

**MIWE roll-in e+ C системой управления FP
исполнение устройства 2.5**

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
www.miwe.com

1.	ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ	5
1.1.	Использование по назначению	5
1.2.	Использование не по назначению	5
1.3.	Сертификация	5
1.3.1.	Декларация о соответствии стандартам ЕС	5
1.3.2.	Маркировка знаком CE	5
1.4.	Информация к руководству по эксплуатации	6
1.5.	Пояснение пиктограмм	6
1.5.1.	Предупредительные указания	6
1.5.2.	Особые виды опасности	6
1.5.3.	Указания	7
1.6.	Ограничение ответственности	8
1.7.	Охрана авторских прав	8
1.8.	Сервисная служба MIWE service	9
2.	БЕЗОПАСНОСТЬ	10
2.1.	Ответственность владельца установки	10
2.2.	Защита от несчастных случаев и первая помощь	11
2.3.	Персонал	11
2.4.	Защитная одежда	12
2.5.	Самостоятельная транспортировка	13
2.6.	Хранение	13
2.7.	Таблички	13
3.	ОПИСАНИЕ РАССТОЙНОГО ШКАФА	16
3.1.	Комплект поставки	16
3.2.	Конструкция	17
3.3.	Принцип функционирования	23
3.4.	Предохранительные устройства	25
3.4.1.	Защитный ограничитель температуры с защитным реле температуры	25
3.4.2.	Защитный ограничитель температуры (США/Канада)	26
3.4.3.	Дифференциальное реле давления	27
3.5.	Описание рабочих зон	27
3.5.1.	Рабочая зона оператора	28
3.5.2.	Рабочая зона персонала по техобслуживанию и очистке	28
4.	УСТАНОВКА СЕРВИСНОЙ СЛУЖБОЙ MIWE SERVICE	29
5.	ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБОЙ MIWE SERVICE	30
5.1.	Первый ввод в эксплуатацию	30
5.1.1.	Обучение работе с расстойным шкафом	30
5.1.2.	Передача расстойного шкафа владельцу установки с составлением протокола сдачи-приемки	30

6.	УПРАВЛЕНИЕ	31
6.1.	Указания по технике безопасности	31
6.2.	Рабочие режимы	32
6.3.	Панель управления FP10	34
6.4.	Включение/выключение хлебопекарной печи	36
6.5.	РЕЖИМ ВЫКЛЮЧЕНИЯ	37
6.5.1.	Возможные действия в РЕЖИМЕ ВЫКЛЮЧЕНИЯ	37
6.6.	АВТОЗАПУСК	38
6.6.1.	Установка времени автозапуска	38
6.6.2.	Активация автозапуска	39
6.6.3.	Пропуск предварительно установленного времени автозапуска	40
6.7.	АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ	41
6.7.1.	Выбор и отмена выбора программы выпечки	41
6.7.2.	Состояние готовности к выпечке	43
6.7.3.	Загрузка хлебопекарной печи	43
6.7.4.	Запуск процесса выпечки	44
6.7.5.	Изменение параметров программы вручную	44
6.7.6.	Завершение программы выпечки	45
6.7.7.	Разгрузка печи	46
6.8.	Исходные настройки	47
6.8.1.	Установка времени	47
6.8.2.	Установка количества пара	47
6.8.3.	Выпечка при половинчатой загрузке	48
6.9.	Программы выпечки	49
6.9.1.	Пример программы выпечки	49
6.9.2.	Создание и изменение программы выпечки	50
6.10.	РУЧНОЙ РЕЖИМ	53
6.10.1.	Ввод значений параметров	53
6.10.2.	Состояние готовности к выпечке	55
6.10.3.	Загрузка хлебопекарной печи	55
6.10.4.	Запуск процесса выпечки	56
6.10.5.	Завершение процесса выпечки и разгрузка хлебопекарной печи	56
6.11.	ЭКОНОМИЧНЫЙ РЕЖИМ	57
6.11.1.	Автоматическое включение ЭКОНОМИЧНОГО РЕЖИМА	57
6.11.2.	Включение/выключение ЭКОНОМИЧНОГО РЕЖИМА вручную	57
6.12.	Дополнительные установки – пользовательские коды	58
6.12.1.	Изменение пользовательского кода	58
6.13.	Передача данных	62
6.13.1.	Диспетчер программ выпечки MIWE 2010	62
6.13.2.	Необходимые условия	62
6.13.3.	Обработка программ выпечки и каталога на ПК	62
6.13.4.	Считывание программ выпечки через интерфейс передачи данных RS 232	63
7.	НЕИСПРАВНОСТИ	64
7.1.	Указания по технике безопасности	64
7.2.	Действия при неисправностях	65
7.3.	Механические и электрические неисправности	66
7.4.	Коды неисправности – система управления FP	68
7.4.1.	Коды неисправности	68

8.	ОЧИСТКА И УХОД	73
8.1.	Указания по технике безопасности	73
8.2.	План работ по очистке	73
8.3.	Работы по очистке	74
8.3.1.	Внешняя обшивка	74
8.3.2.	Панель управления	74
8.3.3.	Пекарная камера	75
8.3.4.	Стеклоанный экран	75
8.3.5.	Уплотнение двери	76
9.	И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ	77
9.1.	Указания по технике безопасности	77
9.2.	План работ по техобслуживанию	78
9.2.1.	Выполнение техобслуживания владельцем установки	78
9.2.2.	Выполнение техобслуживания сервисной службой MIWE service	79
9.3.	Инструкции по проведению техобслуживания	80
9.3.1.	Замена осветительной лампы	80
9.3.2.	Очистка пароувлажнителя	81
9.3.3.	Смазка шарового крепления стеллажной тележки	84
9.3.4.	Очистка фильтровальной сетки в редукционном клапане	86
9.4.	Ввод в эксплуатацию после проведения техобслуживания	87
10.	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	88
10.1.	Типовая табличка	88
11.	ПЕРЕЧЕНЬ БЫСТРОИЗНАШИВАЮЩИХСЯ И ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ	89
12.	ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ И УТИЛИЗАЦИЯ	90
12.1.	Указания по технике безопасности	90
12.2.	Защита окружающей среды	90
13.	ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ СТАНДАРТАМ ЕС	91

1. Важные указания

1.1. Использование по назначению

MIWE roll-in e⁺ – это конвекционная хлебопекарная печь профессионального назначения. Хлебопекарная печь предназначена для выпечки обычных хлебобулочных изделий в соответствии с законом о продуктах питания.



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 добавке высокопроцентного алкоголя, т. к. в таких случаях возможно появление потенциально опасных горючих испарений в высоком процентном содержании.



УКАЗАНИЕ ПО СЕРВИСНОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ!

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

1.2. Использование не по назначению

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 относится следующее:

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



ЮРИДИЧЕСКОЕ УКАЗАНИЕ!

Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие использования хлебопекарной печи 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 ISO/IEC 17000. Данная Декларация о соответствии является составной частью общей документации.

1.3.2. Маркировка знаком CE



На основе Декларации о соответствии стандартам ЕС производитель применяет маркировку знаком CE. Данные об использовании по назначению и не по назначению, а также указания по технике безопасности составлены на основе оценки степени риска согласно DIN EN ISO 1200.

1.4. Информация к руководству по эксплуатации

Условием для безопасной работы является соблюдение всех приведенных указаний по безопасности и инструкций по обслуживанию. Кроме того, должны соблюдаться местные предписания по охране труда, действительные для области применения расстойного шкафа, и общие правила по технике безопасности. Перед началом выполнения любых работ внимательно прочитайте руководство по эксплуатации! Оно является составной частью комплекта поставки расстойного шкафа и должно храниться в месте, всегда доступном для персонала. При передаче расстойного шкафа третьим лицам передать 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 расстойного шкафа.

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. Соблюдать указания в обязательном порядке и проявлять 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 установки.

**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 объем 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

Обращаться с руководством по эксплуатации надлежащим образом. Оно предназначено исключительно для лиц, работающих с расстойным шкафом. 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 правом на промышленную собственность. Любое их 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 возмещение 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 гарантии
 - ремонт
 - модернизация
 - капитальный ремонт
 - ввод в эксплуатацию
4. Запчасти MIWE

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

Кроме того, наши сотрудники постоянно проявляют интерес к новой информации и опыту, приобретаемым в процессе работы и являющимся 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 расстойного шкафа.

2.1. Ответственность владельца установки

Владелец установки

Владелец установки – это лицо, которое использует расстойный шкаф 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 расстойного шкафа.



УКАЗАНИЕ!

Расстойный шкаф используется в промышленных целях. Поэтому на владельца установки 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 расстойного шкафа.

В частности:

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

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

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

§

ОСОБЫЕ ОБЯЗАННОСТИ!

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

- предоставить защитную одежду персоналу, выполняющему обслуживание и техобслуживание расстойного шкафа;
- обеспечить соответствующее освещение рабочей зоны для возможности проведения тех или иных работ по обслуживанию расстойного шкафа;
- оградить рабочую зону во время эксплуатации расстойного шкафа, используя для этого подходящие защитные и ограждающие приспособления, чтобы предотвратить доступ посторонних лиц в рабочую зону;
- обозначить источники опасности и опасные зоны посредством визуальных или акустических предупредительных сигналов, установить ограждения, выполнить обивку краев и т. д.;
- следить, чтобы все нанесенные на расстойный шкаф указания по безопасности и предупредительные указания были в разборчивом для чтения состоянии;
- разместить план эвакуации в зоне обслуживания расстойного шкафа 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 допускать посторонних лиц к рабочей зоне;
- в случае неуверенности обратиться к данным лицам и попросить их покинуть рабочую зону;
- приостановить 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 расстойным шкафом, а также инструктаж по возможным источникам опасности при ненадлежащих действиях.

Проинструктированный персонал

Данный персонал прошел организованный владельцем установки 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 расстойного шкафа принимать 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:

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

2.6. Хранение

Хранить расстойный шкаф при следующих условиях:

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

2.7. Таблички



ВНИМАНИЕ: ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ ИЗ-ЗА НЕРАЗБОРЧИВОСТИ СИМВОЛОВ!

На табличках приведены указания для персонала владельца установки 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:

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

Передняя сторона



ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

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



ГОРЯЧИЙ ПАР

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

С передней стороны на колонке управления**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ТОК**

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

**НЕОБХОДИМО ЗАЗЕМЛЕНИЕ**

Используется для обозначения устройств и элементов, которые требуют заземления.

**ПАРАМЕТРЫ ОСВЕЩЕНИЯ**

Используется для указания величины электрической мощности, потребляемой на освещение.

**КОНТРОЛЬНАЯ ПАМЯТКА**

Указывает дату проверки электропараметров расстойного шкафа.

С передней стороны на дверной ручке**РИСК ЗАЩЕМЛЕНИЯ И СДАВЛИВАНИЯ**

Риск защемления или сдавливания частей тела. При выполнении любых работ на хлебопекарной печи соблюдать осторожность и использовать защитные перчатки.

На потолочной поверхности хлебопекарной печи**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ТОК**

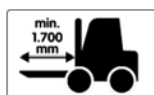
Символ обозначает рабочие зоны, в которых разрешается работать только специалистам-электрикам.

**НЕОБХОДИМО ЗАЗЕМЛЕНИЕ**

Используется для обозначения устройств и элементов, которые требуют заземления.

**КОНТРОЛЬНАЯ ПАМЯТКА**

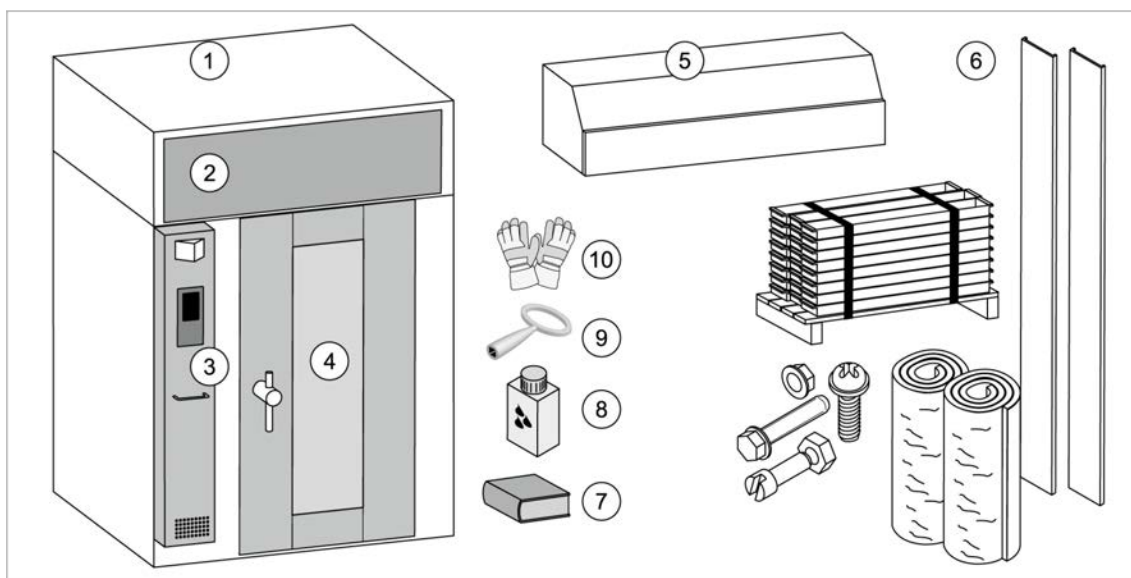
Указывает дату проверки электропараметров расстойного шкафа.

На боковой поверхности слева**ТОЧКИ ДЛЯ ПОДЪЕМА**

При подъеме хлебопекарной печи обязательно учитывать обозначенные на ней точки для подъема. В противном случае возможно повреждение хлебопекарной печи и, как следствие, возникновение опасной ситуации.

3. Описание расстойного шкафа

3.1. Комплект поставки



- | | |
|---|---|
| ① Корпус хлебопекарной печи | ⑥ Отдельные компоненты |
| ② Заслонка технического отсека | ⑦ Документация |
| ③ Колонка управления с блоком управления | ⑧ Масло для шарового крепления стеллажной тележки |
| ④ Дверь пекарной камеры с предохранительной внутренней ручкой | ⑨ Специальный ключ для заслонки технического отсека |
| ⑤ Вытяжной зонт (опционально) | ⑩ Защитные перчатки |

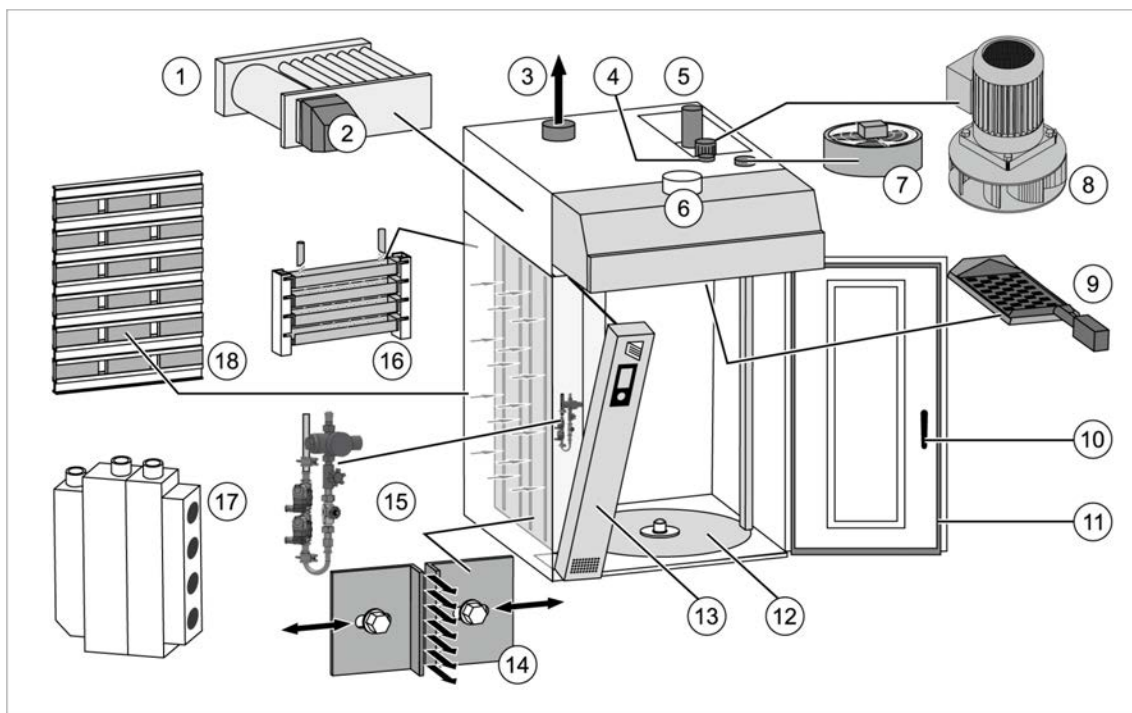


УКАЗАНИЕ!

Комплект поставки отдельных компонентов может отличаться в зависимости от следующего:

- размер хлебопекарной печи;
- поставка в полностью смонтированном или частично разобранном состоянии;
- транспортировка в вертикальном или горизонтальном положении.

3.2. Конструкция



- ① Нагревательный элемент (изображение соответствует печи с газовым/жидкотопливным нагревом)
- ② Горелка
- ③ Дымовой канал с заслонкой (только для печи с газовым/жидкотопливным нагревом)
- ④ Система подачи приточного воздуха с электрическим регулировочным клапаном
- ⑤ Пароотвод с ограничителем тяги, подключаемый к предоставляемой владельцем печи вытяжной трубе
Альтернативный вариант:
Пароотвод с предохранительным клапаном, подключаемый к установке для рекуперации тепла
- ⑥ Вытяжной зонт
- ⑦ Система подачи приточного воздуха (для горения)
- ⑧ Конвекционный вентилятор для создания определенных климатических условий в пекарной камере
- ⑨ Система регулирования количества воздуха (MIWE air control)
- ⑩ Дверь пекарной камеры с предохранительной внутренней ручкой
- ⑪ Уплотнение двери
- ⑫ Поворотная плита для стеллажной тележки
- ⑬ Откидная колонка управления с панелью управления
- ⑭ Выдувная рама
- ⑮ Система водоснабжения
- ⑯ Пароувлажнитель
- ⑰ Паровой конденсатор (опционально)
- ⑱ Теплоаккумулятор (опционально)

Неотъемлемая часть печи**ОПАСНОСТЬ!**

Чтобы избежать перегрева нагревательного элемента, электросхема выполнена таким образом, что горелка включается только при работающем конвекционном вентиляторе. Категорически запрещается шунтировать цепь управления!

Нагревательный элемент (электрический) ①

Воздух для выпечки нагревается с помощью электрических нагревательных стержней.

Нагревательный элемент (жидкое топливо/газ) ①

Горячий газ из горелки проходит внутри через нагревательный элемент, нагревая при этом проходящий снаружи воздух для выпечки.

Горелка ②

Горелка преобразует подаваемую исходную энергию (топливо) в тепловую энергию.

**УКАЗАНИЕ!**

Следующие работы во время установки горелки выполняются уполномоченными специалистами:

- | | |
|--|------------------------|
| • монтаж горелки | производитель горелки; |
| • подключение к системе подачи топлива | монтажник; |
| • ввод в эксплуатацию | производитель горелки. |

Дополнительную информацию см. в документации, предоставляемой производителем горелки.

Горелка находится в монтажном отсеке печи и оборудована предохранительными устройствами.

**РИСК НАРУШЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ!**

Внесение изменений в предохранительные устройства может привести к нарушению безопасности. Поэтому:

- производить изменения только с привлечением персонала производителя;
- документально фиксировать последующие приемку и проверку с получением соответствующего подтверждения.

Дымовой канал с заслонкой ③

Каждая хлебопекарная печь с газовым или жидкотопливным нагревом должна иметь отдельную дымовую трубу для отвода дыма. Дополнительные варианты подключения приведены в описании подготовительных мероприятий для печи MIWE roll-in e⁺.

Заслонка перекрывает дымовой канал, когда горелка и вентилятор горелки выключены (не работают). Это позволяет сохранить тепло в нагревательном элементе и значительно повысить энергоэффективность печи.

Система подачи приточного воздуха с электрическим регулировочным клапаном ④

Регулирует подачу приточного воздуха в пекарную камеру для отвода пара. Холодный, сухой воздух поступает в пекарную камеру, вытесняя из нее влажный воздух с паром. Клапан подачи приточного воздуха автоматически открывается для отвода пара. Степень открытия клапана подачи приточного воздуха можно программировать.

Пароотвод с ограничителем тяги, подсоединяемый к предоставляемой владельцем печи вытяжной трубе ⑤

Пар, образующийся в процессе выпечки, выводится через пароотвод в предоставляемую владельцем печи вытяжную трубу наружу. Можно объединять вместе два и более пароотводов. Дополнительную информацию см. в описании подготовительных мероприятий для печи MIWE roll-in e⁺.

Альтернативный вариант: пароотвод с предохранительным клапаном, подсоединяемый к установке для рекуперации тепла ⑤

Пар, образующийся в процессе выпечки, отводится к установке для рекуперации тепла. Можно объединять вместе два и более пароотводов. Дополнительную информацию см. в руководстве по эксплуатации MIWE eco : nova.

Вытяжной зонт (опционально) ⑥

Пары, выходящие при открывании двери хлебопекарной печи, собираются в вытяжной зонт, всасываются вентилятором и отводятся через предоставляемую владельцем печи вытяжную трубу наружу.

Система подачи приточного воздуха (для горения) ⑦

Для печей с газовым или жидкотопливным нагревом требуется подвод воздуха для горения. Воздух для горения подается в печи с газовым или жидкотопливным нагревом через патрубок для подачи приточного воздуха. Этот патрубок служит также для подачи охлаждающего воздуха в монтажный отсек печи. Дополнительную информацию см. в описании подготовительных мероприятий для печи MIWE roll-in e⁺.

Конвекционный вентилятор для создания определенных климатических условий в пекарной камере ⑧

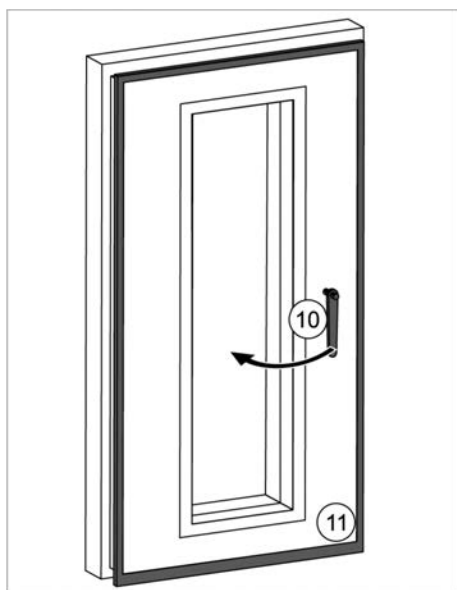
Всасывает воздух из пекарной камеры посредством системы MIWE air control и направляет его через нагревательный элемент обратно в пекарную камеру.

Система регулирования количества воздуха MIWE air control ⑨

Во время подачи пара система MIWE air control закрывается, тем самым обеспечивая неподвижную воздушную среду в пекарной камере.

**УКАЗАНИЕ!**

При возникновении неисправностей оператор может отключить функцию MIWE air control и продолжить процесс выпечки – см. главу «Неисправности».

Дверь пекарной камеры с предохранительной внутренней ручкой ⑩

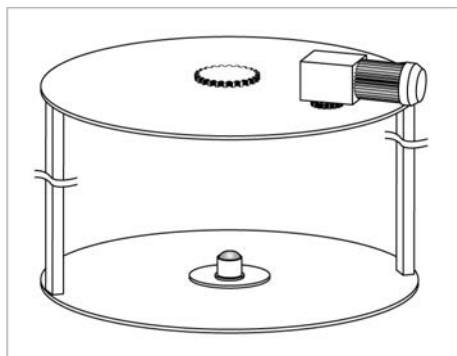
Если человек окажется запертым в пекарной камере, то он сможет легко выйти из камеры, задействовав предохранительную внутреннюю ручку.

Уплотнение двери ⑪

Предотвращает выход пара и горячего воздуха из пекарной камеры.

**ОСТОРОЖНО!**

Проверка герметичности двери и надлежащая регулировка уплотнения двери выполняется при нагретой пекарной камере. Регулировка уплотнения двери выполняется только сервисной службой MIWE service.

Поворотная плита для стеллажной тележки ⑫

Поворотная плита служит для крепления стеллажной тележки.

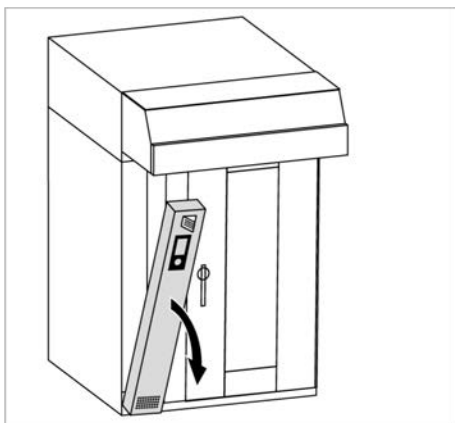
Привод поворотной плиты обеспечивается редукторным двигателем, управление которым осуществляется посредством программы выпечки.

**УКАЗАНИЕ!**

При блокировке вращения или заклинивании стеллажной тележки для устранения неисправности необходимо изменить направление вращения – см. главу «Неисправности».

УКАЗАНИЕ – ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Информацию о смазке шарикоподшипника см. в главе «Смазка шарового крепления стеллажной тележки».

Откидная колонка управления с панелью управления ¹³

Колонка оснащена панелью управления системы управления ТС или FP10. Дополнительную информацию по управлению см. в главах «Управление» и «Очистка и уход».

За колонкой управления находятся:

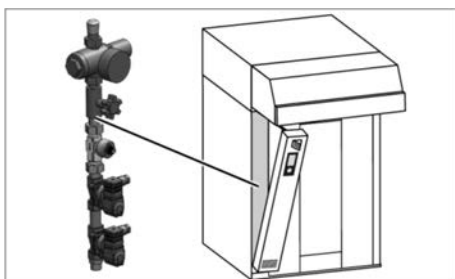
- электропроводка хлебопекарной печи;
- система водоснабжения хлебопекарной печи;
- сетевой разъем (опционально).

Выдувная рама ¹⁴

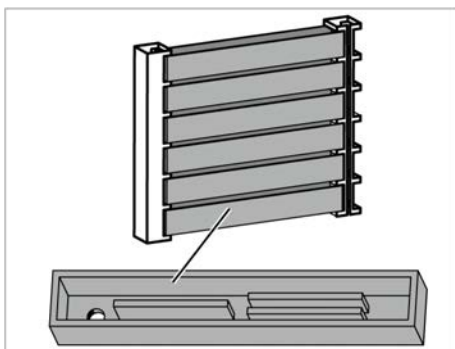
Представляет собой разделительную перегородку с щелевыми форсунками между пекарной камерой и воздухопроводом циркуляционного воздуха. Через щелевые форсунки нагретый воздух для выпечки подается в пекарную камеру.

**ОСТОРОЖНО!**

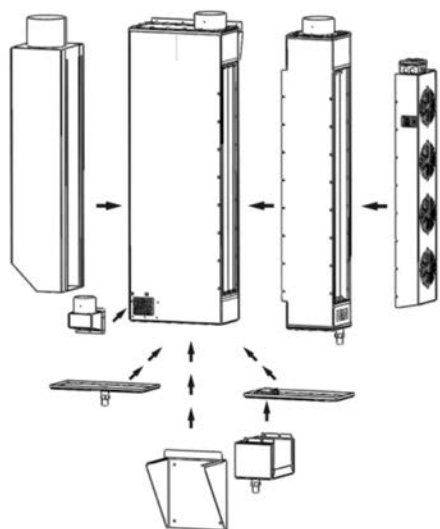
Изменение регулировки щелевых форсунок влияет на результат выпечки. Регулировка должна выполняться только сервисной службой MIWE service.

Система водоснабжения в хлебопекарной печи ¹⁵

Система водоснабжения требуется для создания пара в пекарной камере. Система водоснабжения хлебопекарной печи находится за колонкой управления и во время УСТАНОВКИ печи подсоединяется специалистами-сантехниками к водоподающей линии, предоставляемой владельцем печи.

Пароувлажнитель ¹⁶

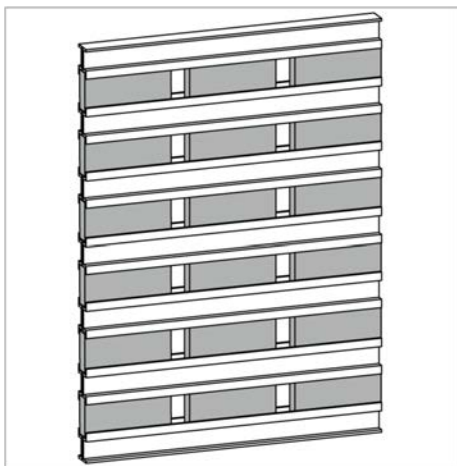
В зависимости от программы выпечки через предварительно установленный промежуток времени по горячим желобам пароувлажнителя подается вода, которая превращается в пар. Через рейку с отверстиями пар попадает в пекарную камеру и оседает на выпекаемые изделия.

Паровой конденсатор (опционально) ⑰

Паровой конденсатор представляет собой теплообменник, в котором пар отдает свое тепло вследствие охлаждения воздушным потоком. При этом пар охлаждается до температуры ниже точки росы и отводится в виде конденсата.

**УКАЗАНИЕ!**

Дополнительную информацию см. в руководстве по эксплуатации MIWE SKLR-RI.

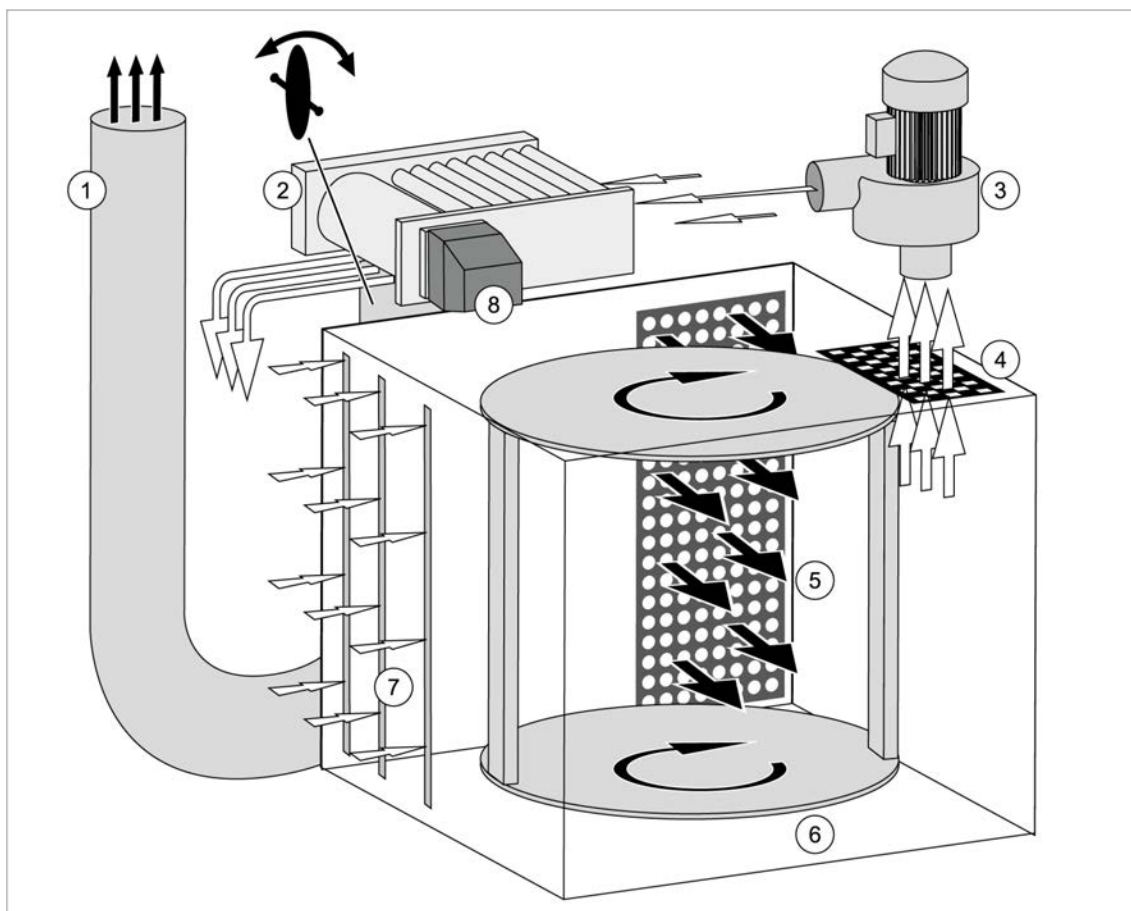
Теплоаккумулятор (опционально) ⑱

Шамотные кирпичи выполняют роль дополнительного теплоаккумулятора.

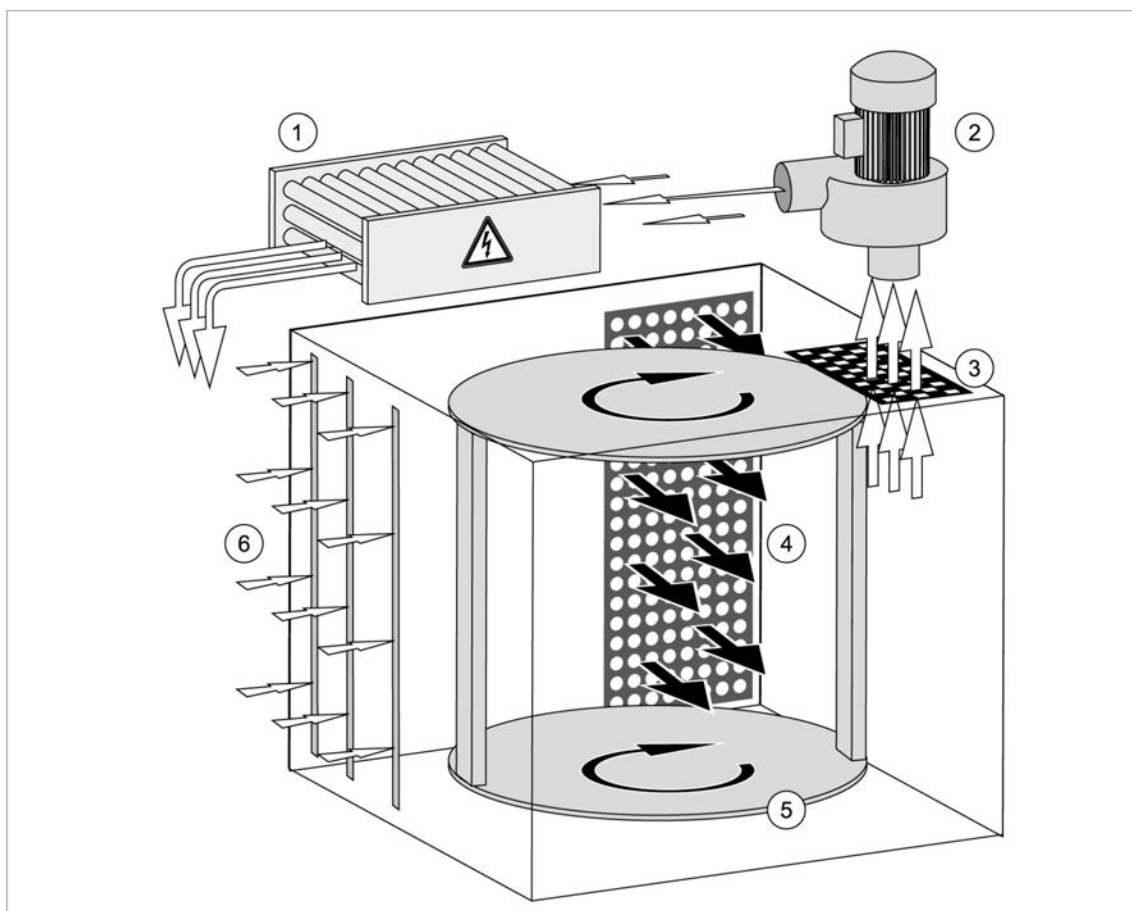
3.3. Принцип функционирования

MIWE roll-in e⁺ – это конвекционная хлебопекарная печь с поворотной плитой для стеллажной тележки.

Газовый/жидкотопливный нагрев



- | | |
|---|---|
| ① Дымовой канал с заслонкой | ⑤ Выход пара |
| ② Нагревательный элемент | ⑥ Поворотная плита для стеллажной тележки |
| ③ Конвекционный вентилятор | ⑦ Выдувная рама с вентиляционными прорезями |
| ④ Система регулирования количества воздуха MIWE air control | ⑧ Жидкотопливная или газовая горелка |

Электрический нагрев

- | | |
|---|---|
| ① Нагревательный элемент | ④ Выход пара |
| ② Конвекционный вентилятор | ⑤ Поворотная плита для стеллажной тележки |
| ③ Система регулирования количества воздуха MIWE air control | ⑥ Выдувная рама с вентиляционными прорезями |

Воздух для выпечки всасывается из пекарной камеры посредством системы MIWE air control, после чего проходит через нагревательный элемент и снова направляется в пекарную камеру через выдувную раму.

Пароувлажнитель создает необходимую при выпечке влажность.

3.4. Предохранительные устройства



ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ И НАНЕСЕНИЯ МАТЕРИАЛЬНОГО УЩЕРБА!

Внесение изменений в предохранительные устройства может привести к нарушению безопасности. Поэтому:

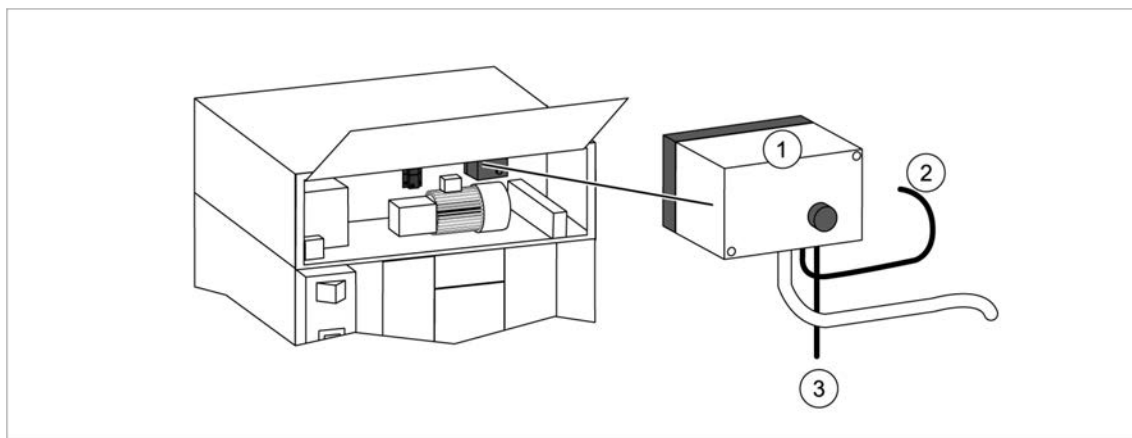
- не вносить какие-либо изменения в предохранительные устройства самовольно;
- поручать внесение изменений только сервисной службе MIWE service;
- документально фиксировать последующие приемку и проверку с получением соответствующего подтверждения.

3.4.1. Защитный ограничитель температуры с защитным реле температуры



ОПАСНО: РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ И НАНЕСЕНИЯ МАТЕРИАЛЬНОГО УЩЕРБА!

Защитный ограничитель температуры предварительно отрегулирован производителем. Отрегулированное значение не разрешается изменять!



- ① Защитный ограничитель температуры (STB) в комбинации с защитным реле температуры (STW)
- ② Датчик температуры (STB) дымового газа
- ③ Датчик температуры (STW) пекарной камеры

Защитный ограничитель температуры

Контролирует температуру в дымовом канале.

При превышении максимально допустимой температуры (предварительно устанавливаемое значение):

- горелка автоматически выключается;
- появляется сообщение о неисправности – см. главу «Неисправности».

Защитное реле температуры

Контролирует температуру в пекарной камере.

При превышении максимально допустимой температуры (предварительно устанавливаемое значение):

- горелка автоматически выключается.

При снижении температуры в пекарной камере ниже максимально допустимого значения:

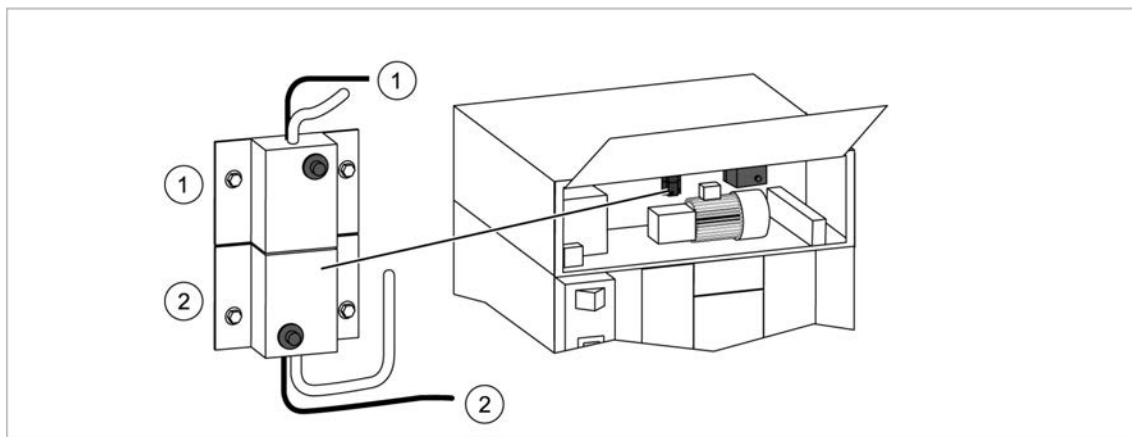
- горелка снова автоматически включается.

3.4.2. Защитный ограничитель температуры (США/Канада)



ОПАСНО: РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ И НАНЕСЕНИЯ МАТЕРИАЛЬНОГО УЩЕРБА!

Защитный ограничитель температуры предварительно отрегулирован производителем. Отрегулированное значение не разрешается изменять!



- ① Защитный ограничитель температуры (STB) дымового газа
- ② Защитный ограничитель температуры (STB) пекарной камеры

Защитные ограничители температуры контролируют температуру в дымовом канале и в пекарной камере.

При превышении максимально допустимой температуры (предварительно устанавливаемое значение):

- горелка автоматически выключается;
- появляется сообщение о неисправности – см. главу «Неисправности».



ОСТОРОЖНО: ОПАСНОСТЬ НАНЕСЕНИЯ МАТЕРИАЛЬНОГО УЩЕРБА ПРИ НЕПРАВИЛЬНОЙ НАСТРОЙКЕ!

Неправильная настройка защитных ограничителей температуры может привести к повреждению печи. Поэтому:

- к настройке защитных ограничителей температуры допускать исключительно сотрудников сервисной службы MIWE service или авторизованного партнера.

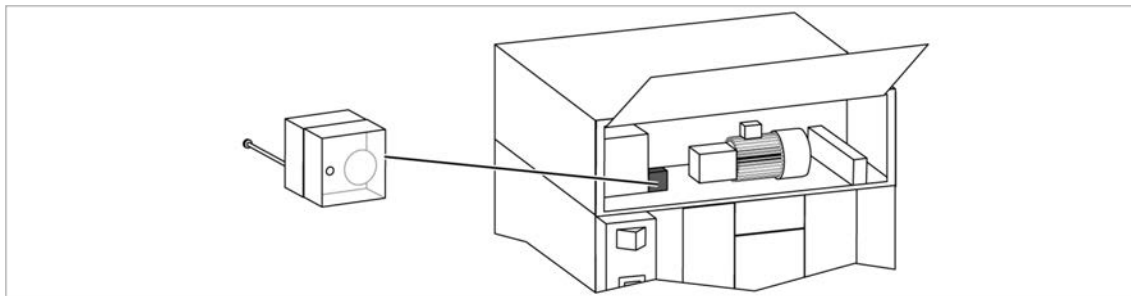


УКАЗАНИЕ!

Для печей типа RI 1.0711 защитный ограничитель температуры дымового газа устанавливается на потолочной поверхности хлебопекарной печи.

3.4.3. Дифференциальное реле давления

Данный предохранительный элемент используется только для работающих на жидком/газовом топливе хлебопекарных печей в сочетании с дымовой заслонкой. На хлебопекарных печах без дымовой заслонки данный элемент не устанавливается.



Дифференциальное реле давления контролирует давление в пекарной камере.

При повышенном давлении, например, в случае дефекта дымовой заслонки:

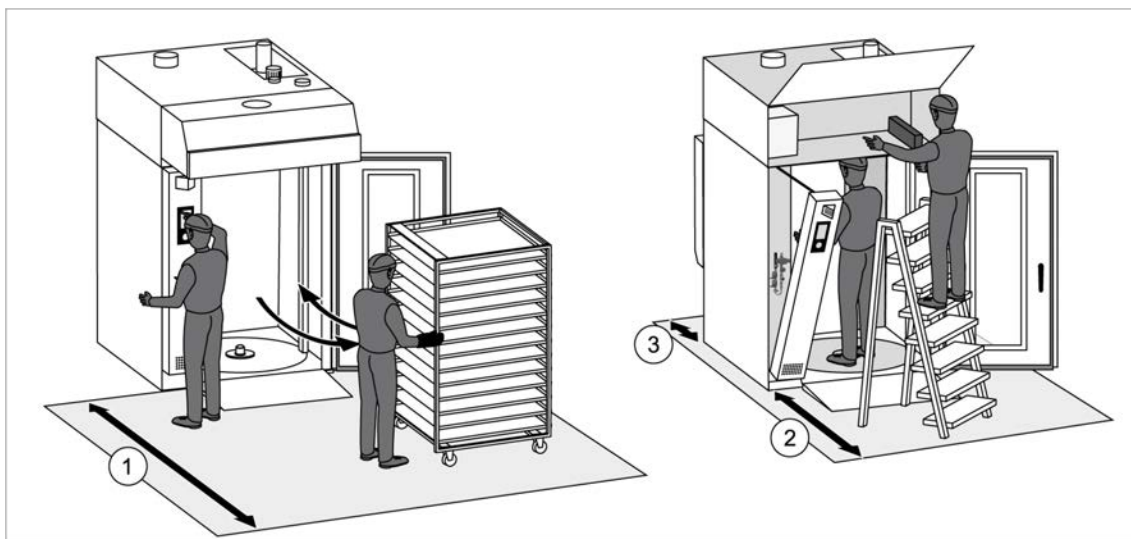
- появляется сообщение о неисправности – см. главу «Неисправности».

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
- ② Рабочая зона персонала по техобслуживанию и очистке
- ③ При опциональном паровом конденсаторе

3.5.1. Рабочая зона оператора

Рабочая зона оператора расположена с фронтальной стороны печи и включает в себя пространство для стеллажной тележки. Минимальная глубина рабочей зоны: 250 см.

3.5.2. Рабочая зона персонала по техобслуживанию и очистке

Хлебопекарная печь устанавливается как стационарная установка, и ее нельзя сдвигать.

Если печь оснащается паровым конденсатором, то он устанавливается с обратной стороны хлебопекарной печи. В этом случае для техобслуживания и очистки в зависимости от размера печи необходимо предусмотреть минимальную глубину 50 - 70 см.

Работы по техобслуживанию и очистке

- Спереди за колонкой управления:
электрическая система и система водоснабжения
- Спереди за заслонкой монтажного отсека:
горелка, редукторный двигатель, MIWE air control
- Сверху на потолочной поверхности хлебопекарной печи:
распылительная трубка, конвекционный вентилятор, клапан подачи приточного воздуха
- Внутри в пекарной камере:
подшипниковая опора поворотной плиты, пароувлажнитель
- Сзади на обратной стороне хлебопекарной печи:
паровой конденсатор (опционально)

4. Установка сервисной службой MIWE service



ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ И НАНЕСЕНИЯ МАТЕРИАЛЬНОГО УЩЕРБА!

Установку расстойного шкафа должны выполнять исключительно квалифицированные специалисты, имеющие соответствующий опыт.

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

- поручать установку расстойного шкафа только специалистам сервисной службы MIWE service либо уполномоченного партнера MIWE service;
- перестановку расстойного шкафа на новое место также поручать только специалистам сервисной службы MIWE service либо уполномоченного партнера MIWE service;
- поручать выполнение работ с электрическими узлами исключительно специалистам-электрикам;
- не вносить 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 проверить полноту объема и правильность выполненной установки расстойного шкафа.

В рамках первого ввода в эксплуатацию производитель выполняет для владельца установки следующее:

- проверка электрических, механических, а также предохранительных узлов;
- пробный запуск вместе с владельцем установки;
- обучение работе с расстойным шкафом;
- передача расстойного шкафа владельцу установки с составлением протокола сдачи-приемки.

5.1.1. Обучение работе с расстойным шкафом

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

- оператор;
- персонал по техобслуживанию.

5.1.2. Передача расстойного шкафа владельцу установки с составлением протокола сдачи-приемки

После успешного пробного запуска, инструктажа и обучения расстойный шкаф передается владельцу установки. Выполняются следующие действия:

- передача общей документации;
 - совместное составление протокола сдачи-приемки;
 - подписание протокола сдачи-приемки владельцем установки и производителем.
- Данный протокол включается в состав общей документации.



ГАРАНТИЯ!

При сдаче-приемке расстойный шкаф переходит в сферу ответственности владельца установки.

6. Управление

6.1. Указания по технике безопасности



ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ ВСЛЕДСТВИЕ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННОГО УПРАВЛЕНИЯ!

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

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



ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ ВСЛЕДСТВИЕ ДЕФЕКТОВ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПЕЧИ!

Дефекты хлебопекарной печи могут стать причиной тяжелых травм и значительного материального ущерба. Поэтому:

- перед включением хлебопекарной печи проверить печь на отсутствие видимых дефектов;
- при обнаружении дефектов отсоединить хлебопекарную печь от источника электропитания и связаться 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 убедиться, 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 надевать соответствующую предписаниям защитную одежду;
- открывать и закрывать 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:

- производить управление системой только с помощью рук, не использовать острые предметы.



УКАЗАНИЕ!

Соблюдать дополнительные указания по технике безопасности при выполнении соответствующих операций!

Защитная одежда

Всегда надевать 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.

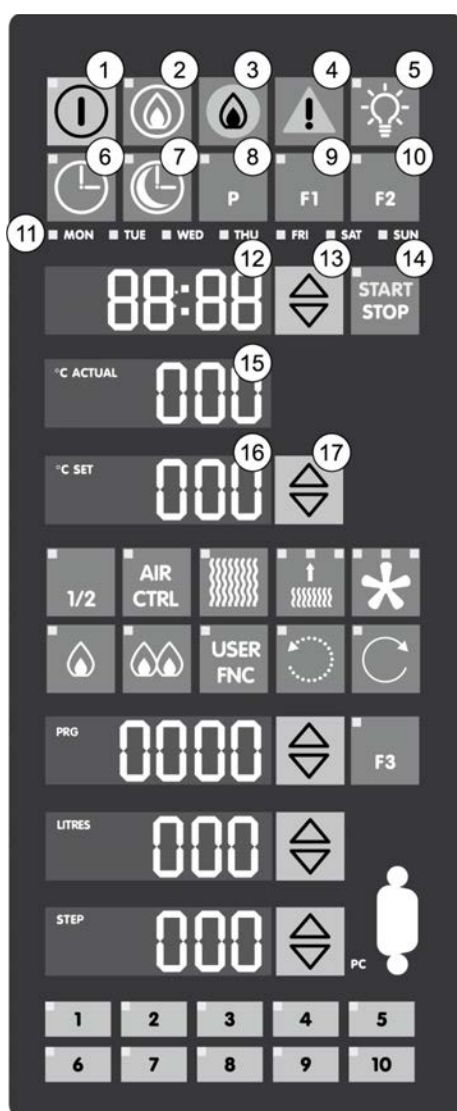
**ЗАЩИТНЫЕ ОЧКИ:**

- для защиты глаз от брызг жидкостей и горячих паров.

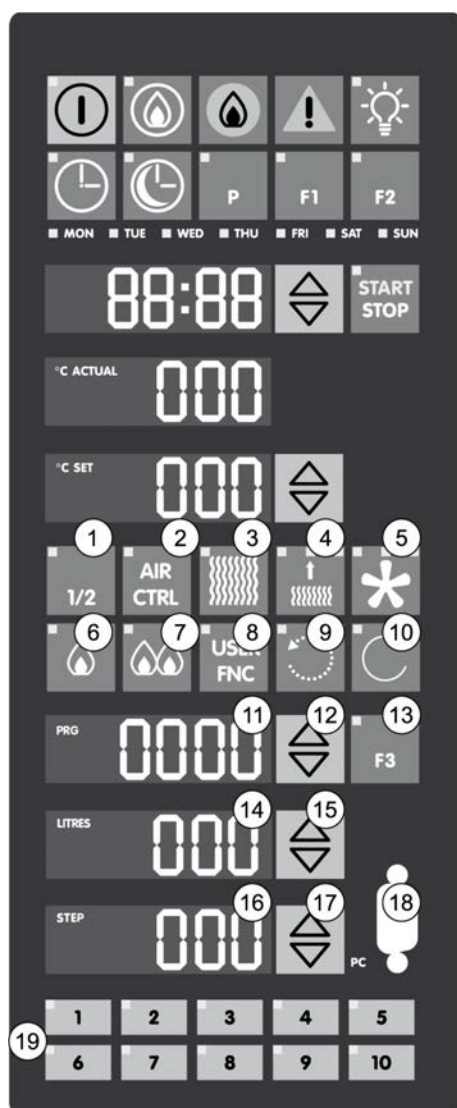
6.2. Рабочие режимы

РЕЖИМ ВЫКЛЮЧЕНИЯ	Данный режим служит для защиты от непреднамеренного задействования элементов управления (например, при очистке панели управления). • Процесс выпечки невозможен.
АВТОЗАПУСК	Нагрев хлебопекарной печи в предварительно установленный момент времени до номинальной температуры.
АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ	Выпечка по программам с возможностью изменения определенных параметров программ вручную.
РУЧНОЙ РЕЖИМ	Управление процессом выпечки вручную без использования программ выпечки.
ЭКОНОМИЧНЫЙ РЕЖИМ	Энергосберегающая функция, которая позволяет снизить энергопотребление включенной, но временно не используемой хлебопекарной печи. При этом температура в пекарной камере поддерживается на постоянном пониженном уровне.
РЕЖИМ ПРОГРАММИРОВАНИЯ	• Выполнение исходных настроек. • Создание, изменение, копирование, удаление программ выпечки.

6.3. Панель управления FP10



- ① Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ. со светодиодом
- ② Кнопка ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ГОРЕЛКИ со светодиодом
- ③ Индикатор РАБОТА ГОРЕЛКИ
- ④ Индикатор НЕИСПРАВНОСТЬ
- ⑤ Кнопка ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ СВЕТА со светодиодом
- ⑥ Кнопка УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ со светодиодом
- ⑦ Кнопка АВТОЗАПУСК со светодиодом
- ⑧ Кнопка ПРОГРАММИРОВАНИЕ «Р» со светодиодом
- ⑨ Кнопка ФУНКЦИЯ «F1» со светодиодом
- ⑩ Кнопка ФУНКЦИЯ «F2» со светодиодом
- ⑪ Индикатор ДНИ НЕДЕЛИ
- ⑫ Индикатор ТАЙМЕР (отсчет времени выпечки)
- ⑬ Кнопка ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ ТАЙМЕРА
- ⑭ Кнопка «START/STOP» (ЗАПУСК/ОСТАНОВ) со светодиодом
- ⑮ Индикатор ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА
- ⑯ Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА
- ⑰ Кнопка ПОВЫШЕНИЕ/ПОНИЖЕНИЕ НОМИНАЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ



- ① Кнопка ПОЛОВИНЧАТАЯ ЗАГРУЗКА «1/2» со светодиодом (опционально)
- ② Кнопка «AIR CTRL» (РЕГУЛИРОВАНИЕ КОЛИЧЕСТВА ВОЗДУХА, система MIWE air control) со светодиодом
- ③ Кнопка ПОДАЧА ПАРА со светодиодом
- ④ Кнопка ЗАКРЫВАНИЕ/ОТКРЫВАНИЕ НА 1/2/ОТКРЫВАНИЕ КЛАПАНА ПОДАЧИ ПРИТОЧНОГО ВОЗДУХА с 3 светодиодами
- ⑤ Кнопка ВЫТЯЖНОЙ ВЕНТИЛЯТОР с 3 светодиодами
- ⑥ Кнопка СТУПЕНЬ МОЩНОСТИ НАГРЕВА 1 со светодиодом
- ⑦ Кнопка СТУПЕНЬ МОЩНОСТИ НАГРЕВА 2 со светодиодом
- ⑧ Кнопка «USER FUNCTION» (ФУНКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ, специальная) со светодиодом
- ⑨ Кнопка ВРАЩЕНИЕ В ПРОТИВОПОЛОЖНОМ НАПРАВЛЕНИИ со светодиодом
- ⑩ Кнопка ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВРАЩЕНИЯ со светодиодом
- ⑪ Индикатор НОМЕР ПРОГРАММЫ или индикатор ВРЕМЯ ВОЗДЕЙСТВИЯ
- ⑫ Кнопка НОМЕР ПРОГРАММЫ или кнопка ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ ВОЗДЕЙСТВИЯ
- ⑬ Кнопка ФУНКЦИЯ «F3» со светодиодом
- ⑭ Индикатор КОЛИЧЕСТВО ПАРА
- ⑮ Кнопка УВЕЛИЧЕНИЕ/УМЕНЬШЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА ПАРА
- ⑯ Индикатор ЦИКЛ ПРОГРАММЫ
- ⑰ Кнопка ВЫБОР СЛЕДУЮЩЕГО/ПРЕДЫДУЩЕГО ЦИКЛА ПРОГРАММЫ
- ⑱ ИНТЕРФЕЙС ПЕРЕДАЧИ ДАННЫХ RS232
- ⑲ Кнопки ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 1-10 со светодиодами

6.4. Включение/выключение хлебопекарной печи

Перевод в состояние готовности к выпечке



1. Включить подачу холодной воды.
2. Проверить электросоединение на прочность закрепления и отсутствие повреждений.
3. Проверить водоотводную систему на отсутствие повреждений.
4. При электрическом нагреве включить главный выключатель на блоке управления.
При газовом/жидкотопливном нагреве включить предоставляемый владельцем печи главный выключатель.

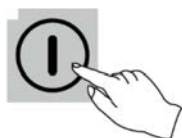


ОСТОРОЖНО: ОПАСНОСТЬ НАНЕСЕНИЯ МАТЕРИАЛЬНОГО УЩЕРБА ВСЛЕДСТВИЕ НАХОЖДЕНИЯ ПОСТОРОННИХ ПРЕДМЕТОВ В ПЕКАРНОЙ КАМЕРЕ!

Плавящиеся или горящие посторонние предметы, находящиеся в пекарной камере, могут повредить камеру. Поэтому:

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

Включение системы управления



1. Нажать кнопку ВКЛ./ВЫКЛ. и удерживать ее нажатой около 1 секунды.
Загорается светодиод.

Индикаторы:

- отображается последнее установленное время выпечки;
- отображается номинальная/фактическая температура;
- на индикаторе РАБОТА ГОРЕЛКИ отображается, включена или выключена горелка.

Функции:

- печь переходит в автоматический режим работы;
- включается конвекционный вентилятор;
- печь автоматически нагревается до последнего установленного уровня температуры выпечки.
Если нагрев печи не требуется, нажать кнопку ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ГОРЕЛКИ.
Светодиод гаснет;
- подается звуковой сигнал о готовности к выпечке.

Выключение системы управления



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

Выключение хлебопекарной печи



1. Выключить подачу холодной воды.
2. При электрическом нагреве выключить главный выключатель на блоке управления.
При газовом/жидкотопливном нагреве выключить предоставляемый владельцем печи главный выключатель.

6.5. РЕЖИМ ВЫКЛЮЧЕНИЯ

В РЕЖИМЕ ВЫКЛЮЧЕНИЯ система управления выключена, однако расстойный шкаф остается подключенным к источнику электропитания.

- Панель управления в РЕЖИМЕ ВЫКЛЮЧЕНИЯ заблокирована.
- Данный режим предусмотрен для очистки панели управления.

Выключение системы управления



1. Нажать кнопку ВКЛ./ВЫКЛ. и удерживать ее нажатой около 2 секунд.
Все индикаторы гаснут.
Загорается светодиод в кнопке ВКЛ./ВЫКЛ.

6.5.1. Возможные действия в РЕЖИМЕ ВЫКЛЮЧЕНИЯ

- АВТОЗАПУСК – см. главу «АВТОЗАПУСК».
- Включение/выключение освещения пекарной камеры.



1. Нажать кнопку ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ СВЕТА.
Светодиод горит. Освещение включено.
Светодиод не горит. Освещение выключено.

6.6. АВТОЗАПУСК

В режиме АВТОЗАПУСКА возможен автоматический предварительный нагрев хлебопекарной печи, начинающийся в предварительно установленный момент времени.

Предварительный нагрев продолжается до тех пор, пока не будет достигнут установленный уровень температуры выпечки согласно программе, выбранной для режима автозапуска.

Таким образом, к началу работы пекарная камера предварительно нагревается до нужной рабочей температуры.



УКАЗАНИЕ!

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

Для каждого дня недели можно запрограммировать два значения времени автозапуска.

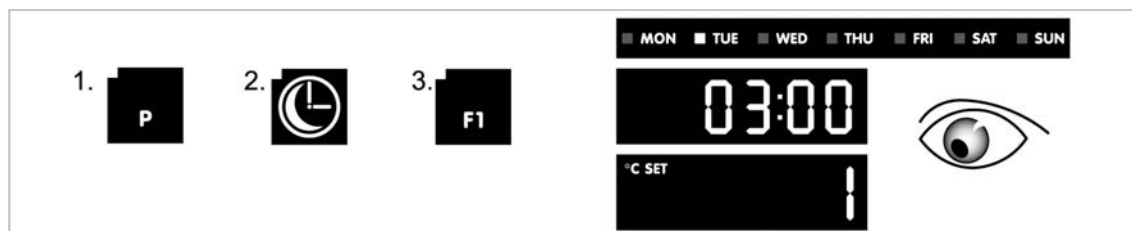
Для тех дней недели, в которые автозапуск не требуется, необходимо установить оба значения времени на 00:00. При такой установке автозапуск деактивируется.

Необходимое условие

- Хлебопекарная печь переведена в РЕЖИМ ВЫКЛЮЧЕНИЯ.
- Правильно установлены время и дата.
- Установлены значения времени автозапуска.

6.6.1. Установка времени автозапуска

В системе управления имеется недельный таймер, который позволяет автоматически включать и нагревать печь к определенному времени два раза для каждого дня недели.



1. Нажать кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЕ «Р». Светодиод мигает, система управления переходит в режим программирования.
2. Нажать кнопку АВТОЗАПУСК. Светодиод мигает.
3. Посредством кнопки ФУНКЦИЯ «F1» установить день недели. Загорается соответствующий светодиод на индикаторе ДНИ НЕДЕЛИ.
 - На индикаторе ТАЙМЕР отображается соответствующее время автозапуска.
 - На индикаторе НОМИНАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА указывается, для какого значения времени автозапуска (первого или второго) выполняется установка.



4. Посредством кнопки ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ ТАЙМЕРА установить необходимое время.



5. При необходимости: посредством кнопки ПОВЫШЕНИЕ/ПОНИЖЕНИЕ НОМИНАЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ выбрать второе значение времени автозапуска и посредством кнопки ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ ТАЙМЕРА установить необходимое время.



Повторить шаги 3 - 5, чтобы установить время для следующих дней недели.



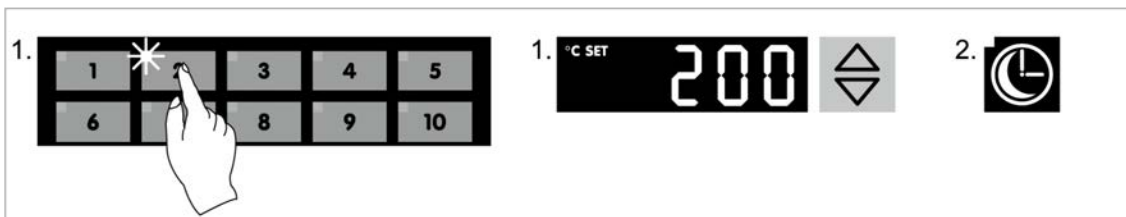
6. Нажать кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЕ «Р». Выполняется сохранение значений. Светодиоды гаснут, система управления выходит из режима программирования.



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.

6.6.2. Активация автозапуска



1. Выбрать программу выпечки (автоматический режим).
или
1. Посредством кнопки ПОВЫШЕНИЕ/ПОНИЖЕНИЕ НОМИНАЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ установить номинальную температуру (ручной режим).
2. Нажать кнопку АВТОЗАПУСК.
 - Система управления переходит в РЕЖИМ ВЫКЛЮЧЕНИЯ.
 - Загорается светодиод в кнопке АВТОЗАПУСК.
 - Загорается светодиод, соответствующий выбранному дню недели.
 - На индикаторе ТАЙМЕР отображается время следующего автозапуска, знак двоеточия мигает с секундным тактом.

6.6.3. 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. Нажать кнопку АВТОЗАПУСК.
Загорается светодиод.
2. Посредством кнопки ФУНКЦИЯ «F1» выбрать следующее необходимое время автозапуска.
На индикаторе ТАЙМЕР загорается знак двоеточия.
Загорается светодиод, соответствующий выбранному дню недели.
3. Подтвердить выбор, нажав кнопку «START/STOP» (ЗАПУСК/ОСТАНОВ) в течение 5 секунд.
На индикаторе ТАЙМЕР мигает знак двоеточия. Новая установка активирована.

ПРЕЖДЕВРЕМЕННОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ АВТОЗАПУСКА:

1. Нажать кнопку АВТОЗАПУСК.
Светодиод гаснет. Печь переключается на последнюю установленную программу выпечки.

6.7. АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ

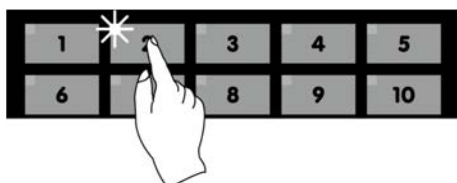
Программы выпечки позволяют автоматизировать процесс выпечки и способствуют поддержанию качества выпечки на постоянном и высоком уровне.

Наиболее часто используемые программы выпечки присвоены жестко запрограммированным кнопкам.

6.7.1. Выбор и отмена выбора программы выпечки

Выбор программы выпечки

Существует 2 способа выбора программы:

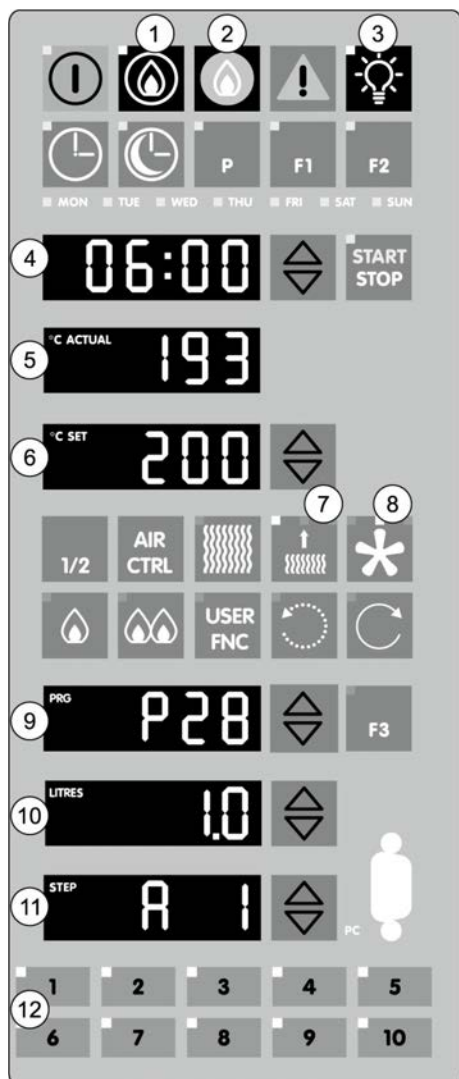


1. Нажать кнопку ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ, присвоенную необходимой программе выпечки.



2. Выбрать необходимую программу выпечки посредством кнопки ВЫБОР СЛЕДУЮЩЕГО/ПРЕДЫДУЩЕГО НОМЕРА ПРОГРАММЫ.

Параметры активированной программы выпечки отображаются следующим образом:



- ① Горит светодиод в кнопке ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ГОРЕЛКИ.
- ② При предварительной подаче воздуха к горелке:
индикатор РАБОТА ГОРЕЛКИ мигает.
При работе горелки:
индикатор РАБОТА ГОРЕЛКИ горит.
- ③ Горит кнопка СВЕТ.
- ④ На индикаторе ТАЙМЕР отображается остаточное время выпечки.
- ⑤ Индикатор ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА горит красным цветом.
- ⑥ Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА горит желтым цветом.
- ⑦ На индикаторе КЛАПАН ПОДАЧИ ПРИТОЧНОГО ВОЗДУХА отображается положение заслонки:
1-й светодиод = ЗАКР.;
2-й светодиод = ОТКР. на 1/2;
3-й светодиод = ОТКР.
- ⑧ Степень мощности вытяжного вентилятора вытяжного зонта:
высшая ступень мощности при открытой двери пекарной камеры. Все 3 светодиода горят.
При закрывании двери пекарной камеры вытяжной вентилятор переключается на последнее установленное значение.
- ⑨ Отображается активированная программа выпечки.
- ⑩ На индикаторе КОЛИЧЕСТВО ПАРА отображается количество пара в литрах.
- ⑪ Отображается активированный цикл программы.
- ⑫ В кнопке, присвоенной активированной программе выпечки, горит светодиод.
Начиная с номера программы выпечки 11 горят все светодиоды в в кнопках ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ.

Отмена выбора программы выпечки – программы с номером 1 - 10



1. Повторно нажать соответствующую кнопку ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ.
Светодиод гаснет.

Отмена выбора программы выпечки – программы с номером выше 10

1. Отменить выбор активированной программы выпечки, например, кратковременно нажав кнопку ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 1.
2. Еще раз кратковременно нажать кнопку ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 1.
Светодиод гаснет, все программы выпечки деактивируются.

6.7.2. Состояние готовности к выпечке

После активации программы выпечки уровень температуры в хлебопекарной печи повышается до номинального уровня, установленного в программе выпечки.

По достижении состояния готовности к выпечке подается звуковой и оптический сигнал:

- подается звуковой сигнал;
- на индикаторе ТАЙМЕР отображается остаточное время выпечки;
- на индикаторе НОМЕР ПРОГРАММЫ отображается номер выбранной программы выпечки;
- на индикаторе КОЛИЧЕСТВО ПАРА отображается общее количество пара;
- загорается индикатор ЦИКЛ ПРОГРАММЫ;
- включается освещение пекарной камеры;
- лампочка индикации состояния мигает желтым цветом.

6.7.3. Загрузка хлебопекарной печи**УКАЗАНИЕ!**

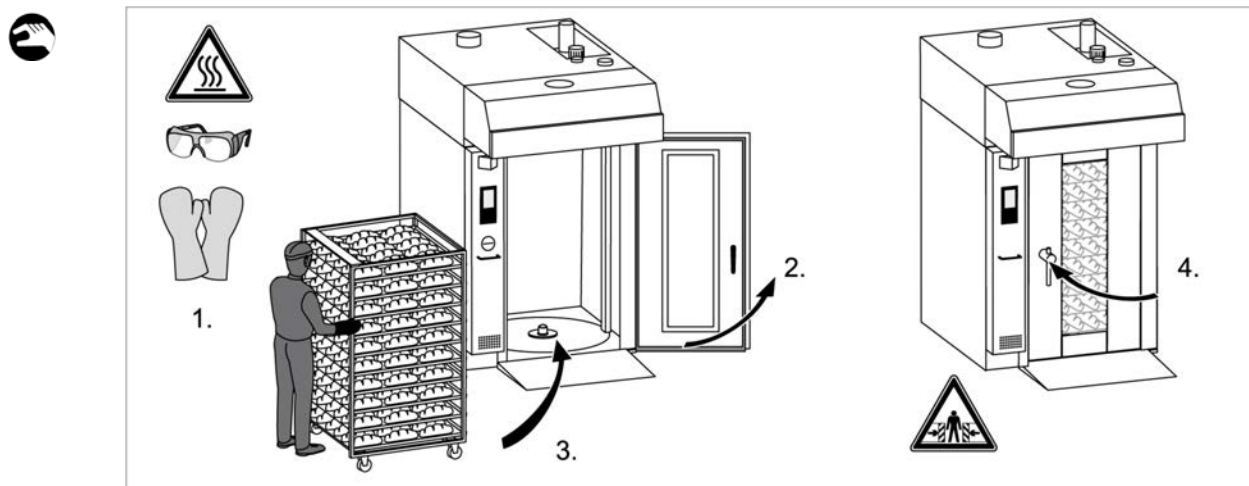
Каждый день по достижении состояния готовности к выпечке при первом нагреве печи подождать 10 - 15 минут и лишь затем начинать загрузку печи.

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

Внутреннее пространство пекарной камеры нагревается до 325°C!

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

- при выполнении любых работ надевать соответствующую предписаниям защитную одежду;
- при открывании двери хлебопекарной печи всегда находиться сзади двери и ни в коем случае не держать руки или другие части тела непосредственно в проеме двери;
- всегда закрывать дверь хлебопекарной печи, если невозможно обеспечить контроль печи.



1. Надеть защитные рукавицы и защитные очки.
2. Открыть дверь пекарной камеры.
3. Завести стеллажную тележку с тестовыми заготовками.
4. Закрыть дверь пекарной камеры.

6.7.4. Запуск процесса выпечки

После закрывания двери пекарной камеры:

- вытяжной вентилятор переключается на предыдущую ступень мощности. Горят 2 индикатора.



1. Нажать кнопку «START/STOP» (ЗАПУСК/ОСТАНОВ).

Индикаторы

Отображение параметров активированной программы выпечки см. в главе «Выбор и отмена выбора программы выпечки».

6.7.5. 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 остановить процесс выпечки и вынуть выпекаемые изделия из печи.

6.7.6. Завершение программы выпечки



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

Звуковой сигнал можно преждевременно отключить посредством кнопки «START/STOP» (ЗАПУСК/ОСТАНОВ).

Продолжение процесса выпечки



1. Посредством кнопки ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ ТАЙМЕРА ввести дополнительное время выпечки. Выпечка по дополнительному времени начинается сразу при температуре, установленной для последнего цикла программы выпечки. Возможно внесение определенных изменений вручную.

Завершение процесса выпечки



1. Нажать кнопку «START/STOP» (ЗАПУСК/ОСТАНОВ).

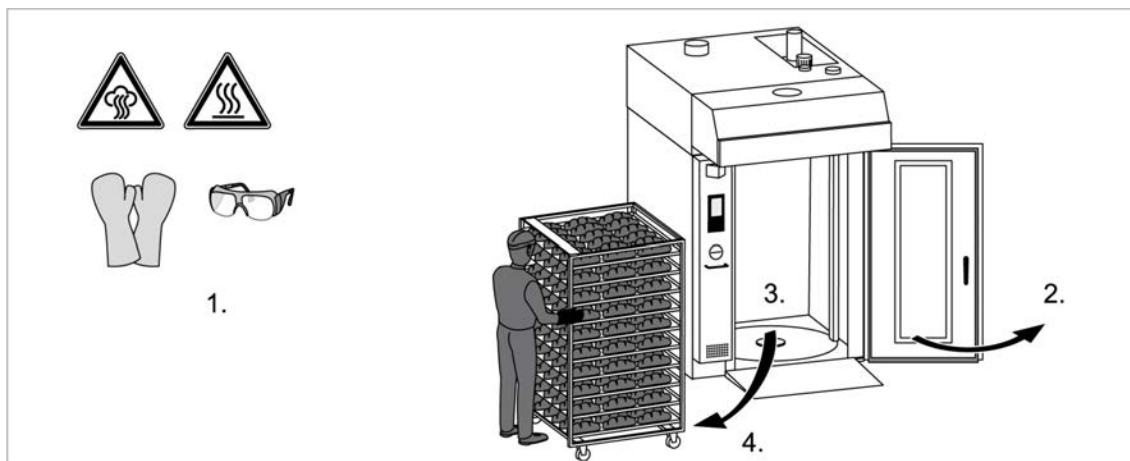
6.7.7. Разгрузка печи



ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ ВСЛЕДСТВИЕ КОНТАКТА С ГОРЯЧИМ ПАРОМ И ГОРЯЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ!

Контакт с горячим паром и горячими поверхностями может стать причиной тяжелых травм. Поэтому:

- при выполнении любых работ надевать соответствующую предписаниям защитную одежду;
- при открывании двери хлебопекарной печи всегда находиться сзади двери и ни в коем случае не держать руки или другие части тела непосредственно в проеме двери.



1. Надеть защитные рукавицы и защитные очки.
2. Открыть дверь пекарной камеры.
3. Подождать, пока поворотная плита не повернется в нужное положение и не остановится.
4. Извлечь горячую стеллажную тележку с выпекаемыми изделиями.
5. Запустить следующий процесс выпечки или перевести хлебопекарную печь в один из следующих режимов работы:
 - РЕЖИМ ВЫКЛЮЧЕНИЯ;
 - АВТОЗАПУСК;
 - АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ;
 - РУЧНОЙ РЕЖИМ.

6.8. Исходные настройки

6.8.1. Установка времени

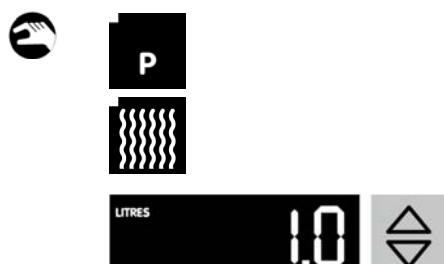
Правильно установленное время является условием надлежащего функционирования АВТОЗАПУСКА.



1. Нажать кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЕ «Р». Светодиод мигает, система управления переходит в режим программирования.
2. Нажать кнопку УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ. Светодиод мигает.
3. Посредством кнопки ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ ТАЙМЕРА установить необходимое время. Время отображается на индикаторе ТАЙМЕР.
4. Нажимать кнопку ФУНКЦИЯ «F1» до тех пор, пока на индикаторе ДНИ НЕДЕЛИ не будет отображаться необходимый день недели. Загорается светодиод.
5. Нажать кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЕ «Р». Выполняется сохранение значений. Светодиоды гаснут, система управления выходит из режима программирования.

6.8.2. Установка количества пара

Данную установку можно выполнить в АВТОМАТИЧЕСКОМ или РУЧНОМ РЕЖИМЕ в любое время.



1. Нажать кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЕ «Р». Светодиод мигает, система управления переходит в режим программирования.
2. Нажать кнопку ПОДАЧА ПАРА. Светодиод мигает.
3. Посредством кнопки УВЕЛИЧЕНИЕ/УМЕНЬШЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА ПАРА установить количество пара. Максимальное количество пара составляет 11 литров. Загорается светодиод.

Значение 0

Подача пара во время выпечки производится исключительно вручную при нажатии кнопки ПОДАЧА ПАРА.

Значение больше 0

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



4. Нажать кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЕ «Р». Выполняется сохранение установленного количества воды для образования пара. Светодиод гаснет, система управления выходит из режима программирования.



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

Максимальное количество воды для образования пара ограничено заводскими установками в системе водоснабжения и системе управления. Изменение количества воды может стать причиной повреждения хлебопекарной печи. В этом случае гарантия теряет силу.

6.8.3. Выпечка при половинчатой загрузке

При выпечке с половинчатой загрузкой противней можно снизить температуру и уменьшить количество пара, чтобы обеспечить такое же качество выпечки, как и при полной загрузке. Указания по изменению заводских установок см. в главе «Изменение пользовательских кодов».



1. Нажать кнопку ПОЛОВИНЧАТАЯ ЗАГРУЗКА «1/2» до или после запуска программы выпечки. Загорается светодиод, и автоматически снижаются значения параметров.

6.9. Программы выпечки

Возможно создание 30 программ выпечки.

В каждой программе выпечки содержится до 5 циклов.

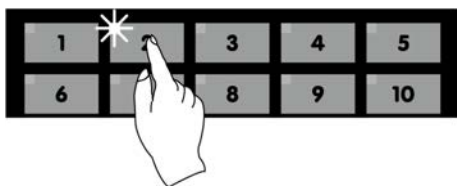
В каждом цикле задается до 10 параметров в любой последовательности.

6.9.1. Пример программы выпечки

Ржано-пшеничный хлеб, 1 кг

Параметры		Циклы выпечки				
		1	2	3	4	5
 1	Время выпечки в минутах 0....120 минут	1,5	4	6	40	8,5
 °C 2	Номинальная температура 0 °C....325 °C	280	280	180	180	180
 3	Выпечка замороженных тестовых заготовок	0	0	0	0	0
 4	Количество пара в мл 0....11 литров	3	0	0	0	0
 5	Клапан подачи приточного воздуха откр./откр. на ½/закр.	закр.	откр.	откр.	откр. на ½	откр.
 6	Вытяжной вентилятор вытяжного зонта ступень 1....3	0	0	0	0	0
 7	Мощность нагрева 1 и/или					
 8	Мощность нагрева 2					
 9	Система регулирования количества воздуха MIWE air control ступень 1.....9	6	6	6	6	7
 10	Освещение вкл./выкл.	вкл.	вкл.	вкл.	вкл.	вкл.

6.9.2. Создание и изменение программы выпечки



1. Нажать кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЕ «Р». Светодиод мигает, система управления переходит в режим программирования.

Выбрать пустую ячейку памяти 1....10:

2. Нажать соответствующую кнопку ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ. Светодиод мигает.

Выбрать пустую ячейку памяти 11...30:

2. Нажать кнопку ВЫБОР СЛЕДУЮЩЕГО/ПРЕДЫДУЩЕГО НОМЕРА ПРОГРАММЫ.
Выбранный номер программы выпечки отображается на индикаторе НОМЕР ПРОГРАММЫ.
Пример: Р15 для программы 15.
Все светодиоды в кнопках ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ мигают.

Установка времени выпечки для циклов выпечки

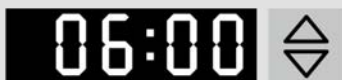


3. Нажать кнопку ВЫБОР СЛЕДУЮЩЕГО/ПРЕДЫДУЩЕГО ЦИКЛА ПРОГРАММЫ и выбрать цикл программы. Активированный цикл программы отображается на индикаторе ЦИКЛ ПРОГРАММЫ.
4. Нажать кнопку ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ ТАЙМЕРА и установить время выпечки для каждого цикла выпечки. Активированное время выпечки отображается на индикаторе ТАЙМЕР.



УКАЗАНИЕ!

Первый цикл выпечки используется как обычный цикл выпечки, а также как цикл размораживания замороженных тестовых заготовок.



Выпечка замороженных тестовых заготовок:

4. Нажать кнопку ФУНКЦИЯ «F3». Загорается светодиод.
5. Нажать кнопку ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ ТАЙМЕРА и установить время размораживания. Время размораживания отображается на индикаторе ТАЙМЕР.

При повторном нажатии кнопки ФУНКЦИЯ «F3» функция выпечки замороженных тестовых заготовок деактивируется. Светодиод гаснет.

Установка номинальной температуры для циклов выпечки



6. Нажать кнопку ПОВЫШЕНИЕ/ПОНИЖЕНИЕ НОМИНАЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ и установить номинальную температуру для каждого цикла выпечки.
Активированная номинальная температура отображается на индикаторе НОМИНАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА.

Установка количества пара для циклов выпечки



7. Нажать кнопку **УВЕЛИЧЕНИЕ/УМЕНЬШЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА ПАРА** и установить количество пара для каждого цикла выпечки. Активированное количество пара отображается на индикаторе **КОЛИЧЕСТВО ПАРА**.



УКАЗАНИЕ!

Цикл выпечки с максимальным количеством пара используется как цикл со временем воздействия пара, в течение которого отключены элементы нагрева, конвекционный вентилятор и система регулирования количества воздуха MIWE air control.



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

Максимальное количество воды для образования пара ограничено заводскими установками в системе водоснабжения и системе управления. Изменение количества воды может стать причиной повреждения хлебопекарной печи. В этом случае гарантия теряет силу.



УКАЗАНИЕ!

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

- шагами по 1 единице: кратковременно нажимать соответствующую кнопку;
- шагами по 10 единиц: удерживать соответствующую кнопку нажатой.

Установка положения клапана подачи приточного воздуха для циклов выпечки



8. Нажимать кнопку **КЛАПАН ПОДАЧИ ПРИТОЧНОГО ВОЗДУХА** для установки необходимого положения заслонки для каждого цикла выпечки. Загорается светодиод, соответствующий выбранному положению клапана.
- 1-й светодиод = ЗАКР.
- 2-й светодиод = ОТКР. на ½
- 3-й светодиод = ОТКР.

Установка состояния вытяжного вентилятора вытяжного зонта для циклов выпечки



9. Нажимать кнопку **ВЫТЯЖНОЙ ВЕНТИЛЯТОР** для установки необходимой ступени мощности для каждого цикла выпечки.
- Горят 3 светодиода = высшая ступень мощности
Горят 2 светодиода = средняя ступень мощности
Горит 1 светодиод = низшая ступень мощности

Установка мощности нагрева 1 и/или 2 для циклов выпечки
Только для печей с электрическим нагревом

10. Нажать кнопку **МОЩНОСТЬ НАГРЕВА 1** и/или **МОЩНОСТЬ НАГРЕВА 2**. Загорается светодиод, и включается нагрев.

Установка системы регулирования количества воздуха (MIWE air control) для циклов выпечки

11. Нажать кнопку «**AIR CTRL**» (**РЕГУЛИРОВАНИЕ КОЛИЧЕСТВА ВОЗДУХА**). Загорается светодиод. Активированная ступень системы air control отображается на индикаторе **НОМИНАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА**.
12. Нажать кнопку **ПОВЫШЕНИЕ/ПОНИЖЕНИЕ НОМИНАЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ** и выбрать ступень системы air control (**AC1.....AC9**) для каждого цикла выпечки.

Установка режима освещения для циклов выпечки

13. Нажать кнопку **ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ СВЕТА**. Загорается светодиод.

Выход из режима программирования

14. Нажать кнопку **ПРОГРАММИРОВАНИЕ «Р»**. Светодиод гаснет. Выполняется сохранение значений. Система управления выходит из режима программирования.

**УКАЗАНИЕ!**

Программу выпечки в целом невозможно скопировать. Имеется возможность передачи данных посредством интерфейса передачи данных. Дополнительную информацию см. в главе «Передача данных».

6.10. РУЧНОЙ РЕЖИМ

В данном режиме работы не используются программы выпечки.
Все параметры устанавливаются 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 остановить процесс выпечки и вынуть выпекаемые изделия из печи.

Параметры

- Время выпечки
- Номинальная температура
- Выпечка замороженных тестовых заготовок
- Количество пара
- Клапан подачи приточного воздуха
- Вытяжной вентилятор вытяжного зонта
- Мощность нагрева 1 и/или мощность нагрева 2 – только для печей с электрическим нагревом
- Регулирование количества воздуха – MIWE air control
- Освещение

6.10.1. Ввод значений параметров

Сначала необходимо деактивировать программы выпечки, находящиеся в активированном состоянии.

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



ДЕЗАКТИВАЦИЯ ПРОГРАММЫ ВЫПЕЧКИ:

1. Кратковременно нажать кнопку, соответствующую выбранной программе.
Светодиод в кнопке гаснет, программа выпечки деактивируется.

Установка времени выпечки



1. Нажать кнопку ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ ТАЙМЕРА и установить время выпечки.
Активированное время выпечки отображается на индикаторе ТАЙМЕР.



УКАЗАНИЕ!

- Удерживать кнопку ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ ТАЙМЕРА нажатой: установка выполняется шагами по 1 минуте.
- Кратковременно нажать кнопку ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ ТАЙМЕРА: установка выполняется шагами по 5 секунд.
- Максимально устанавливаемое время выпечки составляет 2 часа.
- Последнее установленное значение времени сохраняется также после выключения хлебопекарной печи.

Установка номинальной температуры

2. Нажать кнопку ПОВЫШЕНИЕ/ПОНИЖЕНИЕ НОМИНАЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ и установить номинальную температуру. Активированная номинальная температура отображается на индикаторе НОМИНАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА.

**УКАЗАНИЕ!**

Установку номинальной температуры можно выполнить следующим образом:

- шагами по 1 градусу:
кратковременно нажать кнопку ПОВЫШЕНИЕ/ПОНИЖЕНИЕ НОМИНАЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ;
- шагами по 10 градусов:
удерживать кнопку НОМИНАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА нажатой.

Максимально устанавливаемая номинальная температура составляет 325 °С. Хлебопекарная печь сразу начинает нагреваться до уровня номинальной температуры.

Установка количества пара

3. Нажать кнопку ПОДАЧА ПАРА. Светодиод мигает.
4. Нажать кнопку УВЕЛИЧЕНИЕ/УМЕНЬШЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА ПАРА и установить необходимое количество пара. Активированное количество пара отображается на индикаторе КОЛИЧЕСТВО ПАРА.

**УКАЗАНИЕ!**

- Значение 0
Подача пара во время выпечки производится исключительно вручную при нажатии кнопки ПОДАЧА ПАРА.
- Максимальное количество пара составляет 11 литров.
- За 30 секунд до завершения процесса выпечки автоматически открывается паровая заслонка.

Установка положения клапана подачи приточного воздуха

5. Нажимать кнопку КЛАПАН ПОДАЧИ ПРИТОЧНОГО ВОЗДУХА для установки необходимого положения заслонки. Загорается светодиод, соответствующий выбранному положению заслонки.
1-й светодиод = ЗАКР.
2-й светодиод = ОТКР. на ½
3-й светодиод = ОТКР.

Установка состояния вытяжного вентилятора вытяжного зонта

6. Нажимать кнопку ВЫТЯЖНОЙ ВЕНТИЛЯТОР для установки необходимой степени мощности.
Горят 3 светодиода = высшая степень мощности
Горят 2 светодиода = средняя степень мощности
Горит 1 светодиод = низшая степень мощности

Мощность нагрева 1 и/или 2 – только для печей с электрическим нагревом

7. Нажать кнопку МОЩНОСТЬ НАГРЕВА 1 и/или МОЩНОСТЬ НАГРЕВА 2. Загорается светодиод, и включается нагрев.

Установка ступени системы регулирования количества воздуха (MIWE air control)

8. Нажать кнопку «AIR CTRL» (РЕГУЛИРОВАНИЕ КОЛИЧЕСТВА ВОЗДУХА). Загорается светодиод. Активированная ступень системы air control отображается на индикаторе НОМИНАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА.
9. Нажать кнопку ПОВЫШЕНИЕ/ПОНИЖЕНИЕ НОМИНАЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ и выбрать ступень системы air control AC1.....AC9.

Установка режима освещения

10. Нажать кнопку ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ СВЕТА. Загорается светодиод.

6.10.2. Состояние готовности к выпечке

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

По достижении состояния готовности к выпечке подается звуковой и оптический сигнал:

- подается звуковой сигнал;
- на индикаторе ТАЙМЕР отображается остаточное время выпечки;
- на индикаторе КОЛИЧЕСТВО ПАРА отображается общее количество пара;
- включается освещение пекарной камеры;
- лампочка индикации состояния мигает желтым цветом.

6.10.3. Загрузка хлебопекарной печи

При открывании двери пекарной камеры автоматически активируется высшая ступень мощности вытяжного вентилятора в вытяжном зонте. Загораются 3 светодиода.

**УКАЗАНИЕ!**

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

6.10.4. Запуск процесса выпечки

После закрывания двери пекарной камеры:

- вытяжной вентилятор переключается на предыдущую ступень мощности. Горят 2 индикатора.



1. Нажать кнопку «START/STOP» (ЗАПУСК/ОСТАНОВ).

6.10.5. Завершение процесса выпечки и разгрузка хлебопекарной печи



УКАЗАНИЕ!

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

6.11. ЭКОНОМИЧНЫЙ РЕЖИМ

Энергосберегающая функция позволяет снизить энергопотребление включенной, но временно не используемой хлебопекарной печи. При этом температура в пекарной камере поддерживается на постоянном пониженном уровне.

6.11.1. Автоматическое включение ЭКОНОМИЧНОГО РЕЖИМА

ЭКОНОМИЧНЫЙ РЕЖИМ автоматически активируется, когда в течение определенного времени не выполняются какие-либо действия по управлению хлебопекарной печью. Согласно заводским установкам происходит снижение номинальной температуры до 100°C по истечении 60 минут.

6.11.2. Включение/выключение ЭКОНОМИЧНОГО РЕЖИМА вручную



ВКЛЮЧЕНИЕ ЭКОНОМИЧНОГО РЕЖИМА:



1. Кратковременно нажать кнопку ВКЛ./ВЫКЛ.



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

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЭКОНОМИЧНОГО РЕЖИМА:

1. Нажать любую кнопку.

Дополнительную информацию по изменению заводских установок см. в главе «Изменение пользовательских кодов».

6.12. Дополнительные установки – пользовательские коды

Посредством пользовательских кодов возможно изменение некоторых основных параметров или заводских установок владельцем установки.



ОСТОРОЖНО: НЕПРАВИЛЬНОЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ РАССТОЙНОГО ШКАФА ВСЛЕДСТВИЕ ВВОДА НЕВЕРНЫХ ЗНАЧЕНИЙ!

При установке неправильных значений в кодах расстойный шкаф функционирует ненадлежащим образом. Поэтому:

- следить за правильным вводом значений.

6.12.1. Изменение пользовательского кода

При необходимости изменения пользовательского кода выполнить следующие шаги:



1. Нажать кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЕ «Р».
2. Нажать кнопку ФУНКЦИЯ «F1».
Загорается светодиод, система управления переходит в режим программирования.
3. Посредством кнопки ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ ТАЙМЕРА установить необходимый код.
4. Активировать код посредством кнопки «START/STOP» (ЗАПУСК/ОСТАНОВ).
Ввод значений и изменение установок по выбранному коду выполняется посредством соответствующей кнопки ПОВЫШЕНИЕ/ПОНИЖЕНИЕ.
См. главу «Перечень пользовательских кодов».
5. Нажать кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЕ «Р».
Выполняется сохранение изменений и выход из режима программирования.



УКАЗАНИЕ!

Программирование кодов производится путем последовательного нажатия кнопки ПРОГРАММИРОВАНИЕ «Р» и кнопки ФУНКЦИЯ «F1». Если в течение 5 секунд после этого не выполняется нажатие другой кнопки, система управления возвращается в рабочий режим.

При одновременном нажатии кнопки ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ ТАЙМЕРА индикатор ТАЙМЕР сразу переходит к коду «0800». Это позволяет быстрее выполнить установку кодов с высоким значением.

6.12.2. Перечень пользовательских кодов

0001		Установка даты
Условие для правильного перехода на летнее/зимнее время.		
	Год – на индикаторе ТАЙМЕР	
	Месяц – на индикаторе ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	
	День – на индикаторе НОМИНАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА	
0004		Автоматический переход на летнее/зимнее время
Необходимым условием является правильно установленное время.		
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = без автоматического перехода (заводская установка) 1 = с автоматическим переходом	
Индикатор ЦИКЛ ПРОГРАММЫ	0 = зимнее время 1 = летнее время	
0005		Протокол передачи данных – интерфейс передачи данных RS 232
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = новый протокол передачи данных 1 = прежний протокол передачи данных	
0015		Повторная активация автозапуска
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = деактивирована 1.....5 = количество часов до автоматического автозапуска (заводская установка = 2 часа)	
0050		Частота сети и единицы измерения температуры
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА	Гц (частота сети только для индикации)	
Индикатор ЦИКЛ ПРОГРАММЫ	0 = °C (градусы Цельсия, заводская установка) 1 = F (градусы Фаренгейта)	
0100		Свет/вытяжной вентилятор вытяжного зонта
Автоматически при включении системы управления:		
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА	Свет: 0 = выкл. 1 = вкл. 2 = как прежде	
Индикатор ЦИКЛ ПРОГРАММЫ	Вытяжной вентилятор вытяжного зонта: 0 = выкл. 1 = вкл. 2 = как прежде	

0120	Звуковой сигнал: продолжительность и уровень громкости сигнала по завершении процесса выпечки
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА	1.....600 = продолжительность звукового сигнала в секундах (заводская установка = 600 секунд) 999 = бесконечный звуковой сигнал
Индикатор ЦИКЛ ПРОГРАММЫ	Уровень громкости: 0 = выкл. 1 = низкий..... 3 = высокий (заводская установка)
Кнопка «START/STOP» (ЗАПУСК/ОСТАНОВ)	Проверка уровня громкости звукового сигнала

0123	Поочередный запуск 2 программ выпечки
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = деактивирован (заводская установка) 1 29 = 1-я программа выпечки

0125	Выбор определенной программы выпечки
По завершении программы выпечки всегда выполнять запуск определенной программы выпечки.	
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = деактивирован (заводская установка) Определенный номер программы выпечки 1 - 30

0815	Блокировка программы выпечки и автозапуска
Все программы выпечки и время автозапуска можно заблокировать в целях предотвращения риска их непреднамеренного изменения.	
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = деактивирована (заводская установка) 1 = активирована

0819	Выпечка с частичной загрузкой
Снизить номинальную температуру и количество пара при частичной загрузке печи.	
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА	Снижение номинальной температуры в °C
Индикатор ЦИКЛ ПРОГРАММЫ	Количество пара в %

0820	ЭКОНОМИЧНЫЙ РЕЖИМ
Включение/выключение освещения пекарной камеры в экономичном режиме (код 0100).	
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = хлебопекарная печь ВЫКЛ. 10..... 180 = номинальная температура в °C (заводская установка = 100 °C)
Индикатор ЦИКЛ ПРОГРАММЫ	0 = деактивировано 1..... 240 = время задержки в минутах (заводская установка = 60 минут)

0993	Останов вращения при открытой двери
Индикатор НОМИНАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 = деактивирован: при открывании двери пекарной камеры стеллажная тележка перемещается лишь в исходное положение 1 = активирован: при открывании двери пекарной камеры стеллажная тележка сразу же останавливается

6.13. Передача данных

Посредством интерфейса передачи данных можно производить импорт и экспорт данных. Таким образом можно переписывать программы выпечки с одной хлебопекарной печи на другую, вне зависимости от типа системы управления. Единственное условие заключается в том, что хлебопекарные печи должны быть одного и того же типа.

6.13.1. Диспетчер программ выпечки MIWE 2010

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



УКАЗАНИЕ!

Бесплатное ПО для обработки программ выпечки.

Загрузка: 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

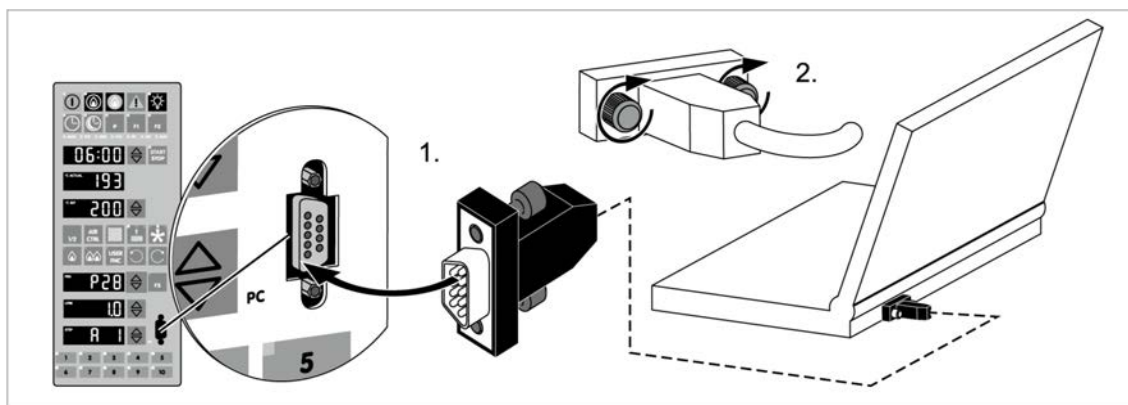
- Программа WINDOWS® с высоким уровнем комфорта в управлении.
- Программный интерфейс на немецком и английском языках.

6.13.2. Необходимые условия

- ПК или портативный компьютер с установленной операционной системой WINDOWS® XP, Vista или WINDOWS® 7.
- Последовательный интерфейс или USB/последовательный кабель (COM1 ... COM8)

6.13.3. Обработка программ выпечки и каталога на ПК

Несложное ПО с поясняющими текстами на немецком и английском языках.

6.13.4. Считывание программ выпечки через интерфейс передачи данных RS 232

1. Подсоединить интерфейсный кабель RS 232 к разъему на блоке управления и компьютере.
2. Зафиксировать штекер винтами.

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 отключить питающее напряжение и обеспечить защиту от повторного включения;
- обеспечить защиту токопроводящих деталей от воздействия влаги. Влага может стать причиной короткого замыкания;
- обеспечить ремонт поврежденной изоляции;
- поручать работы с электрооборудованием только специалистам-электрикам;
- не переключать и не отключать предохранители. При замене предохранителей использовать 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:

- выключить расстойный шкаф и подождать, пока он полностью не остынет до окружающей температуры;
- при выполнении всех работ надевать 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:

- выключить расстойный шкаф и подождать, пока он полностью не остынет до окружающей температуры;
- перед началом работ обеспечить наличие достаточного места для проведения монтажа;
- обеспечить достаточное освещение на месте проведения работ;
- соблюдать порядок и чистоту на месте проведения работ!
Отдельно лежащие или разбросанные детали и инструменты являются причиной возникновения несчастных случаев;
- после демонтажа деталей проследить за правильностью их монтажа!
Монтировать все крепежные элементы и соблюдать 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 электрооборудованием 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 способны оценить порученные им работы и распознать наличие возможной опасности. 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 подсоединений;
- монтаж распределителей, устройств защитного отключения, выключателей, переключателей, розеток;
- измерение эффективности мер электрической безопасности.

7.2. Действия при неисправностях



1. Выяснить причину неисправности.
2. Если работы по устранению неисправности необходимо проводить в опасной зоне, выключить расстойный шкаф и исключить возможность его повторного включения.
3. Проинформировать ответственных лиц по месту эксплуатации расстойного шкафа о неисправности.
4. В зависимости от типа неисправности устранить неисправность самостоятельно или привлечь уполномоченный спецперсонал.

7.3. Механические и электрические неисправности

Печь не включается.

Возможная причина	Устранение неисправности
Сбой в сети электропитания во время работы.	Выполняется владельцем печи: - визуально проверить правильность подключения печи к сети электропитания; - повторно включить печь. Если это не помогло устранить неисправность, обратиться в сервисную службу MIWE service.
Сработал защитный ограничитель температуры.	Выполняется сервисной службой MIWE service.
Неисправна кнопка ВКЛ./ВЫКЛ. (со светодиодом).	Выполняется сервисной службой MIWE service.

Не функционирует освещение пекарной камеры.

Возможная причина	Устранение неисправности
Неисправны осветительные лампы.	Выполняется владельцем печи: заменить осветительные лампы (см. главу «Техосмотр и техобслуживание», раздел «Замена осветительных ламп»). Если это не помогло устранить неисправность, обратиться в сервисную службу MIWE service.

Неодинаковое качество выпечки.

Возможная причина	Устранение неисправности
Неверное положение воздухоотражательных пластин.	Выполняется сервисной службой MIWE service.
Скопление мучной пыли в щелевых форсунках на выдувной раме.	Выполняется владельцем печи: посредством подходящего инструмента очистить щелевые форсунки. Если это не помогло устранить неисправность, обратиться в сервисную службу MIWE service.

Система подачи пара не работает или работает ненадлежащим образом.

Возможная причина	Устранение неисправности
Нарушена подача воды.	Выполняется владельцем печи: • проверить герметичность водоподающей линии, предоставляемой владельцем печи.
Перекрыта водоподающая линия, предоставляемая владельцем печи.	Выполняется владельцем печи: • открыть водоподающую линию, предоставляемую владельцем печи.
Загрязнена фильтровальная сетка в редукционном клапане.	Выполняется сервисной службой MIWE service.
Неисправен магнитный клапан.	Выполняется сервисной службой MIWE service.
Пароувлажнитель загрязнен известковыми отложениями.	Выполняется сервисной службой MIWE service.

Конвекционный вентилятор не запускается через 15 секунд при закрытой двери пекарной камеры.

Возможная причина	Устранение неисправности
Разомкнут термозащитный выключатель в двигателе конвекционного вентилятора.	Выполняется владельцем печи: • контакты термозащитного выключателя автоматически замыкаются после охлаждения перегревшихся двигателей.
Неисправность системы управления, двигателя или контактора.	Выполняется сервисной службой MIWE service.
Сработал защитный ограничитель температуры, защитное реле температуры или дифференциальное реле давления.	Выполняется сервисной службой MIWE service.
Неисправность концевого выключателя двери.	Выполняется сервисной службой MIWE service.

7.4. Коды неисправности – система управления FP

При возникновении неисправности подается звуковой сигнал и загорается индикатор НЕИСПРАВНОСТЬ. На индикаторе ТАЙМЕР отображается соответствующее сообщение о неисправности (код неисправности).

Неисправности необходимо квитировать посредством кнопки «**START / STOP**» (**ЗАПУСК/ОСТАНОВ**). Если неисправность не устранена, сообщение о неисправности снова появляется на индикаторе

ТАЙМЕР после повторного включения системы управления.

7.4.1. Коды неисправности

Возможная причина	Устранение неисправности
01 – неисправность конвекционного вентилятора/неисправность механизма вращения	
Сработал защитный выключатель двигателя для конвекционного вентилятора или механизма вращения.	Выполняется владельцем печи: • проверить двигатель или механизм вращения на легкость хода; • включить защитный выключатель двигателя. Если это не помогло устранить неисправность, обратиться в сервисную службу MIWE service.
02 – неисправность горелки	
От газовой или жидкотопливной горелки поступает сигнал о неисправности.	Выполняется владельцем печи: • квитировать неисправность (не более 2 раз). Если это не помогло устранить неисправность, обратиться в службу по ремонту горелок.
03 – неисправность защитного термостата/вентилятора приточного воздуха	
Защитный термостат сработал из-за слишком высокой температуры.	Выполняется владельцем печи: • проверить датчики температуры, а также систему регулирования температуры на правильность функционирования; • проверить правильность функционирования конвекционного вентилятора; • включить защитный термостат. Если это не помогло устранить неисправность, обратиться в сервисную службу MIWE service.

04 – система контроля горелки

От горелки одновременно поступает сигнал о работе и неисправности.

Выполняется сервисной службой MIWE service.

05 – неисправность заслонки системы регулирования воздуха MIWE air control

Заслонка системы MIWE air control функционирует неправильно.

Выполняется владельцем печи:

- выполнить компенсирование заслонки – см. сервисный код 739;
- проверить легкость хода механических элементов;
- проверить правильность функционирования заслонки.

Если это не помогло устранить неисправность, обратиться в сервисную службу MIWE service.

06 – вращение

Механизм вращения механически заблокирован, или выключатель вращения неисправен.

Выполняется владельцем печи:

- выполнить вращение в обратном направлении;
- включить/выключить механизм вращения.

Если это не помогло устранить неисправность, обратиться в сервисную службу MIWE service.

07 – недостаточное количество воды

Перекрыта водоподающая линия, предоставляемая владельцем печи.

Выполняется владельцем печи:

- открыть водоподающую линию, предоставляемую владельцем печи.

Если это не помогло устранить неисправность, обратиться в сервисную службу MIWE service.

Нарушена подача воды.

Выполняется владельцем печи:

- проверить герметичность водоподающей линии, предоставляемой владельцем печи.

Если это не помогло устранить неисправность, обратиться в сервисную службу MIWE service.

Водяной фильтр, предоставляемый владельцем печи, загрязнен.

Выполняется владельцем печи:

- очистить водяной фильтр.

Если это не помогло устранить неисправность, обратиться в сервисную службу MIWE service.

Фильтровальная сетка в редукционном клапане загрязнена.	Выполняется владельцем печи: очистить водяной фильтр (см. главу «Очистка фильтровальной сетки редукционного клапана»). Если это не помогло устранить неисправность, обратиться в сервисную службу MIWE service.
09 – клапан негерметичен	
От водомерного счетчика поступает сигнал при закрытом магнитном клапане.	Оба магнитных клапана негерметичны. Выполняется сервисной службой MIWE service.
10 – неисправность датчика температуры	
Температура в пекарной камере > 420 °C.	Выполняется сервисной службой MIWE service.
11 – неисправность датчика температуры	
Температура в пекарной камере < -10 °C.	Выполняется сервисной службой MIWE service.
12 – повышенная температура в пекарной камере	
Температура в пекарной камере > 410 °C.	Выполняется сервисной службой MIWE service.
19 – сбой в сети электропитания	
Нарушена подача электропитания.	Выполняется владельцем печи: - визуально проверить правильность подключения хлебопекарной печи к сети электропитания; - повторно включить печь. Если это не помогло устранить неисправность, обратиться в сервисную службу MIWE service.
50 – неисправность датчика температуры системы управления	
Окружающая температура системы управления > 90 °C.	Выполняется сервисной службой MIWE service.

51 – неисправность датчика температуры системы управления

Окружающая температура системы управления < 5 °C.

Выполняется владельцем печи:

- включить печь и подождать, пока окружающая температура системы управления не станет выше 5 °C.

Если это не помогло устранить неисправность, обратиться в сервисную службу MIWE service.

52 – предупреждение о слишком высокой окружающей температуре системы управления

Окружающая температура системы управления > 65 °C.

Выполняется владельцем печи:

- убедиться, что отверстия для подачи охлаждающего воздуха не загрязнены и не закрыты;
- понизить окружающую температуру системы управления посредством вентиляции пекарни.

Если это не помогло устранить неисправность, обратиться в сервисную службу MIWE service.

71 – неисправность в работе горелки

По истечении контрольного времени от газовой или жидкотопливной горелки не поступает сигнал о работе.

Выполняется владельцем печи:

- проверить подачу газа или жидкого топлива;
- при необходимости выполнить внешнее отключение через MIWE eco : nova или MIWE eco : box.

Если это не помогло устранить неисправность, обратиться в сервисную службу MIWE service.

72 – повышенное давление в топочной камере

Несколько раз подряд сработал датчик повышенного давления в топочной камере. Через 6 минут горелка отключается.

Выполняется владельцем печи:

- проверить дымовую заслонку;
- после устранения неисправности выключить и снова включить печь.

Если это не помогло устранить неисправность, обратиться в сервисную службу MIWE service.

73 – неисправность системы контроля повышенного давления

Система контроля повышенного давления в топочной камере неисправна.

Выполняется сервисной службой MIWE service.

99 – перегрев системы управления – сообщение о критической неисправности

Окружающая температура системы управления > 70 °C.

Нагреватели печи автоматически выключаются.

Выполняется владельцем печи:

- убедиться, что отверстия для подачи охлаждающего воздуха не загрязнены и не закрыты;
- понизить окружающую температуру системы управления посредством вентиляции пекарни.

Если это не помогло устранить неисправность, обратиться в сервисную службу MIWE service.

109 – негерметичность парового клапана

Один из последовательно подключенных паровых клапанов негерметичен.

Выполняется владельцем печи:

- проверить паровые клапаны на герметичность;
- после устранения неисправности выключить и снова включить печь.

Если это не помогло устранить неисправность, обратиться в сервисную службу MIWE service.

8. Очистка и уход

8.1. Указания по технике безопасности

Из соображений гигиены и здоровья необходимо ежедневно очищать расстойный шкаф.



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 отключить питающее напряжение и обеспечить защиту от повторного включения;
- обеспечить защиту токопроводящих деталей от воздействия влаги. Влага может стать причиной короткого замыкания;
- обеспечить ремонт поврежденной изоляции.



ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ ВСЛЕДСТВИЕ КОНТАКТА С ГОРЯЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ!

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

- выключить расстойный шкаф и подождать, пока он полностью не остынет до окружающей температуры;
- при выполнении всех работ надевать 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 соблюдать осторожность;
- при выполнении всех работ надевать соответствующую предписаниям защитную одежду.

8.2. План работ по очистке

Виды работ	Периодичность (односменный режим работы)	Периодичность (трехсменный режим работы)
Внешняя обшивка	Ежедневно	Ежедневно
Пекарная камера		
Панель управления		
Уплотнение двери		
Стеклянный экран		
Стеллажная тележка/противни		

8.3. Работы по очистке



ОСТОРОЖНО: ОПАСНОСТЬ НАНЕСЕНИЯ УЩЕРБА ВСЛЕДСТВИЕ НЕПРАВИЛЬНОЙ ОЧИСТКИ!

Неправильная очистка может стать причиной повреждения расстойного шкафа. Поэтому:

- ни в коем случае не выполнять очистку расстойного шкафа струей воды;
- не применять агрессивные или абразивные чистящие средства;
- ни в коем случае не использовать для очистки стальную губку или другие вспомогательные средства с острыми кромками;
- выполнять очистку расстойного шкафа только с помощью мягкой салфетки;
- обязательно соблюдать специальные указания соответствующих изготовителей всех вспомогательных и чистящих средств.

8.3.1. Внешняя обшивка



1. Отсоединить расстойный шкаф от источника электропитания и дать ему полностью остыть до окружающей температуры.
2. Очистить внешнюю обшивку в соответствии со степенью ее загрязнения, используя для этого слегка влажную салфетку. При сильном загрязнении дополнительно использовать неагрессивное чистящее средство.
3. После очистки тщательно смыть остатки чистящего средства.



УКАЗАНИЕ!

ВНЕШНЯЯ ОБШИВКА С ЦВЕТНЫМ ПОКРЫТИЕМ (ОПЦИОНАЛЬНО)

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



ОСТОРОЖНО: ОПАСНОСТЬ НАНЕСЕНИЯ МАТЕРИАЛЬНОГО УЩЕРБА ПРИ СЛИШКОМ ВЫСОКОЙ ВЕСОВОЙ НАГРУЗКЕ НА ПОТОЛОЧНУЮ ПОВЕРХНОСТЬ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПЕЧИ И ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ!

Слишком высокая весовая нагрузка на потолочную поверхность хлебопекарной печи и вытяжной зонт может вызвать их повреждение. Поэтому:

- при проведении работ по очистке запрещается вставать на них;
- макс. допустимая нагрузка составляет 50 кг/м².

8.3.2. Панель управления



ОСТОРОЖНО: ОПАСНОСТЬ НАНЕСЕНИЯ МАТЕРИАЛЬНОГО УЩЕРБА ВСЛЕДСТВИЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЧИСТЯЩИХ СРЕДСТВ!

Использование чистящих средств может стать причиной повреждения панели управления.



1. Перейти в РЕЖИМ ВЫКЛЮЧЕНИЯ или отсоединить расстойный шкаф от источника электропитания.
2. Ежедневно очищать панель управления влажной салфеткой.

8.3.3. Пекарная камера



1. Отсоединить печь от источника электропитания и дать ей полностью остыть до окружающей температуры.
2. Удалить остатки выпечки из пекарной камеры, например, посредством пылесоса.
3. Очистить пекарную камеру в соответствии со степенью ее загрязнения, используя для этого слегка влажную салфетку. При сильном загрязнении дополнительно использовать неагрессивное чистящее средство.
4. После очистки тщательно смыть остатки чистящего средства.

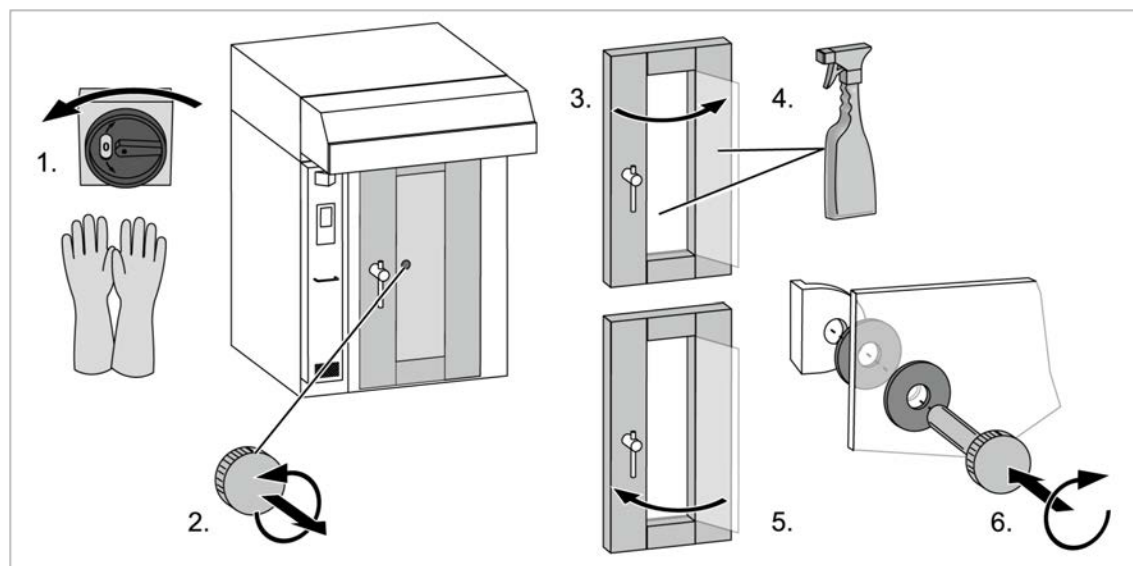
8.3.4. Стекланный экран



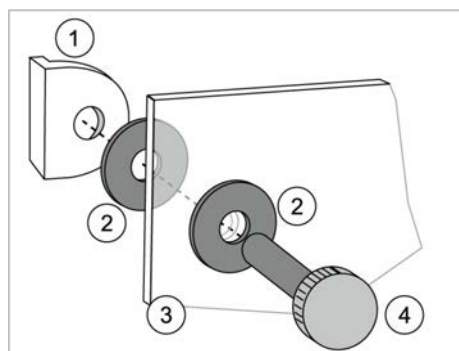
ОСТОРОЖНО: ОПАСНОСТЬ НАНЕСЕНИЯ МАТЕРИАЛЬНОГО УЩЕРБА ВСЛЕДСТВИЕ НЕПРАВИЛЬНОЙ ОЧИСТКИ СТЕКЛЯННЫХ ЭКРАНОВ!

Очистка стеклянных экранов абразивными, царапающими чистящими средствами, а также стальной губкой приводит к созданию давления внутри стеклянных экранов, а также повреждению экранов. Поэтому:

- ни в коем случае не использовать при очистке стеклянных экранов абразивные и царапающие чистящие средства, а также стальные губки.



1. Выключить печь и дать ей полностью остыть до окружающей температуры. Надеть защитные перчатки.
2. Отвинтить винт с накатанной головкой на двери пекарной камеры и извлечь его.
3. Открыть стекло экрана.
4. Очистить все 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 смыть остатки чистящего средства.
5. Закрыть стекло экрана.
6. Вставить винт с накатанной головкой вместе с силиконовой прокладкой в дверь пекарной камеры и завинтить его.



- ① Упорный уголок
- ② Силиконовая прокладка
- ③ Внешнее стекло экрана двери пекарной камеры
- ④ Винт с накатанной головкой

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:

- очищать уплотнение двери только после его остывания;
- ни в коем случае не использовать для очистки острые или колющие предметы;
- ни в коем случае не использовать для очистки абразивные и царапающие чистящие средства, а также стальные губки.



1. Выключить расстойный шкаф и дать ему полностью остыть до окружающей температуры.
2. Открыть дверь.
3. Очистить уплотнение двери в соответствии со степенью его загрязнения, используя для этого мягкую, слегка влажную салфетку. При сильном загрязнении необходимо дополнительно использовать неагрессивное, неабразивное чистящее средство.
4. После очистки тщательно смыть остатки чистящего средства.



УКАЗАНИЕ!

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

9. и техобслуживание

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

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

§

ГАРАНТИЯ!

В целях обеспечения надежности работы расстойного шкафа 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 выполнения любых работ по техобслуживанию и ремонту отсоединить расстойный шкаф от сети электропитания;
- заблокировать расстойный шкаф от непреднамеренного включения;
- нейтрализовать остаточную электроэнергию;
- поручать выполнение работ с электрооборудованием только специалистам-электрикам;
- не перемыкать и не отключать предохранители;
- при замене предохранителей использовать предохранители с соответствующей силой тока и характеристиками;
- обеспечить 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:

- дать расстойному шкафу полностью остыть до окружающей температуры;
- при выполнении всех работ надевать соответствующую предписаниям защитную одежду.

**ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ И НАНЕСЕНИЯ МАТЕРИАЛЬНОГО УЩЕРБА ВСЛЕДСТВИЕ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННОГО ВЫПОЛНЕНИЯ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ!**

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

- перед началом работ обеспечить наличие достаточного свободного пространства для проведения монтажа;
- обеспечить достаточное освещение на месте проведения работ;
- следить за чистотой и порядком на месте проведения работ. Отдельно лежащие или разбросанные детали и инструменты являются причиной возникновения несчастных случаев;
- после демонтажа деталей проследить за правильностью их монтажа;
- монтировать все крепежные элементы и соблюдать указания по моментам затяжки;
- оградить рабочую зону и не допускать к ней посторонних лиц.

**УКАЗАНИЕ!**

Все работы по техобслуживанию и ремонту на высоте 2 м и более необходимо проводить только с использованием подходящих рабочих помостов/эстакад. Владелец установки 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 расстойного шкафа.

**УКАЗАНИЕ ПО ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ!**

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

9.2.1. Выполнение техобслуживания владельцем установки

**ОСТОРОЖНО: ОПАСНОСТЬ НАНЕСЕНИЯ УЩЕРБА ВСЛЕДСТВИЕ НЕСОБЛЮДЕНИЯ ПЕРИОДИЧНОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ!**

Несоблюдение периодичности проведения техобслуживания может стать причиной повреждения расстойного шкафа или нарушения процесса расстойки. Поэтому:

- соблюдать предписанную периодичность проведения техобслуживания.

**ОСТОРОЖНО: ОПАСНОСТЬ НАНЕСЕНИЯ МАТЕРИАЛЬНОГО УЩЕРБА ПРИ СЛИШКОМ ВЫСОКОЙ ВЕСОВОЙ НАГРУЗКЕ НА ПОТОЛОЧНУЮ ПОВЕРХНОСТЬ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПЕЧИ И ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ!**

Слишком высокая весовая нагрузка на потолочную поверхность хлебопекарной печи и вытяжной зонт может вызвать их повреждение. Поэтому:

- при проведении работ по техобслуживанию запрещается вставать на них;
- макс. допустимая нагрузка составляет 50 кг/м².



УКАЗАНИЕ ПО СЕРВИСНОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ!

Для обеспечения надежности и правильности функционирования расстойного шкафа производитель рекомендует один раз в год передавать расстойный шкаф сервисной службе MIWE service для проведения масштабного техобслуживания.

Часть печи	Виды работ	Периодичность (односменный режим работы)	Периодичность (трехсменный режим работы)
Пекарная печь	Визуальный контроль всей хлебопекарной печи	Ежедневно	Ежедневно
	Проверка двери пекарной камеры на функциональность и отсутствие повреждений (герметичность)		
	Очистка пароувлажнителя в зависимости от степени жесткости воды в регионе	Один раз в 3 месяца	Ежемесячно
	Смазка подшипника поворотной плиты	Через каждые 1000 часов работы	Через каждые 1000 часов работы
	Очистка фильтровальной сетки в редукционном клапане		

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 установки и подписывается монтажником и пользователем. Копия заполненного плана проверки передается владельцу установки.

Часть печи	Виды работ	Периодичность (односменный режим работы)	Периодичность (трехсменный режим работы)
Пекарная печь	Техобслуживание горелки силами ее производителя	Не менее 1 раза в год	Не менее 3 раз в год
	Генеральное техобслуживание, включающее в себя следующие операции: • натяжение приводной цепи на поворотной плите; • смазка приводной цепи на поворотной плите; • демонтаж распылительной трубки, при необходимости ее очистка; • проверка функций; • проверка отсутствия следов износа и т. д.	Раз в год	Раз в год

9.3. Инструкции по проведению техобслуживания

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

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

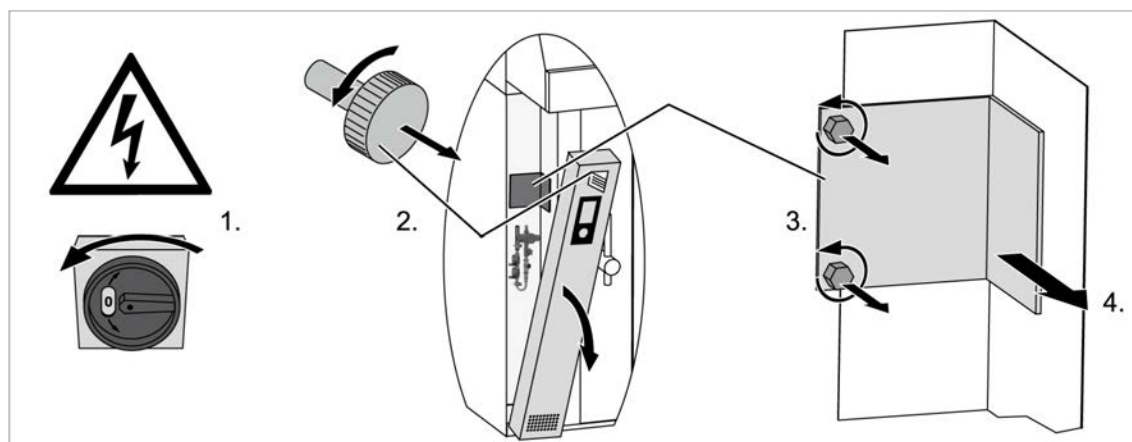
9.3.1. Замена осветительной лампы



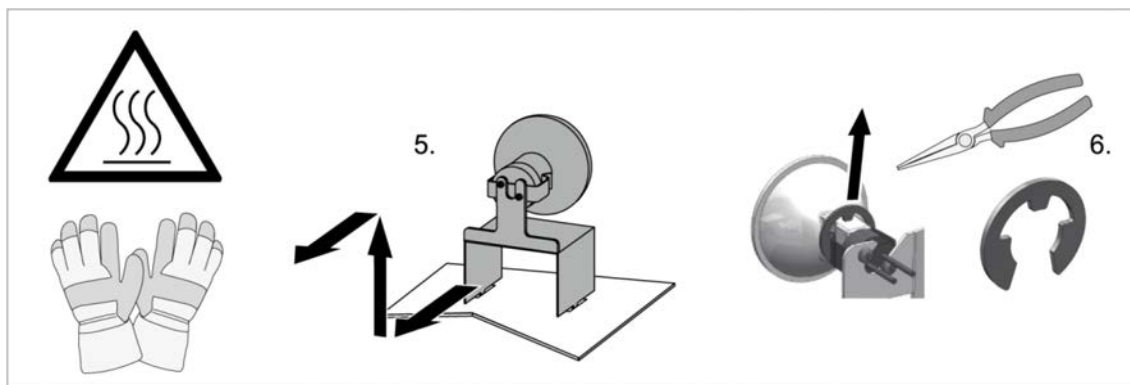
ОСТОРОЖНО: ОПАСНОСТЬ МАТЕРИАЛЬНОГО УЩЕРБА ПРИ ПРИКАСАНИИ!

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

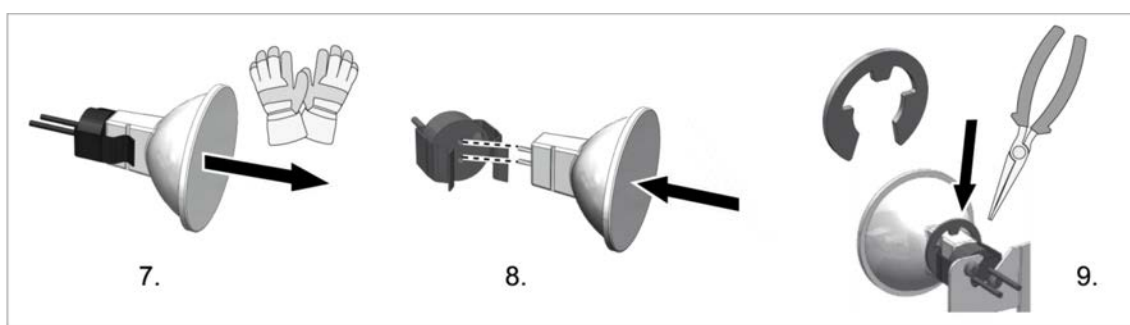
- прикасаться к лампам только в чистых перчатках или через салфетку.



1. Отсоединить печь от источника электропитания и исключить возможность ее повторного включения.
2. Ослабить винт с накатанной головкой и отклонить колонку управления.
3. Удалить два винта на кожухе лампы.
4. Снять кожух.



5. Извлечь крепление осветительной лампы вместе с лампой.
6. Посредством подходящего инструмента удалить стопорное кольцо.



7. Извлечь осветительную лампу из патрона, после чего утилизировать ее.
8. Вставить новую осветительную лампу так, чтобы ее контакты полностью вошли в контактные отверстия.
9. Посредством подходящего инструмента до упора вставить стопорное кольцо.
10. Вставить крепление осветительной лампы вместе с лампой.
11. Закрепить кожух.
12. Закрыть колонку управления.
13. Подсоединить печь к источнику электропитания.

9.3.2. Очистка пароувлажнителя

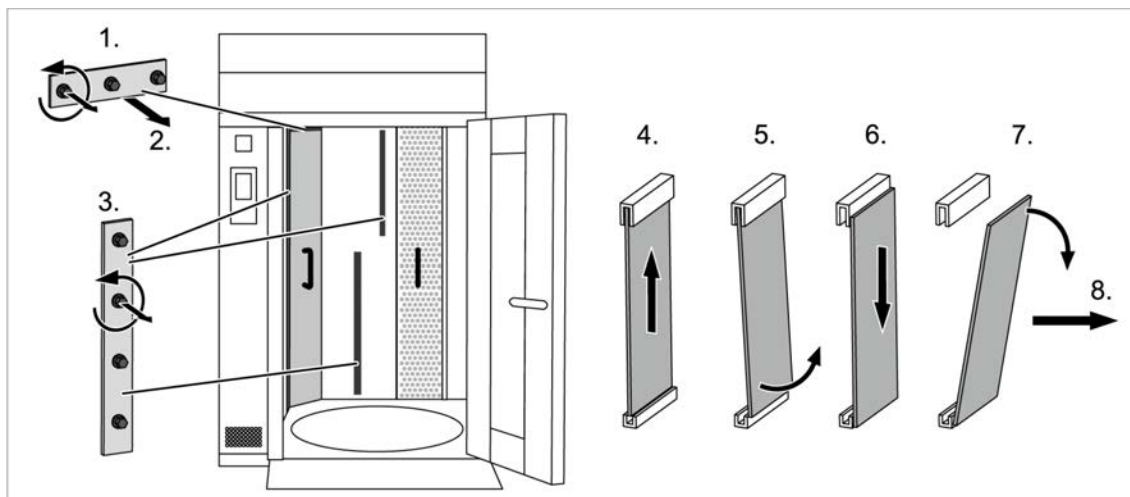
В зависимости от степени жесткости воды в регионе в желобах пароувлажнителя могут скапливаться известковые отложения. По этой причине необходимо выполнять визуальный контроль в соответствии с планом работ по техобслуживанию и при необходимости очищать пароувлажнитель.



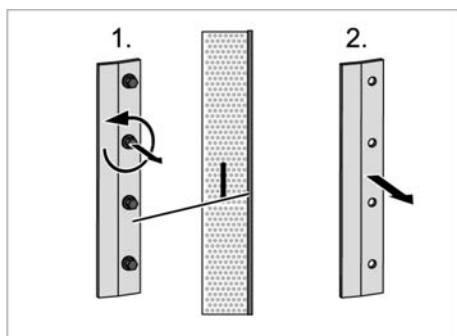
ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ ВСЛЕДСТВИЕ КОНТАКТА С ГОРЯЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ!

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

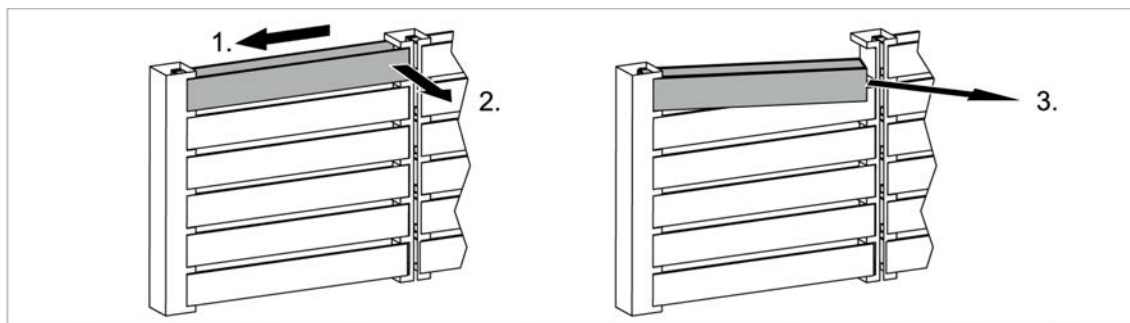
- выключить печь и подождать, пока она полностью не остынет до окружающей температуры;
- при выполнении любых работ надевать соответствующую предписаниям защитную одежду.

**ДЕМОНТАЖ ЗАЩИТНОГО ЩИТКА НА ЗАДНЕЙ СТЕНКЕ:**

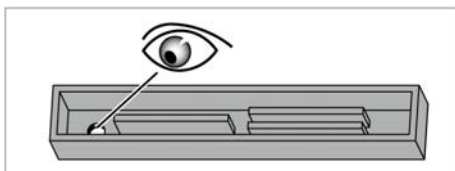
1. Удалить винты на защитном щитке.
2. Снять защитный щиток.
3. Удалить винты на кожухе.
4. Приподнять кожух.
5. Извлечь кожух снизу из направляющей.
6. Установить кожух снизу перед направляющей.
7. Отклонить кожух сверху в направлении вперед.
8. Извлечь кожух из пекарной камеры.

**ДЕМОНТАЖ РЕЙКИ С ОТВЕРСТИЯМИ:**

1. Удалить винты на зажимном уголке.
2. Снять зажимной уголок.
3. Приподнять рейку с отверстиями.
4. Извлечь рейку с отверстиями снизу из направляющей.
5. Установить рейку с отверстиями снизу перед направляющей.
6. Отклонить рейку с отверстиями сверху в направлении вперед.
7. Извлечь рейку с отверстиями из пекарной камеры.

**ДЕМОНТАЖ ЖЕЛОБОВ ПАРОУВЛАЖНИТЕЛЯ:**

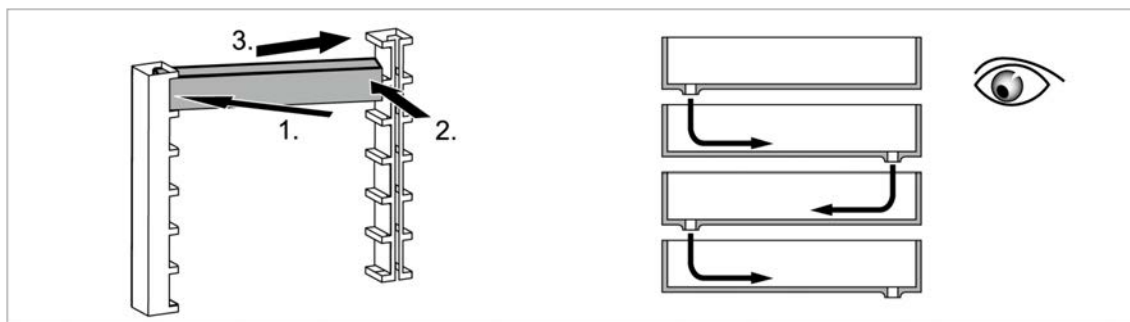
1. Сдвинуть желоба пароувлажнителя в раме в направлении наружу.
2. Извлечь внутреннюю сторону желобов пароувлажнителя из рамы.
3. Полностью извлечь желоба пароувлажнителя из рамы.

**ОЧИСТКА ЖЕЛОБОВ И ПОДДОНА ПАРОУВЛАЖНИТЕЛЯ:**

1. Очистить желоба пароувлажнителя.
2. На стоке должны отсутствовать отложения.
3. Очистить нижний поддон пароувлажнителя.

**УКАЗАНИЕ!**

Очищать желоба и поддон пароувлажнителя от извести и отложений разрешается только механически посредством подходящего инструмента. Запрещается использовать содержащие кислоту растворители.

**МОНТАЖ ЖЕЛОБОВ ПАРОУВЛАЖНИТЕЛЯ:**

1. Вставить желоба пароувлажнителя во внешнюю часть рамы.
2. Вставить желоба пароувлажнителя в среднюю часть рамы.
3. Выровнять желоба пароувлажнителя по центру.

**УКАЗАНИЕ!**

Проследить за правильным расположением желобов пароувлажнителя в виде каскада.

**МОНТАЖ РЕЙКИ С ОТВЕРСТИЯМИ:**

1. Вставить рейку с отверстиями сверху в направляющую.
2. Опустить рейку вниз в направляющую.
3. Выровнять рейку с отверстиями точно по центру.
4. Снова затянуть все винты.

МОНТАЖ ЗАДНЕЙ СТЕНКИ:

1. Вставить заднюю стенку сверху в направляющую.
2. Опустить заднюю стенку вниз в направляющую.
3. Тщательно выровнять заднюю стенку.
4. Монтировать защитный щиток.
5. Снова затянуть все винты.

9.3.3. Смазка шарового крепления стеллажной тележки**Указания по технике безопасности****ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ В РЕЗУЛЬТАТЕ КОНТАКТА СО СМАЗОЧНЫМИ СРЕДСТВАМИ!**

Контакт со смазочными средствами может вызвать травмы кожи и глаз. Поэтому:

- при попадании на кожу: немедленно промыть соответствующие участки кожи большим количеством воды;
- при попадании в глаза: немедленно промыть глаза чистой водой и обратиться к врачу.

**ОСТОРОЖНО: ОПАСНОСТЬ НАНЕСЕНИЯ МАТЕРИАЛЬНОГО УЩЕРБА ПРИ НЕСОБЛЮЖДЕНИИ ИНТЕРВАЛОВ СМАЗКИ!**

При несоблюдении интервалов смазки возможна поломка деталей и нанесение ущерба отдельным узлам. Поэтому:

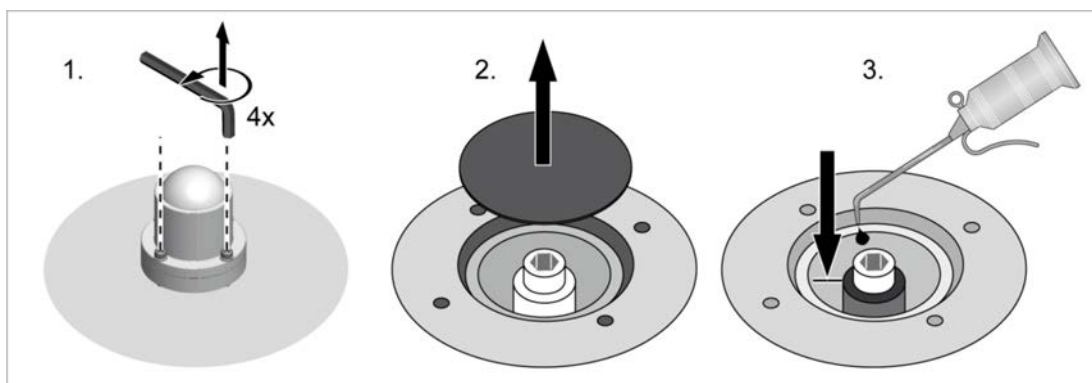
- обязательно соблюдать интервалы смазки в соответствии с планом работ по техобслуживанию или в соответствии с сообщением на сенсорном экране.

**ОСТОРОЖНО: ОПАСНОСТЬ НАНЕСЕНИЯ МАТЕРИАЛЬНОГО УЩЕРБА ПРИ НЕПРАВИЛЬНОЙ СМАЗКЕ!**

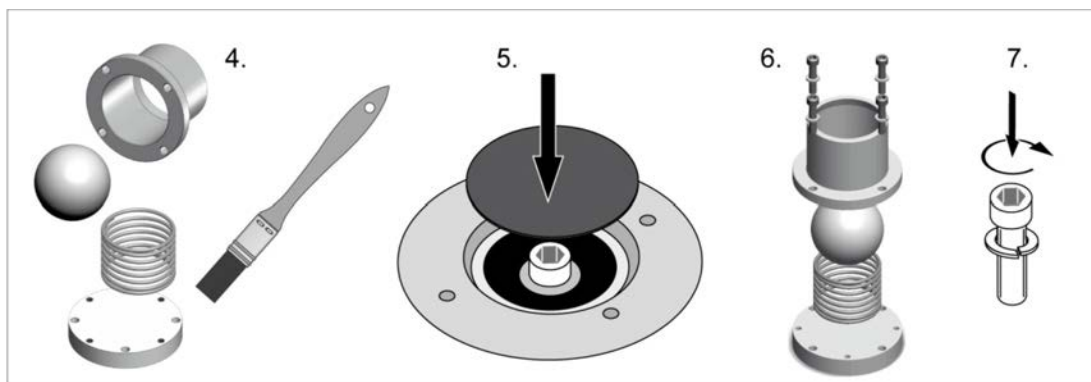
Неправильное выполнение смазки может привести к поломке деталей и нанесению ущерба отдельным узлам. Поэтому:



- ни в коем случае не заливать масло, просто прижав шарик вниз, так как в этом случае масло вытечет, не достигнув точки смазки.

**ДЕМОНТАЖ ШАРОВОГО КРЕПЛЕНИЯ:**

1. Удалить четыре винта и, если требуется, пружинящее кольцо и демонтировать шаровое крепление вместе с шариком и пружиной.
2. Снять защитный щиток.
3. Залить масло до верхней кромки вкладыша подшипника.

**ОЧИСТКА И МОНТАЖ ШАРОВОГО КРЕПЛЕНИЯ:**

4. Разобрать шаровое крепление и очистить его подходящим чистящим средством.
5. Установить защитный щиток.
6. Установить шаровое крепление.
7. Монтировать четыре винта и, если требуется, пружинящие кольца.

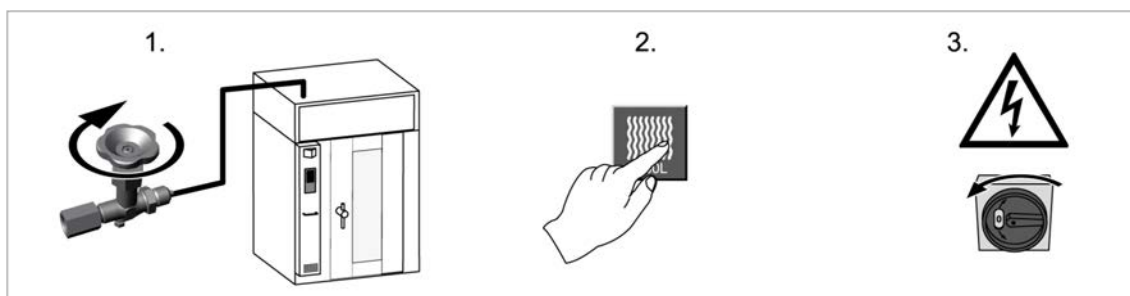
**ОСТОРОЖНО: ОПАСНОСТЬ НАНЕСЕНИЯ МАТЕРИАЛЬНОГО УЩЕРБА ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ НЕПОДХОДЯЩИХ ЧИСТЯЩИХ СРЕДСТВ!**

Использование неподходящих чистящих средств может привести к поломке деталей и нанесению ущерба отдельным узлам. Поэтому:

- использовать только чистящие средства компании MIWE.

9.3.4. Очистка фильтровальной сетки в редукционном клапане

Фильтровальная сетка в редукционном клапане предотвращает попадание посторонних частиц в печь через водоподающую линию. Посторонние частицы застревают в сетке.



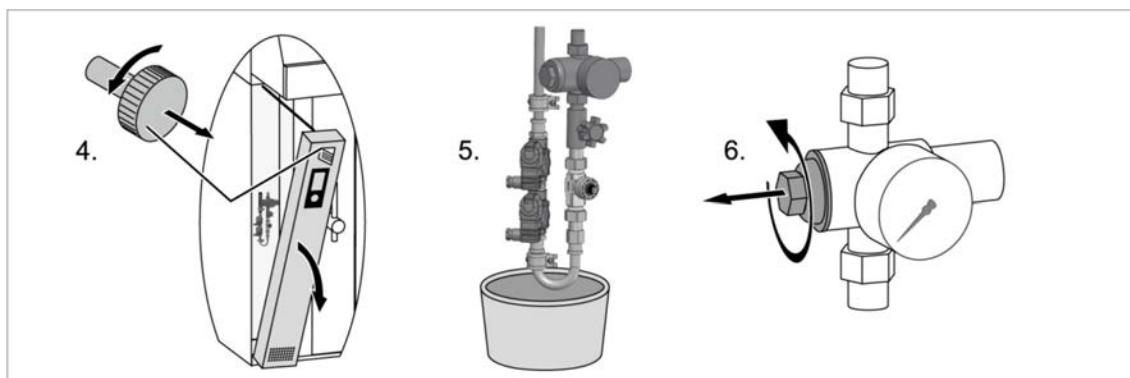
1. Закрыть предоставляемый владельцем печи запорный вентиль на водоподающей линии.
2. Нажать кнопку ПОДАЧА ПАРА, чтобы сбросить давление в водоподающей линии.
3. Выключить печь и подождать, пока она полностью не остынет до окружающей температуры.



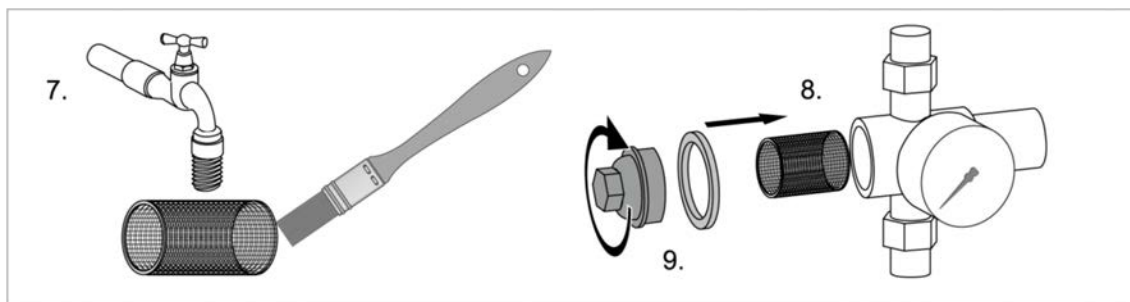
ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЖИЗНИ ВСЛЕДСТВИЕ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

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

- перед началом работ отключить питающее напряжение и обеспечить защиту от повторного включения;
- обеспечить защиту токопроводящих деталей от воздействия влаги. Влага может стать причиной короткого замыкания.



4. Ослабить в винт с накатанной головкой и отклонить колонку управления.
5. Поставить под редукционный клапан подходящую емкость для сбора остатков воды.
6. Посредством подходящего инструмента ослабить заглушку редукционного клапана и снять ее.



7. Извлечь фильтровальную сетку и очистить ее под струей проточной воды. При необходимости использовать кисточку. Если требуется, заменить фильтровальную сетку.
8. Вставить фильтровальную сетку в редукционный клапан.
9. Посредством подходящего инструмента привинтить заглушку с уплотнением.
10. Открыть предоставляемый владельцем печи запорный вентиль на водоподающей линии.
11. Проверить редукционный клапан на герметичность.
12. Закрыть колонку управления.

9.4. Ввод в эксплуатацию после проведения техобслуживания



ПО ЗАВЕРШЕНИИ РАБОТ ПО ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ НЕОБХОДИМО ВЫПОЛНИТЬ СЛЕДУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ И ПРОВЕРКИ СОСТОЯНИЙ:

1. проверить правильность положения всех электрических соединений;
2. убрать все инструменты и вспомогательные материалы из расстойного шкафа;
3. закрыть все элементы обшивки и отверстия для техобслуживания;
4. удалить посторонние предметы из расстойного шкафа;
5. включить подачу питающего напряжения;
6. устранить или квити́ровать все неисправности;
7. включить подачу воды;
8. проверить все резьбовые соединения на прочность и герметичность;
9. выполнить проверку функционирования в рамках пробного запуска.



УКАЗАНИЕ!

Более подробную информацию см. в главе «Техосмотр и техобслуживание».

10. Технические характеристики



УКАЗАНИЕ!

Точные размеры и технические характеристики см. на размерном чертеже и в техпаспорте. Размерный чертеж и техпаспорт составляется для каждого расстойного шкафа отдельно и передается владельцу установки вместе с подтверждением заказа.

10.1. Типовая табличка

 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 машины | 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. Поэтому:

- использовать 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	№ арт.	Обозначение
	504587.07	Галогенная рефлекторная лампа 12 В, 50 Вт
	507261.07	Смазочное средство

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 отсоединить расстойный шкаф от источника электропитания и заблокировать его.



ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ ВСЛЕДСТВИЕ ПАДЕНИЯ ДЕТАЛЕЙ!

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

- использовать предписанные инструменты и вспомогательные средства.



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

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

- перед выполнением демонтажных работ отсоединить от расстойного шкафа все линии питания и зафиксировать их.

12.2. Защита окружающей среды

- Удалить все производственные материалы и относящиеся к ним детали из расстойного шкафа.
- Утилизировать демонтированные детали и производственные отходы согласно действующим на месте монтажа предписаниям по утилизации силами авторизованного предприятия.

13. Декларация о соответствии стандартам ЕС

Декларация о соответствии ЕС

MIWE

согласно директиве ЕС 2006/42/EG Приложение II А для машинного оборудования

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: ротационной печи (Stikkenofen)
Обозначение типа: MIWE roll-in e⁺

Год производства: с 2010

Примененные положения:

- Директива ЕС 2006/42/EG, Приложение I
- Директива ЕС 2004/108/EG
- Директива ЕС 2006/95/EG

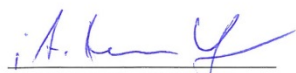
Примененные согласованные стандарты:

- EN 12100-1:2003
- EN 12100-2:2003
- EN 60204-1:2007
- EN 61000-6-2:2006
- EN 61000-6-3:2007
- EN 1673:2001

Уполномоченное лицо для составления документов:

Диплом. инж. (унив.) Херманн Вегнер
MIWE Michael Wenz GmbH
Michael-Wenz-Str. 2-10
D - 97450 Arnstein
Телефон: +49 (0) 9363 68 8624

Арнштайн, 2010-02-01



Безопасность оборудования

Диплом. инж. (унив.) Херманн Вегнер (Hermann Wegner)

Составитель:

Херманн Вегнер
(Hermann Wegner)
Konfo_roll-in-e+__RU.doc

2010-01-22

Страница 1 из 1