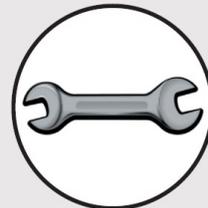


WIESHEU



Расстойный шкаф

Оригинальный Справочник по Установке и
Инструкции по Эксплуатации

СОДЕРЖАНИЕ

1. О Руководстве по эксплуатации	3
1.1. Тип устройства/Типовой шильдик.....	3
1.2. Декларация о Соответствии.....	4
2. Описание аппарата.....	7
2.1. Функции/обзор.....	7
2.2. Предполагаемое использование.....	7
2.3. Предсказуемое неправильное применение аппарата.....	7
2.4. Обязательства.....	7
2.5. Технические данные.....	7
2.6. Риск получения травм/остаточные риски.....	42
3. Перевозка и установка.....	44
3.1. Перевозка аппарата.....	44
3.2. Распаковка аппарата.....	44
3.3. Демонтаж/монтаж сборного агрегата.....	44
3.4. Место установки и среда вокруг.....	44
3.5. Расстояния.....	45
3.6. Соединения.....	45
3.7. Ввод в эксплуатацию.....	47
4. Эксплуатация	48
4.1. Открывание/закрывание дверцы печи.....	48
4.2. Размещение в расстойном шкафу и удаление из него продуктов, назначенных к выпечке.....	48
4.3. Настройка контроллеров/параметров.....	49
4.3. Настройка контроллеров/параметров.....	52
4.4. Установка/демонтаж стоек.....	54
5. Чистка и мойка.....	55
5.1. Общие работы по чистке.....	55
5.2. применение чистящих средств.....	55
5.3. Инструкции по чистке/мойке. Чистящие/моющие средства.....	57
5.4. Удаление накипи.....	63
6. Обслуживание.....	63
6.1. Общие работы по техническому обслуживанию.....	63
6.4. Поиск и устранение неисправностей.....	64
7. Утилизация.....	64
8. Авторское право.....	64



Настоящий Справочник входит в комплект поставки аппарата; его надлежит хранить вблизи машины так, чтобы к нему в любое время поддерживался беспрепятственный доступ эксплуатационникам. Перед началом работы со шкафом все операторы обязаны полностью прочитать Руководство по эксплуатации и уяснить его основные положения.

1. О Руководстве по эксплуатации

Данный агрегат представляет собой машину в том смысле, в каком это разъясняется в Директиве 2006/42/ЕС «О машинах и механизмах». Настоящее Руководство содержит данные о предназначении, безопасной эксплуатации аппарата, а также важные инструкции по обеспечению безопасной и экономичной работы машины. В зависимости от модели меняются и иллюстрации.

Соблюдение требований, содержащихся в инструкциях, поможет: Избежать рисков, оптимизировать и ускорить рабочие процессы, снизить количество простоев и времени на ремонты, а также повысить надёжность машины и увеличить срок её службы.

1.1. Тип устройства/Типовой шильдик

Действие данного документа распространяется на следующие типы устройств и их опции:

GS 64 M Изд.X0600 / GS 64 L Изд.X0700
 GS 68 M Изд.X0605 / GS 68 L Изд.X0705
 GS 86 M Изд.X0630 / GS 86 L Изд.X0730
 GS Minimat 43 S Изд.X0650
 GS Minimat 64 M Изд.X0660 / GS Minimat 64 L Изд.X0760
 GS 84 L Изд.X0780
 GS 1 120-40 Изд.0610/GS 2 120-40 Изд.0710
 GS 1 120-80 Изд.0615



Пункт	Значение
1	Тип
2	Серийный номер
3	Напряжение (В)
4	Номинальный ток (А)
5	Класс защиты по IP
6	Давление воды (кПа)
7	Год/месяц выпуска
8	Частота (Н/Гц)
9	Выходная мощность (кВт)

Типовой шильдик содержит наиболее важную информацию об устройстве. Шильдик находится на правой либо левой стороне устройства (в зависимости от модели).

1.2. Декларация о Соответствии

как то определяется в европейской Директиве 2006/42/ЕС «О машинах и механизмах»

Производитель

WIESHEU GmbH
Kekulestraße 1
06766 Wolfen, Germany (Волфен, Германия)

настоящим заявляет о том, что нижепоименованные устройства, размещённые нами на рынке, с точки зрения их конструкции и постройки соответствуют требованиям, сформулированным в Директиве 2006/42/ЕС «О машинах и механизмах». Компания WIESHEU GmbH также заявляет о соответствии выпускаемой ею продукции положениям нижеследующих Директив: Директива ЕС «Об электромагнитной совместимости» (2004/108/ЕС)

Все изменения, вносимые в устройство без нашего на то предварительного одобрения, означают аннулирование настоящей Декларации.

Ассортимент продукции

Тип аппарата, приведённый в Руководстве по эксплуатации

Изделие №

Серийный номер

Наименование и адрес компании, выпустившей документацию

Сотрудник

Affalterbach 28.01.2013

Руководство WIESHEU GmbH

Расстойный шкаф

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/GS2 120-40
GS 1 120-80
X0600 / X0700
X0605 / X0705
X0630 / X0730
X0650
X0660 / X0760
X0780
0610/0710
0615

Согласно типовому шильдику
WIESHEU GmbH

Ute Deuring (Уте Дойринг)
Департамент Технической документации
Daimlerstraße 10
71563 Affalterbach, Germany (Аффалтербах,
Германия)

2. Описание аппарата

2.1. Функции/обзор

С помощью расстойного шкафа WIESHEU возможна расстойка выпекаемой продукции, направляемой на продажу.

2.2. Предполагаемое использование

Аппарат представляет собой техническое оборудование. Оно не предназначено для применения в домашних условиях.

Аппарат предназначен исключительно для выпечки коммерческой продукции.

Аппарат предназначен для применения/в сочетании/с печами и комбинированными парогенераторами производства WIESHEU.

Аппарат предназначен для использования только внутри помещения.

Внесение опциональных изменений или модификация аппарата реализуются только в конструкциях, утверждённых компанией WIESHEU GmbH. Какие-либо иные опциональные изменения и/или модификации аппарата не допускаются.

Какое-либо иное применение аппарата, выходящее за рамки, определённые настоящим документом, рассматривается как использование не по назначению.

Компания WIESHEU GmbH не несёт ответственность за последствия использования аппарата не по назначению.

2.3. Предсказуемое неправильное применение аппарата

Аппарат не предназначен для установки в холодных помещениях.

Полная его функциональность гарантируется только при температурах минимум +8°C и максимум +40°C.

Аппарат не предназначен для применения в комбинированных установках.

Аппарат не предназначен для продолжительных выдачи и сохранения свежими продуктов питания.

Аппарат не предназначен для использования на кораблях или вне помещений.

Аппарат не предназначен для использования в розничной торговле продовольственными товарами.

2.4. Обязательства

Заказчик и эксплуатационный персонал обязаны соблюдать инструкции, представленные в данном Руководстве по эксплуатации.

Кроме того, необходимо следовать общим и местным правилам и нормам, разработанным ответственными торговыми ассоциациями и направленным на предотвращение несчастных случаев.

Компания WIESHEU GmbH не несёт ответственность за возможный ущерб, ставший следствием неправильной или небрежной эксплуатации, процесса выпечки с неверными рабочими параметрами, некачественного обслуживания и ухода и использования не по

назначению. То же касается и несанкционированных изменений и модификаций аппарата. Во всех таких случаях заводская гарантия безусловно аннулируется.

Применяйте только те запчасти, что рекомендованы производителем. Компания WIESHEU GmbH не несёт ответственность за возможный ущерб, ставший следствием использования не рекомендованных производителем запчастей.

2.5. Технические данные

2.5.1. Расстойный шкаф GS 64 / GS 68

Максимальное количество загружаемых в аппарат противней указывается в его технических характеристиках. При этом аппарат способен работать и при меньшем числе противней. При необходимости настройки параметров для выпечки можно отрегулировать.

Не допускается перегрузка шкафа: максимальный грузочный вес при противне 600 x 400 мм составляет 5 кг.

№ изделия		X0600	X0700	X0605	X0705
Модель		GS 64 M	GS 64 L	GS 68 M	GS 68 L
Назначение		Расстойный шкаф	Расстойный шкаф	Расстойный шкаф	Расстойный шкаф
Вариант		230В 50/60Гц	230В 50/60Гц	230В 50/60Гц	230В 50/60Гц
Блок управления		Классический	Классический	Классический	Классический
Дверца		Стеклопанель	Стеклопанель	Стеклопанель	Стеклопанель
Опция дверцы		-----	-----	-----	-----
Пар		-----	-----	-----	-----
Длина	мм	933	933	933	933
Ширина	мм	950	950	1350	1350
Высота	мм	575	875	575	875
Вес	кг	105	135	156	186
Количество камер					
Количество полок		10	20	10	20
Размеры полок	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
Потребление тока	A	9,1	9,1	9,1	9,1
Нагрев камеры	кВт	-----	-----	-----	-----
Нагрев DE	кВт	-----	-----	-----	-----
Подключённая нагрузка	кВт	2,15	2,15	2,15	2,15
Нагрев	кВт	2,0	2,0	2,0	2,0
Каскадный нагрев	кВт				
Двигатель	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 окружающей среды	°C	+10-+35	+10-+35	+10- +35	+10-+35
Влажность среды	% оВ	30-60	30-60	30-60	30-60
Водяной штуцер	дюймы	3/4	3/4	3/4	3/4

Водяное давление	кПа	150 -600	150-600	150-600	150 - 600
Дренажный канал:	мм Ø	-----	-----	-----	-----
Дымовая труба:	мм Ø	-----	-----	-----	-----
Канал отвода конденсата:	мм Ø	-----	-----	-----	-----
Показатель удельного давления шума на рабочем месте	дБ (А)	<70	<70	<70	<70

2.5.2. Расстойный шкаф GS 86

Максимальное количество загружаемых в аппарат противней указывается в его технических характеристиках. При этом аппарат способен работать и при меньшем числе противней. При необходимости настройки параметров для выпечки можно отрегулировать. Не допускается перегрузка шкафа: максимальный загрузочный вес при противне 600 x 400 мм составляет 5 кг.

№ изделия		X0630	X0730
Модель		GS 86 M	GS 86 L
Назначение		Расстойный шкаф	Расстойный шкаф
Вариант		230В 50/60Гц	230В 50/60Гц
Блок управления		Классический	Классический
Дверца		Стеклопанель	Стеклопанель
Опция дверцы		-----	-----
Пар		-----	-----
Длина	мм	1130	1130
Ширина	мм	1060	1060
Высота	мм	575	875
Вес	кг	120	147
Количество камер		-----	-----
Количество полок		10	20
Размеры полок	мм	600 x 400	600 x 400
Предохранитель	А	1 x16	1 x 16
Потребление тока	А	9,1	9,1
Нагрев камеры	кВт		
Нагрев DE	кВт		
Подключённая нагрузка	кВт	2,15	2,15
Нагрев	кВт	2,0	2,0
Каскадный нагрев	кВт		
Двигатель	кВт	0,07	0,07
Код класса защиты	IP		
Температурный диапазон	°С	20-45	20-45
Температура окружающей среды	°С	+10-+35	+10-+35
Влажность среды	% оВ	30-60	30-60
Водяной штуцер	дюймы	3/4	3/4
Водяное давление	кПа	150-600	150-600
Дренажный канал:	мм Ø	-----	-----
Дымовая труба:	мм Ø	-----	-----

Канал отвода конденсата:	мм Ø	-----	-----
Показатель удельного давления шума на рабочем месте	дБ (А)	<70	<70

2.5.3. Расстойный шкаф GS Minimat 43/GS 64

Максимальное количество загружаемых в аппарат противней указывается в его технических характеристиках. При этом аппарат способен работать и при меньшем числе противней. При необходимости настройки параметров для выпечки можно отрегулировать.

Не допускается перегрузка шкафа: максимальный загрузочный вес при противне 600 x 400 мм составляет 5 кг.

№ изделия		X0650	X0660	X0760
Модель		GS Minimat 43 S	GS Minimat 64 M	GS Minimat 64 L
Назначение		Расстойный шкаф	Расстойный шкаф	Расстойный шкаф
Вариант		230В 50/60Гц	230В 50/60Гц	230В 50/60Гц
Блок управления		Классический (вручную)	Классический (вручную)	Классический (вручную)
Дверца		Металлическая	Металлическая	Металлическая
Опция дверцы		-----	-----	-----
Пар		-----	-----	-----
Длина	мм	600	760	760
Ширина	мм	535	655	655
Высота	мм	930	790	1140
Вес	кг	96	54	88
Количество камер		-----	-----	-----
Количество полок		8	6	10
Размеры полок	мм	440 x 350	600 x 400	600 x 400
Предохранитель	А	1 x 16	1 x 16	1 x 16
Потребление тока	А	9,1	9,1	9,1
Нагрев камеры	кВт	-----	-----	-----
Нагрев DE	кВт	-----	-----	-----
Подключённая нагрузка	кВт	2,15	2,15	2,15
Нагрев	кВт	2,0	2,0	2,0
Каскадный нагрев	кВт			
Двигатель	кВт	0,01	0,01	0,01
Код класса защиты	IP			
Температурный диапазон	°С	30-85	30-85	30-85
Температура окружающей среды	°С	+10-+35	+10-+35	+10-+35
Влажность среды	% оВ	-----	-----	-----
Водяной штуцер	дюймы	-----	-----	-----
Водяное давление	кРа	-----	-----	-----
Дренажный канал, Ø:	мм	-----	-----	-----
Дымовая труба, Ø:	мм	-----	-----	-----
Канал отвода конденсата, Ø:	мм	-----	-----	-----

Показатель удельного давления шума на рабочем месте	dB (A)	<70	<70	<70
---	--------	-----	-----	-----

2.5.4. Расстойный шкаф GS 84

Максимальное количество загружаемых в аппарат противней указывается в его технических характеристиках. При этом аппарат способен работать и при меньшем числе противней. При необходимости настройки параметров для выпечки можно отрегулировать. Не допускается перегрузка шкафа: максимальный загрузочный вес при противне 600 x 400 мм составляет 10 кг.

№ изделия		X0780
Модель		GS 84 L
Назначение		Расстойный шкаф
Вариант		230В 50/60Гц
Блок управления		Классический
Дверца		Стеклопанель
Опция дверцы		-----
Пар		-----
Длина	мм	790
Ширина	мм	1245
Высота	мм	1025
Вес	кг	117
Количество камер		-----
Количество полок		8
Размеры полок	мм	400 x 800 430 x 800 460 x 770
Предохранитель	A	1 x 16
Потребление тока	A	9,2
Нагрев камеры	кВт	
Нагрев DE	кВт	
Подключённая нагрузка	кВт	2,1
Нагрев	кВт	2,0
Каскадный нагрев	кВт	
Двигатель	кВт	0,035
Код класса защиты	IP	-----
Температурный диапазон	°C	20-45
Температура окружающей среды	°C	+10-+35
Влажность среды	% оВ	30-60
Водяной штуцер	дюймы	3/4
Водяное давление	кПа	150-600
Дренажный канал, Ø:	мм	-----
Дымовая труба, Ø:	мм	-----
Канал отвода конденсата, Ø:	мм	-----
Показатель удельного давления шума на рабочем месте	дБ (A)	<70

2.5.5. Расстойные шкафы GS 1 120-40, GS 2 120-40, GS 1 120-80

Максимальное количество загружаемых в аппарат противней указывается в его технических характеристиках. При этом аппарат способен работать и при меньшем числе противней. При необходимости настройки параметров для выпечки можно отрегулировать.

Не допускается перегрузка шкафа: максимальный загрузочный вес составляет 5 кг.

№ изделия		0610	0710	0615
Модель		GS 1 120-40	GS 2 120-40	GS 1 120-80
Назначение		Расстойный шкаф	Расстойный шкаф	Расстойный шкаф
Вариант		230В 50/60Гц	230В 50/60Гц	230В 50/60Гц
Блок управления		Классический, ручную	Классический, ручную	Классический
Дверца		Металлическая	Металлическая	Стеклопанель
Опция дверцы		-----	-----	-----
Пар		-----	-----	-----
Длина	мм	1530	150	1530
Ширина	мм	915	915	1294
Высота	мм	620	790	620
Вес	кг	120	130	150
Количество камер		-----	-----	-----
Количество полок		8	12	16
Размеры полок	мм	600 x 400	600 x 400	600 x 400
Предохранитель	A	1 x 16	1 x 16	1 x 16
Потребление тока	A	9,1	9,1	9,1
Нагрев камеры	кВт	-----	-----	-----
Нагрев DE	кВт	-----	-----	-----
Подключённая нагрузка	кВт	2,1	2,1	2,1
Нагрев	кВт	2,0	2,0	2,0
Каскадный нагрев	кВт	-----	-----	-----
Двигатель	кВт	0,035	0,035	0,07
Код класса защиты	IP	-----	-----	-----
Температурный диапазон	°C	20-45	20-45	20-45
Температура окружающей среды	°C	+10-+35	+10-+35	+10-+35
Влажность среды	% оВ	30-60	30-60	30-60
Водяной штуцер	дюймы	3/4	3/4	3/4
Водяное давление	кПа	150 - 600	150 - 600	150-600
Дренажный канал, Ø:	мм	-----	-----	-----
Дымовая труба, Ø:	мм	-----	-----	-----
Канал отвода конденсата, Ø:	мм	-----	-----	-----
Показатель удельного давления шума на рабочем месте	дБ (А)	<70	<70	<70

2.6. Риск получения травм/остаточные риски

Настоящий аппарат производится с учётом последних технологических стандартов. Все изделия, покидающие территорию завода, подвергаются самым жёстким испытаниям. Тем не менее, если аппарат эксплуатируется неправильно, возникает угроза получения пользователем и/или третьими лицами травм и даже гибели, а окружающему имуществу – серьёзного ущерба.

В данной главе в сжатой форме излагаются общие инструкции по технике безопасности (ТБ). Инструкции по ТБ конкретного характера приводятся в разделах, в которых описываются конкретные риски, непосредственно возникающие для операторов.

Нижеследующие инструкции по ТБ должны истолковываться как дополнение к уже действующим национальным законодательным актам и стандартам, направленным на предотвращение несчастных случаев. При этом такие действующие национальные законодательные акты и стандарты должны применяться в любом случае.

Все аппараты надлежит устанавливать исключительно в соответствии с действующими местными нормами и стандартами ТБ.

2.6.1. Обязательства заказчика

Заказчик обязан всего лишь допускать эксплуатационников к работе с аппаратом. При этом эти люди должны ознакомиться с основополагающими положениями, касающимися охраны труда и предотвращения несчастных случаев, а также получить инструкции по обращению с аппаратом.

Помимо вышесказанного обязательному исполнению подлежат Закон о защите труда молодёжи и Директива ЕС 97/33/ЕС.

2.6.2. Обязательства персонала

Все лица, в обязанности которых входит работа с аппаратом, обязаны перед началом работы с ним внимательно прочитать и полностью уяснить все положения настоящего Руководства по эксплуатации. Это подтверждается их подписью в соответствующем учётном журнале.

2.6.3. Опасность пожара/взрыва

	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
	Риск возникновения пожара! Электрическая перегрузка Необходимо обеспечить защиту штепсельной розетки с помощью плавкого предохранителя!

При электрической перегрузке аппарата возникает опасность возникновения пожара.
Необходимо обеспечить защиту штепсельной розетки с помощью плавкого предохранителя.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Не крепите к аппарату листы фольги, бумаги или какие-нибудь
-----------------------	---

	<p>Риск возникновения пожара! Не крепите к аппарату листы фольги, бумаги или какие-нибудь наклейки!</p>	<p>наклейки. Перед пусковыми работами удалите с аппарата всё защитное покрытие. Не храните посторонние предметы или материалы в, на или близ аппарата.</p>
---	---	--

2.6.4. Риски, связанные с электричеством

	<p>ОПАСНО</p> <p>Контакт с электричеством! Опасность поражения током!</p>	<p>Все электрические подключения и работы на электрооборудовании аппарата должны производиться электриком, обученным обращению с данным изделием в полном соответствии с промышленными нормами и стандартами.</p>
---	--	---

	<p>ОПАСНО</p> <p>Контакт с электричеством! Защитите все электрические блоки от влаги и пыли!</p>	<p>Защитите все электрические блоки от влаги и пыли. В противном случае могут пострадать важные элементы аппарата, к примеру, цепи аварийной защиты, что способно привести к травмам людей и повреждению самого аппарата.</p>
---	---	---

 	<p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</p> <p>Техническое повреждение! При поломке или повреждении выньте вилку из розетки!</p>	<p>Используйте аппарат только, если он технически исправен. Перед началом работы осмотрите аппарат на предмет возможных повреждений. Все компоненты аппарата должны быть правильно собраны и отвечать всем требованиям безопасной и безотказной работы.</p>
--	---	---

2.6.5. Повреждение водой

	<p>ОСТОРОЖНО</p> <p>Повреждение водой! После работы с аппаратом перекройте подачу воды!</p>	<p>Водяной кран, устанавливаемый заказчиком рядом с аппаратом, допускается включать только при работающей машине; после её остановки кран следует перекрыть. Давление в водопроводе не должно превышать его значения, указанного в шильдике. При необходимости заказчик устанавливает регулятор давления.</p>
---	--	---

2.6.6. Общие риски, связанные с несчастными случаями

	<p>ОСТОРОЖНО</p> <p>Риск получения травм! Соблюдайте общие регулирующие нормы и правила по предотвращению несчастных случаев!</p>	<p>При работе с и на аппарате соблюдайте общие регулирующие нормы и правила по предотвращению несчастных случаев.</p>
---	--	---

3. Перевозка и установка

3.1. Перевозка аппарата

	<p>ОСТОРОЖНО</p> <p>Не наклонять! Аппарат можно перевозить только в вертикальном положении.</p>	<p>Аппарат или сборный агрегат рекомендуется транспортировать в вертикальном положении, в противном случае это чревато повреждениями.</p>
<p>Аппарат/сборный агрегат должен быть упакован на транспортной паллете. Транспортную паллету следует перемещать с помощью автопогрузчика.</p>		
	<p>ОСТОРОЖНО</p> <p>Опасность опрокидывания! Паллету следует надёжно закрепить на автопогрузчике.</p>	<p>При перевозке паллеты важно обеспечить устойчивое положение паллеты на автопогрузчике (вилки последнего должны быть полностью под паллетой). Перед подъёмом сборного агрегата закрепите его на подъёмнике автопогрузчика. Используйте подходящие канаты.</p>
	<p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</p> <p>Опасность удара и раздавливания! Не стойте под подвешенными грузами!</p>	<p>Не стойте под подвешенными грузами!</p>
	<p>ОСТОРОЖНО</p> <p>Опасность опрокидывания вследствие перегрузки!</p>	<p>Для ухода, обслуживания и чистки аппарат можно перемещать вместе со сборным агрегатом на максимальное расстояние три метра. Сборный агрегат перевозите на транспортной паллете и с помощью подходящего автопогрузчика.</p>

Весь сборный агрегат переместите к месту сборки. В случае невозможности доставки в помещение сборного агрегата целиком отдельные элементы с него следует демонтировать. Распакуйте сборный агрегат. При распаковке следуйте инструкциям, изложенным в главе «Распаковка».

3.2. Распаковка аппарата



Дверца аппарата сделана из стекла, а, значит, имеется риск его боя. Поэтому при распаковке внимательно проверьте стекло на наличие возможных повреждений. Во избежание порезов не забудьте надеть защитные перчатки.

На заводе аппарат/сборный агрегат пакуется на транспортную паллету. Снимите всю защитную плёнку и картонную упаковку. Транспортная паллета повторному использованию не подлежит. Упаковочные материалы утилизируйте в строгом соответствии с экологическими требованиями.

3.3. Демонтаж/монтаж сборного агрегата

При невозможности доставки в помещение сборного агрегата целиком отдельные элементы с него следует демонтировать.



Удалите из инструкций по установке и эксплуатации печи/комби-пароварки всё, что касается их демонтажа/монтажа.

3.4. Место установки и среда вокруг

	ОСТОРОЖНО
	Риск несчастного случая! Для установки применяйте только изделия, рекомендованные компанией WIESHEU!

В состав узлов и деталей сборного агрегата должны входить исключительно изделия компании WIESHEU либо рекомендованные АО WIESHEU GmbH. Только такие изделия проходят тщательную проверку и испытания. АО WIESHEU GmbH не несёт ответственность за ущерб, ставший следствием применения не рекомендованных изделий.

	ОСТОРОЖНО
	Опасность опрокидывания! Оборудование установите на подходящее основание!

Аппарат/сборный агрегат следует устанавливать на горизонтальное, надёжное основание, способное выдержать вес аппарата или всего сборного агрегата.

	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
	Опасность перегрузки! Соблюдайте рекомендации производителя относительно монтажного плана!

Рекомендации производителя относительно монтажного плана подлежат безусловному соблюдению в ходе установки: имеется риск перегрузки.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Аппарат устанавливайте в сухом морозостойком помещении.

Для обеспечения надёжного функционирования аппарат/сборный агрегат необходимо установить в сухом морозостойком помещении.



ВНИМАНИЕ!

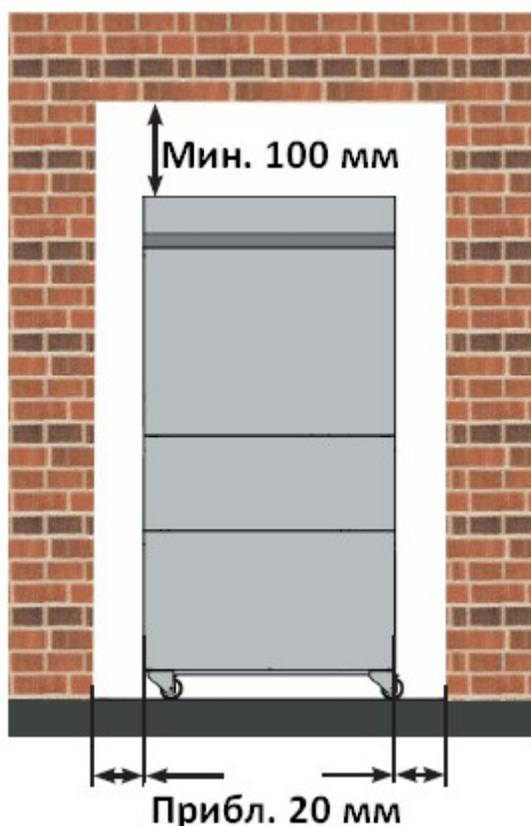
Общая максимальная высота составляет 2265 мм.

Общая максимальная высота сборного агрегата – к примеру, расстойный шкаф, печь, комби-пароварка и отделение хранения – не должна превышать 2265 мм. В противном случае эргономичность и безопасная эксплуатация аппарата станут невозможны.

3.5. Расстояния



Данные о расстояниях, необходимых для установки сборного агрегата, могут отличаться от подобных сведений, касающихся какого-либо отдельного аппарата. Для получения данных о расстояниях при установке сборного агрегата загляните в установочные и эксплуатационные инструкции печи/комби-пароварки и отдельный план по установке сборного агрегата.

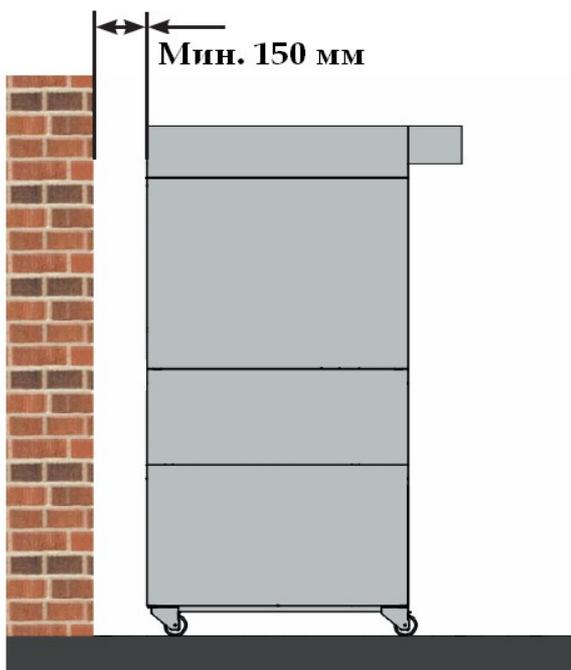


Обеспечьте свободное пространство позади, над и под аппаратом.

Для предотвращения накопления тепла размещайте аппарат на расстоянии не менее 20 мм от боковой стены.

Не загромождайте посторонними предметами вентиляционные отверстия с боков и тыльной стороны аппарата.

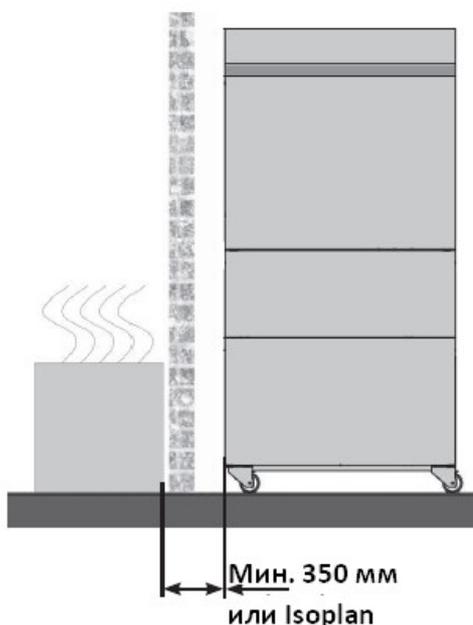
Над аппаратом необходимо оставить, как минимум, 100 мм свободного пространства. Кроме того, мы не рекомендуем перекрывать свободное пространство под аппаратом. При полностью установленных аппаратах отработанный воздух должен постоянно удаляться в направлении лицевой стороны.



Свободные пространства перед и позади отдельного аппарата

Для проведения обслуживания аппарат следует вытянуть вперёд. Перед его лицевой панелью необходимо оставить, как минимум, 1000 мм свободного пространства. Точки подключения к сети электропитания, водопроводу, дренажной системе и дымоотводному каналу расположены на тыльной стороне аппарата. При необходимости к ним должен быть обеспечен доступ.

С тыльной стороны надлежит оставить не менее 150 мм свободного пространства.



Расстояния от источников тепла

Аппарат/сборный агрегат следует устанавливать на расстоянии не менее 350 мм от других источников тепла (>80 °С). При невозможности выполнения такого условия заказчику надлежит поставить термозащитный экран (напр., Изоплан).



Перед установкой осмотрите аппарат/сборный агрегат на предмет наличия явных повреждений. При их обнаружении эксплуатировать аппарат запрещается.

Поместите сборный агрегат в выбранном месте.

Придерживайтесь минимальных расстояний согласно плану установки.



3.6. Соединения

3.6.1. Электрические соединения



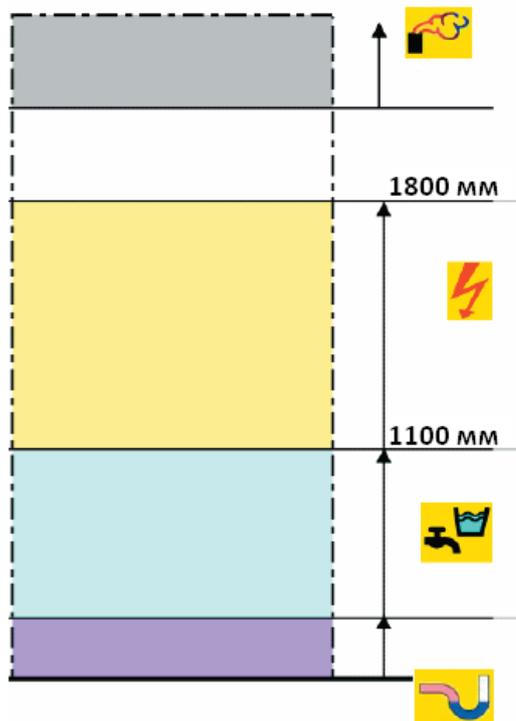
ОПАСНО

Контакт с электричеством!

Опасность поражения током!

Электрические подключения аппарата должны производиться электриком в полном соответствии с промышленными нормами и стандартами. Розетку электропитания следует защитить плавким предохранителем и аварийным прерывателем цепи. Следуйте рекомендациям от VDE и местных электрокомпаний.

Окно установки электрических соединений



Электрические соединения надлежит производить в определённом окне установки, но не ниже подключения к водопроводу (см. раздел «Подключение к водопроводу»).

Розетку электропитания следует защитить плавким предохранителем и аварийным прерывателем цепи.

После установки необходимо обеспечить доступ к каждой вилке. При невозможности этого заказчику надлежит установить рубильник на питающей сети. Такой рубильник должен идеально подходить к сети электропитания и блокам, подключённым к ней. Кроме того, доступ к рубильнику для пользователя следует сделать свободным.

Для каждого аппарата применяйте отдельный силовой кабель, защищённый плавким предохранителем.

Значения поперечного сечения проводов должны соответствовать величине потребляемой энергии и местным условиям.

3.6.1.1. Соединение посредством электрогенератора

Электрогенератор должен быть рассчитан на общую мощность аппарата. Для сборных агрегатов – электрогенератор должен быть рассчитан на общую нагрузку всех подключённых блоков сборного агрегата.

Тип питающей сети: 230В 1 фаза/нейтраль/защитное заземление/ 50Гц
Устойчивость: с изменением нагрузки (включение/выключение при полной мощности).

Напряжение может варьироваться в пределах $\pm 10\%$.

Частота может варьироваться в пределах $\pm 2\%$.



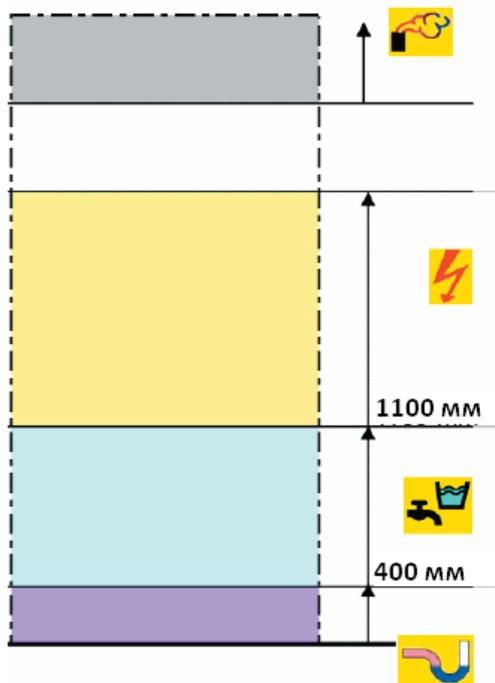
3.6.2. Подключение водопровода для питания парогенератора

На площадке для подключения к водопроводу должен быть в наличии кран с аэратором и устройством, предотвращающим противоток, протестированный в соответствии с нормами DIN – DVGW. В систему следует встроить также устройство класса "ED", предотвращающее противоток.

Полудюймовый напорный шланг подачи воды должен быть пищевого качества с винтовым соединением на $\frac{3}{4}$ дюйма, протестированный в соответствии с нормами DIN – DVGW (WIESHEU GmbH, Статья № 104476).

Соединение должно быть гибким, позволяющим для проведения техобслуживания перемещать аппарат на расстояние до 1 метра от стены.

Окно установки подключения к водопроводу



Водопроводная вода должна быть питьевого качества (согласно распоряжению о классе питьевой воды). Температура воды должна быть в пределах +50°C.

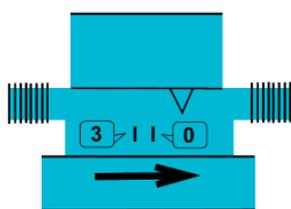
Подключение к водопроводу должно быть в пределах указанного окна установки, но не выше подключения электрического.

Подключение к водопроводу должно быть доступно даже после установки. При очевидной невозможности этого мы рекомендуем установить на площадке запорный кран.

Давление воды не должно превышать 600 кПа. В противном случае необходима установка регулятора давления.

3.6.2.1. Подключение системы фильтрации воды

На блок парогенератора надлежит направлять только питьевую воду, которую, в свою очередь, следует пропускать через подходящий водяной фильтр.



Для расстойных шкафов и их паровой системы важно производить так называемую «полную деминерализацию» воды. Головку фильтра следует перевести в положение уровня „0“. Весь объём воды проходит через водяной фильтр, таким образом, нефльтрованная вода не смешивается с очищенной по обходному каналу.

3.7. Ввод в эксплуатацию

Каждый раз при использовании расстойного шкафа заказчик принимает на себя полную ответственность за безопасность находящихся рядом людей. Перед вводом аппарата в эксплуатацию пользователь должен:

- => прочитать и уяснить положения Руководство по эксплуатации;
- => уметь принять корректирующие меры, выключить и обезопасить расстойный шкаф в случае аварии.

Расстойный шкаф оборудован предохранительным термореле. Оно выключает аппарат в случае перегрузки. Если температура окружающей среды ниже -8°C , шкаф включить не удастся.

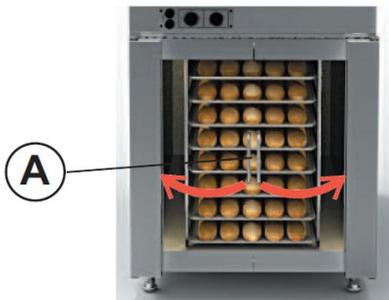
3.7.1. Осмотр аппарата перед пуском в эксплуатацию

Перед началом работы с расстойным шкафом выполните следующее:

- => Осмотрите аппарат на предмет наличия явных дефектов.
- => Осмотрите вилку и силовой шнур на предмет наличия явных дефектов.
- => Осмотрите пространство между дверным уплотнителем и стеклом на предмет наличия в нём загрязнений, остатков продуктов и других загрязняющих веществ и удалите их.
- => Правильно установите крышку вентилятора в соответствующий держатель.
- => Правильно подвесьте стойки внутри расстойного шкафа.
- => Проверьте наличие электропитания.
- => Проверьте, включён ли водяной кран, а фильтр водопровода – на степень чистоты.

4. Эксплуатация

4.1. Открывание/закрывание дверцы печи



1. Возьмитесь за острый край ручек (А) расстойного шкафа.
2. Раскройте дверцы.

	ОСТОРОЖНО
	Опасность сдавливания! Будьте осторожны при закрывании дверцы.

Осторожно! Опасность сдавливания! Убедитесь в том, что между собственно дверцей и её уплотнителем нет посторонних предметов.

1. Закройте дверцы расстойного шкафа.
2. Подтолкните дверцу до плотного её закрытия.

4.2. Размещение в расстойном шкафу и удаление из него продуктов, назначенных к выпечке

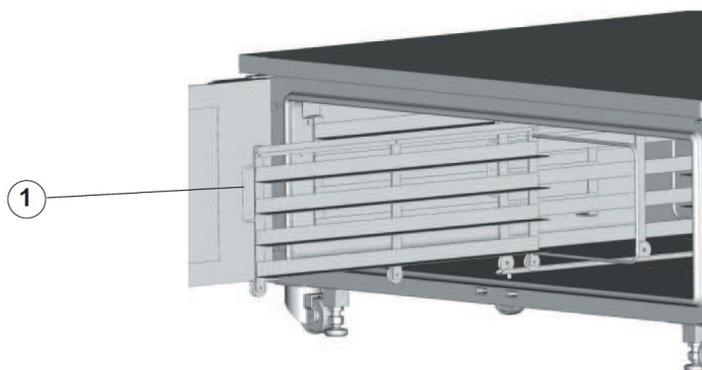
1. Разместите на противнях продукты, предназначенные для выпечки.
2. Откройте дверцу.
=> Удостоверьтесь в том, что стойки подвешены правильно.
3. Введите загруженные противни в аппарат.
4. Протолкните загруженные противни в стойку до упора.
5. Закройте дверцу.

По окончании периода расстойки выньте продукты из аппарата.

1. Откройте дверцу расстойного шкафа.
2. Выньте готовые продукты из аппарата.
=> Поместите продукты, назначенные к выпечке, в разогретую печь.
3. Закройте дверцу печи.

Расстойный шкаф GS 120-80

Печь имеет двойную глубину, поэтому центральную стойку аппарата X0615 GS Ebo 128 можно вытащить. При разгрузке расстойного шкафа в целях простого и удобного использования противней 60x40 имейте в виду следующее:

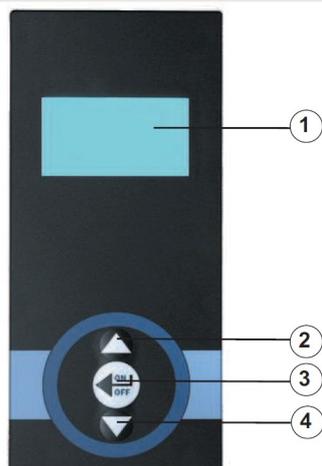


1. Удалите все противни со стороны лицевой части расстойного шкафа.
2. Вытяните центральную стойку (1) за ручку до упора.
=> Противни с задней стороны будут вытягиваться со стойкой.
3. Удалите из расстойного шкафа оставшиеся противни.
4. Протолкните центральную стойку в шкаф до упора.

4.3. Настройка контроллеров/параметров

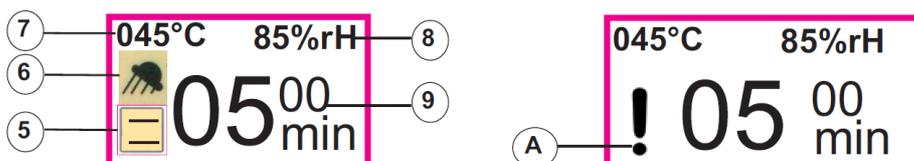
4.3.1. Классический контроллер для GS 64/68/86/128

ПАНЕЛЬ ОПЕРАТОРА



Пункт	Наименование
1	Дисплей
2	Клавиша „Стрелка вверх“
3	Клавиша „ВКЛ/ВЫКЛ“ (ON/OFF)
4	Клавиша „Стрелка вниз“

Дисплей



Пункт	Наименование
5	„Нагрев ВКЛ.“
6	„Влага ВКЛ.“
7	Установка температуры
8	Установка влажности
9	Оставшееся время
A	Отсутствующее значение „Термодатчика“

4.3.1. Классический контроллер для GS 64/68/86/ 128

ВКЛЮЧЕНИЕ РАССТОЙНОГО ШКАФА

Расстойный шкаф подключён к сети электропитания; в настоящий момент он находится в ждущем режиме.

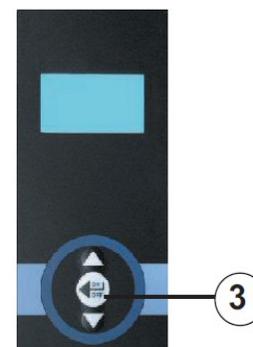
=> Классический дисплей управления затемнён (неактивен)

1. Нажмите клавишу „ВКЛ/ВЫКЛ“ и удерживайте её в таком положении примерно 5 секунд.

=> Управление включено.

=> На дисплее отражаются текущие настройки.

=> Расстойный шкаф в режиме постоянного функционирования.



=> Расстойный шкаф работает с установленными параметрами.

ПУСК ТАЙМЕРА

1. Нажмите клавишу ВКЛ/ВЫКЛ (3).

=> Запускается отсчёт отображаемого времени.

КОРРЕКЦИЯ НАСТРОЕК ТАЙМЕРА

Настройки времени допускается изменять в ходе работы аппарата.

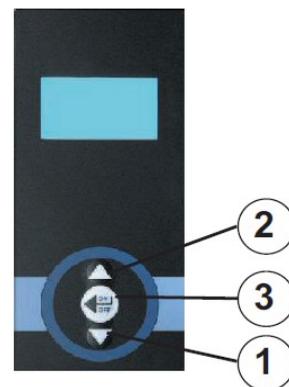
1. Нажмите клавишу „Стрелка вверх" (2) или „Стрелка вниз" (1).

=> Однократное нажатие клавиши приводит, соответственно, к увеличению или снижению значения времени на 1 минуту.

=> Удержание соответствующей клавиши в нажатом положении вызывает режим ускоренной смены значений времени.

2. Нажмите клавишу „ВКЛ/ВЫКЛ" (3).

=> Выбранное значение будет подтверждено и отправлено в память аппарата.





Дисплей таймера переходит в мерцающий режим работы за 2 минуты до истечения установленного времени. По истечению этого времени раздаётся звуковой сигнал.

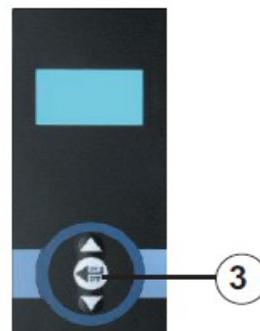
ВНИМАНИЕ! Таймер автоматически не отключает расстойный шкаф. Для этого необходимо выключить контроллер аппарата.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ РАССТОЙНОГО ШКАФА

1. Нажмите клавишу „ВКЛ/ВЫКЛ" и удерживайте её в таком положении примерно 5 секунд.

=> Управление выключено.

=> Аппарат переходит в ждущий режим.



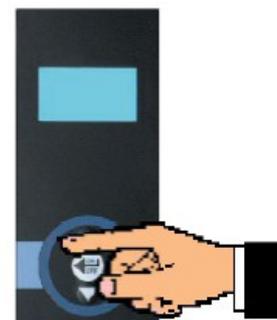
ПРОГРАММИРОВАНИЕ

1. При включённом контроллере одновременно нажмите клавиши «Стрелка вниз» и «Стрелка вверх» и удерживайте их в таком положении примерно 3-4 секунды.

=> Система управления выйдет из обычного режима работы и переключится в программный.

=> На дисплее в мерцающем режиме отобразится самое последнее значение установленного времени.

=> Собственно процесс программирования производится в 3 этапа:



УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

1. Нажмите клавишу «Стрелка вверх» (2) или «Стрелка вниз» (1) и установите требуемое время.

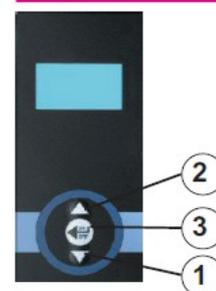
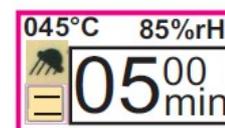
=> Однократное нажатие клавиши приведёт, соответственно, к увеличению или снижению значения времени на 1 минуту.

=> Удержание соответствующей клавиши в нажатом положении вызовет режим ускоренной смены значений времени.

2. Нажмите клавишу „ВКЛ/ВЫКЛ" (3).

=> Установленное значение подтверждается.

=> Активируется следующий параметр.

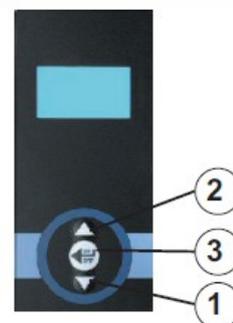
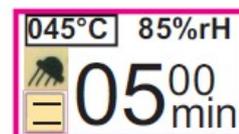


Диапазон изменения времени: 1 - 99 минут.

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

1. Нажмите клавишу «Стрелка вверх» (2) или «Стрелка вниз» (1) и выберите требуемое время.
=> Однократное нажатие клавиши приведёт, соответственно, к увеличению или уменьшению значения на 1 градус.
=> Удержание соответствующей клавиши в нажатом положении вызовет режим ускоренной смены значений.
2. Нажмите клавишу „ВКЛ/ВЫКЛ“ (3).
=> Установленное значение подтверждается.
=> Активируется следующий параметр.

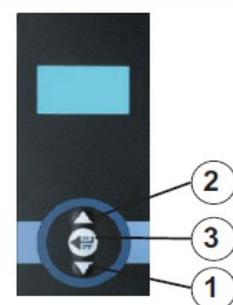
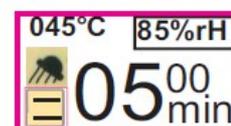
Диапазон изменения температуры: 20 - 45°C.



УСТАНОВКА УРОВНЯ ВЛАЖНОСТИ

1. Нажмите клавишу «Стрелка вверх» (2) или «Стрелка вниз» (1) и выберите требуемый уровень влажности.
=> Однократное нажатие клавиши приведёт, соответственно, к увеличению или уменьшению значения на 1% оВ.
=> Удержание соответствующей клавиши в нажатом положении вызовет режим ускоренной смены значений.
2. Нажмите клавишу „ВКЛ/ВЫКЛ“.
=> Установленное значение уровня влажности подтверждается.
=> Программирование завершается.

Диапазон изменения значения относительного уровня влажности: 50 - 85% оВ.





Из режима программирования можно выйти в любой момент. Нажмите клавишу «ВКЛ/ВЫКЛ» и удерживайте её в таком положении не менее 3 секунд.
=> Система вернётся в обычный режим работы.

ВЫБОР ТЕМПЕРАТУРНОЙ ШКАЛЫ: „°C” или „°F”

Режим классического управления выключен.

1. Одновременно нажмите клавиши «Стрелка вниз» и «Стрелка вверх» и удерживайте их в таком положении примерно 4 секунды.

=> На дисплее отобразится системное меню.

=> На дисплее появится символ текущей температурной шкалы.

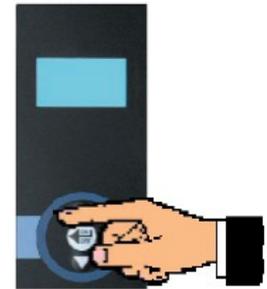
2. Нажмите клавишу «Стрелка вверх».

=> Производится перевод из шкалы „°C” в „°F” и наоборот (A).

3. Нажмите клавишу „ВКЛ/ВЫКЛ”.

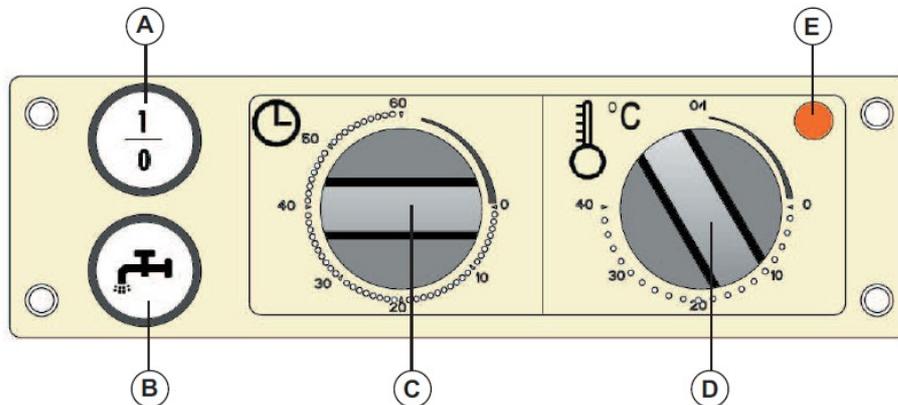
=> Введённый показатель сохраняется и производится выход из системного меню.

=> Режим классического управления выключен.



4.3. Настройка контроллеров/параметров

4.3.2. Классический контроллер ручного управления для GS 124 и GS 84



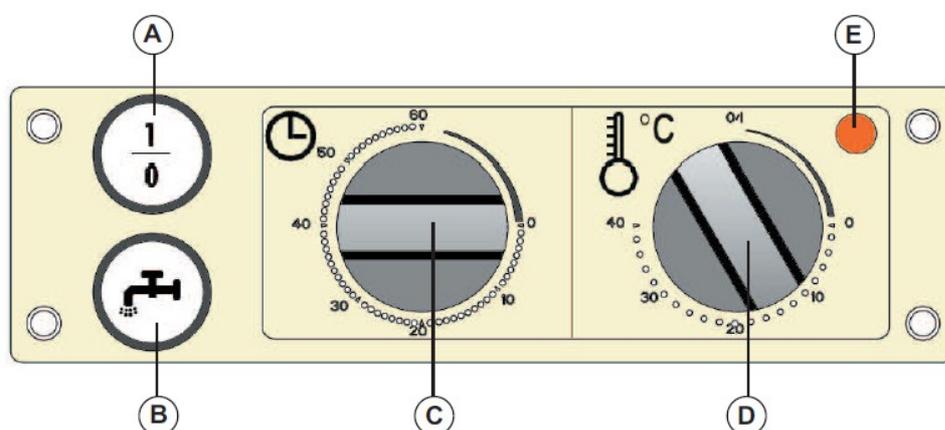
Пункт	Наименование	Функция
A	Клавиша ВКЛ/ВЫКЛ с контрольным индикатором.	Включение/Выключение аппарата.
B	Клавиша „Вода”	Клавиша для наполнения водяного бака. Вода поступает в бак до тех пор, пока нажата данная клавиша.
C	Ручка установки времени	Установка времени. => По истечении времени раздаётся звуковой сигнал.
D	Ручка установки температуры	Установка температуры. Срабатывание индикатора (3) означает достижение установленной температуры.
E	Контрольный индикатор температуры	Загорается при нагреве аппарата.

ВКЛЮЧЕНИЕ РАССТОЙНОГО ШКАФА/УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

1. Нажмите клавишу ВКЛ/ВЫКЛ (А).
=> Аппарат включён, контрольный индикатор клавиши горит.
2. Выберите значение требуемой температуры.
3. Поверните селектор (D) по часовой стрелке.
=> Диапазон настроек температуры: 0 - 40 °С.
=> Начинается разогрев расстойного шкафа.
=> Загорается контрольный индикатор (З).
=> По достижению установленной температуры контрольный индикатор гаснет.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

1. Поверните селектор времени (С) по часовой стрелке.
2. Выберите значение времени.
=> Диапазон настроек времени: 0 - 60 минут.



НАПОЛНЕНИЕ ВОДЯНОГО БАКА

1. Нажмите клавишу «Вода» (В).
=> Держите клавишу нажатой до тех пор, пока бак не будет заполнен нужным объёмом воды.

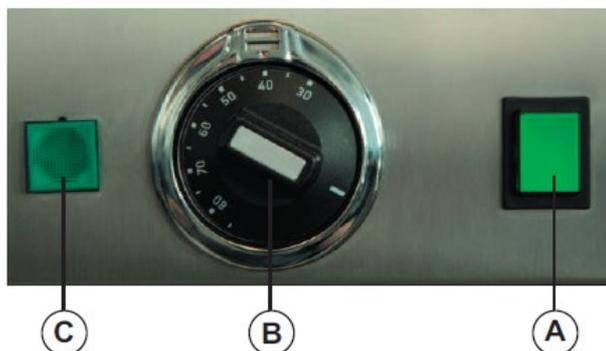


ПРИ ЗАПОЛНЕНИИ БАКА ВОДОЙ БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ, НЕ ДОПУСКАЙТЕ ЕГО ПЕРЕПОЛНЕНИЯ!

ВЫКЛЮЧЕНИЕ РАССТОЙНОГО ШКАФА

1. Нажмите клавишу ВКЛ/ВЫКЛ (А).
=> Аппарат выключен, контрольный индикатор клавиши не горит.

4.3.3. Классический контроллер ручного управления для GS Minimat



Пункт	Наименование	Функция
A	Клавиша ВКЛ/ВЫКЛ с контрольным индикатором.	Включение/Выключение аппарата.
B	Ручка установки температуры	Установка температуры. Срабатывание индикатора (C) означает достижение установленной температуры.
C	Контрольный индикатор температуры	Загорается при нагреве аппарата.

1. Наполните водяной бак питьевой водой на две трети его объёма.
=> Бак находится в рабочей камере расстойного шкафа в его основании.
=> Мы рекомендуем применять дистиллированную воду.



ПРИ ЗАПОЛНЕНИИ БАКА ВОДОЙ БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ, НЕ ДОПУСКАЙТЕ ЕГО ПЕРЕПОЛНЕНИЯ!

2. Включите аппарат с помощью сетевой кнопки (A).
3. Установите нужную температуру посредством терморегулятора B.
=> По достижению установленной температуры контрольный индикатор (C) гаснет.
4. Загрузите расстойный шкаф продуктами.

4.4. Установка/демонтаж стоек

1. Сбросьте хомут, расположенный в нижней части стойки.
2. Приподнимите стойку и вытяните её из расстойного шкафа, держа под углом.
3. Процедура демонтажа идентична для обеих стоек.

5. Чистка и мойка

В данной главе представлена информация и чистке и мойке аппарата. Перед производством работ дайте ему остыть.



ОСТОРОЖНО

Контакт с электричеством!
Опасность поражения током!

Перед началом любых работ по чистке и мойке аппарата выключите его и полностью обесточьте. Перед производством работ дайте ему остыть.



ОСТОРОЖНО

Технический отказ!
Чистите аппарат мягкой влажной тряпкой!

Удалите пыль и грязь из вентиляционных отверстий. Чистите внешние поверхности и органы управления посредством мягкой влажной тряпочки. Не применяйте проточную воду и какие-либо абразивные сухие чистящие средства. Не применяйте очиститель печи для чистки органов управления.



Для чистки и удаления накипи применяйте средства, рекомендованные производителем. Только такие продукты проходят тщательную проверку. Компания WIESHEU GmbH не несёт ответственность за какой-либо ущерб, ставший следствием использования иных чистящих, моющих и удаляющих накипь средств.

5.1. Общие работы по чистке



ОСТОРОЖНО

Гигиенические требования!
Организируйте тщательный уход и обслуживание аппарата!

Организируйте тщательный уход и обслуживание аппарата. Идеальные с точки зрения гигиены продукты можно приготовить только в чистом аппарате. Если аппарат на протяжении длительного времени используется при температурах, не превышающих 100°C, возникает риск появления бактерий.



ОСТОРОЖНО

Повреждение рабочей камеры аппарата!
Ежедневно удаляйте из камеры агрессивные соли и осадок.

Ежедневно удаляйте из камеры расстойного шкафа соли и остатки агрессивных щелочных растворов. Такие остатки в виде осадка разрушают камеру аппарата. Отслаивающиеся загрязнения удаляйте с помощью щётки с натуральной щетиной, а труднодоступные места вычищайте посредством портативного пылесоса.

ОСТОРОЖНО

	<p>Опасность сдавливания и травм! Будьте осторожны при чистке подвижных деталей.</p>	<p>Во время чистки аппарата, убедитесь в том, что между собственно дверцей и её уплотнителем отсутствуют какие-либо посторонние предметы. В противном случае появляется опасность сдавливания или получения травмы!</p>
---	--	---

5.2. применение чистящих средств

 	<p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</p> <p>Опасность получения травм! Соблюдайте инструкции по технике безопасности применения чистящих средств!</p>	<p>Соблюдайте инструкции по технике безопасности применения чистящих средств!</p>
---	---	---

	<p>ОСТОРОЖНО</p> <p>Опасность получения травм! Соблюдайте требования общих регулирующих норм, касающихся предотвращения несчастных случаев.</p>	<p>При работе с чистящими средствами и химикатами соблюдайте требования общих регулирующих норм, касающихся предотвращения несчастных случаев.</p>
--	--	--

 	<p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</p> <p>Опасность получения ожогов едкой щёлочью! Дайте аппарату остыть! Наденьте защитную маску!</p>	<p>Не распыляйте чистящее средство на горячую поверхность! Имеется риск образования аэрозольной взвеси. При её вдыхании возможны ожоги дыхательных путей.</p>
---	---	---

	<p>ОСТОРОЖНО</p> <p>Гигиенические требования! Содержите предметы для чистки в стерильных условиях!</p>	<p>Содержите свою спецодежду и щётки в стерильных условиях. Мы рекомендуем применять дезинфицирующее средство, специально назначенное к использованию в пищевой промышленности. Не забывайте применять чистящее оборудование.</p>
---	---	---

Наименование и предназначение	Ёмкость	Номер изделия
Уксусная эссенция	-	-
Коммерческая моющая жидкость	-	-
Коммерческое средство для мытья стёкол без силиконовых добавок	-	-
Чистящее средство для печей	2 литра	57105
Кассета UltraClean	1 кассета	100197
Кассета UltraRins	1 кассета	100198
Чистящее средство № 6 для изделий из нержавеющей стали	1 баллончик-спрей, 600 мл	60067

5.3. Инструкции по чистке/мойке. Чистящие/моющие средства

Предназначение	Частота	Чистящее средство	Дополнительный материал
Стойки	Еженедельно	Коммерческая моющая жидкость Уксусная эссенция	Пластиковая щётка Мягкая губка
<ol style="list-style-type: none"> Сбросьте хомут, расположенный в нижней части стойки. Приподнимите стойку и вытяните её из расстойного шкафа, держа под углом. Процедура демонтажа идентична для всех стоек. Перенесите стойки в подходящую по размерам ванну для мытья. Промойте стойки мягким моющим средством (коммерческая моющая жидкость) Протрите стойку уксусной эссенцией => Это предотвратит формирование бактерий. Твёрдые загрязнения удаляйте пластиковой щёткой Промывайте стойки большим объёмом воды и губкой Высушите стойки безворсовой тканью. Установите стойки 			
Камера печи	Ежедневно	Коммерческая моющая жидкость Уксусная эссенция	Пластиковая щётка Мягкая губка
<ol style="list-style-type: none"> Снимите стойки; при необходимости удалите все твёрдые остатки. Промойте камеру печи мягким моющим средством (коммерческая моющая жидкость) Твёрдые загрязнения удаляйте пластиковой щёткой Головки винтов чистите пластиковой щёткой. Внутренние поверхности камеры печи промойте чистой водой и губкой. Протрите уксусной эссенцией внутренние стенки камеры печи. => Это предотвратит формирование бактерий. Высушите камеру печи безворсовой тканью Установите стойки <p>В период простоя во избежание появления конденсата оставьте дверцы расстойного шкафа приоткрытыми.</p>			

Стеклопанель	Ежедневно	Коммерческое средство для мытья стёкол без силиконовых добавок	Микроволокнистая тряпка или х/б ткань
1. Откройте дверцы аппарата. 2. Промойте стеклянную панель, для чего используйте моющее средство для стёкол и мягкую тряпку. 3. Закройте дверцы аппарата.			
Дверной уплотнитель	Ежедневно	Коммерческая моющая жидкость	Губка или микроволокнистая тряпка
Дверная ручка	Ежедневно	Коммерческая моющая жидкость	Губка или микроволокнистая тряпка
Боковые поверхности металлических дверец	Еженедельно	Чистящее средство № 6 для изделий из нержавеющей стали	Микроволокнистая тряпка или х/б ткань
Крышка аппарата	Еженедельно	Чистящее средство № 6 для изделий из нержавеющей стали	Микроволокнистая тряпка или х/б ткань
Передняя панель	Еженедельно	Чистящее средство № 6 для изделий из нержавеющей стали	Микроволокнистая тряпка или х/б ткань

5.4. Удаление накипи



Удаление накипи в расстойном шкафу не требуется. Аппарат не оборудован испарителем. Для чистки следует применять только холодную воду.

=> Формирование накипи практически невозможно.

6. Обслуживание

6.1. Общие работы по техническому обслуживанию



Все работы по уходу и обслуживанию должны производиться силами только авторизованного и подготовленного партнёра WIESHEU GmbH по оказанию сервис-услуг.

Раз в год в соответствии с положениями норм VDE 0701 / 0702 аппарат должен проходить осмотр компетентным техническим специалистом. Такой осмотр организуется силами самого заказчика.

6.1.1. Камера печи - замена лампы освещения

	ОПАСНО	Перед началом любых работ на электрооборудовании поверните селектор сетевого выключателя в положение OFF (ВЫКЛ) и выньте вилку из розетки электропитания. Выждите не менее 2 минут, пока все электродетали полностью не разрядятся, после чего – при необходимости – допускается снова подключить расстойный шкаф к сети.
	Контакт с электричеством! Опасность поражения током!	

	ОСТОРОЖНО	Наденьте подходящие перчатки. Они защитят Ваши руки от воздействия высокой температуры прежней галогенной лампы и не допустят попадания частиц пота с Ваших рук на новую лампу.
	Технический отказ! Наденьте защитные перчатки. Частицы пота не должны попасть на лампу.	

ВНИМАНИЕ



Опасность получения травм!
Не опрыскивайте горячие галогенные лампы водой!

Опасность получения травм!

Не опрыскивайте горячие галогенные лампы водой и не протирайте их влажной тряпкой! Они могут лопнуть вследствие перепада температур!



Пункт	Наименование
1	Винты крышки
2	Галогенные лампы

1. Выкрутите десять винтов (1), крепящих крышку лампы.
=> Для выполнения этой операции используйте торцовый шестигранный ключ.
=> За каждой крышкой располагаются 4 галогенные лампы.
2. Снимите дефектные лампы (2) с их креплений и замените новыми.
=> Используйте галогенные лампы 12 В/10 Вт
=> Изделие № 404826.



При установке новой лампы не допускайте попадания на неё частиц пота с Ваших рук. Наденьте подходящие защитные рукавицы.

6.4. Поиск и устранение неисправностей



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Технический отказ!
При повреждении вилки электропитания замените её!

Эксплуатируйте только технически исправный аппарат. Перед началом работы осмотрите его на предмет наличия возможных повреждений. Все узлы и детали должны быть правильно установлены и отвечать всем условиям, обеспечивающим безотказное функционирование аппарата. При обнаружении повреждения немедленно выньте вилку из розетки электропитания, чётко обозначьте место повреждения и выставьте предупреждающую табличку.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Дисплей не работает, отсутствует реакция на нажатия клавиш.	1. Пониженное напряжение в сети э/питания. 2. Сработал терморазделитель. 3. Короткое замыкание в проводниках.	1. Обратиться в сервис-службу 2. Обратиться в сервис-службу 3. Обратиться в сервис-службу
Не вращается крыльчатка вентилятора.	1. Неисправен двигатель. 2. Неисправна панель оператора.	1. Обратиться в сервис-службу 2. Обратиться в сервис-службу
Не устанавливается температура.	1. Неисправна нагревательная система. 2. Сработал терморазделитель. 3. Неисправна панель оператора. 4. Неисправно полупроводниковое реле.	1. Обратиться в сервис-службу 2. Обратиться в сервис-службу 3. Обратиться в сервис-службу 4. Обратиться в сервис-службу
Вода не разбрызгивается.	1. Перекрыт кран подачи воды. 2. Засорён водяной фильтр. 3. Неисправен электромагнитный клапан. 4. Неисправна панель оператора.	1. Проверить 2. Обратиться в сервис-службу 3. Обратиться в сервис-службу 4. Обратиться в сервис-службу
Аппарат не включается.	1. В э/сети отсутствует напряжение. 2. Неисправен сетевой выключатель. 3. Неисправен предохранитель в энерго-водяном блоке.	1. Проверить 2. Обратиться в сервис-службу 3. Обратиться в сервис-службу
Не включается реле/звуковой сигнализатор.	1. Пониженное напряжение в сети э/питания.	1. Обратиться в сервис-службу
Неверны отображаемые на дисплее значения показателей. Сообщения об ошибках на измерительных трактах.	1. Серьёзные нарушения в э/сети. 2. Серьёзные нарушения в измерительных трактах. 3. Неисправен датчик. 4. Обрыв провода либо короткое замыкание в измерительных трактах.	1. Обратиться в сервис-службу 2. Обратиться в сервис-службу 3. Обратиться в сервис-службу 4. Обратиться в сервис-службу
Не работает освещение (опционально)	1. Неисправны лампы. 2. Обрыв провода. 3. Неисправен трансформатор. 4. Выбит предохранитель цепи освещения. 5. Неисправна панель оператора.	1. Проверить 2. Обратиться в сервис-службу 3. Обратиться в сервис-службу 4. Обратиться в сервис-службу 5. Обратиться в сервис-службу
Программное хранилище теряет данные. Неверная индикация времени либо оно сброшено на 0:00.	1. Серьёзные нарушения в э/сети. 2. Неисправно аппаратное обеспечение.	1. Обратиться в сервис-службу 2. Обратиться в сервис-службу

7. Утилизация



Все изделия, помеченные маркой WIESHEU GmbH, соответствуют требованиям, сформулированным в Директиве ЕС 2002/96/ЕС (WEEE) (Per. No. DE 30999946 WEEE). Если у Вас есть вопросы по порядку и правилам утилизации материала в соответствии с экологическими требованиями, свяжитесь с нами по телефону +49 (0) 7144 303-0

8. Авторское право

Авторские права на настоящее Руководство по эксплуатации сохраняются за компанией WIESHEU GmbH. Данный буклет предназначен исключительно для эксплуатирующей компании и её персонала. Он содержит основные положения и инструкции, которые не подлежат воспроизведению, пересылке или же передаче в любой форме, полностью либо частично.

WIESHEU GmbH
Daimlerstrasse 10
71563 Affalterbach
Телефон: +49 (0)7144 / 3 03-0
Электронная почта: info@wiesheu.de
www.wiesheu.de

Отпечатано в Германии

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений, направленных на улучшение потребительских свойств и повышение качества аппарата.

Оригинал: Installation Guide and Operating Instructions for WIESHEU Provers (EN) – Руководство по установке и инструкции по эксплуатации расстойных шкафов WIESHEU (англ. версия).

Заказ № 9401-140-003. Версия 2.00.

Дата выпуска: 2013 г., 22 февраля.