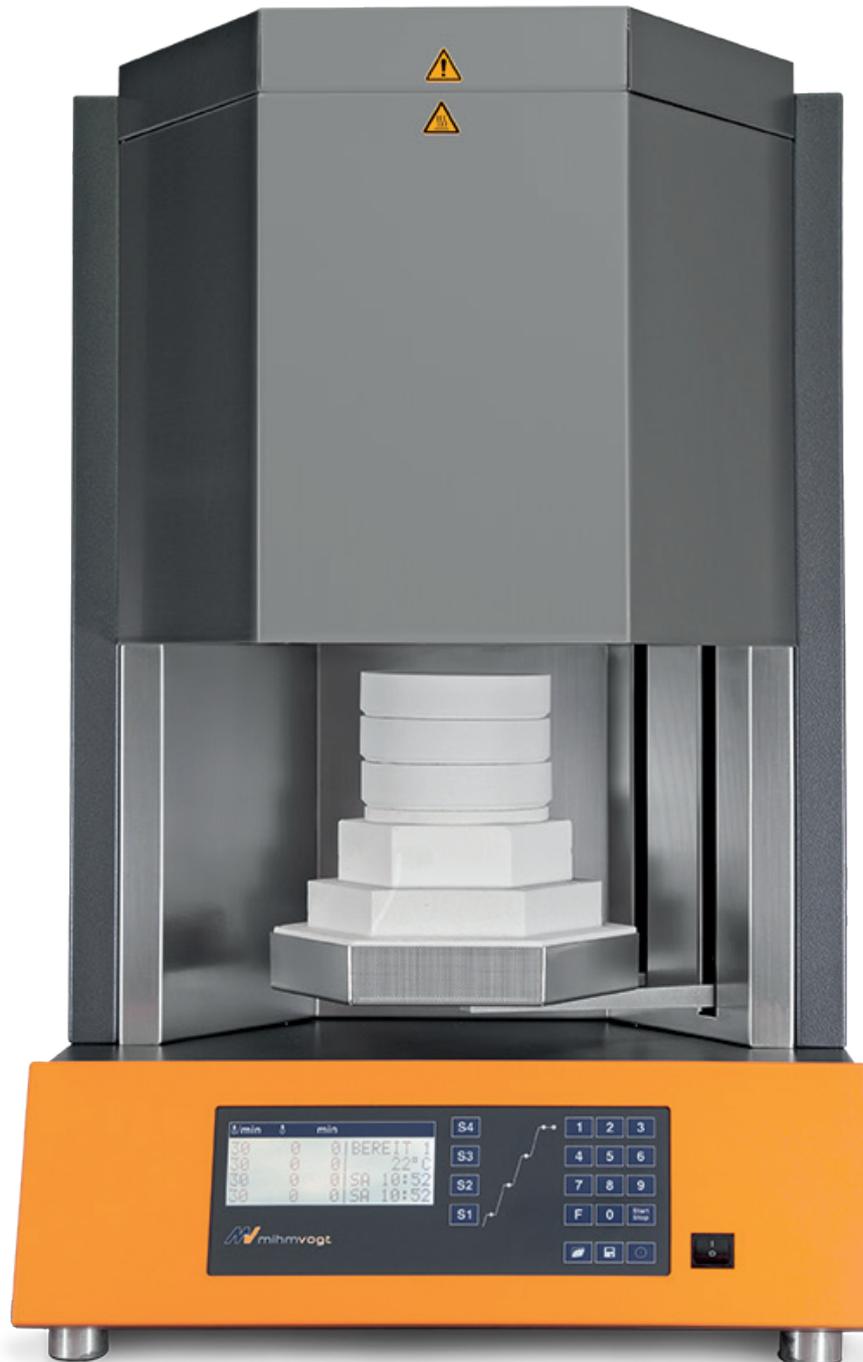


Notice d'utilisation d'origine HT-2/M/Zirkon-120


FR

Sommaire

| | |
|---|-----------|
| Informations générales | 4 |
| Limitation de responsabilité | 4 |
| Responsabilités de l'exploitant | 4 |
| Documentation | 5 |
| Contenu et structure | 5 |
| Identification des encadrés et des références | 5 |
| Pictogrammes et symboles | 6 |
| Adresse du Service Après-Vente | 6 |
| Sécurité | 7 |
| Exigences concernant le personnel | 7 |
| Transport, emballage et entreposage | 9 |
| Transport | 9 |
| Emballage | 10 |
| Entreposage | 10 |
| Description technique | 11 |
| Fonction | 11 |
| Conformité | 12 |
| Utilisation conforme | 13 |
| Utilisation erronée possible | 13 |
| Caractéristiques techniques | 14 |
| Conditions de fonctionnement | 14 |
| Installation | 15 |
| Mise en place | 15 |
| Conditions de mise en place | 15 |
| Branchements électriques | 16 |
| Installation à l'intérieur | 16 |
| Plaque signalétique | 17 |
| Utilisation | 18 |
| Éléments de programmation et affichages | 18 |
| Interrupteurs et fonctions des touches | 19 |
| Écran d'attente | 20 |
| Four de frittage mise en service | 20 |
| Structure des emplacements du programme | 20 |
| Première mise en service | 21 |
| Mise en place de l'isolation de porte | 21 |
| Réglage de la limitation du courant spécifique aux pays de 15A à 13A | 22 |
| Agent auxiliaire de frittage | 23 |
| Procédé de frittage | 23 |
| Four de frittage chargement du four | 23 |
| Sélection et chargement du programme de cuisson | 24 |
| Lancer/interromptre un programme de chauffe | 24 |
| Retrait de la coupelle de frittage du four | 25 |
| Programmation des paliers de cuisson | 26 |
| Programmation des paliers S2 à S4 | 27 |
| Enregistrement du programme de cuisson | 27 |
| Refroidissement linéaire | 28 |
| Enregistrement du programme de chauffe avec un nom | 28 |
| Renommer un programme de chauffe | 29 |

| | |
|--|-----------|
| Démarrage automatique du programme de chauffe..... | 30 |
| Fonctions spéciales | 31 |
| Frittage avec ventilation..... | 31 |
| Pré-séchage sans frittage..... | 31 |
| Pré-séchage avec frittage..... | 31 |
| Réglages de base | 32 |
| Paramétrages..... | 32 |
| Éteindre le four de frittage | 35 |
| Interface RS-232 | 36 |
| Entretien et maintenance..... | 44 |
| Programmes de maintenance | 44 |
| Pannes et messages d'erreur..... | 45 |
| Sécurité | 45 |
| Pannes | 46 |
| Messages d'erreur concernant la partie électronique..... | 47 |
| Mise hors service | 48 |
| Mise au rebut | 48 |
| Sécurité | 48 |
| Mise au rebut..... | 48 |

Informations générales

Limitation de responsabilité

Les contenus de cette notice d'utilisation ont été élaborés conformément aux lois et normes applicables.

Cet appareil a été développé selon les dernières avancées techniques.



AVERTISSEMENT

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant des situations suivantes :

- Manquement/non-respect par rapport à la notice d'utilisation
- Mauvaise utilisation délibérée
- Utilisation non conforme aux instructions
- Recours à du personnel non formé
- Recours à du personnel non professionnel (pour les travaux de maintenance, etc.)
- Modifications techniques apportées à l'appareil sans consultation préalable du fabricant
- Utilisation de pièces de rechange non approuvées par le fabricant

Responsabilités de l'exploitant

L'appareil est prévu pour une utilisation professionnelle. L'exploitant de l'appareil est, par conséquent, soumis aux obligations légales en matière de sécurité du travail.

Outre les consignes de sécurité de la présente notice d'utilisation, les dispositions afférentes à la sécurité, à la prévention des accidents et à la protection de l'environnement applicables pour le domaine d'utilisation doivent être respectées.

Cela implique en particulier les points suivants :

- L'exploitant doit s'informer sur les dispositions en vigueur applicables à la protection au travail.
- L'exploitant doit veiller à ce que tout collaborateur susceptible d'utiliser ou de manipuler l'appareil ait lu et compris la présente notice d'utilisation.
- Il doit par ailleurs régulièrement former le personnel et l'informer des risques possibles au cours de l'utilisation de l'appareil.
- L'exploitant doit fournir l'équipement de protection individuelle nécessaire.
- L'exploitant doit régulièrement faire vérifier les dispositifs de sécurité du point de vue de leur fonctionnement et de leur intégralité.

Documentation

Contenu et structure

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante de cet appareil. Elle contient des consignes et informations pour une manipulation et une utilisation en toute sécurité de l'appareil et doit être mise à la disposition de chaque utilisateur pendant toute la durée de vie de l'appareil. Cette notice d'utilisation s'adresse à des opérateurs dûment formés et qualifiés.

Identification des encadrés et des références

Les types d'indications suivants sont employés :



DANGER

Danger immédiat susceptible de provoquer des blessures graves, voire la mort.



MISE EN GARDE

Situation potentiellement dangereuse qui peut conduire à des blessures graves ou la mort.



ATTENTION

Situation potentiellement dangereuse qui peut conduire à des blessures légères.



AVERTISSEMENT

Situation potentiellement préjudiciable, au cours de laquelle le produit ou un objet à proximité, pourrait être endommagé.

AVERTISSEMENT

Conseil/astuce pour un usage simplifié.

Pictogrammes et symboles

- ⚠ *renvoie à une consigne de sécurité générale*
- ☑ indique qu'une condition préalable doit être remplie
- 1. renvoie à des mesures à prendre
- ➞ indique le résultat d'une manipulation
- indique une énumération
- S1** indique une touche

Adresse du Service Après-Vente



Friedrich-List-Straße 8
D-76297 Stutensee-Blankenloch
Tél. : +49 (0) 7244 70871-0
www.mihm-vogt.de

Sécurité

Le **four de frittage** est un four à haute température destiné à une utilisation professionnelle dans les laboratoires dentaires et doit uniquement servir au frittage des céramiques adaptées.

Exigences concernant le personnel

Le personnel doit être dûment qualifié et formé, et il doit être familiarisé avec l'utilisation et la manipulation de l'appareil. Par ailleurs, en raison de sa formation technique, de ses connaissances et de son expérience, ainsi que des connaissances des dispositions pertinentes, il est en mesure d'exécuter les travaux qui lui sont confiés et d'identifier ainsi que d'éviter les dangers potentiels.



DANGER

Énergie électrique !

Danger de mort par électrocution.

- Ne touchez aucun câble ou pièce avec des mains humides.
- Respectez les réglementations de prévention des accidents liées à l'utilisation du courant électrique.
- Avant tous travaux d'installation, de maintenance, de nettoyage et de réparation, coupez l'alimentation électrique du **four de frittage** et prenez les mesures visant à éviter toute remise en marche.



DANGER

Risque d'inflammation !

Utilisation de matériaux inflammables et explosifs à proximité du four.

- N'utilisez pas le **four de frittage** à proximité de sources facilement inflammables.
- N'installez pas le **four de frittage** sur des surfaces facilement inflammables.



MISE EN GARDE

Danger de brûlures lié à des surfaces chaudes !

Pendant son fonctionnement, le **four de frittage** présente des surfaces chaudes, susceptibles de provoquer des brûlures en cas de contact.

- Ne touchez jamais le bâti ou la porte du four lorsqu'il est en service.
- N'introduisez pas vos mains dans la chambre de cuisson. Elle peut présenter une chaleur résiduelle élevée liée à un précédent processus de cuisson.
- Avant les opérations de maintenance, de nettoyage et de réparation, laissez d'abord le **four de frittage** refroidir.
- Portez des gants de protection résistant à la chaleur en cas d'interventions nécessaires sur des composants chauds.
- Utilisez une pince appropriée et suffisamment longue pour enfourner et retirer la coupelle de frittage.



ATTENTION

Utilisation incorrecte !

Le fabricant décline toute responsabilité pour d'éventuels dommages liés à une utilisation non conforme, une mauvaise manipulation, un mauvais raccordement ou à une maintenance/réparation effectuée par du personnel non formé. Par ailleurs, les clauses de la garantie ne s'appliquent pas à ce type de situations.

Si l'appareil ou le câble d'alimentation électrique sont endommagés, ou si l'appareil n'est plus en parfait état de marche, ce dernier ne doit plus être utilisé.

Dans ce cas, adressez-vous immédiatement au fabricant.

Pour votre propre sécurité et la longévité de l'appareil, utilisez exclusivement des pièces de rechange d'origine.

Pour une utilisation en toute sécurité du **four de frittage**, outre les consignes figurant dans la présente notice d'utilisation, s'appliquent les réglementations régionales (par ex, réglementations sur la prévention des accidents) que l'exploitant de l'appareil doit mettre à disposition. Le **four de frittage** doit comporter tous les pictogrammes de sécurité et ceux-ci doivent être parfaitement lisibles.



AVERTISSEMENT

Avant toute intervention sur l'appareil et toute utilisation de celui-ci, chaque opérateur doit avoir lu et compris la présente notice d'utilisation.

La notice d'utilisation doit être conservée pendant la durée de vie indiquée du **four de frittage**.

Transport, emballage et entreposage

Transport



MISE EN GARDE

Blessures causées par la chute d'un four de frittage !

Un glissement/une chute au levage et au déplacement du four de frittage peut causer des blessures graves.

- Portez/tenez le four de frittage uniquement au niveau de la base du bâti (sol).
- Portez toujours le four de frittage au moins à 2 personnes (max. 30 kg/personne).



ATTENTION

Risque de blessures causées par le poids du four !

Surcharge physique/douleurs dorsales liées au poids élevé de l'appareil.

- Il faut au minimum deux personnes pour porter/déplacer le **four de frittage**.



AVERTISSEMENT

Dommmages liés au transport !

Pour éviter des dommages corporels et matériels :

- Ne transportez l'appareil qu'à la verticale.
- N'empilez pas plusieurs appareils les uns sur les autres.
- Ne posez pas d'autres objets sur l'appareil.
- Le transport doit être effectué avec le moins de secousses et de vibrations possibles, afin d'éviter tout endommagement de l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil soit protégé contre tout glissement ou chute pendant le transport.
- Dès réception, vérifiez s'il y a des dommages et pertes et pour faire valoir vos droits, faites les consigner par le transporteur sur la lettre de voiture. La Société **Mihm-Vogt GmbH & Co.KG** décline toute **responsabilité pour des dommages et pertes constatés ultérieurement**.

Emballage



AVERTISSEMENT

L'emballage protège le **four de frittage** d'éventuels dommages pendant le transport, de la corrosion et d'autres dommages. Par conséquent, retirez l'emballage juste avant la mise en service et conservez-le au sec en vue d'une réutilisation ultérieure.

Entreposage



AVERTISSEMENT

Dommages liés à la température !

Pour éviter des dommages liés à la température :

- N'entrez l'appareil qu'à des températures entre +5 °C et +40 °C.
- Entrez toujours l'appareil dans un endroit sec et exempt de poussière.
- Évitez le rayonnement solaire direct.
- Évitez les secousses mécaniques.

Description technique

Fonction

Le **four de frittage** sert au traitement des céramiques frittables.

Le produit à fritter est placé dans la coupelle et cette dernière est posée sur le disque support. Après avoir entré les paramètres de cuisson et appuyé sur la touche Start/Stop, la porte du four commandée électriquement se ferme et le processus de montée en température commence.

À l'issue du programme de cuisson et une fois le **four de frittage** refroidi, la porte du four s'ouvre et il est possible de retirer le produit fini.

Chambre de cuisson

Le produit est fritté dans la chambre de cuisson. Celle-ci est constituée de deux couches isolantes différentes et en céramique et fonctionne avec 2 éléments chauffants MoSi. La couche isolante extérieure est conçue pour des températures allant jusqu'à 1200 °C et la couche isolante intérieure pour des températures allant jusqu'à 1700 °C.

Porte du four

La porte du four est constituée d'un panneau de porte en céramique en trois parties (voir page 21). Un interrupteur de sécurité interrompt le flux thermique aussitôt que la porte est ouverte.

Un accouplement à friction utilisé dans la mécanique d'entraînement empêche une trop forte pression de contact entre la porte du four et la chambre de cuisson.

Bâti du four

L'enceinte du four est en tôle d'acier, elle présente un revêtement en plastique sur l'intérieur et sur l'extérieur.

Régulateur programmable

Le régulateur programmable est équipé d'un mode de réglage de fin de cycle basé sur le jour de la semaine et l'heure. La mise en route est calculée automatiquement afin que le processus de cuisson se termine au moment souhaité et que le produit fritté puisse être retiré.

Les paramètres de fonctionnement et les programmes de chauffe sont archivés dans une mémoire non-volatile et sont conservés même en cas de panne de courant.

La température de consigne est maintenue avec une précision de ± 1 °C. Une sonde de température intégrée dans la chambre de chauffe saisit la température ambiante à proximité du produit.

Une sécurité anti-rupture à thermocouple permet d'éviter une surchauffe du **four de frittage** due à **une sonde de température défectueuse**.

Conformité



Déclaration CE de conformité selon la Directive Machines 2006/42/CE Annexe II 1.A

Le fabricant / Distributeur MIHM-

VOGT GmbH & Co. KG
Friedrich-List-Str. 8
76297 Stutensee
Tél. : +49 (0) 72 44/7 08 71-0
Fax : +49 (0) 72 44/7 08 71-20
E-mail : info@mihm-vogt.de

déclare par le présent que le produit
suivant :

Désignation du produit : Four de frittage
Produit : HT-2/M/Zirkon-120

Description :

Le four de frittage est un four à haute température destiné à une utilisation professionnelle dans les laboratoires dentaires et doit uniquement servir au frittage des céramiques frittibles.

Il est conforme aux dispositions applicables de la directive susmentionnée ainsi que d'autres directives mises en application (ci-après) - y compris à leurs modifications en vigueur au moment de la déclaration.

Ont été appliquées les autres directives UE

suivantes : EMV 2014/30/UE
RoHS 2011/65/UE
Les objectifs de sécurité de la directive basse tension 2014/35/UE ont été respectés.

Les normes harmonisées suivantes ont été appliquées :

| | |
|---------------------|--|
| EN 61010-1:2010 | Règles de sécurité pour appareils électriques de mesure, de régulation et de laboratoire - Partie 1 : Exigences générales (IEC 61010-1:2010) |
| EN 61010-2-010:2014 | Règles de sécurité pour appareils électriques de mesure, de régulation et de laboratoire - Partie 2-010 : Prescriptions particulières pour appareils de laboratoire utilisés pour l'échauffement des matières (IEC 61010-2-010:2014) |
| EN 61326-1:2013 | Matériel électrique de mesure, de régulation et de laboratoire - Exigences relatives à la CEM - Partie 1 : Exigences générales (IEC 61326-1:2012) |
| EN ISO 12100:2010 | Sécurité des machines - Principes généraux de conception - Évaluation des risques et réduction des risques (ISO 12100:2010) |

Les normes nationales ou internationales (ou des parties/clauses de celles-ci) et les spécifications suivantes ont été appliquées :

Nom et adresse de la personne habilitée pour constituer le dossier technique : Gillen, Tobias

Lieu : Stutensee / Date : 15.09.2016


(Signature)Dietmar Gräbe

Utilisation conforme

Le **four de frittage** est un four à haute température destiné à une utilisation professionnelle dans les laboratoires dentaires et doit uniquement servir au frittage des céramiques fritttables.



AVERTISSEMENT

Le fabricant décline toute responsabilité pour d'éventuels dommages liés à une utilisation non conforme, une mauvaise manipulation, un mauvais raccordement ou à une maintenance/réparation effectuée par du personnel non formé. Par ailleurs, les clauses de la garantie ne s'appliquent pas à ce type de situations.

Utilisation erronée possible

- Intervention de personnel non formé et pas assez qualifié.
- Utilisation de produits non agréés par le fabricant.
- Utilisation de pièces de rechange n'ayant pas été agréées par le fabricant.
- Utilisation non conforme à la déclaration de conformité.
- Modifications techniques et transformations apportées à l'appareil, qui n'ont pas été approuvées par le fabricant.



AVERTISSEMENT

Seuls les moyens auxiliaires/accessoires/pièces d'usure ainsi que les pièces de rechange pour le frittage agréés par Mihm-Vogt peuvent être utilisés.

Vous trouverez un aperçu des produits agréés sur une feuille annexe dans l'emballage de votre appareil.

Caractéristiques techniques

Conditions de fonctionnement

| Informations générales | |
|--|--|
| Dimensions (l x P x H) | 500 x 560 x 820 mm |
| Volume de la chambre de combustion | 3 coupelles Ø 120 x 30 mm |
| Température max. | 1650 °C |
| Poids | 74 kg |
| Distance minimale autour du four de frittage | 50 mm |
| Puissance électrique connectée | |
| Tension d'alimentation | 200 - 240 V (écart ± 10 %) |
| Fréquence | 50-60 Hz |
| Puissance absorbée max. | 3,8 kW |
| Fusibles de protection | |
| Côté appareil | 16 AT |
| Côté usine | Raccordement à un circuit électrique séparé avec fusible 16 A, type K, Z (autres types de fusibles adaptés selon le pays d'exploitation) |
| Type de protection | IP 20 (protection contre la pénétration de corps étrangers, mais pas contre l'infiltration d'eau) |
| Conditions de fonctionnement | |
| Zone d'installation | Uniquement en intérieur (dans des locaux à l'abri de l'humidité) |
| Plage de températures | +5 – +40 °C |
| Humidité relative de l'air | Jusqu'à 31 °C : 80 % |
| Humidité de l'air maximale | Jusqu'à 40 °C : 50 % pas de condensation |
| Hauteur | Max. 2000 m |
| Degré de pollution | 2 |

Installation

Mise en place

Le **four de frittage** est destiné à une installation sur un plan de travail. Pour garantir une installation stable, il est recommandé de prévoir une surface plane d'au moins 50 cm x 60 cm, pouvant supporter une charge maximale de 80 kg.

Conditions de mise en place

- ▶ Installez systématiquement le **four de frittage** dans des locaux à l'abri de l'humidité et, si possible, sans poussière et veillez à ce qu'aucun liquide ne puisse atteindre l'appareil.
- ▶ Dans les locaux d'installation de l'appareil, ne doivent pas être stockés des gaz ou des liquides combustibles et facilement inflammables.
- ▶ Ne stockez pas d'objets combustibles et inflammables à proximité du **four de frittage**.
- ▶ Gardez une distance minimale de 50 mm autour du four de frittage pour un refroidissement suffisant.



ATTENTION

Charges qui basculent !

Capacité de charge insuffisante du plan d'installation.

Lors de la mise en place du **four de frittage**, veillez à ce que la capacité de charge du plan d'installation soit suffisante.



ATTENTION

Risque de blessures causées par le poids du four !

Surcharge physique/douleurs dorsales liées au poids élevé de l'appareil.

- ▶ Porter/déplacer le **four de frittage** avec au minimum deux personnes (capacité de charge max. de 30 kg/personne).



ATTENTION

Risque de surchauffe !

Surchauffe due à des entrées d'air obstruées.

- ▶ Veillez à ce que les fentes de ventilation sur tous les côtés restent libres.

1. Positionnez le plan d'installation à l'horizontale.
 2. Placez le **four de frittage** sur le plan d'installation.
- ⚠ *Veillez à ce que la surface de pose soit antidérapante.*
 - ⚠ *Soulever et transporter le four de frittage uniquement à la base de l'appareil.*

Branchements électriques

Installation à l'intérieur

- ☑ Le **four de frittage** requiert un circuit électrique dédié.
- ☑ Ce circuit doit, au niveau du bâtiment, être équipé d'un disjoncteur d'au moins 16 A, type K, Z (autres types de fusibles adaptés selon le pays d'exploitation).
- ☑ Un disjoncteur différentiel supplémentaire (conçu pour un courant de déclenchement de 30 mA) doit être installé.
- ☑ Le **four de frittage** requiert un conducteur de protection raccordé à la prise de courant, afin de garantir la sécurité du fonctionnement électrique.
- ☑ Lors du choix de l'emplacement d'installation, veuillez noter que le câble d'alimentation fourni a une longueur de 2,0 m et qu'aucune rallonge n'est autorisée. La tension d'alimentation doit se situer dans la plage de tension nominale 200 - 240 Volts.



DANGER

Énergie électrique !

Danger de mort par électrocution.

- Ne touchez aucun câble ou pièce avec des mains humides.
- Respectez les réglementations de prévention des accidents liées à l'utilisation du courant électrique.
- Raccordez l'appareil à une alimentation électrique conforme aux indications figurant sur la plaque signalétique.



MISE EN GARDE

Émission de polluants !

- La manipulation de matériaux isolants nécessite le port d'une protection respiratoire appropriée.
- Si nécessaire, un système d'aspiration doit être installé.

Plaque signalétique



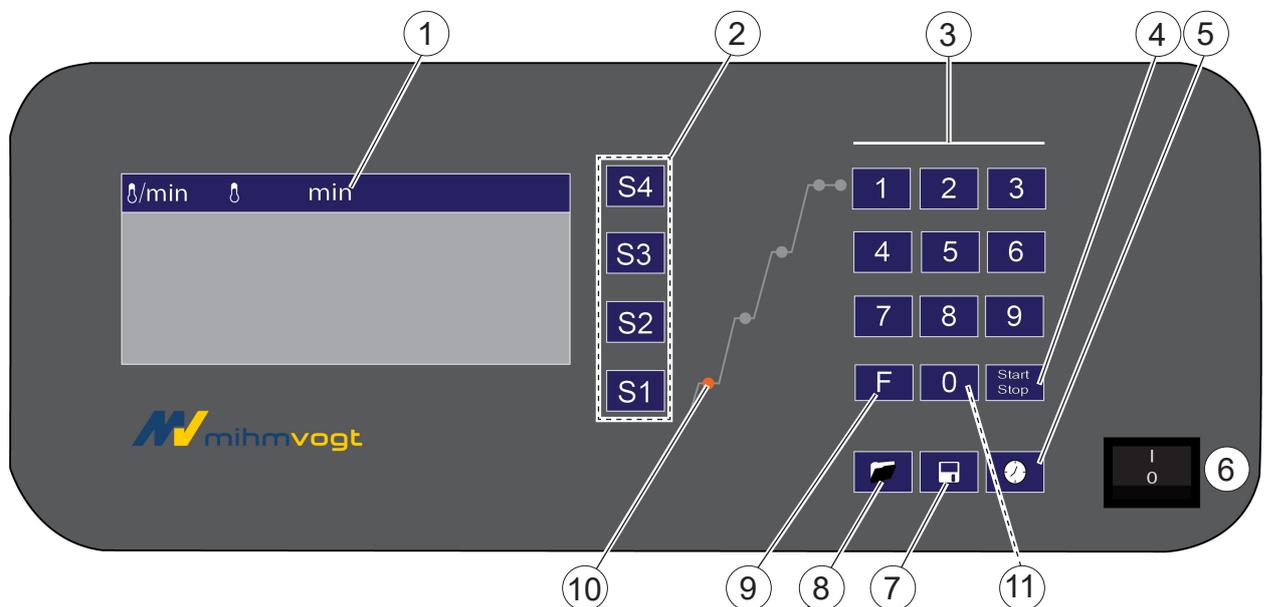
- | | | | |
|---|-------------------------------|----|--------------------------------|
| 1 | Type de machine/désignation | 7 | QR-Code |
| 2 | Tension d'alimentation | 8 | Numéro de série |
| 3 | Fréquence du réseau | 9 | Année de construction |
| 4 | Puissance | 10 | Indications du fabricant |
| 5 | Marquage CE | 11 | Marquage de certification RoHS |
| 6 | Numéro de référence Mihm-Vogt | | |

Utilisation

Éléments de programmation et affichages

Le régulateur programmable à microprocesseur permet d'exécuter les courbes de cuisson les plus variées avec une grande précision. La commande s'effectue au moyen de menus via un clavier à effleurement et les affichages correspondants apparaissent sur un écran à cristaux liquides (LCD).

Le régulateur programmable comporte les éléments de commande suivants :



- | | |
|--|--|
| 1 Affichage | 6 Interrupteur d'alimentation réseau |
| 2 Niveaux de chauffe | 7 Touche Enregistrer |
| 3 Pavé numérique | 8 Touche Charger |
| 4 Touche Start/Stop (Démarrage/ Arrêt) | 9 Touche de fonction |
| 5 Touche Fin du programme | 10 LED Phases de chauffage |
| | 11 Fonction supplémentaire : Ouvrir la porte du four |

Interrupteurs et fonctions des touches

| | Fonction |
|---|--|
|  A black square button with a white vertical bar and the number '0' below it. | Interrupteur d'alimentation réseau |
|  A dark blue square button with the text 'Start' above 'Stop' in white. | Démarre/Arrête le programme de chauffage actuel |
|  A dark blue square button with a white icon of a document with a folded corner. | Charge un programme existant à partir de la mémoire |
|  A dark blue square button with a white icon of a floppy disk. | Enregistre un programme que vous avez créé dans la mémoire |
|  A dark blue square button with a white clock face icon. | Réglage du temps de cycle |
|  A dark blue square button with a white letter 'F'. | Touche de fonction pour le réglage des paramètres (voir graphique « Réglage des paramètres » page 32) |
|  A dark blue square button with a white letter 'O'. | Fonction supplémentaire : Ouvrir la porte du four La fonction supplémentaire est active seulement lorsque la température réelle du four est inférieure à la température réglée sur le palier 4. |



Écran d'attente

- 1 Fabricant
- 2 Données sur l'état du matériel et du logiciel
- 3 Numéro de série du four

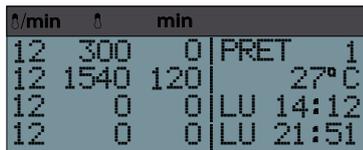


Fonction

- 1 Taux de montée en température en °C/min (°F/min)
- 2 Température finale du palier sélectionnée
- 3 Temps de maintien du palier sélectionné

Four de frittage mise en service

1. Raccordez l'appareil à l'alimentation électrique.
 2. Mettez le **four de frittage** en marche via l'interrupteur d'alimentation.
- Après env. 3 secondes, la température réelle du four s'affiche.
 - La porte du four s'ouvre automatiquement.



Structure des emplacements du programme

- | | |
|---------|--|
| 1...14 | Pas de fonction spéciale |
| 15...20 | Mise en chauffe avec ventilation |
| 21...25 | Pré-séchage |
| 26...30 | Pas de fonction spéciale |
| 31 | Service A - Contrôle de la température |
| 32 | Service C - Nettoyage de la chambre de cuisson |
| 33 | Service E - Éléments chauffants pour la régénération |

Première mise en service

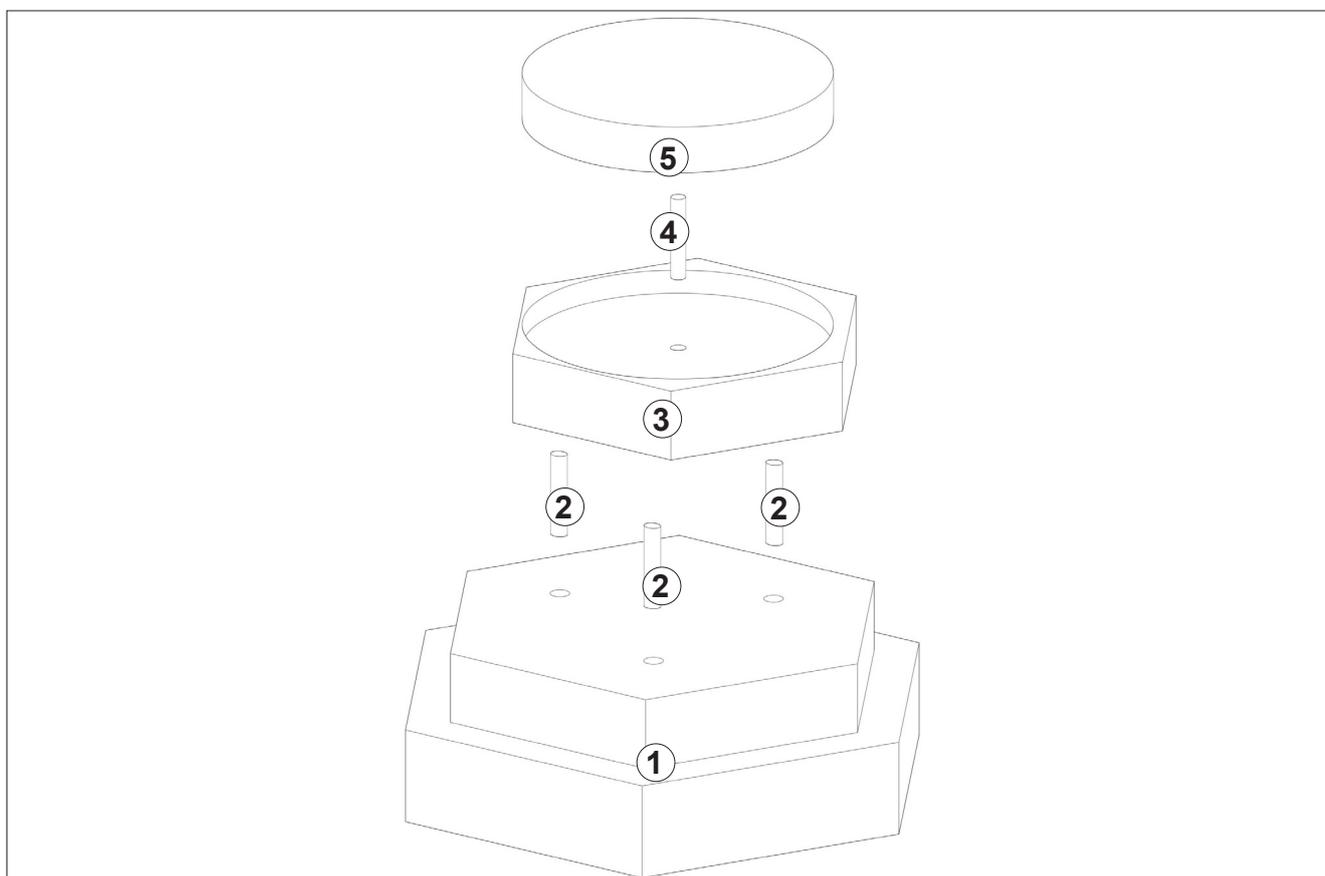


AVERTISSEMENT

Vérifiez les réglages de base du **four de frittage** (voir „Réglages de base“ à la page 32).

Mise en place de l'isolation de porte

1. Insérez les goupilles de jonction (Pos. 2) dans le support de base (Pos. 1).
2. Placez le support (Pos. 3) sur les goupilles de jonction (Pos. 2).
3. Placez la tige de centrage (Pos. 4) au milieu du support (Pos. 3).
4. Placez le disque support (Pos. 5) sur le support (Pos. 3) avec l'alésage central vers le bas sur la tige de centrage (Pos. 4).
5. Insérez le panneau de porte complet dans la porte du four.



Réglage de la limitation du courant spécifique aux pays de 15A à 13A

Vous êtes dans le menu principal.

| δ/min | δ | min | |
|-------|---|-----|----------|
| 99 | 0 | 0 | BEREIT 1 |
| 99 | 0 | 0 | 27°C |
| 99 | 0 | 0 | FR 12:32 |
| 99 | 0 | 0 | FR 12:32 |



Appuyez sur la touche Fonctions « F ».

⇒ Le menu Paramètres s'affiche.

①

| |
|---|
| F |
|---|



| δ/min | δ | min | |
|-------|---|-----|----------|
| | | | DEUTSCH |
| | | | TON EIN |
| | | | FR 12:32 |
| | | | WEITER |



Saisissez le code à l'aide des touches 0 à 9.

⇒ Le menu Paramètres « Paramètres spécifiques aux pays » s'affiche.

②

| | | | |
|---|---|---|---|
| 7 | 5 | 0 | 1 |
|---|---|---|---|

| δ/min | δ | min | |
|-------|---|-----|----------|
| | | | DEUTSCH |
| | | | TON EIN |
| | | | FR 12:33 |
| | | | WEITER |
| 7501 | | | |



Saisissez le code pays « 02 » à l'aide des touches 0 à 9.

③

| | |
|---|---|
| 0 | 2 |
|---|---|

| δ/min | δ | min | |
|-------|---|-----|----------------|
| | | | COUNTRYCODE: 1 |
| | | | DEUTSCH 24h °C |
| | | | 15A |
| | | | SPEICHERN |



Appuyez sur la touche S1.

④

| |
|----|
| S1 |
|----|



| δ/min | δ | min | |
|-------|---|-----|----------------|
| | | | COUNTRYCODE: 2 |
| | | | ENGLISH 24h °C |
| | | | 13A |
| | | | STORE |



⇒ Les paramètres sont enregistrés.

⇒ Le menu principal est affiché.

| δ/min | δ | min | |
|-------|---|-----|-------|
| | | | STORE |



| δ/min | δ | min | |
|-------|---|-----|----------|
| 99 | 0 | 0 | STNDBY 1 |
| 99 | 0 | 0 | 27°C |
| 99 | 0 | 0 | FR 12:34 |
| 99 | 0 | 0 | FR 12:34 |

Agent auxiliaire de frittage



AVERTISSEMENT

N'utiliser que les agents auxiliaires de frittage agréés par Mihm-Vogt.
Vous trouverez les consignes d'utilisation des différents agents auxiliaires de frittage dans le flyer d'information.

Procédé de frittage

Four de frittage chargement du four

- ⚠ *Le panneau de porte en céramique est fortement poreux et très sensible aux rayures et aux chocs.*
- ⚠ *Ne saisissez pas le panneau de la porte avec une pince de retrait.*
- 1. Mettez le **four de frittage** en marche.
- ➡ La porte du four s'ouvre automatiquement.
- 2. Remplissez la coupelle incluse dans la livraison avec les perles de frittage.
- 3. Placez le produit à fritter dans la coupelle.
- 4. Placez la coupelle chargée sur le disque support à l'aide d'une pince à creuset adaptée.
- 5. Démarrez le programme de cuisson au moyen de la touche **START/STOP** (Démarrage/Arrêt).
- ➡ La porte du four se ferme automatiquement.

Start
Stop



ATTENTION

Risque d'écrasement aux membres !

La porte du four se ferme automatiquement.

- Appuyez sur la touche **START/STOP (DÉMARRAGE/ARRÊT)** après avoir placé la coupelle de frittage remplie.
- Veillez à ce que personne ne mette ses mains entre la porte du four et la chambre de cuisson pendant que la porte du four se ferme.



AVERTISSEMENT

Recommandation pour l'utilisation des coupelles de frittage fournies à la livraison :

- Utilisation de la coupelle de frittage SPEED 120/30 mm avec des taux de chauffage supérieurs à 25°C/min.
- Utilisation de la coupelle de frittage 120/30 mm avec des taux de chauffage de 25°C/min et inférieurs.

Sélection et chargement du programme de cuisson



1. Appuyez sur la touche **CHARGER** .



- Le menu **CHARGER PROGRAMME** s'affiche.
- Le four de frittage charge le dernier programme de chauffe utilisé.

S4

2. Appuyez sur la touche **S4** jusqu'à atteindre le programme de chauffe désiré. Il est également possible de sélectionner le programme de chauffe désiré à l'aide du pavé numérique.

S2

3. Appuyez sur la touche **S2** pour obtenir « OUI », afin de confirmer le chargement.

- Le programme de chauffe chargé s'affiche.

S1

4. Appuyez sur la touche **S1** pour obtenir « NON », afin d'interrompre le chargement.

- Le dernier programme de chauffe chargé s'affiche.

Lancer/interrompre un programme de chauffe

Conditions préalables

- Le four de frittage** est rempli
- Le programme de chauffe est chargé

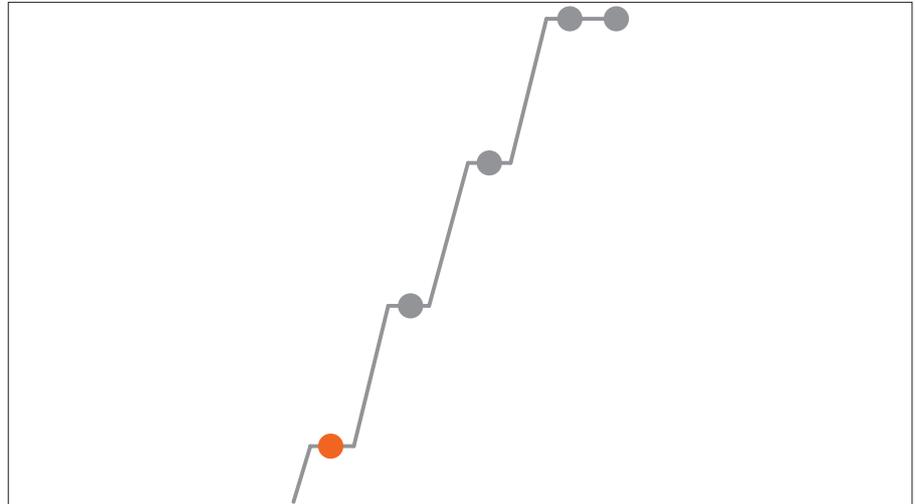
Start
Stop

1. Appuyez sur la touche **START/STOP** (Démarrage/Arrêt).

- La porte du four se ferme automatiquement.

- Le programme de cuisson démarre.

- ➔ L'affichage du statut passe de **PRÊT** à **EN COURS**.
- ➔ Le statut du processus du programme de chauffe est également représenté dans un histogramme :



Start
Stop

2. Appuyez de nouveau sur la touche **START/STOP** (Démarrage/Arrêt).
- ➔ Le programme de chauffe est interrompu.
 - ➔ L'affichage du statut passe de **EN COURS** à **PRÊT**.

Start
Stop

3. Appuyez à nouveau sur la touche **START/STOP** (Démarrage/Arrêt) pour reprendre le programme de chauffe.

Retrait de la coupelle de frittage du four

Conditions préalables

- La porte du four est ouverte
1. Introduisez une pince à creuset adaptée sous la coupelle et soulevez cette dernière du disque support.
 2. Posez la coupelle sur un support adapté et résistant à la chaleur.

Programmation des paliers de cuisson

La commande offre la possibilité d'une montée en température du **four de frittage** en paliers de chauffe de 1 à 4 comme programme de chauffe. Au sein d'un programme de chauffe, il est possible de monter en température et de refroidir.

En cas d'absence de réglage lors du processus de programmation pendant une minute, le curseur s'éteint et un signal sonore est émis.

S1

1. Appuyez sur la touche **S1**.
 - Le curseur pour la saisie clignote dans le champ \varnothing/min .
2. Saisissez la vitesse de préchauffage à l'aide des chiffres de 0 à 9. La vitesse minimale de montée en température est de 1°C/min (2°F/min), la vitesse maximale de montée en température est de 99°C/min (178°F/min).
 - En cas d'entrée de valeur de moins de deux chiffres, le curseur doit être amené au champ de saisie suivant par la touche de palier correspondante.
 - Après la saisie de la vitesse de préchauffage, le curseur passe au champ suivant.
3. Saisissez une valeur de température de maintien à quatre chiffres à l'aide des chiffres de 0 à 9, à laquelle il faut chauffer dans le palier de température **S1**.

AVERTISSEMENT

La température programmable maximale du **Four de frittage** s'élève à 1650°C.

Si une température plus élevée est saisie, l'affichage revient alors à la valeur précédente.

- Après la saisie de la valeur de la température, le curseur passe au champ suivant.
- En cas d'entrée de valeur de moins de quatre chiffres, le curseur doit être amené au champ de saisie suivant par la touche de palier correspondante.

- Saisissez le temps de maintien en minutes à l'aide des chiffres de 0 à 9.

AVERTISSEMENT

Le temps de maintien programmable maximal est de 999 min.

- ➔ Une fois que les trois valeurs ont été saisies, la programmation du palier de chauffe 1 est terminée.

Programmation des paliers S2 à S4

Pour programmer d'autres paliers de chauffe, suivez les étapes du premier palier de chauffe avec la touche de palier de chauffe correspondante (par ex. **S2** pour le deuxième palier de chauffe, **S3** pour le troisième palier de chauffe, etc.).

Si les 4 paliers de chauffe ne sont pas utilisés, il faut positionner la température sur 0 dans le palier non utilisé.

Les paliers **S1** à **S3** peuvent être à 0.

Le palier **S4** régule la température d'ouverture de la porte et doit être saisi.

Enregistrement du programme de cuisson

Le four de frittage *peut enregistrer jusqu'à 30 programmes de chauffe différents.*

Les programmes de chauffe mémorisés sont conservés même après la mise à l'arrêt du four de frittage.

Un programme de chauffe est toujours sauvegardé avec le numéro de programme avec lequel il a été chargé auparavant.



- Appuyez sur la touche **ENREGISTRER**.



- ➔ Le menu **ENREGISTRER** s'affiche.



- Appuyez sur la touche **S2** pour obtenir « OUI », afin d'enregistrer le programme de chauffe.



- Appuyez sur la touche **S1** pour obtenir « NON », afin d'interrompre le processus d'enregistrement.

Refroidissement linéaire



AVERTISSEMENT

Le four de frittage permet un refroidissement linéaire par une ouverture progressive automatique de la porte du four en dessous de 1200°C. Pour ce faire, la phase de refroidissement doit être programmée au palier 4 (et au palier 3 en cas de phase de refroidissement en plusieurs étapes).

Ce n'est qu'après l'achèvement du programme que la porte du four s'ouvrira complètement.

Enregistrement du programme de chauffe avec un nom

Afin de pouvoir caractériser un programme de chauffe de manière univoque, il est possible de le sauvegarder avec un nom au choix.



1. Appuyez sur la touche **ENREGISTRER**.

➔ Le menu **ENREGISTRER** s'affiche.



2. Appuyez sur la touche **FONCTIONS** pour modifier la première lettre. L'alphabet de A à Z défile en appuyant plusieurs fois sur cette touche.



3. Appuyez sur la touche **S4** pour passer à la lettre suivante.



4. Après avoir saisi le nom désiré, appuyez sur la touche **S2** pour sauvegarder les modifications.

Renommer un programme de chauffe

Conditions préalables

- Les valeurs du programme sont saisies pour tous les paliers.



1. Appuyez sur la touche **ENREGISTRER**.

- ➔ Le menu **ENREGISTRER** s'affiche.



Dans le champ à gauche un nom comptant jusqu'à quatre lignes peut être déposé à l'aide du clavier.



- ➔ Avec la touche **S4** vous pouvez déplacer le curseur pas à pas vers la droite.

Démarrage automatique du programme de chauffe

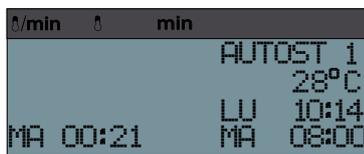
Le **Four de frittage** peut être programmé à l'aide d'une minuterie intégrée de telle sorte que le programme de chauffe actuellement chargé soit terminé à une heure programmée.

La minuterie intégrée permet de déterminer le moment de la fin du programme à l'aide du jour de la semaine et de l'heure.

1. Sélectionnez un programme de chauffe.



2. Appuyez sur la touche **FIN DU PROGRAMME**.



➔ Le programme **AUTOSTART** s'affiche.



3. Appuyez sur la touche **S1** pour saisir le jour de la semaine. Réglez le jour de la semaine à l'aide des touches 1 à 7 (1 = Lu, 2 = Ma, 3 = Me, etc.).



4. Appuyez à nouveau sur la touche **S1** pour passer à la saisie de l'heure.

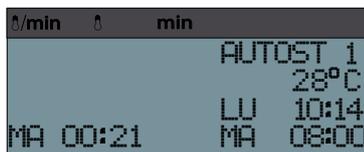


5. Réglez l'heure à l'aide des touches 0 à 9.

6. Appuyez sur la touche **S1** pour passer à l'affichage des minutes.

7. Réglez les minutes à l'aide des touches 0 à 9.

➔ La minuterie est activée.



➔ Le moment où le programme sera terminé ainsi que le moment du lancement du programme calculé s'affichent.

Fonctions spéciales

Frittage avec ventilation

Avec cette fonction supplémentaire, lors du processus de frittage, la chambre de cuisson sera en plus ventilée, ce qui a un impact positif sur le processus d'oxydation.

Cette fonction est possible exclusivement sur les emplacements du programme 15 - 20.

Pré-séchage sans frittage

| °/min | ° | min | |
|-------|-----|-----|----------|
| 12 | 0 | 0 | PRET 27 |
| 12 | 0 | 0 | 27°C |
| 12 | 0 | 0 | LU 14:12 |
| 12 | 300 | 30 | LU 21:51 |

Lors du pré-séchage, la porte du four dans le premier palier de programme **S1** reste largement entrebâillée. Pour le pré-séchage, des emplacements de programme prédéfinis en usine sont disponibles. C'est pourquoi il n'est possible d'avoir accès à cette fonction que sur ces emplacements. La fonction spéciale n'est active que sur les emplacements 21 - 25.

Pour le pré-séchage sans frittage, on ne peut attribuer des valeurs qu'au palier **S1**. Les paliers **S2-S4** ne se verront attribuer aucune valeur pour la température de maintien et le temps de maintien. Si des valeurs devaient néanmoins être réglées aux paliers **S2-S4**, elles devraient être remises à « 0 ».

Au palier S1, seul le temps de maintien peut être modifié !

Pré-séchage avec frittage

| °/min | ° | min | |
|-------|------|-----|----------|
| 12 | 300 | 0 | PRET 27 |
| 12 | 1540 | 30 | 27°C |
| 12 | 0 | 0 | LU 14:12 |
| 12 | 300 | 00 | LU 21:51 |

Le pré-séchage avec frittage est fondamentalement rattaché à la même fonction que le pré-séchage sans frittage. Cela signifie que lors du pré-séchage, la porte du four dans le premier palier de programme **S1** reste largement entrebâillée. Il en résulte que cette fonction spéciale est également rattachée aux emplacements de programme 21 - 25. Pour ajouter le frittage à cette fonction, il faut en plus régler les valeurs souhaitées dans les paliers **S2-S4**.

Réglages de base

Paramétrages

Le **four de frittage** est livré avec l'heure et des programmes de chauffe configurés en usine.

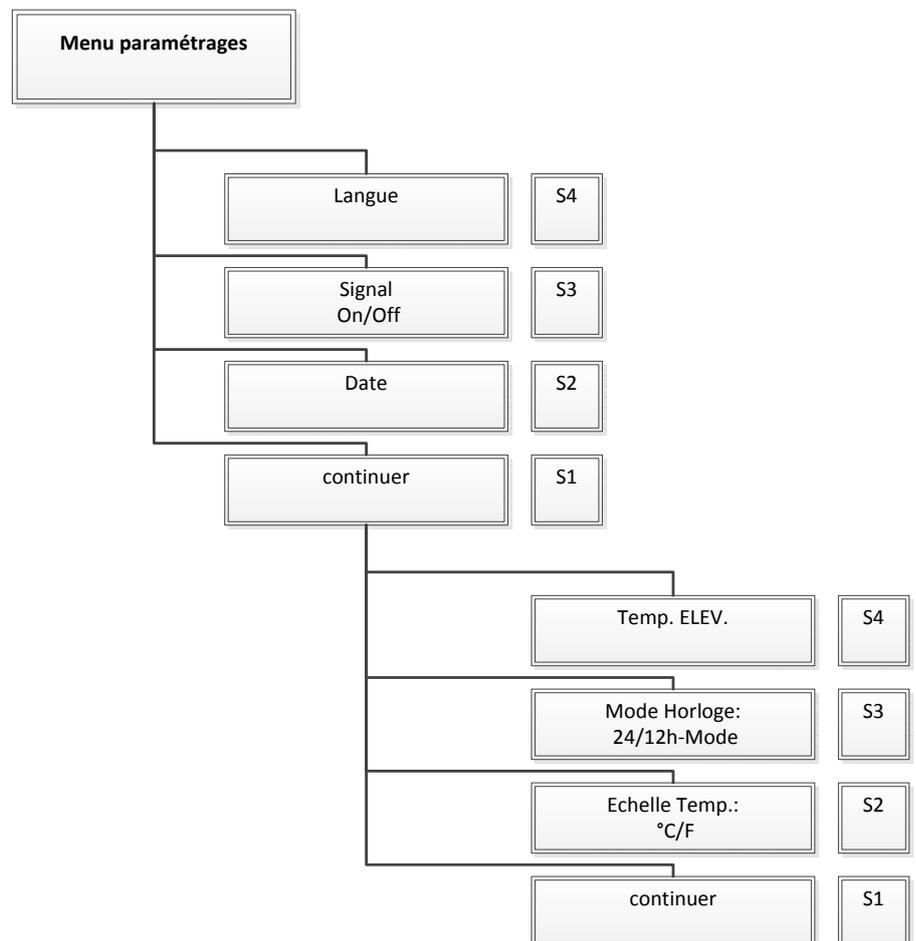
Le **four de frittage** n'effectue pas le passage automatique à l'heure d'été/hiver.

1. Mettez le **four de frittage** en marche via l'interrupteur d'alimentation.

F

2. Appuyez sur la touche **FONCTIONS**.

↻ Le menu Paramètres s'affiche.



3. Appuyez sur une touche (**S1-S4**) pour sélectionner un paramètre.
4. Appuyez sur la touche de paramétrage correspondante autant de fois que nécessaire pour atteindre le réglage souhaité.

| Paramètres | Touche | Fonction |
|---|-----------|---|
| Langue | S4 | Modifier la langue du système (DE, EN, FR, IT, ES, DA, CZ, NL) |
| Signal sonore | S3 | Activer/désactiver le signal sonore |
| Date | S2 | Régler le jour de la semaine et l'heure |
| Suivant | S1 | Passage au menu Paramètres suivant Niveau 2 : |
| Réglage max. de la température d'ouverture de l'élévateur | S4 | Sert comme deuxième sécurité. La température d'ouverture de l'élévateur est réglée au palier 4. |
| Schéma temporel | S3 | Affichage de l'heure en mode 12/24h |
| Échelle de température | S2 | Unité de température °C/F |
| Suivant | S1 | Quitter le menu Paramètres |

Réglage du jour de la semaine et de l'heure

1. Appuyez sur la touche **FONCTIONS**.
2. Appuyez sur la touche **S2**.
3. Réglez les jours de la semaine à l'aide des touches 1 à 7 (1 = Lu, 2 = Ma, 3 = Me, etc.).
4. Appuyez sur la touche **S2** pour passer à l'affichage de l'heure.
5. Réglez l'heure à l'aide des touches 0 à 9.
6. Appuyez sur la touche **S2** pour passer à l'affichage des minutes.

- Réglez les minutes à l'aide des touches 0 à 9.



AVERTISSEMENT

Une modification opérée ne sera prise en compte que lorsque le curseur ne sera plus visible.

Réglage de la température de l'élevateur

F

- Appuyez sur la touche **FONCTIONS**.

S1

- Appuyez sur la touche **S1**.

➞ Le deuxième menu Paramètres s'affiche.

S4

- Appuyez sur la touche **S4**.

- Réglez la température de l'élevateur à l'aide des touches 0 à 9.

➞ Plage réglable 100°C - 300°C

Éteindre le four de frittage

1. Éteignez le **four de frittage** via l'interrupteur d'alimentation.



ATTENTION

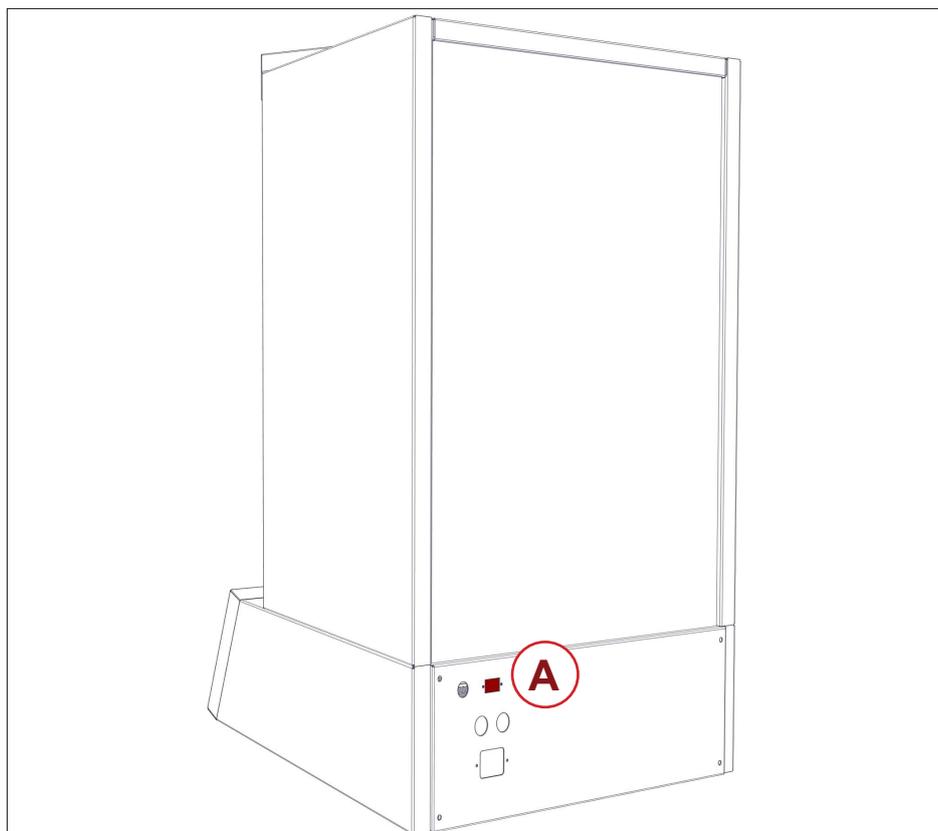
Risque de brûlures lié à la chaleur résiduelle du four à haute température !

Même lorsque le **four de frittage** est arrêté, une chaleur résiduelle élevée peut être présente dans la chambre de cuisson. Les parois de la chambre de cuisson et la porte du four représentent un risque de brûlures.

Par conséquent :

- Avant toute intervention sur le **four de frittage**, vérifiez que celui-ci est suffisamment refroidi. Il faut au minimum 4 heures pour refroidir le **four de frittage** de la température maximale à quasiment la température ambiante.

Interface RS-232



Le four de frittage est équipé au verso d'une interface RS-232 (A) qui permet de sauvegarder les fichiers journaux sur un ordinateur.

Conditions préalables

- Câble de l'interface RS-232
- Ordinateur avec dispositif de raccordement RS-232
- Logiciel « uCon » (disponible sur : <http://www.umonfw.com/ucon/>)
- Licence Microsoft Excel

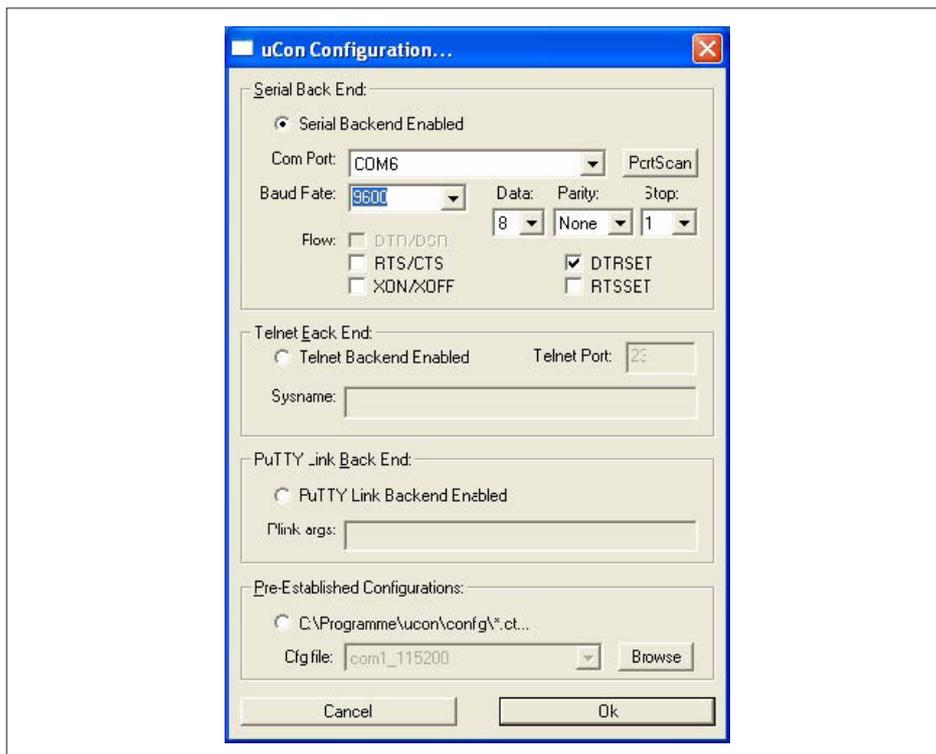
AVERTISSEMENT

Si l'ordinateur n'est pas équipé d'un dispositif pour un raccordement RS-232, il est possible de commander un adaptateur USB avec un CD d'installation auprès du fabricant.

Dans ce cas, adressez-vous au service client de Mihm-Vogt.

1. Connectez le four de frittage à l'ordinateur en utilisant le câble de raccordement.
2. Démarrez le logiciel « uCon ».

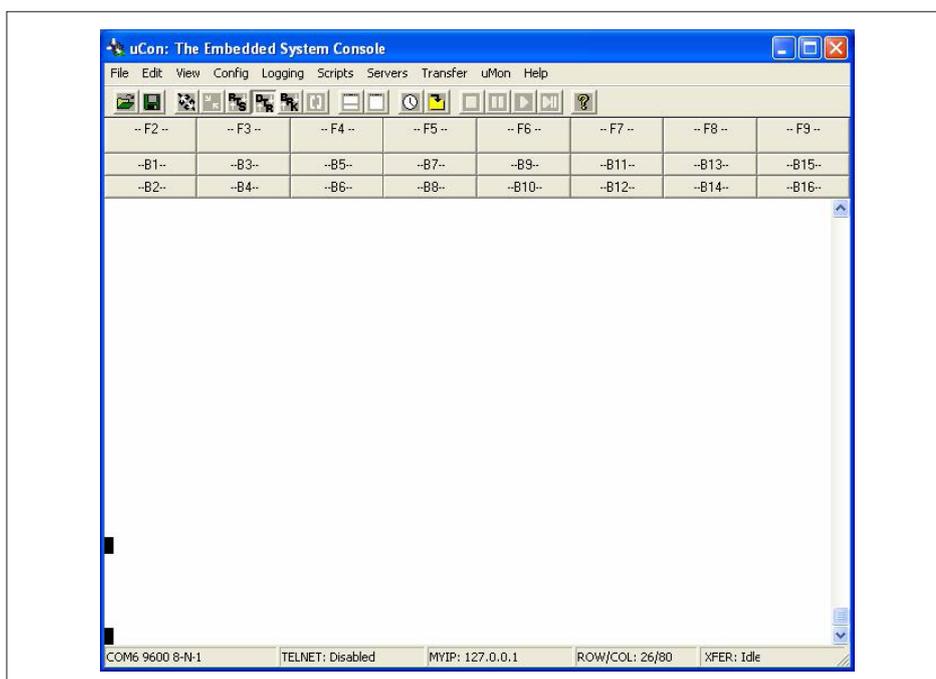
3. Paramétrez la configuration illustrée.

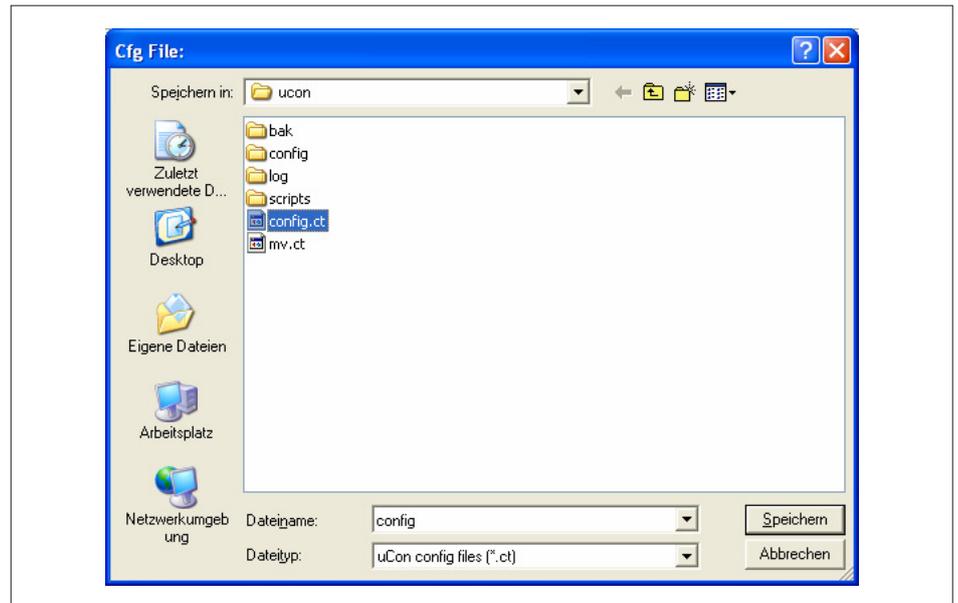


4. Si le « Com Port » n'est pas connu, sélectionnez-en un qui convient avec « Portscan ».

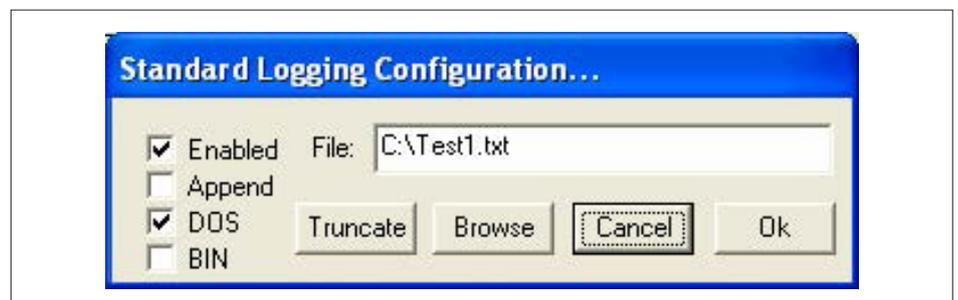
5. Validez votre saisie avec « OK ».

6. Sauvegardez la configuration de port dans le menu « File » et « Enregistrer sous.. ».



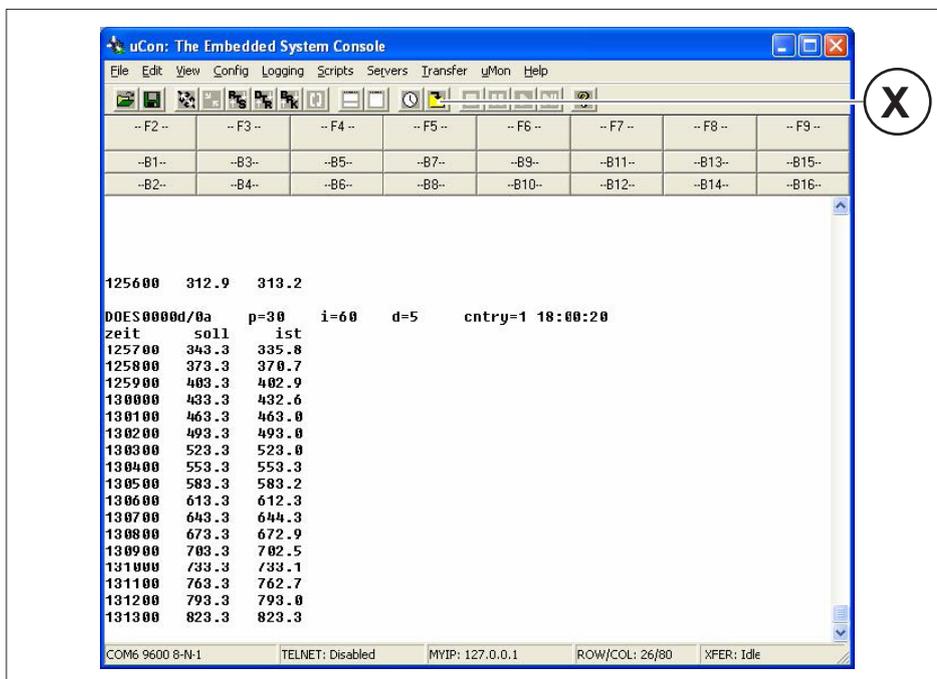


7. Configurez les notes (Logging) :
 - ▶ Sélectionnez l'option « standard » dans le menu « Logging ».
 - ➡ La fenêtre de configuration s'ouvre.
8. Cochez les cases comme illustré et donnez un nom au fichier TXT.

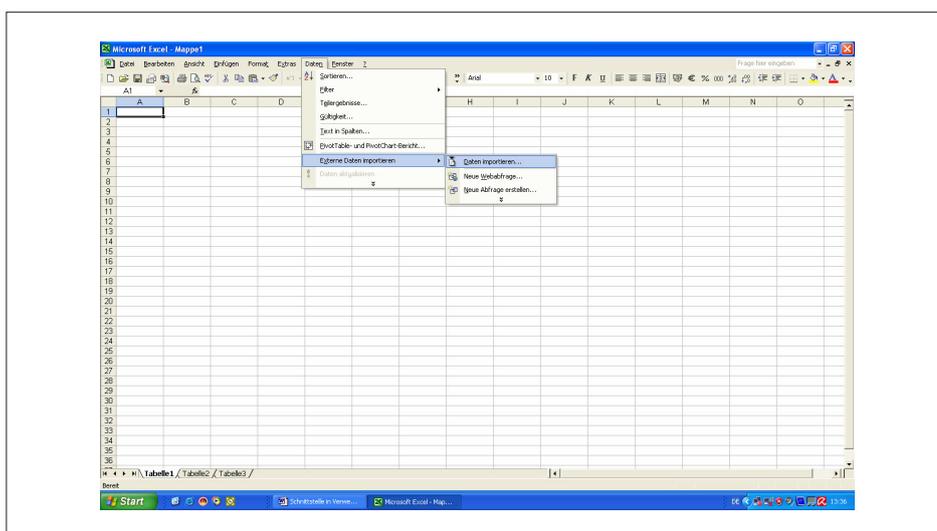


9. Validez avec « OK ».
10. Démarrez le programme de frittage sur le four de frittage.
 - ➡ Les données transmises s'affichent.
La température de consigne apparaît dans la colonne de gauche et la température réelle dans celle de droite.

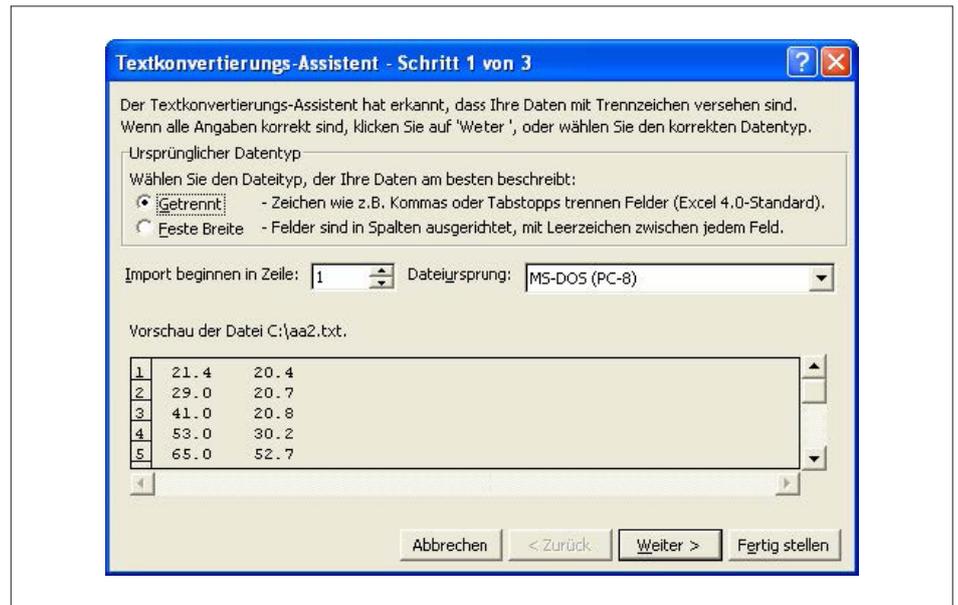
11. Appuyez sur le bouton X pour écrire les données dans le fichier TXT nommé (ici Test1.txt).
12. L'enregistrement s'arrête lorsque vous appuyez à nouveau sur le bouton.



13. Ouvrez Microsoft Excel pour créer un graphique.
14. Importez le fichier texte généré.



- ➔ L'assistant de conversion de texte s'ouvre.



15. Appuyez sur « Suivant » et effectuez les réglages ci-après :

16. Cochez « Espace ».



17. Appuyez sur le bouton « Suivant ».

18. Appuyez sur le bouton « autres... ».



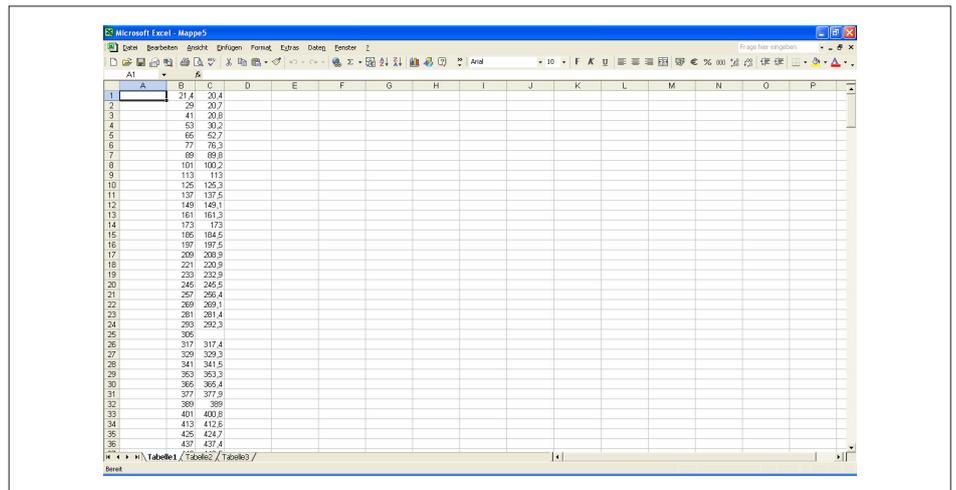
19. Pour les deux paramètres, remplacez le point par la virgule et la virgule par le point et validez avec « Ok ».



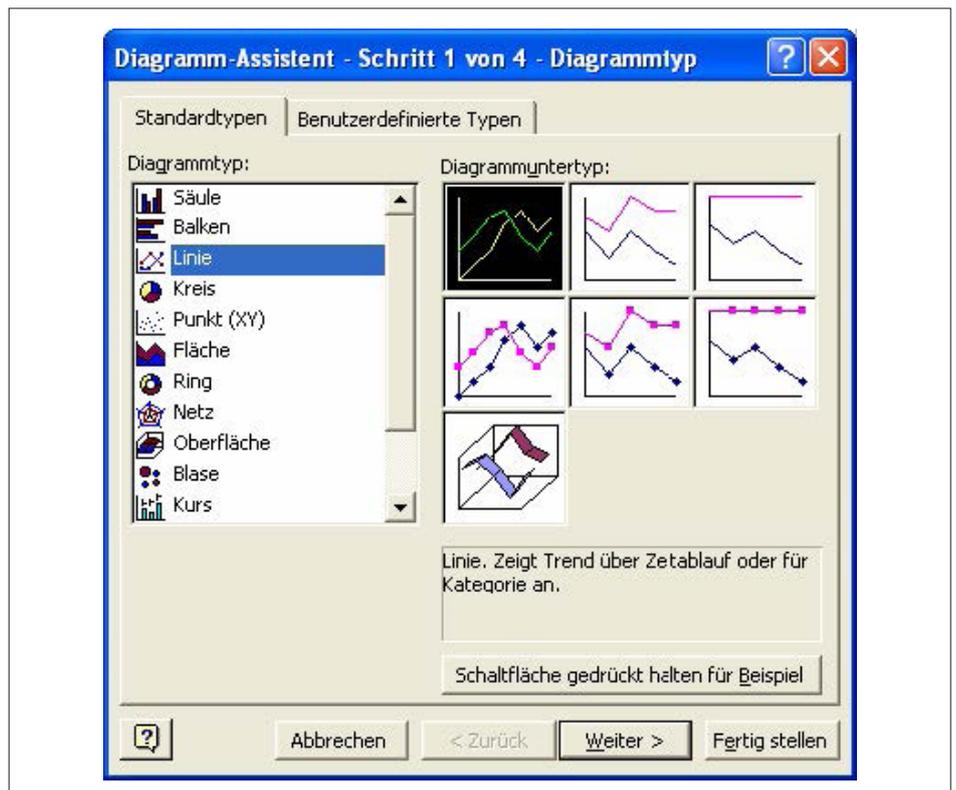
20. Appuyez sur le bouton « Terminer » et sur « OK ».



21. Les séries de données s'affichent.

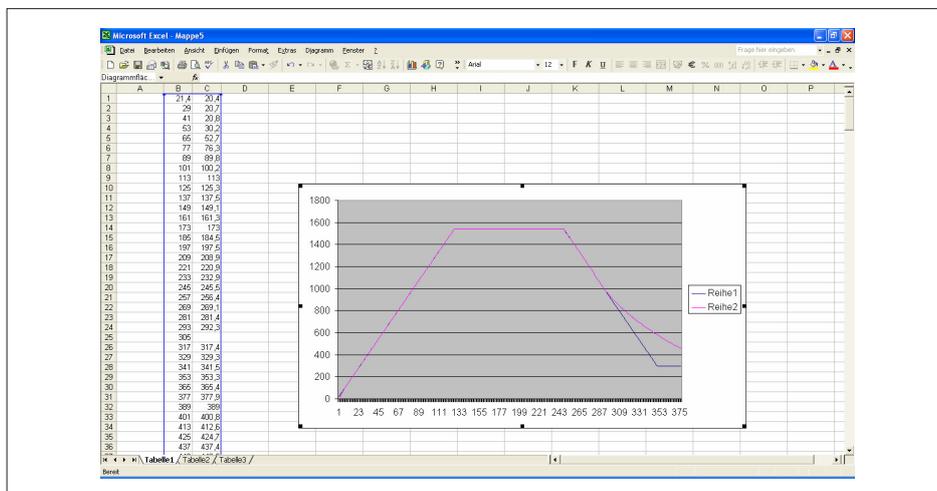


22. Sélectionnez l'assistant de conception de diagrammes et choisissez un type de diagramme (par ex. ligne).



23. Appuyez trois fois sur « Suivant » et ensuite sur « Terminer ».

24. Le diagramme créé s'affiche.



Entretien et maintenance

Nettoyez le bâti du **four de frittage** régulièrement avec un chiffon humide.



AVERTISSEMENT

Dégradation du chauffage !

- Veillez à ce que la chambre de cuisson ne s'encrasse pas. Le chauffage pourrait être dégradé.



AVERTISSEMENT

Réduction de la durée de vie causée par des liquides de coloration !

Lors du processus de frittage, des liquides de coloration peuvent fortement réduire la durée de vie des éléments thermiques.

Programmes de maintenance

Selon la fréquence d'utilisation, effectuer un cycle de nettoyage. Ceci permet d'éliminer des contaminations causées par des liquides et d'autres salissures qui se déposent dans le dispositif d'isolation.

Selon la fréquence d'utilisation également, effectuer un cycle de régénération qui est nécessaire pour la régénération des éléments thermiques.

Programmes de maintenance à sélectionner aux emplacements de programme 31-33.

Emplacement de programme :

- 31 Service A - Contrôle de la température¹
- 32 Service C - Nettoyage de la chambre de cuisson
- 33 Service E - Régénération des éléments chauffants

¹ Uniquement en lien avec le kit d'essai

Pannes et messages d'erreur

Sécurité



DANGER

Énergie électrique !

Danger de mort par électrocution.

- Les travaux sur les installations électriques ne peuvent être réalisés que par des électriciens qualifiés.
- Avant tous travaux d'installation, de maintenance, de nettoyage et de réparation, coupez l'alimentation électrique du **four de frittage** et prenez les mesures visant à éviter toute remise en marche.
- Ne touchez aucun câble ou pièce avec des mains humides.
- Respectez les réglementations de prévention des accidents liées à l'utilisation du courant électrique.



MISE EN GARDE

Surfaces brûlantes !

Graves brûlures aux membres.

- Ne touchez jamais le bâti ou la porte du four lorsqu'il est en service.
- Avant les travaux de maintenance, de nettoyage et de réparation, laissez d'abord le **four de frittage** refroidir complètement.
- Portez des gants de protection calorifugés et résistants à la chaleur en cas d'interventions nécessaires sur des composants chauds.



AVERTISSEMENT

Dommages matériels liés à des dépannages inappropriés sur des conduites électriques !

Possibilité de dysfonctionnements et de composants électriques défectueux.

- Ne réparez aucun câble ou prise défectueux.

Pannes

| Panne | Cause possible | Dépannage | Respon- sabilité |
|--|--|---|---|
| Heure incorrecte | Heure du régulateur mal enregistrée | Régler correctement l'heure | Opérateur |
| Four de frittage le four ne démarre pas automatiquement | Panne de courant / Coupure de l'alimentation électrique | Vérifier la continuité de l'alimentation électrique, le cas échéant, aviser l'électricien qualifié | |
| Aucun affichage sur l'écran, les LED de paliers ne s'allument pas | Pas de tension d'alimentation | Contrôlez les fusibles côté usine Vérifier le câble de raccordement, le cas échéant, aviser l'électricien qualifié | |
| Morceaux de panneau de porte éclatés, autres dommages sur le panneau de porte | Manipulation inappropriée du panneau de porte | Remplacer le panneau de porte | |
| Affichage « Interruption de l'alimentation électrique » | Interruption de l'alimentation électrique pendant le processus de frittage supérieure à 10 s | Acquitter avec la touche Start / Stop | |
| Aucun affichage, à la mise sous tension, les LED de palier s'allument brièvement | Affichage défectueux | Remplacer le régulateur | Service Après-Vente  |
| LED de palier clignote mais le four ne chauffe pas | Chauffage défectueux | Contrôler la transmission de la chaleur | Service Après-Vente  |

Messages d'erreur concernant la partie électronique

| Panne | Cause possible | Dépannage | Respon- sabilité |
|--|--|--|---|
| Affichage : « Capteur défectueux » | Thermocouple défectueux | Remplacer le thermocouple | Service Après-Vente  |
| | Raccordements du thermocouple mal vissés | Revisser les raccordements du thermocouple | |
| Affichage : « Capteur + <-> - » | La température de la chambre du four est largement inférieure à la température de la pièce | Ouvrir la porte du four pour qu'il prenne la température ambiante. | Opérateur |
| | Thermocouple mal raccordé/polarité non respectée | Remplacer les raccordements du thermocouple | |
| Affichage : « Arrêt de sécurité » | La température du four est supérieure à 1650 °C | Éteindre le four et laisser refroidir. Si ce problème se présente à nouveau, veuillez contacter le service de dépannage. | Opérateur |
| Affichage : « Court-circuit capteur » | Capteur de température défectueux | Appeler le service technique | Service Après-Vente  |
| Affichage : « Thyristor défectueux » | Défaillance électronique | Appeler le service technique | Service Après-Vente  |
| Long signal sonore sans affichage LCD, la porte du four ne se ferme pas, le programme ne démarre pas | Le réglage du contacteur de porte n'est pas correct | Appeler le service technique | Service Après-Vente  |

Mise hors service

La mise hors service peut être effectuée pour deux raisons :

- Pour une réinstallation à un autre emplacement.
- Pour une mise au rebut définitive.

Si le **four de frittage** doit être réinstallé à un autre emplacement, la mise hors service doit faire l'objet d'une préparation en bonne et due forme. Tous les composants du four et les éléments de fixation doivent être démontés avec soin, être marqués et, si nécessaire, être emballés pour le transport. Lors de la réinstallation, cette démarche garantit que chaque composant sera positionné et remonté au bon endroit.

1. Arrêtez le **four de frittage**.
2. Débranchez le **four de frittage** de l'alimentation électrique.
3. Débranchez tous les connecteurs et raccords (par ex., câble d'interface avec le PC, etc.) du **four de frittage**.

Mise au rebut

Sécurité



MISE EN GARDE

Émission de polluants !

Des polluants peuvent pénétrer dans l'air respirable au cours de la manipulation des matériaux isolants.

- Pour leur élimination, le port d'un équipement de protection individuelle (protection respiratoire) est obligatoire.



MISE EN GARDE

Contamination de l'environnement et de la nappe phréatique par une élimination non conforme !

- Pour l'élimination des pièces de l'installation et des équipements de production, les réglementations et directives du législateur du pays d'exploitation doivent être respectées.

Mise au rebut

1. Triez les composants du **four de frittage** entre matériaux recyclables, substances dangereuses et équipements de production.
2. Mettez au rebut les composants du **four de frittage** ou confiez-les à des filières spécialisées dans le recyclage.