

Шкаф для расстойки теста



Оглавление

1. О настоящем руководстве по эксплуатации	3
1.1. Тип устройства/фирменная табличка	3
1.2. Заявление о соответствии	4
2. Описание изделия	5
2.1. Назначение/обзор	5
2.2. Применение согласно назначению	5
2.3. Предсказуемое неправильное применение	5
2.4. Ответственность	5
2.5. Технические данные	6
2.6. Опасность травмирования/остаточный риск	10
3. Транспортировка и установка	11
3.1. Транспортировка	12
3.2. Распаковка	12
3.3. Демонтаж/монтаж комбинированной установки	13
3.4. Место размещения и окружение	13
3.5. Расстояние	14
3.6. Подключение	16
3.7. Ввод в эксплуатацию	18
4. Эксплуатация	19
4.1. Открывание/закрывание дверцы	19
4.2. Загрузка/разгрузка	19
4.3. Системы управления/настройка параметров	21
4.4. Демонтаж/монтаж подвеса	27
5. Очистка	28
5.1. Общие работы по очистке	28
5.2. Средство для очистки	29
5.3. План очистки и чистящие средства	30
5.4. Декальцинирование	31
6. Техническое обслуживание	31
6.1. Общие работы по техническому обслуживанию	31
6.2. Неисправности/причина/устранение	32
7. Утилизация	34
8. Авторское право	34



Настоящее руководство является составной частью изделия и должно храниться в непосредственной близости от устройства и быть доступным в любое время для обслуживающего персонала. Все работники, которые работают с устройством, должны прочесть настоящее руководство по эксплуатации и понять его содержание.

1. О настоящем руководстве по эксплуатации

Устройство представляет собой машину в контексте Директивы по машинам 2006/42/ЕС.

Настоящее руководство по эксплуатации знакомит вас с разрешенным и безопасным управлением и содержит важные указания по безопасной, надлежащей и экономичной эксплуатации устройства.

В зависимости от конструктивного исполнения иллюстрации могут отличаться от конкретного изделия.

Соблюдение настоящего руководства по эксплуатации помогает:

избежать опасностей, оптимизировать и ускорить рабочие процессы, снизить расходы по ремонту и время простоев и увеличить надежность и срок службы устройства.

1.1. Тип устройства/фирменная табличка

Настоящая документация действительна для следующих типов устройств, а также их опций:

GS 64 M арт.X0600/GS 64 L арт.X0700

GS 68 M арт.X0605/GS 68 L арт.X0705

GS 86 M арт. X0630/GS 86 L арт.X0730

GS Minimat 43 S арт.X0650

GS Minimat 64 M арт.X0660/GS Minimat 64 L арт.X0665

GS 1 120-80 арт.0615



Поз.	Обозначение
1	Тип
2	Серийный номер
3	Напряжение (В)
4	Мощность (кВт)
5	Класс защиты IP
6	Давление воды (кПа)
7	Год/месяц изготовления
8	Частота (Н/Гц)

На фирменной табличке вы найдете наиболее важные данные по устройству.

Фирменная табличка находится с правой/левой стороны устройства (в зависимости от конструктивного исполнения).

1.2. Заявление о соответствии

в контексте Директивы по машинам 2006/42/ЕС

Настоящим фирма-изготовитель

WIESHEU Wolfen GmbH
Kekuléstraße 1
06766 Bitterfeld-Wolfen

заявляет, что указанные ниже устройства по своей концепции и конструкции, а также в реализованном нами конструктивном исполнении соответствуют положениям Директивы по машинам 2006/42/ЕС.

Соответствие положениям следующих дополнительных директив ЕС:

Директива 2004/108/ЕС «Электромагнитная совместимость»

В случае не согласованного с нами изменения устройства настоящее заявление теряет силу.

Товарная серия

Тип устройства, как описано в руководстве по эксплуатации

Шкаф для расстойки теста

GS 64 M/GS 64 L
GS 68 M/GS 68 L
GS 86 M/GS 86 L
GS Minimat 43 S
GS Minimat 64 M/GS Minimat 64 L
GS 84 L
GS 1 120-40/GS 2 120-40
GS 1 120-80

Артикульный номер

X0600/X0700
X0605/X0705
X0630/X0730
X0650
X0660/X0665
0615

Серийный номер

Как выбито на фирменной табличке

Фамилия и почтовый адрес уполномоченного по документации

WIESHEU GmbH
Уте Дойринг (Ute Deuring)
Отдел технической документации
Daimlerstraße 10
71563 Affalterbach

Bitterfeld - Wolfen 28.01.2013

Правление фирм WIESHEU GmbH и WIESHEU Wolfen GmbH

2. Описание изделия

2.1. Назначение/обзор

Шкаф для расстойки теста WIESHEU служит для расстойки традиционных хлебобулочных изделий.

2.2. Применение согласно назначению

Устройство представляет собой техническое оборудование. Применение в домашнем хозяйстве не предусмотрено.

Устройство пригодно исключительно для расстойки традиционных хлебобулочных изделий.

Оно предназначено исключительно для установки/комбинирования с хлебопекарными печами и комбинированными испарителями WIESHEU.

Устройство предназначено исключительно для применения в закрытых помещениях.

Опциональное до- и переоборудование устройства разрешено с использованием одобренных фирмой WIESHEU GmbH конструкций.

Прочие виды до- и переоборудования устройства не допускаются.

Какое-либо иное выходящее за рамки указанного применение рассматривается как не соответствующее назначению.

За понесенный в результате этого ущерб фирма WIESHEU GmbH не несет ответственности.

2.3. Предсказуемое неправильное применение

Устройство не предназначено для установки в охлаждаемых помещениях. Полная функциональная пригодность может быть удовлетворительно обеспечена только при температурах в интервале от мин. +8 до макс. +40 °C.

Устройство не должно использоваться для транспортировки комбинированных установок.

Устройство не предназначено для долгосрочного хранения продуктов или поддержания их свежести.

Устройство не предназначено для применения на кораблях или на открытом воздухе.

Шкаф для расстойки теста не предназначен для установки в точках розничной торговли продуктами питания.

2.4 Ответственность

Эксплуатирующая фирма и обслуживающий персонал обязаны соблюдать указания из настоящего руководства по эксплуатации.

Должны соблюдаться общепринятые и местные правила предупреждения несчастных случаев соответствующих страховых отраслевых союзов.

Фирма WIESHEU GmbH не несет ответственности за повреждения, которые возникли в результате неправильного или небрежного управления, выпекания с неправильными рабочими параметрами, технического обслуживания и ремонта или применения не по назначению. Это относится также к изменениям, до- и переоборудованию хлебопекарной станции. В этих случаях аннулируется заводская гарантия.

Используйте только запасные части, которые были допущены к применению фирмой-изготовителем.

Фирма WIESHEU GmbH не несет ответственности за повреждения, которые возникли в результате использования недопущенных запасных частей.

2.5. Технические данные

2.5.1 Шкаф для расстойки теста GS 64/GS 68

В технических данных для количества противней указано максимальное количество противней. Независимо от указанного количества, устройство может эксплуатироваться также с меньшим количеством противней. При необходимости можно соответственно скорректировать настройки параметров выпекания.

Не допускается превышение максимальной загрузки в 5 кг для противня (600 x 400 мм).

Артикульный номер		X0600	X0700	X0605	X0705
Наименование устройства		GS 64 M	GS 64 L	GS 68 M	GS 68 L
Обозначение		Шкаф для расстойки теста	Шкаф для расстойки теста	Шкаф для расстойки теста	Шкаф для расстойки теста
Конструктивное исполнение		230 В 50/60 Гц	230 В 50/60 Гц	230 В 50/60 Гц	230 В 50/60 Гц
Система управления		Classic	Classic	Classic	Classic
Дверца		Стеклянная дверца	Стеклянная дверца	Стеклянная дверца	Стеклянная дверца
Опция для дверцы		-----	-----	-----	-----
Увлажнение		-----	-----	-----	-----
Размеры (ширина)	мм	933	933	933	933
Размеры (глубина)	мм	950	950	1350	1350
Размеры (высота)	мм	575	875	575	875
Вес	кг	105	135	156	186
Количество камер		-----	-----	-----	-----
Количество противней		10	20	10	20
Размер противней	мм	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400
Предохранитель	A	1 x 16	1 x 16	1 x 16	1 x 16
Потребляемый ток	A	9,1 (*10)	9,1 (*10)	9,1 (*10)	9,1 (*10)
Нагрев камеры	кВт	-----	-----	-----	-----
Нагрев DE	кВт	-----	-----	-----	-----
Подключаемая мощность	кВт	2,15 (*2,3)	2,15 (*2,3)	2,15 (*2,3)	2,15 (*2,3)
Нагрев	кВт	2,0	2,0	2,0	2,0
Каскадный нагрев	кВт	-----	-----	-----	-----
Электродвигатель	кВт	0,07	0,07	0,07	0,07
Код класса защиты	IP	-----	-----	-----	-----
Температурный диапазон	°C	20–45	20–45	20–45	20–45
Температура окружающего воздуха	°C	+10 - +35	+10 - +35	+10 - +35	+10 - +35
Влажность окружающего воздуха	%rH	30–60	30–60	30–60	30–60
Подвод воды	“	3/4	3/4	3/4	3/4
Давление воды	кПа	150–600	150–600	150–600	150–600
Отвод сточной воды	мм Ø	-----	-----	-----	-----
Отвод отработанного воздуха	мм Ø	-----	-----	-----	-----
Отвод конденсата	мм Ø	-----	-----	-----	-----
Отнесенный к рабочему месту уровень шума	дБ (A)	< 70	< 70	< 70	< 70

* Стекла с обогревом

2.5.2 Шкаф для расстойки теста GS 86

В технических данных для количества противней указано максимальное количество противней. Независимо от указанного количества, устройство может эксплуатироваться также с меньшим количеством противней. При необходимости можно соответственно скорректировать настройки параметров выпекания.

Не допускается превышение максимальной загрузки в 5 кг для противня (600 x 400 мм).

Артикульный номер		X0630	X0730
Наименование устройства		GS 86 M	GS 86 L
Обозначение		Шкаф для расстойки теста	Шкаф для расстойки теста
Конструктивное исполнение		230 В 50/60 Гц	230 В 50/60 Гц
Система управления		Classic	Classic
Дверца		Стеклопанельная дверца	Стеклопанельная дверца
Опция для дверцы		-----	-----
Увлажнение		-----	-----
Размеры (ширина)	мм	1130	1130
Размеры (глубина)	мм	1060	1060
Размеры (высота)	мм	575	875
Вес	кг	120	147
Количество камер		-----	-----
Количество противней		10	20
Размер противней	мм	600 x 400	600 x 400
Предохранитель	A	1 x 16	1 x 16
Потребляемый ток	A	9,1	9,1
Нагрев камеры	кВт	-----	-----
Нагрев DE	кВт	-----	-----
Подключаемая мощность	кВт	2,15	2,15
Нагрев	кВт	2,0	2,0
Каскадный нагрев	кВт	-----	-----
Электродвигатель	кВт	0,07	0,07
Код класса защиты	IP	-----	-----
Температурный диапазон	°C	20–45	20–45
Температура окружающего воздуха	°C	+10 - +35	+10 - +35
Влажность окружающего воздуха	%rH	30–60	30–60
Подвод воды	“	3/4	3/4
Давление воды	кПа	150–600	150–600
Отвод сточной воды	мм Ø	-----	-----
Отвод отработанного воздуха	мм Ø	-----	-----
Отвод конденсата	мм Ø	-----	-----
Отнесенный к рабочему месту уровень шума	дБ (A)	< 70	< 70

2.5.3 Шкаф для расстойки теста GS Minimat 43/64

В технических данных для количества противней указано максимальное количество противней. Независимо от указанного количества, устройство может эксплуатироваться также с меньшим количеством противней. При необходимости можно соответственно скорректировать настройки параметров выпекания.

Не допускается превышение максимальной загрузки в 5 кг для противня (600 x 400 мм).

Артикульный номер		X0650	X0660	X0665
Наименование устройства		GS Minimat 43 S	GS Minimat 64 M	GS Minimat 64 L
Обозначение		Шкаф для расстойки теста	Шкаф для расстойки теста	Шкаф для расстойки теста
Конструктивное исполнение		230 В 50/60 Гц	230 В 50/60 Гц	230 В 50/60 Гц
Система управления		Classic (ручная)	Classic (ручная)	Classic (ручная)
Дверца		Металлическая дверца	Металлическая дверца	Металлическая дверца
Опция для дверцы		-----	-----	-----
Увлажнение		-----	-----	-----
Размеры (ширина)	мм	600	760	760
Размеры (глубина)	мм	535	655	655
Размеры (высота)	мм	930	790	1140
Вес	кг	96	54	88
Количество камер		-----	-----	-----
Количество противней		8	6	10
Размер противней	мм	440 x 350	600 x 400	600 x 400
Предохранитель	A	1 x 16	1 x 16	1 x 16
Потребляемый ток	A	9,1	9,1	9,1
Нагрев камеры	кВт	-----	-----	-----
Нагрев DE	кВт	-----	-----	-----
Подключаемая мощность	кВт	2,15	2,15	2,15
Нагрев	кВт	2,0	2,0	2,0
Каскадный нагрев	кВт	-----	-----	-----
Электродвигатель	кВт	0,01	0,01	0,01
Код класса защиты	IP	-----	-----	-----
Температурный диапазон	°C	30–85	30–85	30–85
Температура окружающего воздуха	°C	+10 - +35	+10 - +35	+10 - +35
Влажность окружающего воздуха	%гН	-----	-----	-----
Подвод воды	“	-----	-----	-----
Давление воды	кПа	-----	-----	-----
Отвод сточной воды Ø	мм	-----	-----	-----
Отвод отработанного воздуха Ø	мм	-----	-----	-----
Отвод конденсата Ø	мм	-----	-----	-----
Отнесенный к рабочему месту уровень шума	дБ (А)	< 70	< 70	< 70

2.5.4 Шкаф для расстойки теста GS 1 120-80

В технических данных для количества противней указано максимальное количество противней. Независимо от указанного количества, устройство может эксплуатироваться также с меньшим количеством противней. При необходимости можно соответственно скорректировать настройки параметров выпекания.

Не допускается превышение максимальной загрузки в 5 кг для противня.

Артикульный номер		0615
Наименование устройства		GS 1 120-80
Обозначение		Шкаф для расстойки теста
Конструктивное исполнение		230 В 50/60 Гц
Система управления		Classic
Дверца		Стеклянная дверца
Опция для дверцы		-----
Увлажнение		-----
Размеры (ширина)	мм	1530
Размеры (глубина)	мм	1294
Размеры (высота)	мм	620
Вес	кг	150
Количество камер		-----
Количество противней		16
Размер противней	мм	600 x 400
Предохранитель	A	1 x 16
Потребляемый ток	A	9,1
Нагрев камеры	кВт	-----
Нагрев DE	кВт	-----
Подключаемая мощность	кВт	2,1
Нагрев	кВт	2,0
Каскадный нагрев	кВт	-----
Электродвигатель	кВт	0,07
Код класса защиты	IP	-----
Температурный диапазон	°C	20–45
Температура окружающего воздуха	°C	+10 - +35
Влажность окружающего воздуха	%rH	30–60
Подвод воды	“	3/4
Давление воды	кПа	150–600
Отвод сточной воды Ø	мм	-----
Отвод отработанного воздуха Ø	мм	-----
Отвод конденсата Ø	мм	-----
Отнесенный к рабочему месту уровень шума	дБ (A)	< 70

2.6. Опасность травмирования/остаточный риск

Это устройство было изготовлено производителем на самом современном уровне развития техники. Все устройства, которые покидают завод-изготовитель, были подвергнуты тщательному испытанию. Тем не менее при ненадлежащем применении могут возникнуть опасности для жизни и здоровья пользователя или третьего лица, или, соответственно, ущерб для хлебопекарной станции или для других материальных ценностей.

В этой главе собраны общие указания по технике безопасности. Другие специальные указания по технике безопасности приведены в главах, где оператор сталкивается с потенциальной опасностью.

Последующие указания по технике безопасности следует понимать как дополнение к уже действующим национальным правилам и законам по предупреждению несчастных случаев.

Существующие правила и законы по предупреждению несчастных случаев должны соблюдаться в любом случае.

Все устройства обязательно должны устанавливаться с соблюдением обновленных, действующих на месте эксплуатации правил по технике безопасности.

2.6.1 Обязанность эксплуатирующей фирмы

Эксплуатирующая фирма обязана допускать к работе с устройством только тех работников, которые ознакомлены с основополагающими предписаниями по охране труда и предупреждению несчастных случаев и которые проинструктированы по обращению с устройством.

Закон об охране труда несовершеннолетних и Директива 97/33/ЕС должны соблюдаться и выполняться.

2.6.2 Обязанность персонала

Все работники, которые работают с устройством, обязуются перед началом работы полностью прочесть настоящее руководство и понять его содержание. Работники подтверждают это своей подписью.

2.6.3 Опасность пожара/опасность взрыва

	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
	Опасность пожара! Электр. перегрузка! Должна быть обеспечена защита стенной розетки предохранителем!

При электрической перегрузке устройства возникает опасность пожара.

Должна быть обеспечена электрическая защита стенной розетки предохранителем.

	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
	Опасность пожара! Не навешивайте на устройство пленку, бумагу, липкие этикетки!

Не навешивайте на устройство пленку, бумаги, липкие этикетки и т.д. Перед первым включением удалите с устройства все защитные пленки.

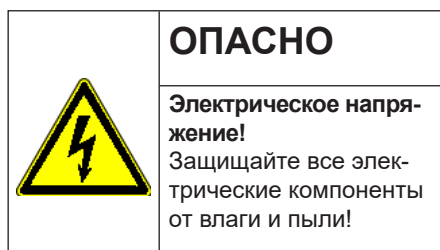
Не кладите внутрь устройства, на него или рядом какие-либо предметы или инородные тела.

2.6.4. Опасность поражения электрическим током

	ОПАСНО
	Электрическое напряжение! Опасность для жизни вследствие поражения электрическим током!

Электрическое подключение и все работы на электрическом оборудовании устройства должны выполняться только обученным работником с изделием квалифицированным электриком с соблюдением правил выполнения электротехнических работ.

2.6.4. Опасность поражения электрическим током

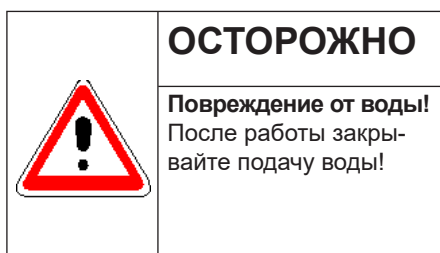


Защищайте все электрические компоненты от сырости, влажности и пыли. Важные функции, например цепи безопасности, могут выйти из строя и стать причиной травмирования людей и повреждения частей устройства.



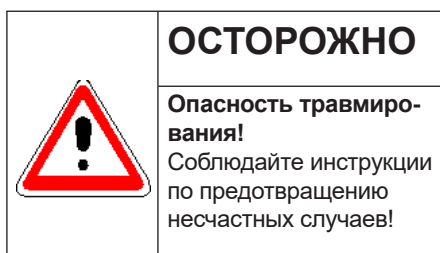
Используйте устройство только в технически безупречном состоянии. Перед началом работы проверяйте устройство на отсутствие повреждений. Все части должны быть правильно установлены, и должны быть выполнены все условия, чтобы гарантировать безупречную работу.

2.6.5. Повреждение от воды



Установленный заказчиком водяной кран вблизи устройства допускается открывать только тогда, когда устройство работает, а после этого он должен быть снова закрыт. Не допускается превышение гидравлического давления воды, значение которого указано на фирменной табличке. При необходимости заказчик должен установить редукционный клапан.

2.6.6. Общая опасность несчастных случаев



При всех работах с устройством и на нем соблюдайте общепринятые инструкции по предотвращению несчастных случаев (UVV).

3. Транспортировка и установка

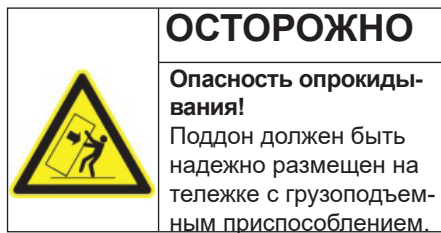
3.1. Транспортировка устройства



Всегда транспортируйте устройство или комбинированную установку в вертикальном положении, в противном случае возможны повреждения.

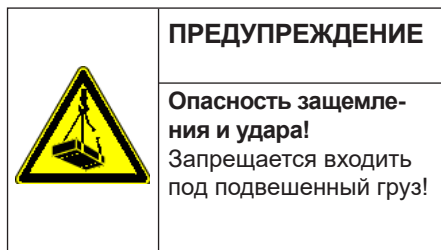
Устройство или комбинированная установка упакованы на транспортном поддоне. Транспортный поддон можно перемещать с помощью тележки с грузоподъемным приспособлением.

3.1. Транспортировка устройства

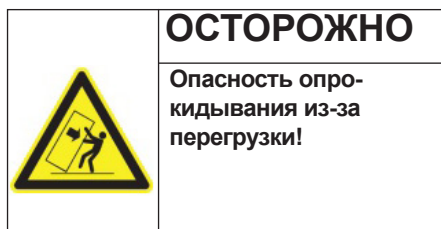


При транспортировке на поддоне необходимо контролировать, чтобы поддон был полностью надвинут на тележку с грузоподъемным приспособлением.

Перед подъемом закрепите поддон с комбинированной установкой на тележке с грузоподъемным приспособлением. Используйте для этого подходящий стяжной ремень.



Запрещается нахождение людей под поднятым, подвешенным грузом или, соответственно, работать под ним!



Устройство может перемещаться в сочетании с комбинированной установкой на максимальное расстояние в 3 метра с целью сервисного/технического обслуживания и очистки. Перемещайте комбинированную установку исключительно на транспортном поддоне и с помощью подходящей тележки с грузоподъемным приспособлением.

Переместите комбинированную установку на место ее размещения.

Если комбинированную установку транспортировать на место ее размещения в собранном состоянии невозможно, то следует отсоединить от комбинированной установки отдельные элементы. Распакуйте комбинированную установку.

При распаковке соблюдайте все указания из главы «Распаковка».

3.2. Распаковка устройства



Дверца устройства изготовлена из стекла, существует опасность его повреждения.

При распаковке обратите внимание на возможные повреждения стекла и, чтобы избежать получения резаных ран, носите подходящие защитные перчатки.

Устройство/комбинированная установка упаковывается заводом-изготовителем на транспортном поддоне.

Удалите все защитные пленки и картонные изделия. Транспортный поддон повторно не используется.

Утилизируйте упаковочные материалы согласно требованиям защиты окружающей среды.

3.3. Демонтаж/монтаж комбинированной установки

Если комбинированную установку транспортировать на место ее размещения в собранном состоянии невозможно, то следует отсоединить от комбинированной установки отдельные элементы.



Порядок демонтажа и монтажа см. в руководстве по монтажу и эксплуатации хлебопекарной печи/комбинированного испарителя.

3.4 Место размещения и окружение

	ОСТОРОЖНО Опасность несчастных случаев! При установке разрешается использовать только допущенные фирмой WIESHEU изделия!
--	--

Вся комбинация частей в полном составе должна состоять только из изделий WIESHEU или тех, которые были допущены к применению фирмой WIESHEU GmbH. Только они были тщательно проверены. За ущерб, понесенный в результате использования недопущенных изделий, фирма WIESHEU GmbH ответственности не несет.

	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Опасность опрокидывания! Установите устройство на подходящем основании!
--	--

Устройство/комбинированная установка должны стоять на горизонтальном, надежном и неопрокидываемом основании, которое выдерживает вес устройства или, соответственно, комбинированной установки.

	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Опасность перегрузки! Соблюдайте рекомендацию производителя согласно плану монтажа.
--	--

При размещении следует учитывать рекомендацию производителя согласно плану монтажа. Существует опасность перегрузки.

	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Разместите установку в сухом, защищенном от мороза помещении.
--	---

Чтобы обеспечить надлежащее функционирование, необходимо установить устройство/комбинированную установку в сухом, защищенном от мороза помещении.

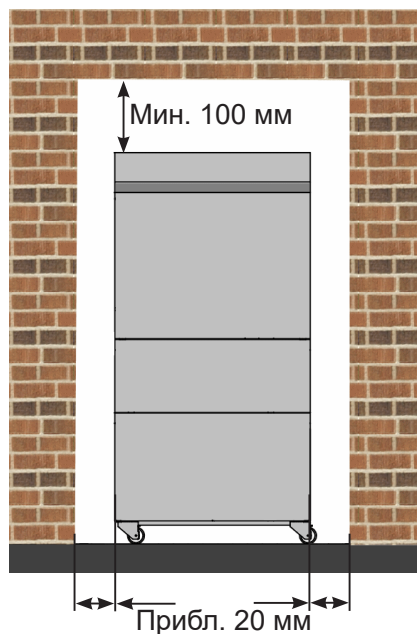
	ВНИМАНИЕ! Максимальная общая высота 2265 мм.
--	---

Максимальная общая высота комбинированной установки, состоящей, например, из шкафа для расстойки теста, хлебопекарной печи, комбинированного испарителя и ярусного отделения, не должна превышать 2265 мм. В противном случае невозможно эргономически обоснованная и безопасная эксплуатация установки.

3.5 Расстояния



Расстояния при размещении комбинированной установки могут отличаться от данных для одиночного устройства. Данные о размещении см. в руководстве по монтажу и эксплуатации хлебопекарной печи/комбинированного испарителя и индивидуальном плане монтажа комбинированной установки.

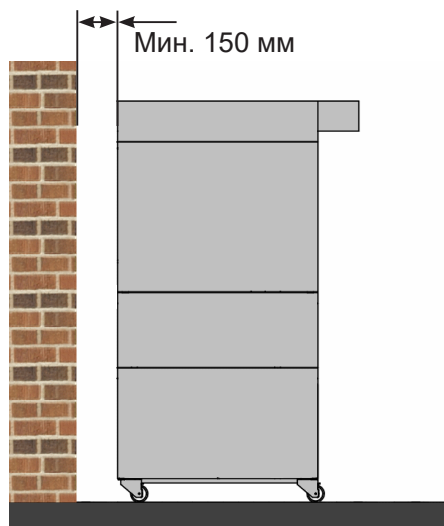


Свободные пространства рядом, над и под отдельным устройством

Для предотвращения скопления тепла устанавливайте установку на расстоянии не менее 20 мм от боковой стенки.

Не допускается перекрывание вентиляционных щелевых отверстий на боковых стенках и на задней стенке. Над установкой должно быть свободное пространство высотой не менее 100 мм, дополнительно мы рекомендуем оставить вне обшивки свободное пространство под станцией.

При полностью встроенных устройствах отработанный воздух следует отводить вперед.



Свободные пространства перед и позади одиночного устройства

Для технического обслуживания устройство должно выдвигаться вперед.

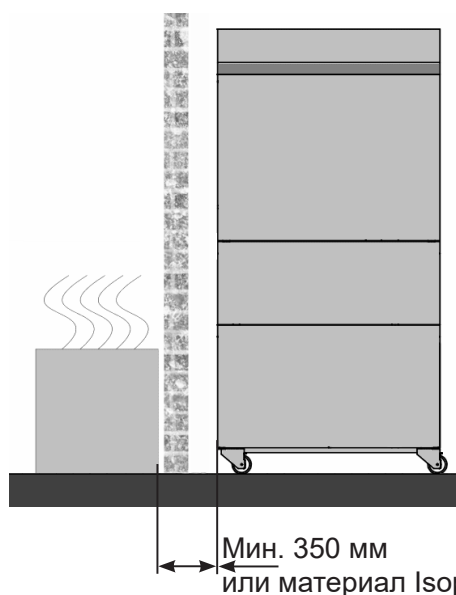
Следует предусмотреть свободное пространство перед установкой, равное по меньшей мере 1000 мм.

На задней стороне установки находятся соединительный разъем для электропитания, а также соединительные штуцеры для воды, сточной воды и отводимого воздуха.

В случае необходимости они должны быть доступны.

С задней стороны следует соблюдать минимальное расстояние в 150 мм.

3.5 Расстояния



Расстояния до источников тепла

Устройство должно размещаться на минимальном расстоянии 350 мм от других источников тепла ($>80\text{ }^{\circ}\text{C}$). Если минимальное расстояние не может быть выдержано, то на объекте следует предусмотреть наличие теплозащитного экрана (напр., из материала Isoplan).



Проверьте устройство/комбинированную установку перед монтажом на отсутствие явных недостатков.

Неисправное устройство не должно приниматься в эксплуатацию.

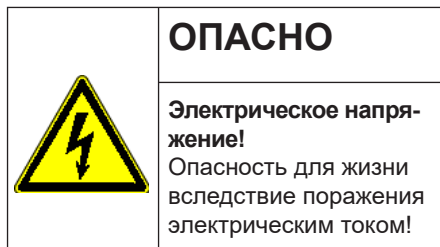
Выставьте комбинированную установку на месте ее размещения.

Соблюдайте минимальные расстояния согласно плану монтажа.



3.6. Подсоединение

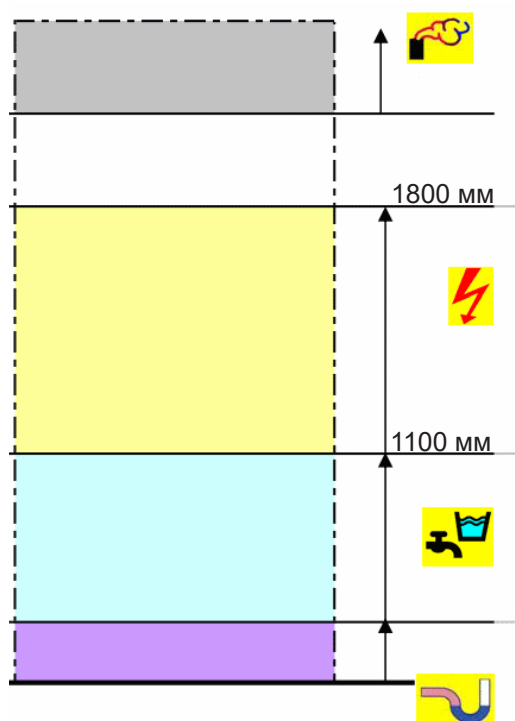
3.6.1. Электрическое подключение



Электрическое подключение устройства должно выполняться только квалифицированным электриком с соблюдением правил выполнения электротехнических работ. Должна быть обеспечена электрическая защита стенной розетки автоматическим предохранительным выключателем, действующим при появлении тока утечки (УЗО).

Соблюдайте предписания VDE (Союз немецких электротехников) и местных энергоснабжающих организаций.

Монтажное окно – электрическое подключение



Электрические вводы должны быть размещены внутри указанного монтажного окна, однако не ниже, чем подключение к водопроводу (см. раздел «Подключение к водопроводу»).

Должна быть обеспечена электрическая защита стенных розеток автоматическим предохранительным выключателем, действующим при появлении тока утечки (УЗО).

Любой сетевой штекер должен быть свободно доступен также после завершения монтажа. Если это невозможно, то заказчиком должен быть предусмотрен главный выключатель. Этот главный выключатель должен быть точно сопоставлен оператором подсоединенному потребителю тока.

Используйте собственную защищенную предохранителем подводящую линию для каждого устройства.

Поперечные сечения соединительных проводов определяются потребляемым током и местными предписаниями.

3.6.1.1. Подключение через электрогенераторный агрегат

Электрогенераторный агрегат должен быть рассчитан на общую мощность устройства, а в случае установок – на общую подключаемую мощность комбинированных установок.

Исполнение для сетевого электропитания: 230 В 1/N/PE 50 Гц

Стабильность: при изменении нагрузки (включение и выключение общей мощности)
Напряжение не должно отклоняться более чем на +/- 10 %
Частота не должна отклоняться более чем на +/- 2 %



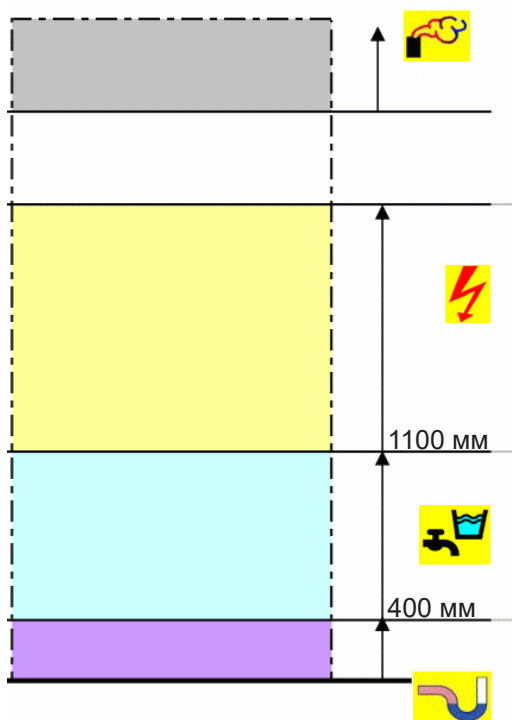
3.6.2. Постоянное подключение воды для парогенератора

Для подключения к водопроводу заказчиком должно быть предусмотрено наличие сливного клапана с воздушным клапаном и клапаном обратного течения, испытанного согласно DIN–DVGW (Немецкий союз специалистов водо- и газоснабжения). Следует исключить клапан обратного течения класса ED.

Шланг для подачи воды должен представлять собой совместимый с пищевыми продуктами напорный шланг, 1/2" с резьбовым соединением 3/4", испытанный согласно DIN–DVGW (Немецкий союз специалистов водо- и газоснабжения) (артикульный № WIESHEU GmbH 104476).

Соединение должно быть выполнено гибким, чтобы для целей технического обслуживания иметь возможность отодвинуть устройство от стены на 1 метр.

Монтажное окно – подключение к водопроводу



Система водоснабжения должна иметь питьевое качество воды (согласно распоряжению по питьевой воде).
Температура воды должна составлять максимум + 50 °C.

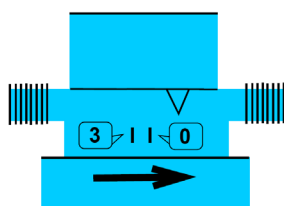
Штуцеры подвода воды должны размещаться внутри указанного монтажного окна, однако не выше, чем электрический ввод.

Штуцер подвода воды должен быть свободно доступен также после завершения монтажа. Если это невозможно, то мы рекомендуем предусмотреть на объекте наличие запорного крана.

Гидравлическое давление воды не должно превышать 600 кПа. В противном случае на объекте следует установить редукционный клапан.

3.6.2.1 Подсоединение системы водяного фильтра

Парогенератор должен запитываться исключительно питьевой водой, которая проходит через соответствующий водяной фильтр.



Для шкафа расстойки теста и его системы увлажнения большое значение имеет так называемое «полное обессоливание» воды.

Головка фильтра устанавливается на ступень «0».

Вся вода проходит через водяной фильтр, нефильтрованная вода через байпас не подмешивается.

3.7. Ввод в эксплуатацию

Эксплуатирующая фирма при каждом использовании шкафа для расстойки теста принимает на себя полную ответственность за безопасность находящихся рядом людей. Перед вводом в эксплуатацию оператор должен:

- => прочесть настоящее руководство по эксплуатации и понять его содержание
- => в экстренном случае быть способен принять правильные меры, отключить шкаф для расстойки теста и предохранить от повторного включения.

Шкаф для расстойки теста оборудован защитным термостатом.

Он выключает шкаф при перегрузке.

При температуре окружающего воздуха ниже - 8 °C включение шкафа для расстойки теста невозможно.

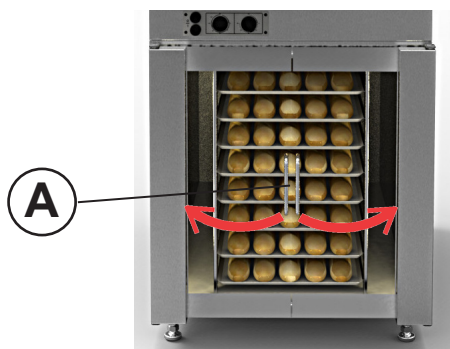
3.7.1. Проверочные работы перед вводом в эксплуатацию

Перед началом работы выполните следующие действия на шкафе для расстойки теста:

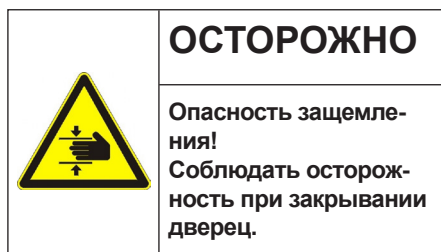
- => Проверьте шкаф для расстойки теста на отсутствие видимых повреждений.
- => Проверьте сетевой штекер и кабель электропитания на отсутствие повреждений.
- => Проверьте, присутствует ли грязь, остатки продукта или прочие загрязнения между уплотнением дверцы и стеклом, и удалите их.
- => Зацепите крышку вентилятора за предусмотренные крепления.
- => Правильно установите подвесы в камере расстойки.
- => Проверьте, присутствует ли необходимое электропитание.
- => Проверьте, открыт ли водяной кран и не засорена ли грязеулавливающая сетка на штуцере подачи воды.

4. Эксплуатация

4.1. Открывание/закрывание дверцы



1. Сильным рывком потяните за ручку(и) дверцы (А) шкафа для расстойки теста.
2. Откройте дверцы.



Осторожно! Опасность защемления!
Следите за тем, чтобы между дверцей и рамой шкафа не находились части тела или какие-либо предметы.

1. Закройте дверцы шкафа для расстойки теста.
2. Плотно прижмите дверцы шкафа.

4.2. Загрузка/извлечение хлебобулочных изделий из шкафа для расстойки теста

1. Уложите хлебобулочные изделия на противни.
2. Откройте дверцу.
=> Следите за тем, чтобы подвесы были навешены надлежащим образом.
3. Задвиньте загруженные противни в устройство.
4. Задвигайте загруженные противни до упора в подвес.
5. Закройте дверцу.

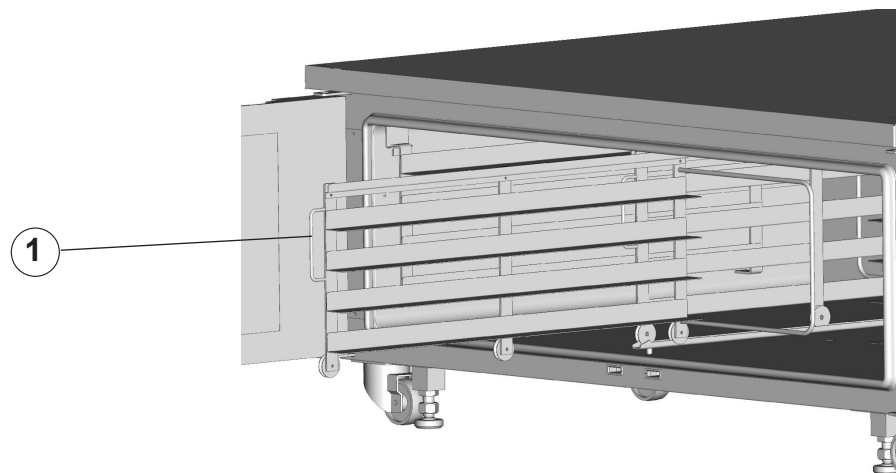
По окончании времени расстойки извлеките хлебобулочные изделия из устройства.

1. Откройте дверцу шкафа.
2. Извлеките хлебобулочные изделия из шкафа.
=> Уложите хлебобулочные изделия в прогретую печь.
3. Закройте дверцу печи.

4.2. Загрузка/извлечение хлебобулочных изделий из шкафа для расстойки теста

Шкаф для расстойки теста GS 120-80

Ввиду увеличенной вдвое глубины камеры для расстойки средний подвес в X0615 GS Ebo 128 выполнен выдвижным. Чтобы было легко и удобно использовать также противни 600x400, при выгрузке из шкафа для расстойки следует действовать следующим образом.

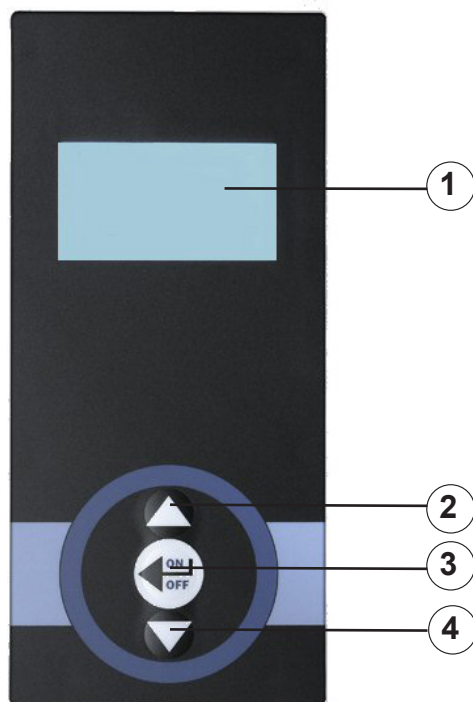


1. Извлеките из шкафа все передние противни.
2. Вытяните средний подвес (1) за ручку до упора.
=> Задние противни выдвигаются вперед вместе с подвесом.
3. Извлеките из шкафа оставшиеся противни.
4. Задвиньте средний подвес до упора.

4.3. Системы управления/настройка параметров

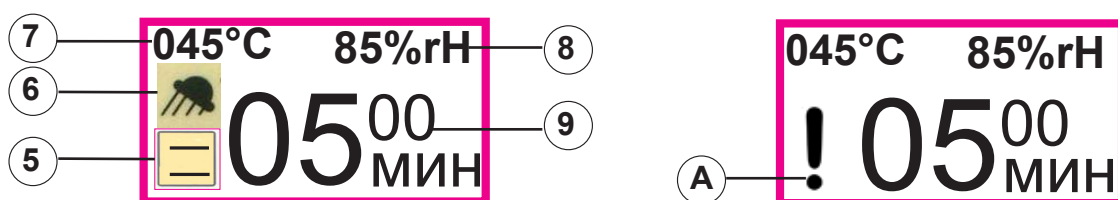
4.3.1 Система управления Classic для GS 64/68/86/128

Панель
управления



Позиция	Обозначение
1	Дисплей
2	Кнопка «Стрелка вверх»
3	Кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ»
4	Кнопка «Стрелка вниз»

Индикация на дисплее



Позиция	Обозначение
5	«Нагрев Вкл»
6	«Влажность Вкл»
7	Установленная температура
8	Установленная влажность
9	Оставшееся время
A	Индикация «Датчик температуры» отсутствует или неисправна

4.3.1 Система управления Classic для GS 64/68/86/128

Включение шкафа для расстойки теста

Шкаф для расстойки теста подсоединен к электрической сети и находится в режиме ожидания.

=> Дисплей системы управления Classic затемнен.

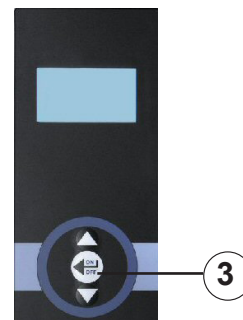
1. Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» (3) и удерживайте прим. 5 секунд.

=> Система управления включена.

=> На дисплее отображаются настройки фактических значений.

=> Шкаф для расстойки теста находится в режиме непрерывной работы.

=> Шкаф для расстойки теста работает с установленными параметрами.



Запуск таймера

1. Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» (3).

=> Начинается отсчет отображаемого времени.

Изменение настройки таймера

Настройки времени можно изменять прямо во время работы.

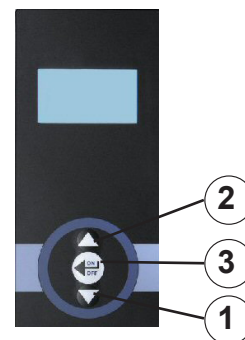
1. Нажмите кнопку «Стрелка вверх» (2) или «Стрелка вниз» (1).

=> Каждое нажатие увеличивает или уменьшает значение на 1 минуту.

=> Если удерживать кнопку нажатой, значение будет изменяться в ускоренном темпе.

2. Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» (3).

=> Изменение подтверждено.



За 2 минуты до окончания установленного времени соответствующая индикация начинает мигать.

По истечении установленного времени подается звуковой сигнал.

Внимание! Таймер не производит выключение шкафа для расстойки теста.

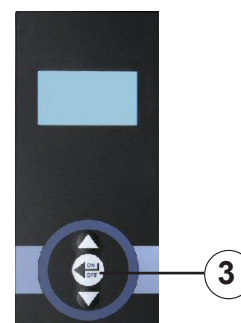
Для этого необходимо выключить систему управления шкафа.

Выключение шкафа для расстойки теста

1. Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» (3) и удерживайте прим. 5 секунд.

=> Система управления выключена.

=> Шкаф для расстойки теста находится в режиме ожидания.



Программирование

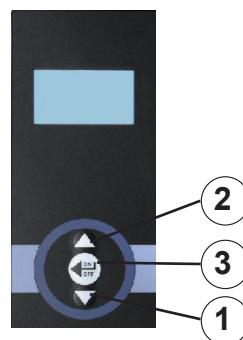
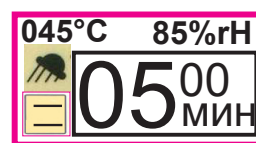
1. При включенной системе управления удерживайте нажатыми кнопки «Стрелка вверх» и «Стрелка вниз» прим. 3–4 секунды.
=> Система управления переходит из режима регулирования в режим программирования.
=> На дисплее мигает установленное последним числовое значение.
=> Программирование выполняется в 3 шага:



Установка времени

1. Нажмите кнопку «Стрелка вверх» (2) или «Стрелка вниз» (1) для установки нужного времени.
=> Каждое нажатие увеличивает или уменьшает значение на 1 минуту.
=> Если удерживать соответствующую кнопку нажатой, значение будет изменяться в ускоренном темпе.
2. Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» (3).
=> Числовое значение применяется.
=> Становится активен следующий параметр.

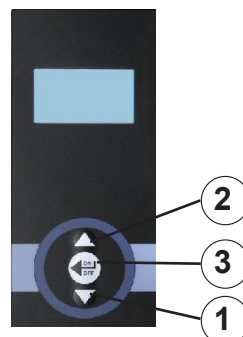
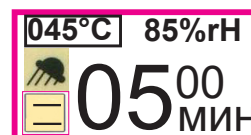
Время можно задавать в диапазоне от 1 до 99 минут.



Установка температуры

1. Нажмите кнопку «Стрелка вверх» (2) или «Стрелка вниз» (1) для выбора нужной температуры.
=> Каждое нажатие увеличивает или уменьшает значение на 1 градус.
=> Если удерживать соответствующую кнопку нажатой, значение будет отсчитываться в ускоренном темпе.
2. Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» (3).
=> Значение температуры применяется.
=> Становится активен следующий параметр.

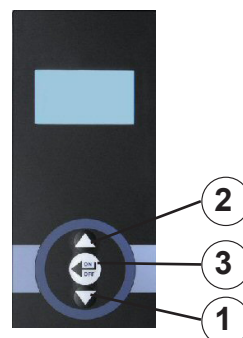
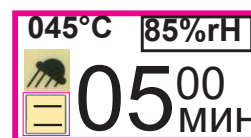
Температуру можно задавать в диапазоне от 20 до 45 °C.



Установка влажности

1. Нажмите кнопку «Стрелка вверх» или «Стрелка вниз» для выбора нужной влажности.
=> Каждое нажатие увеличивает или уменьшает значение на 1% относительной влажности (%rH).
=> Если удерживать соответствующую кнопку нажатой, значение будет отсчитываться в ускоренном темпе.
 2. Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ».
- => Установленная влажность применяется.
=> Программирование завершено.

Влажность можно задавать в диапазоне от 50 до 85 % rH (отн. влажность).

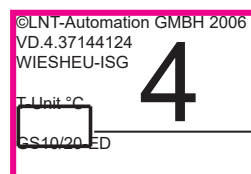


Выйти из режима программирования можно в любое время.
Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» и удерживайте не менее 3 секунд.
=> Выполняется возврат в режим регулирования.

Установка единиц измерения температуры °C и или °F

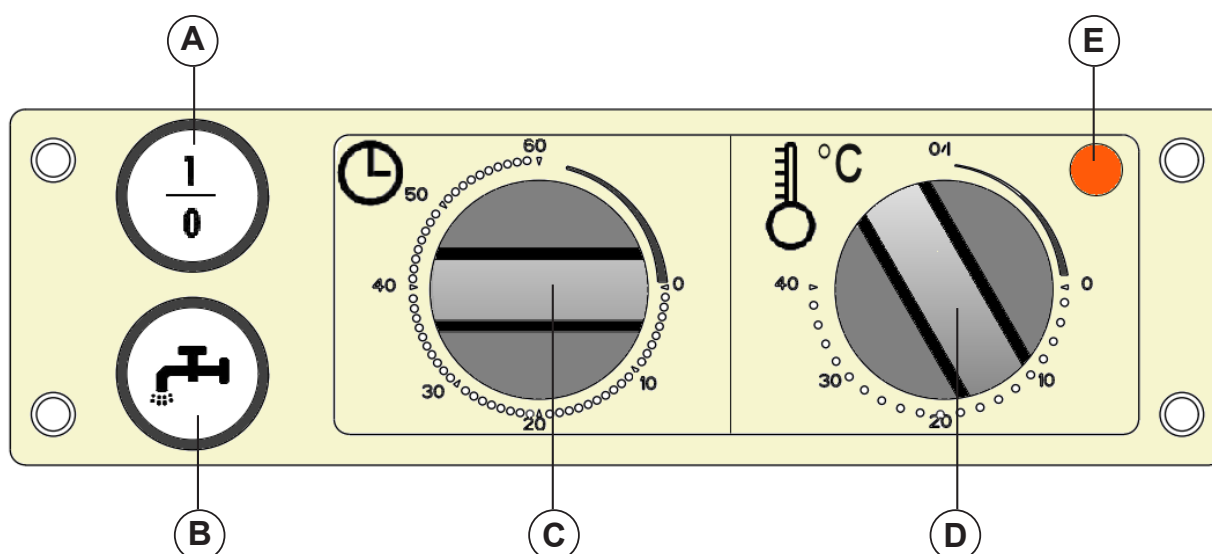
Система управления Classic выключена.

1. Одновременно удерживайте нажатыми кнопки «Стрелка вверх» и «Стрелка вниз» прим. 4 секунды.
=> Устройство переключается в системное меню.
 2. Нажмите кнопку «Стрелка вверх».
- => На дисплее отображается единица измерения температуры.
3. Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ».
- => Единица измерения температуры меняется с «°C» на «°F» или наоборот (A).
=> Введенное значение сохраняется, выполняется выход из системного меню.
=> Система управления Classic отключена.



4.3. Системы управления/настройка параметров

4.3.2 Ручная система управления Classic для GS 124 и GS 84



Позиция	Обозначение	Функция
A	Кнопка со световым индикатором ВКЛ/ВЫКЛ	Включение и выключение устройства.
B	Кнопка «Вода»	Кнопка заполнения ванночки с водой. Вода подается в ванночку, пока нажата и удерживается кнопка.
C	Таймер	Установка времени. => По истечении времени подается звуковой сигнал.
D	Переключатель температуры	Установка температуры. Световой индикатор (3) показывает «Температура достигнута».
E	Световой индикатор температуры	Горит во время нагрева устройства.

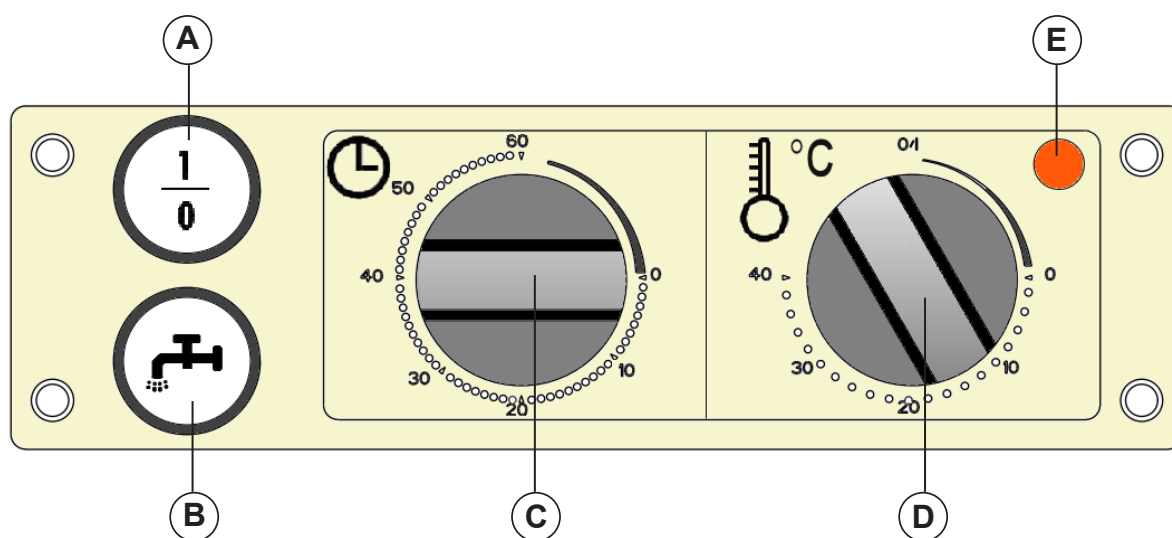
Включение шкафа для расстойки теста/установка температуры

1. Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» (A).
=> Шкаф для расстойки теста включен, световой индикатор кнопки горит.
2. Выберите нужную настройку температуры.
3. Поверните поворотный выключатель (D) вправо.
=> Температуру можно задавать в диапазоне 0–40 °C.
=> Запускается нагрев шкафа для расстойки теста.
=> Световой индикатор включен (3).
=> Световой индикатор гаснет после того, как температура будет достигнута.

Настройка времени

1. Поверните переключатель таймера (C) вправо.
2. Выберите нужную настройку времени.
=> Время можно задавать в диапазоне 0–60 минут.

4.3.2 Ручная система управления Classic для GS 124 и GS 84



Наполнение ванночки с водой

1. Нажмите кнопку «Вода» (B)

=> Удерживайте кнопку нажатой, пока не будет достигнуто нужное количество воды.



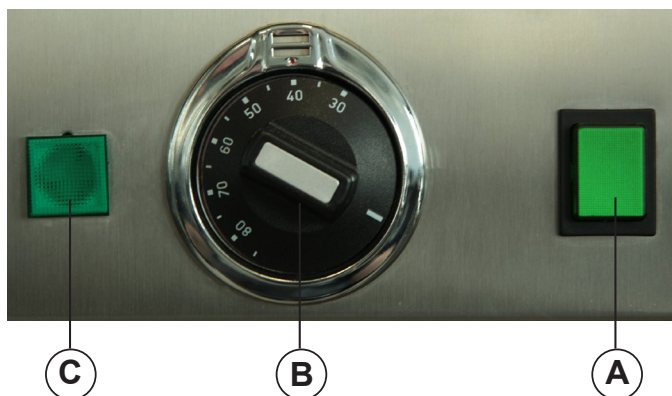
При заполнении ванночки не допускайте перелива.

Выключение шкафа для расстойки теста

1. Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» (A).

=> Шкаф для расстойки теста включен, световой индикатор кнопки гаснет.

4.3.3 Ручная система управления Classic для GS Minimat



Позиция	Обозначение	Функция
A	Кнопка со световым индикатором ВКЛ/ВЫКЛ	Включение и выключение устройства.
B	Переключатель температуры	Установка температуры. Световой индикатор (C) показывает «Температура достигнута».
C	Световой индикатор температуры	Горит во время нагрева устройства.

1. Заполните ванночку питьевой водой на 2/3.
=> Она находится в камере расстойки на полу шкафа.
=> Рекомендуем использовать дистиллированную воду.



При заполнении ванночки не допускайте перелива.

2. Включите устройство главным выключателем (A).
3. Задайте нужную температуру с помощью регулятора (B).
=> При достижении установленной температуры световой индикатор (C) гаснет.
4. Загрузите шкаф для расстойки теста.

4.4. Демонтаж/монтаж подвеса

1. Потяните вверх скобу в нижней части подвеса.
2. Выведите подвес из шкафа под наклоном.
3. Демонтаж обоих подвесов выполняется одинаково.

5. Очистка

В этой главе вы получите информацию по очистке устройства.
Дайте устройству остыть перед выполнением любой работы.

	ОСТОРОЖНО Электрическое напряжение! Опасность для жизни вследствие поражения электрическим током!
---	---

Выключайте устройство перед очисткой и отсоединяйте его от сети электропитания.
Перед очисткой дайте устройству остыть.

	ОСТОРОЖНО Повреждение оборудования! Очищайте печь с помощью влажной, мягкой салфетки!
---	---

Очистите вентиляционные щелевые отверстия от пыли и загрязнений.

Очистите наружные поверхности и элементы управления с помощью влажной, мягкой салфетки. Не используйте проточную воду и абразивное средство для сухой очистки. Не очищайте элементы управления с использованием средства для очистки печей.



Используйте для очистки и удаления известковых отложений рекомендованные производителем продукты. Только они были тщательно проверены. За ущерб, понесенный в результате использования других средств для очистки/промывки или декальцинирования, фирма WIESHEU GmbH ответственности не несет.

5.1. Общие работы по очистке

	ОСТОРОЖНО Гигиенические требования! Очень тщательно выполняйте работы по уходу за устройством и его очистке!
---	--

Очень тщательно выполняйте работы по очистке и уходу за устройством. Только с чистым устройством можно приготовить гигиенически безупречные продукты. При длительном применении в температурном диапазоне ниже 100 °C существует вероятность образования микроорганизмов.

	ВНИМАНИЕ! Повреждение пекарной камеры! Ежедневно удаляйте остатки соли и щелочи.
	

Ежедневно удаляйте остатки соли и агрессивные щелочные остатки из камеры расстойки. Они вызывают повреждение камеры.

Удаляйте отслоившиеся загрязнения с помощью веничка из натуральной щетины, а недоступные места обработайте ручным электропылесосом.

	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Существует опасность заземления/травмирования! Соблюдать осторожность при очистке подвижных частей.
---	--

При очистке устройства следите за тем, чтобы между дверцей и уплотнением дверцы или, соответственно, другими подвижными частями не находились части тела или какие-либо предметы. Существует опасность заземления или, соответственно, травмирования.

5.2. Средство для очистки

 	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
	Опасность травмирования! Соблюдайте указания по технике безопасности, приведенные на упаковках средств для очистки!

Соблюдайте указания по технике безопасности, приведенные на упаковках средств для очистки!

	ОСТОРОЖНО
	Опасность травмирования! Соблюдайте инструкции по предотвращению несчастных случаев!

При обращении со средствами для очистки и химическими реактивами соблюдайте общие инструкции по предотвращению несчастных случаев.

 	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
	Опасность химического ожога! Дать печи время для остывания. Носить респиратор!

Не распыляйте средство для очистки на горячие поверхности! Существует опасность образования аэрозолей. Эти аэрозоли могут вдыхаться пользователем, что может привести к раздражению дыхательных путей.

	ОСТОРОЖНО
	Гигиенические требования! Поддерживать предметы для очистки в стерильном состоянии!

Всегда поддерживайте салфетки для очистки и щетки в стерильном состоянии. Мы рекомендуем применение совместимого с пищевыми продуктами и материалами средства для дезинфицирования поверхностей. Всегда используйте инвентарь для очистки исключительно для одинаковых работ.

Обозначение	Единица	Артикульный номер
Уксусная эссенция	-	-
Стандартное посудомоечное средство	-	-
Стандартный очиститель для стекла без силиконовых добавок	-	-
Очиститель для хлебопекарной печи	2 литра	57105
Картридж UltraClean	1 картридж	100197
Картридж UltraRins	1 картридж	100198
Очиститель для нержавеющей стали № 6	1 аэрозольный баллончик, 600 мл	60067

5.3. План очистки и чистящие средства

Обозначение	Цикл	Очиститель	Вспомогательное средство
Подвес	Еженедельно	Стандартное посудомоечное средство Уксусная эссенция	Пластиковая щетка, губчатая салфетка
1. Потяните вверх скобу в нижней части подвеса. 2. Выведите подвес из шкафа под наклоном. 3. Демонтаж всех подвесов выполняется одинаково. 4. Поместите подвесы в подходящую емкость для мытья. 5. Помойте подвесы слабым мыльным раствором (стандартное посудомоечное средство). 6. Оботрите подвесы уксусной эссенцией. => Это делается для предупреждения образования микроорганизмов. 7. Удалите крупные загрязнения с помощью пластиковой щетки. 8. Промойте подвесы губчатой салфеткой с большим количеством воды. 9. Вытрите подвесы насухо салфеткой из неворсистого материала. 10. Установите подвесы.			
Камера расстойки	Ежедневно	Стандартное посудомоечное средство Уксусная эссенция	Пластиковая щетка Губчатая салфетка
1. Снимите подвесы и при необходимости удалите крупные загрязнения. 2. Помойте камеру расстойки слабым мыльным раствором (стандартное посудомоечное средство). 3. Удалите крупные загрязнения с помощью пластиковой щетки. 4. Очистите винты пластиковой щеткой. 5. Промойте камеру губчатой салфеткой с большим количеством воды. 6. Оботрите камеру расстойки уксусной эссенцией. => Это делается для предупреждения образования микроорганизмов. 7. Вытрите камеру насухо салфеткой из неворсистого материала. 8. Установите подвесы. => Если шкаф для расстойки теста не используется, просто прикройте дверцы, чтобы не допустить образования конденсата.			
Стеклопанель	Ежедневно	Стандартный стеклоочиститель без силиконовых добавок	Салфетка из микрофибры или салфетка из целлюлозы
1. Откройте дверцы шкафа для расстойки теста. 2. Помойте стекла со стеклоочистителем и мягкой салфеткой. 3. Закройте дверцы шкафа для расстойки теста.			
Уплотнение дверцы	Ежедневно	Стандартное посудомоечное средство	Салфетка из целлюлозы или салфетка из микрофибры
Дверная ручка	Ежедневно	Стандартное посудомоечное средство	Салфетка из целлюлозы или салфетка из микрофибры
Боковые поверхности Металлические дверцы	Еженедельно	Очиститель для нержавеющей стали № 6	Салфетка из микрофибры или салфетка из целлюлозы
Крышка устройства	Еженедельно	Очиститель для нержавеющей стали № 6	Салфетка из микрофибры или салфетка из целлюлозы
Передняя панель	Еженедельно	Очиститель для нержавеющей стали № 6	Салфетка из микрофибры или салфетка из целлюлозы

5.4. Декальцинирование



Шкаф для расстойки теста не требует декальцинирования.
Испаритель в шкафу не установлен. Для работы используется исключительно холодная вода.
=> Известковые отложения практически исключены.

6. Техническое обслуживание

6.1. Общие работы по техническому обслуживанию



Все работы по сервисному и техническому обслуживанию должны выполняться исключительно уполномоченными сервисными партнерами фирмы **WIESHEU GmbH**. Устройство должно ежегодно проверяться уполномоченным специалистом на безопасность эксплуатации. Проверка должна инициироваться эксплуатирующей фирмой.
Каждый год инициируйте выполнение проверки согласно требованиям VDE 0701/0702.

6.1.1. Замена освещения камеры расстойки

	ОПАСНО Электрическое напряжение! Опасность для жизни вследствие поражения электрическим током!
--	--

Перед любыми работами на электрическом оборудовании необходимо установить главный выключатель в положение «ВЫКЛ» и отсоединить сетевой штекер. Перед повторным присоединением шкафа для расстойки к сети подождите не менее 2 минут для полной разрядки всех компонентов.

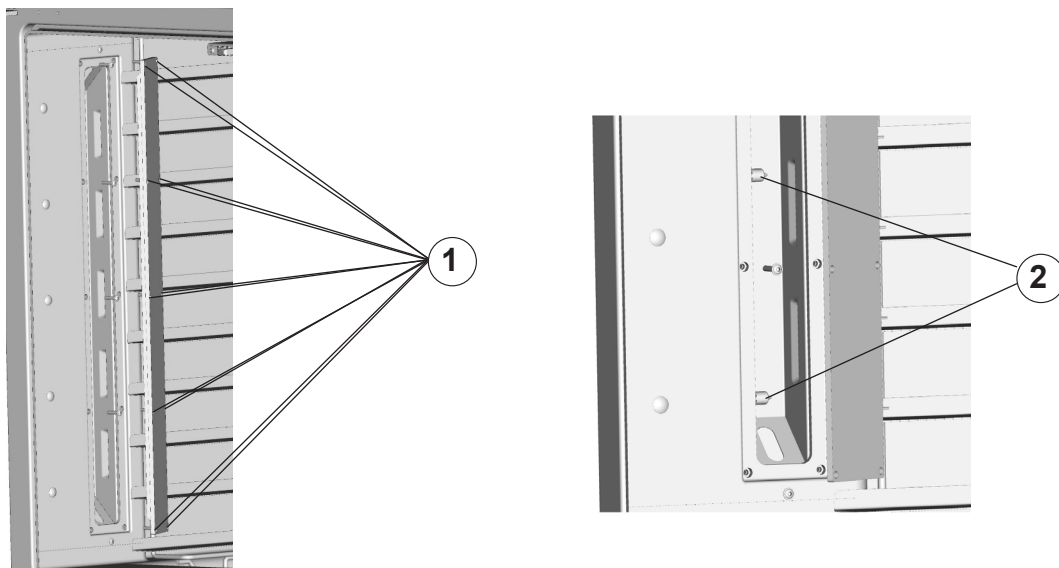
	ОСТОРОЖНО Повреждение оборудования! Надевать рукавицы. Не допускать попадания капель пота с руки на лампу.
--	--

Наденьте подходящие перчатки.
Они защитят руки от возможного нагрева старой галогенной лампы, а новую – от попадания на нее капель пота с руки.

	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Опасность травмирования! Не допускать попадания воды на горячие галогенные лампы!
--	--

Опасность травмирования!
Не допускайте попадания воды и не протирайте горячие галогенные лампы влажной тряпкой. Из-за разности температур они могут лопнуть.

6.1.1. Замена освещения камеры расстойки



Поз.	Обозначение
1	Винты крышки
2	Галогенные лампы

1. Выкрутите 10 крепежных винтов (1) на крышке освещения.
=> Используйте для этого шестигранный ключ SW.
=> За каждой крышкой находятся 4 галогенные лампы.
2. Извлеките неисправные галогенные лампы (2) из патрона и вставьте новые.
=> Используйте галогенные лампы 12 В/10 Вт.
=> Арт. № 404826



При установке новой галогенной лампы следите за тем, чтобы на нее не попали капли пота с руки. Используйте подходящие перчатки.

6.2. Неисправности/причина/устранение

 	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
	Повреждение оборудования! При повреждениях отсоединяйте сетевой штекер!

Используйте устройство только в технически безупречном состоянии. Перед выполнением любых работ проверяйте устройство на отсутствие повреждений. Все части должны быть правильно установлены, и должны быть выполнены все условия, чтобы гарантировать безупречную работу устройства. В случае обнаружения повреждений отсоедините сетевой штекер, четко обозначьте место повреждения и повесьте табличку с предупредительной надписью.

6.2. Неисправности/причина/устранение

Признак	Причина	Устранение
Отсутствие индикации или реакции	1. Пониженное напряжение сети 2. Сработал предохранительный ограничитель температуры 3. Короткое замыкание на токопроводящих дорожках	1. Сервисная служба 2. Сервисная служба 3. Сервисная служба
Крыльчатка вентилятора не вращается	1. Двигатель неисправен 2. Блок управления неисправен	1. Сервисная служба 2. Сервисная служба
Не достигается температура	1. Система нагрева неисправна 2. Сработал предохранительный ограничитель температуры 3. Блок управления неисправен 4. Полупроводниковые реле неисправны	1. Сервисная служба 2. Сервисная служба 3. Сервисная служба 4. Сервисная служба
Не производится впрыск воды	1. Водоснабжение перекрыто 2. Засорена грязеулавливающая сетка 3. Электромагнитный клапан неисправен 4. Блок управления неисправен	1. Проверка 2. Сервисная служба 3. Сервисная служба 4. Сервисная служба
Устройство не включается	1. Отсутствует напряжение в сети 2. Переключатель неисправен 3. Предохранитель модуля подачи воды неисправен	1. Проверка 2. Сервисная служба 3. Сервисная служба
Реле или зуммер не переключается	1. Пониженное напряжение сети	1. Сервисная служба
Отображаемые измененные значения неверны. Сообщения об ошибке в каналах измерения	1. Сильные помехи на стороне сети 2. Сильные помехи на измерительных проводах 3. Датчик неисправен 4. Обрыв или короткое замыкание на измерительных проводах	1. Сервисная служба 2. Сервисная служба 3. Сервисная служба 4. Сервисная служба
Освещение не включается (опционально)	1. Сгорели лампы накаливания 2. Обрыв кабеля 3. Трансформатор неисправен 4. Сработал предохранитель освещения 5. Блок управления неисправен	1. Проверка 2. Сервисная служба 3. Сервисная служба 4. Сервисная служба 5. Сервисная служба
Программная память теряет данные. Время не соответствует или установлено на 0:00	1. Сильные помехи на стороне сети 2. Оборудование неисправно	1. Сервисная служба 2. Сервисная служба

7. Утилизация



Введенные фирмой WIESHEU GmbH в обращение изделия соответствуют требованиям Директивы 2002/96/ЕС (электрооборудование) (WEEE-reg. № DE 30999946). Вопросы по экологически безопасной утилизации просим направлять в WIESHEU GmbH +49 7144 303-0

8. Авторское право

Авторское право на настоящее руководство по эксплуатации сохраняется за фирмой WIESHEU GmbH.

Настоящее руководство по эксплуатации предназначено исключительно для эксплуатирующей фирмы и ее персонала.

В нем содержатся предписания и указания, которые не допускается ни частично, ни полностью копировать, распространять или предоставлять для ознакомления третьим лицам.

WIESHEU GmbH
Daimlerstrasse 10
71563 Affalterbach
Тел.: +49 7144 / 3 03-0
Телефон сервисной службы: +49 7144 / 3 03-400
Эл. почта: info@wiesheu.de
www.wiesheu.de

Напечатано в Германии

Мы сохраняем за собой право на внесение технических изменений с целью технического совершенствования и улучшения качества.

Оригинальное руководство по монтажу и эксплуатации шкафов для расстойки теста WIESHEU (DE)
Номер для заказа 9401-140-002 версия 2.00
Состояние: 20130222