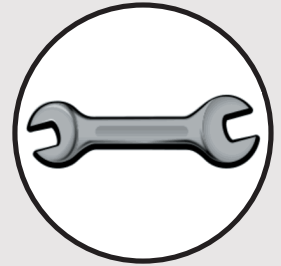


# WIESHEU



## Forno de andares Ebo

Tradução do manual de operador e de instalação original

<b>1. Sobre o manual de operador</b>	<b>3</b>
1.1. Tipo de aparelho / Placa de identificação	3
1.2. Declaração de conformidade	4
<b>2. Descrição do produto</b>	<b>5</b>
2.1. Função / Vista geral	5
2.2. Utilização em conformidade	5
2.3. Uso incorreto previsto	5
2.4. Responsabilidade	5
2.5. dados técnicos	6
2.6. Perigo de ferimentos / Risco residual	11
<b>3. Transporte e montagem</b>	<b>13</b>
3.1. Transporte	13
3.2. Desembalar	14
3.3. Montar/desmontar combinação de sistemas	14
3.4 Posição e ambiente	17
3.5. Distância	18
3.6. Ligação	20
3.7. Colocação em funcionamento	24
<b>4. Operação</b>	<b>26</b>
4.1. Abrir/fechar porta	26
4.2. Posição de limpeza da porta	27
4.3. Carregar/Descarregar	27
4.4. Configurar parâmetros	28
<b>5. Limpeza</b>	<b>29</b>
5.1. Trabalhos de limpeza gerais	29
5.2. Detergente	30
5.3. Planos e médios de limpeza	31
5.4. Descalcificação	33
<b>6. Manutenção</b>	<b>33</b>
6.1. Trabalhos de manutenção gerais	33
6.3. Falhas / Causas / Reparação	35
<b>7. Eliminação</b>	<b>36</b>
<b>8. Direitos de autor</b>	<b>36</b>



Este manual é um componente do produto e deve estar armazenado nas proximidades imediatas do aparelho e sempre acessível aos operários. Todas as pessoas que trabalhem com o aparelho devem ter lido e compreendido o manual de operador em sua integridade antes de iniciarem os trabalhos.

## 1. Sobre o manual de operador


O aparelho representa uma máquina no sentido da diretiva de máquinas 2006/42/CE. Este manual de operador serve de introdução à operação em conformidade e segura, incluindo indicações importantes para operar o aparelho de forma segura, apropriada e econômica. As imagens do produto podem diferir consoante a versão.

A observância deste manual de operador ajuda:  
a evitar riscos, a otimizar e acelerar processos de trabalho, a reduzir custos de reparação e períodos de imobilização e a aumentar a confiabilidade e a vida útil do aparelho.

### 1.1. Tipo de aparelho / Placa de identificação



Esta documentação é válida para os seguintes tipos de aparelho, bem como para as suas opções:

<b>Ebo 64 S</b>	<b>Número de artigo X1505</b>
<b>Ebo 64 M</b>	<b>Número de artigo X1605</b>
<b>Ebo 64 L</b>	<b>Número de artigo X1705</b>
<b>Ebo 68 S</b>	<b>Número de artigo X1525</b>
<b>Ebo 68 M</b>	<b>Número de artigo X1625</b>
<b>Ebo 68 L</b>	<b>Número de artigo X1725</b>
<b>Ebo 86 S</b>	<b>Número de artigo X1530</b>
<b>Ebo 86 M</b>	<b>Número de artigo X1630</b>
<b>Ebo 86 L</b>	<b>Número de artigo X1730</b>
<b>Ebo 124 S</b>	<b>Número de artigo X1540</b>
<b>Ebo 124 M</b>	<b>Número de artigo X1560</b>
<b>Ebo 128 S</b>	<b>Número de artigo X1640</b>
<b>Ebo 128 M</b>	<b>Número de artigo X1660</b>
<b>Ebo 128 M</b>	<b>Número de artigo X1661</b>



**WIESHEU GmbH**  
Kekuléstraße 1 06766 Wolfen  
Telefon +49 (0) 3494 669630  
Service Hotline: 0800 303 66 99

Artikel / type:	①	Baujahr / construction date:	⑦
Seriennummer / serial number	②	Frequenz frequency:	⑧
Spannung / voltage:	③	Leistung output:	⑨
Nennstrom rated current:	④		
IP-Schutzklasse protection category:	⑤		
Wasserdruck water pressure:	⑥		



Pos.	Designação
1	Tipo
2	Número de série
3	Tensão (V)
4	Corrente nominal (A)
5	Classe de proteção IP
6	Pressão hidráulica (kPa)
7	Ano de fabricação-mês
8	Frequência (N/Hz)
9	Potência (kW)

Na placa de identificação, você encontra os dados mais importantes do aparelho. A placa de identificação se encontra na superfície lateral direita/esquerda do aparelho (dependendo da versão).

## 1.2. Declaração de conformidade

### no sentido da Diretriz de Máquinas da CE 2006/42/CE

Com o presente, o fabricante

WIESHEU GmbH  
Kekuléstraße 1  
06766 Wolfen

declara que os aparelhos descritos a seguir que tanto a sua concepção e tipo, bem como as versões comercializadas estão em conformidade com a Diretriz de máquinas 2006/42/CE

A conformidade com os regulamentos das seguintes diretrizes da CE:

Diretriz 2004/108/CE Compatibilidade eletromagnética

Em caso de alterações ao aparelho não autorizadas por nós, esta declaração perde a sua validade.

#### Linha de produtos

Tipo de aparelho como descrito no manual de operador

#### Forno de andares

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 200V - 230V 50/60 Hz

Número de artigo

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

Número de série

Como impresso na placa de identificação

Nome e endereço do responsável pela documentação

WIESHEU GmbH  
Ute Deuring  
Abteilung technische Dokumentation  
Daimlerstraße 10  
71563 Affalterbach

Affalterbach 6/3/2013  
A direção da WIESHEU GmbH

## **2. Descrição do produto**

### **2.1. Função / Vista geral**

Com o forno de cozimento WIESHEU podem ser aquecidos e cozidos produtos de tipo comercial.

### **2.2. Utilização em conformidade**

O aparelho é um meio de trabalho técnico. A utilização doméstica não está prevista.

O aparelho é designado exclusivamente para o cozimento de produtos como produtos alimentícios de tipo comercial.

O aparelho é designado exclusivamente para ser utilizado em espaços fechados.

Acrescentos ou remodelações opcionais só podem ser realizados com construções disponibilizadas pela WIESHEU GmbH.

Não são permitidos outros acrescentos ou remodelações.

Todas as utilizações fora deste âmbito são consideradas inadequadas.

A WIESHEU GmbH não se responsabiliza por danos que daí advenham.

### **2.3. Uso incorreto previsto**

O aparelho não está designado para montagem ou utilização na área da comercialização de produtos alimentícios. O aparelho não deve ser colocado em frigoríficos. O funcionamento perfeito só pode ser garantido com temperaturas de, no mín., +8 e no máx. +40 °C.

O aparelho não está designado para utilização em navios ou ao ar livre.

O aparelho não está designado para a secagem ou temperamento de objetos.

O aparelho não está designado para o aquecimento de líquidos ou produtos alimentícios que se liquefaçam.

### **2.4 Responsabilidade**

A entidade e os operários devem observar as indicações no manual de instruções.

Os regulamentos de prevenção de acidentes gerais e locais da associação de trabalho responsável devem ser respeitados.

A WIESHEU GmbH não é responsável por danos resultantes de operação, cozimento com parâmetros incorretos, manutenção ou conservação inadequadas ou de uma utilização incorreta. Isso é igualmente válido para alterações, acrescentos ou remodelações realizadas na estação de cozimento. Nestes casos, a garantia de fábrica expira.

Utilize apenas as peças de reposição aprovadas pelo fabricante.

A WIESHEU GmbH não é responsável por danos resultantes da utilização de peças de reposição não aprovadas.

## 2.5. dados técnicos

Nos dados técnicos, o número de prateleiras indica o número máximo de prateleiras. O aparelho pode também, independentemente do número indicado, ser operado com menos prateleiras. A regulação dos parâmetros de cozimento deve ser feita em conformidade. A quantidade de carregamento máxima de 5 kg/ travessa de produto de 600 × 400 mm e 10 kg / travessa de produto de 600 × 800 mm não deve ser ultrapassada.

Número de artigo		X1505	X1605	X1705
Designação dos aparelhos		Ebo 64 S	Ebo 64 M	Ebo 64 L
Designação		Forno de cozimento	Forno de cozimento	Forno de cozimento
Versão		400 V 50/60 Hz	400 V 50/60 Hz	400 V 50/60 Hz
Comando		Classic Comfort Exclusive	Classic Comfort Exclusive	Classic Comfort Exclusive
Porta		Porta dobradiça	Porta dobradiça	Porta dobradiça
Porta opcional		-----	-----	-----
Vaporização		Dispositivo de pulverização	Dispositivo de pulverização	Dispositivo de pulverização
Dimensões L	mm	930	930	930
Dimensões P	mm	958	958	958
Dimensões A	mm	300	350	450
Peso	kg	88	91	160
Número de câmaras		1	1	2
Número de prateleiras		-----	-----	-----
Tamanho das prateleiras	mm	600 × 400	600 × 400	600 × 400
Proteção por fusíveis	A	3 × 16	3 × 16	3 × 16
Consumo de corrente	A	5,1	5,2	10,3
Resistência da câmara	kW	0,75	0,75	2 × 0,75
Resistência DE	kW	2,6	2,7	5,4
Potência da ligação	kW	3,5	3,6	7,1
Resistência	kW	-----	-----	-----
Resistência da cascata	kW	-----	-----	-----
Motor	kW	-----	-----	-----
Código de classe de proteção	IP	X3	X3	X3
Intervalo de temperatura	°C	30 - 280	30 - 280	30 - 280
Temperatura ambiente	°C	(+)10 - (+)35	(+)10 - (+)35	(+)10 - (+)35
Umidade ambiente	%rH	30 - 60	30 - 60	30 - 60
Conexão da água	"	3/4	3/4	3/4
Pressão hidráulica	kPa	150 - 250	150 - 250	150 - 250
Conexão de rejeitos líquidos Ø	mm	-----	-----	-----
Conexão de exaustão Ø	mm	50	50	2 × 50
Conexão de condensado Ø	mm	15	15	2 × 15
Referente ao local de trabalho. Nível de emissão de ruído	dB (A)	-----	-----	-----

## 2.5. dados técnicos

Número de artigo		X1525	X1625	X1725
Designação dos aparelhos		Ebo 68 S	Ebo 68 M	Ebo 68 L
Designação		Forno de cozimento	Forno de cozimento	Forno de cozimento
Versão		400 V 50/60 Hz	400 V 50/60 Hz	400 V 50/60 Hz
Comando		Classic Comfort Exclusive	Classic Comfort Exclusive	Classic Comfort Exclusive
Porta		Porta dobradiça	Porta dobradiça	Porta dobradiça
Porta opcional		-----	-----	-----
Vaporização		Dispositivo de pulverização	Dispositivo de pulverização	Dispositivo de pulverização
Dimensões L	mm	930	930	930
Dimensões P	mm	1358	1358	1358
Dimensões A	mm	300	350	450
Peso	kg	126	129	215
Número de câmaras		1	1	1
Número de prateleiras		-----	-----	-----
Tamanho das prateleiras	mm	600 × 800	600 × 800	600 × 800
Proteção por fusíveis	A	3 × 16	3 × 16	3 × 16
Consumo de corrente	A	8,1	8,4	15
Resistência da câmara	kW	1,5	1,5	2 × 1,5
Resistência DE	kW	3,9	4,1	7,2
Potência da ligação	kW	5,6	5,8	10,4
Resistência	kW	-----	-----	-----
Resistência da cascata	kW	-----	-----	-----
Motor	kW	-----	-----	-----
Código de classe de proteção	IP	X3	X3	X 3
Intervalo de temperatura	°C	30 - 280	30 - 280	30 - 280
Temperatura ambiente	°C	(+)10 - (+)35	(+)10 - (+)35	(+)10 - (+)35
Umidade ambiente	%rH	30 - 60	30 - 60	30 - 60
Conexão da água	"	3/4	3/4	3/4
Pressão hidráulica	kPa	150 - 250	150 - 250	150 - 250
Conexão de rejeitos líquidos Ø	mm	-----	-----	-----
Conexão de exaustão Ø	mm	50	50	50
Conexão de condensado Ø	mm	15	15	2 × 15
Referente ao local de trabalho. Nível de emissão de ruído	dB (A)	-----	-----	-----

## 2.5. dados técnicos

Número de artigo		X1530	X1630	X1730
Designação dos aparelhos		Ebo 86 S	Ebo 86 M	Ebo 86 L
Designação		Forno de cozimento	Forno de cozimento	Forno de cozimento
Versão		400 V 50/60 Hz	400 V 50/60 Hz	400 V 50/60 Hz
Comando		Classic Comfort Exclusive	Classic Comfort Exclusive	Classic Comfort Exclusive
Porta		Porta dobradiça	Porta dobradiça	Porta dobradiça
Porta opcional		-----	-----	-----
Vaporização		Dispositivo de pulverização	Dispositivo de pulverização	Dispositivo de pulverização
Dimensões L	mm	1130	1130	1130
Dimensões P	mm	1158	1158	1158
Dimensões A	mm	300	350	450
Peso	kg	130	137	212
Número de câmaras		1	1	2
Número de prateleiras		-----	-----	-----
Tamanho das prateleiras	mm	600 × 800	600 × 800	600 × 800
Proteção por fusíveis	A	3 × 16	3 × 16	3 × 16
Consumo de corrente	A	8,5	8,5	15,6
Resistência da câmara	kW	1,5	1,5	3,0
Resistência DE	kW	4,2	4,2	7,6
Potência da ligação	kW	5,85	5,85	10,8
Resistência	kW	-----	-----	-----
Resistência da cascata	kW	-----	-----	-----
Motor	kW	-----	-----	-----
Código de classe de proteção	IP	X3	X3	X3
Intervalo de temperatura	°C	30 - 280	30 - 280	30 - 280
Temperatura ambiente	°C	(+)10 - (+)35	(+)10 - (+)35	(+)10 - (+)35
Umidade ambiente	%rH	30 - 60	30 - 60	30 - 60
Conexão da água	"	3/4	3/4	3/4
Pressão hidráulica	kPa	150 - 250	150 - 250	150 - 250
Conexão de rejeitos líquidos Ø	mm	-----	-----	-----
Conexão de exaustão Ø	mm	50	50	2 × 50
Conexão de condensado Ø	mm	15	15	2 × 15
Referente ao local de trabalho. Nível de emissão de ruído	dB (A)	-----	-----	-----



## 2.5. dados técnicos

Número de artigo		X1540	X1640
Designação dos aparelhos		Ebo 124 S	Ebo 124 M
Designação		Forno de cozimento	Forno de cozimento
Versão		400 V 50/60 Hz	400 V 50/60 Hz
Comando		Classic Comfort Exclusive	Classic Comfort Exclusive
Porta		Porta dobradiça	Porta dobradiça
Porta opcional		-----	-----
Vaporização		Dispositivo de pulverização	Dispositivo de pulverização
Dimensões L	mm	1530	1530
Dimensões P	mm	1120	1120
Dimensões A	mm	320	355
Peso	kg	148	150
Número de câmaras		1	1
Número de prateleiras		-----	-----
Tamanho das prateleiras	mm	2 × 600 × 400	2 × 600 × 400
Proteção por fusíveis	A	3 × 16	3 × 16
Consumo de corrente	A	11	11
Resistência da câmara	kW	4,8	4,8
Resistência DE	kW	2,4	2,4
Potência da ligação	kW	7,35	7,35
Resistência	kW	-----	-----
Resistência da cascata	kW	-----	-----
Motor	kW	-----	-----
Código de classe de proteção	IP	X3	X3
Intervalo de temperatura	°C	30 - 280	30 - 280
Temperatura ambiente	°C	(+10 - (+)35	(+10 - (+)35
Umidade ambiente	%rH	30 - 60	30 - 60
Conexão da água	"	3/4	3/4
Pressão hidráulica	kPa	150 - 250	150 - 250
Conexão de rejeitos líquidos Ø	mm	-----	-----
Conexão de exaustão Ø	mm	80	80
Conexão de condensado Ø	mm	15	15
Referente ao local de trabalho. Nível de emissão de ruído	dB (A)	-----	-----

## 2.5. dados técnicos

Número de artigo		X1560	X1660	X1661
Designação dos aparelhos		Ebo 128 S	Ebo 128 M	Ebo 128 M
Designação		Forno de cozimento	Forno de cozimento	Forno de cozimento
Versão		400 V 50/60 Hz	400 V 50/60 Hz	200 V - 230 V 50/60 Hz
Comando		Classic Comfort Exclusive	Classic Comfort Exclusive	Classic Comfort Exclusive
Porta		Porta dobradiça	Porta dobradiça	Porta dobradiça
Porta opcional		-----	-----	-----
Vaporização		Dispositivo de pulverização	Dispositivo de pulverização	Dispositivo de pulverização
Dimensões L	mm	1530	1530	1530
Dimensões P	mm	1520	1520	1520
Dimensões A	mm	320	355	355
Peso	kg	208	210	210
Número de câmaras		1	1	1
Número de prateleiras		-----	-----	-----
Tamanho das prateleiras	mm	2 x 600 x 800	2 x 600 x 800	2 x 600 x 800
Proteção por fusíveis	A	3 x 16	3 x 16	3 x 32
Consumo de corrente	A	15,2	15,2	22,9 - 27,5
Resistência da câmara	kW	7,2	7,2	5,5 - 7,8
Resistência DE	kW	2,6	2,6	2,4 - 3,5
Potência da ligação	kW	9,9	9,9	8 - 11,5
Resistência	kW	-----	-----	-----
Resistência da cascata	kW	-----	-----	-----
Motor	kW	-----	-----	-----
Código de classe de proteção	IP	X3	X3	X3
Intervalo de temperatura	°C	30 - 280	30 - 280	30 - 280
Temperatura ambiente	°C	(+10 - (+)35	(+10 - (+)35	(+10 - (+)35
Umidade ambiente	%rH	30 - 60	30 - 60	30 - 60
Conexão da água	"	3/4	3/4	3/4
Pressão hidráulica	kPa	150 - 250	150 - 250	150 - 250
Conexão de rejeitos líquidos Ø	mm	-----	-----	-----
Conexão de exaustão Ø	mm	80	80	80
Conexão de condensado Ø	mm	15	15	15
Referente ao local de trabalho. Nível de emissão de ruído	dB (A)	-----	-----	-----

## 2.6. Perigo de ferimentos / Risco residual

Este aparelho foi fabricado pelo fabricante de acordo com o estado da técnica.

Todos os aparelhos que saíram de fábrica foram detalhadamente verificados.

Todavia, em caso de uso inadequado, podem existir perigos para a vida e integridade física do usuário ou terceiros, ou deterioração da estação de cozimento ou outros valores materiais.

Neste capítulo estão resumidas as indicações de segurança gerais. Outras indicações de segurança especiais são descritas no capítulo, no qual o operador é confrontado com o perigo.

As seguintes indicações de segurança devem ser entendidas como um complemento aos regulamentos e leis de prevenção de acidentes nacionais já em vigor.

Os regulamentos e leis de prevenção de acidentes devem ser sempre respeitados.

É fundamental que todos os aparelhos sejam instalados em conformidade com as regras de segurança locais em vigor.

### 2.6.1 Dever da entidade


A entidade deve permitir que os trabalhos no aparelho sejam realizados apenas por pessoas que conheçam os regulamentos fundamentais da segurança no trabalho e prevenção de acidentes, e que estejam familiarizadas com o manuseio do aparelho.

A Lei da Proteção Contra o Trabalho Infantil e a diretiva da UE 97/33/CE devem ser observadas e respeitadas.


### 2.6.2 Dever do pessoal

Todas as pessoas que trabalhem com o aparelho devem ter lido e compreendido o manual em sua integridade antes de iniciarem os trabalhos. As pessoas confirmam a leitura mediante uma assinatura.

### 2.6.3 Perigo de incêndio / Perigo de explosão

	<b>AVISO</b>
	<b>Perigo de incêndio!</b> Sobrecarga elétr. A proteção por fusíveis da tomada de corrente deve ser garantida!

Em caso de sobrecarga elétrica do aparelho existe perigo de incêndio.  
A proteção por fusíveis elétrica da tomada de corrente deve ser garantida.


	<b>AVISO</b>
	<b>Perigo de incêndio!</b> Não colocar folhas, papéis ou etiquetas autocolantes no aparelho!

Não coloque nenhuma folha, papel, etiqueta autocolante, etc., no aparelho. Retire todas as folhas de proteção do forno antes da primeira colocação em funcionamento.  
Não armazene nenhum objeto ou peças estranhas no, sobre ou nas proximidades do aparelho.


	<b>PERIGO</b>
	<b>Perigo de explosão!</b> Não coloque produtos explosíveis no aparelho!

Nunca aqueça produtos explosíveis!


## 2.6.4. Perigo devido a contato elétrico

	<b>PERIGO</b>
	<b>Contato elétrico!</b> Perigo de vida devido a choque elétrico!

As ligações elétricas e todos os trabalhos no equipamento elétrico do aparelho devem ser realizados por eletricitistas especializados no produto, de acordo com os regulamentos eletrotécnicos.


	<b>PERIGO</b>
	<b>Contato elétrico!</b> Proteja todos os módulos elétricos de ficarem molhados e sujeitos a pó!!

Proteja todos os módulos elétricos de ficarem molhados, úmidos e sujeitos a pó. Funções importantes, por ex., circuitos de segurança podem falhar e podem ocorrer danos nas peças do aparelho e danos pessoais.


	<b>AVISO</b>
	<b>Danos técnicos!</b> Em caso de danos, retire o plugue de rede!

Utilize o aparelho apenas em estado técnico irrepreensível. Verifique o aparelho quanto a danos antes de iniciar os trabalhos. Todas as peças devem ser instaladas corretamente e preencher todos os requisitos, para garantir a operação irrepreensível.


## 2.6.5. Perigo de queimaduras

	<b>AVISO</b>
	<b>Perigo de queimaduras!</b> Cuidado com o aparelho quente, há formação de vapor quente!

Na parte traseira do aparelho sai vapor quente dos bocais do ar de exaustão. Instale o aparelho de forma a que o vapor vazante não possa causar danos físicos e materiais. Feche imediatamente a alimentação de água fornecida pelo cliente, se a válvula solenoide estiver danificada ou a válvula de vaporização está interligada de forma estável. Um funcionamento contínuo é proibido, existe perigo de queimaduras devido ao vapor quente.


	<b>AVISO</b>
	<b>Perigo de queimaduras!</b> Não abrir a porta durante a execução do programa.

Durante a execução do programa não abrir a porta. Existe o perigo de queimaduras devido a líquidos e vapor quente.

	<b>PERIGO</b>
	<b>Perigo de queimaduras!</b> Não coloque líquidos no aparelho!


Para evitar queimaduras com líquidos quentes, não coloque no aparelho nenhum recipiente com líquidos ou alimentos que se liquefaçam com o aquecimento.

## 2.6.6. Danos causados por água

	<b>CUIDADO</b>
	<b>Dano causado por água!</b> Fechar o abastecimento de água após o funcionamento!

A torneira de água instalada pelo cliente nas imediações do aparelho só deve ser aberta quando o aparelho estiver em funcionamento e deve ser, em seguida, novamente fechada girando. A pressão de fluxo da água não deve ultrapassar a pressão indicada na placa de identificação. Se necessário, o cliente deve instalar um redutor de pressão.


## 2.6.7. Risco de acidente geral

	<b>CUIDADO</b>
	<b>Perigo de ferimentos!</b> Respeitar os regulamentos gerais de prevenção de acidentes!

Respeite em todos os trabalhos os regulamentos de prevenção de acidentes (UVV) gerais válidos.


## 3. Transporte e montagem

### 3.1. Transporte do aparelho/da combinação de sistemas


	<b>CUIDADO</b>
	<b>Não inclinar!</b> o aparelho só pode ser transportado na vertical.

Aconselha-se transportar o aparelho ou a combinação de sistemas na vertical. Caso seja necessário desmontar os aparelhos da combinação de sistema para podê-los transportar na vertical, devem ser observadas e respeitadas as indicações do capítulo "Desmontar/montar combinação de sistemas".

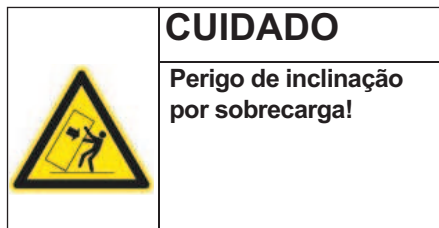
O aparelho ou a combinação de sistemas é embalado em uma paleta de transporte. A paleta de transporte pode ser colocada por baixo com uma empilhadeira.

	<b>CUIDADO</b>
	<b>Perigo de inclinação!</b> A paleta deve estar posicionada de forma segura na empilhadeira.

Ao transportar com uma paleta, você deve se certificar de que a paleta está completamente por baixo da empilhadeira. Fixe a paleta com a combinação de sistemas na empilhadeira antes de realizar a elevação. Para isso, utilize a cinta de retenção adequada.

	<b>AVISO</b>
	<b>Perigo de contusão e choque!</b> Não permaneça por baixo da carga suspensa!

Não se devem encontrar pessoas por baixo ou agarrar por baixo a carga elevada e suspensa!



O aparelho em ligação com a combinação de sistemas só pode ser movido no máximo a uma distância de 3 metros para fins de assistência, manutenção e limpeza. Conduza a combinação de sistemas exclusivamente em ligação com a paleta de transporte e uma empilhadeira adequada.

Coloque a combinação de sistemas completa no local e posição de montagem. Caso a combinação de sistemas não possa ser transportada em sua integridade para o local e posição, os elementos individuais devem ser desagregados da combinação. Desembale a combinação de sistemas. Respeite todas as indicações relativas a desembalagem no capítulo "Desembalar".

### 3.2. Desembalar o aparelho/combinação de sistemas



A porta do aparelho é de vidro, existe o perigo de quebra de vidro. Ao desembalar, tenha em atenção eventuais danos no vidro e calce luvas adequadas para evitar cortes.

O aparelho / combinação de sistemas é embalado em fábrica em uma paleta. Retire todas as folhas e cartonagens. Consoante cada paleta de transporte esta:

- a) paleta de tara perdida => eliminada,
- b) paleta especial => enviar novamente para a fábrica.

Elimine o material de embalagem de forma ecológica.

### 3.3. Desmontar/montar combinação de sistemas

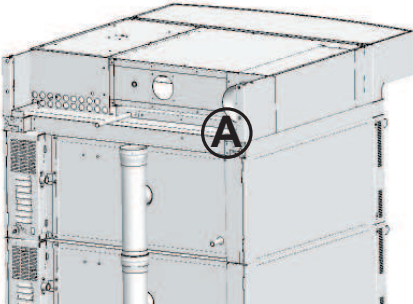
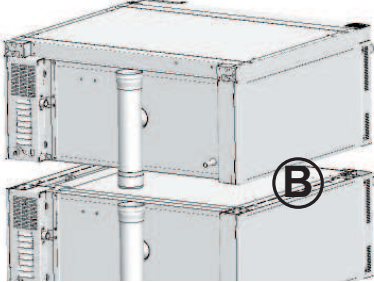
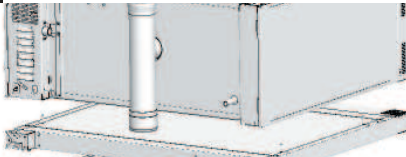
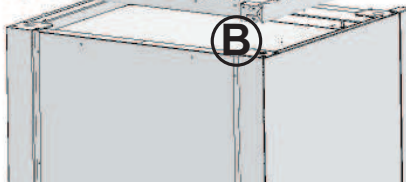
Caso a combinação de sistemas não possa ser transportada em sua integridade para o local e posição, os elementos individuais devem ser desagregados da combinação.



Neste manual, são dados a você exemplos de desmontagem segura e rápida. Certamente, não pode ser mostrado ao cliente em detalhe todos os casos excepcionais. Contudo, todas as indicações de segurança devem também ser respeitadas em casos especiais.

Desmonte a tubagem de água residual/exaustão. Baixe os componentes individuais da combinação de sistemas. Utilize agentes auxiliares adequados para elevar e suportar os elementos individuais. Por exemplo, empilhadeiras de comando mecânico, empilhadeiras com garfos estreitos, cintas de transporte, auxiliares de transporte, cintas.

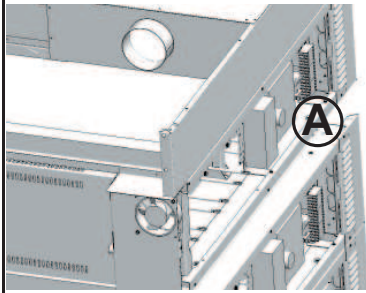
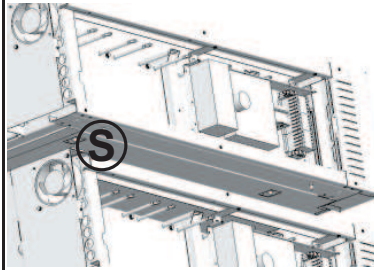
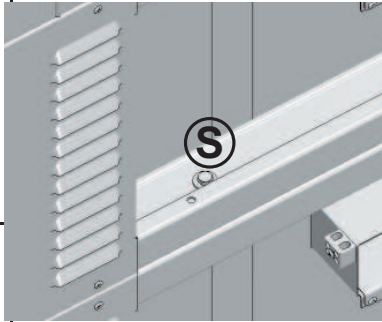
### 3.3. Desmontar/montar combinação de sistemas Ebo 64 / 68 / 86

Componentes	Descrição 1. Desmontagem / 2. Montagem	Agente auxiliar	Imagem
Exaustor	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Soltar parafusos M5 (A) na área traseira do exaustor. Mover o exaustor para trás e retirar o aparelho para cima.</li> <li>2. Coloque o exaustor sobre os parafusos da frente do forno. Empurrar a tampa para a frente e apertar com parafusos (A).</li> </ol>	Chave de caixa SW 8 ou chave para parafusos sextavados internos 2,5	
Ebo 64 / 68 / 86	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. O aparelho está protegido contra deslizamento através de 4 pinos de marcação (B). Remover o aparelho para cima.</li> <li>2. Colocar o aparelho sobre os pinos de marcação.</li> </ol>	-	
Base	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. O aparelho está protegido contra deslizamento através de 4 pinos de marcação (B). Remover o aparelho para cima.</li> <li>2. Colocar o aparelho sobre os pinos de marcação.</li> </ol>	-	
Câmara de fermentação	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. O aparelho está protegido contra deslizamento através de 4 pinos de marcação (B). Remover o aparelho para cima.</li> <li>2. Colocar o aparelho sobre os pinos de marcação.</li> </ol>	-	

Aconselha-se transportar o aparelho ou a combinação de sistemas na vertical. Caso seja necessário desmontar os aparelhos da combinação de sistema para podê-los transportar na vertical, devem ser observadas e respeitadas as seguintes indicações:

1. Retire placas de cozimento de pedra do aparelho.
2. Envolve as placas de cozimento de pedra em um material adequado para protegê-las de danos.
3. Não incline o aparelho único!
4. Utilize a cinta de transporte adequada para o transporte.

## 3.3. Desmontar/montar combinação de sistemas Ebo 124 / 128

Componentes	Descrição 1. Desmontagem / 2. Montagem	Agente auxiliar	Imagem
Exaustor	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Soltar parafusos M5 (A) na área traseira do exaustor. Mover o exaustor para trás e retirar o aparelho para cima.</li> <li>2. Coloque o exaustor sobre os parafusos da frente do forno. Empurrar a tampa para a frente e apertar com parafusos (A).</li> </ol>	Chave para parafusos sextavados internos 2,5	
Ebo 124 / 128	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. O aparelho está aparafusado ao aparelho seguinte com 4 parafusos sextavados M6 (S). Soltar os parafusos e retirar o aparelho para cima.</li> <li>2. Posicionar o aparelho e aparafusar com 4 parafusos M6.</li> </ol>	Chave de caixa SW 10	
Base	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. O aparelho está aparafusado ao aparelho seguinte com 4 parafusos sextavados M6 (S). Soltar os parafusos e retirar o aparelho para cima.</li> <li>2. Posicionar o aparelho e aparafusar com 4 parafusos M6.</li> </ol>	Chave de caixa SW 10	
Câmara de fermentação	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. O aparelho está aparafusado ao aparelho seguinte com 4 parafusos sextavados M6 (S). Soltar os parafusos e retirar o aparelho para cima.</li> <li>2. Posicionar o aparelho e aparafusar com 4 parafusos M6.</li> </ol>	Chave de caixa SW 10	

Aconselha-se transportar o aparelho ou a combinação de sistemas na vertical. Caso seja necessário desmontar os aparelhos da combinação de sistema para podê-los transportar na vertical, devem ser observadas e respeitadas as seguintes indicações:


1. Retire placas de cozimento de pedra do aparelho.
2. Envolve as placas de cozimento de pedra em um material adequado para protegê-las de danos.
3. Incline o aparelho único para o lado oposto do comando.  
=> O comando deve estar em cima.
4. Utilize a cinta de transporte adequada para o transporte.




## 3.4 Posição e ambiente

	<b>AVISO</b>
	<b>Perigo de inclinação!</b> Coloque o aparelho em uma base adequada!


O aparelho/combinção de sistemas deve estar colocado sobre uma base horizontal, segura e não inclinada, que resista ao peso do aparelho ou de uma combinação de sistemas.

	<b>AVISO</b>
	<b>Perigo de sobrecarga!</b> Respeite a recomendação do fabricante de acordo com o plano de montagem.


Ao realizar a montagem, respeite a recomendação do fabricante de acordo com o plano de montagem. Existe o perigo de sobrecarga.

	<b>AVISO</b>
	Instale o sistema em um espaço seco, protegido de geada.

Para garantir um funcionamento adequado, o aparelho / combinação de sistemas deve ser instalado em um espaço seco, protegido de geada.

	<b>ATENÇÃO!</b>
	Altura máxima 2.265 mm.

A altura total máxima de uma combinação de sistemas, por exemplo, câmara de fermentação, forno de cozimento, vaporizador de combinação e prateleiras não deve ultrapassar uma altura de 2.265 mm. Caso contrário, não é possível a operação ergonômica e isenta de perigo do sistema.

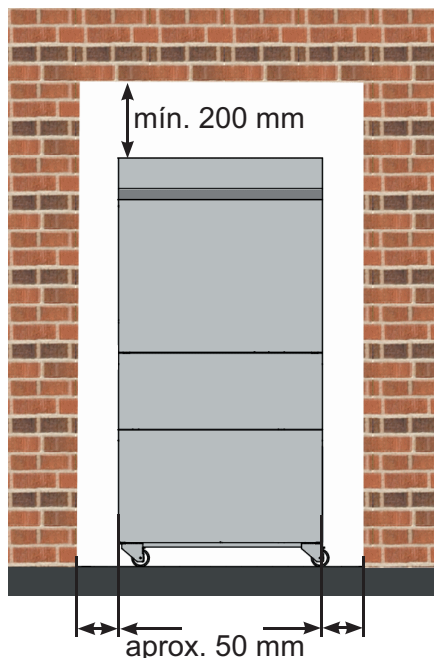
	<b>CUIDADO</b>
	<b>Perigo de queimaduras!</b> Superfícies quentes e saída de vapor!

Existe perigo de queimaduras na área de instalação! O aparelho/combinção de sistemas deve ser instalado com a área de instalação contra uma parede adequada. Caso o sistema seja instalado livremente, a área de instalação deve ser protegida de intervenções ou contato desautorizado por um revestimento adequado. Este revestimento deve ser verificado ou disponibilizado pela WIESHEU GmbH ou por pessoas autorizadas pela WIESHEU GmbH.

## 3.5 Distâncias



Retire as distâncias para a montagem da combinação de sistemas das especificações para montagem do plano de montagem individual



### Espaços livres ao lado, sobre e sob o sistema

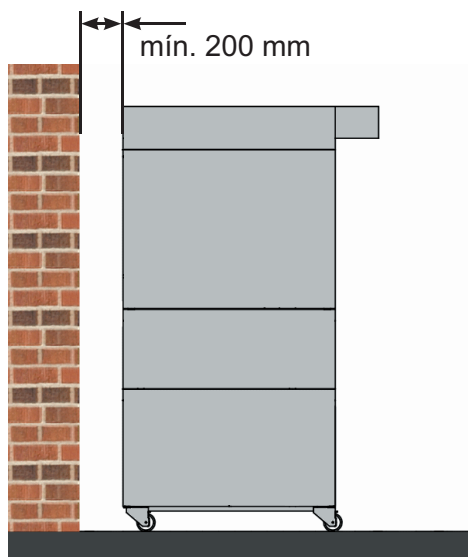
Para evitar represamentos de calor, instale o sistema a, no mínimo, 50 mm de distância da parede.

As aberturas de ventilação nas paredes laterais e na parede traseira não devem ser tapadas.

Sobre o sistema deve haver um espaço livre de pelo menos 200 mm. Além disso, aconselhamos a não revestir o espaço livre por baixo da estação.

No caso de aparelhos construídos integralmente, a exaustão deve ser fundamentalmente desviada para frente.

No caso da linha de produtos 124/128, devem ser respeitadas as distâncias indicadas nos manuais de montagem individuais. Lateralmente, elas não devem ultrapassar os 100 mm.



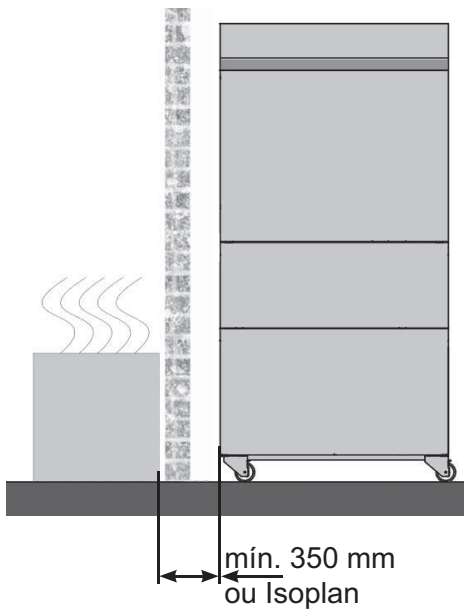
### Espaços livres à frente e atrás do forno/estação

Para fins de manutenção, o forno / estação deve ser afastado para frente.

Em frente ou por trás do sistema deve estar disponível um espaço livre de, pelo menos, 1.000 mm. Na parte traseira do sistema, encontra-se a conexão de corrente elétrica, água, rejeitos líquidos e de exaustão.

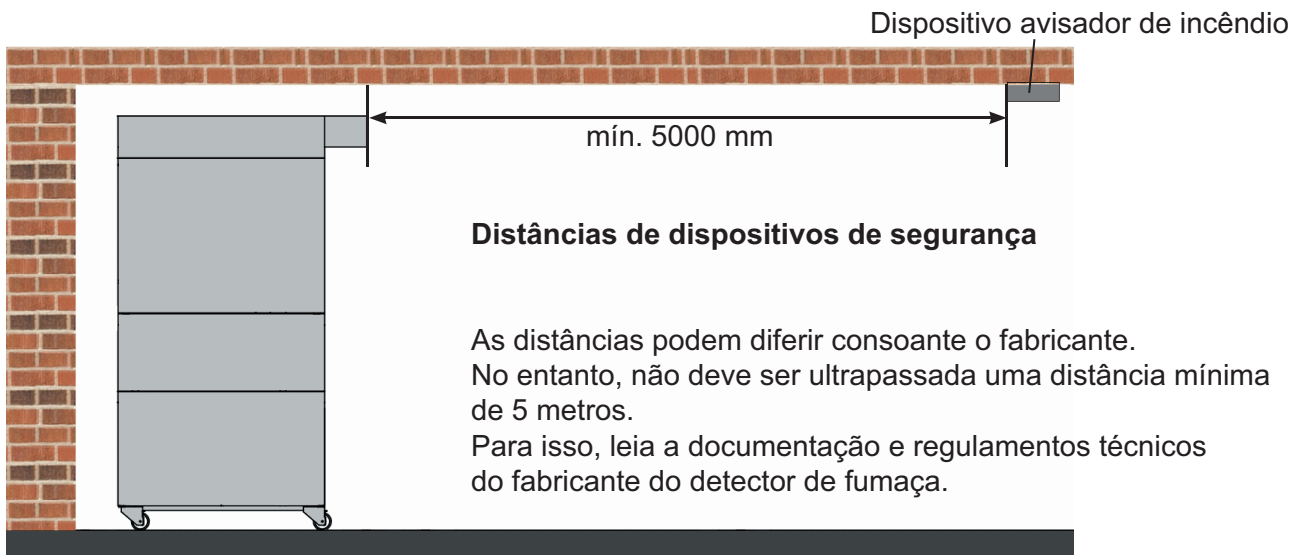
Eles devem ser acessíveis em caso de necessidade.

A distância a manter na parte traseira é de, no mínimo, 200 mm.



## Distâncias de fontes de calor

O aparelho deve ser instalado a, no mínimo, 350 mm de distância de outras fontes de calor (>80°C). Caso a distância mínima não possa ser mantida, um escudo térmico (por ex., Isoplan) deve ser fornecido pelo cliente.



## Distâncias de dispositivos de segurança

As distâncias podem diferir consoante o fabricante. No entanto, não deve ser ultrapassada uma distância mínima de 5 metros. Para isso, leia a documentação e regulamentos técnicos do fabricante do detector de fumaça.



Verifique o aparelho/combinção de sistemas quanto a anomalias visíveis antes da instalação.

Um aparelho danificado não deve ser colocado em funcionamento.

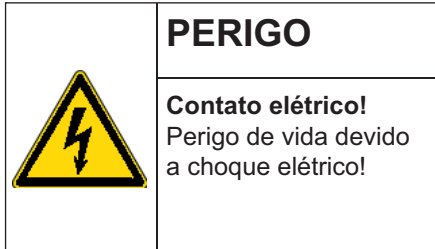
Posicione a combinação de sistemas em sua posição.

Respeite as distâncias mínimas indicadas no plano de montagem individual.



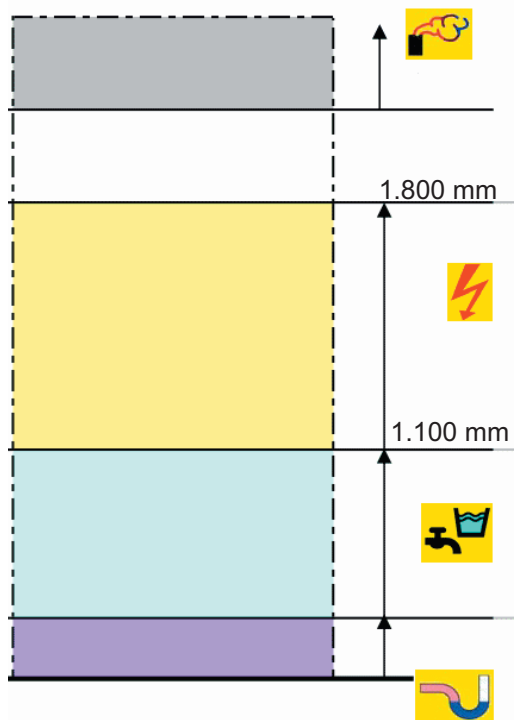
## 3.6. Ligações

### 3.6.1. Ligação elétrica



A ligação elétrica do aparelho deve ser realizada apenas por eletricitistas, de acordo com os regulamentos eletrotécnicos. A proteção por fusíveis elétrica da tomada de corrente deve ser garantida com um interruptor de corrente de falha. Respeite os regulamentos da VDE e das companhias de eletricidade.

#### Janela de instalação Ligação elétrica



As ligações elétricas devem ser instaladas no espaço indicado pela janela de instalação, no entanto, nunca mais profunda do que a conexão da água (ver conexão da água).

A proteção por fusíveis elétrica das tomadas de corrente deve ser garantida com um interruptor de corrente de falha.

Cada plugue de rede deve ser acessível depois da instalação. Caso isso não seja possível, um interruptor principal deve ser fornecido pelo cliente.

Este interruptor principal deve poder ser exatamente alocado pelo operador ao consumidor conectado.

Utilize um cabo elétrico protegido por fusíveis para cada aparelho.

O corte transversal dos cabos de ligação é regulado pelo consumo de corrente e pelos regulamentos locais.

#### 3.6.1.1. Ligação através de um gerador de eletricidade

O gerador de eletricidade deve ser concebido para a potência total do aparelho, em sistemas para a carga global do sistema.

Tipo de rede: 400 V 3/N/PE 50/60 Hz

Estabilidade: em alternância de carga (ligar e desligar potência total)

O desvio de tensão não deve ultrapassar +/- 10%

O desvio de frequência não deve ultrapassar +/- 2%



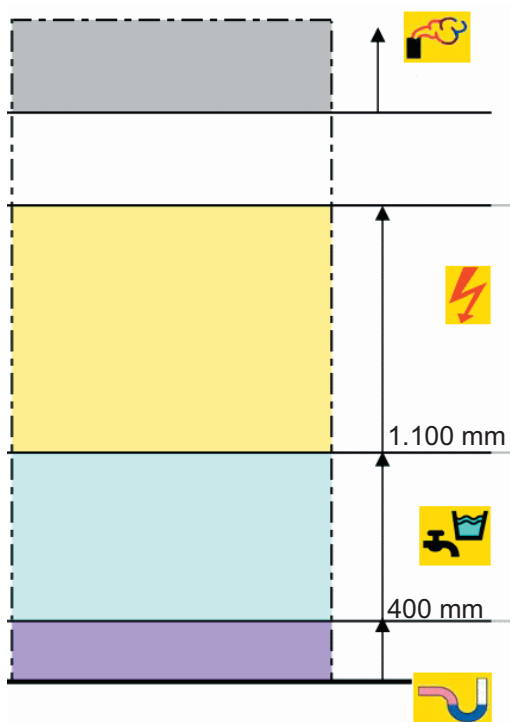
## 3.6.2. Conexão de água fixa para a unidade de vaporização

Para realizar a conexão da água, o cliente deve fornecer uma válvula de saída com ventilador de tubos e válvula de antirretorno, testada segundo a DIN - DVGW. Deve ser excluída a válvula de antirretorno de classe "ED".

A alimentação de água deve ser um tubo flexível de pressão compatível com alimentos, 1/2" com união roscada 3/4", testada segundo a DIN - DVGW. (WIESHEU GmbH N° de artigo 104476).

A conexão deve ser configurada de forma flexível para que o aparelho possa ser aberto a 1 metro da parede, para fins de manutenção.

### Janela de instalação Conexão da água



O abastecimento de água do aparelho deve ter água potável (de acordo com a diretriz da água potável). A temperatura da água deve ser, no máximo, +50 °C.

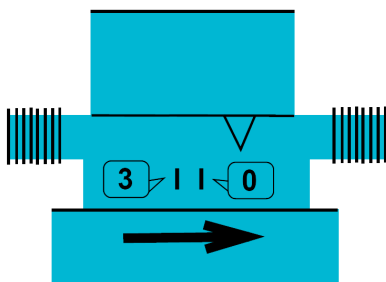
As conexões hidráulicas devem ser instaladas no espaço indicado pela janela de instalação, no entanto, nunca mais elevadas do que a conexão elétrica (ver conexão elétrica).

Cada conexão hidráulica deve ser acessível depois da instalação. Caso isso não seja possível, recomendamos o cliente deve fornecer uma torneira de corte.

O valor de fluxo da água não deve ultrapassar a pressão indicada na placa de identificação. Caso contrário, o cliente deve instalar um redutor de pressão.

### 3.6.2.1 Conexão de um sistema de filtração de água

A unidade de vaporização deve ser abastecida somente com água potável, que percorre o filtro de água correspondente.



A chamada "dessalinização parcial" da água em um espaço de aprox. 2-3 meses é importante para o forno de andares e para seu sistema de vaporização. A cabeça de filtração é ajustada para o nível "1". Grande parte da água percorre o filtro da água, além disso uma pequena parte da água não filtrada é misturada pela tubulação de contorno.

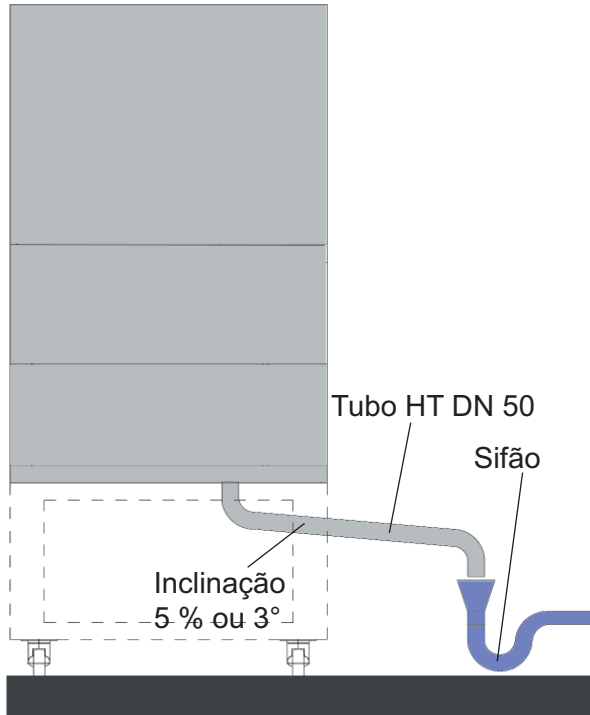
Após cerca de 2-3 meses, a configuração do filtro deve ser colocada em "dessalinização completa". A cabeça de filtração é ajustada para o nível "0". A totalidade da água passa pelo filtro de água.



## 3.6.3 Conexão da água residual

Uma conexão fixa na canalização é proibida, segundo informações do fabricante. Respeite os regulamentos locais.

### 3.6.3.1 Conexão através de um funil na canalização



Instale o tubo de descarga de forma a que a entrada de vapor pelas aberturas de ventilação não seja possível.

Utilize para a ligação um tubo resistente ao vapor e à temperatura.

=> até 100 °C, temperatura média dos rejeitos líquidos 65 °C

=> Corte transversal mínimo 50 mm Diâmetro do tubo HT DN 50

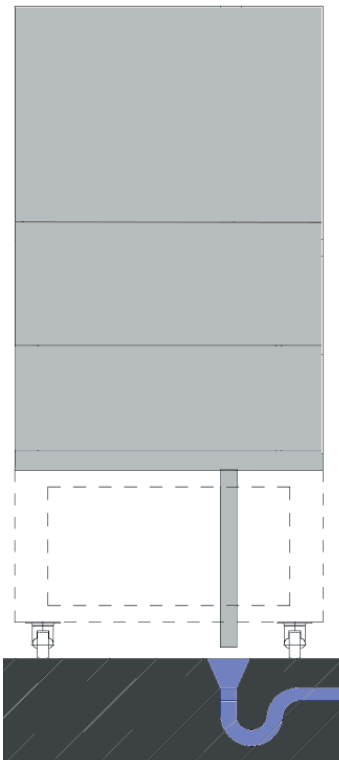
=> comprimento máximo 1,5 m

Tenha em atenção a inclinação constante para uma descarga livre => mín. 5% ou 3°

Não realize nenhuma redução do diâmetro do tubo.

Monte um sifão.

### 3.6.3.2 Conexão através de uma goteira na canalização



Caso não seja possível realizar uma conexão através da torneira, a água residual deve ser encaminhada para frente através de um dreno no solo (calha de água).

Desvie a ventilação para cima.

Tenha em atenção a quantidade de escoamento.

=> Quantidade de escoamento mín. 0,6 litros/s por estação.

Instale o tubo de descarga de forma a que a entrada de vapor pelas aberturas de ventilação não seja possível.

Não utilize nenhum tubo flexível para a conexão de rejeitos líquidos.

=> Perigo de dobra!

Não realize nenhuma redução do diâmetro do tubo.

A tubagem de rejeitos líquidos deve ser resistente ao calor (até 100 °C), vapor, corrosão e soluções alcalinas.



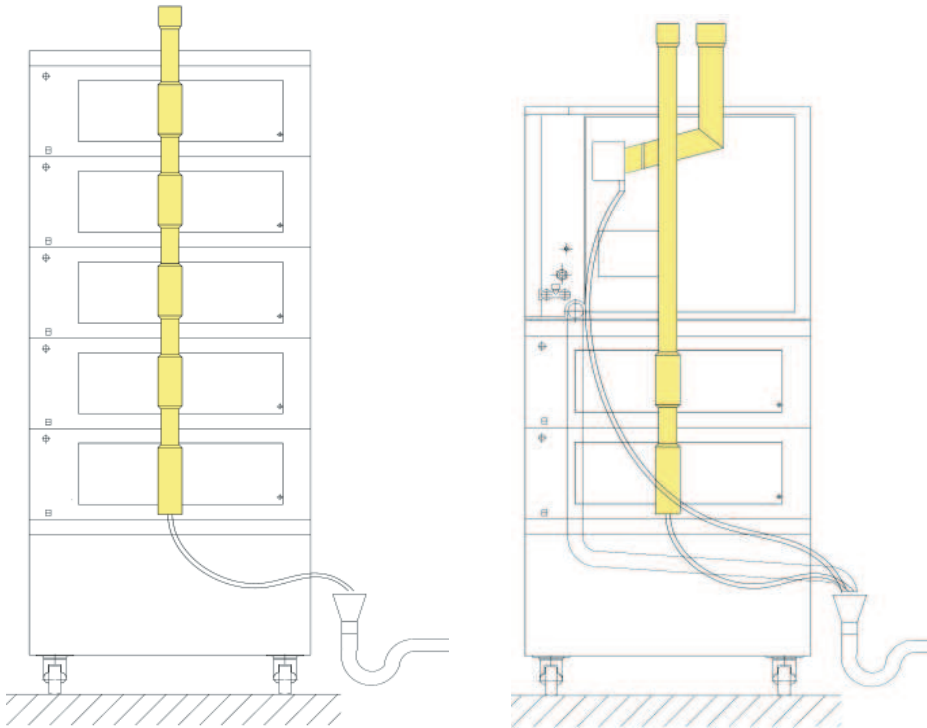
## 3.6.4 Conexão de exaustão

A exaustão deve ser instalada na zona traseira do forno, virada para cima.

A exaustão não deve entrar na área da abertura de ventilação lateral.

O vapor de exaustão de cada forno, com exceção da combinação Ebo-Vario, deve ser desviado para cima. A tubulação de exaustão deve ser colocada apenas na vertical.

O corte transversal da tubulação não pode ser reduzido.



Atenção! Caso não esteja instalado nenhum exaustor, pode ocorrer a saída / aumento do vapor que pode influenciar negativamente ou mesmo ativar os dispositivos de segurança de carga.

O condensado acumulado deve ser transportado através de uma mangueira.


Desvie o condensado no local através de um meio adequado. Por ex., recipiente, calha, sifão resistente ao calor e corrosão.

Tenha em atenção, que a mangueira do condensado não seja dobrada.


## 3.7 Colocação em funcionamento

O operador assume em cada utilização do forno de andares a total responsabilidade relativamente à segurança das pessoas que se encontrem nas proximidades. O operador, antes da colocação em funcionamento, deve:


- => ter lido e compreendido o manual de operador
- => tomar as medidas necessárias e desligar e proteger o aparelho/cominação de sistemas em caso de emergência.

	<b>CUIDADO</b>
	<b>Danos técnicos!</b> Aquecer lentamente as placas de pedra antes da primeira colocação em funcionamento!

Antes da primeira colocação em funcionamento, as placas de pedra devem ser aquecidas lentamente no forno. A água dos chãos de pedra desaparece.  
A câmara de cozimento pode se aclimatizar.

	<b>PERIGO</b>
	<b>Irritação das vias respiratórias!</b> Areje bem os locais.

Ao aquecer o forno, podem escapar substâncias com origem no processo de produção. Existe o perigo de irritação das vias respiratórias. Areje bem os locais antes da primeira colocação em funcionamento.

	<b>PERIGO</b>
	<b>Perigo de explosão!</b> Limpar a nova chapa antes de aquecer.

Limpe cuidadosamente a chapa antes da primeira colocação em funcionamento.  
Caso contrário, existe o perigo de detonação abafada devido aos resíduos que se colam, resultantes da fabricação de chapas.

Ao aquecer o Ebo, siga os seguintes parâmetros de cozimento ou utilize no comando Comfort/ Exclusive o programa "Primeira operação".

Parâmetros	Configuração
Calor superior	100 °C
Calor inferior	100 °C
Tempo de cozimento	60 minutos
Sem	vaporização
cobertura de exaustão	aberta

O forno de andares está equipado com um termostato de segurança.

Ele desliga o forno de andares em caso de sobrecarga.

Caso a temperatura ambiente seja inferior a -8 °C, o forno de andares não pode ser ligado.

Certifique-se de que caso a temperatura ambiente seja inferior a 5 °C o espaço de cozimento é aquecido à temperatura ambiente antes de ser colocado em funcionamento.




### **3.7.1. Trabalhos de controle antes da colocação em funcionamento**

Execute os seguintes passos antes de colocar o aparelho em funcionamento:


- => Verifique se o aparelho apresenta anomalias evidentes.
- => Verifique o plugue de rede e o cabo elétrico quanto a anomalias evidentes.
- => Verifique a porta do aparelho quanto a estanqueidade.
- => Verifique a existência de sujeira, resíduos de produto ou outras impurezas entre a vedação da porta e disco e as elimine.
- => Verifique se está disponível a alimentação de corrente necessária.
- => Verifique se a torneira da água está aberta e se o coletor de resíduos na alimentação de água está desbloqueado.

## 4. Operação

### 4.1. Abrir/fechar porta do forno

	<b>AVISO</b>
	<b>Perigo de queimaduras!</b> Colocar luvas, abrir a porta do forno com cuidado!

A porta do Ebo não possui nenhum pré-bloqueio. Ao abrir a porta do forno, sai vapor quente e calor. O quadro e o vidro da porta do forno estão quentes. Calce as luvas resistentes ao calor e abra a porta do forno com cuidado.

	<b>CUIDADO</b>
	<b>Perigo de esmagamento!</b> Cuidado ao fechar a porta.

Certifique-se de que ao fechar a porta do forno não se encontrem partes do corpo ou objetos entre a porta do forno e a vedação da porta do forno, caso contrário existe perigo de esmagamento!



#### Abrir

1. Pressione a alavanca da porta para baixo lentamente.
2. Abra sempre primeiro um pouco a porta.
3. Deixe sair o vapor quente.
4. Abra completamente a porta.



#### Fechar


1. Pressione a alavanca da porta para cima lentamente.
- => A porta se fecha.  
=> Certifique-se de que não se encontram corpos estranhos entre a vedação da porta do forno e a placa de vidro.



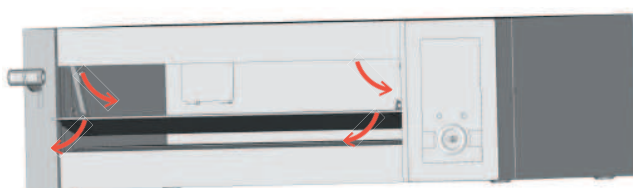
Por motivos de segurança, o Ebo possui um interruptor da porta. Caso a porta do Ebo não esteja completamente fechada, não é possível nenhuma operação ou vaporização.



Caso a porta do forno não esteja bem fechada, o interruptor da porta envia um sinal ao comando. No comando, é exibida uma informação:

<b>INFORMAÇÃO</b>	
	Por favor, feche a porta

## 4.2 Posição de limpeza



1. Abra a porta do forno.
2. Agarre a placa de vidro no quadro inferior traseiro e a puxe para frente.  
=> A placa de vidro é desbloqueada e se inclina para a frente e para baixo.  
=> O lado interno da placa de vidro é fácil e confortável de limpar.
3. Eleve a placa de vidro no quadro inferior dianteiro.
4. Oscile a placa de vidro para cima.  
=> O suporte deve estar montado no buraco da fechadura no quadro da porta.
5. Empurre a placa de vidro nas guias do buraco da fechadura até o batente.  
=> A placa de vidro se encaixa.
6. Feche a porta do forno.

## 4.3 Colocar/retirar produtos do forno

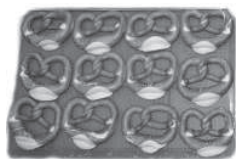
	<b>PERIGO</b>
	<b>Perigo de queimaduras!</b> Não coloque nenhum líquido no forno!

Para evitar queimaduras com líquidos quentes, não coloque no forno de andares nenhum recipiente com líquidos ou alimentos que se liquefaçam com o aquecimento.

	<b>AVISO</b>
	<b>Perigo de queimaduras!</b> Calçar luvas. Retirar ou carregar a chapa com cuidado!

O interior do forno de andares está quente, nas superfícies quentes existe perigo de queimaduras. Utilize as luvas resistentes ao calor ou o manípulo ao carregar e ao retirar os produtos. Realize estes trabalhos com muito cuidado e evite o contato com superfícies quentes.

## 4.3 Colocar/retirar produtos do forno



### Colocar os produtos:

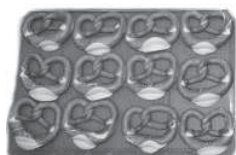
1. Coloque os produtos na chapa.
2. Abra a porta do forno.
3. Empurre a chapa para a câmara de cozimento.
4. Feche a porta do forno.



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

### Colocar produtos com o dispositivo de remoção:

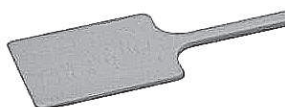
1. Coloque os produtos no dispositivo de remoção.  
=> Para realizar o processo de carregamento de forma contínua, utilize um dispositivo de remoção da extensão Ebo64 para carregar um Ebo124, e um dispositivo de remoção da extensão Ebo68 para carregar um Ebo128.
2. Coloque a alavanca manual para baixo.
3. Abra a porta do forno.
4. Insira o dispositivo de remoção no Ebo.
5. Coloque a chapa de retenção no lado inferior do dispositivo de remoção no espaço entre a câmara de cozimento e a vedação da porta.
6. Retire o dispositivo de remoção lentamente e de forma regular.  
=> Os produtos ficam diretamente sobre a placa de cozimento de pedra do forno de andares.
7. Eleve o dispositivo de remoção do Ebo.
8. Feche a porta do forno.



### Retirar produtos:

1. Abra a porta do forno.
2. Retire a placa de cozimento de pedra do forno de andares.
3. Feche a porta do forno.

### Exemplo com pá:



### Retirar produtos com pá:

1. Abra a porta do forno.
2. Introduza a pá no forno, colocando-a por baixo dos produtos.
3. Retire a pá com os produtos do forno.
4. Feche a porta do forno.


## 4.4 Regulação dos parâmetros de cozimento




A regulação dos parâmetros é feita no painel de comando. A descrição do painel de comando se encontra no manual de operação do comando em separado.

## 5. Limpeza

Este capítulo inclui as informações relativas à limpeza do aparelho. Deixe o aparelho resfriar antes de cada trabalho.

	<b>CUIDADO</b>
	<b>Contato elétrico!</b> Perigo de vida devido a choque elétrico!

Desligue o aparelho antes da limpeza e o desligue da rede elétrica.


	<b>CUIDADO</b>
	<b>Danos técnicos!</b> Limpe o forno com um pano úmido e macio!

Limpe pó e sujeira das aberturas de ventilação. Limpe as superfícies externas e os elementos de controle com um pano úmido e macio. Não utilize água corrente e produto de limpeza a seco abrasivo. Não limpe os elementos de controle com um produto de limpeza para forno.





Utilize apenas produtos recomendados pelo fabricante para a limpeza e descalcificação. Apenas eles foram testados ao pormenor. A WIESHEU GmbH não assume nenhuma garantia ou responsabilidade por danos resultantes da utilização de outros detergentes/abrilhantadores ou descalcificadores.


### 5.1 Trabalhos de limpeza gerais

	<b>CUIDADO</b>
	<b>Higiene!</b> Limpe e realize a manutenção do forno com grande cuidado!

Limpe e realize a manutenção do forno de andares com grande cuidado. Apenas com um forno de andares são preparados produtos higiênicos e em boas condições. Existe a possibilidade de germinação em caso de utilização em um intervalo de temperatura inferior a 100 °C.

 	<b>Atenção</b>
	Danos da câmara de cozimento! Elimine diariamente os resíduos de sal e de soluções alcalinas.

Elimine diariamente os resíduos de sal e resíduos de soluções alcalinas na câmara de cozimento. Esses resíduos danificam a câmara de cozimento. Elimine impurezas soltas com uma escova de pelo natural e aspire os locais inacessíveis com um aspirador de mão.


	<b>AVISO</b>
	<b>Perigo de esmagamento/ferimentos!</b> Cuidado ao limpar peças móveis.

Certifique-se de que ao fechar a porta do aparelho não se encontrem partes do corpo ou objetos entre a porta do forno e a vedação da porta do forno, ou seja, outras peças móveis, por ex., montagem/desmontagem da placa de cozimento de pedra. Existe perigo de esmagamento ou de ferimentos.



## 5.2. Aplicar detergente

 	<b>AVISO</b>
	<b>Perigo de ferimentos!</b> Respeite as indicações de segurança nos detergentes!

Respeite as indicações de segurança nos detergentes!

	<b>CUIDADO</b>
	<b>Perigo de ferimentos!</b> respeitar os regulamentos gerais de prevenção de acidentes!

Ao manusear detergentes e substâncias químicas, respeite os regulamentos gerais de prevenção de acidentes válidos.


 	<b>AVISO</b>
	<b>Perigo de queimaduras!</b> Deixe o forno resfriar. Calçar luvas

Deixe o forno resfriar!  
Calce as luvas adequadas antes de aplicar o detergente na câmara de cozimento.

	<b>PERIGO</b>
	<b>Perigo de explosão!</b> Os produtos de limpeza podem conter álcool. Não utilizar no forno quente.

 	<b>AVISO</b>
	<b>Perigo de corrosão!</b> Deixe o forno resfriar. Utilizar máscara de proteção da boca!

Não pulverize detergente nas superfícies quentes!  
Existe o perigo da formação de aerossóis. Esses aerossóis podem ser inalados pelo usuário, o que pode causar corrosão das vias respiratórias.

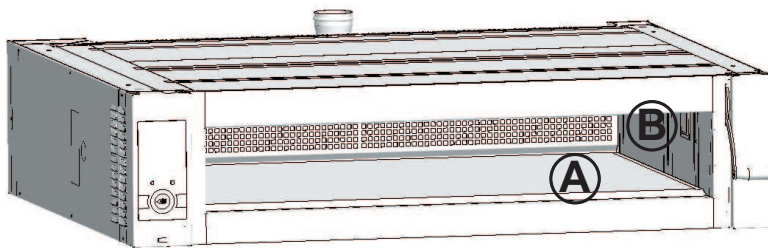
	<b>CUIDADO</b>
	<b>Higiene!</b> Manter os objetos de limpeza em um estado asséptico!

Mantenha sempre os panos de limpeza e escovas sempre em um estado asséptico. Aconselhamos a utilização de produtos de desinfecção de superfícies adequados para a área e materiais relativos a produtos alimentícios.  
Utilize os objetos de limpeza sempre para os mesmos fins.

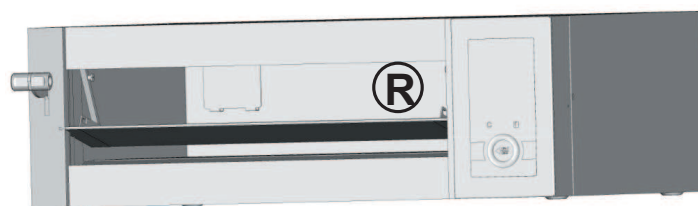
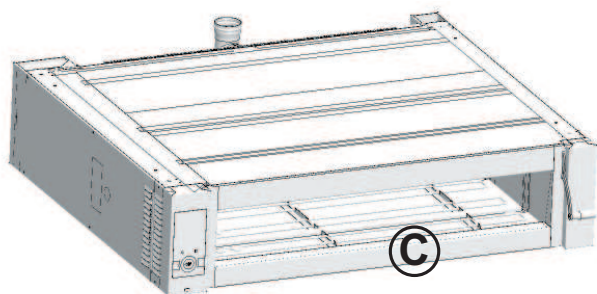
## 5.2. Aplicar detergente

Designação	Unidade	Número do artigo
Essência de vinagre	-	-
detergente de lavar louça do tipo comercial	-	-
produto de limpeza para vidros sem aditivos de silicone do tipo comercial	-	-
produto de limpeza para fornos de cozimento	2 litros	57105
produto de limpeza para aço inoxidável nº 6	1 garrafa pulverizadora de 600 ml	60067

## 5.3. Planos e médios de limpeza



Designação	Ciclo	Produto de limpeza	
Chapa de cozimento	diariamente	detergente de lavar louça do tipo comercial	Pano esponjoso ou pano de microfibras
Placa de cozimento de pedra (A)	diariamente	água quente	Pano esponjoso ou esponja abrasiva de plástico
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Deixe o forno e a placa de cozimento de pedra resfriar completamente!</li> <li>2. Elimine as impurezas mais entranhadas com a ajuda de uma vassoura de pelo natural.</li> <li>3. Limpe as placas com água quente.</li> <li>4. Para eliminar sujeira persistente utilize uma esponja abrasiva de plástico.</li> </ol>			
Câmara de cozimento e cobertura de iluminação (B)	diariamente	produto para lavar a louça comercial	pano úmido pano seco ou pano de microfibras Aspirador manual
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elimine as impurezas mais entranhadas com a ajuda de uma escova de pelo natural. =&gt; aspire os locais inacessíveis com a ajuda de um aspirador manual.</li> <li>2. Esfregue a câmara de cozimento com um pano úmido.</li> <li>3. Seque a câmara de cozimento com um pano que não solte pelo.</li> </ol>			



Designação	Ciclo	Produto de limpeza	
Câmara de cozimento sob a placa de cozimento de pedra	semanalmente	-	Aspirador manual
<p>1. Coloque, conforme necessário, uma chave de fendas à esquerda e à direita ao lado da placa de cozimento de pedra sob a guia de metal.</p> <p>2. Eleve a placa de cozimento de pedra com a ajuda das chaves de fendas. =&gt; Atenção! Existe perigo de esmagamento ao elevar a placa de cozimento de pedra.</p> <p>3. Eleve a placa de cozimento de pedra e a retire do forno, colocando-a em um local adequado.</p> <p>4. Aspirar Com um aspirador manual, retire cuidadosamente impurezas soltas sob o cartucho de aquecimento (C).</p> <p>5. Coloque a placa de cozimento de pedra. =&gt; Atenção! Existe perigo de esmagamento ao baixar a placa de cozimento de pedra.</p>			
Lado interior da placa de vidro	diariamente	produto de limpeza para vidros sem aditivos de silicone do tipo comercial	Pano de microfibras ou pano de celulose
Lado exterior da placa de vidro	diariamente	produto de limpeza para vidros sem aditivos de silicone do tipo comercial	Pano de microfibras ou pano de celulose
<p>1. Abra a porta do forno.</p> <p>2. Coloque a porta na posição de limpeza (R).</p> <p>3. Limpe o lado interior e exterior da placa de vidro com detergente limpa-vidros e panos macios.</p> <p>4. Feche a porta do forno.</p>			
Vedação da porta	diariamente	detergente de lavar louça do tipo comercial	Pano esponjoso ou pano de microfibras
Manípulo da porta	diariamente	detergente de lavar louça do tipo comercial	Pano esponjoso ou pano de microfibras
Comando	diariamente	Produto de limpeza para vidros sem aditivos de silicone do tipo comercial	Pano de microfibras ou pano de celulose
Superfícies laterais	1 x por semana	produto de limpeza para aço inoxidável nº 6	Pano de microfibras ou pano de celulose
Tampa do aparelho	1 x por semana	produto de limpeza para aço inoxidável nº 6	Pano de microfibras ou pano de celulose
Painel frontal	1 x por semana	produto de limpeza para aço inoxidável nº 6	Pano de microfibras ou pano de celulose



## 5.4. Descalcificação



A descalcificação necessária dos diferentes componentes deve ser realizada exclusivamente por parceiros de serviço autorizados e treinados pela WIESHEU GmbH.

## 6. Manutenção



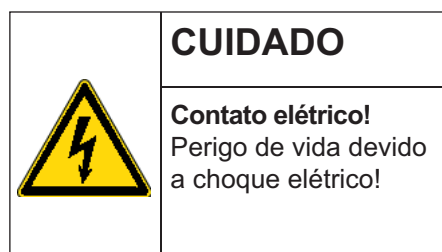
### 6.1. Trabalhos de manutenção gerais

Todos os trabalhos de manutenção e assistência devem ser realizados exclusivamente por parceiros de serviço autorizados pela WIESHEU GmbH.

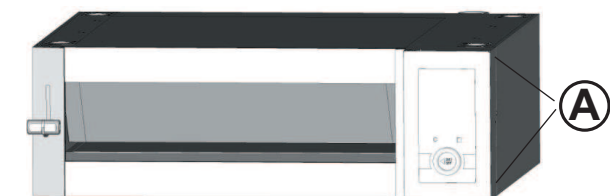
O aparelho deve ser verificado uma vez por ano por pessoal qualificado quanto à segurança de trabalho. A verificação deve ser determinada pela entidade.

Realize anualmente uma verificação em conformidade com a VDE 0701 / 0702.

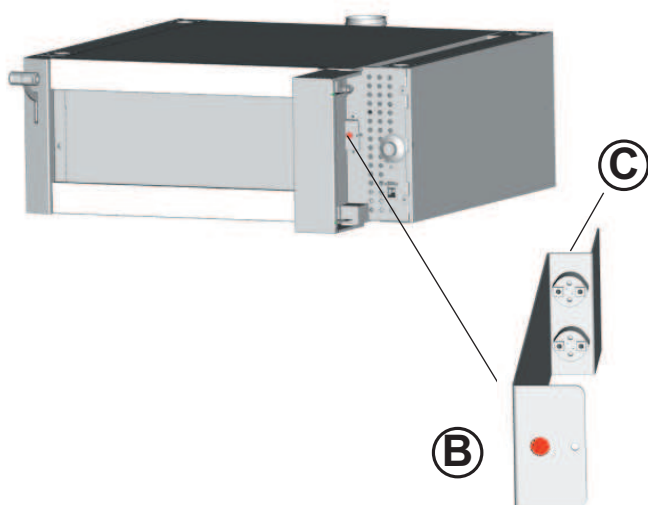
### 6.2. Substituir meio de iluminação Ebo 64 / 68 / 86



Desligue o aparelho antes de substituir as lâmpadas halógenas e o desligue da rede elétrica.

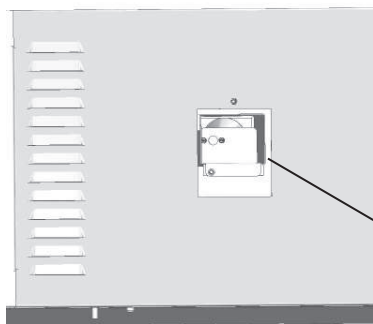


1. Retire os 2 parafusos superiores e inferiores na caixa de comando (A).
2. Abra a caixa de comando para frente para o lado esquerdo.

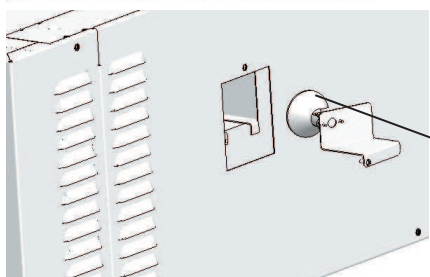


3. Retire os parafusos na placa de suporte das lâmpadas (B).
4. Retire a placa de suporte das lâmpadas (B).
5. Substitua a lâmpada (C).  
=> WIESHEU N° de art.:  
101 731 Lâmpadas halógenas 12 V/10 W  
(Ebo 64 / 68 / 86)

## 6.2. Substituir meio de iluminação Ebo 124 / 128



1. Retire os parafusos na cobertura da (A) iluminação.  
=> Eles se encontram na parte direita do aparelho.
2. Feche a cobertura.



3. Retire a placa de suporte (B) com o porta-lâmpadas.
4. Substitua a lâmpada.  
=> WIESHEU N° de art.:  
70179 Lâmpada halógena com refletor 12 V/50 W  
(para Ebo 124 / Ebo 128)



**As lâmpadas halógenas devem ser resistentes ao calor até 300 °C.  
Ao encaixar as lâmpadas, certifique-se que elas não entram em contato com o suor das mãos. Utilize as luvas adequadas.**

## 6.3. Falhas / Causas / Reparação

	<b>AVISO</b>
	<b>Danos técnicos!</b> Em caso de danos, retire o plugue de rede!

Utilize o aparelho apenas em estado técnico irrepreensível. Verifique antes de todos os trabalhos se o aparelho apresenta danos.

Todas as peças devem ser instaladas corretamente e preencher todos os requisitos, para garantir a operação irrepreensível do aparelho. Caso sejam detectados danos, retire o plugue de rede, identifique claramente o dano e coloque uma placa de identificação.

Sintoma	Causa	Reparação
Existe água na câmara de cozimento	1. Bloqueio interno do comando 2. Vaporização excessiva (tempo/quantidade) 3. Falha do redutor de pressão 4. Pressão hidráulica excessiva 5. Medidor de débito de passagem sujo 6. Falha da válvula solenoide	1. Desconexão de rede 2. vaporização reduzida 3. Assistência técnica 4. Assistência técnica 5. Assistência técnica 6. Assistência técnica
sem vaporização sem vapor	1. Tubo/bocais de vaporização calcificados 2. Alimentação de água fechada 3. Coletor de resíduos obstruído 4. Tubo flexível dobrado/desligado 5. conteúdo programático errado 6. Falha da válvula solenoide 7. Conexões de tubo flexível danificadas 8. Falha do botão de vaporização 9. Resistência danificada 10. Porta aberta	1. verificar 2. verificar 3. verificar 4. verificar 5. verificar 6. Assistência técnica 7. Assistência técnica 8. Assistência técnica 9. Assistência técnica 10. verificar
O forno não aquece	1. Temperatura não regulada 2. Contator da resistência danificado 3. Resistência danificada 4. Limitador de Temperatura de Segurança (Câmara) foi ativado 5. Sensor da câmara danificado 6. Porta aberta	1. verificar 2. Assistência técnica 3. Assistência técnica 4. Assistência técnica 5. Assistência técnica 6. verificar
A cobertura de exaustão não reage	1. Cobertura danificada (elétrica) 2. Bloqueio mecânico da cobertura	1. Assistência técnica 2. Assistência técnica

## 7. Eliminação



Os produtos comercializados pela WIESHEU GmbH cumprem os requisitos da diretiva 2002/96/CE (Aparelhos elétricos) (REEE-Reg.-Nº DE 30999946).

Caso você tenha questões relativamente à eliminação ecológica, dirija-se a WIESHEU GmbH +49 (0) 7144 303-0

## 8. Direitos de autor

Os direitos de autor deste manual de operador permanecem com a Wiesheu GmbH.

Este manual de operador se destina apenas à entidade e à sua equipe.

Contém regulamentos e indicações que não podem ser reproduzidos, difundidos ou comunicados de outra forma, seja integral ou parcialmente.

### **WIESHEU GmbH**

**Daimlerstrasse 10**

**71563 Affalterbach**

**Telefone: +49 (0)7144 / 3 03-0**

**E-mail: [info@wiesheu.de](mailto:info@wiesheu.de)**

**[www.wiesheu.de](http://www.wiesheu.de)**

Printed in Germany

Nós nos reservamos o direito de realizar alterações técnicas com a finalidade de progresso e melhoria da qualidade.

Manual de operador e de instalação original Forno de andares Ebo 64, 68, 86, 124, 128 (DE)

Número de encomenda 9401-120-006      Versão 2.01

Edição: 20130405