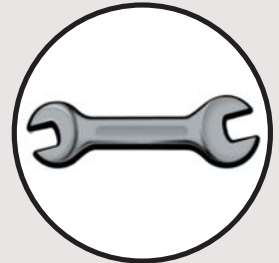


WIESHEU



Four à sole Ebo

Instructions d'installation et de service

1. A propos des instructions de service	3
1.1. Type d'appareil / Plaque signalétique	3
1.2. Déclaration de conformité	4
2. Description du produit	5
2.1. Fonctionnement / Aperçu	5
2.2. Utilisation conforme	5
2.3. Erreur d'utilisation prévisible	5
2.4. Responsabilité	5
2.5. Caractéristiques techniques	6
2.6. Risque de blessure / Risque résiduel	15
3. Transport et montage	17
3.1. Transport	17
3.2. Déballage	18
3.3. Démonter / monter une combinaison d'installations	19
3.4. Lieu d'installation et environnement	21
3.5. Distances	22
3.6. Raccordements	24
3.7. Mise en service	28
4. Utilisation	30
4.1. Ouvrir / fermer la porte	30
4.2. Position de nettoyage de la porte	31
4.3. Charger / Décharger	31
4.4. Régler les paramètres	32
5. Nettoyage	33
5.1. Travaux de nettoyage généraux	33
5.2. Produits de nettoyage	34
5.3. Plan et outils de nettoyage	35
5.4. Détartrage	37
6. Entretien	37
6.1. Travaux d'entretien généraux	37
6.3. Perturbations / Causes / Remèdes	39
7. Elimination	40
8. Droits d'auteur	40



Ces instructions font partie intégrante du produit et doivent être conservée à proximité directe de l'appareil ; celles-ci doivent en permanence rester accessibles au personnel opérateur. Toutes les personnes qui travaillent avec l'appareil doivent avoir lu et compris les instructions de service.

1. A propos des instructions de service

L'appareil est une machine au sens de la directive CE relative aux machines 2006/42/CE.

Les présentes instructions de service vous initient à l'utilisation conforme et sûre de l'appareil et contiennent des indications importantes relatives à l'utilisation adéquate, sûre et économique de celui-ci.

Selon le modèle, les illustrations peuvent différer du produit.

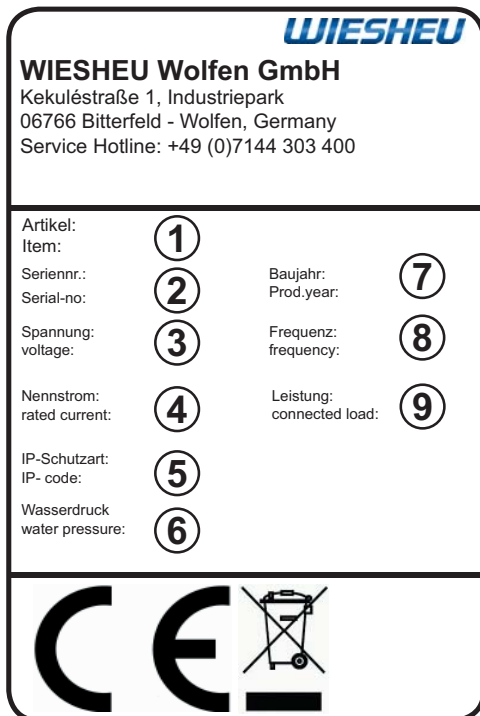
Le respect des instructions de service vous aide à :

éviter les dangers, optimiser et accélérer les procédures de travail, réduire les coûts de réparation et les pannes et augmenter la fiabilité et la durée de vie de l'appareil.

1.1. Type d'appareil / Plaque signalétique

Cette documentation s'applique pour les types d'appareil suivants et leurs options :

Ebo 64 S	Numéro d'article X1505
Ebo 64 M	Numéro d'article X1605
Ebo 64 L	Numéro d'article X1705
Ebo 68 S	Numéro d'article X1525
Ebo 68 M	Numéro d'article X1625
Ebo 68 L	Numéro d'article X1725
Ebo 86 S	Numéro d'article X1530
Ebo 86 M	Numéro d'article X1630
Ebo 86 L	Numéro d'article X1730
Ebo 124 S	Numéro d'article X1540
Ebo 124 M	Numéro d'article X1560
Ebo 128 S	Numéro d'article X1640
Ebo 128 M	Numéro d'article X1660
Ebo 128 M	Numéro d'article X1661



Pos.	Désignation
1	Type
2	Numéro de série
3	Tension (V)
4	Courant nominal (A)
5	Classe de protection IP
6	Pression d'eau (kPa)
7	Année de fabrication - mois
8	Fréquence (N/Hz)
9	Puissance (kW)

La plaque signalétique vous indique les données les plus importantes de l'appareil. La plaque signalétique se trouve sur le côté latéral droit / gauche de l'appareil (en fonction des modèles).

1.2. Déclaration de conformité

au sens de la directive CE sur les machines 2006/42/CE

Par la présente, le fabricant

WIESHEU Wolfen GmbH
Kekuléstraße 1
06766 Bitterfeld - Wolfen

déclare que la conception et le type des appareils désignés ci-dessous, dans la forme commercialisée par nous, sont conformes aux dispositions de la directive relative aux machines 2006/42/CE.

La conformité avec les dispositions des autres directives européennes suivantes est également donnée: 2004/108/CE Directive CE sur la compatibilité électromagnétique

La présente déclaration devient caduque en cas de modifications effectuées sur l'appareil sans notre accord.

Gamme de produits

Type d'appareil comme décrit dans les instructions de service

Four à sole

Ebo 64 S 400 V 50/60 Hz
Ebo 64 M 400 V 50/60 Hz
Ebo 64 L 400 V 50/60 Hz
Ebo 68 S 400 V 50/60 Hz
Ebo 68 M 400 V 50/60 Hz
Ebo 68 L 400 V 50/60 Hz
Ebo 86 S 400 V 50/60 Hz
Ebo 86 M 400 V 50/60 Hz
Ebo 86 L 400 V 50/60 Hz
Ebo 124 S 400 V 50/60 Hz
Ebo 124 M 400 V 50/60 Hz
Ebo 128 S 400 V 50/60 Hz
Ebo 128 M 400 V 50/60 Hz
Ebo 128 M 200 V - 230V 50/60 Hz

Numéro d'article

X1505, X1605, X1705
X1525, X1625, X1725
X1530, X1630, X1730
X1540, X1560
X1640, X1660
X1661

Numéro de série

Comme indiqué sur la plaque signalétique

Nom et adresse du mandataire de la documentation

WIESHEU GmbH
Ute Deuring
Département Documentation technique
Daimlerstraße 10
71563 Affalterbach

Bitterfeld - Wolfen, le 06.03.2013

La direction de la société WIESHEU GmbH et WISHEU Wolfen GmbH

2. Description du produit

2.1. Fonctionnement / Aperçu

Les fours WIESHEU permettent de cuire et réchauffer des produits de boulangerie courants.

2.2. Utilisation conforme

L'appareil est un outil technique. Celui-ci n'a pas été conçu pour des utilisations ménagères.

L'appareil a été exclusivement conçu pour la cuisson d'aliments courants.

L'appareil a été exclusivement conçu pour être utilisé dans des espaces fermés.

Les transformations et ajouts optionnels sur l'appareil ne peuvent prendre la forme que de constructions agréées par WIESHEU GmbH.

Aucun autre ajout ou transformation sur l'appareil ne sont permis.

Toute autre utilisation allant au delà de celle-ci, n'est pas conforme.

La société WIESHEU GmbH ne répond pas des dommages qui en résultent.

2.3. Erreur d'utilisation prévisible

L'appareil ne convient pas pour des installations ou utilisations dans des commerces.

L'appareil n'a pas été conçu pour être installé dans des chambres froides. Son bon fonctionnement peut être garanti à des températures de min. +8 et max. +40 °C.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé sur des bateaux ou à l'extérieur.

L'appareil ne convient pas pour faire sécher ou durcir des objets.

L'appareil ne convient pas pour réchauffer des liquides ou aliments se liquéfiant.

2.4 Responsabilité

L'exploitant et le personnel opérateur sont tenus de respecter les indications contenues dans les instructions de service.

Les instructions -locales et générales - préventives contre les accidents de l'association professionnelle respective doivent être respectées.

La société WIESHEU GmbH ne répond pas des dommages résultant d'une utilisation inappropriée ou négligente, d'une cuisson avec de mauvais paramètres de commande, d'un entretien, d'une maintenance ou d'une utilisation non conformes. Ceci est également valable pour les modifications, transformations et ajouts effectués sur le terminal de cuisson. Dans ces cas, la garantie usine expire.

Utilisez uniquement les pièces de rechange autorisées par le fabricant.

La société WIESHEU GmbH ne répond pas des dommages qui résultent des pièces de rechange non agréées.

2.5. Données techniques

Le nombre de supports indiqués dans les données techniques correspond aux nombre maximal. Il est également possible, indépendamment du nombre indiqué, d'exploiter l'appareil avec moins de supports. Les réglages des paramètres de cuisson doivent être éventuellement ajustés en conséquence. La quantité maximale enfournée de 5 kg / **support** de 600 × 400 mm et 10 kg / support de 600 × 800 mm ne peut pas être dépassée.

Numéro d'article		X1505	X1605	X1705
Désignation de l'appareil		Ebo 64 S	Ebo 64 M	Ebo 64 L
Désignation		Four	Four	Four
Version		400 V 50/60 Hz	400 V 50/60 Hz	400 V 50/60 Hz
Commande		Classique Confort Exclusive	Classique Confort Exclusive	Classique Confort Exclusive
Porte		Porte basculante	Porte basculante	Porte basculante
Porte – Option		-----	-----	-----
Humidification		Humidificateur	Humidificateur	Humidificateur
Dimensions L	mm	930	930	930
Dimensions P	mm	958	958	958
Dimensions H	mm	300	350	450
Poids :	kg	88	91	160
Nombre de chambres		1	1	2
Nombre de supports		-----	-----	-----
Taille des supports	mm	600 × 400	600 × 400	600 × 400
Protection électrique	A	3 × 16	3 × 16	3 × 16
Consommation de courant	A	5,1	5,2	10,3
Chauffage de la chambre	kW	2,6	2,7	5,4
Chauffage DE	kW	0,75	0,75	2 x 0,75
Puissance de raccordement	kW	3,5	3,6	7,1
Chauffage	kW	-----	-----	-----
Chauffage cascade	kW	-----	-----	-----
Moteur	kW	-----	-----	-----
Classe de protection	IP	X3	X3	X3
Plage de température	°C	30 - 280	30 - 280	30 - 280
Température ambiante	°C	(+)10 - (+)35	(+)10 - (+)35	(+)10 - (+)35
Humidité ambiante	% HR	30 - 60	30 - 60	30 - 60
Alimentation en eau	"	3/4	3/4	3/4
Pression d'eau	kPa	150 - 600	150 - 600	150 - 600
Raccordement de la conduite d'eau résiduelle Ø	mm	-----	-----	-----
Raccordement d'air sortant Ø	mm	50	50	2 × 50
Raccordement de condensat Ø	mm	15	15	2 × 15
Valeur d'émission sonore relative au lieu de travail	dB (A)	-----	-----	-----

2.5. Données techniques

Numéro d'article		X1505	X1605	X1705
Désignation de l'appareil		Ebo 64 S STIR	Ebo 64 M STIR	Ebo 64 L STIR
Désignation		Four	Four	Four
Version		400 V 50/60 Hz	400 V 50/60 Hz	400 V 50/60 Hz
Commande		Classique Confort Exclusive	Classique Confort Exclusive	Classique Confort Exclusive
Porte		Porte basculante	Porte basculante	Porte basculante
Porte – Option		-----	-----	-----
Humidification		Humidificateur	Humidificateur	Humidificateur
Dimensions L	mm	930	930	930
Dimensions P	mm	958	958	958
Dimensions H	mm	300	350	450
Poids :	kg	88	91	160
Nombre de chambres		1	1	2
Nombre de supports		-----	-----	-----
Taille des supports	mm	600 × 400	600 × 400	600 × 400
Protection électrique	A	3 × 16	3 × 16	3 × 16
Consommation de courant	A	5,7	5,8	11,3
Chauffage de la chambre	kW	3	3,1	6,2
Chauffage DE	kW	0,75	0,75	2 × 0,75
Puissance de raccordement	kW	3,9	4	7,8
Chauffage	kW	-----	-----	-----
Chauffage cascade	kW	-----	-----	-----
Moteur	kW	-----	-----	-----
Classe de protection	IP	X3	X3	X3
Plage de température	°C	30 - 280	30 - 280	30 - 280
Température ambiante	°C	(+)10 - (+)35	(+)10 - (+)35	(+)10 - (+)35
Humidité ambiante	% HR	30 - 60	30 - 60	30 - 60
Alimentation en eau	"	3/4	3/4	3/4
Pression d'eau	kPa	150 - 600	150 - 600	150 - 600
Raccordement de la conduite d'eau résiduelle Ø	mm	-----	-----	-----
Raccordement d'air sortant Ø	mm	50	50	2 × 50
Raccordement de condensat Ø	mm	15	15	2 × 15
Valeur d'émission sonore relative au lieu de travail	dB (A)	-----	-----	-----

2.5. Données techniques

Numéro d'article		X1525	X1625	X1725
Désignation de l'appareil		Ebo 68 S	Ebo 68 M	Ebo 68 L
Désignation		Four	Four	Four
Version		400 V 50/60 Hz	400 V 50/60 Hz	400 V 50/60 Hz
Commande		Classique Confort Exclusive	Classique Confort Exclusive	Classique Confort Exclusive
Porte		Porte basculante	Porte basculante	Porte basculante
Porte – Option		-----	-----	-----
Humidification		Humidificateur	Humidificateur	Humidificateur
Dimensions L	mm	930	930	930
Dimensions P	mm	1358	1358	1358
Dimensions H	mm	300	350	450
Poids :	kg	126	129	215
Nombre de chambres		1	1	1
Nombre de supports		-----	-----	-----
Taille des supports	mm	600 × 800	600 × 800	600 × 800
Protection électrique	A	3 × 16	3 × 16	3 × 16
Consommation de courant	A	8,1	8,4	15
Chauffage de la chambre	kW	3,9	4,1	7,2
Chauffage DE	kW	1,5	1,5	2 x 1,5
Puissance de raccordement	kW	5,6	5,8	10,4
Chauffage	kW	-----	-----	-----
Chauffage cascade	kW	-----	-----	-----
Moteur	kW	-----	-----	-----
Classe de protection	IP	X3	X3	X 3
Plage de température	°C	30 - 280	30 - 280	30 - 280
Température ambiante	°C	(+)10 - (+)35	(+)10 - (+)35	(+)10 - (+)35
Humidité ambiante	% HR	30 - 60	30 - 60	30 - 60
Alimentation en eau	"	3/4	3/4	3/4
Pression d'eau	kPa	150 - 600	150 - 600	150 - 600
Raccordement de la conduite d'eau résiduelle Ø	mm	-----	-----	-----
Raccordement d'air sortant Ø	mm	50	50	50
Raccordement de condensat Ø	mm	15	15	2 × 15
Valeur d'émission sonore relative au lieu de travail	dB (A)	-----	-----	-----

2.5. Données techniques

Numéro d'article		X1525	X1625
Désignation de l'appareil		Ebo 68 S STIR	Ebo 68 M STIR
Désignation		Four	Four
Version		400 V 50/60 Hz	400 V 50/60 Hz
Commande		Classique Confort Exclusive	Classique Confort Exclusive
Porte		Porte basculante	Porte basculante
Porte – Option		-----	-----
Humidification		Humidificateur	Humidificateur
Dimensions L	mm	930	930
Dimensions P	mm	1358	1358
Dimensions H	mm	300	350
Poids :	kg	126	129
Nombre de chambres		1	1
Nombre de supports		-----	-----
Taille des supports	mm	600 × 800	600 × 800
Protection électrique	A	3 × 16	3 × 16
Consommation de courant	A	8,8	9,3
Chauffage de la chambre	kW	4,5	4,7
Chauffage DE	kW	1,5	1,5
Puissance de raccordement	kW	6,1	6,4
Chauffage	kW	-----	-----
Chauffage cascade	kW	-----	-----
Moteur	kW	-----	-----
Classe de protection	IP	X3	X3
Plage de température	°C	30 - 280	30 - 280
Température ambiante	°C	(+)10 - (+)35	(+)10 - (+)35
Humidité ambiante	% HR	30 - 60	30 - 60
Alimentation en eau	"	3/4	3/4
Pression d'eau	kPa	150 - 600	150 - 600
Raccordement de la conduite d'eau résiduelle Ø	mm	-----	-----
Raccordement d'air sortant Ø	mm	50	50
Raccordement de condensat Ø	mm	15	15
Valeur d'émission sonore relative au lieu de travail	dB (A)	-----	-----

2.5. Données techniques

Numéro d'article		X1530	X1630	X1730
Désignation de l'appareil		Ebo 86 S	Ebo 86 M	Ebo 86 L
Désignation		Four	Four	Four
Version		400 V 50/60 Hz	400 V 50/60 Hz	400 V 50/60 Hz
Commande		Classique Confort Exclusive	Classique Confort Exclusive	Classique Confort Exclusive
Porte		Porte basculante	Porte basculante	Porte basculante
Porte – Option		-----	-----	-----
Humidification		Humidificateur	Humidificateur	Humidificateur
Dimensions L	mm	1130	1130	1130
Dimensions P	mm	1158	1158	1158
Dimensions H	mm	300	350	450
Poids :	kg	130	137	212
Nombre de chambres		1	1	2
Nombre de supports		-----	-----	-----
Taille des supports	mm	600 × 800	600 × 800	600 × 800
Protection électrique	A	3 × 16	3 × 16	3 × 16
Consommation de courant	A	8,5	8,5	15,6
Chauffage de la chambre	kW	4,2	4,2	7,6
Chauffage DE	kW	1,5	1,5	2 x 1,5
Puissance de raccordement	kW	5,85	5,85	10,8
Chauffage	kW	-----	-----	-----
Chauffage cascade	kW	-----	-----	-----
Moteur	kW	-----	-----	-----
Classe de protection	IP	X3	X3	X3
Plage de température	°C	30 - 280	30 - 280	30 - 280
Température ambiante	°C	(+)10 - (+)35	(+)10 - (+)35	(+)10 - (+)35
Humidité ambiante	% HR	30 - 60	30 - 60	30 - 60
Alimentation en eau	"	3/4	3/4	3/4
Pression d'eau	kPa	150 - 600	150 - 600	150 - 600
Raccordement de la conduite d'eau résiduelle Ø	mm	-----	-----	-----
Raccordement d'air sortant Ø	mm	50	50	2 × 50
Raccordement de condensat Ø	mm	15	15	2 × 15
Valeur d'émission sonore relative au lieu de travail	dB (A)	-----	-----	-----

2.5. Données techniques

Numéro d'article		X1530	X1630
Désignation de l'appareil		Ebo 86 S STIR	Ebo 86 M STIR
Désignation		Four	Four
Version		400 V 50/60 Hz	400 V 50/60 Hz
Commande		Classique Confort Exclusive	Classique Confort Exclusive
Porte		Porte basculante	Porte basculante
Porte – Option		-----	-----
Humidification		Humidificateur	Humidificateur
Dimensions L	mm	1130	1130
Dimensions P	mm	1158	1158
Dimensions H	mm	300	350
Poids :	kg	130	137
Nombre de chambres		1	1
Nombre de supports		-----	-----
Taille des supports	mm	600 × 800	600 × 800
Protection électrique	A	3 × 16	3 × 16
Consommation de courant	A	9	9
Chauffage de la chambre	kW	4,7	4,7
Chauffage DE	kW	1,5	1,5
Puissance de raccordement	kW	6,25	6,25
Chauffage	kW	-----	-----
Chauffage cascade	kW	-----	-----
Moteur	kW	-----	-----
Classe de protection	IP	X3	X3
Plage de température	°C	30 - 280	30 - 280
Température ambiante	°C	(+)10 - (+)35	(+)10 - (+)35
Humidité ambiante	% HR	30 - 60	30 - 60
Alimentation en eau	"	3/4	3/4
Pression d'eau	kPa	150 - 600	150 - 600
Raccordement de la conduite d'eau résiduelle Ø	mm	-----	-----
Raccordement d'air sortant Ø	mm	50	50
Raccordement de condensat Ø	mm	15	15
Valeur d'émission sonore relative au lieu de travail	dB (A)	-----	-----

2.5. Données techniques

Numéro d'article		X1540	X1640
Désignation de l'appareil		Ebo 124 S	Ebo 124 M
Désignation		Four	Four
Version		400 V 50/60 Hz	400 V 50/60 Hz
Commande		Classique Confort Exclusive	Classique Confort Exclusive
Porte		Porte basculante	Porte basculante
Porte – Option		-----	-----
Humidification		Humidificateur	Humidificateur
Dimensions L	mm	1530	1530
Dimensions P	mm	1120	1120
Dimensions H	mm	320	355
Poids :	kg	148	150
Nombre de chambres		1	1
Nombre de supports		-----	-----
Taille des supports	mm	2 × 600 × 400	2 × 600 × 400
Protection électrique	A	3 × 16	3 × 16
Consommation de courant	A	11	11
Chauffage de la chambre	kW	4,8	4,8
Chauffage DE	kW	2,4	2,4
Puissance de raccordement	kW	7,35	7,35
Chauffage	kW	-----	-----
Chauffage cascade	kW	-----	-----
Moteur	kW	-----	-----
Classe de protection	IP	X3	X3
Plage de température	°C	30 - 280	30 - 280
Température ambiante	°C	(+)10 - (+)35	(+)10 - (+)35
Humidité ambiante	% HR	30 - 60	30 - 60
Alimentation en eau	"	3/4	3/4
Pression d'eau	kPa	150 - 600	150 - 600
Raccordement de la conduite d'eau résiduelle Ø	mm	-----	-----
Raccordement d'air sortant Ø	mm	80	80
Raccordement de condensat Ø	mm	15	15
Valeur d'émission sonore relative au lieu de travail	dB (A)	-----	-----

2.5. Données techniques

Numéro d'article		X1560	X1660
Désignation de l'appareil		Ebo 128 S	Ebo 128 M
Désignation		Four	Four
Version		400 V 50/60 Hz	400 V 50/60 Hz
Commande		Classique Confort Exclusive	Classique Confort Exclusive
Porte		Porte basculante	Porte basculante
Porte – Option		-----	-----
Humidification		Humidificateur	Humidificateur
Dimensions L	mm	1530	1530
Dimensions P	mm	1520	1520
Dimensions H	mm	320	355
Poids :	kg	208	210
Nombre de chambres		1	1
Nombre de supports		-----	-----
Taille des supports	mm	2 × 600 × 800	2 × 600 × 800
Protection électrique	A	3 × 16	3 × 16
Consommation de courant	A	15,2	15,2
Chauffage de la chambre	kW	7,2	7,2
Chauffage DE	kW	2,6	2,6
Puissance de raccordement	kW	9,9	9,9
Chauffage	kW	-----	-----
Chauffage cascade	kW	-----	-----
Moteur	kW	-----	-----
Classe de protection	IP	X3	X3
Plage de température	°C	30 - 280	30 - 280
Température ambiante	°C	(+)10 - (+)35	(+)10 - (+)35
Humidité ambiante	% HR	30 - 60	30 - 60
Alimentation en eau	"	3/4	3/4
Pression d'eau	kPa	150 - 600	150 - 600
Raccordement de la conduite d'eau résiduelle Ø	mm	-----	-----
Raccordement d'air sortant Ø	mm	80	80
Raccordement de condensat Ø	mm	15	15
Valeur d'émission sonore relative au lieu de travail	dB (A)	-----	-----

2.5. Données techniques

Numéro d'article		X1561	X1661
Désignation de l'appareil		Ebo 128 S	Ebo 128 M
Désignation		Backofen	Four
Version		200 V - 230 V 50/60 Hz	200 V - 230 V 50/60 Hz
Commande		Classique Confort Exclusive	Classique Confort Exclusive
Porte		Porte basculante	Porte basculante
Porte – Option		-----	-----
Humidification		Humidificateur	Humidificateur
Dimensions L	mm	1530	1530
Dimensions P	mm	1520	1520
Dimensions H	mm	320	355
Poids :	kg	208	210
Nombre de chambres		1	1
Nombre de supports		-----	-----
Taille des supports	mm	2 x 600 x 800	2 x 600 x 800
Protection électrique	A	3 x 32	3 x 32
Consommation de courant	A	22,9 - 27,5	22,9 - 27,5
Chauffage de la chambre	kW	5,5 - 7,8	5,5 - 7,8
Chauffage DE	kW	2,4 - 3,5	2,4 - 3,5
Puissance de raccordement	kW	8 - 11,5	8 - 11,5
Chauffage	kW	-----	-----
Chauffage cascade	kW	-----	-----
Moteur	kW	-----	-----
Classe de protection	IP	X3	X3
Plage de température	°C	30 - 280	30 - 280
Température ambiante	°C	(+)10 - (+)35	(+)10 - (+)35
Humidité ambiante	% HR	30 - 60	30 - 60
Alimentation en eau	"	3/4	3/4
Pression d'eau	kPa	150 - 600	150 - 600
Raccordement de la conduite d'eau résiduelle Ø	mm	-----	-----
Raccordement d'air sortant Ø	mm	80	80
Raccordement de condensat Ø	mm	15	15
Valeur d'émission sonore relative au lieu de travail	dB (A)	-----	-----

2.6. Risques de blessure / Risque résiduel

Cet appareil a été fabriqué d'après les toutes nouvelles connaissances de la technique.

Tous les appareils qui quittent l'usine ont été minutieusement contrôlés.

Cependant, en cas d'utilisation inadéquate, des dangers pour la vie et l'intégrité corporelle de l'utilisateur ou de tiers et/ou des dysfonctionnements sur le terminal de cuisson ou sur d'autres biens matériels peuvent se produire.

Ce chapitre regroupe des indications générales relatives à la sécurité. D'autres consignes de sécurité spéciales sont décrites dans les chapitres auxquels l'utilisateur peut être confronté avec le risque.

Les consignes de sécurité suivantes doivent être considérées comme étant un complément aux instructions préventives contre les accidents et lois nationales en vigueur.

Les instructions préventives contre les accidents et les lois existantes doivent être absolument respectées.

En principe, tous les appareils doivent être montés en respectant les règles de sécurité valables sur le plan local.

2.6.1 Responsabilité de l'exploitant


L'exploitant est tenu de n'autoriser que les personnes initiées aux dispositions fondamentales relatives à la sécurité au travail et à la prévention des accidents et formées à la manipulation de l'appareil à travailler avec ce dernier.

La loi allemande sur la protection des jeunes travailleurs et la directive UE 97/33/CE doivent être observées et respectées.


2.6.2 Responsabilité du personnel

Toutes les personnes qui travaillent avec l'appareil s'engagent à avoir complètement lu et compris ces instructions avant le début des travaux. Elles le confirment par leur signature.

2.6.3 Risque d'incendie / Risque d'explosion

	AVERTISSEMENT
	Risque d'incendie ! Surcharge électrique. La protection de la prise de courant doit être garantie !

Risque d'incendie en cas de surcharge électrique de l'appareil.
La protection électrique de la prise de courant doit être garantie.


	AVERTISSEMENT
	Risque d'incendie ! Ne pas appliquer de feuilles, papiers, étiquettes auto-collantes sur l'appareil !

Ne posez pas de feuilles, papiers, étiquettes auto-collantes etc. sur l'appareil. Enlevez toutes les feuilles protectrices de l'appareil avant la première mise en service.
Ne stockez pas de pièces ou d'objets étrangers sur ou à proximité de l'appareil.


	DANGER
	Risque d'explosion ! Pas de matières explosives dans l'appareil !

Ne jamais réchauffer de produits explosifs !

2.6.4. Danger par contact électrique

	DANGER
	Contact électrique ! Danger de mort par décharge électrique !

Le raccordement électrique et tous les travaux effectués sur l'équipement électrique de l'appareil ne peuvent être réalisés que par un électricien qualifié spécialement formé conformément aux règles électroniques.


	DANGER
	Contact électrique ! Protégez tous les modules électriques contre l'humidité et la poussière !

Protégez tous les modules électriques contre l'eau, l'humidité et la poussière ! Des fonctions importantes, comme les circuits de sécurité p. ex., peuvent présenter une défaillance et des personnes et des pièces de l'appareil en subir un préjudice.


 	AVERTISSEMENT
	Dommmages techniques ! Retirer la fiche de contact en cas d'endommagement !

Utilisez l'appareil uniquement s'il est en parfait état technique. Avant tous travaux, vérifiez la présence de dommages sur l'appareil. Toutes les pièces doivent être montées correctement et remplir toutes les conditions, afin de garantir un fonctionnement parfait.


2.6.5. Risque de brûlure

	AVERTISSEMENT
	Risque de brûlure ! Prudence ! De la vapeur chaude se forme sur l'appareil chaud !

De la vapeur chaude s'échappe au dos de l'appareil par les bouches de sortie d'air. Installez l'appareil de telle sorte que la vapeur sortante ne cause ni dégâts matériels ni dégâts corporels. Fermez immédiatement l'arrivée d'eau sur place lorsque l'électro-vanne est défectueuse ou que la vanne de régulation de l'humidificateur fonctionne en permanence. Il est interdit de continuer l'exploitation car il existe un risque de brûlure par vapeur chaude.


	AVERTISSEMENT
	Risque de brûlure ! Ne pas ouvrir la porte pendant le déroulement du programme !

Ne pas ouvrir la porte pendant le déroulement du programme. Les liquides et la vapeurs brûlants risquent de causer des brûlures.

	DANGER
	Risque de brûlure ! Ne pas mettre de liquides dans l'appareil !


Pour éviter les échaudures avec les liquides réchauffés, ne pas enfourner de récipients contenant du liquide ou des aliments se liquéfiant lors du réchauffage dans l'appareil.

2.6.6. Dégâts des eaux

	PRUDENCE
	Dégâts des eaux ! Couper l'alimentation en eau après l'utilisation !

Le robinet monté à proximité de l'appareil par le client ne peut être ouvert que durant l'utilisation de l'appareil et doit être fermé ensuite. La pression d'écoulement de l'eau ne doit pas dépasser celle indiquée sur la plaque signalétique. Le client montera éventuellement un réducteur de pression

2.6.7. Risques d'accident généraux

	PRUDENCE
	Risques de blessure! Respecter les UVV (règlements de prévention des accidents) !

Tenez compte des règlements généraux de prévention des accidents (UVV) pendant tous travaux sur l'appareil.

3. Transport et montage

3.1. Désignation de l'appareil / de la combinaison d'installations


	PRUDENCE
	Ne pas basculer ! L'appareil ne peut être transporté qu'en position droite.

Il est recommandé de transporter l'appareil ou la combinaison d'installations en position horizontale. S'il devait être nécessaire de démonter les appareils de la combinaison d'installations pour les transporter en position verticale, les remarques du chapitre « Démonter / Monter une combinaison d'installations » doivent être respectées.

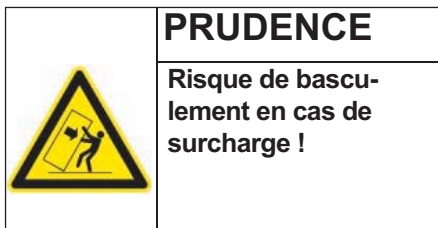
L'appareil ou la combinaison d'installations est emballé(e) sur une palette de transport. Cette palette de transport doit être déplacée avec un charriot élévateur.

	PRUDENCE
	Danger de basculement ! La palette doit être positionnée de manière sûre sur le chariot élévateur.

Lors du transport avec une palette, faites en sorte que la palette soit entièrement placée sur le chariot élévateur. Sécurisez la palette avec la combinaison d'installations sur le chariot de levage avant du levage. Utilisez pour cela un sangle adaptée.

	AVERTISSEMENT
	Risque d'écrasement et d'impact ! Personne ne doit se trouver sous une charge suspendue !

Personne ne doit se tenir sous la charge en suspension ou la saisir !



L'appareil associé à la combinaison d'installations doit être déplacé sur une distance de max. 3 mètres lors de travaux d'entretien, de maintenance et de nettoyage.

Déplacez la combinaison d'installations uniquement avec la palette de transport et un chariot de levage adapté.

Transportez la combinaison d'installations complète à l'endroit du montage.

Si la combinaison d'installations ne peut pas être déplacée entièrement sur place, démontez les différents éléments de la combinaison. Déballage la combinaison d'installations.

Lors du déballage, observez toutes les indications du chapitre « Déballage ».

3.2. Déballage de l'appareil / de la combinaison d'installations



La porte de l'appareil est en verre, et risque donc d'être brisée. Lors du déballage, contrôlez la présence de dommages sur le verre. Par précaution, portez des gants de protection afin d'éviter toute blessure.

L'appareil / la combinaison d'installations est emballé(e) en usine sur une palette.

Retirez tous les films de protection et les cartons.

En fonction de la palette de transport, celle-ci doit être :

- a) Palette à usage unique => éliminée,
- b) Palette spéciale => renvoyée à l'usine.

Éliminez les matériaux d'emballage dans le respect de l'environnement.

3.3. Démontez / monter une combinaison d'installations

Si la combinaison d'installations ne peut pas être déplacée entièrement sur place, démontez les différents éléments de la combinaison.



Dans ce manuel, nous vous donnons des exemples pour un démontage sûr et rapide.

Il nous est évidemment impossible de présenter chaque cas spécifique en détail.

Cependant, toutes les consignes de sécurité importantes doivent être respectées même dans les cas particuliers.

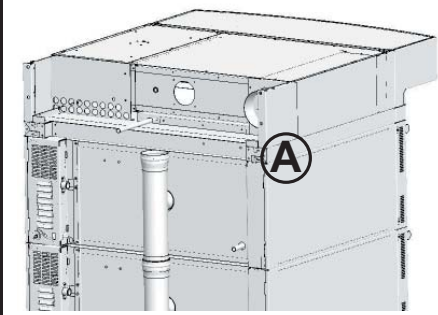
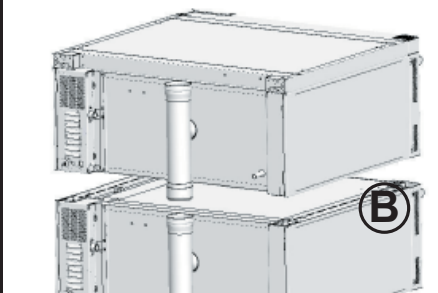
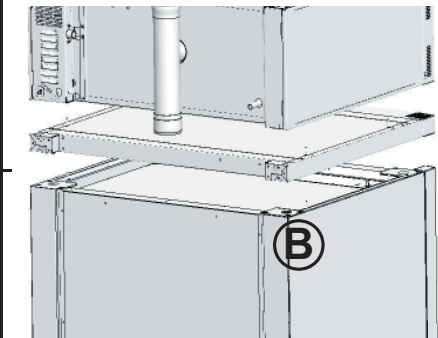
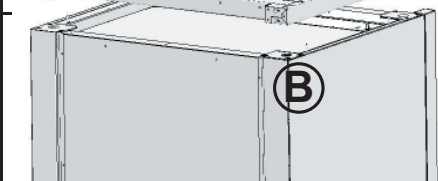
Démontez les conduites d'eaux usées / d'aération.

Démontez les différents éléments de la combinaison d'installations.

Pour le levage et pour porter les différents éléments, utilisez des outils adaptés.

P.ex. : un chariot élévateur à ciseaux, un chariot élévateur à fourches étroites, des sangles, des engins de levage ou des rubans d'amarrage.

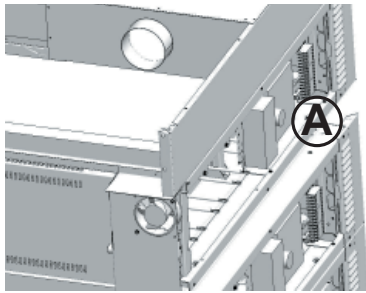
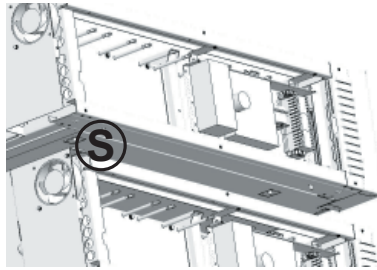
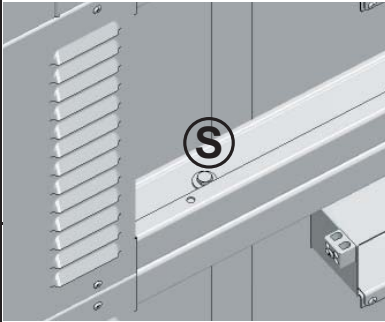

3.3. Démonter / monter une combinaison d'installations Ebo 64 / 68 / 86

Composants	Description 1. Démontage / 2. Montage	Outils	Image
Hotte d'évacuation	1. Desserrez les vis M5 (A) au dos de la hotte d'évacuation. Déplacez la hotte d'évacuation vers l'arrière et soulevez l'appareil. 2. Déposez la hotte d'évacuation sur les vis avant du four. Faites glisser la hotte vers l'avant et vissez-la au moyen des vis (A).	Clé à douille SW 8 ou CléAllen 2,5	
Ebo 64 / 68 / 86	1. L'appareil est fixé au moyen de quatre boulons (B) afin de l'empêcher de glisser. Soulevez l'appareil. 2. Déposez l'appareil sur les boulons.	-	
Châssis	1. L'appareil est fixé au moyen de quatre boulons (B) afin de l'empêcher de glisser. Soulevez l'appareil. 2. Déposez l'appareil sur les boulons.	-	
Étuve	1. L'appareil est fixé au moyen de quatre boulons (B) afin de l'empêcher de glisser. Soulevez l'appareil. 2. Déposez l'appareil sur les boulons.	-	

Il est recommandé de transporter l'appareil ou la combinaison d'installations en position horizontale. S'il devait être nécessaire de démonter les appareils de la combinaison d'installations pour les transporter en position verticale, les consignes suivantes doivent être respectées :

1. Retirez les plaques de cuisson en pierre de l'appareil.
2. Enveloppez les plaques de cuisson en pierre dans un matériau d'emballage approprié pour le protéger contre tout dommage.
3. Ne basculez pas les différents appareils.
4. Pour le transport, utilisez des sangles adéquates.

3.3. Démonter / monter une combinaison d'installations Ebo 124 / 128

Composants	Description 1. Démontage / 2. Montage	Outils	Image
Hotte d'évacuation	<p>1. Desserrez les vis M5 (A) au dos de la hotte d'évacuation. Déplacez la hotte d'évacuation vers l'arrière et soulevez l'appareil.</p> <p>2. Déposez la hotte d'évacuation sur les vis avant du four. Faites glisser la hotte vers l'avant et vissez-la au moyen des vis (A).</p>	Clé Allen 2,5	
Ebo 124 / 128	<p>1. L'appareil est vissé à l'appareil suivant au moyen de 4 vis à six pans M6 (S). Desserrez les vis et retirez l'appareil par le haut.</p> <p>2. Mettez l'appareil en place et serrez les 4 vis M6.</p>	Clé à douille SW 10	
Châssis	<p>1. L'appareil est vissé à l'appareil suivant au moyen de 4 vis à six pans M6 (S). Desserrez les vis et retirez l'appareil par le haut.</p> <p>2. Mettez l'appareil en place et serrez les 4 vis M6.</p>	Clé à douille SW 10	
Étuve	<p>1. L'appareil est vissé à l'appareil suivant au moyen de 4 vis à six pans M6 (S). Desserrez les vis et retirez l'appareil par le haut.</p> <p>2. Mettez l'appareil en place et serrez les 4 vis M6.</p>	Clé à douille SW 10	

Il est recommandé de transporter l'appareil ou la combinaison d'installations en position horizontale. S'il devait être nécessaire de démonter les appareils de la combinaison d'installations pour les transporter en position verticale, les consignes suivantes doivent être respectées :

1. Retirez les plaques de cuisson en pierre de l'appareil.
2. Enveloppez les plaques de cuisson en pierre dans un matériau d'emballage approprié pour le protéger contre tout dommage.
3. Basculez les différents appareils du côté opposé à la commande.
=> La commande doit être en haut.
4. Pour le transport, utilisez des sangles adéquates.

3.4 Lieu d'installation en environnement

	AVERTISSEMENT
	Danger de basculement ! Installer l'appareil sur une base adéquate !

L'appareil / La combinaison d'installations doit être placé sur une base position horizontale, sûre et stable supportant le poids de l'appareil ou de la combinaison d'installations.

	AVERTISSEMENT
	Danger de surcharge ! Tenez compte des recommandations du fabricant figurant dans le plan de montage.


Lors de la mise en place, il les recommandations du fabricant figurant dans le plan de montage doivent être prises en compte.
Danger de surcharge.

	AVERTISSEMENT
	Installez l'installation dans un endroit sec, à l'abri du gel.

Afin de garantir son bon fonctionnement, l'appareil / la combinaison d'installations devra être placé(e) dans un endroit sec, à l'abri du gel.

	ATTENTION !
	Hauteur totale maximale : 2265 mm.

La hauteur totale maximale d'une combinaison d'installations de, par exemple étuve, four du cuisson, vaporiseuses combi ne doit pas dépasser les 2265 mm. Dans le cas contraire, l'installation ne peut pas être utilisée ergonomiquement et sans risques.

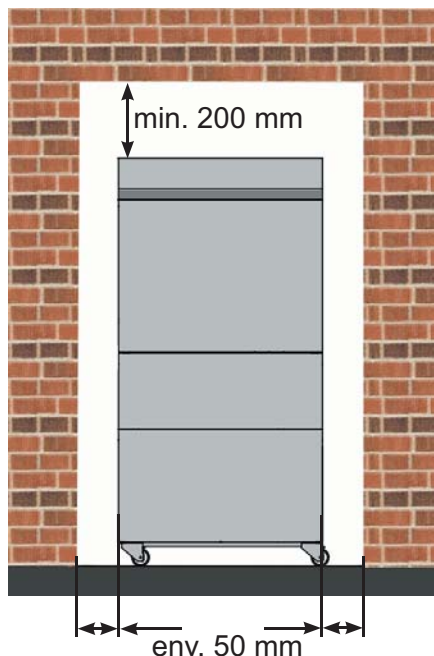
	PRUDENCE
	Risque de brûlure ! Surfaces brûlantes et rejet de vapeur !

Risque de brûlure dans la zone d'installation !
L'appareil / la combinaison d'appareil doit se trouver contre une paroi appropriée.
Si l'installation est placée au centre de la pièce, la zone d'installation doit être protégée par un revêtement approprié de manière à éviter toute intervention ou tout contact de personnes non autorisées.
Ce revêtement doit être contrôlé et approuvé par WIESHEU GmbH ou par des personnes agréées par WIESHEU GmbH.

3.5 Distances



Les distances requises pour la mise en place de la combinaison d'installations sont reprises dans les prescriptions pour la mise en place du plan de montage individuel.



Espaces libres à côté, au-dessus et sous l'installation

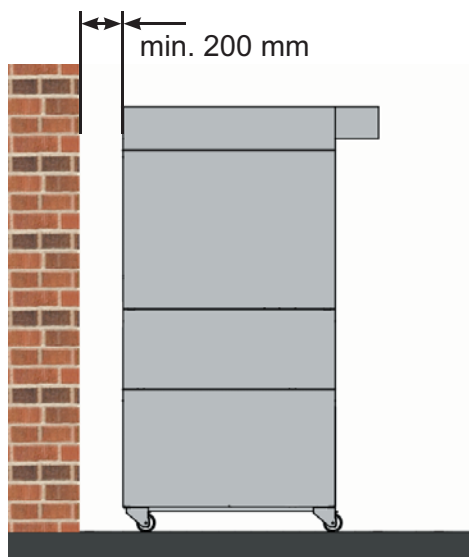
Afin d'éviter des accumulations de chaleur placez l'installation un minimum de 50 mm par rapport au mur latéral.

Les fentes d'aération sur les parois latérales et la paroi postérieure ne doivent pas être couvertes.

Il faut laisser un espace libre d'au moins 200 mm sein, nous vous conseillons de ne pas monter un revêtement dans l'espace libre sous la station.

L'air doit en principe être évacué vers l'avant lorsque les appareils sont totalement encastrés.

Dans la gamme 124 / 128, les distances des instructions de mise en place individuelles doivent être respectées. Celles-ci ne peuvent pas être inférieures à 100 mm par rapport au mur latéral.

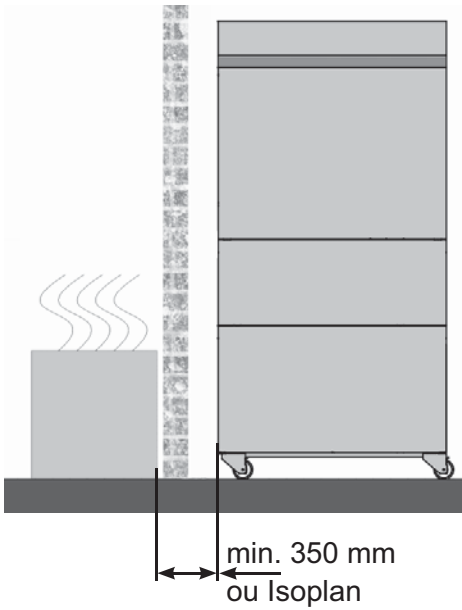


Espaces libres devant et derrière le four / la station

Le four /station devra être poussé(e) vers l'avant afin de réaliser des travaux de maintenance.

Un espace d'au moins 1000 mm doit être prévu devant l'installation. dans la partie arrière de l'installation on trouvera des raccordements électriques, d'eau, des eaux usées et d'air d'extraction. Ceux-ci doivent être accessibles en cas de besoin.

Une distance à l'arrière de minimum 200 mm doit être respectée.



Les distances aux sources de chaleur

L'appareil / la combinaison d'installations doivent être placés à une distance minimum de 350 mm d'autres sources de chaleur (>80 °C). Si la distance minimale ne peut pas être respectée, le client doit prévoir un bouclier thermique (par ex. Isoplan).



Les distances aux dispositifs de sécurité

Selon le fabricant les distances pourront varier entre elles. Cependant, on ne devra pas passer au-dessous d'une distance minimum de 5 mètres. Lisez pour cela les documentations techniques et les prescriptions du fabricant du détecteur de fumée.



Contrôlez l'appareil / la combinaison d'installations avant l'installation afin de déceler tout défaut visible à l'œil nu.

Ne mettez jamais un appareil défectueux en marche.

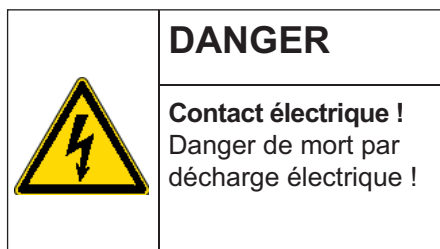
Positionnez la combinaison d'installations sur son emplacement prévu.

Tenez compte des longueurs minimales selon le plan de montage individuel.



3.6. Raccordements

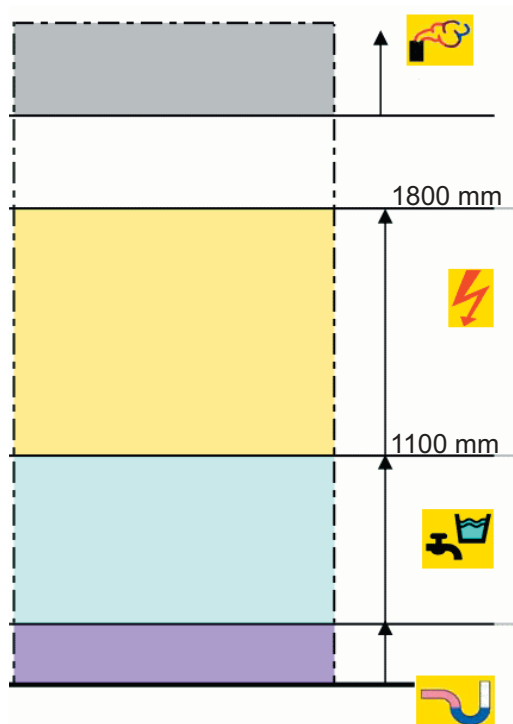
3.6.1. Raccordement électrique



Le raccordement électrique de l'appareil ne peut être effectué que par un électricien qualifié conformément aux règles électroniques. Assurer la protection électrique de la prise de courant avec un disjoncteur différentiel.

Respectez les prescriptions de la VDE et des distributeurs locaux d'énergie.

Fenêtres d'installations du raccordement électrique



Les connexions électriques doivent être montées dans les fenêtres d'installation indiquées, mais pas plus bas que les raccords d'eau (cf. « Raccords d'eau »).

Assurer la protection électrique de la prise de courant avec un disjoncteur différentiel.

Chaque fiche de secteur doit rester accessible même après l'installation. Si cela ne devrait pas être possible, le client devra prévoir un interrupteur principal sur site. Cet interrupteur doit être placé exactement par l'utilisateur au consommateur raccordé.

Utilisez une conduite d'amenée individuelle sûre pour chaque appareil.

Les sections transversales des conduites de raccordement s'accommodent à la consommation de courant et aux dispositions locales.

3.6.1.1. Raccordement au moyen d'un groupe générateur

Le groupe générateur de courant de l'appareil doit être prévu avec la puissance nécessaire total du four, dans des installations pour la puissance de raccordement des appareils totale.

Réseau : 400 V 3/N/PE 50/60 Hz

Stabilité : En cas de changement de charge (démarrage et arrêt de la puissance totale)
La tension ne doit pas varier de plus de +/- 10%.
La fréquence ne doit pas varier de plus de +/- 2% .



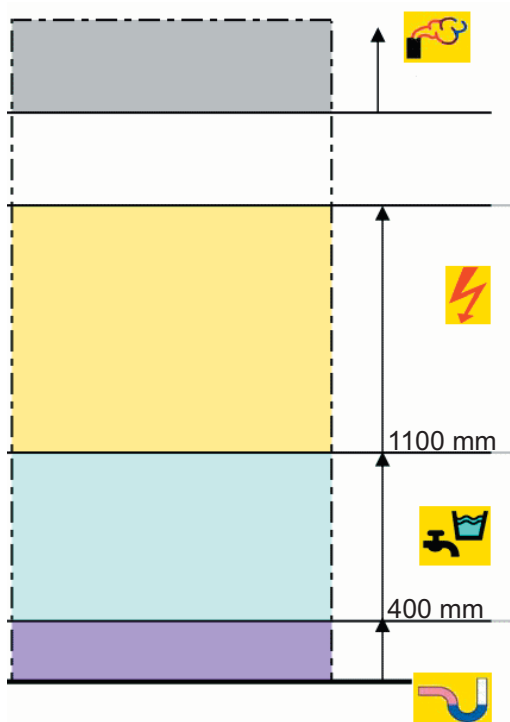
3.6.2. Raccord d'eau fixe pour l'unité de vapeur

Pour l'alimentation en eau, utilisez un robinet à bec avec aérateur de tubulure et clapet de non-retour, contrôlé conformément à la norme DIN - DVGW. Un clapet de non-retour de classe « ED » est à exclure.

Le tuyau d'alimentation d'eau doit être un tuyau compatible avec des aliments de 1/2" avec un raccord fileté de 3/4" homologué selon DIN - DVGW. (WIESHEU GmbH N° art. 104476).

Le raccordement doit être fait de manière flexible, afin de pouvoir déplacer l'appareil à 1 mètre de la paroi lors des travaux de maintenance.

Fenêtre d'installation des raccords d'eau



L'eau alimentée doit être potable (conformément à l'ordonnance sur l'eau potable).
La température de l'eau doit s'élever à max. +50 °C.

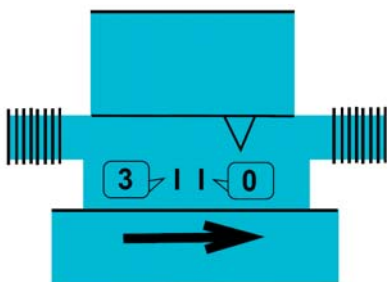
Les raccords d'eau doivent être montés dans les fenêtres d'installation indiquées, mais pas plus haut que les raccords électriques.

Les raccords d'eau doivent rester accessibles même après l'installation. Si cela ne devrait pas être possible, le client devra prévoir une vanne (robinet) d'arrêt.

La pression d'écoulement de l'eau ne peut pas dépasser celle indiquée sur la plaque signalétique. Dans le cas contraire, prévoyez le montage d'un réducteur de pression.

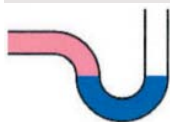
3.6.2.1 Raccordement d'un système de filtrage d'eau

L'unité de vapeur doit être alimentée avec de l'eau potable passant par un filtre à eau correspondant.



Pour le Four à sole et son système d'humidification, une « déminéralisation partielle » de l'eau est importante pour une période de 2 à 3 mois environ. La tête du filtre est ajustée au niveau « 1 ». La plus grande partie de l'eau coule à travers le filtre d'eau, uniquement une petite partie d'eau sans filtrer est mélangée à travers le bypass.

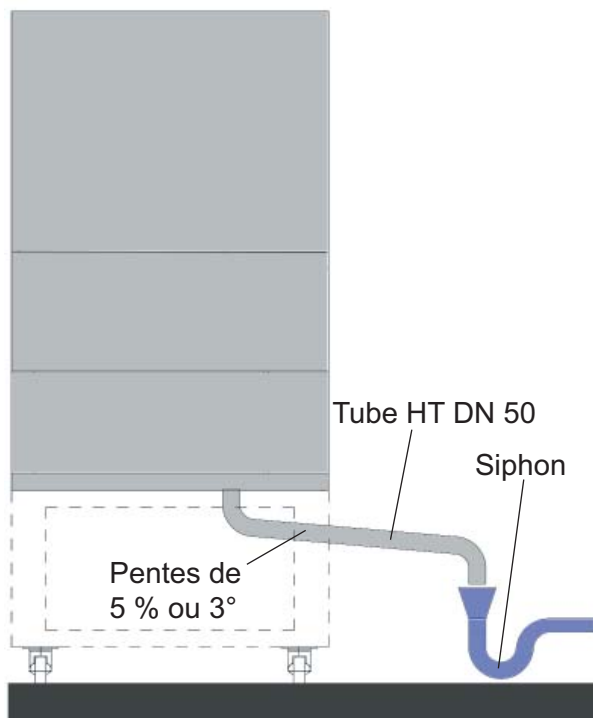
Après 2 à 3 mois environ, le réglage du filtre doit être réglé sur la « déminéralisation complète ». La tête du filtre est ajustée au niveau « 0 ». La totalité de l'eau traverse alors le filtre à eau.



3.6.3 Raccordement au réseau d'eaux usées

Un raccordement fixe à la canalisation est inadmissible d'après les indications du fabricant. Respectez les prescriptions locales.

3.6.3.1 Raccorder à la canalisation via un entonnoir



Posez le tube d'écoulement de telle sorte que l'entrée de vapeur ne soit pas possible via les fentes d'aération.

Utilisez pour le raccordement un tube résistant à la vapeur et à la chaleur.

=> jusqu'à 100 °C, température moyenne des eaux usées 65 °C

=> Section transversale minimale 50 mm de diamètre

Tube HT DN 50

=> longueur maximale 1,5 m

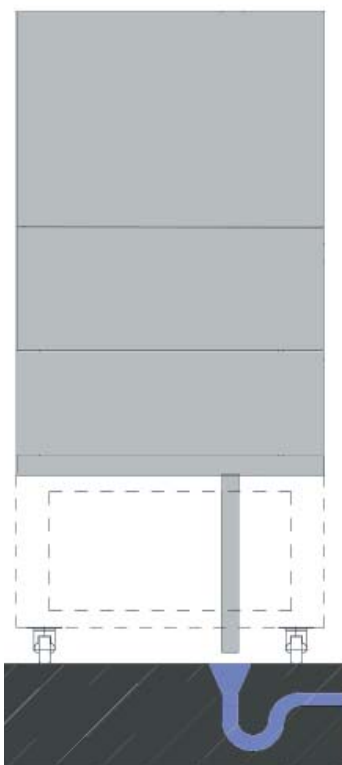
Vérifiez que la pente est progressive pour l'écoulement libre

=> min. 5 % ou bien 3°

Ne réduisez pas le diamètre du tube.

Montez un siphon.

3.6.3.2 Raccordement à la canalisation via une rigole d'eau



Si un raccordement via l'entonnoir ne devait pas être possible, les eaux usées doivent être dérivées vers avant dans un écoulement au sol (rigole d'eau) existant.

Dirigez l'évacuation d'air vers le haut.

Respectez la taille de l'écoulement.

=> Débit minimum de la sortie d'eau 0,6 litres / sec. par station.

Posez le tube d'écoulement de telle sorte que l'entrée de vapeur ne soit pas possible via les fentes d'aération.

N'utilisez pas de flexible pour le raccord des eaux usées.

=> Danger de pliage !

Ne réduisez pas le diamètre du tube.

La conduite d'eau doit être résistante à la chaleur (jusqu'à 100 °C), à la vapeur, à la corrosion, aux acides et aux lessives.



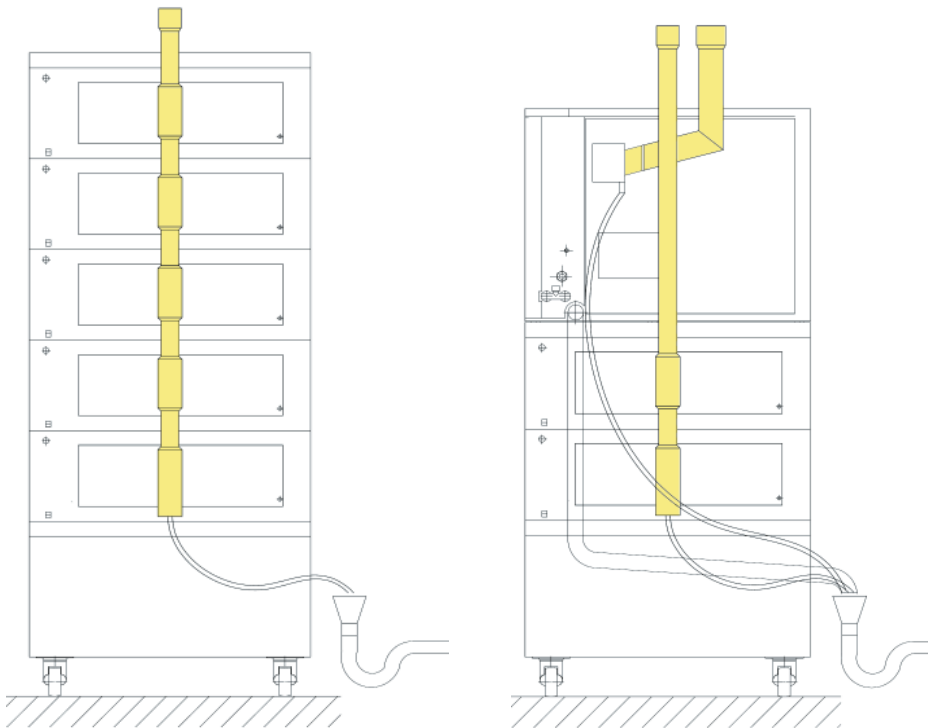
3.6.4 Raccord d'air sortant

L'air sortant doit être évacué du secteur arrière du four en passant vers le haut.

L'air sortant ne doit pas arriver au niveau des fentes d'aération latérales.

Les vapeurs qui s'échappent de chaque four doivent être évacués individuellement vers le haut, à l'exception de la combinaison Ebo-Vario. La conduite/canal d'air d'extraction du four doit être réalisée Uniquement de manière ascendante.

Les sections de la conduite d'air sortant ne doivent pas être réduites.



Attention ! Si aucune hotte n'a été installée pour l'air d'extraction, la vapeur sortante / montante pourrait avoir un effet négatif sur les installations de sécurité de charge existantes ou même les déclencher.

Le condensat généré doit être évacué à l'aide d'un tuyau flexible.

Transportez le condensat sur site à travers d'un moyen adapté. P. ex. des bidons résistants à la chaleur et à la corrosion, par des rigoles, des siphons.


Veillez à ce que le tuyau de condensat ne soit pas plié.

3.7 Mise en service


A chaque utilisation du Four à sole, l'exploitant endosse la complète responsabilité pour la sécurité des personnes qui se trouvent à proximité. Avant la mise en service, l'opérateur doit:

=> avoir lu et compris les instructions de service


=> pouvoir prendre les mesures appropriées en cas d'urgence et arrêter et sécuriser l'appareil / la combinaison d'installations.

	PRUDENCE
	Dommages techniques ! Chauffer lentement les plaques en pierre avant la première utilisation !

Les plaques en pierre doivent être lentement chauffées avant la première utilisation. L'eau s'évapore de la pierre. La chambre de cuisson peut s'acclimater.

	DANGER
	Irritation des voies respiratoires ! Bien aérer les lieux !

A la première utilisation du four, des substances résultant du processus de fabrication peuvent s'échapper. Il existe un risque d'irritation des voies respiratoires. Aérez bien les lieux lors de la première mise en service.

	DANGER
	Risque d'explosion ! Nettoyer les nouvelles plaques avant de les chauffer.

Nettoyez soigneusement les plaques avant la première mise en service. Dans le cas contraire, il existe un risque de déflagration causé par les dépôts adhérant aux tôles pendant leur fabrication.

Pour la première utilisation de l'EBO, reportez-vous aux paramètres de cuisson suivants ou utilisez le programme « Première utilisation » pour les commandes Comfort / Exclusive.

Paramètre	Réglage
Chauffage de voûte	100 °C
Chauffage de sole	100 °C
Temps de cuisson	60 minutes
Humidification	Aucune
Clapet d'évacuation	Ouvert

Le Four à sole est muni d'un thermostat de sécurité.

Celui-ci coupe le Four à sole en cas de surcharge.

Lorsque la température dans la chambre de cuisson est inférieure à -8 °C, le Four à sole ne peut pas être mis en marche.

Lorsque la température ambiante est inférieure à 5 °C, veillez à ce que la chambre de cuisson soit ramenée à température ambiante avant la mise en service.


3.7.1. Travaux de contrôle avant la mise en service

Procédez comme suit avant la mise en service de l'appareil :

- => Vérifiez si l'appareil ne présente pas de défauts visibles.
- => Vérifiez si la prise et le câble électriques ne présentent pas de défauts visibles.
- => Vérifiez l'étanchéité de la porte de l'appareil.
- => Vérifiez si de la saleté, des restes de produit ou d'autres saletés se trouvent entre le joint de la porte et la vitre et retirez ceux-ci.
- => Vérifiez si l'alimentation en courant nécessaire est disponible.
- => Vérifiez si le robinet d'eau est ouvert et que le filtre à poussière sur l'arrivée d'eau est libre.

4. Maniement

4.1. Ouvrir / fermer la porte du four

	AVERTISSEMENT
	Risque de brûlure ! Portez des gants, ouvrir la porte du four avec précaution !

La porte de l'Ebo ne dispose pas de position de retenue. De la vapeur chaude et de la chaleur s'échappent lors de l'ouverture de la porte du four. Le cadre et la vitre de la porte du four sont chauds. Portez des gants résistants à la chaleur et ouvrez la porte du four avec précaution.

	PRUDENCE
	Risque d'écrasement ! La prudence est de mise lors de la fermeture de la porte.

Lors de la fermeture de la porte du four, veillez à ce qu'aucun corps ou objet ne se trouve entre la porte du four et le joint ; autrement, il y a risque d'écrasement !



Ouvrir

1. Abaissez lentement le levier de la porte.
2. Ouvrez tout d'abord une fente dans la porte.
3. Laissez s'échapper la vapeur chaude.
4. Ouvrez totalement la porte du four.



Fermer

1. Relevez lentement le levier de la porte.
=> La porte se ferme.
=> Veillez à ce qu'aucun corps ne se trouve entre le joint de la porte et la vitre.



Pour des raisons de sécurité, l'Ebo est doté d'un interrupteur de porte. Il est impossible d'utiliser le four ou de procéder à son humidification lorsque la porte de l'Ebo n'est pas parfaitement fermée.



Lorsque la porte n'est pas correctement fermée, l'interrupteur de porte émet un signal à destination de la commande. Une information s'affiche sur la commande :

INFO	
	Veillez fermer la porte

4.2 Position de nettoyage



1. Ouvrez la porte du four.
2. Saisissez la vitre par son bord inférieur, à l'arrière, et tirez celle-ci vers l'avant.

=> La vitre se déverrouille et bascule vers le bas, en avant.

=> La face intérieure de la vitre peut être nettoyée aisément et confortablement.

3. Soulevez la vitre par son bord inférieur, à l'avant.

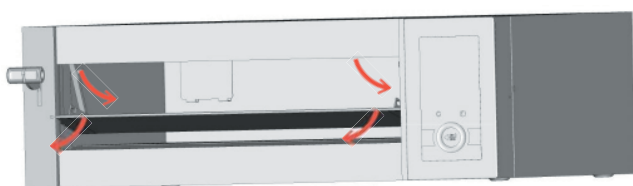
4. Basculez la vitre vers le haut.

=> Les supports doivent être introduits dans les trous de serrure du cadre de la porte.


5. Faites glisser la vitre dans les guides des trous de serrure, vers l'arrière.

=> La vitre s'enclenche.


6. Fermez la porte du four.



4.3 Placer les marchandises dans le four / Retirer les marchandises du four

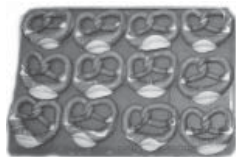
	DANGER
	Risque de brûlure ! Ne pas mettre de liquides dans le four !

Pour éviter les échaudures avec les liquides réchauffés, ne pas enfourner de récipients contenant du liquide ou des aliments se liquéfiant lors du réchauffage dans le Four à sole.

	AVERTISSEMENT
	Risque de brûlure ! Porter des gants Mettre ou enlever les plaques prudemment !

L'intérieur du Four à sole est très chaud, il y a risque de brûlure au contact des surfaces chaudes. Utilisez des gants ou des maniques résistants à la chaleur lorsque vous enfournez ou défournez l'aliment. Ce faisant, procédez très prudemment et évitez d'entrer en contact avec les surfaces chaudes.

4.3 Placer les marchandises dans le four / Retirer les marchandises du four



Introduire des marchandises dans le four :

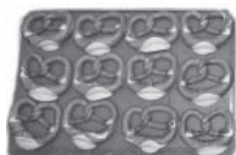
1. Placez les aliments sur les plaques.
2. Ouvrez la porte du four.
3. Faites glisser les plaques dans la chambre de cuisson.
4. Fermez la porte du four.



WIESHEU, n° art.:
1500-900-020 (Ebo 64)
WIESHEU, n° art.:
1500-900-001 (Ebo 68)

Introduire des marchandises dans le four au moyen d'un chargeur :

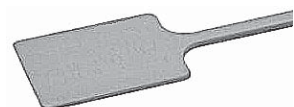
1. Placez les aliments sur le chargeur.
=> Pour pouvoir procéder rapidement au chargement, utilisez deux chargeurs de taille Ebo64 pour le chargement d'un Ebo124, et deux chargeurs de taille Ebo68 pour le chargement d'un Ebo128.
2. Abaissez le levier.
3. Ouvrez la porte du four.
4. Faites glisser le chargeur dans l'Ebo.
5. Placez la plaque d'arrêt sur la face inférieure du chargeur, dans la fente entre la chambre de cuisson et le joint de la porte.
6. Retirez lentement et régulièrement le chargeur.
=> Les marchandises reposent directement sur la plaque de cuisson en pierre du Four à sole.
7. Soulevez le chargeur hors de l'Ebo.
8. Fermez la porte du four.



Retirer des marchandises du four :

1. Ouvrez la porte du four.
2. Retirez les plaques de cuisson du Four à sole.
3. Fermez la porte du four.

Exemple - Préleveur :



Retirer des marchandises du four au moyen d'un préleveur :

1. Ouvrez la porte du four.
2. Introduisez le préleveur dans le four, sous les marchandises.
3. Retirez le préleveur du four avec les marchandises.
4. Fermez la porte du four.


4.4 Régler les paramètres de cuisson




Le réglage des paramètres de cuisson se fait sur le panneau de commande. Vous trouverez la description du panneau de commande dans un manuel d'instructions séparé de la commande.

5. Nettoyage

Ce chapitre vous fournit des informations sur le nettoyage de l'appareil.
Laissez refroidir l'appareil avant chaque travail.

	PRUDENCE
	Contact électrique ! Danger de mort par décharge électrique !

Avant le nettoyage, éteignez l'appareil et débranchez-le du réseau électrique.


	PRUDENCE
	Dégâts techniques ! Nettoyez le four avec un chiffon humide et doux !

Débarrassez les fentes d'aération de la poussière et des saletés. Nettoyez les surfaces extérieures et les éléments de commande avec un chiffon doux et humide. N'utilisez ni eau courante, ni produit de nettoyage abrasif sec. Ne pas nettoyer les éléments de commande avec un produit de nettoyage pour four.





Utilisez les produits conseillés par le fabricant pour le nettoyage et le détartrage. Seuls ceux-ci ont été testés. La société WIESHEU GmbH n'assume aucune responsabilité ou garantie pour les dommages résultant de l'utilisation d'autres produits de nettoyage / rinçage / détartrage.

5.1 Travaux de nettoyage généraux

	PRUDENCE
	Hygiène! Nettoyez et entretenez le four avec un grand soin !

Entretenez et nettoyez le Four à sole avec grand soin. Seuls des fours à étages propres permettent de préparer des aliments d'une qualité hygiénique irréprochable. En cas d'utilisation prolongée à une température en dessous de 100 °C, il est possible qu'il y ait formation de germes.

 	Attention !
	Endommagement de la chambre de cuisson ! Éliminez chaque jour les dépôts de sel & de lessives alcalines.

Éliminez chaque jour les restes de sel et dépôts de lessives alcalines agressives dans la chambre de cuisson. Ces dépôts endommagent la chambre de cuisson. Éliminez les saletés non adhérentes au moyen d'une brosse en fibres naturelles et aspirez les endroits inaccessibles avec un aspirateur à main.


	AVERTISSEMENT
	Risques d'écrasement / de blessure ! La prudence est de mise lors du nettoyage des pièces mobiles.

Lors du nettoyage de l'appareil, veillez à ce qu'aucun corps ou objet ne se trouve entre la porte du four et le joint ou d'autres pièces mobiles, p.ex. le montage / démontage de la plaque de cuisson en pierre. Il y a risque d'écrasement ou de blessure.


5.2. Produits de nettoyage

 	AVERTISSEMENT
	Risques de blessure ! Respectez les indications relatives à sécurité sur les détergents !

Respectez les indications relatives à sécurité sur les détergents !

	PRUDENCE
	Risques de blessure ! Respecter les UVV (règlements de prévention des accidents) !

Lors de la manipulation des détergents et produits chimiques, respectez les règlements généraux de prévention des accidents.


 	AVERTISSEMENT
	Risque de brûlure ! Laisser refroidir le four. Porter des gants

Laissez le four refroidir !
 Mettez des gants appropriés avant d'appliquer le détergent dans la chambre de cuisson.

	DANGER
	Risque d'explosion ! Les détergents peuvent contenir de l'alcool. Ne pas les utiliser dans un four brûlant.

 	AVERTISSEMENT
	Risques d'irritations ! Laisser refroidir le four. Porter un masque !

Ne pulvérisez pas de détergent sur les surfaces chaudes !
 Risques de formation d'aérosols. Les aérosols peuvent être inhalés par l'opérateur et irriter ses voies respiratoires.

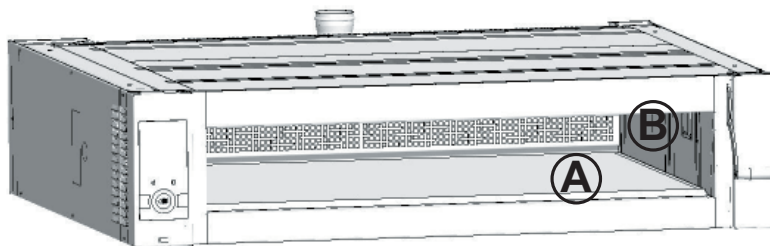
	PRUDENCE
	Hygiène! Conserver les outils de nettoyage à l'abri des germes !

Les chiffons de nettoyage et brosses doivent toujours être exempts de germes. Nous recommandons l'utilisation d'un désinfectant en bouteille adapté aux usages alimentaires et aux matériaux.
 Utilisez exclusivement vos appareils de nettoyage pour les mêmes applications.

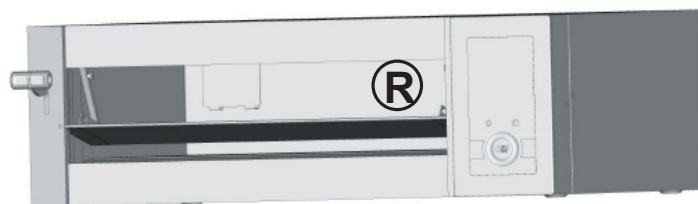
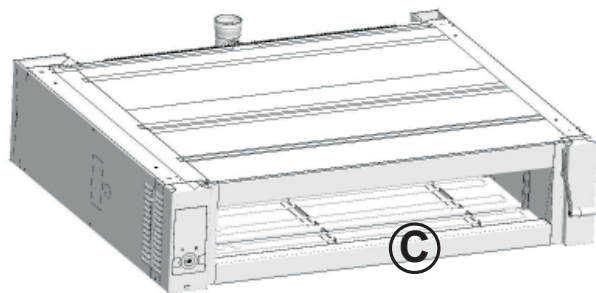
5.2. Produits de nettoyage

Désignation	Unité	Numéro d'article
Vinaigre d'alcool	-	-
Produit vaisselle courant	-	-
Produit pour vitres courant, sans silicone	-	-
Produit de nettoyage pour four	2 litres	57105
Nettoyant inox n° 6	1 pulvérisateur 600 ml	60067

5.3. Plan et outils de nettoyage



Désignation	Fréquence	Outil de nettoyage	
Plaques	Chaque jour	Produit vaisselle courant	Chiffon-éponge ou micro-fibres
Plaque de cuisson en pierre (A)	Chaque jour	Eau chaude	Chiffon-éponge ou éponge abrasive en plastique
<ol style="list-style-type: none"> 1. Laissez totalement refroidir le four et la plaque de cuisson en pierre ! 2. Éliminez les saletés grossières au moyen d'une brosse en fibres naturelles. 3. Nettoyez les plaques à l'eau chaude. 4. Pour éliminer les saletés tenaces, utilisez une éponge abrasive en plastique. 			
Chambre de cuisson et capot de l'éclairage (B)	Chaque jour	Produit vaisselle courant	Chiffon humide Chiffon sec ou chiffon microfibres Aspirateur à main
<ol style="list-style-type: none"> 1. Éliminez les saletés grossières au moyen d'une brosse en fibres naturelles. => Aspirez les endroits inaccessibles au moyen d'un aspirateur à main. 2. Essuyez la chambre de cuisson avec un chiffon-éponge humide. 3. Séchez la chambre de cuisson avec un chiffon non peluchant. 			



Désignation	Fréquence	Outil de nettoyage	
Chambre de cuisson sous la plaque de cuisson en pierre	Chaque semaine	-	Aspirateur à main
<p>1. Passez également un tournevis à gauche et à droite, à côté de la plaque de cuisson en pierre, sous les guides métalliques.</p> <p>2. Soulevez la plaque de cuisson en pierre au moyen de tournevis. => Attention ! Il existe un risque d'écrasement lors du levage de la plaque de cuisson en pierre.</p> <p>3. Retirez la plaque de cuisson en pierre du four et placez-la dans un endroit approprié.</p> <p>4. Aspirez les saletés non adhérentes sous les résistances (C) avec un aspirateur à main.</p> <p>5. Remettez la plaque de cuisson en pierre en place. => Attention ! Il existe un risque d'écrasement lors de la dépose de la plaque de cuisson en pierre.</p>			
Face intérieure de la vitre	Chaque jour	Produit pour vitres courant, sans silicone	Chiffon micro-fibres ou chiffon en cellulose
Face extérieure de la vitre	Chaque jour	Produit pour vitres courant, sans silicone	Chiffon micro-fibres ou chiffon en cellulose
<p>1. Ouvrez la porte du four.</p> <p>2. Placez la porte en position de nettoyage (R).</p> <p>3. Nettoyez les faces intérieure et extérieure de la vitre au moyen de nettoyage pour vitres et de chiffons doux.</p> <p>4. Fermez la porte du four.</p>			
Joint de porte	Chaque jour	Produit vaisselle courant	Chiffon-éponge ou micro-fibres
Poignée	Chaque jour	Produit vaisselle courant	Chiffon-éponge ou micro-fibres
Commande	Chaque jour	Produit pour vitres courant, sans silicone	Chiffon micro-fibres ou chiffon en cellulose
Côtés	1 x par semaine	Nettoyant inox n° 6	Chiffon micro-fibres ou chiffon en cellulose
Couvercle de l'appareil	1 x par semaine	Nettoyant inox n° 6	Chiffon micro-fibres ou chiffon en cellulose
Capot avant	1 x par semaine	Nettoyant inox n° 6	Chiffon micro-fibres ou chiffon en cellulose

5.4. Détartrage



Le détartrage nécessaire de différents éléments ne peut être effectué que par un partenaire de service agréé de la société WIESHEU GmbH.

6. Entretien



6.1. Travaux d'entretien généraux

Tous les travaux d'entretien et de service ne peuvent être effectués que par des partenaires de service agréés par WIESHEU GmbH.

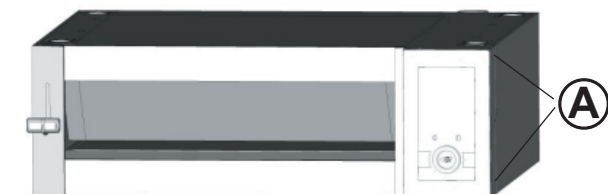
L'appareil doit être contrôlé par une personne qualifiée une fois par an afin de voir si il fonctionne de manière fiable. L'exploitant doit faire effectuer le contrôle.

Faire effectuer un contrôle chaque année conformément à la norme VDE 0701 / 0702.

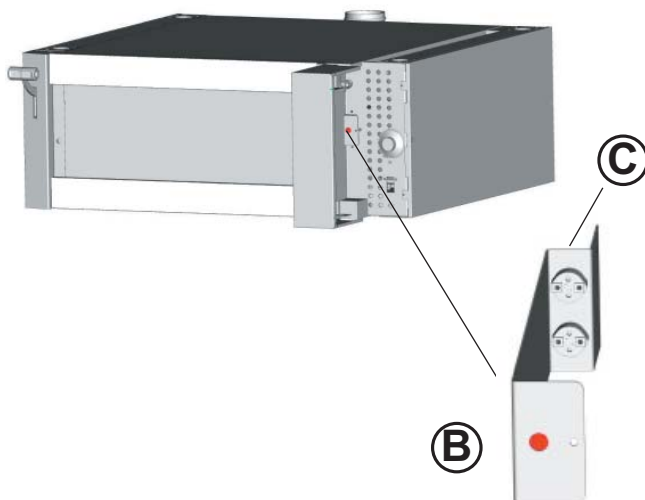
6.2. Remplacer les éclairages Ebo 64 / 68 / 86

	PRUDENCE
	Contact électrique ! Danger de mort par décharge électrique !

Avant de remplacer les lampes halogènes, éteignez l'appareil et débranchez-le du réseau électrique.

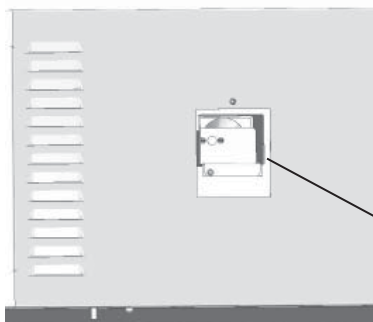


1. Retirez les 2 vis au-dessus et en dessous du boîtier de commande (A).
2. Rabattez le boîtier de commande sur le côté gauche, vers l'avant.

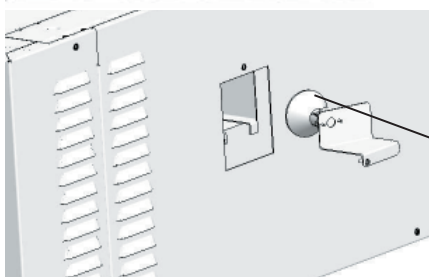


3. Retirez la vis de la tôle de maintien de la lampe (B).
 4. Retirez la tôle de maintien de la lampe (B).
 5. Remplacez l'ampoule (C).
- => WIESHEU, n° art.:
 101 731 Ampoule halogène 12 V 10 W
 (Ebo 64 / 68 / 86)

6.2. Remplacer les éclairages Ebo 124 / 128



1. Retirez la vis du couvercle de l'éclairage (A).
=> Celle-ci se trouve sur le côté droit de l'appareil.
2. Ouvrez le capot en les faisant pivoter.



3. Retirez la tôle de maintien (B) avec la douille de la lampe.
4. Remplacez l'ampoule.
=> WIESHEU, n° art.:
70179 Lampe halogène avec réflecteur 12 V/50 W
(pour Ebo 124 / Ebo 128)



Les lampes halogènes doivent pouvoir résister à une chaleur allant jusqu'à 300 °C. Lorsque vous mettez la nouvelle lampe halogène, veillez à ce qu'elle n'entre pas en contact avec la sueur de vos mains. Utilisez pour ce faire des gants adéquats.

6.3. Perturbations / Causes / Remèdes



Utilisez l'appareil uniquement s'il est en parfait état technique. Contrôlez l'appareil afin de déceler d'éventuels dommages avant tous travaux.

Toutes les pièces doivent être montées correctement et remplir toutes les conditions, afin de garantir un fonctionnement parfait de l'appareil. Si des détériorations devaient être visibles, retirez la fiche de contact, marquez clairement la détérioration et installez une pancarte d'avertissement.

Symptôme	Cause	Remède
Il y a de l'eau dans la chambre de cuisson	1. Blocage interne de la commande 2. Humidification trop importante (temps/quantité) 3. Réducteur de pression défectueux 4. Pression d'eau trop élevée 5. Débitmètre encrassé 6. Électrovanne défectueuse	1. Coupure réseau 2. Réduire l'humidification 3. Service après-vente 4. Service après-vente 5. Service après-vente 6. Service après-vente
Pas d'humidification / Pas de vapeur	1. Tuyau / Tubulure d'humidification entartré(e) 2. Arrivée d'eau non ouverte 3. Filtre à poussière obstrué 4. Tuyau plié / débranché 5. Mauvais contenu de programme 6. Électrovanne défectueuse 7. Raccords de tuyaux défectueux 8. Touche d'humidification défectueuse 9. Chauffage défectueux 10. Porte non fermée	1. vérifier 2. vérifier 3. vérifier 4. vérifier 5. vérifier 6. Service après-vente 7. Service après-vente 8. Service après-vente 9. Service après-vente 10. Vérifier
Le four ne chauffe pas.	1. Température non réglée 2. Contacteur du chauffage défectueux 3. Chauffage défectueux 4. STB (chambre) déclenché 5. Capteur de chambre défectueux 6. Porte non fermée	1. vérifier 2. Service après-vente 3. Service après-vente 4. Service après-vente 5. Service après-vente 6. Vérifier
Le clapet d'évacuation d'air ne réagit pas	1. Clapet défectueux (électrique) 2. Clapet bloqué mécaniquement	1. Service après-vente 2. Service après-vente
Le four ne peut pas être allumé.	1. Blocage interne de la commande 2. Aucune alimentation en tension sur site 3. STB (chambre) déclenché 4. Fusible d'alimentation défectueux 5. Commutateur / interrupteur principal défectueux 6. Fusible interne défectueux (partie puissance) 7. Bouton de mise en marche défectueux	1. Coupure réseau 2. Vérifier 3. Service après-vente 4. Service après-vente 5. Service après-vente 6. Service après-vente 7. Service après-vente

7. Élimination



Les produits mis en circulation par la société WIESHEU GmbH remplissent les exigences de la directive européenne 2002/96/CE (appareils électriques) (n° DEEE : DE 30999946). Veuillez adresser toute question relative à l'élimination écologique à WIESHEU GmbH +49 (0) 7144 303-0.

8. Droits d'auteur

Le droit d'auteur sur ces instructions de service demeure la propriété de WIESHEU GmbH. Ce mode d'emploi n'est destiné qu'à l'exploitant et à son personnel. Il contient des dispositions et des indications ne pouvant pas être - complètement ou en partie - reproduites, rendues publiques ou transmises de quelque autre façon que ce soit.

WIESHEU GmbH
Daimlerstrasse 10
71563 Affalterbach
Téléphone : +49 (0)7144 / 3 03-0
Téléphone de service : +49 (0)7144 / 3 03-400
Courriel : info@wiesheu.de
www.wiesheu.de

Imprimé en Allemagne
Sous réserve de modifications techniques liées au progrès et à l'amélioration de la qualité.

Traduction des instructions d'installation et de service Fours à étages Ebo 64, 68, 86, 124, 128 (FR)
Numéro de commande 9401-120-003 Version 2.01

État : 20130405