

Heißluft-Backofen

MIWE gusto®

MIWE gusto >AS<
MIWE gusto >CS<
mit 4 Backabschnitten

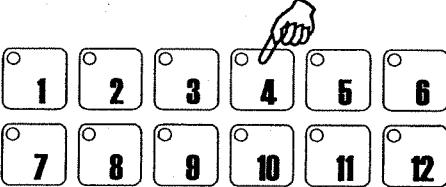


Bedienungsanleitung

Version 1.1

Dieses Dokument wurde mit großer Sorgfalt erstellt und auf seine Übereinstimmung mit der beschriebenen Backofenanlage geprüft. Dennoch können Abweichungen bzw. Fehler nicht vollkommen ausgeschlossen werden. Der Herausgeber (Fa. MIWE Michael Wenz GmbH) kann für fehlerhafte Angaben und deren Folgen weder juristische Verantwortung, noch irgendwelche Haftung übernehmen.
Technische und optische Änderungen bleiben vorbehalten.

>> Kurzbedienanleitung << MIWE gusto CS

Funktion	Taste	Anzeige vorher	Anzeige nachher
Backofen einschalten	 ca. 3 Sekunden drücken	O F F	O n
Programm wählen		O n	1 2 . 0 Backzeit
Backbereitschaft abwarten		Anzeige aus  Backofen heizt auf	Anzeige grün  bereit Temperatur erreicht
Türe öffnen Bleche einschieben			
Backprogramm starten Türe geschlossen		1 2 . 0	1 1 * 5 Zeit läuft
Programmende	akustisches Signal Türe springt auf		0 * 0 0
Nachbacken z.B. 2 min	blinkende Programmtaste für jede Minute einmal drücken   Nachbacken startet automatisch	0 0 . 0	0 2 . 0
vorzeitiges Beenden		Taste startet Programme oder stoppt laufende Programme	0 1 . 0
Teilentnahme		Türe öffnen fertige Produkte entnehmen Türe wieder schließen Backprogramm läuft weiter	0 8 . 2

Kurzanleitung >>Programmeingabe<< MIWE gusto CS

Funktion	Taste	Anzeige vorher	Anzeige nachher
Backofen einschalten	ca. 3 Sekunden drücken	OFF	On
Programmiertaste drücken	ca. 3 Sekunden drücken	On	Pr
Programm wählen		Pr	t_1
Programmiertaste drücken		t_1	000
Zeit 1. Abschnitt in min	entspricht	000	1.00 entspricht 1 min
oder Zeit 1. Abschnitt in min+sec	entspricht 1min Punkt 30Sekunden	000	1.30 1min 30 Sekunden
Programmiertaste 2x drücken		1.30 000	
Temperatur 1. Abschnitt	entspricht	000	215
Programmiertaste 2x drücken		215 000	
Schwaden 1. Abschnitt wird durch Schwaden zum Einwirkschnitt	entspricht	000	004
Programmiertaste 2x drücken	oder mit STOP-Taste Eingabe beenden	004 t_2	
Zeit 2. Abschnitt	entspricht	t_2	15.0 entspricht 15 min
Programmiertaste 2x drücken		15.0 000	
Temperatur 2. Abschnitt	entspricht	000	215
Programmiertaste 2x drücken		215 000	
Schwaden 2. Abschnitt	entspricht	000	001
Programmiertaste Eingabe 3. und 4. Abschnitt wie oben		001	203
Programmeingabe beenden oder Eingabe 3. und 4. Abschnitt wie oben beschrieben		203	16.0 Anzeige Backzeit Prog. 4 t_3

Inhalt:

- 1. Wichtige grundsätzliche Hinweise**
- 2. Der Heißluft-Backofen MIWE gusto®**
 - 2.1 Technische Daten
 - 2.2 Aufbau des Geräts
 - 2.2.1 Serienausstattung
 - 2.2.2 Festwasseranschluß (optional)
 - 2.2.3 Schwadenabgang durch die Backofenrückwand (optional)
- 3. Bedienung des MIWE gusto®**
 - 3.1 Bedienung des MIWE gusto® >AS<
 - 3.2 Bedienung des MIWE gusto® >CS<
- 4. Inbetriebnahme**
 - 4.1 Anschließen ans Stromnetz
 - 4.2 Anschließen an die Wasserversorgung (Nur bei Festwasseranschluß)
 - 4.3 Wasser einfüllen (Nicht bei Festwasseranschluß)
 - 4.4 Backofen ausheizen
 - 4.5 Schwadenanlage einregulieren (Nur bei Festwasseranschluß)
 - 4.6 Schwadenableitung installieren (Nur bei Schwadenabgang in der Backofenrückwand)
 - 4.7 Garantie, Kundendienst durch den MIWE Service
- 5. Backen mit dem MIWE gusto®**
 - 5.1 Einstellen der Backparameter beim MIWE gusto® >AS<
 - 5.2 Eingeben / Ändern von Backprogrammen beim MIWE gusto® >CS<
- 6. Pflege des Geräts**
- 7. Wartung und einfache Reparaturen**
 - 7.1 Einstellung der Schwadengabezeit
 - 7.2 Reinigung des Wasserfilters
 - 7.3 Austauschen der Backofenbeleuchtung
 - 7.4 Austauschen der Backkammerbeheizung
 - 7.5 Ausbau und Reinigung des Magnetventils
 - 7.6 Ausbau und Einstellung des Lüfterrades
 - 7.7 Der Sicherheitsthermostat
 - 7.8 Elektromagnetischer Türverschluß
- 8. Störungen und deren Beseitigung**
- 9. Ersatz-/Verschleißteile**
- 10. Elektroinstallation**
 - 10.1 Jumpeinstellungen am MIWE gusto® <CS>
- 11. Backprogramme -Beispiele**

ANHANG

- MIWE gusto <CS< Prüfablauf Testprogramm
- Konformitätserklärung

MIWE Michael Wenz GmbH Backofenbau + Bäckereitechnik

Postanschrift: Postfach 20, D-97448 Arnstein

Hausanschrift: Michael-Wenz-Str. 2-10, D-97450 Arnstein

Tel. 09363-68-0 / Fax 09363-68-400

Hotline 09363-68-444 / Hotline-Fax 09363-68-404

Zur Errichtung und zum Betreiben eines Backofens sind unbedingt die internationalen, nationalen und regionalen Vorschriften zu beachten!

1. Wichtige grundsätzliche Hinweise zur Bedienung und für Wartungs-,Reparatur- und Instandsetzungsarbeiten am MIWE gusto

Diese Vorschriften müssen unbedingt eingehalten werden.

- 1.1 Dieser Backofen ist nur zum Backen gängiger Backwaren als Lebensmittel zugelassen. Eine anderweitige Verwendung ist nicht gestattet, wenn sie nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wird. Backwaren mit übermäßigem Gehalt an Lösungsmitteln, wie z.B. Alkohol, die zu hohen Anteilen von brennbaren Ausdünstungen führen, gelten nicht als gängige Backwaren und dürfen in diesem Backofen nicht gebacken werden.
 - 1.2 Der Backofen darf nur von eingewiesenen Personal betrieben werden. Diese Einweisungen müssen in regelmäßigen zeitlichen Abständen an Hand der Betriebsanleitung wiederholt werden.
 - 1.3 **ACHTUNG: Verbrennungsgefahr!**
Beim Betrieb des Backofens besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Gehäuseteile. Dies sind vor allem die Blechteile der Backofentür, die Glasscheiben, sowie bei geöffneter Tür der gesamte Frontbereich des Backofens, die gesamte Backkammer und die Backbleche.
Zur Vermeidung von Unfällen sind geeignete Schutzhandschuhe zu tragen.
 - 1.4 Personen, die nicht mit der Arbeit am Backofen ausdrücklich beauftragt sind, müssen vom Backofen ferngehalten werden. Betriebsinterne Anweisungen mit dieser Zielsetzung sind geboten.
 - 1.5 Vor jedem Einschalten des Backofens muß sichergestellt sein, daß
 - alle Verkleidungselemente ordnungsgemäß angebracht sind
 - alle Geräte in einwandfreiem Zustand sind (keine Beschädigungen durch äußere Einflüsse)
 - Fremdteile und Lebewesen vom Backofen und aus der Backkammer entfernt sind.Wenn keine ordnungsgemäßen Verhältnisse vorgefunden werden, darf der Backofen nicht eingeschaltet werden. Das verantwortliche Fachpersonal ist sofort zu verständigen.
 - 1.6 Nach dem alltäglichen Backbetrieb ist der Backofen durch den bauseitigen Hauptschalter stromlos zu schalten (Hauptschalter aus bzw. Netzstecker ziehen).
 - 1.7 Wartungs-, Reparatur- und Instandsetzungsarbeiten dürfen nur von eingewiesenen Fachleuten durchgeführt werden. Diese Fachleute müssen mit den technischen Regeln und den jeweils allgemein und örtlich geltenden Vorschriften vertraut sein; wenn vorgeschrieben oder üblich, müssen sie über eine entsprechende Konzession verfügen.
 - 1.8 Vor Beginn der Wartungs-, Reparatur- und Instandsetzungsarbeiten ist der Backofen stromlos zu schalten. Erst Backofen ausschalten, dann bauseitigen Hauptschalter bzw. Netzstecker ziehen!
Während den Reparatur- und Wartungsarbeiten ist der Hauptschalter gegen unbefugtes Einschalten zu sichern.
 - 1.9 Nach Wartungs- und Reparaturarbeiten sind alle Sicherheitsmaßnahmen wieder zu treffen, die für diese Arbeiten aufgehoben oder verminder waren.
- Insbesondere gilt: Sind alle Verkleidungselemente ordnungsgemäß am Backofen angebracht?**
- 1.10 Sind die Sicherheitsmaßnahmen nicht alle ordnungsgemäß getroffen, darf der Backofen nicht eingeschaltet werden. Das verantwortliche Fachpersonal muß dann hinzugezogen werden.

2. Der Heißluft-Backofen MIWE gusto®

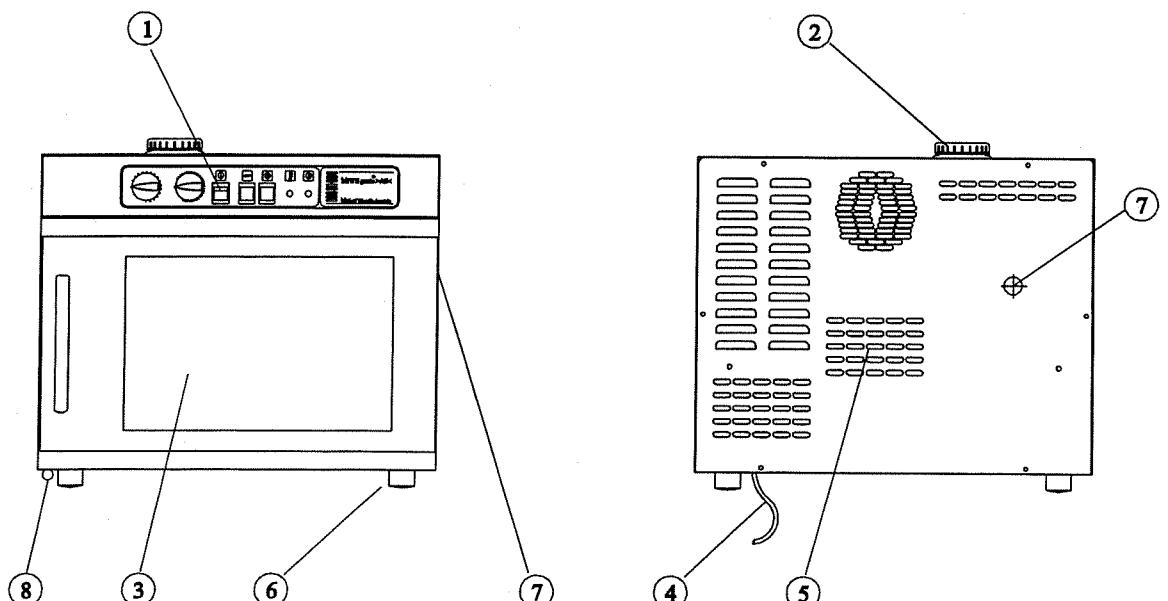
Der Heißluft-Backofen MIWE gusto® wurde für den harten täglichen Einsatz in der gehobenen Gastronomie, für Filialbäckereien und die Hotelerie entwickelt, um den immer stärker werdenden Bedarf nach ständig frischer Ware, wie z.B. Frühstücksbrötchen oder Konferenzgebäck, abzudecken. Das Gerät ist in zwei Steuerungsvarianten erhältlich, als MIWE gusto® >AS< mit Standardsteuerung, oder als MIWE gusto® >CS< mit Computersteuerung (genauere Beschreibung der Steuerungsvarianten im Kapitel 2). Einer der wesentlichen Vorteile, die der MIWE gusto® bietet, ist die Flexibilität im Einsatz. Der Backofen kann mit Lichtstrom betrieben werden und ist unabhängig von der bauseitigen Wasserversorgung. Damit ist der Einsatz überall dort gewährleistet, wo Bedarf entsteht.

2.1 Technische Daten

Breite:	755 mm
Höhe:	510 mm (ohne Wasserbehälter) 535 mm (mit Wasserbehälter)
Tiefe:	640 mm (ohne Tür) 735 mm (mit Tür)
Backbleche:	2 Stück á 600 mm x 400 mm
Leergewicht:	55 kg
Spannung:	220-240 V / 50 Hz
Anschlußleistung:	3,2 kW
Inhalt Wasserbehälter:	3,2 l (destilliertes Wasser)

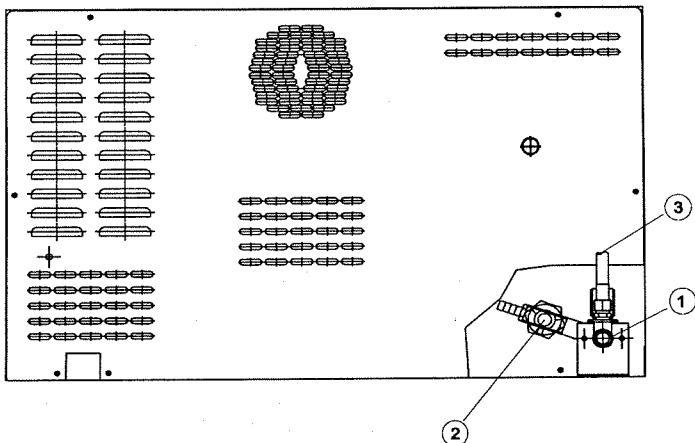
2.2 Aufbau des Geräts

2.2.1 Serienausstattung



- | | |
|---------------------------|--|
| ① Bedientableau | ⑤ Belüftungsöffnungen für Motor, Kühllüfter und Leistungsplatine |
| ② Wasserbehälter (Deckel) | ⑥ Füße (einstellbar zum Ausgleich von Bodenunebenheiten) |
| ③ Backofentür | ⑦ Schwadenabgang (wahlweise durch die Türdichtung oder die Geräterückwand) |
| ④ Netzkabel | ⑧ Notentriegelung |

2.2.2 Festwasseranschluß (optional)



- ① Magnetventil 3/8“ mit Schlauchfülle
- ② Drosselventil
- ③ Wasserverteilung (nur bei MIWE gusto Zkr und Dkr)

Der Heißluft-Backofen MIWE gusto® kann optional mit einem Festwasseranschluß ausgestattet werden. Der integrierte Wassertank entfällt in diesem Fall, dafür kann der MIWE gusto mittels eines 1/2“ Druckschlauchs an die bauseitige Wasserinstallation angeschlossen werden. Der Schlauch muß eine entsprechende Druckbeständigkeit aufweisen. Zur Reduzierung des Wasserdrucks in der Zuleitung dient ein Nadelventil ②. Die Einstellung des Nadelventils ist vor dem ersten Backen zu kontrollieren und ggf. zu korrigieren (vgl. Kapitel 4.5: Schwadenanlage einregulieren). Wird der Heißluft-Backofen MIWE gusto als Zwei- oder Dreikreiser (d.h. zwei oder drei Einheiten übereinander) geliefert, erfolgt der Wasseranschluß generell am untersten Backofen. Die Wasserzufuhr zu den anderen Einheiten erfolgt über fest montierte Schläuche ③.

2.2.3 Schwadenabgang durch die Backofenrückwand

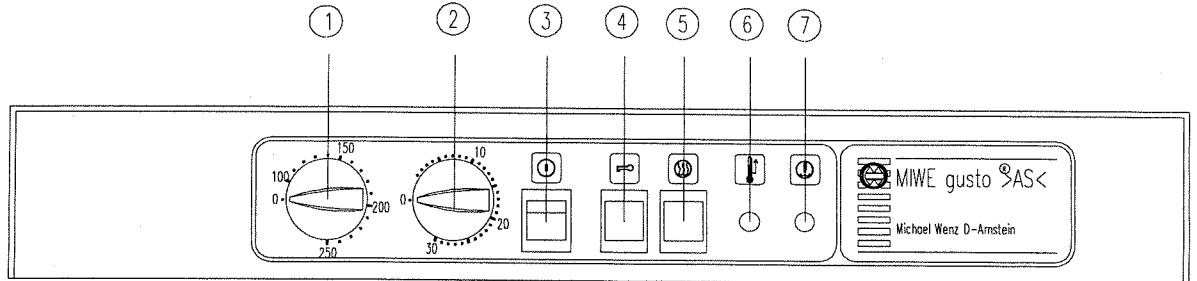
Wahlweise kann der Heißluft-Backofen MIWE gusto® mit einem Schwadenabgang durch die Backofenrückwand geliefert werden. In diesem Fall entfällt der sonst in der Türdichtung vorhandene Ausschnitt. Der Schwadenabgang besteht aus einem durch die Rückwand geführten Schwadenabgangsrohr, auf das ein mitgelieferter Abdampfschlauch aufgesteckt und befestigt werden muß (vgl. Kapitel 4.6).

Der Schwadenabgang durch die Backofenrückwand ermöglicht es, den Heißluft-Backofen MIWE gusto® auch in solchen Fällen einzusetzen, in denen sich rechts und links der Front dekorative Verkleidungen befinden. Diese Verkleidungen könnten durch den durch die Türdichtung ausströmenden Dampf in Mitleidenschaft gezogen werden. Durch die Ausführung mit Schwadenabgang durch die Rückwand kann dies verhindert werden.

Diese Option kann auch durch einen Mitarbeiter des MIWE-Service vor Ort nachgerüstet werden. Im Bedarfsfall erfragen Sie bitte Preise und Konditionen im MIWE-Service.

3. Bedienung des MIWE gusto®

3.1 Bedienung MIWE gusto® >AS<



Bedienelemente:

Der MIWE gusto® >AS< verfügt über folgende Bedienelemente/Anzeigeleuchten:

- ① - Thermostat zur Vorwahl der Backkammertemperatur
- ② - Timer zur Einstellung der Backzeit
- ③ - Netzschatzler (rot)
- ④ - Taster (grün) für Türöffnung
- ⑤ - Taster (weiß) für Schwadengabe
- ⑥ - Anzeigeleuchte für Heizung
- ⑦ - Anzeigeleuchte für Wassermangel

Bedienung:

Hauptanschluß: Einsticken des Schukosteckers in eine 220 V Steckdose (Absicherung mit 16 A).

Einschalten: Der Backofen wird durch Betätigung des Netzschatzlers eingeschaltet, die im Netzschatzler eingebaute Lampe leuchtet rot.

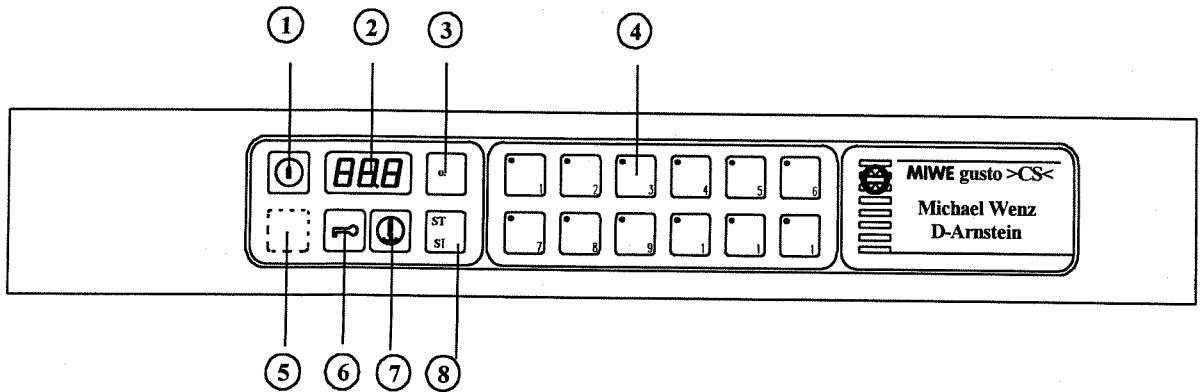
Temperatur einstellen: Durch Drehen des Thermostatkopfes kann die gewünschte Temperatur eingestellt werden. (Bei dem als Sondermodell lieferbaren MIWE gusto® ohne Temperatureinstellung an der Frontseite befindet sich der Thermostatkopf im Innern des Geräts. Wird der Backofen eingeschaltet, so heizt er auf den im Thermostat fest eingestellten Wert auf. Eine Temperaturverstellung ist nur nach Abnahme der Rückwand möglich.)

Backbereitschaft: Solange die Backofenheizung in Betrieb ist, leuchtet die Anzeigeleuchte ⑥ für die Heizung. Ist die Temperatur erreicht, erlischt die Anzeige leuchte. Der Backofen ist einschließbereit, das Backen kann beginnen.

Backraumtür öffnen: Die Backraumtür springt nach Betätigen des Tasters ④ für Türöffnung auf, die Heizung wird bei geöffneter Tür ausgeschaltet.

- Notentriegelung: Im Fall eines Stromausfalls bzw. Defekts des Türverschlusses besteht die Möglichkeit, die Backofentür manuell zu entriegeln, indem die Notentriegelung (Drahtseil vorn links im Bodenbereich des MIWE gusto) nach unten gezogen wird.
- Backzeit einstellen: Die Backzeit kann durch Drehen des Timers stufenlos zwischen 0 und 30 Minuten eingestellt werden.
- Schwadengabe: Durch Betätigen des Tasters ⑤ für Schwadengabe kann der Backofen beschwadet werden. Die Schwadenmenge ist unabhängig von der Betätigungsduer des Tasters, ein kurzes Antippen ist ausreichend. Soll mehr Schwaden gegeben werden, muß nach Einlauf der ersten Schwadengabe erneut der Taster gedrückt werden.
- ACHTUNG!** Durch mehrmalige Schwadengabe innerhalb eines kurzen Zeitraums kann Wasser in den Backkammerbereich eintreten. Ab Werk ist eine Schwadengabezeit von 3 Sekunden eingestellt, diese Zeit ist in der Regel ausreichend und sollte nur bei Bedarf auf maximal 5 Sekunden ausgedehnt werden!
- Backzeitende: Nach Ablauf der Backzeit ertönt als akustisches Signal das Backzeit-Ende-Signal (ca. 5 Sekunden) und die Tür springt auf. Der Lüfter und die Heizung werden ausgeschaltet. Soll das Backzeit-Ende-Signal vorzeitig beendet werden, muß der Timer weitergedreht werden.
- Vorzeitiges Backende: Das Backen kann jederzeit durch Drehen des Timers auf "0" oder durch Öffnen der Tür (Timer läuft weiter) beendet werden.
- Wassermangel: Die Anzeigeleuchte ⑦ für Wassermangel leuchtet auf, wenn sich im Wasserbehälter zu wenig oder kein Wasser mehr befindet. Nach dem Befüllen des Wasserbehälters mit destilliertem oder entkalktem Wasser erlischt die Anzeigeleuchte.
- Ausschalten: Der Backofen wird durch Betätigung des Netzschatlers ausgeschaltet, die im Netzschatler eingebaute rote Lampe erlischt.

3.2 Bedienung MIWE gusto® >CS<



Bedienelemente:

Der MIWE gusto® >CS< verfügt über folgende Bedienelemente/Anzeigeleuchten:

- ① = Ein / Aus-Taste
- ② = Dreistelliges Display
- ③ = Leuchtfeld "Backofen bereit" (grün)
- ④ = Programmtasten
- ⑤ = Programmiertaste (verdeckt)
- ⑥ = Türöffnungstaste
- ⑦ = Anzeigeleuchte (rot) für Wassermangel
- ⑧ = Start / Stop-Taste

Bedienung:

Hauptanschluß: Einstecken des Schukosteckers in eine 220 V Steckdose (Absicherung mit 16A). In der Anzeige ② erscheint der Schriftzug "OFF".

Einschalten: Der Backofen wird durch 2 Sekunden langes Drücken auf die Taste ① "Ein/Aus" der Steuerung eingeschaltet, in der Anzeige ② erscheint der Schriftzug "On".

Die Signalleuchte des zuletzt gefahrenen Backprogrammes der Programmtasten ④ leuchtet auf.

Backprogramm anwählen: Bei geschlossener Tür heizt der Backofen auf die Backtemperatur des gewählten Programmes auf. Die 12 Festprogramme können werkseitig auf besonderen Wunsch mit verschiedenen Back- bzw. Bratprogrammen programmiert werden. Das gewünschte Back- bzw. Bratprogramm wird durch Drücken der entsprechenden Programm-taste "1 bis 12" angewählt. Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Backprogramme eingegeben werden (vgl. Kapitel 4.2 "Eingeben /Ändern von Backprogrammen beim MIWE gusto® >CS<")

- Backbereitschaft: Sobald die Kontrolleuchte ③ "O.K." leuchtet, hat der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht. Das Backen kann beginnen.
- Backraumtür öffnen: Die Backraumtür springt durch Betätigen des Tasters ⑥ "Tür auf" automatisch auf, die Heizung wird bei offener Tür ausgeschaltet.
- Notentriegelung: Im Fall eines Stromausfalls bzw. Defekts des Türverschlusses besteht die Möglichkeit, die Backofentür manuell zu entriegeln, indem die Notentriegelung (Drahtseil vorn links im Bodenbereich des MIWE gusto) nach unten gezogen wird.
- Programmstart: Das Backprogramm wird durch Drücken der "Start/Stop"-Taste ⑧ gestartet. Die zugehörige programmierte Schwadenmenge wird erzeugt. In der Anzeige ② wird die Restbackzeit rückwärts zählend angezeigt.

ACHTUNG!

Durch mehrmaliges Starten eines Programmes innerhalb eines kurzen Zeitraumes kann Wasser in den Backkammerbereich eintreten.

- Programmstop: Über die "Start/Stop"-Taste ⑧ kann das Backprogramm gestoppt werden (z.B. bei falscher Programmwahl). Wird während eines Programmablaufes die Backraumtür geöffnet, so wird das Programm für diese Zeit angehalten. Sobald die Backraumtür wieder geschlossen wird, läuft das Backprogramm wieder an.
- Programmende: Nach dem Ablauf der Backzeit wird die Backraumtür automatisch geöffnet. Als akustisches Signal ertönt für 2 Minuten ein Summer. Die Heizung und der Umluftventilator werden, während die Backraumtür geöffnet ist, ausgeschaltet.
- Nachbacken: Nach Ablauf der regulären Backzeit kann sehr einfach durch Drücken der jeweiligen Programmtaste die Nachbackfunktion gestartet werden. Die Betätigung muß innerhalb des Backendesignales (2min-Summer) erfolgen. Jeder Tastendruck erhöht die Nachbackzeit in der Anzeige um eine Minute. Selbstverständlich kann später das Nachbacken mit der STOP-Taste vorzeitig beendet werden. Nach Eingabe der Nachbackzeit läuft der Timer selbstständig an.
- Wassermangel: Die Anzeige ⑦ "Wassermangel" leuchtet auf, wenn sich im Wasserbehälter zu wenig oder kein Wasser mehr befindet. Nach dem Befüllen des Wasserbehälters mit destilliertem Wasser erlischt die Anzeige ⑦ "Wassermangel".
- Ausschalten: Der Backofen wird durch 2 Sekunden langes Drücken der "Ein/Aus"-Taste ① ausgeschaltet. Läuft 30 Minuten lang kein Backprogramm ab, so schaltet sich der Backofen automatisch aus.

4. Inbetriebnahme

Um den Heißluft-Backofen MIWE gusto® backbereit zu machen, sind einige Punkte zu beachten:

4.1 Anschließen an das Stromnetz

Zum Anschluß an die Stromversorgung Netzkabel mit Schukostecker mit einer Lichtstromsteckdose (220 bzw 240V) verbinden.

ACHTUNG! Vor Inbetriebnahme unbedingt Netzkabel auf eventuelle Transportschäden überprüfen!

4.2 Anschließen an die Wasserversorgung (Nur bei Festwasseranschluß)

Vor der Inbetriebnahme muß der MIWE gusto mit Festwasseranschluß an die Wasserversorgung angeschlossen werden. Zu diesem Zweck muß ein druckbeständiger und lebensmittelechter 1/2“ Schlauch verwendet werden. Dieser wird am MIWE gusto über die Schlauchtülle am Magnetventil (vgl. Kapitel 1.2.2, Pos. ①) geschoben und muß mit einer Schlauchschelle befestigt werden. Danach wird der Schlauch an der bauseitigen Wasserinstallation angeschlossen. Ein bauseitiger Absperrhahn ist auf jeden Fall vorzusehen. Dieser Absperrhahn muß nach dem täglichen Backen geschlossen werden.

4.3 Wasser einfüllen (Nicht bei Festwasseranschluß)

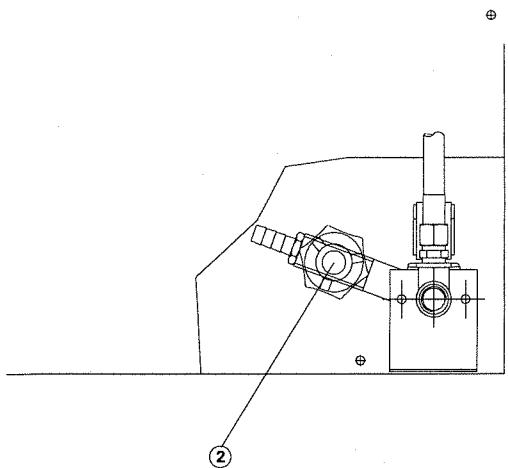
Es sollte ausschließlich destilliertes, auf jeden Fall aber entkalktes Wasser verwendet werden. Wasser in den obenliegenden Wasserbehälter einfüllen. Der Wasserbehälter faßt ca. 3,2 l. Der höchste Wasserstand muß unterhalb des Einfüllstutzens liegen. Andernfalls kann ein Austreten von Wasser in die Backofenverkleidung nicht ausgeschlossen werden. Der minimale Wasserstand ist erreicht, wenn die rote Kontrolleuchte erlischt. Das im Behälter vorhandene Restvolumen ist für ca. 10 Beschwendungen ausreichend (abhängig von der Schwadengabezeit).

4.4 Backofen ausheizen

Der Heißluft-Backofen MIWE gusto® wird werkseitig gereinigt und ausgeheizt. Trotzdem können leichte Verunreinigungen der Blechteile und vor allem auch der Backbleche nicht vollständig ausgeschlossen werden. Aus diesem Grund sollte der Backofen vor dem ersten Backvorgang bei einer Temperatur von ca 200°C ausgeheizt werden, bis keine Geruchsentwicklung mehr festgestellt werden kann. Weiterhin sollte Schwaden gegeben werden. Da sich bei der Inbetriebnahme das Schwadenzuführsystem erst mit Wasser füllen muß, läuft erst ab dem zweiten Beschwendungsvorgang Wasser in den Backofen ein.

Vor dem ersten Aufheizen bitte Schutzfolie abziehen!

4.5 Schwadenanlage einregulieren (nur bei Festwasseranschluß)



Vor dem ersten Backen muß sichergestellt sein, daß die Schwadenanlage richtig einreguliert ist. Zur Drosselung der durchfließenden Wassermenge dient ein Nadelventil ②. Die Einstellung des Nadelventils kann mit Hilfe einer Flachzange erfolgen. Zu diesem Zweck ist in der Backofenrückwand eine Einstellöffnung vorgesehen. Zur Einstellung zuerst das Nadelventil ganz schließen (Drehung nach rechts im Uhrzeigersinn). Dann das Nadelventil leicht öffnen (je nach Wasserdruck max. 1/8 Umdrehung nach links gegen dem Uhrzeigersinn). Die Einstellung durch Betätigung der Beschwadungs-taste (AS-Steuerung) bzw. Starten eines Programms mit Schwaden (CS-Steuerung) kontrollieren. Das Wasser muß drucklos (also ohne Spritzen) in den Schwadenapparat einlaufen. Diese Prozedur für alle Einheiten wiederholen.

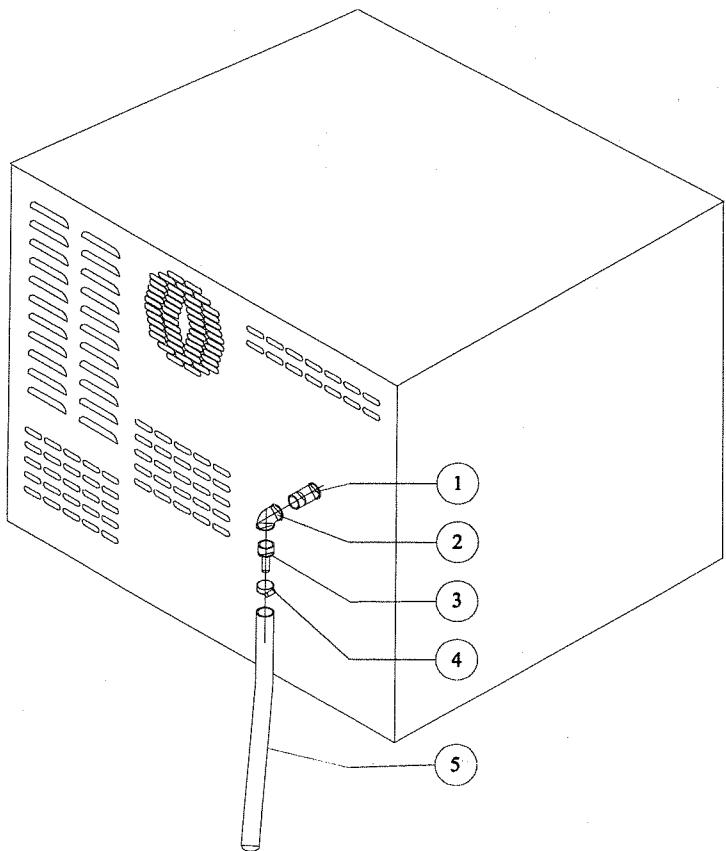
Nachdem die oben angeführten Punkte ausgeführt wurden, ist der Heißluft-Backofen MIWE gusto® backbereit.

4.6 Schwadenableitung installieren (nur bei Schwadenabgang durch die Backofenrückwand)

Ist der Heißluft-Backofen mit einem Schwadenabgang durch die Backofenrückwand ausgestattet, muß vor der Inbetriebnahme geprüft werden, ob die auf der unteren Skizze dargestellten Pos. 1 bis 5 angeschlossen wurden. Der mit Pos. 5 gekennzeichnete Dampfschlauch ermöglicht es, den austretenden Backkammerabdampf dorthin zu leiten, wo dieser sicher entsorgt werden kann. Dabei ist unbedingt darauf zu achten, dass der Abdampfschlauch mit konstantem Gefälle vom Backofen weg verlegt wird, da anderenfalls entstehendes Kondensat in die Backkammer zurücklaufen könnte. Zurücklaufendes Kondensat kann sich am Backkammerboden ansammeln und eine Verlängerung der Aufheizzeit bzw. eine Verschlechterung des Backergebnisses verursachen. Weiterhin ist unbedingt zu beachten, dass der Abdampfschlauch bei länger dauerndem Betrieb hohe Temperaturen annehmen kann (in Abhängigkeit von der Backkammertemperatur können bis zu 100°C auftreten).

Achtung!

Der Heißluft-Backofen MIWE darf niemals ohne installierten Abdampfschlauch betrieben werden. In der Gehäuserückwand befinden sich mehrere Belüftungs- bzw. Ansaugöffnungen, durch die der austretende Schwaden angesaugt werden kann und eine Beschädigung bzw. einen Ausfall der elektrischen und elektronischen Bauteile verursachen kann.



4.7 Garantie, Kundendienst durch den MIWE Service

Wir verweisen auf die Ihnen vorliegenden 'MIWE-Garantiebedingungen'.

5. Backen mit dem MIWE gusto®

5.1 Einstellen der Backparameter beim MIWE gusto® >AS<

Backtemperatur einstellen: Bedienknebel auf die gewünschte Temperatur (50 - 250°C) stellen. Die Temperatur kann jederzeit auch während des Backens eingestellt bzw. nachreguliert werden.

Backzeit einstellen:

Bedienknebel auf die gewünschte Zeit (1 - 30 min) einstellen. Der Backzeittimer beginnt sofort nach dem Einstellen der Backzeit zu laufen und zeigt durch ein akustisches Signal das Backzeitende an. Wird während des Backvorgangs die Tür geöffnet um beispielsweise Gebäckstücke zu entnehmen, muß diese Zeit am Backzeittimer nachgestellt werden. Der Ablauf der Backzeit wird durch Türöffnung nicht gestoppt!

Schwadenzeit einstellen: Die Schwadenzeit ist ab Werk auf 3 Sekunden eingestellt. Es besteht die Möglichkeit, die Schwadenzeit nach Abnehmen der Geräte rückwärts einzustellen. **Dazu ist jedoch autorisiertes, elektrisches Fachpersonal erforderlich!**

Weiteres siehe Kapitel 6: Wartung und einfache Reparaturen.

5.2 Eingeben / Ändern von Backprogrammen beim MIWE gusto® >CS<

Backprogramme

Es gilt folgende Festlegung:

eingeben / ändern:

Tastennummern, die fett gedruckt sind, z.B. **10** beziehen sich auf die Programmtasten **1 bis 12**. Tastennummern, die mit einem Kreis versehen sind, z.B. ⑤ beziehen sich auf die Tableauabbildung in Abschnitt 3.2. Ein Backprogramm wird festgelegt durch vier Backabschnitte mit je einer Backtemperatur, einer Backzeit und einer Schwadenmenge. Die Programme sind durch den Bediener nicht direkt, sondern erst nach Betätigung einer versteckten Taste veränderbar. Sollten Änderungen erforderlich sein, sind diese nach Betätigung der nicht sichtbaren Taste ⑤ einfach möglich. Wurde versehentlich ein falscher Wert eingegeben, können die drei Stellen direkt noch einmal eingegeben werden, um die falschen Werte zu überschreiben.

Es gelten folgende Tastenfestlegungen:

- Die Programmtasten **1 bis 9** entsprechen den Ziffern 1 bis 9
- Die Programmtaste **10** entspricht der Ziffer 0
- Die Programmtaste **11** entspricht dem Komma.

Eine abgeschlossene Eingabe wird immer durch Drücken der Taste ⑤ bestätigt.

Vorgehensweise:

Taste ⑤ für 2 Sekunden drücken.

In der Anzeige 2 erscheint "Pr":

Das Programm, welches geändert werden soll, wird über die Programmtasten angewählt (**1-12**). Signalleuchte in der entsprechenden Festprogrammtaste blinkt.

In der Anzeige ② erscheint "*t_1*" für die Zeitdauer des 1. Backabschnittes.

Durch erneutes Drücken der Taste ⑤ wird nun die Zeitdauer des 1. Backabschnittes in Minuten angezeigt.

Die Zeitdauer des 1. Backabschnittes kann nun über die Programmtasten eingegeben werden. Es kann maximal eine Backzeit von 999 Minuten je Backabschnitt eingegeben werden. Die Eingabe erfolgt in Minuten und muß immer dreistellig eingegeben werden.

Soll beispielsweise eine Backzeit von 10 Minuten programmiert werden, sind die Tasten **10, 1, 10** zu drücken. Wahlweise kann die Zeit mit Komma als **10,0 min** eingegeben werden,
Tastenkombinationen **1,10, 11,10 = 10,0**

Nach der Eingabe der Zeit des 1. Backabschnittes wird die Taste ⑤ erneut gedrückt.

In der Anzeige 2 erscheint " $^{\circ}C1$ " für die Backtemperatur des 1. Backabschnittes.

Die Taste ⑤ erneut drücken, und es erscheint die Backtemperatur des 1. Backabschnittes in der Anzeige ②. Über die Festprogrammtasten kann nun (wie bei der Backzeit) eine neue Backtemperatur eingegeben werden.

Soll beispielsweise eine Temperatur von 210°C programmiert werden, sind die Tasten **2, 1, 10** zu drücken.

Um eine Temperatur unter 100°C einzuprogrammieren, muß in der ersten Stelle eine Null = Taste **10** eingegeben werden. Für eine Backtemperatur von 60°C müssen also die Tasten **10, 6, 10** gedrückt werden, Eine Eingabe von $60,0 = 6, 10, 11, 10$ ist nicht zulässig.

Durch weiteres Drücken der Taste ⑤ erscheint nun in der Anzeige ② "*S_1*" für die Beschwadungszeit im 1. Backabschnitt.

Durch erneutes Drücken der Taste ⑤ wird in der Anzeige ② die Zeitspanne der Beschwadung im 1. Backabschnitt in Sekunden angezeigt.

Über die Festprogrammtasten kann nun (wie bei der Backzeit) die Zeitdauer der Beschwadung und somit die Schwadenmenge verändert werden.

Es wird eine Schwadengabezeit von 3 Sekunden empfohlen. Diese Zeit ist in der Regel ausreichend und sollte höchstens auf maximal 5 Sekunden ausgedehnt werden!

Soll beispielsweise eine Schwadenzeit von 3 Sekunden programmiert werden, sind die Tasten **10, 10, 3 = 003** zu drücken.

ACHTUNG!

Wird im ersten Backabschnitt eine Schwadenmenge einprogrammiert, so wird der erste Backabschnitt zu einem Einwirkabschnitt mit Lüftersstillstand und abgeschalteter Heizung. Auch bei längerer Abschnittszeit wird mit einer maximalen Einwirkzeit von 80 Sekunden gearbeitet.

Durch Eingabe einer kürzeren Abschnittszeit kann der Einwirkabschnitt aber auch kürzer gewählt werden.

Im zweiten Backabschnitt gibt es, unabhängig von einer programmierten Schwadenmenge, keine Einwirkzeit.

Ist keine Einwirkphase, aber dennoch Schwadengabe erwünscht, so kann mit dem zweiten Backabschnitt begonnen werden (*t-1 Null eingeben!*).

Durch Drücken der Taste ⑤ erscheint nun in der Anzeige ② "1o2".

Die Steuerung fragt damit, ob noch ein zweiter Backabschnitt programmiert werden soll.

Soll kein zweiter Backabschnitt programmiert werden, so wird durch Drücken der Taste ⑧ "Start/Stop" dieses Programm abgespeichert und nur mit einem Backabschnitt durchfahren.

Wird ein zweiter Backabschnitt benötigt, so muß anstelle der Taste ⑧ "Start/Stop" die Taste ⑤ erneut gedrückt werden.

In der Anzeige ② wird nun "*t_2*" für die Backzeit des 2. Backabschnittes angezeigt.

Der 2. Backabschnitt lässt sich sinngemäß wie der erste Backabschnitt programmieren.

Nachdem alle Parameter des zweiten Backabschnittes programmiert sind, kommt man durch erneutes Drücken der Taste ⑤ zur Eingabe des dritten Backabschnittes. Die Backabschnitte 3 und 4 können nach den Abfragen '2o3' bzw. '3o4' ebenfalls wie oben beschrieben eingegeben werden.

In der Anzeige ② wird nun die Summe der Backzeiten des Backabschnittes 1, 2, 3 und 4 angezeigt.

Bei allen Eingaben gilt: Soll der angezeigte Wert nicht verändert werden, kann direkt die Taste ⑤ gedrückt werden, der Wert wird übersprungen und nicht verändert.

Wird während des Programmierens 30 Sekunden lang keine Eingabe gemacht, springt die Steuerung aus dem Programmiermodus heraus und speichert die bisherigen Eingaben ab.

Wird ein Backprogramm mit 4 Backabschnitten im ersten, zweiten oder dritten Backabschnitt geändert, so kann nach der Abfrage "1o2", '2o3' bzw. '3o4' die Eingabe beendet werden, ohne das die Backabschnitte danach verändert werden.

Programmierbeispiel: Es soll folgendes Backprogramm in Programmnummer 8 eingegeben werden:

1. Backabschnitt	Backzeit	"t_1"	1	min
	Backtemp.	"°C1	200	°C
	Schwaden	"S_1"	3	sec

2. Backabschnitt	Backzeit	"t_2"	24	min
	Backtemp.	"°C2	190	°C
	Schwaden	"S_2"	1	sec

Zur Programmeingabe muß der Backofen eingeschaltet sein!

Vorgang	Anzeige	Bedeutung
Taste ⑤ zwei Sekunden drücken	"Pr"	Backofen ist im Programmiermodus
Programmtaste 8	"t_1"	nächste Anzeige Backzeit 1

Signalleuchte in Programmtaste 8 blinkt

Vorgang	Anzeige	Bedeutung
Taste ⑤	"000"	aktueller Wert, hier für neues Programm
Tasten 10	"0 "	erste Stelle
10	"00 "	zweite Stelle
1	"001"	dritte Stelle
oder 10	"0 "	erste Stelle
1	"01 "	zweite Stelle
11	"01. "	Komma
10	"01.0"	dritte Stelle

wenn die Eingabe richtig ist

Taste ⑤	"°C1"	nächste Anzeige Backtemperatur 1
Taste ⑤	"000"	aktueller Wert, hier für leeres Programm
Tasten 2	"2 "	erste Stelle
10	"20 "	zweite Stelle
10	"200"	dritte Stelle
Taste ⑤	"S_1"	nächste Anzeige Schwadenzeit 1
Taste ⑤	"000"	aktueller Wert, hier für leeres Programm
Taste 10	"0 "	erste Stelle
10	"00 "	zweite Stelle
3	"003"	dritte Stelle
Taste ⑤	"1o2"	Abfrage, ob ein oder zwei Backabschnitte programmiert werden sollen

...weiter Seite 16.

Soll nur ein Backabschnitt programmiert werden, kann durch Taste ⑧ der Programmiermodus verlassen werden. Eventuell eingegebene Werte in den 2, 3 oder 4 Abschnitten werden nicht verändert!

Im Beispiel soll jedoch ein 2. Backabschnitt programmiert werden.

Vorgang	Anzeige	Bedeutung
Taste ⑤	"t_2"	nächste Anzeige Backzeit 2
Taste ⑤	"000"	aktueller Wert, hier für leeres Programm
Tasten 10	"0 "	erste Stelle
2	"02 "	zweite Stelle
4	"024"	dritte Stelle
oder 2	"2 "	erste Stelle
4	"24 "	zweite Stelle
11	"24. "	Komma
10	"24.0"	dritte Stelle

wenn die Eingabe richtig ist

Taste ⑤	"°C2"	nächste Anzeige Backtemperatur 2
Taste ⑤	"000"	aktueller Wert, hier für neues Programm
Tasten 1	"1 "	erste Stelle
9	"19 "	zweite Stelle
10	"190"	dritte Stelle
Taste ⑤	"S_2"	nächste Anzeige Schwadenzeit 2
Taste ⑤	"000"	aktueller Wert, hier für leeres Programm
Taste 10	"0 "	erste Stelle
10	"00 "	zweite Stelle
1	"001"	dritte Stelle
Taste ⑤	"25.0"	Der Programmiermodus wurde verlassen, die Gesamtbackzeit der Abschnitte 1 und 2 wird angezeigt. Das Programm kann nun gestartet werden.

6. Pflege des Gerätes

Der Heißluft-Backofen MIWE gusto® ist durchwegs aus hochwertigen Materialien gefertigt. Sämtliche Blechteile bestehen aus nichtrostendem Edelstahl. Trotzdem können Sie einiges dazu beitragen, die Lebensdauer des Geräts durch einfache Pflegemaßnahmen zu erhöhen.

ACHTUNG! Vor der Reinigung des Geräts mit Wasser, vor allem des Außengehäuses oder des Bedientableaus, ist unbedingt der Netzstecker zu ziehen!

Reinigung der Blechteile:

Zur Reinigung der Blechteile empfiehlt sich die Verwendung eines handelsüblichen Reinigers für Metalloberflächen. Insbesondere sollte die Backkammer regelmäßig gereinigt werden, um das Einbrennen von Gebäck- und Fettrückständen zu verhindern

Reinigung der Glasscheibe:

Zur Reinigung der Glasscheibe kann ein handelsüblicher Glasreiniger verwendet werden. Es ist unbedingt darauf zu achten, keine sandhaltigen Scheuermittel oder Stahlwolle zu verwenden, da sonst feine Kratzer auf der Scheibe entstehen können, die zu hohen Spannungen in der Glasscheibe und letztlich zur Zerstörung der Scheibe führen können.

Reinigung der Türdichtung:

Die Türdichtung ist ein stark belastetes Bauteil und sollte deshalb regelmäßig gereinigt werden. Bei der Reinigung dürfen keine aggressiven Reiniger und keine scharfen Gegenstände verwendet werden. Bei Reinigungsmitteln ist darauf zu achten, daß diese für Silikongummi geeignet sind.

Pflege der Schwadenanlage:

Die Schwadenanlage ist wartungsfrei. Es sollte im Hinblick auf eine einwandfreie Funktion (Vermeidung von Verkalkung) ausschließlich destilliertes Wasser verwendet werden. Ist dies nicht möglich, kann Leitungswasser verwendet werden. Der Härtegrad des Wassers sollte dabei nicht über 10°dH liegen und es sollten keine Kalkablagerungen aus der Wasserleitung vorhanden sein, da andernfalls die einwandfreie Funktion der Wasserinstallation beeinträchtigt werden kann.

Reinigung des Bedientableaus:

Das Bedientableau sollte ausschließlich mit einem angefeuchteten (nicht nassen!) Lappen erfolgen. Eine milde Seifenlauge kann verwendet werden. Aggressive Reiniger sowie scharfe Gegenstände nicht verwenden, da diese die Tableaufolie zerkratzen können.

7. Wartung und einfache Reparaturen

7.1 Einstellung der Schwadengabezeit (AS-Steuerung)

Nach dem Öffnen der Geräterückwand ist auf der linken Seite der Backkammerrückwand die Leistungsplatine sichtbar. Zum Öffnen der Rückwand sind die sieben Befestigungsschrauben zu entfernen.

ACHTUNG! Bei Arbeiten am geöffneten Gerät unbedingt Netzstecker ziehen oder autorisiertes Fachpersonal zu Rate ziehen!

Ungefähr mittig auf der Platine befinden sich drei Stecker (1), welche wie folgt die Türöffnung nach Backende und die Schwadengabezeit beeinflussen:

Beeinflussung der Türöffnung

J 1 (Stellung 1-2) nach Backende automatische Türöffnung	J1 1 O 2 O 3 O
J 1 (Stellung 2-3) nach Backende manuelle Türöffnung	J1 1 O 2 O 3 O

Beeinflussung der Schwadengabe

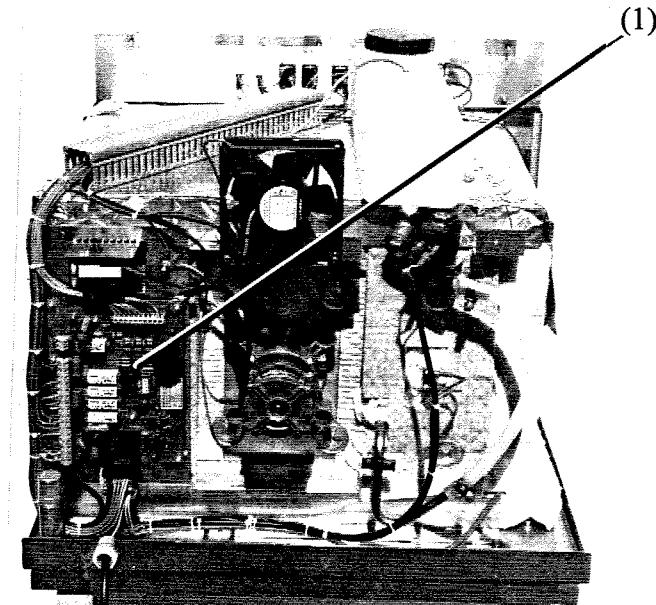
Steckerpositionen bei Schwadengabe 1 Sekunde

J 2 + J3 Schwadengabe 1 Sekunde	J2 J3 1 Sek. 1+2 1+2 2 Sek. 1+2 2+3 3 Sek. 2+3 1+2 5 Sek. 2+3 2+3	J2 J3 1 O O 2 O O 3 O O
<hr/>		

Steckerpositionen bei Schwadengabe 2 Sekunden

J 2 + J3 Schwadengabe 2 Sekunden	J2 J3 1 Sek. 1+2 1+2 2 Sek. 1+2 2+3 3 Sek. 2+3 1+2 5 Sek. 2+3 2+3	J2 J3 1 O O 2 O O 3 O O
<hr/>		

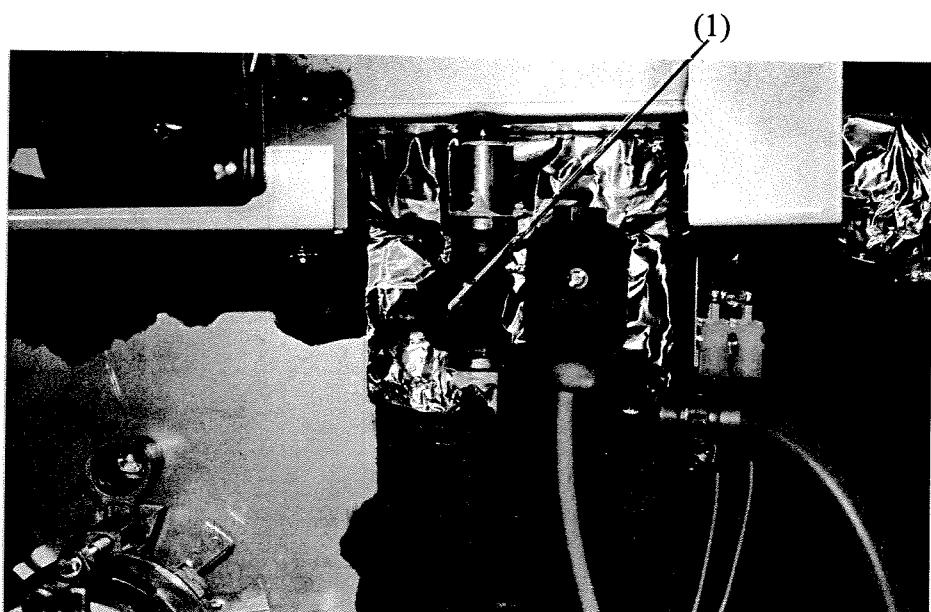
Die optimale Schwadengabezeit liegt bei etwa 1 bis 2 Sekunden. Mehr als 5 Sekunden sollten nicht eingestellt werden, da dies zum Überlaufen des Schwadenerzeugers führen kann. Das Wasser sammelt sich auf dem Backkammerboden und der Backofen erreicht nicht seine volle Temperatur.



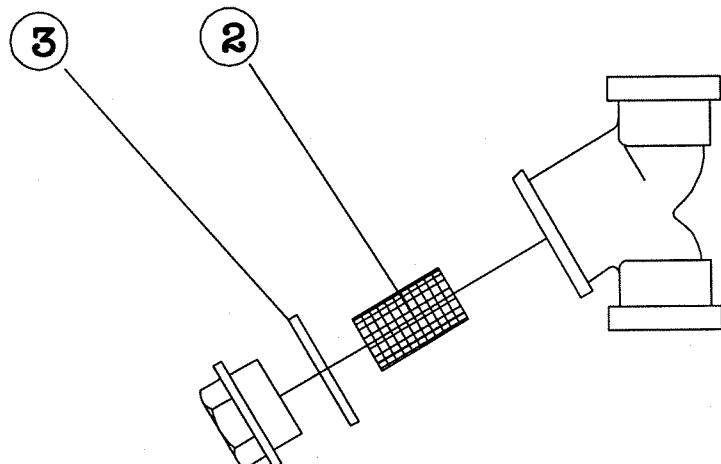
7.2 Reinigung des Wasserfilters

Sollte nach längerem Einsatz der Wasserfilter verstopft sein, muß er gereinigt werden. Nach dem Abnehmen der Geräterückwand ist der Wasserfilter (1) frei zugänglich. Zur Reinigung des Wasserfilters muß der Wasserbehälter leer sein. Ist dies nicht der Fall, kann beim Herausnehmen des Filtereinsatzes eine Wasserschale untergehalten werden, um eventuell auslaufendes Wasser aufzufangen.

ACHTUNG! Bei Arbeiten am geöffneten Gerät unbedingt Netzstecker ziehen oder autorisiertes Fachpersonal zu Rate ziehen!



Der Feinfiltereinsatz kann mit einem Gabelschlüssel Schlüsselweite 19 gelöst und herausgeschraubt werden. Er kann mit Pressluft ausgeblasen oder mit Wasser ausgespült werden. Es ist darauf zu achten, daß sämtliche Schmutzpartikel vollständig entfernt werden. Andernfalls kann es zu Fehlfunktionen des Magnetventils kommen. Nach der Reinigung muß der Filtereinsatz (2) wieder eingesetzt werden. Ist die Dichtung (3) schadhaft, muß sie ausgetauscht werden.

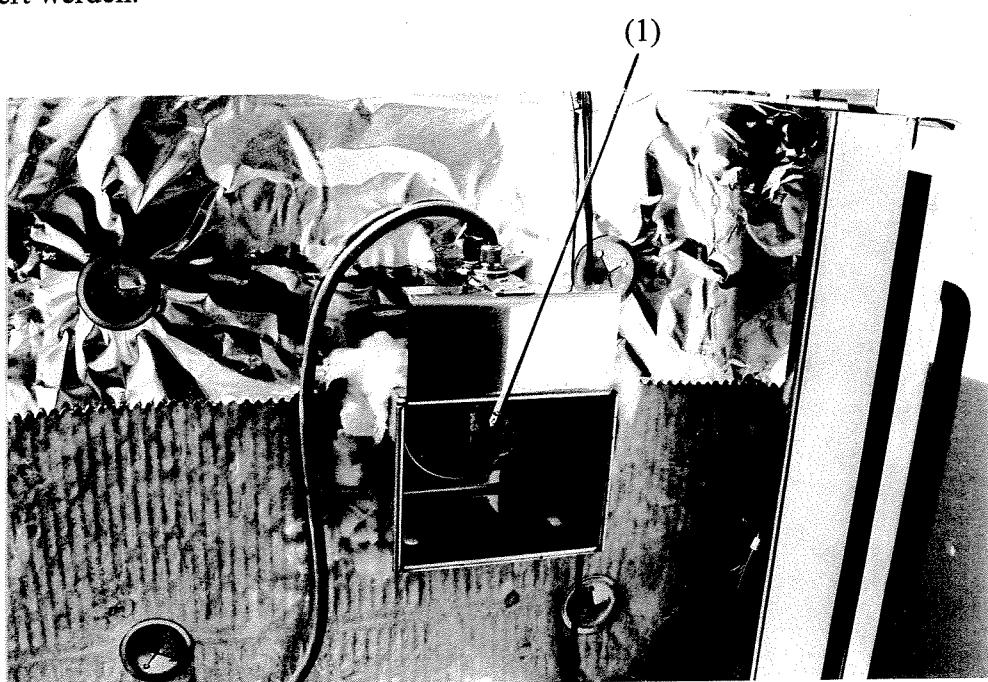


7.3 Austauschen der Backofenbeleuchtung

An der linken Backofenseite (von vorn gesehen) befindet sich ein Deckel, unter dem die Beleuchtung liegt. Nach dem Lösen der Befestigungsschrauben kann dieser Deckel abgenommen werden. Die Beleuchtung ist nun frei zugänglich.

ACHTUNG! Bei Arbeiten am geöffneten Gerät unbedingt Netzstecker ziehen oder autorisiertes Fachpersonal zu Rate ziehen!

Die Backofenlampe (1) kann nun ausgetauscht werden. Abschließend muß der Deckel wieder fest montiert werden.

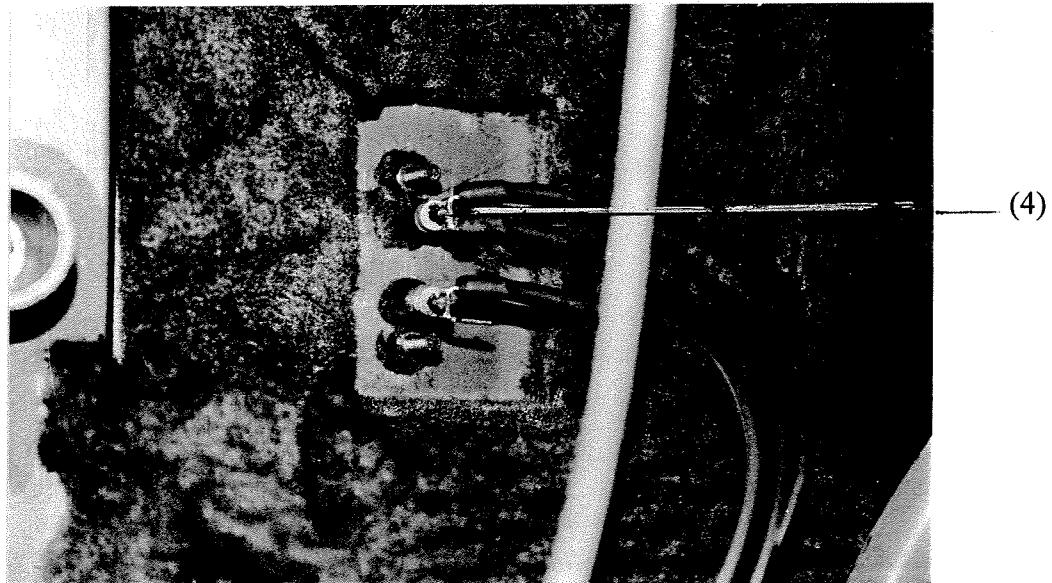
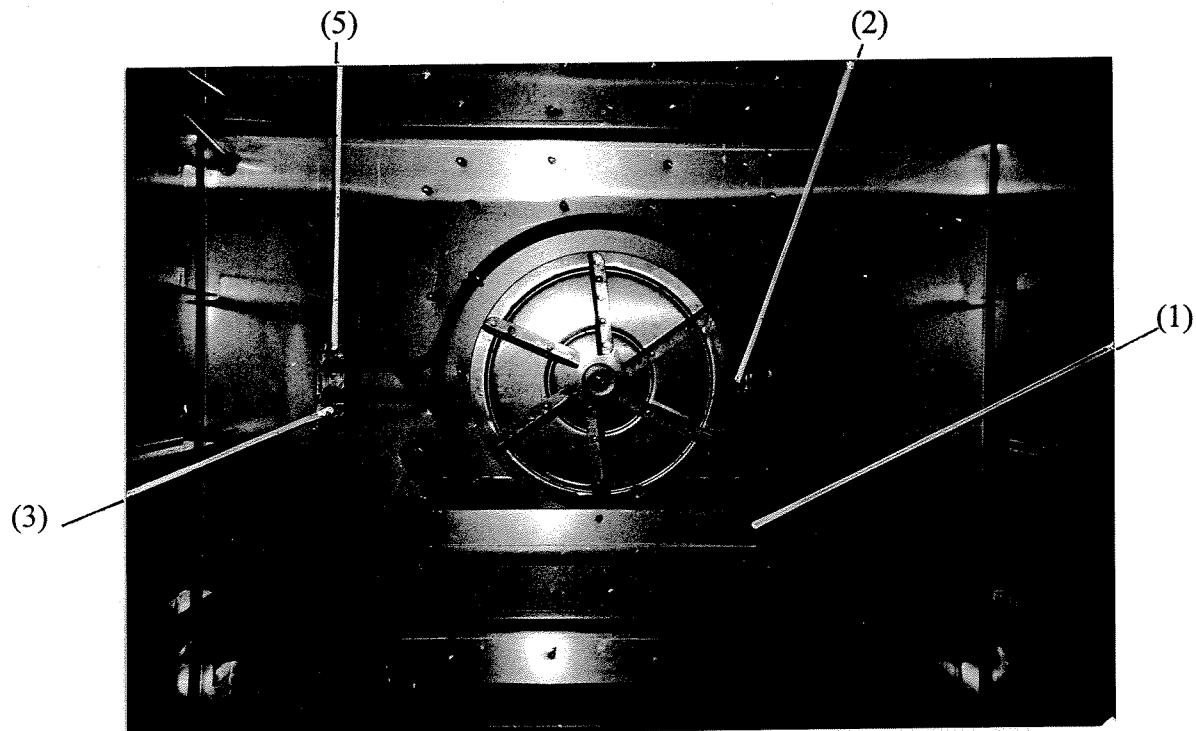


7.4 Austauschen der Backkammerheizung

zum Ausbau der Backkammerheizung müssen zuvor das Ansaugblech, die Schwadenwanne (1) sowie die Geräterückwand entfernt werden.

ACHTUNG! Bei Arbeiten am geöffneten Gerät unbedingt Netzstecker ziehen oder autorisiertes Fachpersonal zu Rate ziehen!

Zum Lösen der Heizung die Befestigungsschraube (2), die Muttern (3) entfernen und die Stecker (4) abziehen. Beim Einbau einer neuen Heizung ist der Flansch (5) mit temperaturbeständigem Silikon abzudichten. Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.



7.5 Ausbau und Reinigung des Magnetventils

Das Magnetventil (1) ist nach Abnehmen der Geräterückwand frei zugänglich. Das Magnetventil ist unter normalen Betriebsbedingungen wartungsfrei. Der vorgeschaltete Feinfilter schützt das Magnetventil vor Schmutzpartikeln. Sollte das Magnetventil doch einmal verschmutzt sein (Es läuft ständig Wasser in die Backkammer), kann das Ventil zerlegt und gereinigt werden. Bevor das Magnetventil ausgebaut wird, muß die eingestellte Schwadengabezeit kontrolliert und gegebenenfalls nachreguliert/umprogrammiert werden. Die Schwadengabezeit sollte maximal 5 Sekunden. betragen. (siehe Kapitel 6.1 bzw. 4.2). Ist die Schwadengabezeit korrekt, muß das Magnetventil gereinigt werden. Dazu sind folgende Schritte auszuführen:

Magnetventil ausbauen:

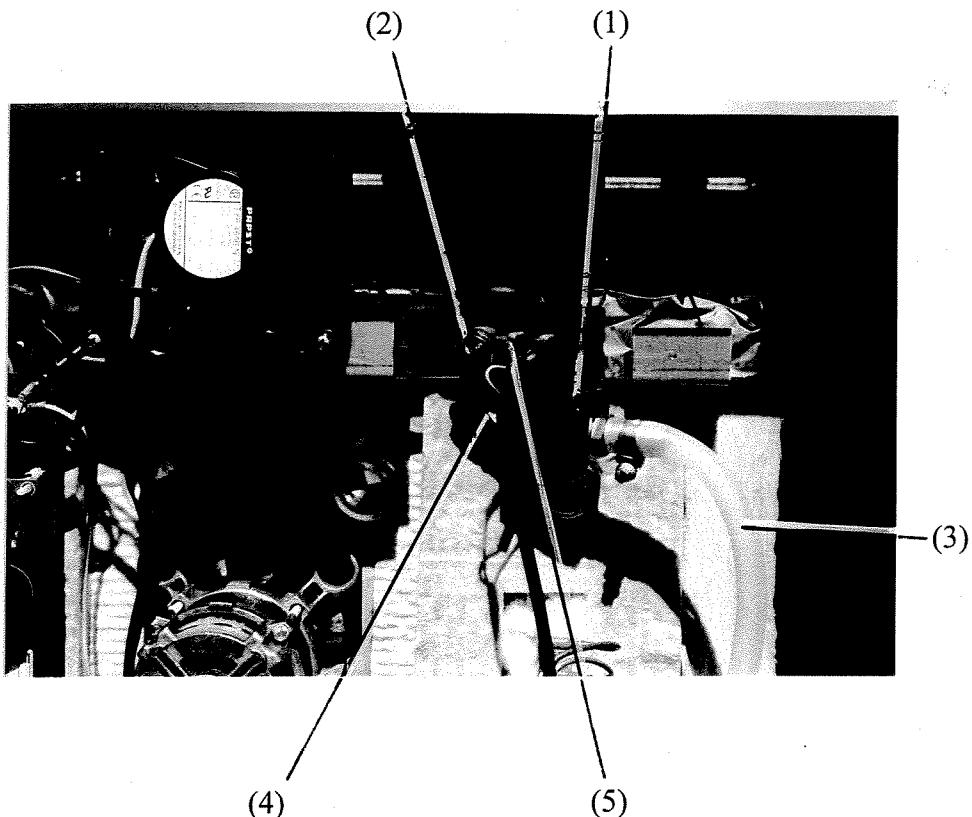
- Wasser ablassen. Dazu Filtereinsatz (2) am Feinfilter entfernen. Dabei Schale unter Feinfilter halten.
- Schlauch (3) vom Magnetventil lösen.
- Magnetventil mit Rohrbogen (4) um 90° von der Backkammer wegdrehen. Magnetventil kann nach Entfernen der Stecker (5) abgeschraubt werden.

Magnetventil reinigen:

- Mutter an der Spule lösen und entfernen.
- Spulenkörper abziehen
- Mutter am Führungsrohr lösen
- sämtliche Teile mit Ausnahme der Spule und der Muttern ausspülen/durchblasen.
- Insbesondere sind die Messingdichtflächen zu reinigen.

Zum Zusammenbau sind die oben angegebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge auszuführen. Dabei ist besonders auf Sauberkeit zu achten.

Sämtliche Verbindungstellen sind wie ab Werk ausgeführt mit Teflonband neu abzudichten.



7.6 Ausbau und Einstellung des Lüfterrades

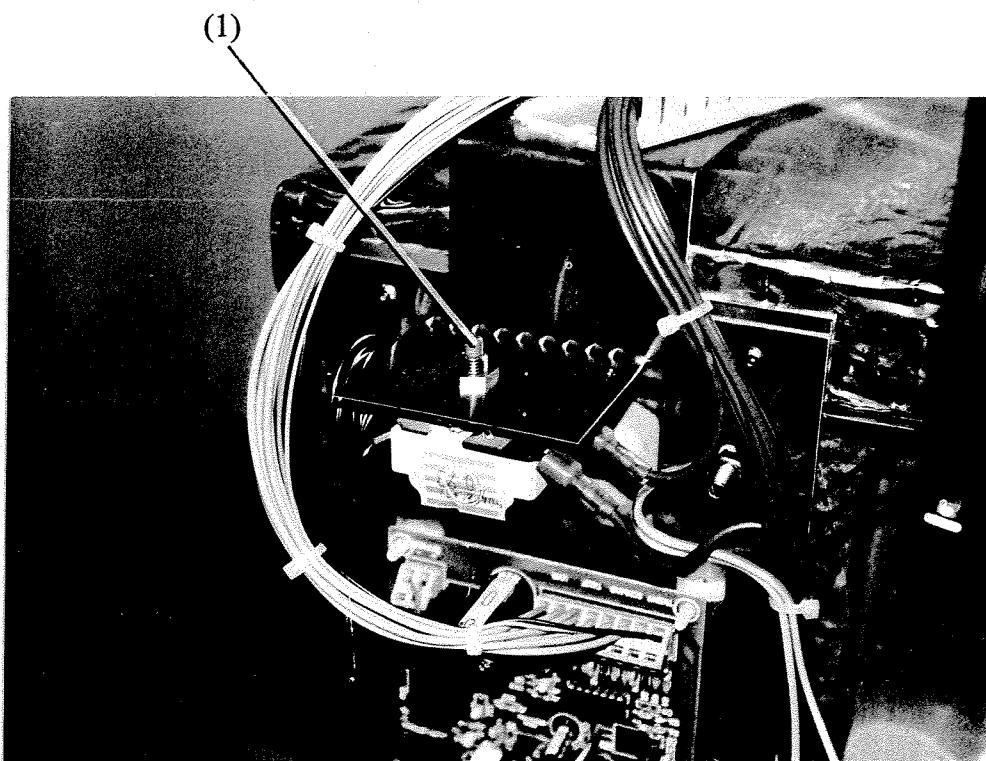
Muß das Lüfterrad demontiert werden (z.B. zum Austausch des Lüftermotors) ist zuerst das Ansaugblech in der Backkammer zu entfernen. Danach sind die zwei Madenschrauben in der Nabe des Lüfterrades frei zugänglich und können mit einem Innensechskantschlüssel M 2,5 gelöst werden.

Das Lüfterrad kann nun von der Welle abgezogen werden.

Sollte das Lüfterrad an Gehäuseteilen streifen, kann eine Einstellung in gleicher Weise vorgenommen werden. Beim Zusammenbau ist auf ausreichende Befestigung zu achten. Das Lüfterrad soll etwa mittig in der Schwadenwanne laufen.

7.7 Der Sicherheitsthermostat

Der MIWE gusto ist aus Sicherheitsgründen mit einem Sicherheitsthermostaten ausgestattet. Dieser schaltet den Backofen beim Erreichen einer unzulässig hohen Backkammertemperatur (ca. 325°C) ab. Spricht der Sicherheitsthermostat an, kann von einem schwerwiegenden Defekt ausgegangen werden. Dieser Defekt sollte unbedingt durch autorisiertes Personal beseitigt werden. Danach kann der Sicherheitsthermostat entriegelt werden. Dazu ist die Geräterückwand zu entfernen und der rote Knopf (1) zu drücken. Voher muß der Backofen abgekühlt sein.



7.8 Elektromagnetischer Türverschluß

Im Fall eines Stromausfalls bzw. Defekts des Türverschlusses besteht die Möglichkeit, die Backofentür manuell zu entriegeln, indem die Notentriegelung (Drahtseil vorn links im Bodenbereich des MIWE gusto) nach unten gezogen wird.

Liegt ein Defekt am Türverschluß vor (Tür öffnet nicht nach Backzeitende **und** auch nicht nach Betätigen der Türöffnungstaste), läßt sich der Verschluß leicht wechseln. Dazu muß die Verkleidung, also Rückwand und Verkleidungsblech, abgenommen werden.

ACHTUNG! Vor dem Öffnen des Gehäuses unbedingt Netzstecker ziehen!
Der Türverschluß kann nun nach dem Lösen der beiden Befestigungsschrauben und des Steckers herausgenommen werden.

Der Zusammenbau erfolgt sinngemäß in umgekehrter Reihenfolge.

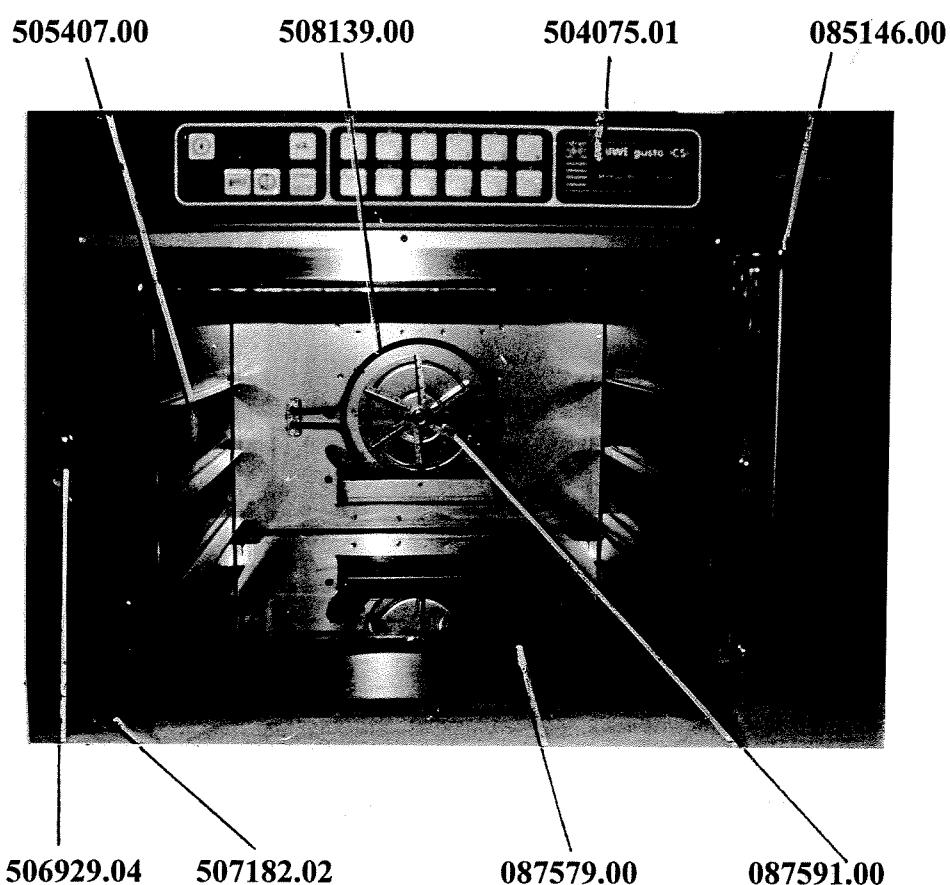
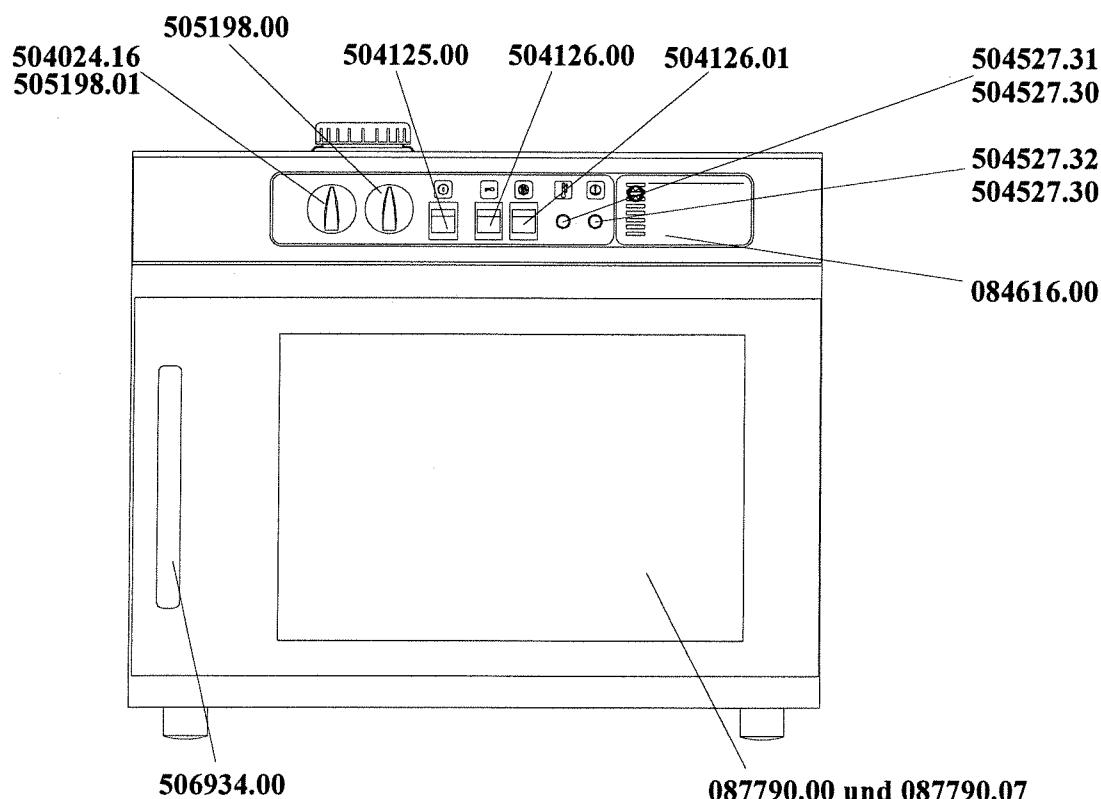
Bei der Montage des neuen Türverschlusses ist darauf zu achten, daß der Türkloben mittig in die Falle des Verschlusses eingreift. Gegebenenfalls Türverschluß nach Lösen der Befestigungsschraube in der Höhe verstellen bis der Türkloben sauber eingreift.

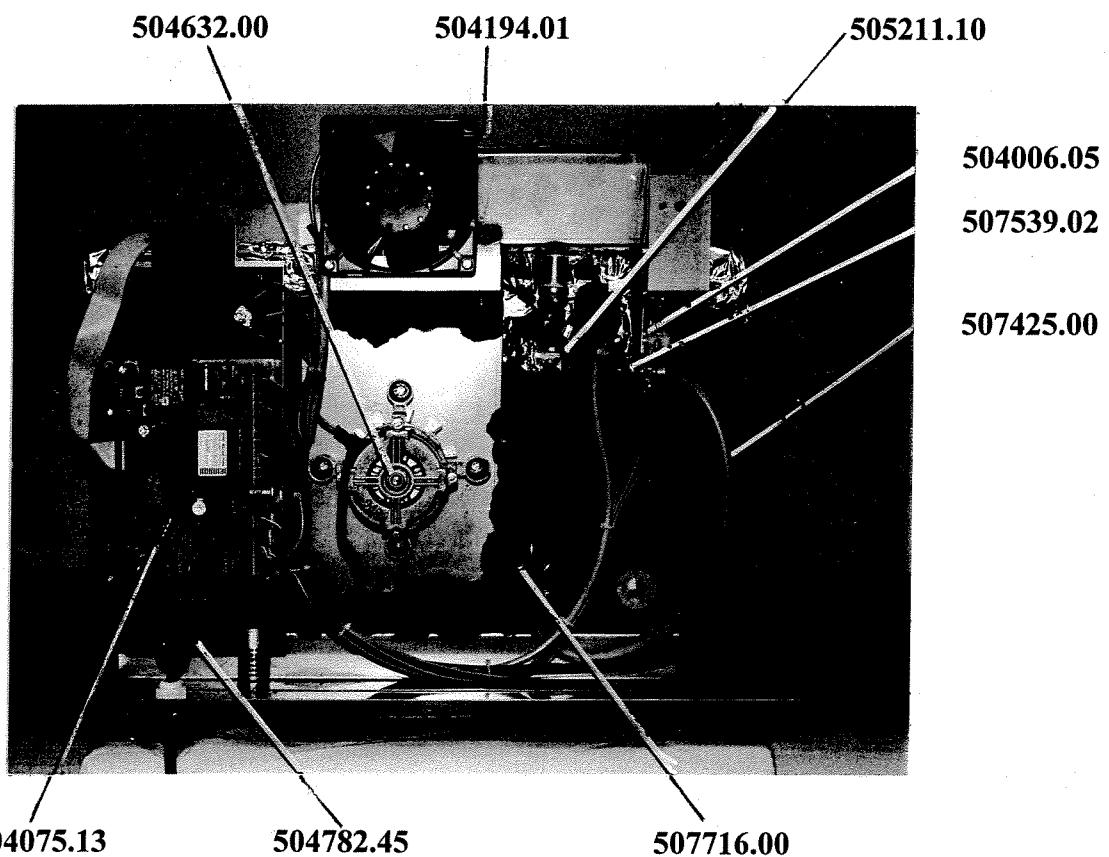
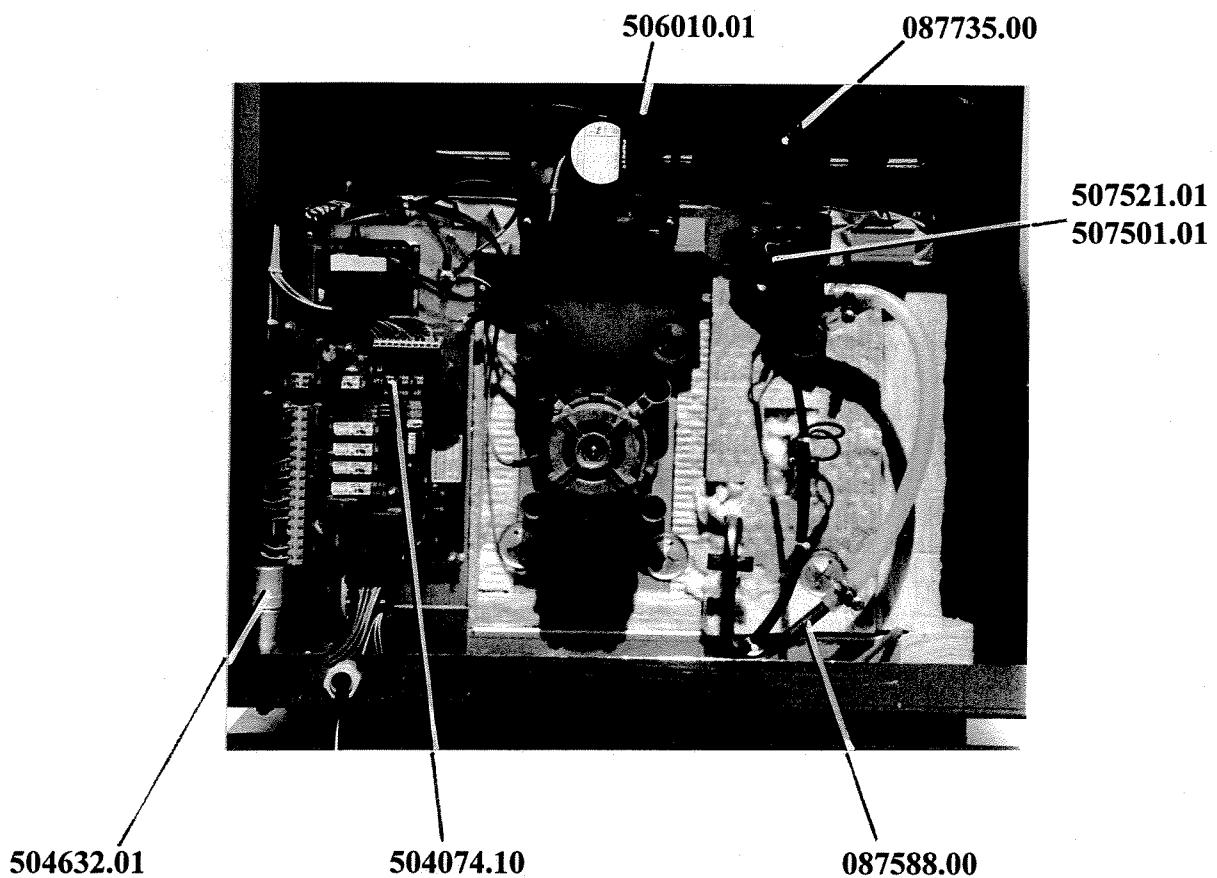
ACHTUNG! Der Verschluß darf nicht geölt bzw. gefettet werden.

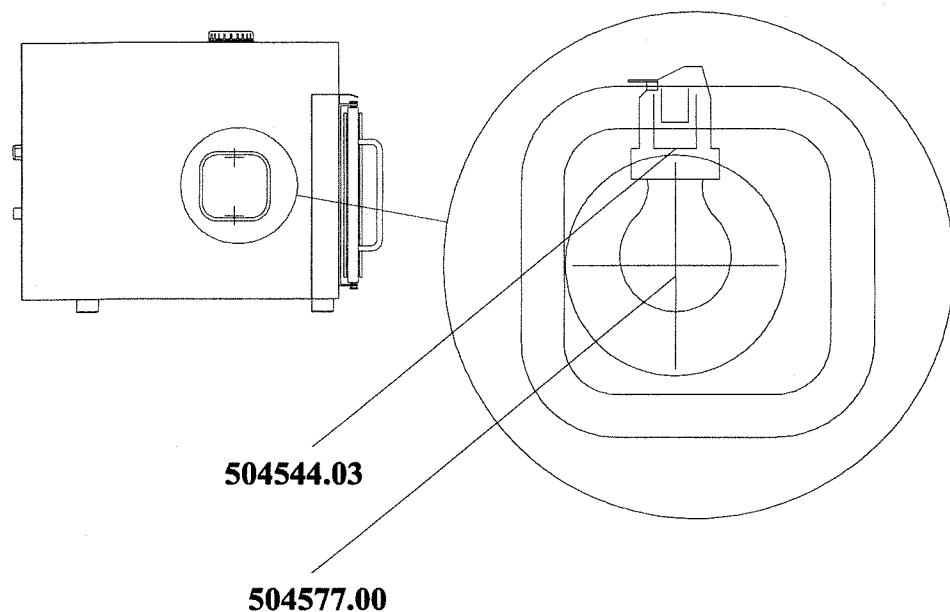
8. Störungen und deren Beseitigung

Störung	Ursache	Behebung
Kein Schwaden	Kein Wasser im Wasserbehälter	Wasser nachfüllen
	Magnetventil verschmutzt	Magnetventil reinigen
	kein Schwaden programmiert (CS) oder auf 0 gestellt (AS)	Schwadenzeit programmieren/einstellen
	Schwadentaste/Steuerteil defekt	Schwadentaste/Steuerteil austauschen
	Wasserleitung verkalkt	Wasserleitung entkalken
Zuviel Schwaden	Magnetventil verschmutzt	Magnetventil reinigen
	Schwadengabezeit zu hoch eingestellt/einprogrammiert	Schwadengabezeit nachregulieren / programmieren
Laufgeräusche	Lüfterrad streift an Gehäuseteilen	Lüfterrad nachjustieren (siehe Kapitel 6.6)
	Motorwellendichtung dreht mit	Lüfterwelle mit Molykote schmieren
Tür springt während des Backens auf	Steuerung defekt	Steuerung austauschen Autorisiertes Personal zu Rate ziehen
Backofen schaltet plötzlich aus	Sicherheitsthermostat hat abgeschaltet	Autorisiertes Personal zu Rate ziehen
		Sicherheitsthermostat entriegeln (siehe Kapitel 6.7)
Tür läßt sich nicht mehr öffnen	Türverschluß ist defekt	Türverschluß austauschen (siehe Kap. 6.8)
		Bis zur Behebung der Störung Tür manuell über Notentriegelung öffnen.

9. Ersatz-/ Verschleißteile





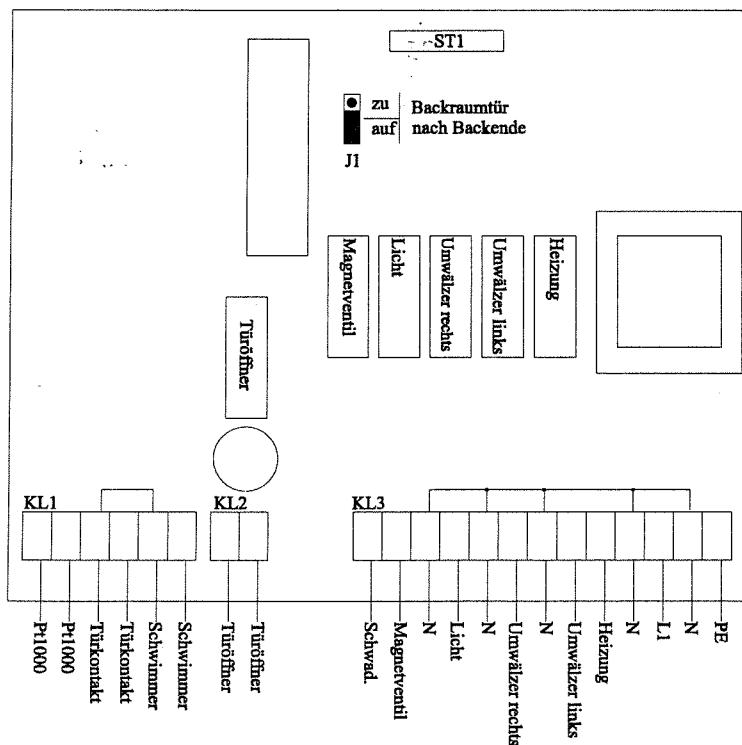


Artikel-Nr.	Benennung	Anzahl/Ofen
<u>MIWE gusto® >AS< & >CS< (Art.Nr. 080575.00 & 080606.00)</u>		
507716.00	Rohrschelle VERKU 9-11 mm einf.....	1 ST
505407.00	Beleuchtungsglas D=83 x 5 mm	1 ST
087790.00	Glasscheibe-Gusto bedruckt	1 ST
087790.07	Glasscheibe Gusto.....	1 ST
506934.00	Maschinengriff MF-20.200.04.....	1 ST
085146.00	Lagerbolzen SW15/M6	2 ST
507182.01	Gummi-Anschlagpuffer M6x16.....	2 ST
507182.02	Gummi-Anschlagpuffer Ø 40x25 M6	4 ST
087591.00	Ventilatorrad MIWE gusto 152x30.....	1 ST
087579.00	Dichtungsgummi gusto	1,5m
507425.00	Silikonschlauch 10x2,5	0,5m
505524.00	Silikon-Dichtprofil rot "D"	0,3m
508139.00	Heizstab 230V 3000 W	1 ST
504194.01	Niveauregler NIG 220 V.....	1 ST
504632.00	Umwälzmotor MIWE gusto R+L mit Kondensator.....	1 ST
504632.01	Kondensator 3µF	1 ST
506929.04	El.Magnetverschluß "HOPPO"	1 ST
505211.10	Magnetventil 3/8"	1 ST
506010.01	Axiallüfter A.C. 120x120x38.....	1 ST
087735.00	Wasserbehälter 3,2 l.....	1 ST
504024.17	Sicherheitsthermostat "EGO"	1 ST
504544.03	Lampenfassung E 14	1 ST
504577.00	Glühlampe 300°C E 14 40W 230V.....	1 ST
507521.01	Messingwinkel 3/8" a/a.....	1 ST
507501.01	Feinfilter.....	1 ST
087588.00	Wasserleitung gusto	1 ST
504782.45	Zuleitung mit Winkelstecker.....	1 ST
507422.01	Dampfschlauch.....	1,5 m
508614.02	Muffe 3/8" i/i	1 ST
507539.02	Schlauchtülle R3/8" - 13 Niro.....	1 ST
507430.00	Schlauchschele	1 ST
<u>MIWE gusto® >AS< (Art.Nr. 080575.00)</u>		
504074.10	Steuerungsmodul gusto AS	1 ST
504125.00	Wippenschalter 2Pol.	1 ST
504024.16	EGO-Regler 250°C 55.13043.010	1 ST
504126.00	Wippentaster 1Pol.	1 ST
505198.00	Kurzzeitschalter Diehl.....	1 ST
504126.01	Wippentaster 1Pol. Beleuchtet.....	1 ST
505198.01	Bedienknebel für Kurzzeitschalter.....	2 ST
084616.00	Bedientableau Standard.....	1 ST
504527.31	Kontrolleuchte Oberteil weiß.....	1 ST
504527.32	Kontrolleuchte Oberteil rot	1 ST
504527.30	Kontrolleuchte Unterteil D=10	2 ST
<u>MIWE gusto® >CS< (Art.Nr. 080606.00)</u>		
504075.01	Steuerteil MIWE gusto CS.....	1 ST
504075.13	Leistungsteil MIWE gusto CS	1 ST
504006.05	Fühler PT 1000 L=180mm.....	1 ST
504202.00	Schütz CA4-5	1 ST
504215.04	RC-Glied	1 ST

10. Elektroinstallation

10.1 Jumpereinstellungen auf dem Leistungsteil des MIWE gusto®>CS<

MIWE-gusto-CS-Leistungsteil



Auf dem Leistungsteil des MIWE gusto® <CS> befindet sich ein Jumper (J1), mit dessen Hilfe beeinflußt werden kann, ob die Tür nach Backende automatisch öffnet oder nicht.

Um die Jumper umzustecken, muß die Rückwand des Geräts abgenommen werden.

ACHTUNG! Bei Arbeiten am geöffneten Gerät unbedingt Netzstecker ziehen oder autorisiertes Fachpersonal zu Rate ziehen!

11. Backprogramme**-Beispiele-****Produkt:** Laugenbrezel**Belegung:** 6 Stück pro Blech

	Backzeit [min.] t-1	Temperatur [°C] °C-1	Schwaden [sec.] S-1
Backabschnitt 1	001	220	000
Backabschnitt 2	015	190	000
Backabschnitt 3			
Backabschnitt 4			

Produkt: Spitzweck, Baquettbrötchen**Belegung:** 12-15 Stück pro Blech

	Backzeit [min.] t-1	Temperatur [°C] °C-1	Schwaden [sec.] S-1
Backabschnitt 1	001	250	005
Backabschnitt 2	016	215	003
Backabschnitt 3			
Backabschnitt 4			

Produkt: Croissant**Belegung:** 6-8 Stück pro Blech

	Backzeit t-1	Temperatur [°C] °C-1	Schwaden [sec.] S-1
Backabschnitt 1	80 sec.	200	003
Backabschnitt 2	40 sec.	200	0
Backabschnitt 3	18 min.	190	002
Backabschnitt 4			

Produkt: Vanille-Plunder**Belegung:** 6 Stück pro Blech

	Backzeit [min.] t-1	Temperatur [°C] °C-1	Schwaden [sec.] S-1
Backabschnitt 1	001	220	000
Backabschnitt 2	015	195	000
Backabschnitt 3			
Backabschnitt 4			

Produkt: Kaiser (vorgebacken)**Belegung:** 9 Stück pro Blech

	Backzeit t-1	Temperatur [°C] °C-1	Schwaden [sec.] S-1
Backabschnitt 1	80 sec	200	003
Backabschnitt 2	14 min + 40 sec.	200	0
Backabschnitt 3			
Backabschnitt 4			

Produkt: Blätterteig**Belegung:** 6 Stück pro Blech

	Backzeit [min.] t-1	Temperatur [°C] °C-1	Schwaden [sec.] S-1
Backabschnitt 1	001	250	002
Backabschnitt 2	020	210	000
Backabschnitt 3			
Backabschnitt 4			

Produkt: Quark-Plunder**Belegung:** 6 Stück pro Blech

	Backzeit [min.]	Temperatur [°C] °C-1	Schwaden [sec.] S-1
Backabschnitt 1	001	230	003
Backabschnitt 2	017	190	000
Backabschnitt 3			
Backabschnitt 4			

Nachfolgend sind einige Tabellen aufgeführt, in die eigene Backprogramme eingetragen werden können.

Produkt:**Belegung:**

	Backzeit [min.] t-1	Temperatur [°C] °C-1	Schwaden [sec.] S-1
Backabschnitt 1			
Backabschnitt 2			
Backabschnitt 3			
Backabschnitt 4			

Produkt:**Belegung:**

	Backzeit [min.] t-1	Temperatur [°C] °C-1	Schwaden [sec.] S-1
Backabschnitt 1			
Backabschnitt 2			
Backabschnitt 3			
Backabschnitt 4			

Produkt:**Belegung:**

	Backzeit [min.] t-1	Temperatur [°C] °C-1	Schwaden [sec.] S-1
Backabschnitt 1			
Backabschnitt 2			
Backabschnitt 3			
Backabschnitt 4			

Produkt:**Belegung:**

	Backzeit [min.] t-1	Temperatur [°C] °C-1	Schwaden [sec.] S-1
Backabschnitt 1			
Backabschnitt 2			
Backabschnitt 3			
Backabschnitt 4			

Produkt:**Belegung:**

	Backzeit [min.] t-1	Temperatur [°C] °C-1	Schwaden [sec.] S-1
Backabschnitt 1			
Backabschnitt 2			
Backabschnitt 3			
Backabschnitt 4			

Produkt:**Belegung:**

	Backzeit [min.] t-1	Temperatur [°C] °C-1	Schwaden [sec.] S-1
Backabschnitt 1			
Backabschnitt 2			
Backabschnitt 3			
Backabschnitt 4			

Produkt:**Belegung:**

	Backzeit [min.] t-1	Temperatur [°C] °C-1	Schwaden [sec.] S-1
Backabschnitt 1			
Backabschnitt 2			
Backabschnitt 3			
Backabschnitt 4			

Produkt:**Belegung:**

	Backzeit [min.] t-1	Temperatur [°C] °C-1	Schwaden [sec.] S-1
Backabschnitt 1			
Backabschnitt 2			
Backabschnitt 3			
Backabschnitt 4			

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieser Anleitung darf in irgendeiner Form (Druck, Fotokopie, Mikrofilm oder einem anderen Verfahren) ohne vorherige schriftliche Genehmigung des Herausgebers (Fa. MIWE Michael Wenz GmbH) reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden. Das Gleiche gilt für die einfache Weitergabe dieser Anleitung und der Mitteilung des Inhaltes.

Ab der Softwareversion GUS0400 (ab Hardwareversion 2D) ist in die Software ein Testprogramm zum Einzeltest der Anzeigen, Tasten, Eingänge und Ausgänge integriert.

1) Testprogramm aufrufen.

- Netz einschalten. Anzeige 'OFF', alle LED's und Relais sind aus.
 Taste "Hauptschalter" 2 Sec. lang drücken. Anzeige 'On ', LED Programm 1 ein.
 „Programmiertaste“ 2 Sec. lang drücken. Anzeige 'Pr '.
 Taste "Türöffner" drücken Anzeige Ist-Temperatur
 Taste "START/STOP" drücken, um in den Anzeigen-Test zu gelangen.

2) Anzeigen Test.

Anzeige wird jede halbe Sekunde von '000', '111' bis '999' hochgezählt.
 Dann wandert eine '8 ', im Halbsekundentakt, von der linken zur rechten Anzeige.
 Nach der letzten '8' wird sofort in den Tasten u. LED Test gewechselt.

3) Tasten u. LED Test.

- Taste Programm 1 drücken → Anzeige ' 4 ', LED Programm 1 leuchtet
 Taste Programm 2 drücken → LED 1 geht aus → LED 2 an
 Taste Programm 3 drücken ...usw. bis Taste Programm 12
 Nach Drücken der Taste Programm 12 wird sofort in den Relaistest gewechselt.

4) Relaisausgangs Test.

Anzeige ' 00'
 Solange eine Programm-Taste (1-6) gedrückt ist, wird das zugehörige Relais eingeschaltet.

Prog.Taste	Relaisausgang	Anzeige
1	Türöffner	01
2	Lüfter links	08
3	Lüfter rechts	10
4	Magnetventil	02
5	Heizung	20
6	Licht	04

Taste "START/STOP" drücken, um in den Eingangs Test zu gelangen.

5) Eingangs Test.

Anzeige '0 0'

Beim Ändern eines Eingangszustandes muß sich die, in der Tabelle unterstrichen, zugehörige Anzeige oder LED ändern.

Eingang	Anzeige	hinterleuchtete Anzeige
Türkontakt "offen"	' <u>1</u> x'	
Türkontakt "geschl."	' <u>0</u> x'	
Schwimmer "offen"	'x x'	<u>Wasser AUS</u>
Schwimmer "geschl."	'x x'	<u>Wasser EIN</u>

Das Testprogramm kann jederzeit durch 2 Sekunden langes Drücken der Hauptschalter-Taste verlassen werden. Im Tasten, Relais und Eingangstest wird das Testprogramm, wenn keine Aktion stattfindet, nach ca. 15 Sekunden eigenständig beendet.

EG-Konformitätserklärung im Sinne der EG-Richtlinie Maschinen 98/37/EG, Anhang

Hiermit erklären wir,

**MIWE Michael Wenz GmbH
Michael-Wenz-Str. 2-10
97450 Arnstein**

daß die nachfolgend bezeichnete Maschine aufgrund ihrer Konzipierung und Bauart sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den einschlägigen grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EG-Richtlinie entspricht.

Bei einer nicht mit uns abgestimmten Änderung der Maschine verliert diese Erklärung Ihre Gültigkeit.

Bezeichnung der Maschine: **Heißluft-Backofen MIWE gusto**

Maschinentyp: **Konvektionsbackofen**

Einschlägige
EG-Richtlinien:

EG-Richtlinie Maschinen 98/37/EG, Anhang
EG-Niederspannungsrichtlinie (73/23/EWG)
EMV-Richtlinie (89/336/EWG) i.d.F. 92/31/EWG

Angewandte
harmonisierte Normen
insbesondere:

EN 292-1 und EN 292-2
EN 60335 T1
EN 50081-1 und EN 50082-2

Angewandte
nationale Normen und
technische Spezifikationen
insbesondere:

VDE 0700T6 / VDE 0720T1, T2

Datum/Hersteller-Unterschrift: **01. Oktober 2001**  **MIWE Michael Wenz GmbH**

Angaben zum Unterzeichner: **Hr. Eisenbacher, Leiter Entwicklung und Konstruktion**

Archivierung

Lfd.-Nr. 2a

