

WIESHEU



FR

Minimat 43 / 64

Instructions de service d'origine

Sommaire

1 À propos des instructions de service	4
1.1 Symboles de sécurité	4
1.1.1 Signification du niveau d'avertissement	5
1.2 Symboles généraux	5
1.3 Garantie	5
2 Indications relatives à la sécurité	6
2.1 Généralités	7
2.1.1 Obligations de l'exploitant	8
2.1.2 Obligations du personnel	8
2.2 Utilisation conforme	8
2.3 Utilisation incorrecte prévisible	8
2.4 Responsabilité	8
2.5 Risques de blessure / Risque résiduel	9
2.5.1 Risque d'écrasement et de choc	9
2.5.2 Risque d'incendie	9
2.5.3 Danger dû à un contact électrique	10
2.5.4 Danger durant l'ingestion d'aliments	10
2.5.5 Dégâts des eaux	10
2.5.6 Risque de brûlure	11
3 Description technique	12
3.1 Aperçu	12
3.1.1 Vue avant	12
3.1.2 Vue arrière	12
3.2 État à la livraison	12
3.3 Caractéristiques techniques du Minimat 43 et 64	13
3.4 Caractéristiques techniques modèle spécial	14
3.5 Plaque signalétique	15
4 Transport, montage et raccordement	15
5 Mise en service	16
5.1 Opération de contrôle	17
6 Commande	18
6.1 Ouvrir la porte du four	18
6.1.1 Ouverture de la porte du four Modèle manuel	18
6.1.2 Ouverture de la porte du four Modèle confort (fermeture électrique de la porte)	18
6.1.3 Déverrouillage d'urgence pour fermeture de porte électrique	18
6.2 Mettre les aliments dans le four	19
6.3 Fermer la porte du four	19

Table des matières

6.4 Régler les paramètres de cuisson	19
6.5 Retirer les aliments du four	19
6.6 Option réservoir (modèle mobile)	20
7 Nettoyage	22
7.1 Travaux de nettoyage généraux	22
7.2 Détergents	23
7.3 Plan et outils de nettoyage	24
7.4 Détartrage	26
8 Pannes, cause et remède	27
8.1 Que faire si... ?	27
9 Maintenance	28
9.1 Remplacement des pièces d'usure	28
9.1.1 Remplacer la manette du bouton de réglage rotatif sur le panneau de commande	29
9.1.2 Remplacer l'éclairage de la chambre de cuisson	29
9.1.3 Remplacer le joint de la porte du four	30
10 Élimination	30
11 Déclaration de conformité	31
12 Droits d'auteur	32

1. A propos des instructions de service

Les présentes instructions de service vous initient à l'utilisation conforme et sûre du Minimat et contiennent des indications importantes relatives à l'utilisation adéquate, sûre et économique de celui-ci. L'utilisation du four à chaleur tournante est complétée par les instructions de service des commandes.

Le four à convection forcée Minimat est une machine au sens de la directive CE relative aux machines 2006/42 CE.

Le respect des instructions de service vous aide à :

- Éviter les dangers.
- Optimiser et accélérer les cycles de travail.
- Éviter les frais de remise en état et les temps d'arrêt.
- Augmenter la fiabilité et la durée de vie du Minimat.

Elles s'appliquent pour les modèles suivants et leurs options:

X1000, X1001 Minimat 43 S

X1120, X1121 Minimat 64 M

X1220 Minimat 64 L

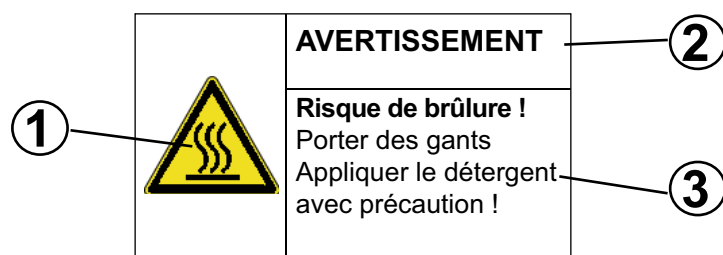
Selon le modèle, les illustrations peuvent différer du produit.



Les instructions de service font partie intégrante du produit et doivent être conservées à proximité directe du Minimat ; celles-ci doivent en permanence rester accessibles au personnel opérateur.

1.1 Symboles de sécurité

Les symboles de sécurité utilisés dans les présentes instructions de service ont été établis conformément à la norme ISO 3864-2. Ceux-ci sont assortis des identifications suivantes :



Position	Désignation	Fonctionnement
1	Symbole de sécurité	Représentation visuelle du danger avec les symboles de sécurité conformément à la BGV A8 (réglementation sur la prévention des accidents)
2	Niveau d'avertissement	Classification du danger
3	Texte	Type de danger et conséquences et / ou mesures

1.1.1 Signification du niveau d'avertissement

Le niveau d'avertissement indique la gravité et la probabilité de la blessure et est divisé en quatre catégories :

Danger

Indique une situation extrêmement dangereuse, toute inobservation peut entraîner la mort ou des blessures graves (irréversibles). Ce symbole est limité aux situations extrêmes.

Avertissement

Indique une situation vraisemblablement dangereuse, toute inobservation peut entraîner la mort ou des blessures graves (irréversibles).

Prudence

Indique une situation dangereuse, toute inobservation peut entraîner des blessures moins graves (réversibles).

Prudence sans signes de sécurité

Met en garde contre les dommages matériels et l'utilisation inadéquate.

1.2 Symboles généraux

Les symboles suivants sont également utilisés dans les instructions de service:



Information

Donne des informations et astuces particulières.



Eau potable

Utiliser de l'eau potable (selon l'ordonnance sur l'eau potable).

1.3 Garantie

Les conditions de garantie se trouvent dans les conditions générales de vente.

Pour qu'un cas de garantie soit traité le plus rapidement possible, veuillez procéder comme suit :

1. Veuillez nous communiquer la désignation précise du four et son numéro de série.
=> La désignation et le numéro de série du four se trouvent sur la plaque signalétique (placée sur le côté gauche ou droit du four).
2. Faites-nous part de vos réclamations.
3. Nettoyez le four, avant de faire valoir la garantie.

2. Consignes de sécurité

2.1 Généralités


Ce chapitre regroupe des consignes de sécurité essentielles.

Toutes les personnes en contact avec le Minimat doivent avoir lu et compris ce chapitre.

Les consignes de sécurité suivantes doivent être considérées comme un complément des prescriptions de prévention des accidents et lois nationales déjà en vigueur.

Les prescriptions de prévention des accidents et les lois existantes doivent être absolument respectées.


En principe, tous les appareils doivent être montés en respectant les règles de sécurité valables sur site

	DANGER
	Risque d'incendie ! Ne pas mettre de produits inflammables ou contenant de l'alcool dans le four !


Ne jamais réchauffer des produits inflammables ou contenant de l'alcool dans le Minimat !

	DANGER
	Risque d'explosion ! Pas de matières explosives dans le four !

Ne jamais réchauffer de produits explosifs dans le Minimat !


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

Protégez tous les modules électriques de l'humidité et de la poussière !
N'utilisez pas le Minimat dans un environnement humide ou mouillé.
N'exposez pas le Minimat à la pluie.

	AVERTISSEMENT
	Risque d'incendie ! Pas de pièces de sous-traitants sur ou à proximité du four !

Ne stockez pas de pièces ou d'objets étrangers sur ou à proximité du Minimat.

2.1 Généralités

 	PRUDENCE
	Dommages techniques ! Retirer la fiche de contact en cas d'endommagement !

Utilisez le Minimat uniquement s'il est en parfait état technique. Avant tous les travaux (nettoyage, service, remplissage etc.), vérifiez si le Minimat - en particulier ses câbles électriques - est endommagé. Toutes les pièces doivent être montées correctement et remplir toutes les conditions, afin de garantir un fonctionnement parfait du Minimat.



En cas de détériorations visibles, retirez la fiche de contact, marquez clairement la détérioration et placez une pancarte d'avertissement.

Faites réparer les dégâts de manière appropriée.

Les travaux de maintenance et d'entretien ne peuvent être réalisés que par des experts mandatés par la société WIESHEU GmbH en respectant toutes les mesures de sécurité.

Tous les dispositifs de protection doivent être montés et ils doivent être remontés après chaque opération de maintenance et de remise en état. Ne pas court-circuiter les interrupteurs de fin de course de sécurité. Aucune modifications, transformations ou aucun ajout ne peuvent être faits sans l'approbation du fabricant.

Le Minimat doit être contrôlé par une personne qualifiée une fois par an afin de voir s'il fonctionne en toute sécurité. L'exploitant doit faire effectuer le contrôle.



Pour pouvoir réaliser les contrôles de sécurité régulièrement, nous vous recommandons de conclure un contrat de maintenance qui sera exécuté par les partenaires de service de la société WIESHEU GmbH.

2.1.1 Responsabilité de l'exploitant

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

La loi allemande sur la protection des jeunes travailleurs et la directive UE 94/33/CE doivent être observées et respectées.

2.1.2 Obligations du personnel

Toutes les personnes qui travaillent avec le Minimat s'engagent à avoir complètement lu et compris les instructions de service avant le début des travaux.

Elles le confirment par leur signature.

2.2 Utilisation conforme

Le Minimat est un outil technique. Il n'a pas été conçu pour des utilisations domestiques.

Le Minimat doit exclusivement être utilisé pour la cuisson de produits de boulangerie courants en tant que denrées alimentaires.

Le Minimat a été exclusivement conçu pour être utilisé dans des espaces fermés.

Toute autre utilisation du Minimat et de ses options hors de ce cadre n'est pas considérée comme étant conforme. La société WIESHEU GmbH ne répond pas des dommages qui en résultent.

2.3 Utilisation incorrecte prévisible

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

Le Minimat ne convient pas pour faire sécher ou durcir des objets.

Le Minimat n'est pas conçu pour être mis en place dans le secteur de la vente au détail d'aliments sans verrouillage de porte ni logiciel approprié.

Le Minimat ne convient pas pour réchauffer des liquides ou aliments se liquéfiant.

2.4 Responsabilité

L'exploitant et le personnel opérateur sont tenus de respecter les consignes de ces instructions de service.

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

La société WIESHEU GmbH ne répond pas des dommages résultant d'une utilisation inappropriée ou négligente, d'une cuisson ou friture avec des paramètres de commande incorrects, d'une maintenance, d'une remise en état ou d'une utilisation non conformes. Ceci est également valable pour les modifications, transformations et ajouts effectués sur le four à chaleur tournante. Dans ces cas, la garantie usine expire.


Utilisez uniquement les pièces de rechange autorisées par le fabricant.

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


2.5 Risques de blessure / risque résiduel

Ce Minimat a été fabriqué par le fabricant d'après les connaissances techniques les plus récentes. Tous les appareils qui quittent l'usine ont été minutieusement contrôlés. Cependant, en cas d'utilisation inadéquate, des dangers pour la vie et l'intégrité corporelle de l'utilisateur ou de tiers et/ou des dysfonctionnements sur le Minimat ou sur d'autres biens matériels peuvent se produire.

2.5.1 Risque d'écrasement et de choc


	AVERTISSEMENT
	Risque d'écrasement et de choc ! Transportez le four avec précaution !

Lors du transport, soulevez le Minimat avec précaution !
Le Minimat doit être placé sur une surface horizontale, sûre et stable pouvant supporter son poids.


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

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


2.5.2 Risque d'incendie

	PRUDENCE
	Accumulation de chaleur ! Le conduit d'air sortant et les fentes d'aération ne doivent pas être couverts !

Afin d'éviter l'accumulation de chaleur, laissez au moins 20 mm entre le Minimat et la paroi.
Les fentes d'aération sur les parois latérales et la paroi postérieure ne doivent pas être couvertes.


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

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

	AVERTISSEMENT
	Risque d'incendie ! Ne pas poser de feuilles, papiers, étiquettes auto-collantes sur le four !

Ne posez pas de feuilles, papiers, étiquettes auto-collantes etc. sur le Minimat. Enlevez toutes les films protecteurs du four avant la première mise en service.


2.5.3 Danger dû à un contact électrique

	DANGER
	Contact électrique ! Danger de mort par décharge électrique !

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

Désactivez l'interrupteur principal avant d'effectuer des travaux sur l'équipement électrique et débranchez la fiche de contact. Après avoir débranché la fiche de contact, les éléments électriques ne sont pas complètement déchargés. Attendez au moins 2 minutes jusqu'à ce que tous les éléments se soient déchargés complètement.

La fiche de contact doit être librement accessible même après l'installation du Minimat afin de toujours pouvoir être en mesure de couper le courant rapidement. Si ce n'est pas possible, le client doit monter un dispositif (interrupteur principal) permettant de couper le courant.

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

Protégez tous les modules électriques de l'eau, de l'humidité et de la poussière ! Des fonctions importantes, comme les circuits de sécurité par ex., peuvent présenter une défaillance et causer un préjudice à des personnes et des pièces de l'installation.


2.5.4 Danger durant l'ingestion d'aliments



L'eau alimentée dans le four à chaleur tournante doit être potable (conformément à l'ordonnance sur l'eau potable). La température de l'eau doit s'élever à max. 50°C. Afin d'améliorer la qualité de l'eau, différents filtres et une station de traitement de l'eau peuvent être intégrés dans le circuit.




Des systèmes de filtration d'eau peuvent être commandés auprès de la société WIESHEU GmbH et de ses partenaires de service.

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

Entretenez et nettoyez le Minimat avec le plus grand soin. Seul un four propre permet de préparer des produits d'une qualité hygiénique irréprochable.


2.5.5 Dégâts des eaux

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


Le robinet monté à proximité du four par le client ne peut être ouvert que durant l'utilisation du Minimat et doit être refermé ensuite.

La pression d'écoulement de l'eau ne doit pas dépasser celle indiquée sur la plaque signalétique. Le client montera éventuellement un réducteur de pression

2.5.6 Risque de brûlure

	AVERTISSEMENT
	Risque de brûlure ! Prudence ! De la vapeur brûlante se forme sur le four brûlant !


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

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


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




Ne réparez pas les dommages vous mêmes, mais contactez un partenaire de service de la société WIESHEU GmbH.

	DANGER
	Risque de brûlure ! Ne pas mettre de liquides à hauteur des yeux dans le four !

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

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

Malgré la technique de sécurité, lorsque la porte du four est ouverte, il y a dégagement de vapeur chaude et de chaleur. Le cadre et la vitre de la porte du four sont chauds. Portez des gants résistants à la chaleur et ouvrez la porte du four avec précaution.

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

L'intérieur de la chambre de cuisson est chaud. Il y a risque de brûlure sur les surfaces chaudes ! Utilisez des gants résistants à la chaleur lorsque vous enfournez et défournez l'aliment. Ce faisant, procédez très prudemment et évitez d'entrer en contact avec les surfaces chaudes. Glissez les plaques garnies seulement lorsque les suspensions sont accrochées correctement.



Laissez refroidir le four à chaleur tournante avant chaque service et nettoyage.

3. Description technique

Vous trouverez dans ce chapitre, la description et le mode de fonctionnement des composants et modules du Minimat.

Veuillez noter que d'éventuels dispositifs spéciaux (options) sont également décrits.

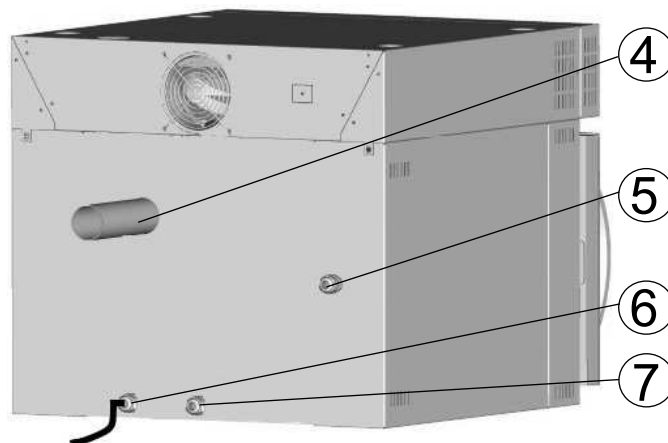
3.1 Aperçu

Vous trouvez ci-après un aperçu des composants les plus importantes du Minimat.

3.1.1 Vue avant



3.1.2 Vue arrière



Position	Désignation
1	Commande
2	Option réservoir
3	Poignée de la porte
4	Air sortant
5	Alimentation en eau
6	Raccordement électrique
7	Évacuation de condensat

3.2 État à la livraison

Le Minimat est fourni prêt à être raccordé, comme appareil individuel, ou tubé et prêt à être raccordé, comme installation.

Le nombre de supports indiqués dans les données techniques correspond aux nombre maximal. Il est également possible, indépendamment du nombre indiqué, d'exploiter le Minimat avec moins de supports Les réglages des paramètres de cuisson doivent être éventuellement ajustés en conséquence.

La quantité maximale enfournée de 5 kg / support ne doit pas être dépassée.

3.3 Données techniques

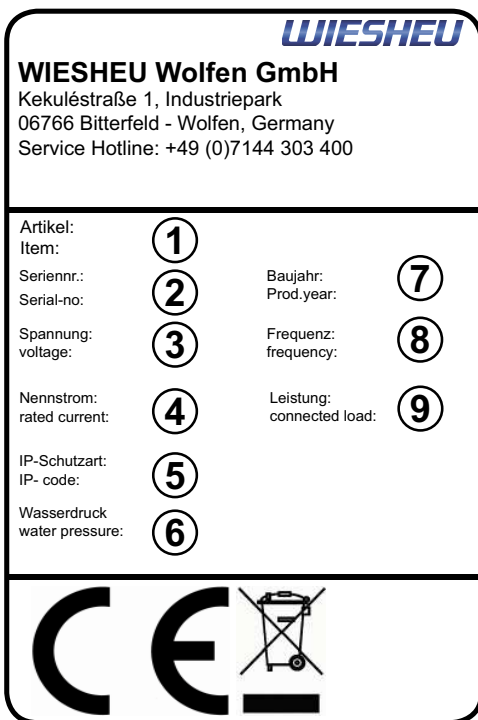
Dénomination de l'appareil	Minimat 43 S	Minimat 64 M	Minimat 64 L
Dimensions L / P / H [mm]	600 x 780 x 550	760 x 770 x 595	760 x 770 x 745
Encombrement L / P [mm]	620 x 800	780 x 790	780 x 790
Zone de travail à l'arrière / à l'avant [mm]	+160 /+600	+20 /+760	+20 /+760
Poids [kg] Poids avec option « Réservoir » [kg]	52,5 54	70 71,5	89,5 91
Porte	Porte pivotante double vitrage	Porte pivotante double vitrage	Porte pivotante double vitrage
Nombre de supports (plaques)/dimension des plaques	3 x 440 x 350	3 x 600 x 400	5 x 600 x 400
Surface de cuisson [m ²]	0,46	0,72	1,2
Production [petits pains en tranches]	36	60	100
Commande	Classic manuelle Comfort	Classic manuelle Comfort	Classic manuelle Comfort
Type de réseau Utiliser un interrupteur FI	230V 1/N/PE [2/PE] 50 Hz	400V 3/N/PE 50/60 Hz	400V 3/N/PE 50/60 Hz
Consommation de courant [A]	13,5	7,7	11,3
Puissance de raccordement [kW]	3,1	5,3	7,8
Chauffage [kW]	3	5	7,5
Moteur [kW]	0,035	0,2	0,2
Protection [A]	1 x 16	3 x 16	3 x 16
Section du câble [mm ²]	3 x 1,5	5 x 1,5	5 x 1,5
Zone de température [°C]	30 - 250	30 - 250	30 - 250
Température ambiante [°C]	+10 / +35	+10 / +35	+10 / +35
Humidité ambiante [% HR]	30 - 60	30 - 60	30 - 60
Alimentation en eau	3/4"	3/4"	3/4"
Air sortant [mm]	50	50	50
avec écoulement des condensats [mm]	12	12	12
Valeur d'émission sonore relative au lieu de travail [db(A)]	<70	<70	<70

3.4 Données techniques du modèle spécial

Dénomination de l'appareil	Minimat 43 S	Minimat 64 M
Dimensions L / P / H [mm]	600 x 780 x 550	760 x 770 x 595
Encombrement L / P [mm]	620 x 800	780 x 790
Zone de travail à l'arrière / à l'avant [mm]	+160 /+600	+20 /+760
Poids [kg]	52,5	70
Porte	Porte pivotante double vitrage	Porte pivotante double vitrage
Nombre de supports (plaques)/dimension des plaques	3 x 440 x 350	3 x 600 x 400
Surface de cuisson [m ²]	0,46	0,72
Production [petits pains en tranches]	36	60
Commande	Classic manuelle Comfort	Classic manuelle Comfort
Type de réseau Utiliser un interrupteur FI	200V 2/PE 50/60 Hz	230V 1/N/PE 50 Hz
Consommation de courant [A]	15	14,35
Puissance de raccordement [kW]	3,1	3,3
Chauffage [kW]	3	3
Moteur [kW]	0,035	0,2
Protection [A]	1 x 16	1 x 16
Section du câble [mm ²]	3 x 1,5	3 x 1,5
Zone de température [°C]	30 - 250	30 - 250
Température ambiante [°C]	+10 / +35	+10 / +35
Humidité ambiante [% HR]	30 - 60	30 - 60
Alimentation en eau	3/4"	3/4"
Air sortant [mm]	50	50
avec écoulement des condensats [mm]	12	12
Valeur d'émission sonore relative au lieu de travail [db(A)]	<70	<70

3.5 Plaque signalétique

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



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

4. Transport, montage et raccordement

Les travaux mentionnés ci-dessous ne peuvent être effectués que par les partenaires de service agréés par la société WIESHEU GmbH :


- Mise en place
- Montage
- Mise en service
- Maintenance / service
- Démontage

Les informations relatives à ces points se trouvent dans un manuel d'installation Minimat séparé, numéro d'article : 9430-120-003.


5. Mise en service

L'exploitant endosse l'entière responsabilité pour la sécurité des personnes qui se trouvent à proximité du Minimat à chaque utilisation. Avant la mise en service, l'opérateur doit:


- avoir lu et compris les instructions de service (en particulier le chapitre Consignes de sécurité).
- prendre les mesures appropriées en cas d'urgence et arrêter et sécuriser le four à chaleur tournante.

	DANGER
	Contact électrique ! Danger de mort par décharge électrique !

Protégez tous les modules électriques de l'humidité et de la poussière !
N'utilisez pas le Minimat dans un environnement humide ou mouillé.
N'exposez pas le Minimat à la pluie.

	AVERTISSEMENT
	Risque d'incendie ! Ne pas poser de feuilles, papiers, étiquettes auto-collantes sur le four !


Ne posez pas de feuilles, papiers, étiquettes auto-collantes etc. sur le Minimat ! Enlevez tous les films protecteurs du Minimat avant la première mise en service.
Ne stockez pas de pièces ou d'objets étrangers sur ou à proximité du Minimat !

	DANGER
	Risque d'incendie ! Ne pas mettre de produits inflammables ou contenant de l'alcool dans le four !


Ne jamais réchauffer des produits inflammables ou contenant de l'alcool dans le Minimat !

	DANGER
	Risque d'explosion ! Pas de matières explosives dans le four !

Ne jamais réchauffer de produits explosifs dans le Minimat !


	PRUDENCE
	Risque de brûlure ! Les surfaces / vitres du four peuvent atteindre une température élevée.

Malgré les mesures de sécurité, les surfaces du Minimat peuvent atteindre des températures très élevées pendant et après la cuisson.


	PRUDENCE
	Risque de brûlure ! Du liquide brûlant peut s'échapper.

Avant la mise en service du four, assurez-vous de l'absence d'eau dans la chambre de cuisson.


Ceci vaut également pour la fonction « Démarrage automatique ». Dans le cas contraire, il existe un risque de brûlure si du liquide brûlant s'écoule à l'ouverture de la porte.

	PRUDENCE
	Risque de brûlure ! Du liquide brûlant peut s'échapper.

Si, par erreur, de l'eau se trouve dans la chambre de cuisson, ne mettez en aucun cas le four en service. Débranchez l'appareil du réseau électrique. Informez un partenaire de service agréé afin qu'il élimine le problème.

	Danger
	Danger de mort ! Ne jamais réchauffer d'être vivant dans le four.

Ne jamais réchauffer d'être vivant dans le Minimat. Danger de mort !

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

Nettoyez soigneusement les plaques avant la première mise en service.

Dans le cas contraire, il existe un risque de déflagration causé par les dépôts adhérant aux tôles pendant leur fabrication.

Préchauffez le Minimat avec les plaques insérées à 180 °C avant la première mise en service pendant 30 minutes.

Le Minimat est muni d'un thermostat de sécurité.

Celui-ci désactive le Minimat lorsque la température dans la chambre de cuisson passe en dessous de -8 °C ou atteint + 329 °C.

Lorsque la température ambiante est inférieure à -8 °C, le Minimat ne peut pas être mis en marche.

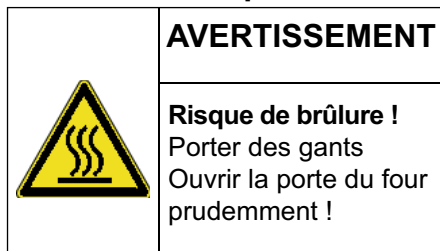
5.1 Opérations de contrôle

Procédez comme suit avant la mise en service du Minimat :

- Vérifiez si le Minimat ne présente pas de défauts visibles.
- Vérifiez si la prise et le câble électriques ne présentent pas de défauts visibles.
- Vérifiez l'étanchéité de la porte du four et le bon fonctionnement du système de verrouillage.
- Vérifiez si de la saleté, des restes de produit ou d'autres saletés se trouvent entre le joint de la porte et la vitre et retirez ceux-ci.
- Accrochez le capot du ventilateur correctement sur les supports prévus à cet effet.
- Accrochez les suspensions correctement dans la chambre de cuisson.
- Vérifiez si l'alimentation en courant nécessaire est disponible.
- Vérifiez si le robinet d'eau est ouvert et que le filtre à poussière sur l'arrivée d'eau est libre.

6. Maniement

6.1 Ouvrir la porte du four



Malgré les techniques de protection, à l'ouverture de la porte du four, de la vapeur brûlante et de la chaleur s'échappent. Le cadre et la vitre de la porte du four sont brûlants. Portez des gants résistants à la chaleur et ouvrez la porte du four avec précaution.



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

6.1.1 Ouverture de la porte du four Modèle manuel



- Veillez à ce personne ne se trouve devant l'ouverture de la porte.
=> Dégagement de vapeur et de chaleur.
- Tirez fermement sur la poignée
- Entrebâillez tout d'abord la porte.
- Laissez s'échapper la vapeur brûlante.
- Ouvrez totalement la porte du four.

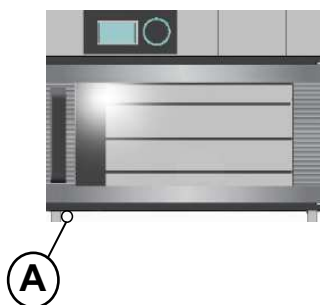
6.1.2 Ouverture de la porte du four Modèle confort (fermeture électrique de la porte)



- Veillez à ce personne ne se trouve devant l'ouverture de la porte.
=> Dégagement de vapeur et de chaleur.
- Appuyez sur la touche « Porte ».
- => La porte s'entrouvre.
- Laissez s'échapper la vapeur brûlante.
- Ouvrez totalement la porte du four.

6.1.3 Déverrouillage d'urgence pour le modèle à fermeture de porte électrique


Le Minimat peut être ouvert manuellement au besoin.



- Tirez sur l'anneau (A) en bas à gauche / latéral en bas de l'appareil.
=> L'aimant électrique de la porte est déverrouillé.
=> La porte s'entrouvre.

6.2 Mettre les aliments dans le four

- Placez les aliments sur les plaques.

	DANGER
	Risque de brûlure ! Ne pas mettre de liquides à hauteur des yeux dans le four !

Pour éviter les échaudures avec les liquides réchauffés, ne pas faire glisser de récipients contenant du liquide ou des aliments qui se liquéfient lorsqu'ils sont réchauffés, à hauteur des yeux, max. 1600 mm, dans le Minimat.

- Glissez les plaques garnies seulement lorsque la suspension est accrochée correctement.
- Glissez les plaques garnies jusqu'à la butée dans la suspension.

6.3 Fermer la porte du four



- Veillez à ce qu'il n'y ait aucun corps étranger entre la vitre et le joint de la porte du four.
 - Le joint de la porte du four doit être propre.
 - Fermez énergiquement la porte du four.
- => La porte du four est fermée.

6.4 Régler les paramètres de cuisson




La société **WIESHEU GmbH** ne répond pas des dommages résultants d'un mauvais réglage des paramètres de commande.

Le réglage des paramètres de cuisson se fait sur le panneau de commande.

Vous trouverez la description du panneau de commande dans un manuel d'instructions séparé de la commande.

6.5 Retirer les aliments du four

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

L'intérieur du four à chaleur tournante est très chaud, il y a risque de brûlure au contact des surfaces chaudes.

Utilisez des gants ou des maniques résistants à la chaleur lorsque vous enfournez ou défournez l'aliment. Ce faisant, procédez très prudemment et évitez d'entrer en contact avec les surfaces chaudes.

A la fin du temps de cuisson, retirez les aliments du four en trois étapes:

1. Ouvrir la porte du four - voir chapitre 6.1
2. Retirer les aliments du four à chaleur tournante
3. Fermer la porte du four - voir chapitre 6.3

L'étape « Retirer les aliments du four » a lieu dans le sens inverse de l'étape « Mettre les aliments dans le four » - voir chapitre 6.2.

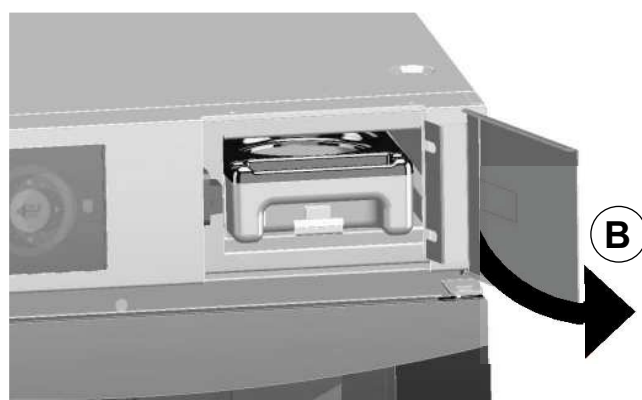


6.6 Option réservoir (modèle mobile)

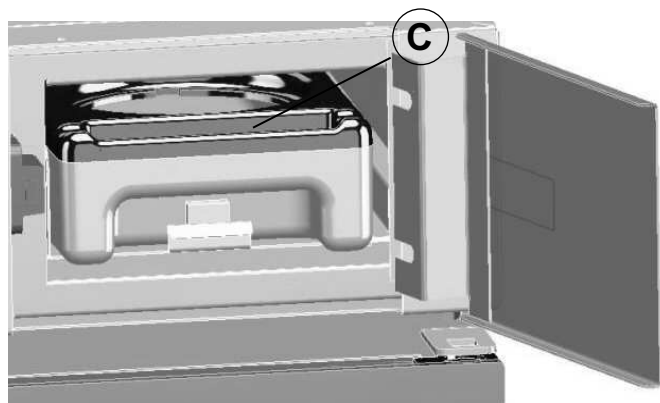
6.6.1. Remplissage du réservoir d'eau

Le Minimat mobile est doté d'un réservoir d'eau, d'une capacité d'1,6 litres max. Cela offre l'avantage de pouvoir utiliser avec flexibilité le four indépendamment des raccords d'eau. Pour remplir le réservoir d'eau, le réservoir est sorti du four.

- Appuyez sur le capuchon (A) du côté gauche du bandeau de commande.
- => Le capuchon s'ouvre.
- Passez dans la fente et pivotez le capuchon (B).



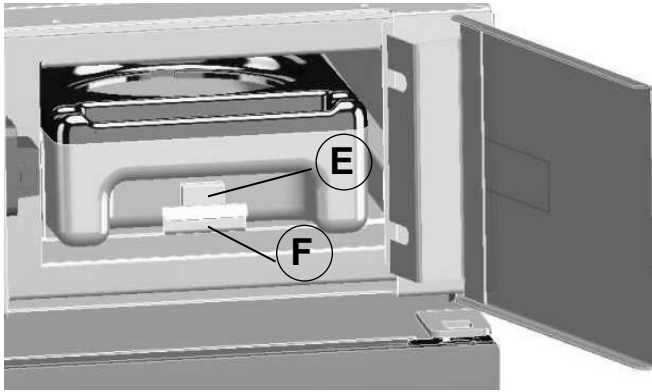
- Saisissez la poignée coquille (C) du réservoir d'eau.



- Levez le réservoir d'eau et sortez-le.
- Placez le réservoir sur une surface plane.
- => Sur le dessus du réservoir se trouve l'orifice de remplissage qui est fermé par un (D) couvercle.
- Levez le capot et remplissez le réservoir d'eau.



Nous recommandons de ne remplir le réservoir d'eau qu'avec de l'eau distillée pour éviter la formation de germes.




- Fermez le couvercle du réservoir d'eau.
=> Appuyez à présent légèrement sur le couvercle.
=> L'eau s'écoule du trou de purge du couvercle si l'on appuie trop sur le couvercle.
- Poussez le réservoir jusqu'à la butée dans l'espace prévu à cet effet.
=> Assurez-vous, que la lèvre en plastique (E) du réservoir s'enclenche derrière la languette en acier inoxydable (F).
- Fermez le capuchon au niveau du bandeau de commande.




Les appareils avec une commande Classic (manuelle) ne sont pas équipés d'une jauge de remplissage. Vérifiez le niveau de remplissage du réservoir d'eau des appareils avec commande Classic (manuelle) et remplissez-le régulièrement.

7. Nettoyage

Ce chapitre vous fournit des informations sur le nettoyage du Minimat.
Laissez refroidir le Minimat avant les travaux.

	PRUDENCE
	Contact électrique ! Danger de mort par décharge électrique !

Avant le nettoyage, éteindre le four et le débrancher du réseau électrique.


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

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





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

7.1 Travaux de nettoyage en général

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

Entretenez et nettoyez le Minimat avec le plus grand soin. Seul un Minimat propre permet de préparer des aliments d'une qualité hygiénique irréprochable. En cas d'utilisation prolongée à une température inférieure à 100 °C, des germes risquent de se former.

 	ATTENTION !
	Détérioration de la chambre de cuisson ! Éliminez chaque jour les dépôts de sel & de lessives alcalines.

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


	AVERTISSEMENT
	Risque d'écrasement / de blessure ! Prudence lors du nettoyage des pièces mobiles.

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


7.2 Détergent

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

Respectez les indications relatives à sécurité sur les détergents !

	PRUDENCE
	Risques de blessure ! Respectez les prescriptions générales de prévention des accidents (UVV) !

Lors de la manipulation des détergents et produits chimiques, respectez les prescriptions générales de prévention des accidents.

	AVERTISSEMENT
	Risque de brûlure ! Porter des gants Appliquer le détergent avec précaution !


Mettez des gants résistant à la chaleur avant d'appliquer le détergent dans la chambre de cuisson.

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

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

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

Ne pulvérisez pas de détergent sur les surfaces brûlantes ! Respectez les indications relatives à sécurité sur les détergents ! Ne pas utiliser de détergent à base d'alcool. Risque d'explosion !

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

Les chiffons de nettoyage et brosses doivent toujours rester exempts de germes. Nous recommandons l'utilisation d'un désinfectant en bouteille adapté aux usages alimentaires et aux matériaux alimentaires.

7.2 Détergent

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

7.3 Plan et outils de nettoyage


Désignation	Fréquence	Outil de nettoyage	Outils
Plaques de cuisson	Chaque jour	Produit vaisselle courant	Chiffon-éponge ou micro-fibres
Chambre de cuisson	Chaque jour	manuel: Produit de nettoyage pour four	Brosse plastique Chiffon-éponge
<ul style="list-style-type: none"> • Démontez les suspensions et enlevez au besoin les dépôts importants. • Démontez le capot du ventilateur et enlevez au besoin les dépôts importants. • Appliquez le produit de nettoyage pour four et laissez-le agir. • Éliminez les saletés les plus importantes au moyen d'une brosse en plastique. • Lavez la chambre de cuisson avec beaucoup d'eau claire et un chiffon-éponge. • Séchez la chambre de cuisson avec un chiffon non peluchant. • Montez le capot du ventilateur. • Montez les suspensions 			
Vitre intérieure	Chaque jour	Produit pour vitres courant, sans silicone	Chiffon micro-fibres ou chiffon en cellulose
Vitre extérieure	Chaque jour	Produit pour vitres courant, sans silicone	Chiffon micro-fibres ou chiffon en cellulose
<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez la vitre avec un nettoyant pour vitres et des chiffons doux. • Fermez la porte en la faisant pivoter et fermez-la avec la poignée. 			
Joint de la porte	Chaque jour	Produit vaisselle courant	Chiffon-éponge ou micro-fibres
Poignée de la porte	Chaque jour	Produit vaisselle courant	Chiffon-éponge ou micro-fibres
Commande	Chaque jour	Produit pour vitres courant, sans silicone	Chiffon micro-fibres ou chiffon en cellulose

7.3 Plan et outils de nettoyage


Désignation	Fréquence	Outil de nettoyage	Outils
Suspension	1 x par semaine	Produit de nettoyage pour four	Brosse plastique Chiffon-éponge
<ul style="list-style-type: none"> • Soulevez légèrement la suspension et enlevez-la du support. • Soulevez la suspension vers l'avant en biais pour l'enlever du four. • Le démontage est effectué simultanément des deux côtés. • Mettez les suspensions dans un évier approprié. • Appliquez le produit de nettoyage pour four et laissez-le agir. • Éliminez les saletés les plus importantes au moyen d'une brosse en plastique. • Lavez la suspension avec beaucoup d'eau claire et un chiffon-éponge. • Séchez les suspensions avec un chiffon non peluchant. • Montez les suspensions 			
Entre les vitres	1 x par semaine	Produit pour vitres courant, sans silicone	Chiffon micro-fibres ou chiffon en cellulose
<ul style="list-style-type: none"> • Ouvrez la porte du four en la faisant pivoter. • Mettez la main entre la vitre protectrice et la vitre opaque • Tirez-les prudemment l'un vers l'autre. • Nettoyez la face intérieure des vitres avec un nettoyant pour vitres et des chiffons doux. • Fermez la vitre. • Fermez la porte en la faisant pivoter et fermez-la avec la poignée. 			
Côtés	1 x par semaine	Nettoyant Inox N° 6	Chiffon micro-fibres ou chiffon en cellulose
Couvercle de l'appareil	1 x par semaine	Nettoyant inox n° 6	Chiffon micro-fibres ou chiffon en cellulose
Capot avant	1 x par semaine	Nettoyant Inox N° 6	Chiffon micro-fibres ou chiffon en cellulose
Réservoir	Chaque jour	Eau fraîche, chaude, au besoin avec de l'extrait de vinaigre	Goupillon
<ul style="list-style-type: none"> • Appuyez sur le capuchon au niveau du bandeau de commande. • Rabattez le capuchon. • Saisissez la poignée coquille du réservoir d'eau. • Levez le réservoir d'eau et sortez-le. • Levez le capot et ouvrez le réservoir d'eau. • Videz le réservoir d'eau. • Placez le réservoir sur une surface plane. • Nettoyez le réservoir d'eau au besoin avec un goupillon • Remplissez le réservoir d'eau nettoyé avec de l'eau distillée. • Montez le réservoir d'eau. 			

7.4 Détartrage

Le tube d'humidification doit être d  tartr   régulièrement. Plus l'eau potable est dure, plus il doit être d  tartr   fréquemment.

	DANGER
	Contact ��lectrique ! Danger de mort par décharge électrique !

Avant le nettoyage ou le détartrage, éteindre le Minimat et le débrancher du réseau électrique.

	AVERTISSEMENT
	Risque de brûlure ! Brûlures liées à la chaleur résiduelle ! Toujours laisser refroidir le four totalement.

Laissez complètement refroidir le Minimat avant tout détartrage.

7.4.1 Détartrer le tube d'humidification

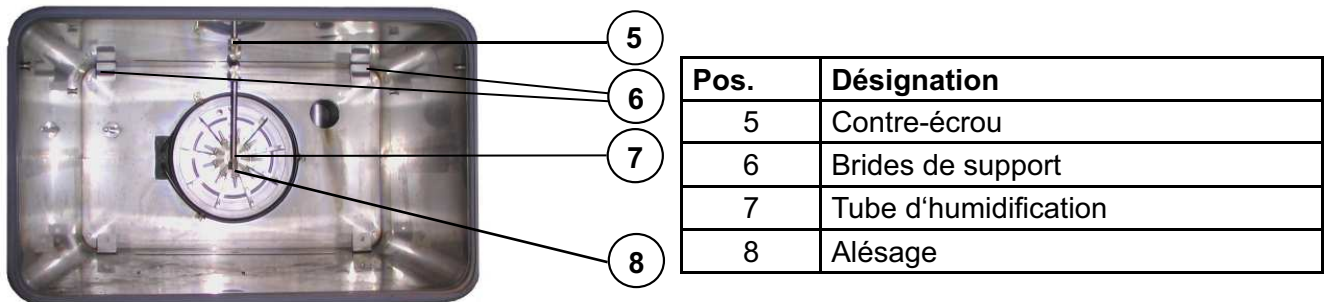
- Démontez les suspensions.
- Dévissez les vis (A) dans la partie supérieure du capot du ventilateur vers le bas.
- Dévissez les vis (B) dans la zone inférieure du capot du ventilateur.
- Soulevez le capot du ventilateur en bas.
- Enlevez le capot du ventilateur en biais en avant hors de la chambre de cuisson.



Pos.	Désignation
1	Vis (A)
2	Suspension
3	Capot de ventilateur
4	Vis (B)

7.4 D etartrage


- Desserrez le contre- crou (1).
 - Dévissez le tube d'humidification (2).
 - Laissez tremper le tube d'humidification (2) environ 12 heures dans de l'extrait de vinaigre liquide.
 - Rincez le tube d'humidification (2)   l'eau claire.
 - Nettoyez l'alésage (3).
 - Vissez le tube d'humidification (2) de telle sorte que la moitié de la longueur du filetage soit vissée.
 - L'alésage (3) doit être orienté vers l'arrière, de manière centrée sur l'axe de l'hélice du ventilateur.
 - Resserrez le contre- crou (1).
 - Placez le capot du ventilateur dans les brides du support (4).
- => Ces dernières servent d'espacement avec la chambre de cuisson
- Vissez les vis dans la zone inférieure.
 - Vissez les vis dans la zone supérieure.
 - Montez les suspensions.




Nous vous recommandons de faire effectuer les services décrits par un partenaire de service Wiesheu agrée.

Le détartrage de la cascade ne peut être effectué que par un partenaire de service agrée de la société WIESHEU GmbH.

8. Pannes, cause et remède

	PRUDENCE
	Risques de blessure ! Respectez les prescriptions générales de prévention des accidents (UVV) !

Respectez les prescriptions générales de prévention des accidents lors de tous travaux.

	DANGER
	Contact électrique ! Danger de mort par décharge électrique !

Avant le nettoyage ou le détartrage, éteindre le Minimat et le débrancher du réseau électrique.

Attendez au moins 2 minutes avant de le rallumer.

=> Tous les composants se sont totalement déchargés.

Symptôme	Cause	Remède
L'hélice du ventilateur ne fonctionne pas	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'interrupteur principal sur le four n'est pas enclenché 2. Absence de tension secteur 3. Hélice du ventilateur bloquée mécaniquement 4. La porte n'est pas fermée correctement 5. L'interrupteur de fin de course de la porte est défectueux ou n'est pas actionné 6. L'horloge n'est pas réglée 7. Le limiteur de température de sécurité s'est déclenché 	<ol style="list-style-type: none"> 1. vérifier 2. vérifier 3. vérifier 4. vérifier 5. vérifier 6. Régler l'horloge 7. Service après-vente
Il y a de l'eau dans la chambre de cuisson	<ol style="list-style-type: none"> 1. Humidification trop longue 2. Électrovanne défectueuse 3. Pressostat défectueux 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Humidification plus courte 2. Service après-vente 3. Service après-vente
pas d'humidification	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tuyau / Tubulure d'humidification entartré(e) 2. Arrivée d'eau non ouverte 3. Filtre à poussière obstrué 4. Touche d'humidification défectueuse 5. Électrovanne défectueuse 6. Raccords de tuyaux défectueux, pliés 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifier 2. vérifier 3. vérifier 4. Service après-vente 5. Service après-vente 6. Service après-vente
Le four ne chauffe pas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le thermostat de sécurité s'est déclenché 2. Capteur de chambre défectueux 3. Contacteur du chauffage défectueux 4. Chauffage défectueux 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Service après-vente 2. Service après-vente 3. Service après-vente 4. Service après-vente
Le four ne peut pas être allumé	<ol style="list-style-type: none"> 1. Absence d'alimentation en tension sur site 2. Le thermostat de sécurité s'est déclenché 3. Fusible d'alimentation défectueux 4. Commutateur / interrupteur principal défectueux 	<ol style="list-style-type: none"> 1. vérifier 2. Service après-vente 3. Service après-vente 4. Service après-vente
La porte du four s'ouvre	<ol style="list-style-type: none"> 1. Joint de porte défectueux 2. Défaut mécanique de fermeture de porte 	<ol style="list-style-type: none"> 1. vérifier 2. Service après-vente
La porte du four n'est pas étanche	<ol style="list-style-type: none"> 1. Joint de porte défectueux 2. Joint de porte encrassé 3. Fermeture de porte desserrée 4. Charnière de la porte non fixée 5. Pression interne trop élevée, air sortant bloqué 	<ol style="list-style-type: none"> 1. vérifier 2. vérifier 3. Service après-vente 4. Service après-vente 5. Service après-vente

9. Maintenance



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

9.1 Remplacer les pièces d'usure

Vous recevrez ensuite des informations sur les travaux que pouvez effectuer vous-même. Tous les autres travaux de maintenance et de service ne peuvent être effectués que par des partenaires de service agréés de la société WIESHEU GmbH. Les informations relatives à ces points se trouvent dans un manuel d'installation Minimat séparé, numéro d'article : 9430-120-001.

	PRUDENCE
	Risques de blessure ! Respectez les prescriptions générales de prévention des accidents (UVV) !

Lors de tous les travaux, respectez les prescriptions générales de prévention des accidents (UVV) en vigueur.

	DANGER
	Contact électrique ! Danger de mort par décharge électrique !

Débranchez le Minimat du réseau avant la réalisation de tous travaux. Attendez au moins 2 minutes jusqu'à ce que tous les éléments se soient déchargés complètement.

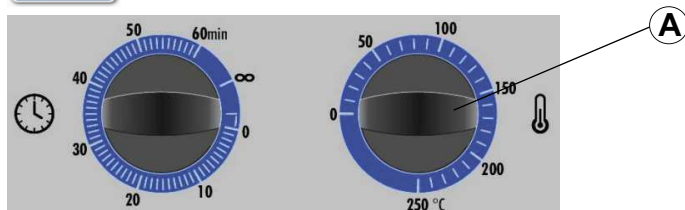
	AVERTISSEMENT
	Risque de brûlure ! Brûlures liées à la chaleur résiduelle ! Toujours laisser refroidir le four totalement.

Laissez complètement refroidir le Minimat avant toute opération de maintenance.

9.1.1 Remplacer la manette du bouton de réglage rotatif sur le panneau de commande




Uniquement pour le Minimat avec commande Classic (manuelle)




- Retirez la manette défectueuse du bouton de réglage rotatif (A).
- Placez une nouvelle manette en position correcte sur le bouton de réglage rotatif.

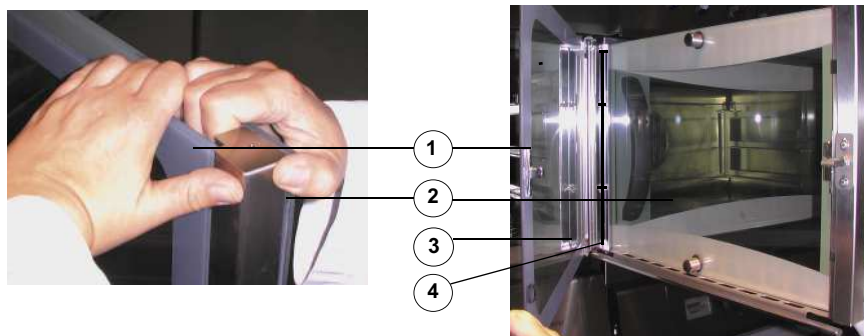
9.1.2 Remplacer l'éclairage de la chambre de cuisson

	PRUDENCE
	Dommages techniques ! Porter des gants Pas de transpiration des mains sur la lampe

Portez des gants appropriés. Ceux-ci protègent les mains de la chaleur pouvant émaner de l'ancienne lampe halogène et protègent la nouvelle lampe halogène contre la transpiration des mains.

	AVERTISSEMENT
	Risques de blessure ! Ne pas éclabousser les lampes halogènes brûlantes avec de l'eau !

Risques de blessure ! Ne pas asperger les lampes halogènes brûlantes avec de l'eau ou les essuyer avec un chiffon humide. Elles peuvent éclater en raison de la différence de température !



Pos.	Désignation
1	Vitre protectrice
2	Vitre opaque
3	Réflecteur
4	Lampe(s) halogène(s)

- Passez la main entre la vitre protectrice (1) et la vitre opaque (2).
- Écartez-les prudemment l'une de l'autre.
- Sortez la lampe halogène défectueuse (4) de la douille de la lampe.
- Insérez une nouvelle lampe halogène dans la douille.



- => Attention en plaçant la nouvelle lampe halogène, à ne pas y déposer la sueur de vos mains.
- => Utilisez des gants appropriés ou remplacez la lampe halogène à l'aide de l'emballage.
- => Utilisez les lampes halogènes 12 V / 20 W (article n° 38098).
- Rabattez la vitre protectrice.

Chaque lampe halogène doit pouvoir résister à une chaleur allant jusqu'à 300 °C.

9.1.3 Remplacer le joint de la porte du four



- Retirez prudemment l'ancien joint de la porte du four (1).
- Utilisez dans les rayons un couteau approprié.
=> Le joint de la porte est collé avec de la silicone dans les rayons.
- Nettoyez bien les surfaces de montage du joint de la porte du four avec du nettoyant Pactan article numéro 40361.
- Observez en utilisant le nettoyant Pactan les prescriptions générales de prévention des accidents en vigueur.
=> Les surfaces de montage doivent être exemptes de graisse.
- Appliquez un cordon de silicone dans les rayons et sur les sections plus longues.
- Utilisez du silicone transparent, résistant à la chaleur (numéro d'article 60375).
- Lors du montage, veillez à ce que le joint s'enfonce totalement dans le cadre.
- Assemblez les bords au moyen d'un tuyau de liaison (env. 10 cm de long, silicone) (B) article numéro 40074.
- Pour ce faire, collez avec de la silicone le tuyau en silicone des deux côtés des bords dans la chambre.
- Collez les bords avec de la silicone.



Le joint de la porte est vendu au mètre et peut être commandé auprès de la société WIESHEU GmbH

Art. n° 38337.

La longueur du joint de la porte du four est d'1,8 mètres dans le Minimat 43 S.

La longueur du joint de la porte du four est de 2,0 mètres dans le Minimat 64 M.

La longueur du joint de la porte du four est de 2,2 mètres dans le Minimat 64 L.

10. Élimination



Les produits mis en circulation par la société WIESHEU GmbH remplissent les exigences de la directive européenne 2002/96/CE (appareils électriques) (N° d'enregistrement de la société DE 30999946).

Veillez adresser toute question relative à l'élimination écologique à WIESHEU GmbH
+49 (0) 7144 303-0.

11. Déclaration de conformité CE au sens de la directive CE sur les machines 2006/42/CE

Par la présente, le fabricant

WIESHEU Wolfen GmbH
Kekuléstraße 1
06766 Bitterfeld - Wolfen

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

La conformité avec les dispositions des autres directives européennes suivantes est également garantie :

2004/108/CE Directive CE sur la compatibilité électromagnétique

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

Gamme de produits	Minimat
Désignation de l'appareil	Four à chaleur tournante
Type d'appareil tel que décrit dans les instructions de service et types suivants	Minimat 43 S Minimat 64 M Minimat 64 L
Numéro d'article	X1000, X1001 X1120, X1121 X1220
Numéro de série	Comme indiqué sur la plaque signalétique
Nom et adresse du mandataire de la documentation	WIESHEU GmbH Ute Deuring Département Documentation technique Daimlerstraße 10 71563 Affalterbach

Bitterfeld - Wolfen 14.05.2013

La direction de la société WIESHEU GmbH et WIESHEU Wolfen GmbH

12. Droits d'auteur

Les droits d'auteur relatifs à ces instructions de service demeurent la propriété de WIESHEU GmbH. Ces instructions de service sont destinées uniquement à l'exploitant et à son personnel. Elles contiennent des dispositions et indications ne pouvant pas être - complètement ou en partie - reproduites, rendues publiques ou transmises de quelque autre façon que ce soit.

WIESHEU GmbH - Daimlerstrasse 10 - 71563 Affalterbach

Téléphone: +49 7144 / 3 03-0

Service de téléphonie: +49 7144 / 3 03-400

Courriel : info@wiesheu.de www.wiesheu.de

Imprimé en Allemagne

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

Instructions de service Minimat 43 S, 64 M, 64 L (FR)

Numéro de commande 9400-120-013 Version 2.10

État : 20130514