
  11. Закройте дверь пекарной камеры.

**Фаза 5. Сушка**

Начиная с этой фазы никакие действия оператора больше не требуются.

Для сушки пекарная камера обдувается холодным воздухом в течение 3 минут, а затем нагревается до 250 °С.

Продолжительность фазы составляет около 20 минут.

**УКАЗАНИЕ!**

Запущенную фазу сушки можно сократить до 15 минут.

1. Нажмите кнопку START/STOP (ЗАПУСК/ОСТАНОВ).

## 8.7. Программа удаления известковых отложений в пекарной камере (опция)

Если устройство имеет программу очистки MIWE cleaning control, то в дополнение к программе очистки можно выполнить программу удаления известковых отложений (при наличии известковых отложений в пекарной камере).

Программа удаления известковых отложений выполняется автоматически.



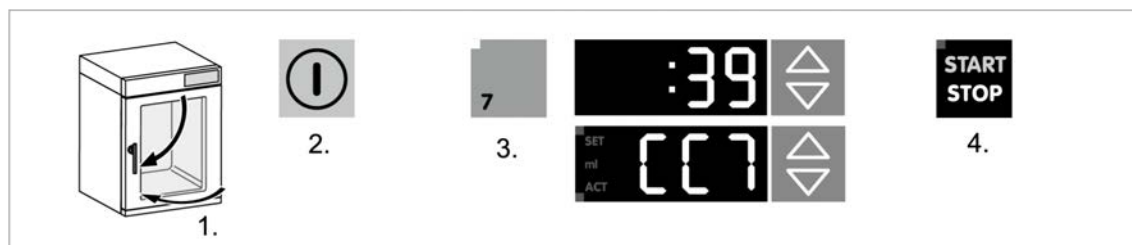
### УКАЗАНИЕ!

Во время удаления известковых отложений противни должны быть извлечены из пекарной камеры.

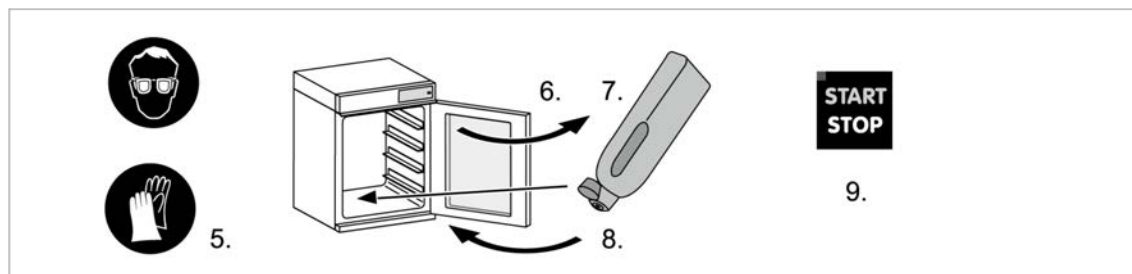
Программа удаления известковых отложений запускается лишь при температуре в пекарной камере ниже 60 °С.

### 8.7.1. Выполнение программы удаления известковых отложений

Запуск и прерывание (при необходимости) программы удаления известковых отложений



1. Удалите остатки крупных частиц загрязнений из сливного отверстия пекарной камеры. Закройте дверь пекарной камеры.
2. Выключите систему управления.
3. Нажмите кнопку ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 7 и удерживайте ее нажатой около 3 секунд.
  - Продолжительность программы удаления известковых отложений отображается на индикаторе ТАЙМЕР.
  - На индикаторе НОМИНАЛЬНОЕ/ФАКТИЧЕСКОЕ КОЛИЧЕСТВО ПАРА отображается СС7.
4. Нажмите и удерживайте в течение 5 секунд кнопку START/STOP (ЗАПУСК/ОСТАНОВ). Пекарная камера нагревается/охлаждается до установленной номинальной температуры и ополаскивается водой. По стенкам пекарной камеры распыляется вода. Через некоторое время начинает мигать индикатор ТАЙМЕР и подается звуковой сигнал.



5. Наденьте защитные очки и перчатки, устойчивые к воздействию химикатов.
6. Откройте дверь пекарной камеры.
7. Залейте в пекарную камеру 300 мл стандартного 5-процентного уксусного чистящего средства.
8. Закройте дверь пекарной камеры.
9. Нажмите кнопку START/STOP (ЗАПУСК/ОСТАНОВ).



### ПРЕРЫВАНИЕ ПРОГРАММЫ УДАЛЕНИЯ ИЗВЕСТКОВЫХ ОТЛОЖЕНИЙ

1. Нажмите кнопку START/STOP (ЗАПУСК/ОСТАНОВ) и удерживайте ее нажатой в течение не менее 4 секунд.
  - Программа очистки немедленно прерывается.
  - Запускается программа отмены. Продолжительность программы прерывания зависит от того, в какой момент была прервана программа удаления известковых отложений.
  - Будет выполнена тщательная промывка пекарной камеры водой с целью удаления остатков чистящего средства.



### УКАЗАНИЕ!

Программу очистки можно в любой момент прервать, но эту возможность следует использовать только в экстренных случаях.

В зависимости от того, в какой момент отменяется программа очистки, сначала может понадобиться завершение уже начатых процессов.

### Проверка по завершении программы очистки



1. Визуально проверьте пекарную камеру на наличие в ней остатков жидкости. Дополнительную информацию см. в главе «Проверка по завершении программы».

По завершении программы очистки:

- система управления переходит в РЕЖИМ ВЫКЛЮЧЕНИЯ;
- если выбран РЕЖИМ АВТОЗАПУСКА, система управления переходит в РЕЖИМ АВТОЗАПУСКА;
- дверь пекарной камеры остается электрически заблокированной, и ее необходимо разблокировать вручную.



### РАЗБЛОКИРОВКА ДВЕРИ ПЕКАРНОЙ КАМЕРЫ

1. Включите систему управления.
2. Нажмите кнопку ОТКРЫТИЕ ДВЕРИ и подождите 2 секунды.
3. Дверь пекарной камеры можно открыть.

## 9. Техосмотр и техобслуживание

Определенные работы по техническому обслуживанию должны проводить исключительно сотрудники сервисной службы MIWE service или авторизованного партнера. Такие работы отмечены в плане работ по техобслуживанию.

Кроме того, владелец должен регулярно проводить визуальную проверку соответствующих деталей, чтобы своевременно распознать и предотвратить риск их повреждения.

### §

#### ГАРАНТИЯ

В целях обеспечения надежности работы и предоставления гарантии компания MIWE рекомендует использовать только запасные части MIWE.

Запасные части MIWE можно приобрести у официального распространителя или непосредственно у производителя.

### 9.1. Указания по технике безопасности



#### ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЖИЗНИ ВСЛЕДСТВИЕ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

В случае прикосновения к токопроводящим деталям существует непосредственная опасность для жизни. Поэтому:

- перед началом любых работ отключайте питающее напряжение и обеспечивайте защиту от повторного включения;
- нейтрализуйте остаточную электроэнергию;
- поручите выполнение работ с электрической установкой только специалистам-электрикам;
- не переключайте и не отключайте предохранители;
- при замене предохранителей используйте предохранители с соответствующей силой тока и характеристиками;
- обеспечьте защиту токопроводящих деталей от воздействия влаги. Влага может стать причиной короткого замыкания.



#### ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ ВСЛЕДСТВИЕ КОНТАКТА С ГОРЯЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ!

В случае прикосновения к горячим поверхностям существует опасность получения тяжелых травм. Поэтому:

- отсоедините устройство от источника электропитания и исключите возможность его повторного включения.  
Дайте устройству полностью остыть до окружающей температуры;
- при выполнении любых работ надевайте соответствующую предписаниям защитную одежду.

**ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ И ПОВРЕЖДЕНИЯ УСТАНОВКИ ВСЛЕДСТВИЕ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННОГО ВЫПОЛНЕНИЯ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ!**

Неквалифицированное выполнение техобслуживания может стать причиной получения тяжелых травм и причинения значительного материального ущерба. Поэтому:

- перед началом работ обеспечьте наличие достаточного свободного пространства для проведения монтажа;
- обеспечьте достаточное освещение на месте проведения работ;
- следите за чистотой и порядком на месте проведения работ. Отдельно лежащие или разбросанные детали и инструменты являются причиной возникновения несчастных случаев;
- после демонтажа деталей проследите за правильностью их монтажа;
- монтируйте все крепежные элементы и соблюдайте указания по моментам затяжки;
- оградите рабочую зону и не допускайте к ней посторонних лиц.

**УКАЗАНИЕ!**

Все работы по техническому обслуживанию и ремонту на высоте 2 м и более необходимо проводить только с использованием подходящих рабочих помостов/эстакад. Владелец обязан обеспечить наличие данных вспомогательных средств. При этом необходимо соблюдать правила профсоюза по охране здоровья и труда.

**9.2. План работ по техобслуживанию**

Проведение техобслуживания с указанной здесь периодичностью необходимо для оптимального и исправного функционирования.

**УКАЗАНИЕ ПО ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ!**

- Владелец должен ежедневно проводить визуальную проверку установки.
- При наличии признаков повышенного износа необходимо увеличить периодичность проведения техобслуживания в соответствии с фактической степенью износа.



### 9.2.1. Выполнение техобслуживания владельцем



#### **ОСТОРОЖНО! ОПАСНОСТЬ ПРИЧИНЕНИЯ УЩЕРБА ВСЛЕДСТВИЕ НЕСОБЛЮДЕНИЯ ПЕРИОДИЧНОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ!**

Несоблюдение периодичности проведения техобслуживания может стать причиной повреждения изделия или нарушения производственного процесса. Поэтому:

- соблюдайте предписанную периодичность проведения техобслуживания.



#### **УКАЗАНИЕ ПО СЕРВИСНОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ!**

Для обеспечения надежности и правильности работы изделия производитель рекомендует один раз в год передавать установку сервисной службе MIWE service для проведения масштабного технического обслуживания.

Виды работ	Периодичность (односменный режим работы)	Периодичность (трехсменный режим работы)
Проверка системы водоподготовки.	Еженедельно	Через каждые 4 дня
Очистка сифона.	Ежемесячно	Еженедельно
Промывка водоотводных шлангов.		
Проверка уплотнения двери и его замена при наличии признаков износа.		
Визуальная проверка системы водоснабжения; при наличии признаков износа или негерметичности шлангов свяжитесь с сервисной службой MIWE service.	Ежеквартально	Ежемесячно
Проверка силиконовых амортизаторов, магнитов и упорных амортизаторов на внешнем и внутреннем стеклах экрана, а также их замена при наличии признаков износа.		
Очистка фильтра в соединительном патрубке.	Через каждые 6–12 месяцев	Через каждые 2–4 месяца
Выполнение техосмотра сервисной службой MIWE service.		

### 9.2.2. Выполнение техобслуживания сервисной службой MIWE service

В рамках ежегодного техобслуживания компания MIWE проводит работы согласно плану проверки. План проверки заполняется совместно с владельцем и подписывается монтажником и владельцем. Копия заполненного плана проверки передается владельцу.

### 9.3. Инструкции по проведению техобслуживания

Приводится описание всех работ, которые должен выполнять персонал владельца, ответственный за техобслуживание.

По работам, которые должна выполнять сервисная служба MIWE service, детальное описание отсутствует.

#### 9.3.1. Замена осветительной лампы



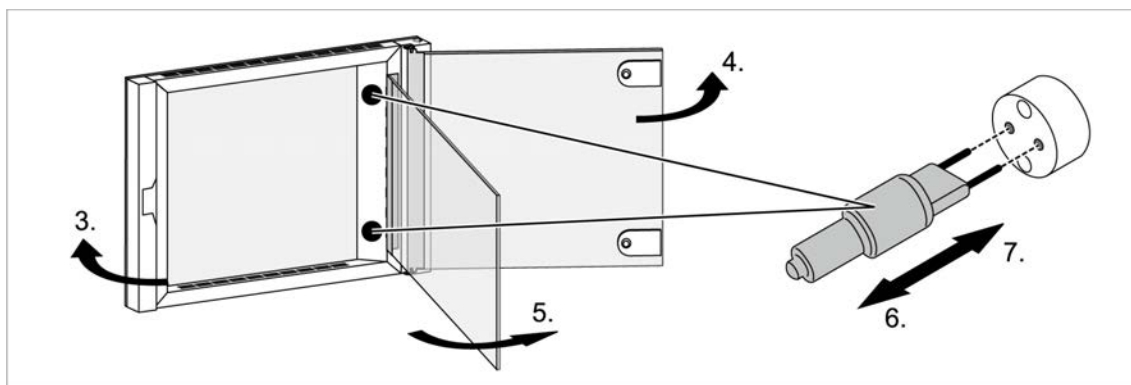
##### ОСТОРОЖНО: ОПАСНОСТЬ МАТЕРИАЛЬНОГО УЩЕРБА ПРИ ПРИКАСАНИИ!

При прикосновении к осветительным лампам голыми руками существует опасность повреждения ламп. Поэтому:

- прикасайтесь к лампам только в чистых перчатках или через салфетку.



1. Отсоедините установку от источника электропитания и исключите возможность ее повторного включения.  
Дайте установке полностью остыть до окружающей температуры.  
При закрывании дверей избегайте попадания в проем частей тела.
2. При выполнении любых работ надевайте соответствующую предписаниям защитную одежду.



3. Откройте дверь пекарной камеры.
4. Откройте внутренний стеклянный экран в направлении пекарной камеры.
5. Откройте средний стеклянный экран в направлении пекарной камеры.
6. Потянув вверх, извлеките осветительную лампу из патрона, после чего утилизируйте ее.
7. Вставьте новую осветительную лампу так, чтобы ее контакты полностью вошли в патрон.
8. Закрывайте сначала средние экраны, а затем внутренний.  
Сила притяжения магнитов может повлечь за собой опасность заземления при закрывании двери. Закрывайте стеклянный экран осторожно.



### ОСТОРОЖНО! ОПАСНОСТЬ РАЗРУШЕНИЯ ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛЯННОГО ЭКРАНА!

При неосторожном закрывании двери пекарной камеры может разбиться внутренний стеклянный экран. Поэтому:

- перед закрыванием двери пекарной камеры сначала закройте внутренний стеклянный экран.

9. Закройте дверь пекарной камеры.

### 9.3.2. Очистка сифона



### ОСТОРОЖНО! ОПАСНОСТЬ ПРИЧИНЕНИЯ МАТЕРИАЛЬНОГО УЩЕРБА ВСЛЕДСТВИЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ!

Загрязненный сифон может стать причиной неправильного функционирования установки.



#### УКАЗАНИЕ!

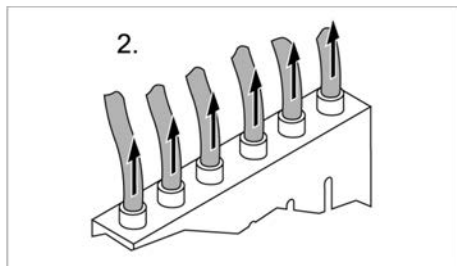
Исполнение сифона в зависимости от поставки возможно:

- как отдельно стоящее устройство;
- как устройство по индивидуальному заказу.



1.

1. Отсоедините установку от источника электропитания и исключите возможность ее повторного включения. Дайте установке полностью остыть до окружающей температуры.



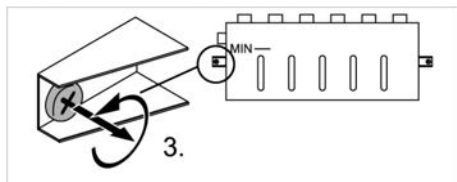
2.

2. Поставьте емкость под сифон для сбора вытекающей воды. Выньте водоотводные шланги из сифона, потянув их вверх.



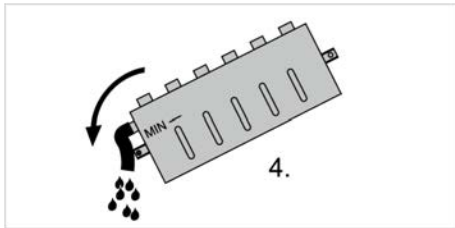
#### УКАЗАНИЕ!

Нанесите на водоотводные шланги маркировку, чтобы впоследствии вставить их в те же отверстия.

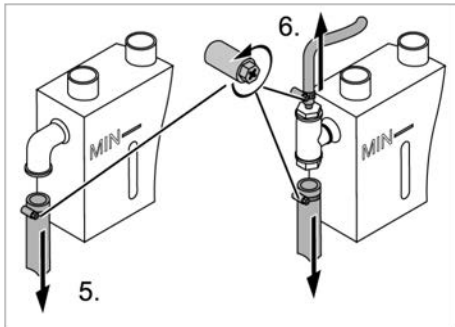


3.

3. С помощью подходящего инструмента ослабьте и снимите винт с левой стороны сифона. При этом удерживайте сифон.

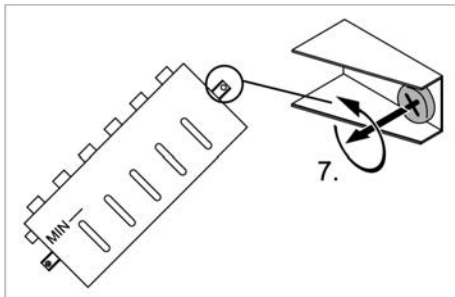


4. Медленно выкрутите сифон вниз слева, через водоотводный шланг начнет сливаться вода.  
Снова поверните сифон влево и вверх.

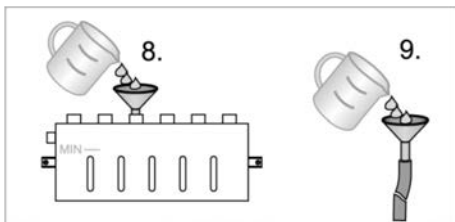


5. Для этого с помощью подходящего инструмента ослабьте винт хомута водоотводного шланга и снимите водоотводный шланг.

6. Исполнение сифона на расстойном шкафу: дополнительно с помощью подходящего инструмента ослабьте винт хомута водоотводного шланга парового цилиндра и снимите водоотводный шланг.



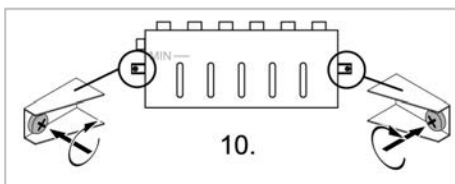
7. Снятие сифона:  
с помощью подходящего инструмента ослабьте и снимите винт с правой стороны сифона.



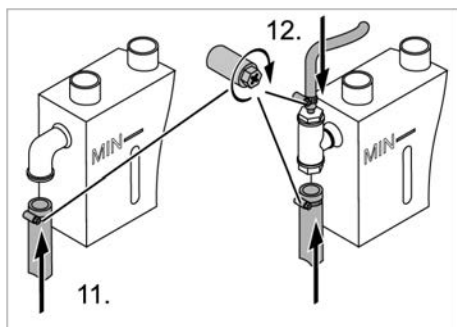
8. Промывка сифона:  
используйте горячую воду и неагрессивные чистящие средства.



9. Промывка водоотводного шланга:  
дополнительную информацию см. в главе «Промывка водоотводных шлангов».

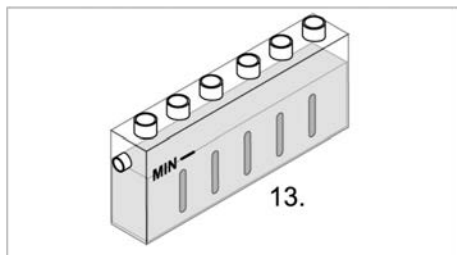


10. Повторный монтаж сифона:  
установите сифон, вставьте винты в отверстия на правой и левой стороне сифона и с помощью подходящего инструмента затяните их.

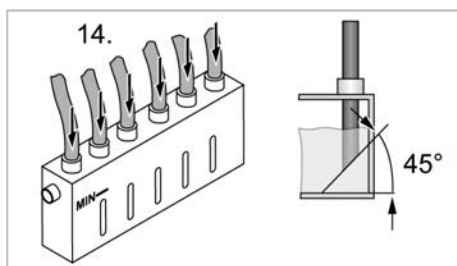


11. Вставьте водоотводный шланг на отвод воды. Затяните винт шлангового хомута с помощью подходящего инструмента.

12. Исполнение сифона на расстойном шкафу: дополнительно установите водоотводный шланг парового цилиндра сверху на отвод воды. Затяните винт шлангового хомута с помощью подходящего инструмента.



13. Заполните сифон водой до отметки минимального уровня.



14. Вставьте водоотводные шланги (обрезанные под углом) согласно маркировке в сифон на ок. 2 см от пола.



### ОСТОРОЖНО! ОПАСНОСТЬ ПРИЧИНЕНИЯ МАТЕРИАЛЬНОГО УЩЕРБА ВСЛЕДСТВИЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ!

Если водоотводные шланги

- парового конденсатора (опция),
- парового коллектора/пароотвода

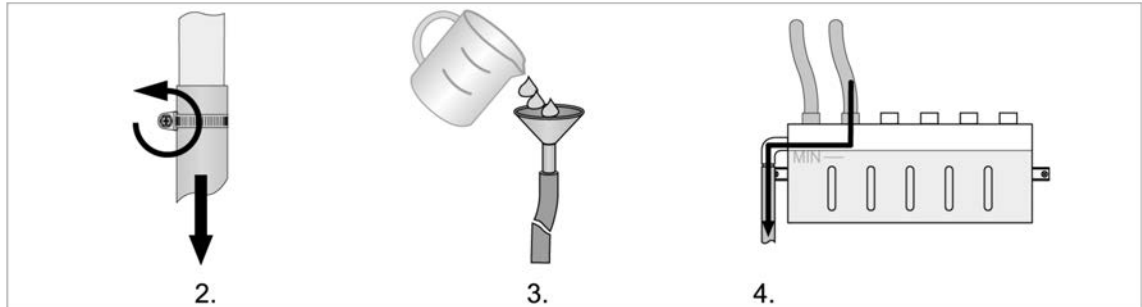
находятся в сифоне в воде, то через определенное время они загрязнятся и станут менее проходимыми. Поэтому: вставляйте водоотводные шланги в сифон таким образом, чтобы они располагались над поверхностью отвода.

### 9.3.3. Промывка водоотводных шлангов

Существует два различных способа промывки водоотводных шлангов.

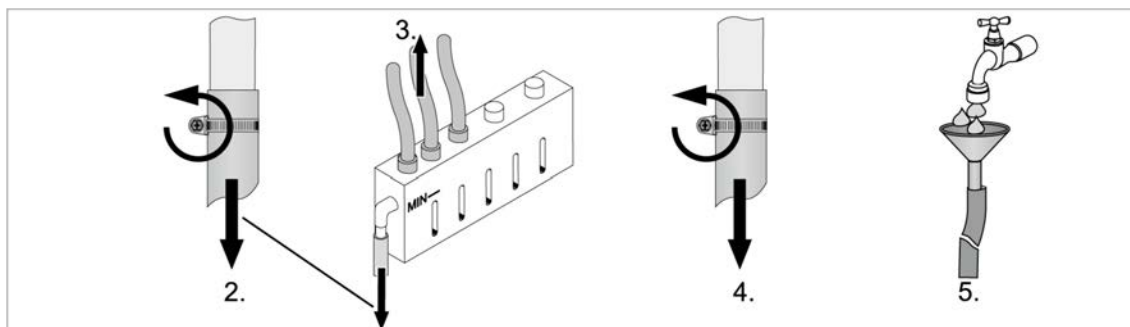


1. Отсоедините установку от источника электропитания и исключите возможность ее повторного включения. Дайте установке полностью остыть до окружающей температуры.



2. Отсоедините водоотводные шланги от устройств. Для этого с помощью подходящего инструмента ослабьте винт хомута водоотводного шланга и снимите водоотводный шланг.
3. Промывка водоотводных шлангов: залейте сверху в шланг примерно 2 литра теплой воды.
4. Грязная вода проходит через сифон и его водоотводный шланг в нижний сливной канал.
5. Промывайте водоотводные шланги до тех пор, пока в сифоне не будут удалены остатки загрязнения.
6. Присоедините водоотводные шланги с хомутами к водоотводным патрубкам устройств.
7. Затяните винты шланговых хомутов с помощью подходящего инструмента.

ИЛИ



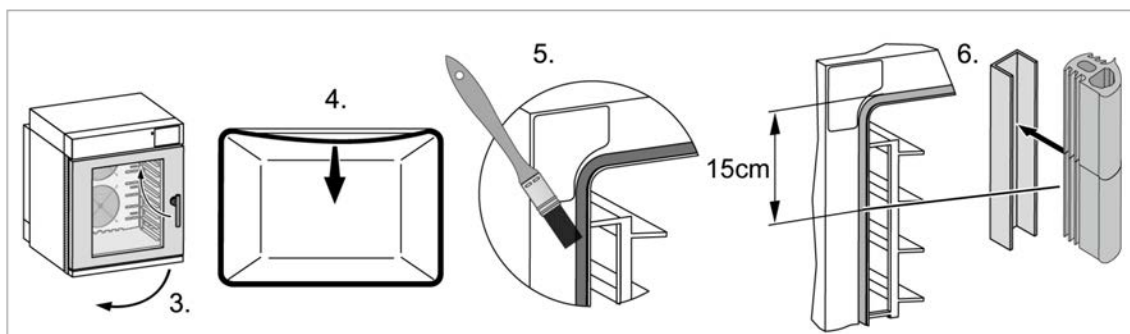
2. Ослабьте винт хомута водоотводного шланга сифона с помощью подходящего инструмента и снимите водоотводный шланг.
3. Выньте водоотводные шланги из сифона, потянув их вверх.
4. Отсоедините водоотводные шланги от устройств. Для этого с помощью подходящего инструмента ослабьте винты хомутов водоотводных шлангов и снимите водоотводные шланги.
5. Промывка водоотводных шлангов:  
залейте сверху в шланг примерно 2 литра теплой воды.
6. Присоедините водоотводный шланг с хомутом к водоотводному патрубку сифона. С помощью подходящего инструмента затяните винт хомута.
7. Вставьте водоотводные шланги (обрезанные под углом) согласно их прежнему положению в сифон на ок. 2 см от пола.
8. Присоедините водоотводные шланги с хомутами к водоотводным патрубкам устройств.
9. С помощью подходящего инструмента затяните винты хомутов.

### 9.3.4. Замена уплотнения двери

Уплотнение двери необходимо заменять в случае повреждения, а также появления пористости структуры вследствие износа.



1. Отсоедините установку от источника электропитания и исключите возможность ее повторного включения.  
Дайте установке полностью остыть до окружающей температуры.
2. При выполнении любых работ надевайте соответствующую предписаниям защитную одежду.



3. Откройте дверь пекарной камеры.
4. Извлеките поврежденное уплотнение двери из паза.
5. С помощью подходящего инструмента очистите паз для уплотнения.
6. Расположите уплотнение двери так, чтобы место склейки уплотнения находилось со стороны навески двери на уровне примерно 15 см ниже верхнего края.



#### УКАЗАНИЕ!

Следите за тем, чтобы уплотнение двери не было перекручено и не имело признаков неравномерности. По углам прокладывайте уплотнение двери без перегиба.

7. Вставьте новое уплотнение двери в паз.  
Не укорачивайте уплотнение двери и не растягивайте его при укладке в паз.
8. Закройте дверь пекарной камеры.

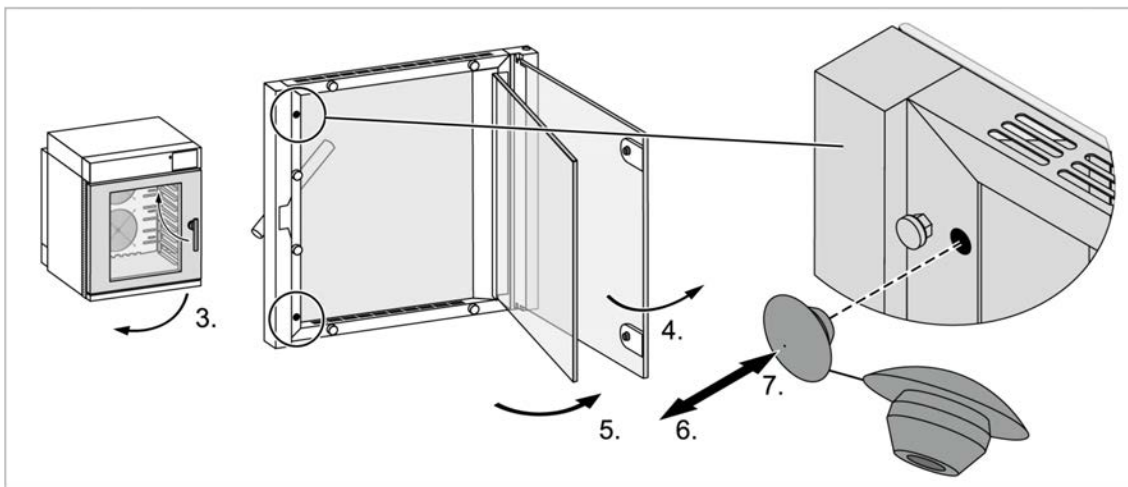


### 9.3.5. Замена силиконового амортизатора на раме двери

На раме двери имеются силиконовые амортизаторы. С течением времени они могут износиться, и их можно будет заменить по отдельности.



1. Отсоедините установку от источника электропитания и исключите возможность ее повторного включения.  
 Дайте установке полностью остыть до окружающей температуры.  
 При закрывании дверей избегайте попадания в проем частей тела.
2. При выполнении любых работ надевайте соответствующую предписаниям защитную одежду.



3. Откройте дверь печной камеры.
4. Откройте внутренний стеклянный экран в направлении печной камеры.
5. Откройте средний стеклянный экран в направлении печной камеры.
6. Извлеките силиконовые амортизаторы из рамы двери с помощью подходящего инструмента.
7. Вставьте новые силиконовые амортизаторы в раму двери, одновременно проворачивая их.
8. Закрывайте сначала средние экраны, а затем внутренний.  
 Сила притяжения магнитов может повлечь за собой опасность защемления при закрывании двери. Закрывайте стеклянный экран осторожно.



#### **ОСТОРОЖНО! ОПАСНОСТЬ РАЗРУШЕНИЯ ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛЯННОГО ЭКРАНА!**

При неосторожном закрывании двери печной камеры может разбиться внутренний стеклянный экран. Поэтому:

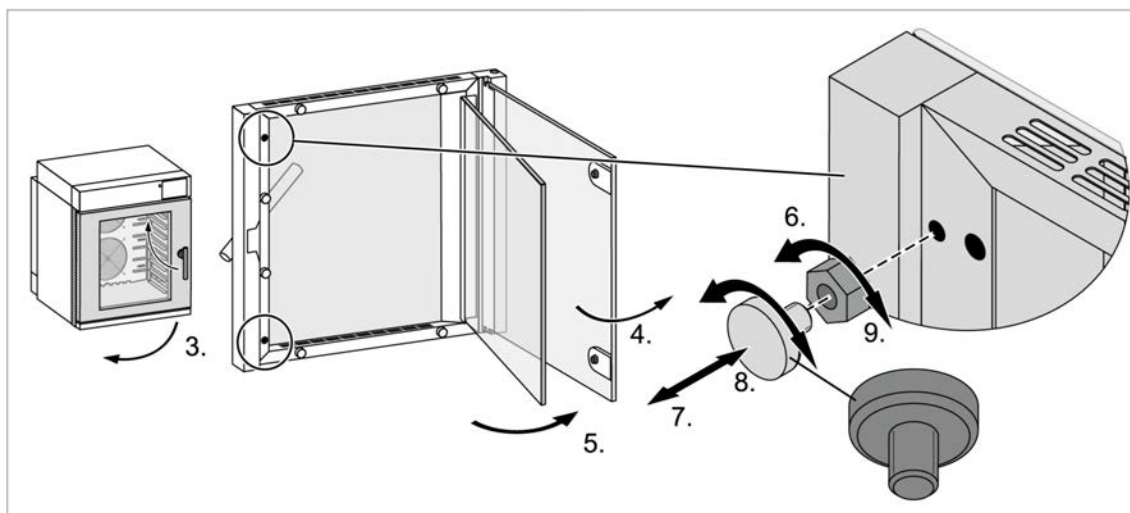
- перед закрыванием двери печной камеры сначала закройте внутренний стеклянный экран.
9. Закройте дверь печной камеры.

### 9.3.6. Замена магнитов на раме двери

На раме двери имеются магниты. С течением времени они могут износиться, и их можно будет заменить по отдельности.



1. Отсоедините установку от источника электропитания и исключите возможность ее повторного включения.  
 Дайте установке полностью остыть до окружающей температуры.  
 При закрывании дверей избегайте попадания в проем частей тела.
2. При выполнении любых работ надевайте соответствующую предписаниям защитную одежду.



3. Откройте дверь пекарной камеры.
4. Откройте внутренний стеклянный экран в направлении пекарной камеры.
5. Откройте средний стеклянный экран в направлении пекарной камеры.
6. С помощью подходящего инструмента ослабьте шестигранные гайки.
7. Вывинтите магнит из рамы двери.
8. Вкрутите в раму двери новый магнит.
9. С помощью подходящего инструмента крепко затяните винты.
10. Закрывайте сначала средние экраны, а затем внутренний.  
 Сила притяжения магнитов может повлечь за собой опасность заземления при закрывании двери. Закрывайте стеклянный экран осторожно.



#### **ОСТОРОЖНО! ОПАСНОСТЬ РАЗРУШЕНИЯ ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛЯННОГО ЭКРАНА!**

При неосторожном закрывании двери пекарной камеры может разбиться внутренний стеклянный экран. Поэтому:

- перед закрыванием двери пекарной камеры сначала закройте внутренний стеклянный экран.

11. Закройте дверь пекарной камеры.

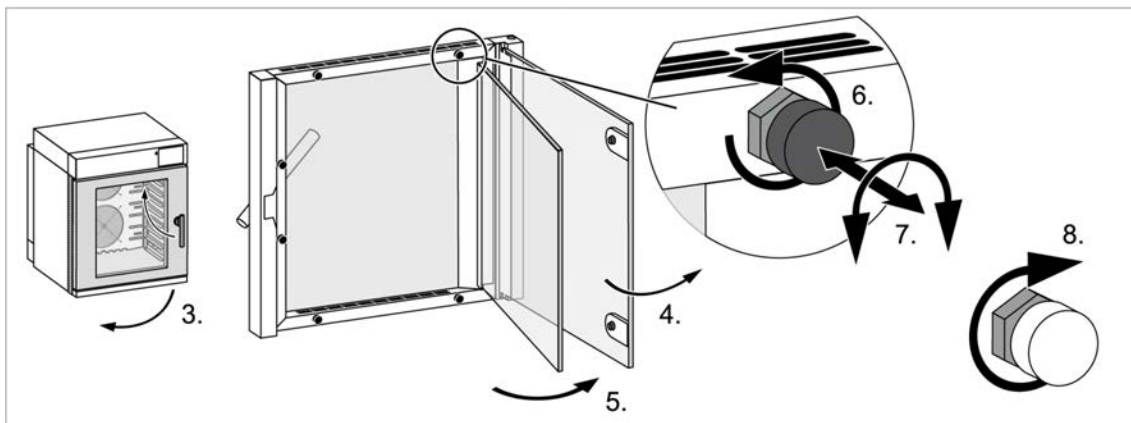
### 9.3.7. Регулировка механического прижима внутреннего стекла экрана

В двери печарной камеры устройства имеются два упорных амортизатора, которые предотвращают колебания внутреннего стекла экрана. Упорные амортизаторы можно регулировать по глубине ввинчивания.

С помощью такой регулировки изменяется сила прижима внутреннего стекла экрана к уплотнению двери.



1. Отсоедините установку от источника электропитания и исключите возможность ее повторного включения.  
Дайте установке полностью остыть до окружающей температуры.  
При закрывании дверей избегайте попадания в проем частей тела.
2. При выполнении любых работ надевайте соответствующую предписаниям защитную одежду.



3. Откройте дверь печарной камеры.
4. Откройте внутренний стеклянный экран в направлении печарной камеры.
5. Откройте средний стеклянный экран в направлении печарной камеры.
6. С помощью подходящего инструмента ослабьте шестигранные гайки.
7. По необходимости, вкрутите или выкрутите упорные амортизаторы.
8. С помощью подходящего инструмента крепко затяните шестигранные гайки.



#### ВНИМАНИЕ!

При чрезмерном вывинчивании упорных амортизаторов существует опасность возникновения напряжения в стекле и повреждения стекла.

9. Сначала закройте средние стеклянные экраны, затем внутренний экран.  
Вследствие действия силы притяжения магнитов существует опасность защемления при закрывании двери. Закрывайте стеклянный экран осторожно.

**ОСТОРОЖНО! ОПАСНОСТЬ РАЗРУШЕНИЯ ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛЯННОГО ЭКРАНА!**

При неосторожном закрывании двери пекарной камеры может разбиться внутренний стеклянный экран. Поэтому:

- перед закрыванием двери пекарной камеры сначала закройте внутренний стеклянный экран.

10. Закройте дверь пекарной камеры и выполните визуальную проверку герметичности. Включите освещение в пекарной камере и выполните проверку отсутствия зазоров.

**9.3.8. Очистка фильтра в соединительном патрубке**

Фильтр тонкой очистки предотвращает попадание посторонних частиц в устройство через водоподающую линию. Посторонние частицы остаются в фильтре тонкой очистки. Следовательно, фильтр тонкой очистки необходимо очищать раз в три месяца.

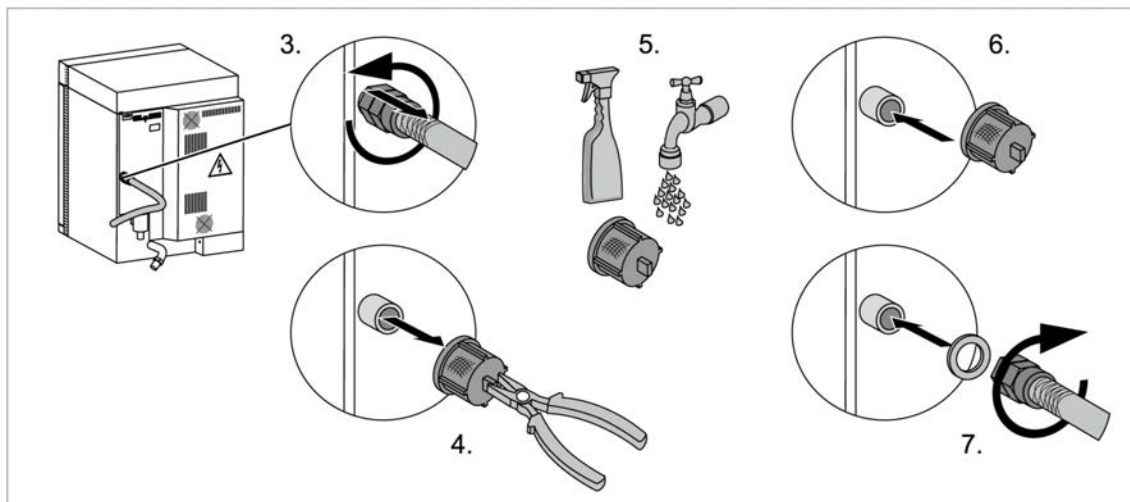
**ОПАСНОСТЬ!**

Кнопку ПОДАЧА ПАРА можно нажимать только при подключенном питающем напряжении. В случае прикосновения к токопроводящим деталям существует непосредственная опасность для жизни. Поэтому:

- после сброса давления в устройстве отключите питающее напряжение и обеспечьте защиту от его повторного включения.



1. Закройте запорный клапан на водоподающей линии.
2. Нажмите кнопку ПОДАЧА ПАРА, тем самым сбросив давление в устройстве (это возможно, только когда устройство находится в состоянии готовности к выпечке).



3. Ослабьте накидную гайку на водоподающем шланге с помощью подходящего инструмента.
4. Извлеките фильтр тонкой очистки с помощью подходящего инструмента.
5. Промойте фильтр тонкой очистки под струей проточной воды с использованием мягкой кисточки.  
При наличии твердых известковых отложений используйте подходящее средство для удаления известковых отложений. При необходимости замените фильтр тонкой очистки.
6. Установите на место фильтр тонкой очистки.
7. Установите в шланг новое уплотнительное кольцо и закрепите шланг.
8. Закройте запорный клапан на водоподающей линии.
9. Включите и нагрейте устройство, затем нажмите кнопку ПОДАЧА ПАРА.
10. Проверьте герметичность водоподающей линии.

#### 9.4. Ввод в эксплуатацию после проведения техобслуживания



**ПО ЗАВЕРШЕНИИ РАБОТ ПО ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ НЕОБХОДИМО ВЫПОЛНИТЬ СЛЕДУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ И ПРОВЕРКИ СОСТОЯНИЙ.**

1. Проверьте правильность положения всех электрических соединений.
2. Уберите все инструменты и вспомогательные материалы из устройства.
3. Закройте все элементы обшивки и отверстия для техобслуживания.
4. Удалите посторонние предметы из устройства.
5. Включите подачу питающего напряжения.
6. Устраните или квитируйте все неисправности.
7. Включите подачу воды.
8. Проверьте все резьбовые соединения на прочность и герметичность.
9. Выполните проверку функционирования в рамках пробного запуска.

## 10. Технические характеристики



### УКАЗАНИЕ!

Точные технические характеристики предоставляются владельцу вместе с подтверждением заказа.

### 10.1. Технические характеристики — варианты исполнения продукта

	ЕС 4.0604	ЕС 6.0604	ЕС 8.0604	ЕС 10.0604
Количество противней	4	6	8	10
Размеры противня в см	60/40	60/40	60/40	60/40
Площадь пода в м <sup>2</sup>	0,96	1,44	1,92	2,4
Уровень воздушного шума в дБ (А)	< 70	< 70	< 70	< 70

	ЕС 8.1826	ЕС 10.1826
Количество противней	8	5/10
Размеры противня в см	18 x 26"	18 x 26"
Площадь пода в м <sup>2</sup>	26,05 фт <sup>2</sup> (2,42 м <sup>2</sup> )	16,25 фт <sup>2</sup> (1,51 м <sup>2</sup> )/32,51 фт <sup>2</sup> (3,02 м <sup>2</sup> )
Уровень воздушного шума в дБ (А)	< 70	< 70



### УКАЗАНИЕ ПО ТЕМПЕРАТУРЕ ПОВЕРХНОСТИ!

В зависимости от места установки устройства и температуры выпечки возможен нагрев поверхности металлических деталей печи в определенных точках до температуры выше 65 °С и поверхности стеклянных деталей печи в определенных точках до температуры 80 °С.

## 10.2. Типовая табличка

CE ①		⑧ MIWE	
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			

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

## 11. Перечень быстроизнашивающихся и запасных частей

При замене быстроизнашивающихся и запасных частей учитывать указания в главе «Техосмотр и техобслуживание».



### **ВНИМАНИЕ! РИСК НЕПРАВИЛЬНОГО ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ НЕСООТВЕТСТВУЮЩИХ ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ!**

Использование несоответствующих или дефектных запасных частей может привести к повреждениям, неисправностям или выходу из строя, а также к нарушениям безопасности и потере гарантии. Поэтому:

- используйте только запасные части MIWE.

#### **Быстроизнашивающиеся части**



- Неизбежно подвергаются износу во время эксплуатации.
- Должны регулярно заменяться клиентом или сервисной службой MIWE service согласно плану работ по техобслуживанию.
- Предоставляются клиенту на платной основе как по гарантии, так и не по гарантии.
- Предлагаются компанией MIWE в виде пакета.

#### **Запасные части**

- Предлагаются в виде отдельных деталей и в виде узлов.
- Предоставляются клиенту бесплатно как по законной, так и по договорной гарантии.
- Предоставляются клиенту на платной основе в случае, если согласно подтвержденным данным клиент не проводил предписанные работы по техобслуживанию.
- По окончании срока гарантии предоставляются клиенту на платной основе.
- В зависимости от требований заменяются самим клиентом либо сервисной службой MIWE service или уполномоченным спецперсоналом.

Изображение	№ артикула	Обозначение
	504588.13	Галогенная лампа G4, 12 В, 20 Вт
	189016.01	Уплотнение двери для 4.0604
	189016.02	Уплотнение двери для 6.0604 и 10.1826
	189016.03	Уплотнение двери для 8.0604 и 8.1826
	189016.04	Уплотнение двери для 10.0604
	507182.07	Упорный амортизатор D 15x8 M4x10



Изображение	№ артикула	Обозначение
	501201.10	Гайка М 4    DIN934-A2
	507183.60	Силиконовый амортизатор 13/7 x 7 H= 3
	507182.25	Резиновый амортизатор Ø 9,3
	507187.01	Колпачок, черный 10,3 мм
	506949.50	Магнит Ø16, цапфа с наружн. резьб. M6
	501204.10	Гайка М6    DIN934-A2
	507431.00	Паровой шланг (3/4") 19x6.5 NBR
	507439.30	Водоподающий шланг FL 3/4"x3000
	187416.60	Сливной сифон в сборе 3/4"

Изображение	№ артикула	Обозначение
	071190.04	Сливной сифон
	508507.01	Уголок*3090* RG 90° i 3/4x1/2"
	507436.00	Хомут для резьбового соединения 25-40
	505210.01	Пластмассовый сетчатый фильтр, тип С
	506584.05	Труба NIRO-Flex D= 80
	506597.03	Алюминиевая клейкая лента С350 50 мм
	187777.20	Распылитель в сборе, l=40
	507340.04	Пиктограмма с символами для выпечки

Изображение	№ артикула	Обозначение
	507330.00	Таблички для пекарен модульного типа междунар.
	188338.10	Коробка с 6 бутылками MIWE cleaner CC 3.0
	506340.05	Канистра для заправки емкостью 20 л
	По запросу	Противень
	506800.57 506800.58 506800.59	Фильтр BRITA PURITY 450 STEAM с блоком измерения и индикации ресурса фильтра Фильтр BRITA PURITY 600 STEAM с блоком измерения и индикации ресурса фильтра Фильтр BRITA PURITY 1200 STEAM с блоком измерения и индикации ресурса фильтра
	506800.64 506800.65 506800.66	Сменные фильтрующие элементы BRITA PURITY 450 STEAM BRITA PURITY 600 STEAM BRITA PURITY 1200 STEAM
	506775.01	Аэрозоль для ухода за деталями из нержавеющей стали, 500 мл

Изображение	№ артикула	Обозначение
	506773.01	Жаропрочные перчатки BRICKMAN, производство компании MIWE
	506776.02	Средство очистки хлебопекарной печи ALTEC L 250 (500 мл)

## 12. Вывод из эксплуатации и утилизация

### 12.1. Указания по технике безопасности



#### **ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЖИЗНИ ВСЛЕДСТВИЕ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!**

Токопроводящие линии могут стать причиной получения тяжелых травм, в том числе смертельных. Поэтому:

- перед выполнением всех прочих работ отсоедините установку от источника электропитания и заблокируйте ее.



#### **ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ ВСЛЕДСТВИЕ ПАДЕНИЯ ДЕТАЛЕЙ!**

Падение деталей может стать причиной получения тяжелых травм, в том числе и смертельных. Поэтому:

- используйте предписанные инструменты и вспомогательные средства.



#### **ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЖИЗНИ ИЗ-ЗА УТЕЧКИ ГАЗА; ВОДЫ И СЖАТОГО ВОЗДУХА!**


Существует риск утечки газа, воды или сжатого воздуха. Это может стать причиной получения тяжелых травм, в том числе и смертельных. Поэтому:

- перед выполнением демонтажных работ отсоедините от установки все линии питания и зафиксируйте их.

### 12.2. Защита окружающей среды

- Удалите все производственные материалы и относящиеся к ним детали из установки.
- Утилизируйте демонтированные детали и производственные отходы согласно действующим на месте монтажа предписаниям по утилизации силами авторизованного предприятия.

## 13. Декларация о соответствии стандартам ЕС

<b>Декларация о соответствии ЕС</b> согласно директиве ЕС 2006/42/EG Приложение II A для машинного оборудования	<b>MIWE</b>
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 3.0
Серийный номер:	c 9610623
Год производства:	c 2014
Примененные положения:	<ul style="list-style-type: none"><li>· Директива ЕС 2006/42/EG, Приложение I</li><li>· Директива ЕС 2004/108/EG</li><li>· Директива ЕС 2006/95/EG</li></ul>
Примененные согласованные стандарты:	<ul style="list-style-type: none"><li>· EN ISO 12100:2011</li><li>· EN 13857:2008</li><li>· EN 13732-1:2008</li><li>· EN 60335-1:2012</li><li>· EN 61000-6-2:2006, EN 61000-6-3:2011</li><li>· EN 1672-2:2005+A1:2009</li></ul>
Уполномоченное лицо для составления документов:	Диплом. инж. (унив.) Бернхард Куше MIWE Michael Wenz GmbH Michael-Wenz-Str. 2-10 D - 97450 Arnstein Телефон: +49 (0) 9363 68 8618
Арнштайн, 2014-05-21	
	
Безопасность оборудования Диплом. инж. (унив.) Бернхард Куше	
Составитель: Бернхард Куше	Документ: Konfo_MIWE_econo_Serie_ab_2014_RU.docx
	2014-05-21 Страница 1 из 1



## 14. Программы выпечки







В нижеследующих примерах программ выпечки приведены лишь ориентировочные установочные значения. В отдельных случаях можно незначительно изменять установочные значения в целях оптимизации качества выпекаемых изделий.



### УКАЗАНИЕ!





В случае превышения нормы загрузки противней возможно ухудшение качества выпекаемых изделий. Не превышайте норму загрузки противней, указанную в следующих примерах программ выпечки.

- Программа: **Императорские булочки, 60 г**
- Норма загрузки противней: 3 x 5 тестовых заготовок
- Тип подачи пара: стандартное увлажнение
- Дополнительная информация: выпекание непосредственно после процесса расстойки (полная расстойка)







Циклы выпечки	Параметры						
	 Время выпечки в минутах	 Номинальная температура в °C	 Степень мощности конвекционного вентилятора	 Количество пара в мл		 Отвод пара ОТКР./ЗАКР.	 Вентилятор вытяжного колпака ВКЛ./ВЫКЛ.
1	1:30	210	0	4.0604	260	ЗАКР.	
				6.0604	360		
				8.0604	480		
				8.1826	480		
				10.0604	600		
				10.1826	600		
2	13:30	180	4			ЗАКР.	
3	3:00	185	4			ОТКР.	
4							
5							









- Программа: **Городские булочки, 55 г**
- Норма загрузки противней: 3 x 5 тестовых заготовок
- Тип подачи пара: стандартное увлажнение
- Дополнительная информация: Расстойка на расстойных досках (короткая расстойка)

Циклы выпечки	Параметры						
		 °C					
	Время выпечки в минутах	Номинальная температура в °C	Степень мощности конвекционного вентилятора	Количество пара в мл		Отвод пара ОТКР./ЗАКР.	Вентилятор вытяжного колпака ВКЛ./ВЫКЛ.
1	2:00	220	0	4.0604	260	ЗАКР.	
				6.0604	360		
				8.0604	480		
				8.1826	480		
				10.0604	600		
				10.1826	600		
2	13:00	180	4			ЗАКР.	
3	3:00	185	4			ОТКР.	
4							
5							

- Программа: **Предварительно расстойные глубокозамороженные булочки, 70 г**
- Норма загрузки противней: 3 x 5 замороженных тестовых заготовок
- Тип подачи пара: цикл выпечки 1: увлажнение для замороженных тестовых заготовок  
цикл выпечки 2: стандартное увлажнение
- Дополнительная информация: посадка в печь в замороженном состоянии

Циклы выпечки	Параметры						
	 Время выпечки в минутах	 Номинальная температура в °C	 Степень мощности конвекционного вентилятора	 Количество пара в мл	 Отвод пара ОТКР./ЗАКР.	 Вентилятор вытяжного колпака ВКЛ./ВЫКЛ.	
1	6:00	190	4	4.0604	260	ЗАКР.	
				6.0604	360		
				8.0604	480		
				8.1826	480		
				10.0604	600		
				10.1826	600		
2	1:30	170	2	4.0604	100	ЗАКР.	
				6.0604	160		
				8.0604	200		
				8.1826	200		
				10.0604	240		
				10.1826	240		
3	13:00	180	4			ЗАКР.	
4	5:00	185	4			ОТКР.	
5							







- Программа: **Предварительно выпеченные багеты, 250 г**
- Норма загрузки противней: 4 шт. (поперек)
- Тип подачи пара: стандартное увлажнение
- Дополнительная информация: посадка в печь в замороженном состоянии

Циклы выпечки	Параметры						
		 °C					
	Время выпечки в минутах	Номинальная температура в °C	Степень мощности конвекционного вентилятора	Количество пара в мл		Отвод пара ОТКР./ЗАКР.	Вентилятор вытяжного колпака ВКЛ./ВЫКЛ.
1	0:30	220	4	4.0604	120	ЗАКР.	
				6.0604	160		
				8.0604	200		
				8.1826	200		
				10.0604	240		
				10.1826	240		
2	13:00	185	2			ЗАКР.	
3	2:30	190	4			ОТКР.	
4							
5							







- Программа: **Глубокозамороженные крендели, 75 г**
- Норма загрузки противней: 3 x 4 замороженные тестовые заготовки
- Тип подачи пара: -
- Дополнительная информация: размораживание в течение 10 минут, непосредственно перед посадкой в печь посыпка солью

Циклы выпечки	Параметры					
		 °C				
	Время выпечки в минутах	Номинальная температура в °C	Степень мощности конвекционного вентилятора	Количество пара в мл	Отвод пара ОТКР./ЗАКР.	Вентилятор вытяжного колпака ВКЛ./ВЫКЛ.
1	1:00	210	4		ОТКР.	
2	14:00	180	4		ОТКР.	
3						
4						
5						







- Программа: **Глубокозамороженные круассаны, 60 г**
- Норма загрузки противней: 3 x 4 замороженные тестовые заготовки
- Тип подачи пара: увлажнение для замороженных тестовых заготовок
- Дополнительная информация: посадка в печь в замороженном состоянии

Циклы выпечки	Параметры						
		 °C					
Время выпечки в минутах	Номинальная температура в °C	Степень мощности конвекционного вентилятора	Количество пара в мл		Отвод пара ОТКР./ЗАКР.	Вентилятор вытяжного колпака ВКЛ./ВЫКЛ.	
1	3:00	190	4	4.0604	260	ЗАКР.	
				6.0604	360		
				8.0604	480		
				8.1826	480		
				10.0604	600		
				10.1826	600		
2	2:00	170	2		ЗАКР.		
3	11:00	180	4		ЗАКР.		
4	4:00	185	4		ОТКР.		
5							

- Программа: **Замороженные булочки из слоеного дрожжевого теста с яблоками, 120 г**
- Норма загрузки противней: 3 x 3 замороженные тестовые заготовки (поперек)
- Тип подачи пара: увлажнение для замороженных тестовых заготовок
- Дополнительная информация: посадка в печь после 15-минутной фазы размораживания




Циклы выпечки	Параметры						
		 °C					
	Время выпечки в минутах	Номинальная температура в °C	Степень мощности конвекционного вентилятора	Количество пара в мл		Отвод пара ОТКР./ЗАКР.	Вентилятор вытяжного колпака ВКЛ./ВЫКЛ.
1	1:30	195	4	4.0604	240	ЗАКР.	
				6.0604	300		
				8.0604	400		
				8.1826	400		
				10.0604	500		
				10.1826	500		
2	3:00	170	2			ЗАКР.	
3	15:30	175	4			ЗАКР.	
4	5:00	180	4			ОТКР.	
5							

- Программа: **Замороженные ванильные булочки «ушки», 120 г**
- Норма загрузки противней: 3 x 3 замороженные тестовые заготовки (поперек)
- Тип подачи пара: увлажнение для замороженных тестовых заготовок
- Дополнительная информация: посадка в печь после 15-минутной фазы размораживания

Циклы выпечки	Параметры						
	 Время выпечки в минутах	 Номинальная температура в °C	 Степень мощности конвекционного вентилятора	 Количество пара в мл	 Отвод пара ОТКР./ЗАКР.	 Вентилятор вытяжного колпака ВКЛ./ВЫКЛ.	
1	3:00	190	4	4.0604	240	ЗАКР.	
				6.0604	300		
				8.0604	400		
				8.1826	400		
				10.0604	500		
				10.1826	500		
2	3:00	170	2		ЗАКР.		
3	14:00	180	4		ЗАКР.		
4	4:00	180	4		ОТКР.		
5							


**Шаблоны для ввода индивидуальных программ выпечки**

- Программа: \_\_\_\_\_
- Норма загрузки противней: \_\_\_\_\_
- Тип подачи пара: \_\_\_\_\_
- Дополнительная информация: \_\_\_\_\_


Циклы выпечки	Параметры					
		 °C				
	Время выпечки в минутах	Номинальная температура в °C	Степень мощности конвекционного вентилятора	Количество пара в мл	Отвод пара ОТКР./ЗАКР.	Вентилятор вытяжного колпака ВКЛ./ВЫКЛ.
1						
2						
3						
4						
5						





- Программа: \_\_\_\_\_
- Норма загрузки противней: \_\_\_\_\_
- Тип подачи пара: \_\_\_\_\_
- Дополнительная информация: \_\_\_\_\_

Циклы выпечки	Параметры					
		 °C				
	Время выпечки в минутах	Номинальная температура в °C	Степень мощности конвекционного вентилятора	Количество пара в мл	Отвод пара ОТКР./ЗАКР.	Вентилятор вытяжного колпака ВКЛ./ВЫКЛ.
1						
2						
3						
4						
5						

- Программа: \_\_\_\_\_
- Норма загрузки противней: \_\_\_\_\_
- Тип подачи пара: \_\_\_\_\_
- Дополнительная информация: \_\_\_\_\_

Циклы выпечки	Параметры					
		 °C				
	Время выпечки в минутах	Номинальная температура в °C	Степень мощности конвекционного вентилятора	Количество пара в мл	Отвод пара ОТКР./ЗАКР.	Вентилятор вытяжного колпака ВКЛ./ВЫКЛ.
1						
2						
3						
4						
5						


- Программа: \_\_\_\_\_
- Норма загрузки противней: \_\_\_\_\_
- Тип подачи пара: \_\_\_\_\_
- Дополнительная информация: \_\_\_\_\_

Циклы выпечки	Параметры					
		 °C				
	Время выпечки в минутах	Номинальная температура в °C	Степень мощности конвекционного вентилятора	Количество пара в мл	Отвод пара ОТКР./ЗАКР.	Вентилятор вытяжного колпака ВКЛ./ВЫКЛ.
1						
2						
3						
4						
5						







- Программа: \_\_\_\_\_
- Норма загрузки противней: \_\_\_\_\_
- Тип подачи пара: \_\_\_\_\_
- Дополнительная информация: \_\_\_\_\_

Циклы выпечки	Параметры					
		 °C				
	Время выпечки в минутах	Номинальная температура в °C	Степень мощности конвекционного вентилятора	Количество пара в мл	Отвод пара ОТКР./ЗАКР.	Вентилятор вытяжного колпака ВКЛ./ВЫКЛ.
1						
2						
3						
4						
5						

- Программа: \_\_\_\_\_
- Норма загрузки противней: \_\_\_\_\_
- Тип подачи пара: \_\_\_\_\_
- Дополнительная информация: \_\_\_\_\_

Циклы выпечки	Параметры					
		 °C				
	Время выпечки в минутах	Номинальная температура в °C	Степень мощности конвекционного вентилятора	Количество пара в мл	Отвод пара ОТКР./ЗАКР.	Вентилятор вытяжного колпака ВКЛ./ВЫКЛ.
1						
2						
3						
4						
5						

- Программа: \_\_\_\_\_
- Норма загрузки противней: \_\_\_\_\_
- Тип подачи пара: \_\_\_\_\_
- Дополнительная информация: \_\_\_\_\_

Циклы выпечки	Параметры					
		 °C				
	Время выпечки в минутах	Номинальная температура в °C	Степень мощности конвекционного вентилятора	Количество пара в мл	Отвод пара ОТКР./ЗАКР.	Вентилятор вытяжного колпака ВКЛ./ВЫКЛ.
1						
2						
3						
4						
5						