WIESHEU







RU

Многоярусные хлебопекарные печи серии Ebo

Оригинальное руководство по монтажу и эксплуатации

1. К настоящему руководству по эксплуатации 3
1.1. Тип устройства / фирменная табличка 3
1.2. Заявление о соответствии 4
2. Описание изделия 5
2.1. Назначение / обзор 5
2.2. Применение согласно назначению 5
2.3. Предсказуемое неправильное применение 5
2.4. Ответственность 5
2.5. Технические данные 6
2.6. Опасность травмирования / остаточный риск 11
3. Транспортировка и установка 13
3.1. Транспортировка 13
3.2. Распаковка 14
3.3. Комбинированная установка - демонтаж / монтаж 14
3.4 Место размещения и окружение 17
3.5. Расстояние 18
3.6. Подключение 20
3.7. Ввод в эксплуатацию 24
4. Обслуживание 26
4.1. Открывание / закрывание дверцы 26
4.2. Положение дверцы для очистки 27
4.3. Загрузка / разгрузка 27
4.4. Настройка параметров 28
5. Очистка 29
5.1. Общие работы по очистке 29
5.2. Средство для очистки 30
5.3. План по очистке и очищающие среды 31
5.4. Удаление извести 33
6. Техническое обслуживание 33
6.1. Общие работы по техническому обслуживанию 33
6.3. Неисправности / Причина / Устранение 35
7. Утилизация 36

8. Авторское право 36

Настоящее руководство является составной частью изделия и должно храниться в непосредственной близости устройства и быть доступным в любое время для обслуживающего персонала. Все работники, которые работают с устройством, должны прочесть настоящее руководство по эксплуатации и понять его содержание.

1. К настоящему руководству по эксплуатации

Устройство представляет собой машину в контексте директивы по машинам 2006/42/EG. Настоящее руководство по эксплуатации знакомит Вас с безопасным обслуживанием согласно назначению, и содержит важные указания по безопасной, надлежащей и экономичной эксплуатации устройства. **В зависимости от конструктивного исполнения, рисунки могут отличаться от конкретного изделия.**

Соблюдение настоящего руководства по эксплуатации помогает:
избежать опасностей, оптимизировать и ускорить рабочие процессы, снизить расходы по ремонту и время простоев, и увеличить надежность и срок службы устройства.

1.1. Тип устройства / фирменная табличка

Настоящая документация действительна для следующих типов устройства, а также их опций:

Ebo 64 S	**артикульный номер X1505**
Ebo 64 M	**артикульный номер X1605**
Ebo 64 L	**артикульный номер X1705**
Ebo 68 S	**артикульный номер X1525**
Ebo 68 M	**артикульный номер X1625**
Ebo 68 L	**артикульный номер X1725**
Ebo 86 S	**артикульный номер X1530**
Ebo 86 M	**артикульный номер X1630**
Ebo 86 L	**артикульный номер X1730**
Ebo 124 S	**артикульный номер X1540**
Ebo 124 M	**артикульный номер X1560**
Ebo 128 S	**артикульный номер X1640**
Ebo 128 M	**артикульный номер X1660**
Ebo 128 M	**артикульный номер X1661**



Поз.	Обозначение
1	Тип
2	Серийный номер
3	Напряжение (В)
4	Номинальный ток (А)
5	IP-класс защиты
6	Давление воды (кПа)
7	Год и месяц изготовления
8	Частота (N/Гц)
9	Мощность (кВт)

На фирменной табличке Вы найдете самые важные данные по устройству. Фирменная табличка находится на боковой поверхности справа / слева устройства (в зависимости от конструктивного исполнения).

1.2. Заявление о соответствии

в контексте EC-директивы по машинам 2006/42/EG

Настоящим фирма-изготовитель

WIESHEU GmbH
Kekuléstraße 1
06766 Wolfen

заявляет, что указанные ниже устройства на основании своего замысла и конструкции, а также реализованного нами конструктивного исполнения находятся в соответствии с положениями директивы по машинам 2006/42/EG
Соответствие с положениями следующих других EC-директив:
EC-директива 2004/108/EG „Электромагнитная совместимость“

В случае несогласованного с нами изменения устройства настоящее заявление теряет свою силу.

Товарная серия	**Многоярусные хлебопекарные печи**
Тип устройства, как описано в руководстве по эксплуатации	Ebo 64 S 400 В 50/60 Гц Ebo 64 M 400 В 50/60 Гц Ebo 64 L 400 В 50/60 Гц Ebo 68 S 400 В 50/60 Гц Ebo 68 M 400 В 50/60 Гц Ebo 68 L 400 В 50/60 Гц Ebo 86 S 400 В 50/60 Гц Ebo 86 M 400 В 50/60 Гц Ebo 86 L 400 В 50/60 Гц Ebo 124 S 400 В 50/60 Гц Ebo 124 M 400 В 50/60 Гц Ebo 128 S 400 В 50/60 Гц Ebo 128 M 400 В 50/60 Гц Ebo 128 M 200 - 230В 50/60 Гц
Артикульный номер	X1505, X1605, X1705 X1525, X1625, X1725 X1530, X1630, X1730 X1540, X1560 X1640, X1660 X1661
Серийный номер	Как впечатано на фирменной табличке
Фамилия и почтовый адрес уполномоченного по документации	WIESHEU GmbH Уте Дойринг (Ute Deuring) Отдел технической документации Daimlerstraße 10 71563 Affalterbach

г. Аффалтербах (Affalterbach) 06.03.2013
Руководство фирмой WIESHEU GmbH

2. Описание изделия

2.1. Назначение / обзор

С помощью пекарной печи от фирмы WIESHEU можно разогревать и выпекать традиционные хлебобулочные изделия.

2.2. Применение согласно назначению

Устройство представляет собой техническое оборудование. Применение в домашнем хозяйстве не предусмотрено.
Устройство пригодно исключительно для выпекания традиционных хлебобулочных изделий.
Устройство предназначено исключительно для применения в закрытых помещениях.
Опциональные пристройки или переделки на устройстве допускается реализовывать только для разрешенных фирмой WIESHEU GmbH конструкций.
Другие пристройки или переделки на устройстве не допускаются.
Какое-либо иное выходящее за рамки указанного применение рассматривается как не соответствующее назначению.
За понесенный в результате этого ущерб фирма WIESHEU GmbH не несет ответственность.

2.3. Предсказуемое неправильное применение

Устройство не подходит для установки или применения на объектах розничной продажи продуктами питания.
Устройство не предназначено для установки в охлаждаемых помещениях. Полная функциональная пригодность может быть удовлетворительно обеспечена только при температурах в интервале от мин. +8 до макс. +40°C.
Устройство не предназначено для применения в на кораблях или на открытом воздухе.
Устройство не предназначено для высушивания или отверждения предметов.
Устройство не подходит для разогрева жидкостей или разжижающихся пищевых продуктов.

2.4 Ответственность

Эксплуатирующая фирма и обслуживающий персонал обязаны соблюдать указания из настоящего руководства по эксплуатации.

Должны соблюдаться общепринятые и локальные правила предупреждения несчастных случаев компетентных профсоюзов.

Фирма WIESHEU GmbH не несет ответственность за повреждения, которые возникли в результате неправильного или небрежного обслуживания, выпекания с неправильными рабочими параметрами, технического обслуживания, поддержания в исправном состоянии или применения не по назначению. Это относится также к изменениям, пристройкам и переделкам на хлебопекарной станции. В этих случаях аннулируется заводская гарантия.

Используйте только запасные части, которые разрешены фирмой-изготовителем.
Фирма WIESHEU GmbH не несет ответственность за повреждения, которые возникли в результате использования неразрешенных запасных частей.

2.5. Технические данные

В технических данных для количества противней указано максимальное количество противней. Независимо от указанного количества, устройство может эксплуатироваться также с меньшим количеством противней. При необходимости, можно соответственно согласовать настройки параметров выпекания.
Не допускается превышение максимального количества загрузки в 5 кг для **противня на продуктов размерами** 600 × 400 мм и 10 кг для противня на продуктов размерами 600 × 800 мм.

Артикульный номер		**X1505**	**X1605**	**X1705**
Наименование устройства		**Ebo 64 S**	**Ebo 64 M**	**Ebo 64 L**
Обозначение		**Хлебопекарная печь**	**Хлебопекарная печь**	**Хлебопекарная печь**
Конструктивное исполнение		400 В 50/60 Гц	400 В 50/60 Гц	400 В 50/60 Гц
Система управления		Classic Comfort Exclusive	Classic Comfort Exclusive	Classic Comfort Exclusive
Дверца		Откидная дверца	Откидная дверца	Откидная дверца
Опция для дверцы		------	------	------
Увлажнение		Устройство для увлажнения пекарной камеры	Устройство для увлажнения пекарной камеры	Устройство для увлажнения пекарной камеры
Размеры (ширина)	мм	930	930	930
Размеры (глубина)	мм	958	958	958
Размеры (высота)	мм	300	350	450
Вес	кг	88	91	160
Количество камер		1	1	2
Количество противней		-------	-------	--------
Размер противней	мм	600 × 400	600 × 400	600 × 400
Предохранитель	A	3 × 16	3 × 16	3 × 16
Потребляемый ток	A	5,1	5,2	10,3
Нагрев камеры	кВт	0,75	0,75	2 × 0,75
Нагрев DE	кВт	2,6	2,7	5,4
Подключаемая мощность	кВт	3,5	3,6	7,1
Нагрев	кВт	------	------	------
Каскадный нагрев	кВт	------	------	------
Электродвигатель	кВт	------	------	------
Код класса защиты	IP	X3	X3	X3
Температурный диапазон	°C	30 - 280	30 - 280	30 - 280
Температура окружающего воздуха	°C	(+)10 - (+)35	(+)10 - (+)35	(+)10 - (+)35
Влажность окружающего воздуха	%rH	30 - 60	30 - 60	30 - 60
Подключение к водопроводу	"	3/4	3/4	3/4
Давление воды	кПа	150 - 250	150 - 250	150 - 250
Подключение для отвода сточной воды Ø	мм	------	------	------
Подключение к системе вытяжной вентиляции Ø	мм	50	50	2 × 50
Подключение для отвода конденсата Ø	мм	15	15	2 × 15
Отнесенное к рабочему месту значение акустической эмиссии	дБ (A)	------	------	------

2.5. Технические данные

Артикульный номер		**X1525**	**X1625**	**X1725**
Наименование устройства		**Ebo 68 S**	**Ebo 68 M**	**Ebo 68 L**
Обозначение		**Хлебопекарная печь**	**Хлебопекарная печь**	**Хлебопекарная печь**
Конструктивное исполнение		400 В 50/60 Гц	400 В 50/60 Гц	400 В 50/60 Гц
Система управления		Classic Comfort Exclusive	Classic Comfort Exclusive	Classic Comfort Exclusive
Дверца		Откидная дверца	Откидная дверца	Откидная дверца
Опция для дверцы		------	------	------
Увлажнение		Устройство для увлажнения пекарной камеры	Устройство для увлажнения пекарной камеры	Устройство для увлажнения пекарной камеры
Размеры (ширина)	мм	930	930	930
Размеры (глубина)	мм	1358	1358	1358
Размеры (высота)	мм	300	350	450
Вес	кг	126	129	215
Количество камер		1	1	1
Количество противней		------	------	------
Размер противней	мм	600 × 800	600 × 800	600 × 800
Предохранитель	A	3 × 16	3 × 16	3 × 16
Потребляемый ток	A	8,1	8,4	15
Нагрев камеры	кВт	1,5	1,5	2 x 1,5
Нагрев DE	кВт	3,9	4,1	7,2
Подключаемая мощность	кВт	5,6	5,8	10,4
Нагрев	кВт	------	------	------
Каскадный нагрев	кВт	------	------	------
Электродвигатель	кВт	------	------	------
Код класса защиты	IP	X3	X3	X 3
Температурный диапазон	°C	30 - 280	30 - 280	30 - 280
Температура окружающего воздуха	°C	(+)10 - (+)35	(+)10 - (+)35	(+)10 - (+)35
Влажность окружающего воздуха	%rH	30 - 60	30 - 60	30 - 60
Подключение к водопроводу	"	3/4	3/4	3/4
Давление воды	кПа	150 - 250	150 - 250	150 - 250
Подключение для отвода сточной воды Ø	мм	------	------	------
Подключение к системе вытяжной вентиляции Ø	мм	50	50	50
Подключение для отвода конденсата Ø	мм	15	15	2 x 15
Отнесенное к рабочему месту значение акустической эмиссии	дБ (A)	------	------	------

2.5. Технические данные

Артикульный номер		**X1530**	**X1630**	**X1730**
Наименование устройства		**Ebo 86 S**	**Ebo 86 M**	**Ebo 86 L**
Обозначение		**Хлебопекарная печь**	**Хлебопекарная печь**	Хлебопекарная **печь**
Конструктивное исполнение		400 В 50/60 Гц	400 В 50/60 Гц	400 В 50/60 Гц
Система управления		Classic Comfort Exclusive	Classic Comfort Exclusive	Classic Comfort Exclusive
Дверца		Откидная дверца	Откидная дверца	Откидная дверца
Опция для дверцы		------	------	------
Увлажнение		Устройство для увлажнения пекарной камеры	Устройство для увлажнения пекарной камеры	Устройство для увлажнения пекарной камеры
Размеры (ширина)	мм	1130	1130	1130
Размеры (глубина)	мм	1158	1158	1158
Размеры (высота)	мм	300	350	450
Вес	кг	130	137	212
Количество камер		1	1	2
Количество противней		------	------	------
Размер противней	мм	600 × 800	600 × 800	600 × 800
Предохранитель	A	3 × 16	3 × 16	3 × 16
Потребляемый ток	A	8,5	8,5	15,6
Нагрев камеры	кВт	1,5	1,5	3,0
Нагрев DE	кВт	4,2	4,2	7,6
Подключаемая мощность	кВт	5,85	5,85	10,8
Нагрев	кВт	------	------	------
Каскадный нагрев	кВт	------	------	------
Электродвигатель	кВт	------	------	------
Код класса защиты	IP	X3	X3	X3
Температурный диапазон	°C	30 - 280	30 - 280	30 - 280
Температура окружающего воздуха	°C	(+)10 - (+)35	(+)10 - (+)35	(+)10 - (+)35
Влажность окружающего воздуха	%rH	30 - 60	30 - 60	30 - 60
Подключение к водопроводу	"	3/4	3/4	3/4
Давление воды	кПа	150 - 250	150 - 250	150 - 250
Подключение для отвода сточной воды Ø	мм	------	------	------
Подключение к системе вытяжной вентиляции Ø	мм	50	50	2 x 50
Подключение для отвода конденсата Ø	мм	15	15	2 x 15
Отнесенное к рабочему месту значение акустической эмиссии	"	------	------	------

2.5. Технические данные

Артикульный номер		**X1540**	**X1640**
Наименование устройства		**Ebo 124 S**	**Ebo 124 M**
Обозначение		**Хлебопекарная печь**	**Хлебопекарная печь**
Конструктивное исполнение		400 В 50/60 Гц	400 В 50/60 Гц
Система управления		Classic Comfort Exclusive	Classic Comfort Exclusive
Дверца		Откидная дверца	Откидная дверца
Опция для дверцы		------	------
Увлажнение		Устройство для увлажнения пекарной камеры	Устройство для увлажнения пекарной камеры
Размеры (ширина)	мм	1530	1530
Размеры (глубина)	мм	1120	1120
Размеры (высота)	мм	320	355
Вес	кг	148	150
Количество камер		1	1
Количество противней		------	------
Размер противней	мм	2 × 600 × 400	2 × 600 × 400
Предохранитель	A	3 × 16	3 × 16
Потребляемый ток	A	11	11
Нагрев камеры	кВт	4,8	4,8
Нагрев DE	кВт	2,4	2,4
Подключаемая мощность	кВт	7,35	7,35
Нагрев	кВт	------	------
Каскадный нагрев	кВт	------	------
Электродвигатель	кВт	------	------
Код класса защиты	IP	X3	X3
Температурный диапазон	°C	30 - 280	30 - 280
Температура окружающего воздуха	°C	(+)10 - (+)35	(+)10 - (+)35
Влажность окружающего воздуха	%rH	30 - 60	30 - 60
Подключение к водопроводу	"	3/4	3/4
Давление воды	кПа	150 - 250	150 - 250
Подключение для отвода сточной воды Ø	мм	------	------
Подключение к системе вытяжной вентиляции Ø	мм	80	80
Подключение для отвода конденсата Ø	мм	15	15
Отнесенное к рабочему месту значение акустической эмиссии	дБ (A)	------	------

2.5. Технические данные

Артикульный номер		**X1560**	**X1660**	**X1661**
Наименование устройства		**Ebo 128 S**	**Ebo 128 M**	**Ebo 128 M**
Обозначение		**Хлебопекарная печь**	**Хлебопекарная печь**	**Хлебопекарная печь**
Конструктивное исполнение		400 В 50/60 Гц	400 В 50/60 Гц	200 - 230 В 50/60 Гц
Система управления		Classic Comfort Exclusive	Classic Comfort Exclusive	Classic Comfort Exclusive
Дверца		Откидная дверца	Откидная дверца	Откидная дверца
Опция для дверцы		------	------	-------
Увлажнение		Устройство для увлажнения пекарной камеры	Устройство для увлажнения пекарной камеры	Устройство для увлажнения пекарной камеры
Размеры (ширина)	мм	1530	1530	1530
Размеры (глубина)	мм	1520	1520	1520
Размеры (высота)	мм	320	355	355
Вес	кг	208	210	210
Количество камер		1	1	1
Количество противней		------	------	------
Размер противней	мм	2 x 600 x 800	2 x 600 x 800	2 x 600 x 800
Предохранитель	A	3 x 16	3 x 16	3 x 32
Потребляемый ток	A	15,2	15,2	22,9 - 27,5
Нагрев камеры	кВт	7,2	7,2	5,5 - 7,8
Нагрев DE	кВт	2,6	2,6	2,4 - 3,5
Подключаемая мощность	кВт	9,9	9,9	8 - 11,5
Нагрев	кВт	------	------	------
Каскадный нагрев	кВт	------	------	------
Электродвигатель	кВт	------	------	------
Код класса защиты	IP	X3	X3	X3
Температурный диапазон	°C	30 - 280	30 - 280	30 - 280
Температура окружающего воздуха	°C	(+)10 - (+)35	(+)10 - (+)35	(+)10 - (+)35
Влажность окружающего воздуха	%rH	30 - 60	30 - 60	30 - 60
Подключение к водопроводу	"	3/4	3/4	3/4
Давление воды	кПа	150 - 250	150 - 250	150 - 250
Подключение для отвода сточной воды Ø	мм	------	------	------
Подключение к системе вытяжной вентиляции **Ø**	мм	80	80	80
Подключение для отвода конденсата **Ø**	мм	15	15	15
Отнесенное к рабочему месту значение акустической эмиссии	дБ (A)	------	------	------

2.6. Опасность травмирования / остаточный риск

Это устройство было изготовлено производителем на самом современном уровне развития техники. Все устройства, которые покидают завод-изготовитель, были подвергнуты тщательному испытанию. Тем не менее, при ненадлежащем применении могут возникнуть опасности для жизни и здоровья пользователя или третьего лица, или, соответственно, нанесение ущерба для хлебопекарной станции или для других материальных ценностей.

В этой главе собраны общие указания по технике безопасности. Другие специальные указания по технике безопасности приведены в главах, где оператор сталкивается с потенциальной опасностью.

Последующие указания по технике безопасности следует понимать как дополнение к уже действующим национальным правилам и законам по предупреждению несчастных случаев. Существующие правила и законы по предупреждению несчастных случаев должны соблюдаться в любом случае.
Все устройства должны устанавливаться обязательно при соблюдении обновленных, действующих на месте эксплуатации правил по технике безопасности.

2.6.1 Обязанность эксплуатирующей фирмы

Эксплуатирующая фирма обязана допускать к работе с устройством только тех работников, которые ознакомлены с основополагающими предписаниями по безопасности труда и предупреждению несчастных случаев, и которые проинструктированы по обращению с устройством. Закон об охране труда несовершеннолетних и Директива EC 97/33/EG должны соблюдаться и выполняться.

2.6.2 Обязанность персонала

Все работники, которые работают с устройством, обязуются перед началом работы полностью прочесть настоящее руководство и понять его содержание. Работники подтверждают это своей подписью.

2.6.3 Опасность пожара / опасность взрыва

	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** **Опасность пожара!** Электр. перегрузка. Должна быть обеспечена защита стенной розетки предохранителем!

При электрической перегрузке устройстве возникает опасность пожара.
Должна быть обеспечена электрическая защита стенной розетки предохранителем!

	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** **Опасность пожара!** Не навешивайте на устройстве пленки, бумаги, липкие этикетки!

Не навешивайте на устройстве пленки, бумаги, липкие этикетки и т.д. Перед первым включением удалите с устройства все защитные пленки.
Не кладите внутри устройства, на нем или вблизи какие-либо предметы или инородные тела.

	**ОПАСНО** **Опасность взрыва!** Не допускается наличие взрывоопасных продуктов внутри устройства!

Никогда не нагревайте взрывоопасные продукты!

2.6.4. Опасность поражения электрическим током



ОПАСНО

Электрическое напряжение!
Опасность для жизни вследствие поражения электрическим током!

Электрическое подключение и все работы на электрическом оборудовании устройства должны выполняться только обученным с изделием квалифицированным электриком при соблюдении правил выполнения электротехнических работ.



ОПАСНО

Электрическое напряжение!
Защищайте все электрические компоненты от влаги и пыли!

Защищайте все электрические компоненты от сырости, влажности и пыли! Важные функции, например, цепи безопасности, могут выйти из строя и стать причиной травмирования людей и повреждения частей устройства.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Повреждение оборудования!
При повреждениях отсоединяйте сетевой штекер!

Используйте устройство только в технически безупречном состоянии. Перед началом работы проверяйте устройство на отсутствие повреждений.
Все части должны быть правильно установлены, и должны быть выполнены все условия, чтобы гарантировать безупречную работу.

2.6.5. Опасность ожога



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность ожога!
Соблюдайте осторожность при работе с горячим устройством из-за опасности выхода горячего пара!

На задней стенке устройства из штуцера для отвода воздуха выходит горячий пар. Устанавливайте устройство таким образом, чтобы из-за выходящего пара не могла возникнуть опасность для людей и материальных ценностей. Незамедлительно перекройте обеспечиваемую заказчиком подачу воды в случае дефектного электромагнитного клапана или постоя нно включенного клапана увлажнения. Дальнейшая работа запрещается, поскольку присутствует опасность ошпаривания горячим паром.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность ожога!
Не открывайте дверцу во время выполнения программы.

Не открывайте дверцу во время выполнения программы. Существует опасность ожога от горячих жидкостей и пара.



ОПАСНО

Опасность ожога!
Запрещается помещать в устройство какие-либо жидкости!

Чтобы избежать ошпаривания разогретыми жидкостями, не помещайте в устройство емкости с жидкостью или с пищевым продуктом, который разжижается при разогревании.

2.6.6. Повреждение от воды



ОСТОРОЖНО

Повреждение от воды!
После работы закрывайте подачу воды!

Установленный заказчиком водяной кран вблизи устройства допускается открывать только тогда, когда устройство работает, а после этого он должен быть снова закрыт. Не допускается превышение гидравлического давления воды, значение которого указано на фирменной табличке. При необходимости, заказчик должен установить редукционный клапан.

2.7.6. Общая опасность несчастных случаев



ОСТОРОЖНО

Опасность травмирования!
Соблюдайте общие инструкции по предотвращению несчастных случаев!

При всех работах с устройством и на нем соблюдайте общепринятые инструкции по предотвращению несчастных случаев (UVV).

3. Транспортировка и установка

3.1. Транспортировка устройства / комбинированной установки



ОСТОРОЖНО

Не кантовать!
Транспортировать устройство следует только в вертикальном положении.

Рекомендуется транспортировать устройство или комбинированную установку в горизонтальном положении. Если потребуется демонтировать устройства из комбинированной установки для возможности ее транспортировки в вертикальном положении, то необходимо учитывать и соблюдать указания из главы „Комбинированная установка - демонтаж / монтаж“.

Устройство или комбинированная установка упакована на транспортном поддоне. Транспортный поддон можно перемещать с помощью тележки с грузоподъемным приспособлением.



ОСТОРОЖНО

Опасность опрокидывания!
Поддон должен быть надежно позиционирован на тележке с грузоподъемным приспособлением.

При транспортировке с поддоном необходимо контролировать, чтобы поддон был полностью надвинут на тележку с грузоподъемным приспособлением.
Перед подъемом закрепите поддон с комбинированной установкой на тележке с грузоподъемным приспособлением.
Используйте для этого подходящий ремень для крепления.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность защемления и удара!
Запрещается входить под подвешенный груз!

Запрещается нахождение людей под поднятым, подвешенным грузом или, соответственно, работать под ним!



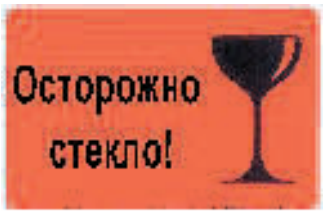
ОСТОРОЖНО

Опасность опрокидывания из-за перегрузки!

Устройство может перемещаться в сочетании с комбинированной установкой на максимальное расстояние в 3 метра с целью сервисного / технического обслуживания и очистки.
Перемещайте комбинированную установку исключительно на транспортном поддоне и с помощью подходящей тележки с грузоподъемным приспособлением.

Переместите комплексную комбинированную установку на место ее размещения.
Если комбинированную установку транспортировать на место ее размещения в собранном состоянии невозможно, то следует извлечь отдельные элементы из комбинированной установки.
Распакуйте комбинированную установку.
При распаковке соблюдайте все указания из главы „Распаковка“.

3.2. Распаковка устройства / комбинированной установки



Дверца устройства изготовлена из стекла, и присутствует опасность разбития стекла. При распаковке обратите внимание на возможные повреждения стекла и, чтобы избежать получения резаных ран, носите подходящие защитные перчатки.

Устройство / комбинированная установка упаковывается заводом-изготовителем на транспортном поддоне.
Удалите все защитные пленки и картонажные изделия.
В зависимости от транспортного поддона, он:
a) одноразовый поддон => утилизируется,
b) специальный поддон => отправляется обратно на завод-изготовитель.
Утилизируйте упаковочные материалы безопасным для окружающей среды образом.

3.3. Комбинированная установка - демонтаж / монтаж

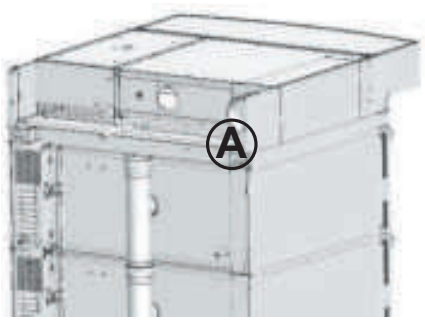
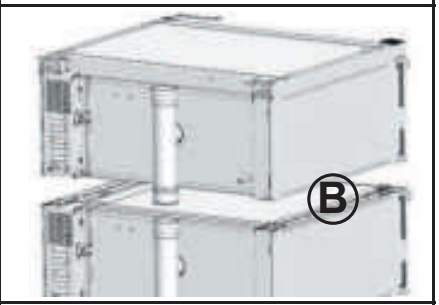
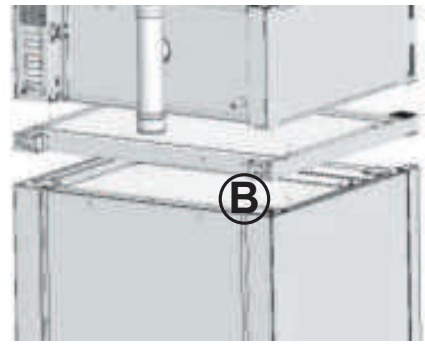
Если комбинированную установку транспортировать на место ее размещения в собранном состоянии невозможно, то следует извлечь отдельные элементы из комбинированной установки.



В настоящем руководстве мы приводим Вам примеры по безопасному и быстрому демонтажу
Наверняка не возможно подробно проиллюстрировать заказчику каждый исключительный случай.
Тем не менее, необходимо соблюдать все важные указания по технике безопасности также и в особых случаях.

Демонтируйте трубопроводы для сточной воды и отводимого воздуха.
Извлеките отдельные компоненты из комбинированной установки.
Используйте для извлечения и переноски отдельных компонентов подходящие вспомогательные средства.
Например, ножничную подъемную тележку, подъемную тележку с узкими вилами, крепежные ремни, приспособление для переноски, крепежные ленты.

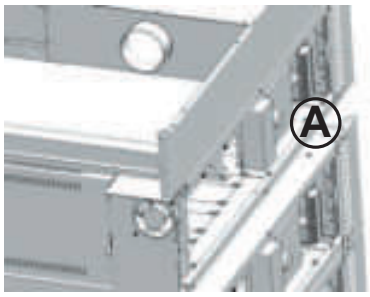
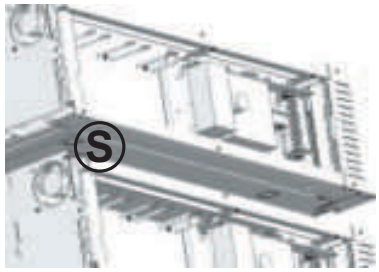
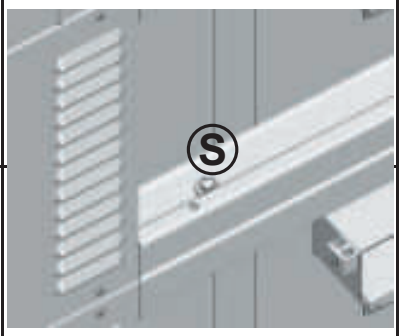
3.3. Комбинированная установка Ebo 64 / 68 / 86 - демонтаж / монтаж

Компоненты	Описание 1. Демонтаж / 2. Монтаж	Вспомога-тельное средство	Рисунок
Воздухо-отводящий короб	1. Выкрутить винты M5 (A) в задней зоне воздухоотводящего короба. Сдвинуть воздухоотводящий короб назад, и снять устройство вверх. 2. Насадить воздухоотводящий короб на передние винты на печи. Сдвинуть короб вперед и закрепить винтами (A).	Торцовый гаечный ключ SW 8 или торцовый шестигранный-гаечный ключ 2,5	
Ebo 64 / 68 / 86	1. Устройство зафиксировано от смещения посредством 4 анкерных болтов (B). Снять устройство вверх. 2. Насадить устройство на анкерные болты.	-	
Нижняя рама	1. Устройство зафиксировано от смещения посредством 4 анкерных болтов (B). Снять устройство вверх. 2. Насадить устройство на анкерные болты.	-	
Шкаф для расстойки теста	1. Устройство зафиксировано от смещения посредством 4 анкерных болтов (B). Снять устройство вверх. 2. Насадить устройство на анкерные болты.	-	

Рекомендуется транспортировать устройство или комбинированную установку в горизонтальном положении. Если потребуется демонтировать устройства из комбинированной установки для возможности ее транспортировки в вертикальном положении, то необходимо учитывать и соблюдать следующие указания:

1. Извлеките каменный под хлебопекарной печи из устройства.
2. Обмотайте каменный под хлебопекарной печи подходящими материалами, чтобы защитить его от повреждений.
3. Не опрокидывайте отдельное устройство!
4. Используйте для транспортировки подходящие крепежные ремни.

3.3. Комбинированная установка Ebo 124 / 128 - демонтаж / монтаж

Компоненты	Описание 1. Демонтаж / 2. Монтаж	Вспомога-тельное средство	Рисунок
Отводящий короб	1. Выкрутить винты M5 (A) в задней зоне воздухоотводящего короба. Сдвинуть воздухоотводящий короб назад, и снять устройство вверх. 2. Насадить воздухоотводящий короб на передние винты на печи. Сдвинуть короб вперед и закрепить винтами (A).	Торцовый шестигранныйг-аечный ключ 2,5	
Ebo 124 / 128	1. Устройство соединено со следующим устройством с помощью 4 болтов с шестигранной головкой M6 (S). Выкрутить болты и снять устройство вверх. 2. Установить устройство и закрепить с помощью 4 болтов M6.	Торцовый гаечный ключ SW 10	
Нижняя рама	1. Устройство соединено со следующим устройством с помощью 4 болтов с шестигранной головкой M6 (S). Выкрутить болты и снять устройство вверх. 2. Установить устройство и закрепить с помощью 4 болтов M6.	Торцовый гаечный ключ SW 10	
Шкаф для расстойки теста	1. Устройство соединено со следующим устройством с помощью 4 болтов с шестигранной головкой M6 (S). Выкрутить болты и снять устройство вверх. 2. Установить устройство и закрепить с помощью 4 болтов M6.	Торцовый гаечный ключ SW 10	

Рекомендуется транспортировать устройство или комбинированную установку в горизонтальном положении. Если потребуется демонтировать устройства из комбинированной установки для возможности ее транспортировки в вертикальном положении, то необходимо учитывать и соблюдать следующие указания:

1. Извлеките каменный под хлебопекарной печи из устройства.
2. Обмотайте каменный под хлебопекарной печи подходящими материалами, чтобы защитить его от повреждений.
3. Наклоните отдельное устройство в сторону противоположную блоку управления.

=> Блок управления должен находиться вверху.

4. Используйте для транспортировки подходящие крепежные ремни.

3.4 Место размещения и окружение



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность опрокидывания! Установите устройство на подходящем основании!

Устройство / комбинированная установка должны стоять на горизонтальном, надежном и неопрокидывающемся основании, которое выдерживает вес устройства или, соответственно, комбинированной установки.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность перегрузки! Соблюдайте рекомендацию производителя согласно плану монтажа.

При размещении следует учитывать рекомендацию производителя согласно плану монтажа.
Существует опасность перегрузки.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Разместите установку в сухом, защищенном от мороза помещении.

Чтобы обеспечить надлежащее функционирование, необходимо установить устройство / комбинированную установку в сухом, защищенном от мороза помещении.



ВНИМАНИЕ!

Максимальная общая высота 2265 мм.

Максимальная общая высота комбинированной установки, состоящей, например, из шкафа для расстойки теста, хлебопекарной печи, комбинированного испарителя и ярусного отделения не должна превышать высоту в 2265 мм. В противном случае, не возможно эргономически обоснованное и безопасное обслуживание установки.



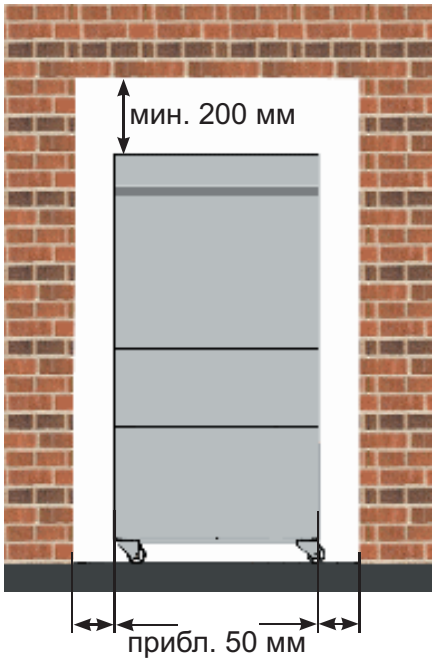
ОСТОРОЖНО

Опасность ожога! Горячие поверхности и выход пара!

В зоне монтажа присутствует опасность ожога!
Устройство / комбинированная установка должны быть обращены зоной монтажа в направлении подходящей стены.
Если в помещении установка устанавливается открытой со всех сторон, то зона монтажа должна быть защищена посредством подходящей обшивки от доступа или прикосновения посторонним лицом.
Эта обшивка должна быть проверена и разрешена фирмой WIESHEU GmbH или уполномоченными фирмой WIESHEU GmbH специалистами.

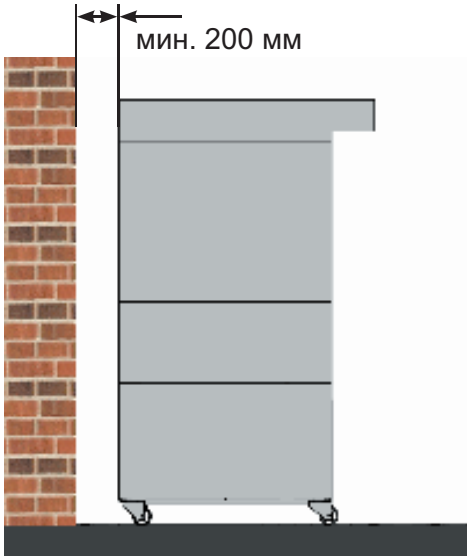
3.5 Расстояния

Расстояния по размещению комбинированной установки смотрите в данных по размещению в индивидуальном плане монтажа



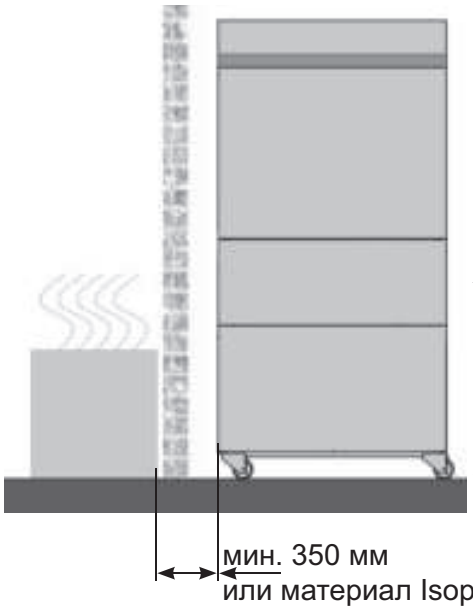
Свободные пространства рядом с установкой, над и под установкой

Для воспрепятствования скопления тепла, устанавливайте установку на расстояние не менее 50 мм относительно боковой стенки.
Не допускается перекрывание вентиляционных щелевых отверстий на боковых стенках и на задней стенке.
Над установкой должно быть свободное пространство высотой не менее 200 мм, дополнительно мы рекомендуем не закрывать свободное пространство под станцией.
Для полностью встроенных устройств отработанный воздух следует обязательно отводить вперед.
Для серии 124 / 128 должны соблюдаться расстояния из индивидуально составленных руководств по монтажу.
Относительно боковой стенки они не должны быть менее 100 мм.



Свободные пространства перед и позади печи / станции

Для целей технического обслуживания печь / станция должны быть отодвинуты вперед.
Следует предусмотреть свободное пространство перед установкой, равное по меньшей мере 1000 мм. На задней стороне установки находятся соединительный разъем для электропитания, а также соединительные штуцеры для воды, сточной воды и отводимого воздуха.
В случае необходимости, они должны быть доступны.
С задней стороны следует соблюдать минимальное расстояние в 200 мм.



Расстояния относительно источников тепла

Устройство / комбинированная установка должны размещаться с минимальным расстоянием в 350 мм относительно других источников тепла (>80°C). Если минимальное расстояние не может быть выдержано, то на объекте следует предусмотреть наличие теплозащитного экрана (напр., из материала Isoplan).



Расстояния относительно противопожарных устройств

В зависимости от фирмы-изготовителя, эти расстояния могут отличаться друг от друга.
Однако, не допускается превышать минимальное расстояние в 5 метров.
Прочтите для этого техническую документацию и указания производителя сигнализатора дыма.

Проверьте устройство / комбинированную установку перед монтажом на отсутствие явных недостатков.
Дефектное устройство не должно приниматься в эксплуатацию.
Позиционируйте комбинированную установку на ее месте размещения.
Соблюдайте минимальные расстояния согласно индивидуальным планом монтажа.

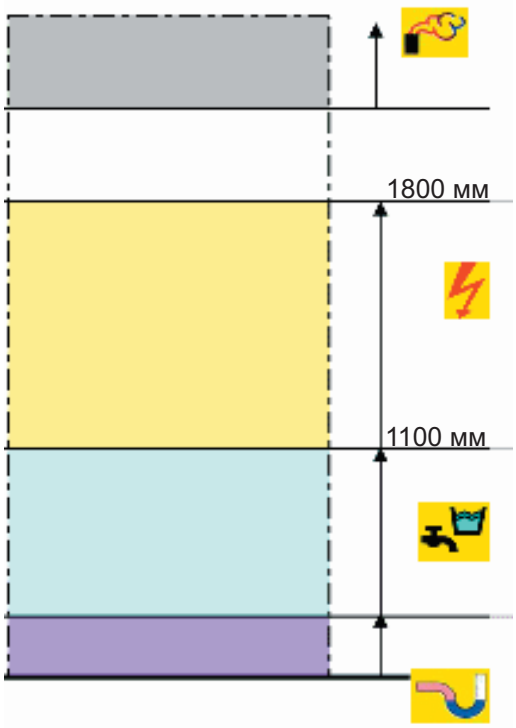
3.6. Подсоединение

3.6.1. Электрическое подключение

	**ОПАСНО**
	Электрическое напряжение! Опасность для жизни вследствие поражения электрическим током!

Электрическое подключение устройства должно выполняться только квалифицированным электриком при соблюдении правил выполнения электротехнических работ. Должна быть обеспечена электрическая защита стенной розетки автоматическим предохранительным выключателем, действующим при появлении тока утечки. Соблюдайте предписания VDE (Союз немецких электротехников) и местных энергоснабжающих организаций.

Монтажное окно - электрическое подключение



Электрические вводы должны быть размещены внутри указанного монтажного окна, однако не ниже, чем подключение к водопроводу (см. раздел „Подключение к водопроводу“).

Должна быть обеспечена электрическая защита стенных розеток автоматическим предохранительным выключателем, действующим при появлении тока утечки.

Любой сетевой штекер должен быть свободно доступен также после завершения монтажа. Если это невозможно, то заказчиком должен быть предусмотрен главный выключатель.
Этот главный выключатель должен быть точно сопоставлен оператором подсоединенному потребителю тока.

Используйте собственную защищенную предохранителем подводящую линию для каждого устройства.

Поперечные сечения соединительных проводов определяются потребляемым током и местными предписаниями.

3.6.1.1. Подключение через электрогенераторный агрегат

Электрогенераторный агрегат должен быть рассчитан на общую мощность устройства, а в случае установок на общую подключаемую мощность комбинированных установок.

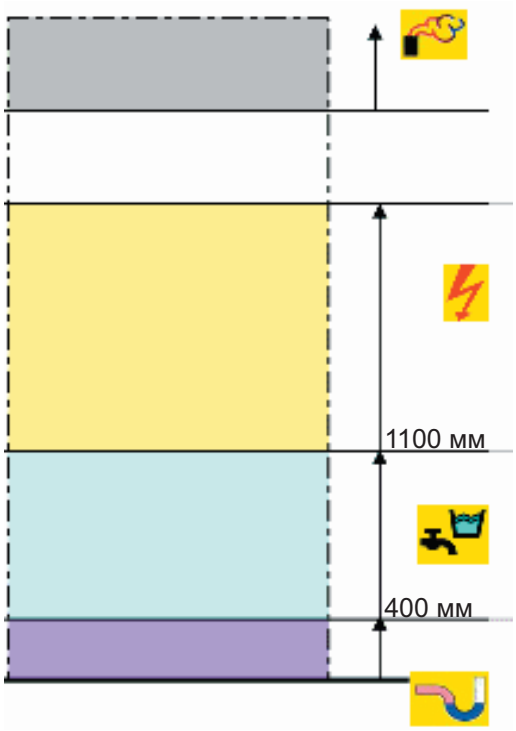
Исполнение для сетевого электропитания:	400 В 3/N/PE 50/60 Гц
Стабильность:	при изменении нагрузки (включение и выключение общей мощности) Напряжение не должно отклоняться более, чем на +/- 10 % Частота не должна отклоняться более, чем на +/- 2 %

3.6.2. Постоянное подключение воды для блока увлажнения

Для подключения к водопроводу заказчиком должно быть предусмотрено наличие сливного клапана с клапаном для впуска воздуха и клапаном обратного течения, испытанного согласно DIN - DVGW (Немецкий союз специалистов водо- и газоснабжения). Исключению подлежит клапан обратного течения класса „ED“.

Шланг для подачи воды должен представлять собой совместимый с пищевыми продуктами напорный шланг, ½” с резьбовым соединением ¾”, испытанный согласно DIN - DVGW (Немецкий союз специалистов водо- и газоснабжения). (WIESHEU GmbH - артикульный № 104476). Соединение должно быть выполнено гибким, чтобы для целей технического обслуживания иметь возможность отодвинуть устройство от стены на 1 метр.

Монтажное окно - подключение к водопроводу



Система водоснабжения должна иметь питьевое качество воды (согласно распоряжению по питьевой воде).
Температура воды должна составлять максимум + 50°C.

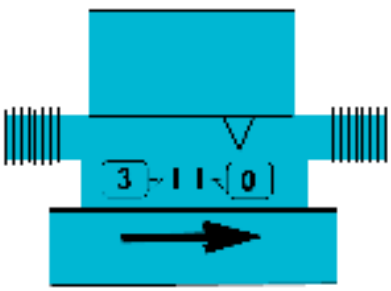
Штуцеры подвода воды должны размещены внутри указанного монтажного окна, однако не выше, чем электрический ввод.

Штуцер подвода воды должен быть свободно доступен также после завершения монтажа. Если это невозможно, то мы рекомендуем предусмотреть на объекте наличие запорного крана.

Не допускается превышение гидравлического давления воды, значение которого указано на фирменной табличке. В противном случае, на объекте следует установить редукционный клапан.

3.6.2.1 Подсоединение системы водяного фильтра

Блок увлажнения должен запитываться исключительно питьевой водой, которая проходит через соответствующий водяной фильтр.

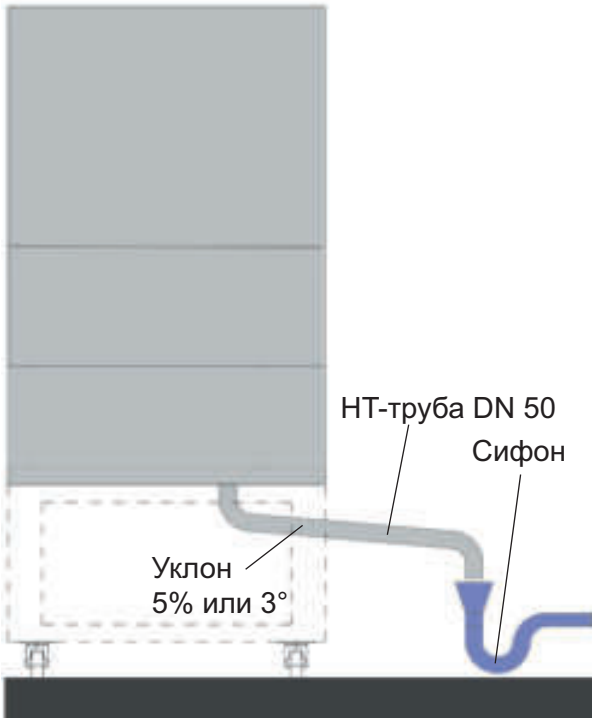


Для многоярусной хлебопекарной печи и ее системы увлажнения на период времени примерно 2-3 месяца имеет важное значение так называемое „частичное обессоливание“ воды. Головка фильтра устанавливается на ступень „1“. Большая часть воды проходит через водяной фильтр, дополнительно меньшая часть нефильтрованной воды подмешивается через байпас.
По истечении примерно 2-3 месяцев настройка фильтра должна быть установлена на „полное обессоливание“ воды. Головка фильтра устанавливается на ступень „0“. Вся вода проходит через водяной фильтр.

3.6.3 Штуцер для сточной воды

Прямое подсоединение к канализации согласно данным производителя является недопустимым. Соблюдайте местные предписания.

3.6.3.1 Подсоединение к канализации через воронку



Проложите сливную трубу таким образом, чтобы вход пара через вентиляционные щелевые отверстия был невозможным.

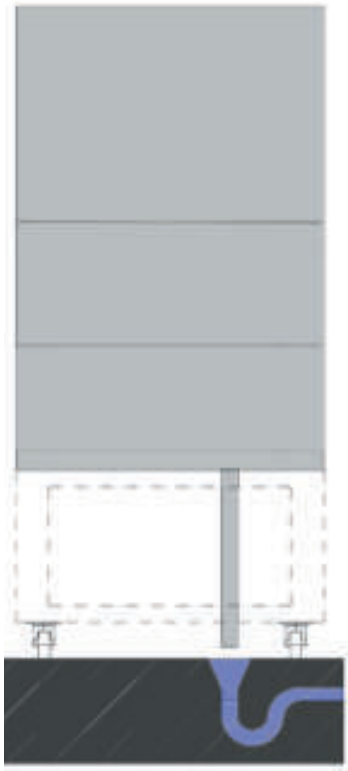
Для подсоединения используйте паро- и температуростойкую трубу.
=> до 100°C, средняя температура сточной воды 65°C
=> минимальное поперечное сечение трубы с диаметром 50 мм, HT-труба DN 50
=> максимальная длина 1,5 м

Соблюдайте постоянный уклон для свободного стока => мин. 5% или, соответственно, 3°

Не допускайте уменьшение диаметра трубы.

Встройте сифон.

3.6.3.2 Подсоединение через водяной лоток к канализации



Если подсоединение к канализации через воронку невозможно, то сточная вода должна быть отведена вперед в имеющийся напольный слив с боковым отводом (водяной лоток).

Отведите выпуск воздуха вверх.
Учитывайте объем стока.
=> объем стока не менее 0,6 л/с на каждую станцию.

Проложите сливную трубу таким образом, чтобы вход пара через вентиляционные щелевые отверстия был невозможным.

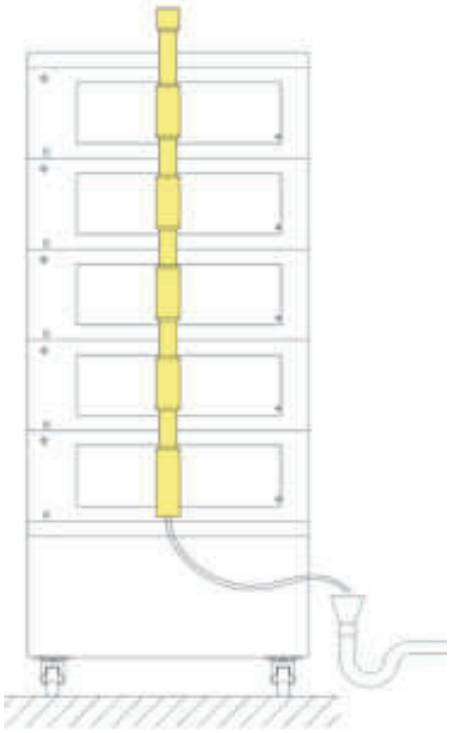
Не используйте для отвода сточной воды какой-либо шланг.
=> опасность перегиба!

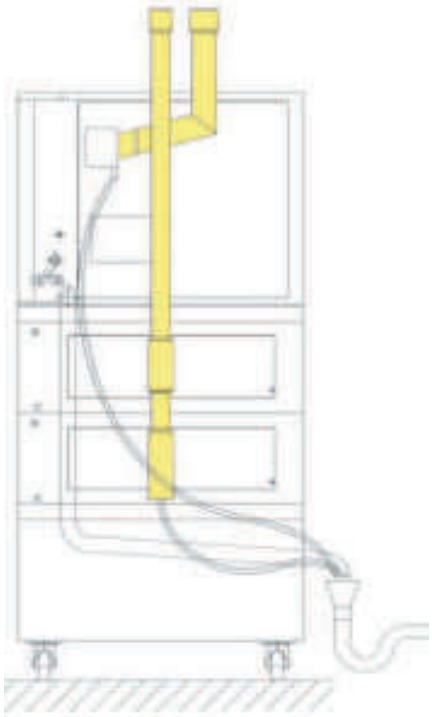
Не допускайте уменьшение диаметра трубы.

Сливной трубопровод должен быть жаро- (до 100°C), паро-, коррозионно-, кислото- и щелочестойким.

3.6.4 Подключение к системе вытяжной вентиляции

Отработанный воздух должен отводиться от задней зоны печи вверх.
Отработанный воздух не должен попадать в зону боковых вентиляционных щелевых отверстий.
Увлажненный отработанный воздух от каждой печи, за исключением комбинации Ebo-Vario, должен отводиться вверх по отдельности. Труба для обратного движения отработанного воздуха от печи должна быть проложена только с подъемом.
Не допускается уменьшать поперечное сечение трубы для обратного движения отработанного воздуха.





Внимание! Если не установлен воздухоотводящий короб, то выходящий / поднимающийся пар может негативно повлиять на имеющиеся загрузочные предохранительные устройства или даже химически разъедать их.
Возникающий конденсат должен отводиться через шланг.
Отводите конденсат силами заказчика в подходящую емкость. Например, жаро- и коррозионностойкие канистру, желоб, сифон.
Контролируйте, чтобы шланг отвода конденсата не был пережат.

3.7 Ввод в эксплуатацию

Эксплуатирующая фирма при каждом использовании многоярусной хлебопекарной печи принимает на себя полную ответственность касательно безопасности находящихся рядом людей. Перед вводом в эксплуатацию оператор должен:

=> прочесть настоящее руководство по эксплуатации и понять его содержание
=> в экстренном случае быть способен принять правильные меры, отключить устройство / комбинированную установку и обезопасить от повторного включения.



ОСТОРОЖНО

Повреждение оборудования!
Перед первой работой следует медленно прогреть каменные плиты.

Перед первой работой каменные плиты должны быть медленно прогреты. Вода улетучивается из каменных плит. Пекарная камера печи может акклиматизироваться.



ОПАСНО

Раздражение дыхательных путей!
Хорошо проветривать рабочее место.

При прогреве печи могут выделяться вещества, которые происходят из процесса приготовления. Существует опасность, что дыхательные пути будут раздражены. Хорошо проветрите рабочее место при первом вводе в эксплуатацию.



ОПАСНО

Опасность взрыва!
Перед нагревом очистите новые противни.

Тщательно очистите противни перед первым вводом в эксплуатацию.
В противном случае, существует опасность взрыва из-за остатков, которые прилипают к противням в процессе приготовления.

Руководствуйтесь при прогреве печи серии Ebo следующими параметрами выпечки или используйте для системы управления Comfort / Exclusive программу „Erstbetrieb“ (Первая работа).

Параметры	**Настройка**
Верхний жар	100°C
Нижний жар	100°C
Время выпекания	60 минут
Увлажнение	отсутствует
Заслонка отвода воздуха	Открыто

Многоярусная хлебопекарная печь оборудована защитным термостатом.
Он выключает многоярусную хлебопекарную печь при перегрузке.
При температуре ниже - 8°C в пекарной камере печи многоярусная хлебопекарная печь может не включиться.

При температуре окружающего воздуха ниже чем 5°C следите за тем, чтобы перед вводом в эксплуатацию пекарная камера печи была прогрета до комнатной температуры.

3.7.1. Проверочные работы перед вводом в эксплуатацию

Перед началом работы выполните следующие действия на устройстве:
=> Проверьте устройство на отсутствие повреждений.
=> Проверьте сетевой штекер и кабель электропитания на отсутствие повреждений.
=> Проверьте дверцу устройства на герметичность.
=> Проверьте, присутствует ли грязь, остатки продукта или прочие загрязнения между уплотнением дверцы и стеклом, и удалите их.
=> Проверьте, присутствует ли необходимое электропитание.
=> Проверьте, открыт ли водяной кран, и что не засорена грязеулавливающая сетка на штуцере подачи воды.

4. Эксплуатация

4.1. Открывание / закрывание дверцы печи

	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
	Опасность ожога! Надеть перчатки - Осторожно открывать дверцу печи!

Дверца печи серии Ebo не имеет предварительного фиксированного положения.
При открывании дверцы печи выходит горячий пар и жар.
Рамка и стекло дверцы печи становятся горячими.
Наденьте жаростойкие перчатки, и осторожно откройте дверцу печи.

	**ОСТОРОЖНО**
	Опасность защемления! Соблюдайте осторожность при закрывании дверцы.

При закрывании дверцы следите за тем, чтобы между дверцей печи и уплотнением дверцы печи не находились части тела или, соответственно, предметы, в противном случае существует опасность защемления!



Открывание

1. Медленно отожмите вниз ручку дверцы.
2. Сначала немного приоткройте дверцу.
3. Дайте выйти горячему и влажному пару.
4. Полностью откройте дверцу.



Закрывание

1. Медленно отожмите вверх ручку дверцы.

=> Дверца закрывается.
=> Следите за тем, чтобы между уплотнением дверцы и стеклом не находились инородные тела.

По соображениям техники безопасности печь серии Ebo имеет дверной выключатель.
Если дверца печи серии Ebo закрыта не полностью, то работа или увлажнение невозможны.

Если дверца печи закрыта неправильно, то через дверной концевой выключатель подается сигнал в систему управления. Система управления показывает информацию:

Информация
Пожалуйста, закройте дверцу

4.2 Положение для очистки





1. Откройте дверцу печи.
2. Возьмитесь за стеклянную пластину возле заднего нижнего края, и оттяните ее вперед.
=> Стеклянная пластина будет расфиксирована и откидывается вперед вниз.
=> Внутреннюю сторону стеклянной пластины можно просто и удобно очистить.
3. Поднимите стеклянную пластину за передний нижний край.
4. Поверните стеклянную пластину вверх.
=> Держатели должны быть вставлены в замочные скважины на рамке дверце.
5. Сдвиньте назад стеклянную пластину в направляющих замочных скважин.
=> Стеклянная пластина фиксируется.
6. Закройте дверцу печи.

4.3 Загрузка хлебобулочных изделий в печь / извлечение хлебобулочных изделий из печи

	**ОПАСНО**
	Опасность ожога! Запрещается помещать в печь какие-либо жидкости!

Чтобы избежать ошпаривания разогретыми жидкостями, не помещайте в многоярусную хлебопекарную печь емкости с жидкостью или с пищевым продуктом, который разжижается при разогревании.

	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
	Опасность ожога! Надевать рукавицы Осторожно извлекать или загружать противни!

Во внутреннем пространстве многоярусной хлебопекарной печи присутствует жара, существует опасность получения ожогов от горячих поверхностей. Воспользуйтесь жаростойкими рукавицами или кухонной тряпкой-прихваткой при загрузке и извлечении хлебобулочных изделий.
Соблюдайте при выполнении этих работ максимальную осторожность, и избегайте прикосновения к горячим поверхностям.

4.3 Загрузка хлебобулочных изделий в печь / извлечение хлебобулочных изделий из печи



Загрузка хлебобулочных изделий

1. Уложите хлебобулочные изделия на противни.
2. Откройте дверцу печи.
3. Задвиньте противни в пекарную камеру печи.
4. Закройте дверцу печи.



WIESHEU арт. №:
1500-900-020 (Ebo 64)
WIESHEU арт. №:
1500-900-001 (Ebo 68)

Загрузка хлебобулочных изделий с помощью съемного приспособления.

1. Уложите хлебобулочные изделия на съемное приспособление.
=> Чтобы быстро выполнить процедуру загрузки, используйте для загрузки печи Ebo124 два съемных приспособления типоразмера Ebo64, а для загрузки печи Ebo128 два съемных приспособления типоразмера Ebo68.
2. Установите рукоятку вниз.
3. Откройте дверцу печи.
4. Задвиньте съемное приспособление в печь Ebo.
5. Установите стопорную пластину на нижней стороне съемного приспособления в щель между пекарной камерой печи и дверным уплотнением.
6. Медленно и равномерно вытащите съемное приспособление.
=> Хлебобулочные изделия лежат непосредственно на каменной пекарной плите многоярусной хлебопекарной печи.
7. Вытащите съемное приспособление из печи Ebo.
8. Закройте дверцу печи.



Извлечение хлебобулочных изделий:

1. Откройте дверцу печи.
2. Извлеките противни из многоярусной хлебопекарной печи.
3. Закройте дверцу печи.

Пример лопатки:



Извлечение хлебобулочных изделий с помощью лопатки:

1. Откройте дверцу печи.
2. Введите лопатку в печь под хлебобулочные изделия.
3. Вытащите лопатку с хлебобулочными изделиями из печи.
4. Закройте дверцу печи.

4.4 Настройка параметров выпекания

Настройка параметров выпекания выполняется на панели управления. Описание панели управления смотрите в отдельном руководстве по эксплуатации системы управления.

5. Очистка

В этой главе Вы получите информацию по очистке устройства.
Дайте устройству остыть перед выполнением любой работы.



ОСТОРОЖНО

Электрическое напряжение!
Опасность для жизни вследствие поражения электрическим током!

Выключайте устройство перед очисткой, и отсоединяйте его от сети электропитания.



ОСТОРОЖНО

Повреждение оборудования!
Очистите печь с помощью увлажненной, мягкой тряпочки.

Очистите вентиляционные щелевые отверстия от пыли и загрязнений. Очистите наружные поверхности и элементы управления с помощью увлажненной, мягкой тряпочки. Не используйте проточную воду и абразивное средство для сухой очистки. Не очищайте элементы управления с использованием средства для очистки печей.

Используйте для очистки и удаления известковых отложений рекомендованные производителем продукты. Только они были тщательно проверены. За ущерб, понесенный в результате использования других средств для очистки / промывки или декальцинирования, фирма WIESHEU GmbH не несет ответственность.

5.1 Общие работы по очистке



ОСТОРОЖНО

Гигиенические требования!
Очень тщательно выполняйте работы по уходу за многоярусной хлебопекарной печью и по ее очистке!

Очень тщательно выполняйте работы по уходу за многоярусной хлебопекарной печью и по ее очистке. Только с чистой многоярусной хлебопекарной печью можно приготовить гигиенически безупречные продукты. При длительном применении в температурном диапазоне ниже 100°C существует вероятность образования микроорганизмов.



ВНИМАНИЕ

Повреждение пекарной камеры печи! Ежедневно удаляйте остатки соли и щелочи.

Ежедневно удаляйте остатки соли и агрессивные щелочные остатки из пекарной камеры печи. Эти остатки оказывают вредное воздействие на пекарную камеру печи. Удаляйте отслоившиеся загрязнения с помощью веничка из натурального волоса, а недоступные места обработайте ручным электропылесосом.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Существует опасность защемления / травмирования!
Соблюдайте осторожность при очистке подвижных частей.

При очистке устройства следите за тем, чтобы между дверцей печи и уплотнением дверцы или, соответственно, между другими подвижными частями, например, при монтаже / демонтаже каменного пода печи, не находились части тела или какие-либо предметы. Существует опасность защемления или, соответственно, травмирования.

5.2. Средство для очистки



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность травмирования!
Соблюдайте указания по технике безопасности, приведенные на упаковках средств для очистки!

Соблюдайте указания по технике безопасности, приведенные на упаковках средств для очистки!



ОСТОРОЖНО

Опасность травмирования!
Соблюдайте инструкции по предотвращению несчастных случаев!

При обращении со средствами для очистки и химическими реактивами соблюдайте общие инструкции по предотвращению несчастных случаев.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность ожога!
Дайте печи время для остывания.
Надевать рукавицы.

Дайте печи время для остывания.
Наденьте подходящие защитные перчатки перед нанесением средства для очистки внутри пекарной камеры печи.



ОПАСНО

Опасность взрыва!
Очистители могут содержать спирт.
Запрещается применение в горячей печи.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность химического ожога!
Дайте печи время для остывания.
Носить респиратор!

Не распыляйте средство для очистки на горячие поверхности! Существует опасность образования аэрозолей. Эти аэрозоли могут вдыхаться пользователем, что может привести к раздражению дыхательных путей.



ОСТОРОЖНО

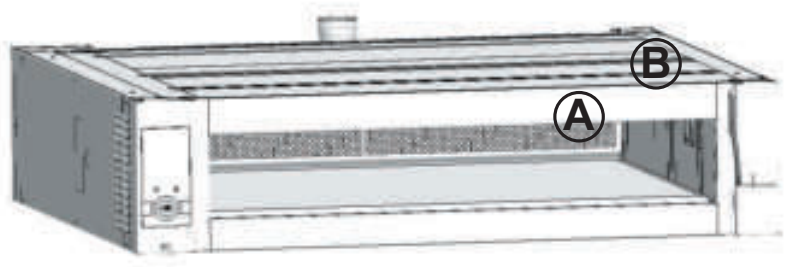
Гигиенические требования!
Храните предметы для очистки в стерильном состоянии!

Храните тряпочки для очистки и щетки всегда в стерильном состоянии. Мы рекомендуем применение совместимого с пищевыми продуктами и материалами средства для дезинфицирования поверхностей.
Используйте предметы для очистки исключительно всегда для одинаковых применений.

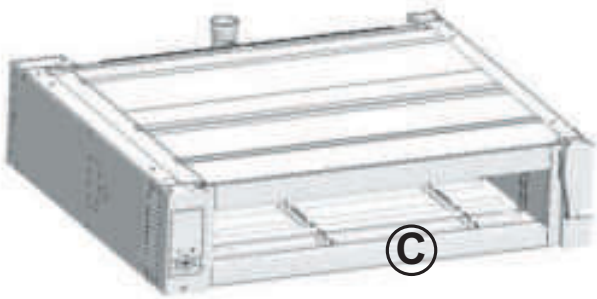
5.2. Средство для очистки

Обозначение	Единица измерения	Артикульный номер
Уксусная эссенция	-	-
Имеющееся в продаже посудомоечное средство	-	-
Имеющийся в продаже очиститель для стекла без силиконовых добавок	-	-
Очиститель для хлебопекарной печи	2 литра	57105
Очиститель для высококачественной стали № 6	1 аэрозольный баллончик, 600 мл	60067

5.3. План по очистке и очищающие среды



Обозначение	Цикл	Очиститель	
Противни	ежедневно	Имеющееся в продаже посудомоечное средство	Тряпка из целлюлозы или тряпка из микроволокон
Каменный под печи (A)	ежедневно	Теплая вода	Тряпка из целлюлозы или губка из полимерных абразивных волокон
1. Дайте печи и каменному поду печи время для полного остывания. 2. Удалите грубые загрязнения с помощью веничка из натурального волоса. 3. Очистите пластины с использованием теплой воды. 4. Используйте для удаления трудноудалимых загрязнений губку из полимерных абразивных волокон.			
Пекарная камера печи и крышка освещения (B)	ежедневно	Имеющееся в продаже посудомоечное средство	Увлажненная тряпка Сухая тряпка или тряпка из микроволокон Ручной электропылесос
1. Удалите грубые загрязнения с помощью веничка из натурального волоса. => Обработайте недоступные места ручным электропылесосом. 2. Оботрите пекарную камеру печи увлажненной хозяйственной тряпкой из целлюлозы. 3. Осушите пекарную камеру печи тряпкой из неворсистого материала.			





Обозначение	Цикл	Очиститель	
Пекарная камера печи под каменной пекарной плитой.	еженедельно	-	Ручной электропылесос
1. Вставьте по одной отвертке слева и справа под металлическую направляющую рядом с каменной пекарной плитой. 2. Приподнимите с помощью отверток каменную пекарную плиту вверх. => Внимание! Существует опасность защемления при поднятии каменной пекарной плиты. 3. Извлеките каменную пекарную плиту из печи, и отложите ее в подходящее место. 4. Осторожно удалите с помощью ручного электропылесоса отделившиеся загрязнения под нагревательными стержнями (C). 5. Уложите каменную пекарную плиту. => Внимание! Существует опасность защемления при поднятии каменной пекарной плиты.			
Внутренняя сторона стеклянной пластины	ежедневно	Имеющийся в продаже очиститель для стекла без силиконовых добавок	Тряпка из микроволокна или тряпка из целлюлозы
Наружная сторона стеклянной пластины	ежедневно	Имеющийся в продаже очиститель для стекла без силиконовых добавок	Тряпка из микроволокна или тряпка из целлюлозы
1. Откройте дверцу печи. 2. Установите дверцу в положение для обслуживания (R). 3. Очистите внутреннюю и наружную стороны стеклянной пластины с помощью очистителя для стекла и мягких тряпочек. 4. Закройте дверцу печи.			
Уплотнение дверцы	ежедневно	Имеющееся в продаже посудомоечное средство	Тряпка из целлюлозы или тряпка из микроволокон
Дверная ручка	ежедневно	Имеющееся в продаже посудомоечное средство	Тряпка из целлюлозы или тряпка из микроволокон
Система управления	ежедневно	Имеющийся в продаже очиститель для стекла без силиконовых добавок	Тряпка из микроволокна или тряпка из целлюлозы
Боковые поверхности	еженедельно	Очиститель для высококачественной стали № 6	Тряпка из микроволокна или тряпка из целлюлозы
Крышка устройства	еженедельно	Очиститель для высококачественной стали № 6	Тряпка из микроволокна или тряпка из целлюлозы
Передняя панель	еженедельно	Очиститель для высококачественной стали № 6	Тряпка из микроволокна или тряпка из целлюлозы

5.4. Декальцинирование

Необходимое декальцинирование различных конструктивных деталей должно выполняться исключительно уполномоченными и обученными партнерами по обслуживанию от фирмы WIESHEU GmbH.

6. Техническое обслуживание

6.1. Общие работы по техническому обслуживанию

Все работы по сервисному и техническому обслуживанию должны выполняться исключительно уполномоченными партнерами по обслуживанию от фирмы WIESHEU GmbH.
Устройство должно ежегодно проверяться уполномоченным специалистом на безопасность эксплуатации. Проверка должна инициироваться эксплуатирующей фирмой. Каждый год инициируйте выполнение проверки согласно требованиям VDE 0701 / 0702.

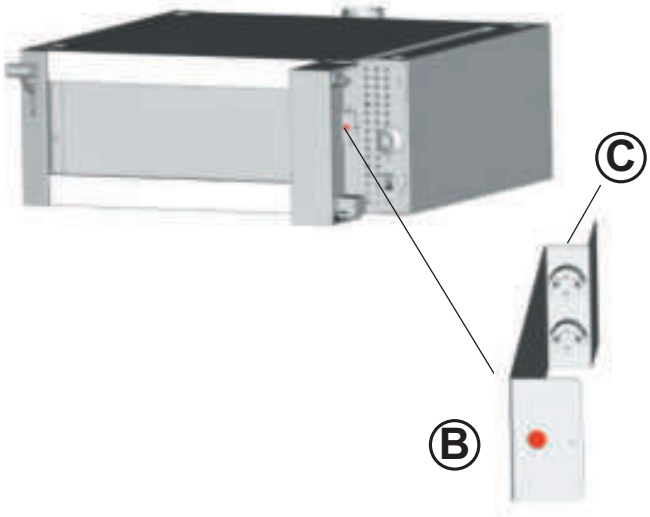
6.2. Замена осветительного средства в печах Ebo 64 / 68 / 86

	**ОСТОРОЖНО** **Электрическое напряжение!** Опасность для жизни вследствие поражения электрическим током!

Выключайте устройство перед заменой галогенных ламп, и отсоединяйте его от сети электропитания.



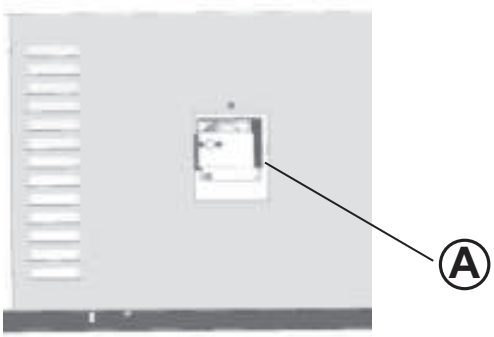
1. Выкрутите 2 винта сверху и снизу на корпусе блока управления (A).
2. Поверните корпус блока управления вперед к левой стороне.



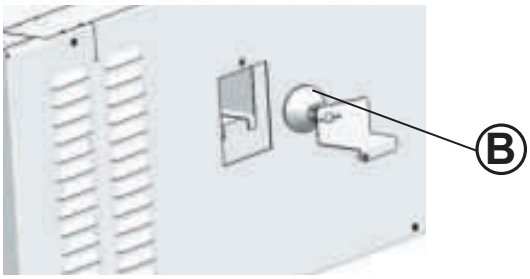
3. Выкрутите винт на пластине держателя лампы (B).
4. Вытащите пластину держателя лампы (B) наружу.
5. Замените осветительное средство (C).

=> WIESHEU арт. №:
101 731 Галогенная лампа 12 В / 10 Вт (Ebo 64 / 68 / 86)

6.2. Замена осветительного средства в печах Ebo 124 / 128



1. Выкрутите винт на крышке (A) светильника.
=> Она находится на правой стороне устройства.
2. Поверните крышку вверх.



3. Вытащите пластину держателя (B) с патроном лампы наружу.
4. Замените осветительное средство.
=> WIESHEU арт. №:
70179 Галогенная лампа с отражателем 12 В / 50 Вт (для Ebo 124 / Ebo 128)

Галогенные лампы должны быть жаростойкими до температуры 300°C. При установке новой галогенной лампы следите за тем, чтобы на нее не попали капли пота с руки. Используйте для этого подходящие перчатки.

6.3. Неисправности / Причина / Устранение



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Повреждение оборудования!
При повреждениях отсоединяйте сетевой штекер!

Используйте устройство только в технически безупречном состоянии. Перед выполнением любых работ проверяйте устройство на отсутствие повреждений.
Все части должны быть правильно установлены, и должны быть выполнены все условия, чтобы гарантировать безупречную работу устройства. В случае обнаружения повреждений, вытащите сетевой штекер, четко обозначьте место повреждения и повесьте табличку с предупредительной надписью.

Признак	Причина	Устранение
Вода стоит в пекарной камере печи	1. Внутренняя блокировка системы управления 2. Слишком много увлажнения (продолжительность / количество) 3. Дефектный редукционный клапан 4. Слишком большое давление воды 5. Засорен расходомер 6. Дефектный электромагнитный клапан	1. Отсоединение от сети 2. Меньше увлажнения 3. Сервисная служба 4. Сервисная служба 5. Сервисная служба 6. Сервисная служба
Отсутствие увлажнения, отсутствие пара	1. Закупорка известью трубы увлажнения / штуцера увлажнения 2. Подача воды не открыта 3. Засорена грязеулавливающая сетка 4. Шланг согнут / пережат 5. Неправильное содержание программы 6. Дефектный электромагнитный клапан 7. Дефектные шланговые соединения 8. Дефектная кнопка увлажнения 9. Дефектный нагрев 10. Дверца не закрыта	1. Проверка 2. Проверка 3. Проверка 4. Проверка 5. Проверка 6. Сервисная служба 7. Сервисная служба 8. Сервисная служба 9. Сервисная служба 10. Проверка
Печь не нагревается	1. Не устанавливается температура 2. Дефектный контактор нагрева 3. Дефектный нагрев 4. Устройство STB (камера) сработало 5. Дефектный датчик камеры 6. Дверца не закрыта	1. Проверка 2. Сервисная служба 3. Сервисная служба 4. Сервисная служба 5. Сервисная служба 6. Проверка
Заслонка отводимого воздуха не реагирует	1. Дефектная заслонка (электрическая часть) 2. Заслонка механически заблокирована	1. Сервисная служба 2. Сервисная служба
Невозможно включить печь	1. Внутренняя блокировка системы управления 2. Отсутствует электропитание на месте эксплуатации 3. Устройство STB (камера) сработало 4. Дефектный предохранитель на входе 5. Дефектный выключатель / главный выключатель 6. Дефектный внутренний предохранитель (блок питания) 7. Дефектная кнопка включения	1. Отсоединение от сети 2. Проверка 3. Сервисная служба 4. Сервисная служба 5. Сервисная служба 6. Сервисная служба 7. Сервисная служба

7. Утилизация



Введенные фирмой WIESHEU GmbH в обращение продукты соответствуют требованиям EC-директивы 2002/96/EG (электрооборудование) (WEEE-рег. № DE 30999946).
Вопросы по экологически безопасной утилизации направляйте, пожалуйста, на фирму WIESHEU GmbH +49 (0) 7144 303-0

8. Авторское право

Авторское право на настоящее руководство по эксплуатации сохраняется за фирмой WIESHEU GmbH.
Настоящее руководство по эксплуатации предназначено исключительно для эксплуатирующей фирмы и ее персонала.
В нем содержатся предписания и указания, которые не допускается ни частично, ни полностью копировать, распространять или предоставлять для ознакомления третьим лицам.

WIESHEU GmbH
Daimlerstrasse 10
71563 Affalterbach
Тел.: +49 (0)7144 / 3 03-0
Эл. почта: info@wiesheu.de
www.wiesheu.de

Напечатано в Германии
Мы сохраняем за собой право на внесение технических изменений с целью технического совершенствования и улучшения качества.

Оригинальное руководство по монтажу и эксплуатации - многоярусные хлебопекарные печи серии Ebo 64, 68, 86, 124, 128 (RU)
Номер для заказа 9401-120-005 Версия 2.01

Состояние: 20130405