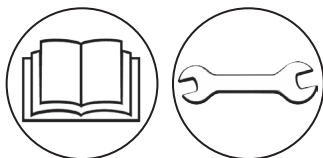


Minimat

El horno de convección
para tiendas



Contenido

1	Aclaración sobre la información de usuario	4
1.1	Leyendas	4
1.1.1	Grados de peligro y símbolos	4
1.1.2	Indicaciones de seguridad y símbolos	5
1.2	Placa de características	6
1.3	Extracto de la declaración UE de conformidad	7
2	Descripción del producto	8
2.1	Función/Vista general	8
2.2	Uso previsto	8
2.3	Usos erróneos previsibles	8
2.4	Responsabilidad	8
2.5	Datos técnicos	9
2.5	Datos técnicos modelo especial	10
2.6	Riesgos de lesiones/riesgo residual	11
2.6.1	Obligaciones de la empresa explotadora	11
2.6.2	Obligaciones del personal	11
2.6.3	Peligro de accidentes en general	11
2.6.4	Peligro de incendio / Peligro de explosión	11
2.6.5	Peligro por contacto eléctrico	12
2.6.6	Peligro de quemaduras	12
2.6.7	Daños ocasionados por el agua	12
2.6.8	Riesgo de radiación no ionizante	12
2.6.9	Riesgo de daños técnicos	13
3	Transporte y montaje	13
3.1	Transporte	13
3.2	Desembalaje	13
3.3	Montaje/desmontaje de la combinación de aparatos	14
3.4	Lugar de emplazamiento y entorno	15
3.5	Lugar de emplazamiento y distancias	15
3.5.1	Espacios libres junto al aparato / la combinación de aparatos, por encima y debajo	15
3.5.2	Espacios libres delante y detrás del aparato/la combinación de aparatos	16
3.5.3	Distancias a fuentes de calor	16
3.5.4	Distancias a dispositivos de seguridad	16
3.5.5	Combinaciones de aparatos con revestimiento	17
3.5.6	Identificación del aparato	17
3.6	Conexiones eléctricas en las instalaciones	18
3.6.1	Conexión eléctrica	18
3.6.2	Conexión de agua fija para la unidad de humidificación	19
3.6.3	Conexión de aire de salida	20
3.7	Puesta en marcha	20
3.7.1	Trabajos de inspección antes de la puesta en funcionamiento	21
4	Operación	22
4.1	Encender / Apagar el horno para tiendas	22
4.2	Abrir / cerrar puerta	22
4.2.1	Abrir / cerrar la puerta del horno Minimat «manualmente»	22
4.2.2	Abrir / cerrar la puerta del horno Minimat «eléctricamente»	22
4.2.3	Desbloqueo de emergencia en modelos con cierre de puerta eléctrico	23
4.3	Colocar / Retirar productos de horneado	23
4.4	Ajustar los parámetros de horneado	24
4.5	Montar / Desmontar los bastidores para bandejas	24
4.6	Opción Depósito	25
4.6.1	Retirar / llenar / introducir el depósito de agua	25

5 Limpieza	26
5.1 Trabajos generales de limpieza	26
5.2 Productos de limpieza	27
5.3 Plan de limpieza y productos de limpieza	28
5.4 Descalcificación	30
6 Mantenimiento	30
6.1 Trabajos de mantenimiento generales	30
6.4 Fallos/Causa/Solución	30
7 Eliminación de desechos	33
8 Derechos de propiedad intelectual	33

1 Aclaración sobre la información de usuario

El aparato se presenta como una máquina a los efectos de la Directiva de máquinas 2006/42/CE. Esta información de usuario proporciona información sobre el uso previsto y la operación segura del aparato y contiene indicaciones importantes para poder operarlo de forma segura, correcta y económica. Leer las instrucciones antes de usar el equipo.

Dependiendo del modelo, las ilustraciones pueden variar de producto a producto. Esta información de usuario se complementa con el manual de instrucciones del control. Dependiendo del diseño del aparato incluirá también la información de usuario de las opciones.

El cumplimiento de la información de usuario ayuda a evitar riesgos y a optimizar y acelerar procesos de trabajo, así como a reducir costes de reparación y periodos de inactividad y a aumentar la fiabilidad y el ciclo de vida del equipo.

Esta documentación es válida para los siguientes tipos de equipos y sus opciones:

Minimat 43 S	Número de artículo X1000, X1001
Minimat 64 M	Número de artículo X1120, X1121
Minimat 64 L	Número de artículo X1220



Esta información de usuario es parte integrante del producto y debe conservarse en las proximidades inmediatas del aparato, manteniéndola siempre accesible para consulta del personal de manejo. Todas las personas encargadas de realizar trabajos en el aparato deberán haber leído y comprendido el contenido de esta información de usuario.

1.1 Leyendas

1.1.1 Grados de peligro y símbolos

Símbolo	Explicación
 PELIGRO	Peligro Avisa de un riesgo que derivará en la muerte o en lesiones graves permanentes si no se toman las medidas de prevención correspondientes.
 ADVERTENCIA	Advertencia Avisa de un riesgo que probablemente derivará en la muerte o en lesiones graves si no se toman las medidas de prevención correspondientes.
 ATENCIÓN	Atención Avisa de un riesgo que posiblemente derivará en lesiones leves si no se toman las medidas de prevención pertinentes.
 AVISO	Aviso Avisa de un riesgo que derivará en daños en la máquina o daños materiales considerables si no se toman las medidas de prevención correspondientes.

1.1.2 Indicaciones de seguridad y símbolos

Símbolo	Explicación	Símbolo	Explicación
	Advierte de un punto peligroso		Advierte de peligro de aplastamiento
	Advierte de tensión eléctrica peligrosa		Advierte de sustancias agresivas
	Advierte de una superficie caliente		Advierte de peligro de volcar
	Advierte de peligro de incendio		Advierte de peligro de escaldadura
	Conexión equipotencial		
	Comprobar antes de iniciar el trabajo		Desconexión de la red
	Protección obligatoria de las manos		Protección obligatoria de la vista
	Conexión eléctrica		Conexión para aire de salida
	Conexión para agua potable		Conexión para desagüe
	Leer el manual de instrucciones antes del uso		Leer la información de servicio antes de iniciar el trabajo
	Señala una información que facilita el manejo y el trabajo con el producto.		

1.2 Placa de características

WIESHEU GmbH Schleifwiesenstraße 27 71723 Großbottwar, Germany Service Hotline: +49 7148 1629 400		WIESHEU	
Made in Germany			
Artikel: Item:	(10)		
Serienr.: Serial-no:	(20)	Baujahr: Manuf. date:	(30)
Bemessungs- pannung: Rated voltage:	(40)	Frequenz frequency:	(50)
Bemessungsstrom Rated current:	(60)	Bemessungs- leistung: Rated load:	(70)
IP-Schutzgrad: IP Code:	(80)		
Wasserdruck: Water pressure:	(90)		
 			

Pos.	Designación
10	Artículo
20	Número de serie
30	Año de fabricación
40	Tensión de medición (V)
50	Frecuencia (Hz)
60	Corriente de medición(A)
70	Potencia de medición (kW)
80	Grado de protección IP
90	Presión de agua (kPa)

En la placa de características encontrará los datos más importantes del aparato. La placa de características se encuentra en la superficie lateral derecha/izquierda del aparato (según el modelo/versión).

1.3 Extracto de la declaración UE de conformidad

Por la presente el fabricante

WIESHEU Wolfen GmbH
Kekuléstraße 1
06766 Bitterfeld-Wolfen
Alemania

declara que los equipos abajo indicados cumplen los requisitos de las siguientes directivas y normas:

DIRECTIVAS	NORMAS
2006/42/CE: Directiva de máquinas	EN 60335-2-42:2003 + AC:2007 + A1:2008 + A11:2012 EN ISO 12100:2010 EN ISO 13732-1:2008
Nombre y dirección del responsable de la documentación	WIESHEU GmbH Schleifwiesenstraße 27 D-71723 Großbottwar
2014/30/UE: Directiva de compatibilidad electromagnética	EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011 EN 55014-2:1997 + AC:1997 + A1:2001 + A2:2008 EN 61000-3-2:2014 EN 61000-3-3:2013
Otras:	EN 82079-1:2012

LÍNEA DE PRODUCTO	MINIMAT
Denominación del aparato	Hornos de convección forzada
Tipo de aparato según lo descrito en la información de usuario y los siguientes tipos de aparatos	Minimat 43 S Minimat 64 M Minimat 64 L
Número de artículo	X1000 X1120, X1121 X1220
Número de serie a partir de	12008214

2 Descripción del producto

2.1 Función/Vista general

Con el horno WIESHEU se pueden calentar y hornear productos de panadería alimentarios.

2.2 Uso previsto

El aparato es un medio de trabajo técnico. No está previsto su uso particular en el hogar.

El aparato ha sido previsto exclusivamente para hornear y fermentar productos y alimentos.

El aparato está destinado exclusivamente para usar en recintos cerrados.

Utilizándolo con la opción «Enclavamiento de seguridad», el aparato puede instalarse en tiendas y supermercados.

Las transformaciones o añadidos opcionales en el aparato únicamente pueden ser construcciones autorizadas por WIESHEU GmbH.

No se permiten más transformaciones o añadidos en el aparato.

Cualquier otro uso distinto al aquí previsto se considera un uso indebido de la máquina.

WIESHEU GmbH no se hace responsable de ningún daño resultante del incumplimiento de esta norma.

2.3 Usos erróneos previsibles

El aparato no ha sido previsto para colocar en área refrigeradas. La operatividad plena solo se puede garantizar a temperaturas entre +10 y +40 °C.

El aparato no es apto para la instalación en cocinas.

El aparato no está diseñado para su uso en trenes, camionetas de venta ni en barcos o al aire libre.

El aparato no ha sido previsto para secar o endurecer objetos.

El aparato no es adecuado para calentar líquidos o alimentos que se hagan líquidos.

2.4 Responsabilidad

Tanto la empresa explotadora como el personal de manejo están obligados a observar las indicaciones en la información de usuario.

WIESHEU GmbH no asume responsabilidad alguna por daños producidos por un manejo equivocado o negligente, un trabajo con parámetros de manejo erróneos, mantenimiento o reparación incorrectos o negligentes o por un uso no conforme a lo previsto. Esto se aplica también a las modificaciones, transformaciones y añadidos en el equipo o en la combinación de equipos. En estos casos queda anulada la garantía de fábrica.

Utilice solo los repuestos autorizados por el fabricante.

WIESHEU GmbH no asume responsabilidad alguna por daños debidos a la utilización de repuestos no autorizados.

AVISO

Los trabajos mencionados a continuación únicamente deben ser realizados por técnicos de servicio de la empresa WIESHEU GmbH:

- Instalación
- Montaje
- Primera puesta en marcha
- Mantenimiento/Servicio

2.5 Datos técnicos

En los datos técnicos la cantidad de bandejas indicada es la cantidad máxima de bandejas.
 El aparato puede operarse también con un número menor de bandejas, independientemente del número indicado. Los ajustes de los parámetros de horneado deben ajustarse en caso necesario.
 No debe excederse la cantidad máxima de carga de 5 kg/bandeja.

Número de artículo		X1000	X1120	X1220
Denominación del equipo		Minimat 43 S	Minimat 64 M	Minimat 64 L
Designación		Horno de convección	Horno de convección	Horno de convección
Modelo		230 V 50Hz	400 V 50Hz	400 V 50Hz
Unidad de control		Comfort Classic manual	Comfort Classic manual	Comfort Classic manual
Puerta		acristalado doble	acristalado doble	acristalado doble
Humidificación		Humidificación por tubos	Humidificación por tubos	Humidificación por tubos
Dimensiones ancho	mm	600	760	760
Dimensiones profundidad	mm	780	770	770
Dimensiones alto	mm	550	595	745
Peso	kg	52,5	70,0	89,5
En la opción «depósito»		54,0	71,5	91,0
Número de cámaras		-----	-----	-----
Tamaño Número Bandejas	mm	3 x 440 x 350	3 x 600 x 400	5 x 600 x 400
Fusible principal	A	1 x 16	3 x 16	3 x 16
Consumo de corriente	A	13,5	7,7	11,3
Corriente derivada permitida máxima	mA	10	7,7	10
Calefacción de la cámara	kW	-----	-----	-----
Calefacción DE	kW	-----	-----	-----
Potencia de conexión	kW	3,1	5,3	7,8
Calefacción	kW	3	5	7,5
Calefacción en cascada	kW	-----	-----	-----
Motor	kW	0,035	0,2	0,2
Grado de protección	IP	X3	X3	X3
Rango de temperatura	°C	30 - 250	30 - 250	30 - 250
Temperatura ambiente	°C	+10 - +40	+10 - +40	+10 - +40
Humedad ambiental	%HR	30 - 60	30 - 60	30 - 60
Toma de agua	“	3/4	3/4	3/4
En la opción «depósito»		-----	-----	-----
Presión de agua	kPa	150 - 600	150 - 600	150 - 600
Conexión de desagüe	mm Ø	-----	-----	-----
Conexión de evacuación de aire	mm Ø	50	50	50
Conexión de agua condensada	mm Ø	12	12	12
Emisiones de ruido en el puesto de trabajo	dB(A)	< 70	< 70	< 70

2.5 Datos técnicos modelo especial

Número de artículo		X1001	X1121
Denominación del equipo		Minimat 43 S	Minimat 64 M
Designación		Horno de convección	Horno de convección
Modelo		200V 2/PE 50/60 Hz	230 V 1/N/PE 50/60 Hz
Unidad de control		Comfort Classic manual	Comfort Classic manual
Puerta		acristalado doble	acristalado doble
Humidificación		Humidificación por tubos	Humidificación por tubos
Dimensiones ancho	mm	600	760
Dimensiones profundidad	mm	780	770
Dimensiones alto	mm	550	595
Peso	kg	52,5	70,0
En la opción «depósito»		54,0	71,5
Número de cámaras		-----	-----
Tamaño Número Bandejas	mm	3 x 440 x 350	3 x 600 x 400
Fusible principal	A	1 x 16	1 x 16
Consumo de corriente	A	15,0	14,35
Corriente derivada permitida máxima	mA	10	10
Calefacción de la cámara	kW	-----	-----
Calefacción DE	kW	-----	-----
Potencia de conexión	kW	3,1	3,3
Calefacción	kW	3	3
Calefacción en cascada	kW	-----	-----
Motor	kW	0,035	0,2
Grado de protección	IP	X3	X3
Rango de temperatura	°C	30 - 250	30 - 250
Temperatura ambiente	°C	+10 - +40	+10 - +40
Humedad ambiental	%HR	30 - 60	30 - 60
Toma de agua	"	3/4	3/4
En la opción «depósito»		-----	-----
Presión de agua	kPa	150 - 600	150 - 600
Conexión de desagüe	mm Ø	-----	-----
Conexión de evacuación de aire	mm Ø	50	50
Conexión de agua condensada	mm Ø	12	12
Emisiones de ruido en el puesto de trabajo	dB(A)	< 70	< 70

2.6 Riesgos de lesiones/riesgo residual

Este aparato ha sido producido por WIESHEU GmbH conforme a los últimos avances de la técnica.

Todos los equipos han sido revisados detalladamente antes de abandonar la fábrica.

No obstante, un uso indebido podría poner en peligro la vida o la salud del usuario, o de terceros, o tener un efecto negativo sobre el equipo u otros bienes materiales.

Este capítulo contiene indicaciones generales de seguridad. En los capítulos en los que el operario está expuesto a un peligro se describen otras indicaciones de seguridad especiales.

Las siguientes indicaciones de seguridad están previstas como complemento a la normativa y legislación nacional vigente en materia de prevención de accidentes.

La normativa y legislación existente en materia de prevención de accidentes deben cumplirse siempre.

Por regla general, deben emplazarse todos los aparatos cumpliendo las regulaciones de seguridad actuales vigentes en el lugar.

2.6.1 Obligaciones de la empresa explotadora

La empresa explotadora está obligada a autorizar el trabajo en el equipo exclusivamente al personal familiarizado con la normativa aplicable sobre seguridad en el trabajo y prevención de accidentes e instruido sobre la manipulación del equipo. La empresa explotadora se compromete a no permitir que ninguna persona con facultades físicas, intelectuales o sensoriales limitadas trabaje con el equipo. Los niños menores de 14 años deberán estar supervisados para garantizar que no juegan con el aparato.

2.6.2 Obligaciones del personal

Todas las personas que trabajen con el aparato deberán haber leído esta información de usuario antes de iniciar el trabajo, así como conocer y respetar su contenido. Estas personas lo confirmarán por escrito mediante su firma.

2.6.3 Peligro de accidentes en general



En todos los trabajos con el aparato deben tenerse en cuenta las prescripciones generales vigentes a nivel nacional sobre prevención de accidentes.

2.6.4 Peligro de incendio / Peligro de explosión



¡Peligro de incendio!

Existe peligro de incendio si se produce una sobrecarga eléctrica del aparato.

Debe garantizarse la protección eléctrica por fusible de la toma de corriente.

No coloque láminas, papeles, etiquetas adhesivas, etc. en el aparato. Antes de la primera puesta en servicio, retire todas las láminas de protección del mismo.

No deje objetos ni piezas ajenas al aparato en su interior, depositadas sobre él ni en las inmediaciones. ¡No caliente nunca productos alcohólicos, inflamables o explosivos!

2.6.5 Peligro por contacto eléctrico



¡Peligro de descarga eléctrica!

Únicamente un técnico electricista capacitado en el producto deberá realizar la conexión eléctrica y todos los trabajos en la instalación eléctrica del aparato conforme a las reglas electrotécnicas.

Proteja todos los componentes eléctricos para evitar que penetre agua, humedad y polvo. Las funciones importantes, como p. ej. los circuitos de seguridad, pueden llegar a fallar y, como consecuencia, causar daños al personal o a piezas del aparato.

Un aparato defectuoso puede causar una descarga eléctrica. Utilice el equipo únicamente cuando se encuentre en perfecto estado técnico. Antes de iniciar los trabajos, compruebe que el aparato no presenta daños.

¡En caso de daños, desconecte el enchufe de red o apague el fusible! Proteja el enchufe de red / el fusible contra una reconexión. Para garantizar un funcionamiento correcto del aparato, todas las piezas deberán estar montadas correctamente y cumplir todas las condiciones.

2.6.6 Peligro de quemaduras



¡Peligro de quemaduras!

Para evitar el escaldamiento por líquidos calientes, no introduzca recipientes con líquido o material de cocción que puedan hacerse líquidos en el aparato. No prepare ningún producto que se espere que desprenda una cantidad de líquido de >100 ml por carga.

Existe peligro de quemaduras debido a líquidos y vapor a altas temperaturas. No abrir la puerta durante la ejecución del programa.

En la parte trasera del aparato sale vapor caliente por las boquillas de evacuación. Coloque el aparato de forma que el vapor que salga no pueda dañar a las personas ni a los bienes materiales. Si la electroválvula presenta daños o la válvula de humidificación permanece conmutada de forma permanente, corte de inmediato la alimentación de agua de la instalación. Está prohibido seguir operando el horno, ya que existe peligro de quemaduras por el vapor caliente.

2.6.7 Daños ocasionados por el agua

AVISO

La llave de paso instalada por el cliente cerca del aparato sólo debe abrirse cuando el aparato esté en funcionamiento. Después debe volver a cerrarse. La presión del flujo del agua no debe sobrepasar la presión indicada en la placa de características. Si fuera necesario, el cliente debe instalar una válvula reductora de presión.

2.6.8 Riesgo de radiación no ionizante



La radiación no ionizante no se crea de forma calculada, sino que está condicionada técnicamente por los elementos de servicio eléctricos (p. ej. motores eléctricos, líneas de corriente o electroimanes). Además, el aparato no posee imanes permanentes. Si se mantiene una distancia de seguridad (separación de la fuente del campo al implante) de mín. 30 cm, se evita con gran probabilidad la influencia sobre implantes activos (p. ej. marcapasos, desfibriladores).

2.6.9 Riesgo de daños técnicos

AVISO

¡Daños técnicos!

El equipo cuenta con un variador de frecuencia que podría dañarse por picos de tensión. Tras desconectar el enchufe de la red eléctrica, esperar 1 minuto hasta que todos los componentes se hayan descargado completamente. Solo después volver a conectar el enchufe a la red eléctrica.

3 Transporte y montaje

3.1 Transporte

AVISO

¡Daños técnicos!

Transporte el aparato o la combinación de aparatos siempre en vertical, de lo contrario pueden producirse daños.

El aparato o la combinación de aparatos están empaquetados en un palé de transporte.

El palé de transporte puede elevarse introduciendo por debajo la horquilla de una carretilla elevadora.



ADVERTENCIA



ATENCIÓN



¡Peligro de aplastamiento!

¡Ninguna persona deberá permanecer bajo cargas levantadas o suspendidas ni tocarlas!

¡Peligro de volcar!

Durante el transporte en un palé de transporte debe prestarse atención a que la carretilla elevadora transporta todo el palé. Antes de izarlo, asegure el palé con la combinación de aparatos sobre la carretilla elevadora. Emplee para ello un cinturón de amarre adecuado.

La combinación de aparatos puede moverse una distancia máxima de 3 metros con fines de servicio, mantenimiento y limpieza. Desplace la combinación de aparatos únicamente en combinación con el palé de transporte y una carretilla elevadora adecuada.

Desplace toda la combinación de aparatos hasta el lugar y el emplazamiento donde va a montarse.

Si la combinación de aparatos no puede desplazarse en su totalidad hasta el lugar y el emplazamiento donde va a montarse, deberán desmontarse los elementos individuales de la combinación. Tenga en cuenta todas las indicaciones de los capítulos «Desembalaje» y «Desmontaje/Montaje de la combinación de aparatos».

3.2 Desembalaje

AVISO



La puerta del aparato es de cristal y existe riesgo de que se rompa.

Al desembalar el aparato, preste atención a posibles daños en el cristal y utilice guantes protectores adecuados para evitar cortes.

El aparato / la combinación de aparatos se embala en fábrica sobre un palé. Retire todos los folios y embalajes de cartón. Deseche el material de embalaje respetando el medio ambiente. El palé de transporte es reutilizable y puede devolverse al fabricante.

3.3 Montaje/desmontaje de la combinación de aparatos



En esta información de usuario le ofrecemos ejemplos para un desmontaje / montaje seguro y rápido. Sin embargo, no puede mostrarse / describirse detalladamente cada caso excepcional del cliente. A pesar de ello, también deberán respetarse todas las indicaciones de seguridad importantes en los casos especiales.

Si la combinación de aparatos no puede desplazarse en su totalidad hasta el lugar y el emplazamiento donde va a montarse, deberán desmontarse los elementos individuales de la combinación.

Desmunte la tubería de desagüe y de salida de aire. Para izar y transportar los elementos individuales utilice los medios auxiliares adecuados. Por ejemplo, una plataforma elevadora de tijera, una carretilla elevadora con horquillas estrechas, correas de sujeción, ayuda para el transporte o correas.

Componentes	Descripción D= Desmontaje/M= Montaje	Útil
Campana de extracción de aire	D: Suelte los tornillos de fijación en el área posterior de la tapa de aire de salida. Desplace la tapa de aire de salida hacia atrás. Saque la tapa de aire de salida hacia arriba.	Llave allen 2,5
	M: Levante la tapa de aire de salida y colóquela sobre la combinación de aparatos. Coloque los tornillos de fijación en la parte posterior de la campana. Apriete los tornillos de fijación.	
Minimat 43 Minimat 64	D: Levante el Minimat hacia arriba.	Carretilla elevadora móvil
	M: Coloque el Minimat sobre el armario de fermentación, el bastidor inferior o la bandeja. Si utiliza un revestimiento de las patas, coloque el Minimat en los agujeros de posicionamiento de dicho revestimiento.	
Bandeja	D: Levante la bandeja/el bastidor inferior hacia arriba.	Carretilla elevadora móvil
	M: Coloque la bandeja/bastidor inferior en el armario de fermentación o en el bastidor inferior	
Bastidor inferior / Armario de fermentación		Carretilla elevadora móvil
	M: Coloque el bastidor inferior / armario de fermentación en el lugar de instalación.	
Revestimiento de las patas Minimat 64	El revestimiento de las patas del Minimat 64 se utiliza en la combinación de aparatos y viene ya montado. Coloque el revestimiento de las patas sobre el armario de fermentación, el bastidor inferior o del Minimat 64 inferior. En caso de instalación en la zona de clientes, es obligatorio utilizar el revestimiento de las patas.	
Blindaje de patas Minimat 43	El revestimiento de las patas del Minimat 43 se utiliza en la combinación de aparatos. Enganche el blindaje a las patas del Minimat 43. En caso de instalación en la zona de clientes, es obligatorio utilizar el revestimiento de las patas.	



Las instalaciones en la zona de los clientes deben realizarse exclusivamente con equipos/combinaciones que tengan un cierre de puerta eléctrico, un mando Comfort y un bloqueo de seguridad (software) y un revestimiento de las patas. Por razones de seguridad, el desbloqueo de emergencia debe estar oculto por un revestimiento de patas.

3.4 Lugar de emplazamiento y entorno

¡ATENCIÓN



¡Peligro de quemaduras!

La combinación de aparatos o el aparato deberán montarse colocando el área de instalación junto a una pared adecuada.

Si el aparato / la combinación de aparatos se coloca libre en el espacio, deberá protegerse el área de instalación mediante un revestimiento adecuado para evitar intervenciones o el contacto con personas no autorizadas. Este revestimiento deberá ser revisado y autorizado por la empresa WIESHEU GmbH o por personal autorizado por la misma.

¡ATENCIÓN



El aparato deberá estar colocado sobre una base horizontal, estable y sin riesgo de vuelco, capaz de soportar el peso del aparato de la combinación de aparatos.

Existe riesgo de sobrecarga. Durante el emplazamiento deberá tenerse en cuenta la recomendación del fabricante conforme al esquema de emplazamiento.

AVISO

¡Daños técnicos!

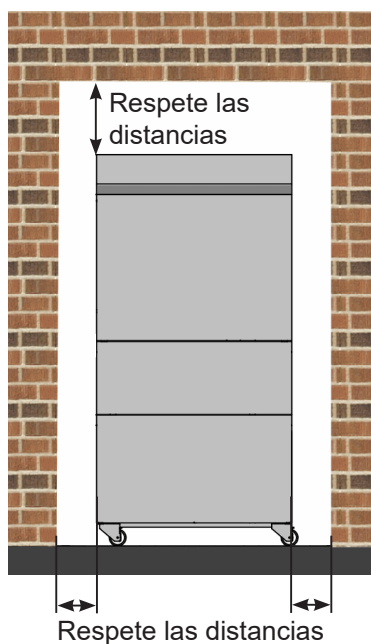
Para asegurar el buen funcionamiento, el aparato / la combinación de aparatos deberá colocarse en una habitación seca y protegida de heladas.

La combinación de piezas del aparato solo es posible con productos de WIESHEU o productos autorizados por WIESHEU GmbH. Solo han sido probados estos productos de limpieza de forma exhaustiva. WIESHEU GmbH no asume garantía ni responsabilidad alguna por los daños producidos por el uso de productos no autorizados.

La altura máxima total de una combinación de aparatos de la línea de aparatos Minimat 43 no debe sobrepasar una altura de 1850 mm, en los Minimat 64 una altura de 1980 mm. La altura máxima total en el resto de combinaciones de aparatos no puede sobrepasar una altura de 2265 mm. De lo contrario no será posible un manejo ergonómico sin riesgos de la combinación de aparatos.

3.5 Lugar de emplazamiento y distancias

3.5.1 Espacios libres junto al aparato / la combinación de aparatos, por encima y debajo

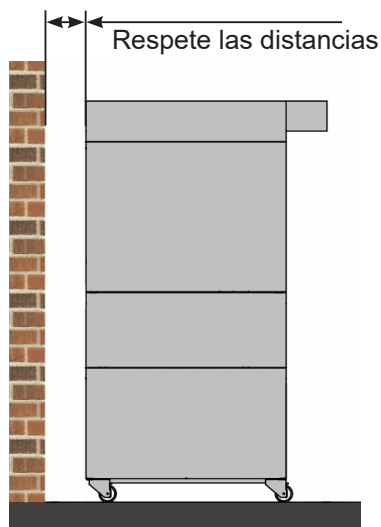


Para evitar acumulaciones de calor:

- Coloque el aparato / la combinación de aparatos a una distancia de al menos 20 mm de la pared lateral.
- Deje libres las ranuras de ventilación en las paredes laterales y en la pared posterior.
- Deje un espacio libre de al menos 100 mm por encima del aparato / la combinación de aparatos.
- Se recomienda no reducir el espacio libre debajo del aparato / la combinación de aparatos.
- Extraiga hacia delante el aire de salida con los aparatos / las combinaciones de aparatos montados completamente.

3.5 Lugar de emplazamiento y distancias

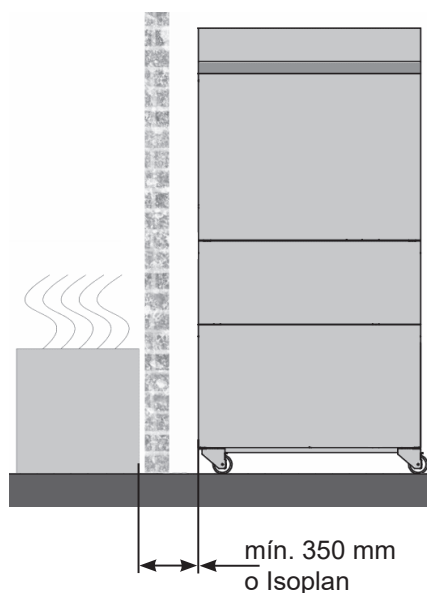
3.5.2 Espacios libres delante y detrás del aparato/la combinación de aparatos



En la parte trasera del aparato / la combinación de aparatos están las conexiones de electricidad, toma de agua, desagüe y aire de salida. En caso necesario estas deberán ser accesibles.

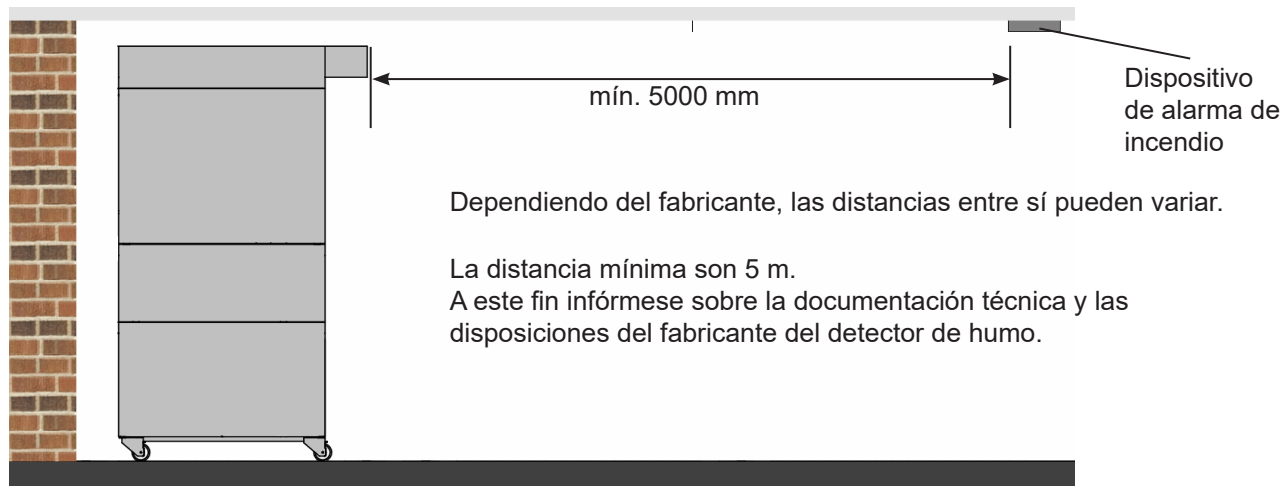
- Mueva hacia delante el aparato / la combinación de aparatos con fines de mantenimiento.
- Deje un espacio libre de al menos 1000 mm delante del aparato / la combinación de aparatos.
- Por la parte de atrás debe mantenerse una separación mínima de 20 mm.

3.5.3 Distancias a fuentes de calor



El aparato / la combinación de aparatos debe instalarse con una separación mínima de 350 mm con respecto a otras fuentes de calor ($>80^{\circ}\text{C}$). Si no puede mantenerse la distancia mínima, deberá colocarse en las instalaciones una pantalla térmica (p. ej. Isoplan).

3.5.4 Distancias a dispositivos de seguridad

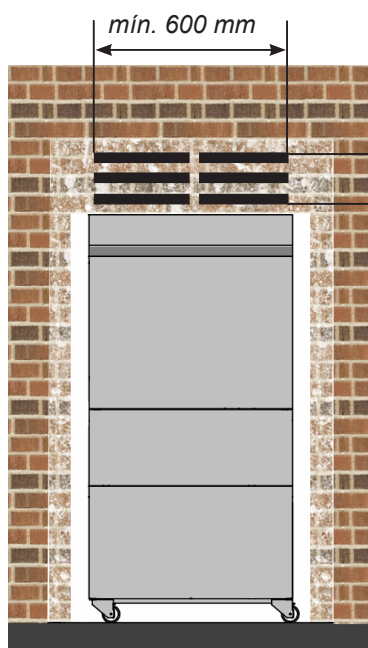


Dependiendo del fabricante, las distancias entre sí pueden variar.

La distancia mínima son 5 m.

A este fin infórmese sobre la documentación técnica y las disposiciones del fabricante del detector de humo.

3.5.5 Combinaciones de aparatos con revestimiento



En los aparatos / las combinaciones de aparatos con revestimiento completo o incorporados deben preverse las siguientes medidas.

- Asegúrese de que haya una ventilación suficiente.
→ No deberá sobrepasarse una temperatura de $>40^{\circ}\text{C}$ en el área de instalación.
- Disponga ranuras de ventilación en el revestimiento delantero superior.
→ Deberían ser de al menos 570 mm en Minimat 43 S
730 mm en Minimat 64 M, 64 L de ancho y 200 mm de alto.
- Monte adicionalmente un ventilador con termostato.

AVISO

Asegúrese de que las distancias mínimas indicadas se refieran a combinaciones de equipos sin accesorios. Consulte el resto de datos en el esquema de emplazamiento individual.

3.5.6 Identificación del aparato



Coloque de forma visible la identificación suministrada después de emplazar el aparato a una altura de 1,60 m sobre el suelo.

3.6 Conexiones eléctricas en las instalaciones

3.6.1 Conexión eléctrica



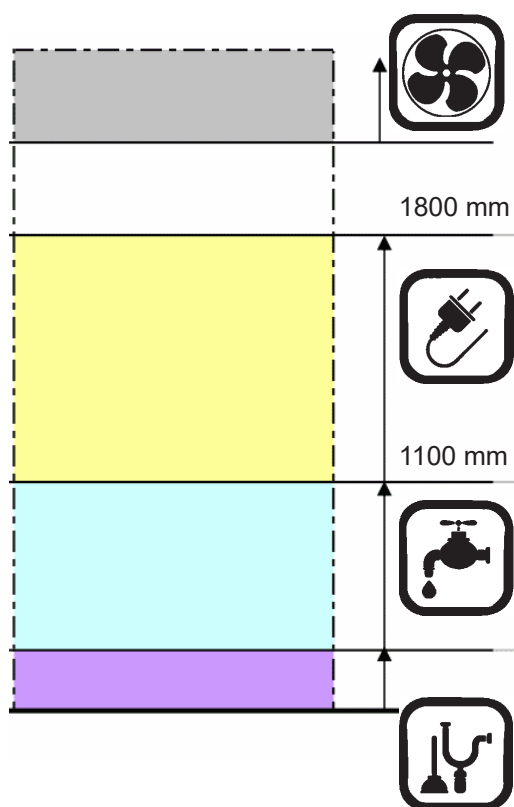
¡Peligro de descarga eléctrica!

La conexión eléctrica del aparato debe quedar reservada a un técnico electricista que actúe de conformidad con las reglas de la electrotecnia. Debe asegurarse de proteger la toma eléctrica mediante un interruptor diferencial. Tenga en cuenta la normativa VDE y la normativa de la compañía eléctrica local.

Si se encuentra fuera de Alemania, deberá tener en cuenta las disposiciones nacionales correspondientes.



Área de instalación de la conexión eléctrica



Las tomas de corriente deben colocarse dentro de las áreas de instalación indicadas, aunque nunca por debajo de la toma de agua.

Todos los enchufes de red deberán ser accesibles incluso después de la instalación. Si esto no fuera posible, debe preverse en el lugar un interruptor principal. Este interruptor principal debe poder ser asignado con exactitud por el operario al consumidor conectado.

El dimensionado de las líneas de conexión depende de la toma de corriente y de las disposiciones locales.

- Emplee una línea de alimentación propia asegurada por fusible para cada aparato.

3.6.1.1 Toma para conexión equipotencial



En la parte posterior del equipo existe una toma para la conexión equipotencial. Está marcada con el símbolo normalizado.

En caso de que así se prescriba, una la conexión con el cable de conexión equipotencial disponible en la instalación

3.6.2 Conexión de agua fija para la unidad de humidificación



Para la toma de agua en las instalaciones debe haber una válvula de salida con dispositivo antivació y chapaleta de retención, homologada según DIN - DVGW. Debe descartarse una chapaleta de retención de reflujo de la clase «ED».

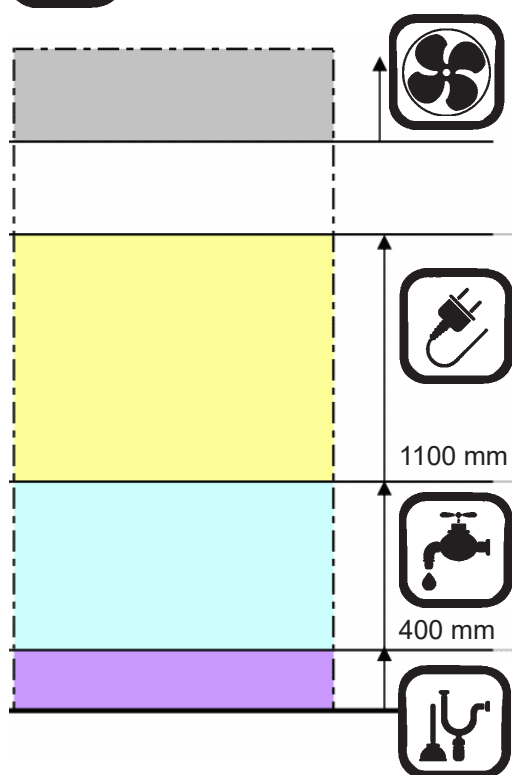
Si se encuentra fuera de Alemania, deberá tener en cuenta las disposiciones nacionales correspondientes.

Para la toma de agua emplee solo el tubo de entrada de agua nuevo suministrado. Este tubo es un tubo de presión apto para alimentos, 1/2" con racor 3/4", homologado según la DIN - DVGW (WIESHEU GmbH, n.º art. 104476). La conexión debe ser flexible para poder separar el aparato un metro de distancia de la pared cuando haya que realizar tareas de mantenimiento.

No utilice juegos de tubos usados para la conexión de los aparatos.



Área de instalación de la conexión de agua



El suministro de agua debe tener calidad de agua potable (conforme a la disposición sobre agua potable). La temperatura del agua debe ser como máximo de +50 °C.

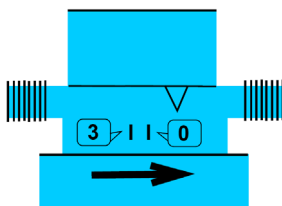
Las tomas de agua deben instalarse dentro del área de instalación indicada, aunque nunca por encima de la conexión de electricidad.

La toma de agua deberá ser accesible incluso después de la instalación. Si esto no fuera posible, recomendamos montar una llave de cierre en el lugar de instalación.

La presión de flujo del agua no debe superar los 600 kPa. De lo contrario, el cliente debe instalar una válvula reductora de presión.

3.6.2.1 Conexión de un sistema de filtrado de agua

La unidad de humidificación debe alimentarse exclusivamente con agua potable, que debe pasar por su correspondiente filtro de agua.



Para el aparato y su sistema de humidificación es importante la denominada «desalinización completa» del agua. El cabezal del filtro se ajusta al nivel «0». Toda el agua pasa por el filtro de agua; a través de la derivación no se agrega agua sin filtrar.

- Tenga en cuenta las indicaciones en la información de usuario para filtro de agua.

3.6.3 Conexión de aire de salida

AVISO

¡Daños técnicos!

Si no hay una tapa de aire de salida instalada, el vapor saliente/ascendiente puede perjudicar o incluso activar los dispositivos de seguridad del comercio.

- Extraiga hacia arriba el aire de salida del área trasera del aparato.
→ El aire de salida no debe entrar en el área de las ranuras de ventilación laterales.
- Extraiga hacia arriba individualmente el vapor de salida de cada aparato.
- No puede evacuarse junto el aire de varios hornos.
- En el Minimat, el conducto de aire de evacuación viene ya montado y es rígido; está tendido ya en el lugar de instalación y no debe ser modificado.
- Tienda en ascenso el conducto de aire de salida.
→ No pueden reducirse las dimensiones del conducto de aire de salida.
- Desvíe el agua condensada formada por la manguera.
→ La manguera para agua condensada no puede doblarse.
- Extraiga el agua condensada de las instalaciones mediante un medio adecuado.
→ Por ejemplo mediante un bidón resistente a la corrosión, un canalón o un sifón.



La campana de salida de aire del Minimat no cuenta con conexión para aire de salida.

- No es posible conectarla a un sistema de salida de aire existente.
- En caso de necesidad, incorpore un sistema central de extracción de aire.

3.7 Puesta en marcha



Al utilizar el aparato, la empresa explotadora asume toda la responsabilidad con respecto a la seguridad de las personas que se encuentren en las cercanías.

- Antes de realizar trabajos en el aparato lea la información de usuario correspondiente.
- En caso de emergencia, asegúrese de tomar las medidas oportunas y desconectar y asegurar contra una reconexión involuntaria el aparato/los aparatos.



¡Peligro de explosión!

Existe peligro de deflagración debido a residuos adheridos provenientes de la fabricación de las chapas.

Limpie minuciosamente las chapas antes de la primera puesta en marcha.



¡Irritación de las vías respiratorias!

Al precalentar el horno pueden desprenderse sustancias resultantes del proceso de producción. Existe riesgo de irritación de las vías respiratorias. Ventile bien el lugar durante la primera puesta en servicio.

- Antes de la primera puesta en marcha, caliente el aparato durante aprox. 30 minutos a 180 °C con bandejas limpias colocadas.

**¡Peligro de quemaduras!**

Existe riesgo de quemaduras por líquidos calientes que salgan al abrir la puerta. Antes de cada puesta en servicio del horno, compruebe que no haya agua en la cámara del horno.

Si por un error hubiera agua en la cámara del horno, no ponga el horno en funcionamiento bajo ninguna circunstancia. Separe el aparato de la red eléctrica. Para eliminar el daño, informe a un socio del servicio técnico autorizado.



El aparato está equipado con un termostato de seguridad.

Este desconecta el aparato al alcanzar una temperatura inferior a -8 °C o +329 °C en el interior del horno. Con una temperatura ambiente inferior a -8 °C no se puede encender el aparato.

3.7.1 Trabajos de inspección antes de la puesta en funcionamiento

**Antes de usar el equipo lleve a cabo los siguientes pasos:**

- Compruebe que el equipo no presenta defectos a simple vista.
- Compruebe que el enchufe de red/cable eléctrico no presentan defectos a la vista.
- Los equipos con un enchufe de red/cable eléctrico defectuoso no pueden ponerse en funcionamiento.
- El enchufe de red/cable eléctrico defectuoso debe ser reparado por socios autorizados del servicio técnico de Wiesheu GmbH.
- Compruebe que la puerta del aparato sea hermética.
- Compruebe que el sistema de bloqueo de la puerta funciona correctamente.
- Compruebe que no haya suciedad, restos de productos u otro tipo de impurezas entre la junta de la puerta y el cristal.
- Elimínelos en caso necesario.
- Compruebe si la cubierta del ventilador está montada.
- No ponga en funcionamiento el equipo sin la cubierta del ventilador.
- Compruebe que la cubierta del ventilador está enganchada y fijada correctamente en el soporte previsto.
- Compruebe que el bastidor para bandejas está colocado correctamente en el interior del horno.
- Compruebe si está disponible el suministro de corriente necesario.
- Compruebe que la llave del agua esté abierta.

4 Operación

ATENCIÓN



¡Peligro de quemaduras!

A pesar de la técnica de seguridad, al abrir la puerta del equipo sale vapor caliente y calor. El bastidor y el cristal del aparato se calientan. Póngase las manoplas resistentes al calor y abra la puerta con cuidado.



¡Peligro de aplastamiento!

Existe peligro de aplastamiento en las piezas móviles. Al cerrar la puerta del aparato preste atención a que no haya partes del cuerpo u objetos entre la puerta y la junta.

4.1 Encender / Apagar el horno para tiendas



El horno para tiendas se enciende / apaga desde el panel de mando del control. La descripción de la consola de mando está en el manual de instrucciones separado del sistema de control.

4.2 Abrir / cerrar puerta

4.2.1 Abrir / cerrar la puerta del horno Minimat «manualmente»



- Preste atención a que no haya ninguna persona directamente delante de la apertura de la puerta.
→ Sale vapor y calor.
- Aplique un tirón firme a la manecilla de la puerta
- Primero abra solamente la puerta un poco.
- Deje salir el vapor caliente.
- Inclíne la puerta hacia fuera.

4.2.2 Abrir / cerrar la puerta del horno Minimat «eléctricamente»



- Preste atención a que no haya ninguna persona directamente delante de la apertura de la puerta.
→ Sale vapor y calor.
- Presione la tecla "Puerta".
→ La puerta se abre un resquicio.
- Deje salir el vapor caliente.
- Inclíne la puerta hacia fuera.

4.2.3 Desbloqueo de emergencia en modelos con cierre de puerta eléctrico



En caso necesario, la puerta del Minimat puede abrirse manualmente mediante el desbloqueo de emergencia.

El desbloqueo de emergencia se encuentra en el lateral del cierre de la puerta.

- Tire del anillo/lengüeta (A) ubicado abajo y a la izquierda / lateralmente en el fondo del aparato.
 - Se desbloquea el electroimán de la puerta.
 - La puerta se abre un resquicio.

4.3 Colocar / Retirar productos de horneado



¡Peligro de quemaduras!

A pesar de la técnica de seguridad, al abrir la puerta sale vapor caliente y calor. El interior del equipo está caliente y las superficies calientes constituyen un peligro de quemadura.

Use guantes a prueba de calor, abra cuidadosamente la puerta y evite tocar las superficies calientes.

Colocar productos para hornear

- Coloque los productos para hornear sobre las bandejas.
- Abra la puerta.
- Asegúrese de que los bastidores para bandejas estén correctamente encajados.
- Introduzca las bandejas cargadas en el aparato.
- Introduzca hasta el tope las bandejas cargadas en el bastidor para bandejas.
- Cierre la puerta.

Extraer los productos

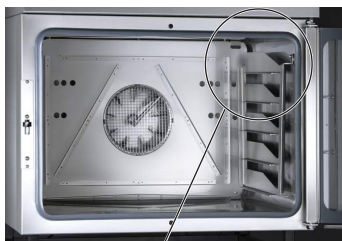
- Abra la puerta del horno.
- Extraiga los productos del horno.
- Deposite los productos en un lugar adecuado.
- Cierre la puerta del horno.

4.4 Ajustar los parámetros de horneado



Los parámetros de horneado se ajustan desde el panel de mando en el control. La descripción de la consola de mando está en el manual de instrucciones separado del sistema de control.

4.5 Montar / Desmontar los bastidores para bandejas



Los bastidores para bandejas pueden desmontarse fácilmente sin necesidad de herramientas.

Desmontaje:

- Levante ligeramente el bastidor para bandejas.
- El bastidor para bandejas se suelta arriba del soporte (A).
- Incline el bastidor para bandejas.
- Eleve el bastidor para bandejas levantándolo inclinado hacia delante.
→ El desmontaje se efectúa a ambos lados de la misma manera.



A

Montaje:

- Eleve el bastidor para bandejas levantándolo inclinado en el horno.
- Cuelgue los corchetes en los soportes previstos.
- Presione ligeramente hacia abajo el bastidor para bandejas.
- El bastidor para bandejas se encaja en el soporte.
→ El montaje se efectúa a ambos lados de la misma manera.

4.6 Opción Depósito

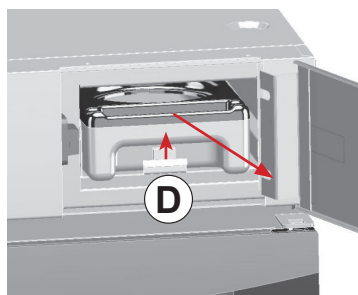
4.6.1. Retirar / llenar / introducir el depósito de agua

El Minimat "móvil" está equipado con un depósito de agua con una capacidad máxima de 1,8 litros. Esto tiene la ventaja de que el horno se puede utilizar de forma flexible, independientemente de las conexiones de agua.

Para llenar y limpiar el depósito de agua hay que extraerlo del horno.



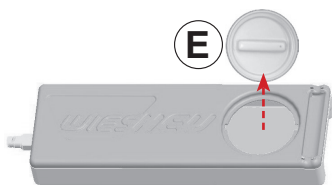
- Presione el tapón obturador (C) en el panel de mando.
→ El tapón obturador se abre un resquicio.
- Introduzca la mano en el resquicio y levante el tapón.



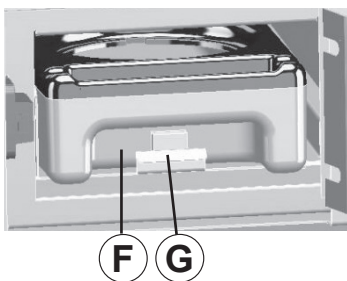
- Sujete la agarradera (C) del depósito de agua.
- Levante el depósito de agua.
- Extraiga el depósito de agua.
- Deposítelo sobre una superficie horizontal.
→ En la parte superior del depósito se encuentra la abertura de llenado.



Recomendamos emplear exclusivamente agua destilada para llenar el depósito de agua, a fin de prevenir la formación de gérmenes.



- Levante la tapa del depósito.
- Llene el depósito de agua.
- Cierre la tapa del depósito de agua.
- Presione ligeramente la tapa.
→ ¿Sale agua por el orificio de purga de la tapa?
→ ¿Está demasiado presionada la tapa?
→ ¿Se ha llenado el depósito con demasiada agua?



- Deslice el depósito hasta el tope en el espacio previsto para ello.
- Asegúrese de que la junta labial (F) del depósito encaje detrás de la lengüeta de acero inoxidable (G).
- Cierre el tapón obturador en el panel de mando.
- Presione sobre el tapón obturador.
→ El tapón obturador se enclava.



os aparatos con un mando Classic manual no están equipados con un control de nivel de llenado. Compruebe visualmente el nivel de llenado del depósito de agua y rellénelo periódicamente.

5 Limpieza

5.1 Trabajos generales de limpieza

Limpie y cuide el horno para tiendas con la máxima diligencia. Solo con equipos limpios se podrá garantizar la producción de productos con unas condiciones óptimas de higiene. Un uso prolongado a una temperatura por debajo de 100 °C puede favorecer la aparición de gérmenes. En este capítulo puede consultar informaciones básicas para la limpieza del aparato.

PELIGRO



¡Peligro de descarga eléctrica!

Si penetra humedad, puede producirse una descarga eléctrica. Antes de limpiar el aparato debe apagarlo y desconectarlo de la red eléctrica. Para limpiar el aparato no emplee un limpiador de alta presión, un aparato de chorro de vapor ni chorro de agua.

ATENCIÓN



¡Peligro de quemaduras!

Existe peligro de quemaduras por contacto con superficies calientes. Antes de limpiar el equipo espere durante un tiempo suficiente hasta que se enfríe.



¡Peligro de aplastamiento!

En el equipo hay piezas móviles. Estas pueden causar peligro de aplastamiento/lesiones. Al limpiar el aparato, preste atención a que no haya partes del cuerpo u objetos entre la puerta y la junta de la puerta u otras piezas móviles.

AVISO

Elimine a diario los residuos de sal y de lejía agresiva de la cámara del horno.

5.2 Productos de limpieza

ATENCIÓN



¡Peligro de lesiones!

Al manipular productos de limpieza y productos químicos tenga en cuenta las indicaciones de prevención de accidentes generales vigentes, así como las indicaciones de seguridad de los productos de limpieza.

Antes de aplicar el producto de limpieza en la cámara del horno póngase guantes adecuados.

No utilice productos de limpieza con alcohol
¡Existe peligro de explosión!



Existe peligro de formación de aerosoles. ¡No rocíe los productos de limpieza sobre superficies calientes! Estos aerosoles pueden ser inhalados por el usuario, provocándole irritación en las vías respiratorias. Lleve un equipo de protección adecuado. Deje que el equipo enfríe o rocíe el producto de limpieza en un paño de limpieza adecuado.

AVISO

El uso de productos de limpieza no adecuados ocasiona con regularidad daños en los equipos. WIESHEU GmbH se esfuerza mucho en recomendar productos de limpieza que ofrezcan, por un lado, un rendimiento de limpieza excelente y, por otro, no sean agresivos ni dañen el horno para tiendas. Por esta razón, recomendamos emplear únicamente los productos de limpieza indicados. WIESHEU GmbH no asume ninguna responsabilidad ni garantía por los daños ocasionados por productos de limpieza no adecuados. El derecho a prestaciones por garantía o responsabilidad no puede ser reclamado en estos casos a la empresa WIESHEU GmbH.



Mantenga los paños y cepillos de limpieza siempre libres de gérmenes. Recomendamos el uso de un producto de desinfección de superficies apto para zonas de alimentos y para el material empleado. Utilice los útiles de limpieza siempre para las mismas aplicaciones.

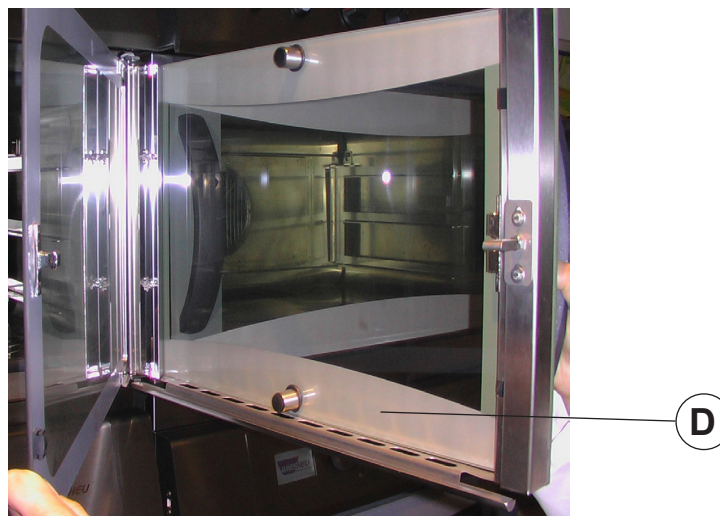
Designación	Unidad	Número de artículo
Esencia de vinagre	-	-
Lavavajillas de uso comercial	-	-
Limpiacristales de uso comercial sin aditivos de silicona	-	-
Limpiahornos	2 litros	57105
Producto de limpieza de acero inoxidable de uso comercial	-	-

5.3 Plan de limpieza y productos de limpieza



Designación	Intervalo	Producto de limpieza	Útil
Bandejas de horneado	A diario	Lavavajillas convencional	Esponja o paño de microfibra
Cámara del horno (A)	A diario	Limpiahornos	Cepillo de plástico Esponja
- Desmonte el bastidor para bandejas y elimine los residuos gruesos en caso necesario. - Aplique el limpiahornos y déjelo actuar un tiempo. - Elimine las impurezas más persistentes mediante un cepillo sintético. - Lave la cámara del horno con abundante agua limpia y un paño esponjoso. - Seque la cámara con un paño libre de pelusas. - Monte los bastidores para bandejas.			
Cristal interior	A diario	Limpiacristales de uso comercial sin aditivos de silicona	Paño de microfibra o paño de celulosa
Cristal exterior	A diario	Limpiacristales de uso comercial sin aditivos de silicona	Paño de microfibra o paño de celulosa
- Abra la puerta del horno. - Limpie la parte interior y exterior de los cristales con limpiacristales y paños suaves. - Cierre la puerta del horno.			
Junta de la puerta (B)	A diario	Lavavajillas convencional	Esponja o paño de microfibra
Manecilla de la puerta	A diario	Lavavajillas convencional	Esponja o paño de microfibra
Superficie de cristal del control	A diario	Limpiacristales convencional sin aditivos de silicona	Paño de microfibra o paño de celulosa
Bastidores para bandejas (C)	1 vez por semana	Limpiahornos	Cepillo de plástico, esponja o paño de microfibra
- Desmonte ambos bastidores para bandejas. - Coloque el bastidor para bandejas en un fregadero adecuado. - Aplique el limpiahornos y déjelo actuar un tiempo. - Elimine las impurezas más persistentes mediante un cepillo sintético. - Lave los bastidores para bandejas con abundante agua limpia y un paño esponjoso. - Seque los bastidores para bandejas con un paño libre de pelusas. - Monte los bastidores para bandejas.			

5.3 Plan de limpieza y productos de limpieza



Designación	Intervalo	Producto de limpieza	Útil
Entre los cristales (D)	1 vez por semana	Limpiacristales de uso comercial sin aditivos de silicona	Paño de microfibra o paño de celulosa
- Abra la puerta del horno. - Agarre entre el cristal exterior y el cristal hermético. - Separe con cuidado ambos cristales. - Limpie la parte interior de los cristales con limpiacristales y paños suaves. - Vuelva a juntar los cristales hasta que enclaven. - Cierre la puerta del horno.			
Superficies laterales	1 vez por semana	Limpiador para acero inoxidable	Paño de microfibra o paño de celulosa
Tapa del equipo	1 vez por semana	Limpiador para acero inoxidable	Paño de microfibra o paño de celulosa
Blindaje frontal	1 vez por semana	Limpiador para acero inoxidable	Paño de microfibra o paño de celulosa
Depósito	A diario	Agua potable fresca, caliente; en caso necesario, con esencia de vinagre	Cepillo para botellas
- Extraiga el depósito de agua. - Levante la tapa y abra el depósito de agua. - Vacíe el depósito de agua. - Limpie el depósito de agua con un cepillo para botellas. - Después de la limpieza, aclare el depósito de agua con abundante agua potable limpia. - Llene el depósito de agua limpio con agua destilada. - Coloque el depósito de agua.			

5.4 Descalcificación

AVISO

La descalcificación de los diferentes componentes debe realizarla únicamente socios autorizados del servicio técnico de Wiesheu GmbH.

6 Mantenimiento

6.1 Trabajos de mantenimiento generales

AVISO

Los trabajos de mantenimiento y servicio únicamente podrán ser realizados por socios del servicio técnico autorizado de la empresa WIESHEU GmbH. El equipo debe ser revisado una vez al año por un técnico autorizado para comprobar la seguridad operativa. Esta revisión debe ser encargada por la empresa explotadora. Encargue anualmente una revisión de la seguridad eléctrica, en Alemania conforme a DIN VDE 0701-0702.

6.4 Fallos/Causa/Solución

¡ATENCIÓN



¡Peligro de lesiones!

Utilice el equipo únicamente cuando se encuentre en perfecto estado técnico. Compruebe la existencia de daños en el equipo antes de realizar cualquier trabajo. Para garantizar un funcionamiento correcto del equipo, todas las partes deberán estar montadas correctamente y cumplir todas las condiciones. Si detectara cualquier daño, extraiga el enchufe de red, identifique claramente el daño y coloque un cartel indicativo. Póngase en contacto con WIESHEU SIC (centro de atención al cliente), teléfono +49 7148 1629-400.

Síntoma	Causa	Solución
El horno no se enciende	1. Bloqueo interno del mando	1. Desconexión de la red
	2. Falta la tensión de alimentación en la toma de corriente del edificio	2. Revisar
	3. El pirostato (cámara) se ha activado	3. Póngase en contacto con WIESHEU SIC*
	4. El fusible de entrada está averiado	4. Póngase en contacto con WIESHEU SIC*
	5. Interruptor principal / de conexión defectuoso	5. Póngase en contacto con WIESHEU SIC*
	6. Fusible interno averiado (pieza de potencia)	6. Póngase en contacto con WIESHEU SIC*
La puerta del horno no cierra	1. La junta de la puerta está defectuosa	1. Póngase en contacto con WIESHEU SIC*
	2. Cierre de la puerta defectuoso	2. Póngase en contacto con WIESHEU SIC*
	4. El interruptor eléctrico de la puerta se atasca	4. Póngase en contacto con WIESHEU SIC*
	5. Tensión previa de la puerta demasiado elevada o reducida	5. Póngase en contacto con WIESHEU SIC*
	6. Cierre de la puerta suelto	6. Póngase en contacto con WIESHEU SIC*

6.4 Fallos/Causa/Solución

Síntoma	Causa	Solución
La puerta del horno no es hermética	1. Demasiada humidificación (tiempo / cantidad)	1. Reducir la humidificación
	2. La junta de la puerta está defectuosa	2. Póngase en contacto con WIESHEU SIC*
	3. La junta de la puerta está sucia	3. Revisar
	4. Bisagra suelta	4. Póngase en contacto con WIESHEU SIC*
	5. Presión interna excesiva, evacuación del aire bloqueada	5. Póngase en contacto con WIESHEU SIC*
	6. Cierre de la puerta holgado/no ajustado	6. Póngase en contacto con WIESHEU SIC*
	7. Tramo de evacuación bloqueado	7. Póngase en contacto con WIESHEU SIC*
	8. Vía de evacuación atascada / bloqueada	8. Póngase en contacto con WIESHEU SIC*
	9. La junta de la puerta no está montada correctamente	9. Póngase en contacto con WIESHEU SIC*
El horno no calienta	1. Interruptor final de la puerta no accionado o averiado	1. Póngase en contacto con WIESHEU SIC*
	2. La temperatura no se ha ajustado	2. Revisar
	3. Contactor de la calefacción averiado	3. Póngase en contacto con WIESHEU SIC*
	4. Calefacción averiada	4. Póngase en contacto con WIESHEU SIC*
	5. El pirostato (cámara) se ha activado	5. Póngase en contacto con WIESHEU SIC*
	6. El guardamotor térmico se ha activado	6. Póngase en contacto con WIESHEU SIC*
	7. Sensor de la cámara defectuoso	7. Póngase en contacto con WIESHEU SIC*
	8. Cable de conexión defectuoso	8. Póngase en contacto con WIESHEU SIC*
La rueda del ventilador no funciona	1. Bloqueo interno del mando	1. Desconexión de la red
	2. El interruptor principal del horno no está conectado	2. Revisar
	3. Falta tensión de red	3. Revisar
	4. Rueda del ventilador bloqueada mecánicamente	4. Revisar
	5. La puerta no está cerrada correctamente	5. Revisar
	6. El pirostato (cámara) se ha activado	6. Póngase en contacto con WIESHEU SIC*
	7. Motor averiado / Falta fase	7. Póngase en contacto con WIESHEU SIC*
	8. El guardamotor térmico se ha activado	8. Póngase en contacto con WIESHEU SIC*
Hay agua en la cámara del horno	1. Bloqueo interno del mando	1. Desconexión de la red
	2. Demasiada humidificación (tiempo / cantidad)	2. Reducir la humidificación
	3. Desagüe obturado / conectado incorrectamente	3. Revisar
	4. Presostato defectuoso (con la opción ProClean)	4. Póngase en contacto con WIESHEU SIC*
	5. Llave de bola defectuosa	5. Póngase en contacto con WIESHEU SIC*
	6. Reductor de presión defectuoso	6. Póngase en contacto con WIESHEU SIC*
	7. Presión del agua demasiado elevada	7. Póngase en contacto con WIESHEU SIC*
	8. Electroválvula averiada	8. Póngase en contacto con WIESHEU SIC*

*WIESHEU (SIC) Teléfono del Centro de informaciones de servicio: +49 7148 1629-400

6.4 Fallos/Causa/Solución

Síntoma	Causa	Solución
No hay humidificación ni vapor	1. Tubo/tubuladura de humidificación con incrustaciones de cal	1. Revisar
	2. La toma de agua no está abierta	2. Revisar
	3. El filtro de suciedad está atascado	3. Revisar
	4. Manguera doblada o desconectada	4. Revisar
	5. Programa incorrecto	5. Revisar
	6. Electroválvula averiada	6. Póngase en contacto con WIESHEU SIC*
	7. Uniones de tubo defectuosas	7. Póngase en contacto con WIESHEU SIC*
	8. Calefacción averiada	8. Póngase en contacto con WIESHEU SIC*
	9. Caudalímetro sucio	9. Póngase en contacto con WIESHEU SIC*
Mensaje del control: «Válvula de agua defectuosa; informe al servicio técnico»	El agua fluye sin control hacia la cámara del horno	Desconectar el suministro de agua, Desconectar el equipo de la red eléctrica, póngase en contacto con WIESHEU SIC*
Mensaje del control: «Contador de agua defectuoso o falta caudal de agua»	No hay agua durante la humidificación	Revisar la llave de paso, revisar la criba de suciedad
Mensaje del control: «¡Baja presión de agua! ¿Llave del agua abierta?»	No hay agua durante la humidificación.	Revisar llave de agua, revisar criba de suciedad, consultar la presión del agua en la empresa de abastecimiento de agua
Mensaje del control: «Cambiar filtro de agua»	Capacidad residual del filtro de agua 10 %	Póngase en contacto con WIESHEU SIC*
Mensaje del control: «Depósito de agua vacío»	---	Llenar depósito de agua, comprobar la posición del depósito
Mensaje del control: «Temperatura del motor demasiado alta, motor desconectado»	El sensor en el motor se ha activado, ya no es posible continuar con el servicio	Desconectar el equipo de la red eléctrica, póngase en contacto con WIESHEU SIC*
Mensaje del control: «El detector de cortacircuitos de hardware ha desconectado el motor»	El sensor se ha activado, ya no es posible continuar con el servicio	Desconectar el equipo de la red eléctrica, póngase en contacto con WIESHEU SIC*
Mensaje del control: «El detector de sobrecorriente ha desconectado el motor»	El sensor se ha activado, ya no es posible continuar con el servicio	Desconectar el equipo de la red eléctrica, póngase en contacto con WIESHEU SIC*
Mensaje del control: «Temperatura de la unidad de control de motor demasiado elevada»	El sensor se ha activado, ya no es posible continuar con el servicio	Desconectar el equipo de la red eléctrica, póngase en contacto con WIESHEU SIC*
Mensaje del control: «Temperatura de la unidad de control demasiado elevada»	Temperatura de la platina de control demasiado elevada, el equipo sigue funcionando	¿Ranuras de ventilación tapadas? Comprobar la colocación del equipo
Mensaje del control: «Temperatura de la unidad de control demasiado elevada, actuadores desconectados»	Temperatura de la platina de control demasiado elevada, la desconexión de seguridad ha saltado, no es posible el servicio	¿Ranuras de ventilación tapadas? Comprobar la colocación del equipo Póngase en contacto con WIESHEU SIC*
Mensaje del control: «Cortocircuito en la iluminación»	Iluminación defectuosa, horno sin luz, horneado posible	Póngase en contacto con WIESHEU SIC*

*WIESHEU (SIC) Teléfono del Centro de informaciones de servicio: +49 7148 1629-400

7 Eliminación de desechos



Los productos puestos en circulación por WIESHEU GmbH cumplen con los requisitos de la Directiva europea 2002/96/CE (Aparatos eléctricos) (N.º de registro WEEE DE 30999946). Si tiene alguna duda sobre la eliminación del producto sin impacto ambiental, póngase en contacto con WIESHEU GmbH +49 7148 1629-400

8 Derechos de propiedad intelectual

Este documento ha sido elaborado con sumo cuidado y se ha comprobado que sus datos coinciden con las características de los equipos descritos. No obstante, no se puede descartar completamente que se produzcan desviaciones o errores. WIESHEU GmbH no asume ninguna responsabilidad legal ni de cualquier otro tipo en relación a datos incorrectos o a las consecuencias derivadas de los mismos. Nos reservamos el derecho a realizar modificaciones técnicas y ópticas. En WIESHEU GmbH le agradeceremos que nos comunique cualquier error que pudiera detectar en el texto o en las ilustraciones.

La empresa WIESHEU GmbH es propietaria de los derechos de propiedad intelectual de este documento. Este documento solo está previsto para ser usado por la empresa explotadora y sus empleados. Cualquier infracción de los derechos de propiedad intelectual derivará en consecuencias penales.

WIESHEU GmbH
Schleifwiesenstraße 27
D-71723 Großbottwar
Teléfono del Centro de Atención al Cliente WIESHEU: +49 7148 1629-400
Correo electrónico: Service-SIC@wiesheu.de
www.wiesheu.de

Impreso en Alemania
Traducción de la instrucciones de servicio originales Minimat (ES)
Número de pedido 9401-130-001-DE Versión 18-01
Versión: 20180425