

KERN & Sohn GmbH

Ziegelei 1 D-72336 Balingen E-mail: info@kern-sohn.com Тел.: +49-[0]7433- 9933-0 Факс: +49-[0]7433-9933-149 Веб-сайт: www.kernsohn.com

Руководство по эксплуатации Электронный анализатор влажности



Версия 1.0 04/2011 RUS



DLB_A-BA-rus-1110



KERN DLB_A

Версия 1,0 04/2011 Руководство по эксплуатации Электронный анализатор влажности

Содержание

	•	
1	Технические характеристики	4
2	Обзор устройств	6
2.1	Вид клавиатуры и индикатора	9
3	Основные указания (общая информация)	10
3.1	Применение по назначению	. 10
3.2	Применение не по назначению	. 10
3.3	Гарантия	. 10
3.4	Надзор над контрольными средствами	. 10
3.5	Информация об угрозах	. 11
4	Основные указания по безопасности	12
4.1	Соблюдение указаний, содержащихся в инструкции по обслуживанию	. 12
4.2	Обучение персонала	. 12
5	Транспортировка и хранение	12
5.1	Контрольный осмотр при приемке	. 12
5.2	Упаковка / возврат	. 12
6	Распаковка, установка и приведение в действие	12
6.1	Место установки, место эксплуатации	. 12
6.2	Распаковка и установка	. 14
6.2.1	Объем поставки	. 15
6.3	Сетевой разъем	. 15
6.4	Подключение периферийных устройств	. 16
6.5	Первый запуск	. 16
7	Взвешивание	17
8	Юстировка	18
8.1	Юстировка весов	. 18
8.2	Калибровка/юстировка температуры	. 19
8.2.1 8.2.2	Калибровка температуры Юстировка температуры	. 21 . 22
9	Конфигурация устройства	23
9.1	Скорость трансмиссии	. 25
9.2	Функция Auto Zero	. 26
9.3	Фильтр	. 28
9.4	Показатель контроля стабилизации	. 29
9.5	Подсвечивание дисплея	. 30

10	Меню пользователя - определение влажности	31
10.1	Осуществление сушки	32
10.1.1	Определение влажности при помощи программы сушки PrG1 – PrG5	33
10.1.2	Определение влажности при помощи программы сушки PrG time	
10.1.3 10.2	Сохранение влажности при помощи программы сушки PTG Auto Mode	
10.2		
	интерфеис к3-2320	
11.1	Технические характеристики	
11.2	Назначение пинов выходного разъема	46
11.3	Настройки меню "Serial"	47
11.3.1	Примеры распечаток (YKB-01N)	
12	Общая информация относительно обозначения влажности	49
12.1	Область применения	49
12.2	Основная информация	49
12.3	Приспособление к существующим измерительным методам	49
12.4	Подготовка образца	50
12.5	Материал образцов	51
12.6	Размер проб / довеска	51
12.7	Температура сушки	52
12.8	Рекомендации / ориентировочные значения	52
13	Сообщения об ошибках	56
14	Текущее содержание, содержание в исправном состоянии, утили 57	зация
14.1	Очищение	57
14.2	Текущее содержание, содержание в исправном состоянии	57
14.3	Утилизация	57
15	Помощь в случае мелких неполадок	58
16	Декларация соответствия	59
17	Краткая инструкция по определению влажности	60

1 Технические характеристики

Характеристики	DLB 160-3A		
Тип излучателя	галогенный (1 х 400 Вт)		
Диапазон температур	35°С – 160°С возможность выбора с шагом 1°С		
Максимальная нагрузка (макс.)	160 г		
Время нагревания	120 мин		
Минимальное количество для сушки	0,5 г		
	режим взвешивания	0,001 г	
Цена деления (d)	режим определения влажности	0,01%	
	режим взвешивания	0,001 г	
Воспроизводимость	режим определения влажности	при довеске 10 г: 0,03%	
Линейность	±0,003 г		
Время нарастания сигнала (типичное)	4 c		
Рекомендуемая калибровочная масса, не прибавленная (класс)	100 г (Е2)		
Условия окружающей среды	 Температура окружающей 5°С+40°С влажность воздуха 45% – конденсации 	 Температура окружающей среды 5°С+40°С влажность воздуха 45% – 75%, отсутствие конденсации 	

	1. Time mode		
критерии выключения	Сушка завершается после установленного времени, возможность выбора в диапазоне 1–99 минут.		
	2. Auto mode		
	Сушка завершается, когда установленная весовая убыль в единице времени (60 сек) меньше, чем заданное значение, возможность выбора в диапазоне 0,1-9,9% весовой убыли.		
Чашки для пробок входят в состав поставки	Ø 100 мм		
Показание результата	[г] остаточной массы		
	[%] влажности		
	[%] сухой массы		
	ATRO [%] = начальная масса : остаточная масса x 100%		
Внутренняя память	5 ячеек памяти для программ сушки		
Интерфейс	RS 232		
Размеры	корпус 210 х 340 х 225 мм		
Доступная камера сушки	Ø 100 мм, высота 20 мм		
Масса нетто	4,2 кг		
Электрическое питание	230 В АС, 50 Гц		
Сетевой блок питания	9 В АС, 1000 мА		

2 Обзор устройств



Поз. Обозначение

- 1 Откидная крышка
- 2 Датчик температуры
- 3 Чашка для образцов
- 4 Нагревательная накладка
- 5 Bec
- 6 Показатель
- 7 Клавиатура
- 8 Регулируемые ножки



- 1. Гнездо соединяющего провода "Весы / Нагревательная накладка"
- 2. Гнездо сетевого блока питания "Весы"
- 3. Электрическое питание "Нагревательная накладка"
- 4. Интерфейс RS 232
- 5. Гнездо соединяющего провода "Весы / Нагревательная накладка"
- 6. Главный выключатель "Нагревательная накладка"
- 7. Регулируемые ножки с болтами



- 8. Болты корпуса
- 9. Болты корпуса (удалить для получения доступа к ножкам с болтами)
- 10. Регулируемые ножки с болтами
- 11. Неподвижные ножки с болтами

2.1 Вид клавиатуры и индикатора



Показание Описание

- О Нулевое показание
- * Показатель стабильности
- % Процентное показание
- ▼ Статус "Довеска образца"
- Н Активный процесс сушки
- **г** Показание в граммах

Кнопк а	Обозначение	Описание		
	Кнопка МЕNU	Кратковременное нажатие кнопки	Длительное нажатие кнопки, до исчезновения акустического сигнала	
		 Вызов меню пользователя Переключение показания полити тото 	 Вызов/выход из меню конфигурации 	
	Кнопка навигании 🕇			
		• Ввоор Пункта меню - Перея	код вперед	
стоп	Кнопка ON/OFF	• Завершение сушки		
ON		• Включение/выключение		
CESC.		• Выход из меню пользователя		
CAL	Кнопка САL	• Юстировка		
Ţ.	Кнопка навигации 🛧	• Выбор пункта меню - переход назад		
OTADT	Кнопка РRINT	• Запуск сушки		
		 Передача данных взвешив интерфейса 	ания посредством	
	Кнопка навигации 🗲	• Подтверждение/запись настроек		
TARE	Кнопка ТАRE	ТарированиеСброс на нуль		

3 Основные указания (общая информация)

3.1 Применение по назначению

Приобретенное устройство предназначено для быстрого и надежного определения влажности в жидких, пористых и твердых веществах по принципу термогравиметрического анализа.

3.2 Применение не по назначению

Следует категорически избегать ударов и взвешивания продуктов весом, превышающим максимально (макс.) допустимый предел взвешивания, с учётом веса тары.

Это может вызвать повреждение устройства.

Никогда не эксплуатируйте устройство во взрывоопасном помещении. Серийное выполнение не имеет противовзрывной защиты.

Запрещается производить изменение конструкции устройства. Это может быть причиной ошибочных результатов взвешивания, нарушения технических условий безопасности, а также повреждения устройства.

Устройство может эксплуатироваться только в соответствии с описанными указаниями. Иной объем использования / области применения требуют письменного согласия фирмы KERN.

3.3 Гарантия

Гарантия недействительна в случаях:

- несоблюдения наших указаний, содержащихся в инструкции по обслуживанию,
- применения весов не по назначению,
- осуществления изменений или открытия оборудования,
- механического повреждения и повреждения в результате воздействия средств подачи электропитания, жидкости,
- натурального износа,
- неправильной установки или несоответствующей электросети,
- перегрузки измерительного устройства.

3.4 Надзор над контрольными средствами

В рамках системы обеспечения качества, следует в регулярных промежутках времени проверять технические характеристики измерительной способности анализатора влажности, а также по возможности доступного образца гири. С этой целью ответственный пользователь должен определить соответствующий предел времени, а также вид и периодичность проведения контрольного осмотра. Информация относительно надзора над контрольными средствами, которыми являются весы, как и необходимые образцы гирь доступна на сайте фирмы KERN (<u>www.kern-sohn.com</u>). Образцы гирь и весы, можно быстро и недорого калибровать в аккредитованной DKD (Deutsche Kalibrierdienst) калибрационной лаборатории фирмы KERN (восстановление в соответствии с нормами, действующими в данной стране).

3.5 Информация об угрозах

Во время эксплуатации отдельные элементы корпуса (например, вентиляционная решетка) могут подвергаться сильному нагреванию. В связи с этим к устройству можно прикасаться только за предназначенные для этой цели держатели. Материалы образцов, из которых образуются агрессивные испарения (например, кислоты, могут вызвать коррозию элементов устройства. Анализатор влажности, в принципе, должен использоваться для сушки веществ, содержащих воду. При помощи анализатора влажности нельзя анализировать взрывоопасные и легко воспламеняемые образцы.



 Во время процесса сушки нельзя открывать и прикасаться к камере сушки, поскольку устройство достигает очень высокой температуры. Устройство еще горячее, также после завершения измерения.



- Соблюдать осторожность при выемке образцов. Сам образец, чаша для образца и греющий элемент могут быть еще горячими.
- При помощи анализатора влажности нельзя анализировать взрывоопасные и легко воспламеняемые образцы.
- Не эксплуатировать прибор для определения влажности во взрывоопасных помещениях.



- Материалы образцов, из которых выделяются ядовитые вещества, следует сушить под специальным вытяжным устройством. Следует убедиться, что люди не будут вдыхать опасные для здоровья испарения.
- На устройстве, под ним или возле него нельзя класть никакие воспламеняемые материалы.



- Для предотвращения появления тепловых заторов вокруг устройства следует соблюдать достаточное количество свободного пространства (расстояние от устройства 20 см, вверх – 1 м).
- Следует обращать внимание на то, чтобы внутрь устройства или в гнезда с его задней стороны не попадали никакие жидкости.
 После разливания жидкости на устройство следует немедленно отключить его от сети питания.
 Устройство можно эксплуатировать далее только после проверки, выполненной компетентным дилером фирмы KERN.

4 Основные указания по безопасности

4.1 Соблюдение указаний, содержащихся в инструкции по обслуживанию



Перед тем, как установить и привести в действие устройство, следует внимательно прочитать инструкцию по обслуживанию, даже тогда, когда у вас есть опыт работы с устройствами фирмы KERN.

4.2 Обучение персонала

Только квалифицированный персонал может обслуживать оборудование и проводить его текущие осмотры.

5 Транспортировка и хранение

5.1 Контрольный осмотр при приемке

Сразу же после получения посылки следует проверить, нет ли на ней заметных повреждений, это же касается самого оборудования после снятия упаковки.

5.2 Упаковка / возврат



- ⇒ Все части оригинальной упаковки следует сохранять на случай возможного возврата.
- В случае возврата следует использовать только оригинальную упаковку.
- Перед тем, как выслать, следует отключить все подключенные кабеля и свободные/подвижные части.
- ⇒ Если в наличии имеются предохранительные элементы, на время транспортировки следует их снова закрепить.
- ⇒ Все детали, стеклянную ветрозащитную витрину, платформу весов, блок питания и т.п. следует предохранить от соскальзывания и повреждений.

6 Распаковка, установка и приведение в действие

6.1 Место установки, место эксплуатации

Устройство сконструировано таким образом, чтобы в нормальных условиях эксплуатации можно было получать достоверные результаты анализа.

Правильный выбор места установки устройства обеспечивает его точность и быструю работу.

В месте установки следует соблюдать следующие правила:











- 1. Избегать экстремальных температур, как и колебаний случае температур, появляющихся например в установки рядом с калорифером или в местах подверженных прямому действию солнечных лучей;
- 2. Удалить непосредственного окружения ИЗ взрывоопасные и легко воспламеняемые материалы. Выделяющиеся испарения, чаша весов для образцов и все элементы камеры образцов горячие.
- 3. Устройство устанавливать на стабильной, плоской поверхности.
- 4. B случае появления электромагнитных полей телефонов (например ОТ мобильных или статических радиоприборов), зарядов, а также нестабильного электропитания возможны большие (ошибочный отклонения показаний результат взвешивания). В таком случае следует изменить место размещения весов или устранить источники помех.
- 5. Избегать электростатических зарядов, исходящих от взвешиваемых продуктов, ёмкости весов и ветрозащитной витрины.
- Следует избегать сотрясений во время взвешивания. 6.
- 7. Следует предохранять устройство от высокой влажности воздуха, воздействия испарений и пыли.
- 8. Устройство нельзя подвергать длительному влиянию высокой влажности. Нежелательное оседание влаги (конденсация на устройстве содержащейся в воздухе влажности) может появиться, когда холодное оборудование будет помещено в помещении со значительно высшей температурой. В таком случае отключенное от сети питания устройство следует приблизительно 2 часа акклиматизировать до температуры окружающей среды.
- 9. Предохранять от непосредственного действия сквозняков, образовавшихся в результате открытия окна и двери.

6.2 Распаковка и установка

Осторожно вынуть дисплей из упаковки, снять полиэтиленовый пакет и установить второй дисплей в предусмотренном для него месте эксплуатации.

Устройство поставляется в разложенном состоянии. Немедленно после распаковки всех частей следует проверить комплектность поставки. Установить отдельные элементы конструкции в соответствии с указанной очередностью.



- 1. Вложить крышку в камеру весов.
- 2. Осторожно установить держатель чаши.
- 3. Держатель для выемки следует установить так, чтобы ручка соответствовала выемке крышки.
- 4. Положить чашу для образцов на держатель чаши.
- 5. Выровнять устройство при помощи ножек с болтами, устанавливая их ровно.

6.2.1 Объем поставки Серийные принадлежности:

- Анализатор влажности, см. раздел 2
- 10 чаш на образцы
- Сетевой кабель
- Сетевой блок питания
- Соединяющий провод "Весы / Нагревательная накладка"
- Руководство по эксплуатации

6.3 Сетевой разъем



 Электрическое питание весов осуществляется при помощи внешнего сетевого блока питания. Указанная величина напряжения должна соответствовать напряжению локальной сети. Следует пользоваться только оригинальными сетевыми блоками питания фирмы KERN. Применение иных продуктов требует согласия фирмы KERN.

После подключения электрического питания выполняется автодиагностика весов. Весы переключаются в режим stand-by.



Для включения нажать кнопку **ON/OFF**. Весы готовы к работе сразу после появления показания веса.

 Электрическое питание нагревательной накладки происходит при помощи поставленного сетевого кабеля. Устройство следует подключить к сети питания только тогда, если данное устройство (наклейка) и локальное напряжение питания идентично.

Для включения переключить главный выключатель, расположенный сзади устройства.

3. Подключить соединяющий провод "Весы / Нагревательная накладка".



Устройство можно подключить только к гнезду с защитным контактом (PE), установленному согласно правилам. Защитное действие не может быть нарушено в результате применения удлинителя без защитного провода. В случае питания от сети без защитного контакта компетентный специалист должен установить равнозначную защиту в соответствии с действующими правилами установки.

6.4 Подключение периферийных устройств

Перед тем, как подключить или отключить дополнительные устройства (принтер, компьютер) от интерфейса данных, анализатор влажности следует обязательно отключить от сети.

Следует применять оснащение и периферийные устройства исключительно фирмы KERN, которые оптимально приспособлены к устройству.

6.5 Первый запуск

Желая получать точные результаты взвешивания с помощью электронных весов, следует нагреть их до соответствующей рабочей температуры (см. "Время нагревания", раздел 1). Во время нагревания весы должны быть подключены к электропитанию (сетевой разъем, аккумуляторы или батарея).

Точность весов, зависит от локального ускорения силы тяжести.

Обязательно следует придерживаться указаний, содержащихся в разделе "Юстировка".

7 Взвешивание

Включение

 В режиме ожидания (см. раздел 6.5) нажать кнопку ON/OFF.

Весы готовы к работе сразу после появления показания веса.





 После нажатия кнопки ON/OFF весы возвращаются к режиму stand-by.



Упрощенное взвешивание

Выключение

- 3. Положить взвешиваемый материал.
- Подождать, пока не появится индикатор стабилизации [*].



- 5. Отсчитать результат взвешивания.
- Тарирование
 6.
 Положить емкость весов и нажать кнопку TARE.

 Появится сообщение "0-t".
 Появится сообщение "0-t".



7. После завершенного успехом контроля стабилизации появится нулевое показание.



Масса емкости записывается в память весов.

8. Затем следует взвесить взвешиваемый материал, будет показана масса нетто.

После снятия емкости весов ее масса высвечивается как отрицательное значение.

Масса тары записывается до момента ее удаления из памяти. Для этого следует снять нагрузку с весов и нажать кнопку **TARE**. Появится сообщение "0-t", подождать, пока не появится показание нуля.

Процесс тарирования можно повторять произвольное количество раз, например, при взвешивании нескольких компонентов смеси (довешивание). Предел достигается во время исчерпания полного диапазона взвешивания.

8 Юстировка

8.1 Юстировка весов

Поскольку показатель земного ускорения отличается в разных местах земного шара, каждые весы следует приспособить – в соответствии с принципом взвешивания, вытекающим из основ физики – к величине земного ускорения в месте установки весов (если юстировка весов не была произведена производителем на месте установки). Такой процесс юстировки следует выполнить при первом запуске, после каждого изменения места установки весов, а также в случае колебаний температуры окружающей среды. Для получения точных результатов взвешивания, дополнительно рекомендуется периодически проводить юстировку весов также в режиме взвешивания.

- Обеспечить стабильные условия окружения. Обеспечить требуемое время нагревания (см. раздел 1) для стабилизации весов.
 - Выполнить юстировку при установленной чаши для образцов. При этом следует обратить внимание, чтобы на чаше для образцов не были размещены никакие предметы.
 - Ввести требуемое значение калибровочной массы (см. раздел 1 "Технические характеристики").



⇒ В режиме взвешивания нажать кнопку CAL.



Подождать, пока не появится мигающее значение требуемой калибровочной массы.



Пример: 100 г

- Во время мигания показания осторожно поставить калибровочную массу посередине чаши для образцов. Мигающее показание исчезнет. После успешно завершенной юстировки весы автоматически переключаются обратно в режим взвешивания.
- ⇒ Снять калибровочный груз.



В случае ошибки юстировки (например, на чаше весов находятся предметы) на дисплее появляется сообщение об ошибке, следует повторить процесс юстировки.

8.2 Калибровка/юстировка температуры

Рекомендуем время от времени проверять значение температуры устройства при помощи опционального комплекта для калибровки температуры DLB-A01. Предварительно устройство следует оставить остывать в течение, по крайней мере, 3 часов, считая от последней фазы нагревания.

Подготовка:

⇒ Удалить отдельные элементы конструкции "Чаши для образцов" согласно указанному порядку.



⇒ Установить набор для калибровки температуры согласно рис.



- ⇒ Включить нагревательную накладку сзади.
- ⇒ Закрыть крышку нагревательной накладки.
- ⇒ При помощи кнопки **ON** включить цифровой термометр набора для калибровки температуры.

Вызов сервисной функции:

⇒ В режиме взвешивания нажать кнопку **MENU**, появится пункт меню "Therm".



⇒ Подтвердить, нажимая клавишу **PRINT**. Несколько раз нажать клавишу **MENU**, до появления символа "Service".



⇒ В течение **2 с** придержать нажатой кнопку **PRINT**. При помощи кнопки **MENU** выбрать требуемую установку.



Калибровка температуры



Настройки лампы

8.2.1 Калибровка температуры

При калибровке температуры происходит только проверка, т.е. никакие значения не изменяются.

⇒ Вызвать сервисную функцию "Tmp test", см. раздел 8.2.



⇒ Подтвердить, нажимая клавишу **PRINT**. Появится актуальная настройка. При помощи кнопок навигации **У** ↑ выбрать температуры, при которых должна произойти настройка, возможность выбора в диапазоне 35–160°С.



- Подтвердить кнопкой PRINT, устройство разогревается до установленной температуры. Через приблизительно 15 минут сравнить значение температуры, высвечиваемой на термометре, с температурой анализатора влажности. Если обе величины не идентичные, рекомендуется выполнение юстировки температуры, см. раздел 8.2.2.
- ⇒ Завершение калибровки при помощи кнопки **ON/OFF**.
- ⇒ Возвращение в режим взвешивания с помощью кнопки **ON/OFF**.

8.2.2 Юстировка температуры

Температура измеряется в двух выбранных точках, а корректировка возможна в обеих.

⇒ Вызвать сервисную функцию "Tmp Adj", см. раздел 8.2.



⇒ Подтвердить, нажимая клавишу PRINT. Появится актуальная настройка для первой точки температуры. Для выбора заводской настройки 80°С выбрать требуемую температуру при помощи кнопок навигации
↓ ↑ (возможность выбора в диапазоне 50–130°С).



⇒ Подтвердить, нажимая кнопку **PRINT**, будет включена первая фаза нагревания. Высвечивается оставшееся время.



⇒ Через 15 минут калибровка температуры первой точки завершена. Сравнить значение температуры, высвечиваемой на термометре с температурой анализатора влажности. Если оба значения не одинаковые, их можно откорректировать при помощи кнопок навигации ↓ ↑ и подтвердить кнопкой PRINT.



⇒ Появится актуальная настройка для второй точки температуры. Выбрать заводскую настройку 150°С или выбрать требуемую температуру при помощи кнопок навигации ↓ ↑. Вторая точка температуры должна находиться, по крайней мере, на 30°С выше чем первая, макс. 160°С.



⇒ Подтвердить, нажимая кнопку **PRINT**, будет включена вторая фаза нагревания. Высвечивается оставшееся время.



⇒ Через 15 минут калибровка температуры второй точки завершена. Сравнить значение температуры, высвечиваемой на термометре с температурой анализатора влажности. Если оба значение не одинаковые, их можно откорректировать при помощи кнопок навигации ↓ ↑.



⇒ Подтвердить, нажимая клавишу PRINT. Юстировка завершена, устройство возвращается в меню. Возвращение в режим взвешивания с помощью кнопки ON/OFF.

9 Конфигурация устройства

Меню конфигурации позволяет приспособить устройство к индивидуальным нуждам взвешивания

Навигация по меню

Вход в меню	В режиме взвешивания нажать и придержать нажатой кнопку MENU , до выключения акустического сигнала. Отпустить кнопку, появится первый пункт меню «bAud rt».
Выбор пунктов меню	Отдельные пункты меню можно выбирать поочередно, нажимая кнопку MENU .
	⇒ Переход вперед при помощи кнопки навигации ↓ (кнопка MENU).
	⇒ Переход назад при помощи кнопки навигации ↑ (кнопка CAL).
Изменение настроек	Подтверждение выбранного пункта меню при помощи кнопки PRINT , высвечивается актуальная настройка. После каждого нажатия кнопок навигации ↓ ↑высвечивается следующая настройка.
	⇒ Переход вперед при помощи кнопки навигации ↓ (кнопка MENU).
	⇒ Переход назад при помощи кнопки навигации ↑ (кнопка CAL).
Запись настройки	Выбор подтвердить, нажимая кнопку PRINT . Весы возвращаются в режим взвешивания. В случае необходимости выбрать очередную настройку в меню или вернуться к режиму взвешивания.
Закрытие меню / назад в режим взвешивания	Нажать и придержать нажатой кнопку MENU до выключения акустического сигнала. Весы будут снова автоматически переключены в режим взвешивания.

Обзор меню:

Пункт меню	Показан ие	Выбор	Описание
Скорость трансмиссии	bAud rt	br 1200	
(см. раздел 9.1)		br 2400	
		br 4800	
		br 9600	
Автоматическая	Auto 0		функция Auto-Zero
корректировка нулевой		Au0 OFF	автоматическая установка на
точки см. раздел 9.2)			нуль) выключена
		Au0 1	диапазон функции Auto-Zero
		AUUT	±½ цифры
		Au0.2	диапазон функции Auto-Zero
		Auu z	±3 цифры
		AO. 2	диапазон функции Auto-Zero
		Au0 3	±7 цифры
			диапазон функции Auto-Zero
		Au0 3E	±7 цифр в целом диапазоне
			взвешивания
Фильтр	FiltEr	Filt 1	настройка для дозирования
(см. раздел 9.3)			чувствительный и быстрый,
		Filt 2	очень спокойное место
			установки.
			нечувствительный, но
		Filt 3	медленный, неспокойное
			место установки.
Показатель	StAbil		контроль стабилизации
стабилизации		Stab 1	быстрый / очень спокойное
(см. раздел 9.4)			место установки
			контроль стабилизации
		Stab 2	быстрый + точный / спокойное
			место установки
			контроль стабилизации
		Stab 3	точный / очень неспокойное
			место установки
Подсветка индикатора	Blt	on	подсветка включена
(см. раздел 9.5)		off	подсветка выключена
			Подсветка отключается
			автоматически через 3 сек
			после получения стабильного
			результата взвешивания.
		Auto	После изменения массы или
			нажатия кнопки подсветка
			снова автоматически
			включается.
	End		

Описание отдельных пунктов меню:

9.1 Скорость трансмиссии

⇒ В режиме взвешивания нажать и придержать нажатой кнопку **MENU**, до выключения акустического сигнала.



- ⇒ Подтвердить при помощи кнопки **PRINT**, высвечивается актуальная настройка.
- ⇒ При помощи кнопок навигации ↓ ↑ выбрать требуемую установку.



- Выбор подтвердить, нажимая кнопку **PRINT**. Весы возвращаются в режим взвешивания. В случае необходимости выбрать очередную настройку в меню или вернуться к режиму взвешивания.
- Нажать и придержать нажатой кнопку MENU до выключения акустического сигнала. Весы будут снова автоматически переключены в режим взвешивания.



9.2 Функция Auto Zero

Этот пункт меню позволяет включать или выключать автоматическую корректировку нулевой точки. Во включенном состоянии дрейф или помехи нулевой точки корректируются автоматически.

Дополнительная информация:

Если количество взвешиваемого материала будет незначительно уменьшено или увеличено, тогда имеющийся в весах «компенсационно-стабилизирующий» механизм может вызывать показание ошибочных результатов взвешивания (например, медленное вытекание жидкости из упаковки, находящейся на весах, процессы испарения).

Во время дозировки с небольшими колебаниями веса рекомендуется выключение этой функции.

⇒ В режиме взвешивания нажать и придержать нажатой кнопку **MENU**, до выключения акустического сигнала.



⇒ Повторно нажать кнопку **MENU**.



Подтвердить при помощи кнопки **PRINT**, высвечивается актуальная настройка. При помощи кнопок навигации 🗸 🛧 выбрать требуемую установку.



Au0 OFF	= функция «Auto Zero» выключена
Au0 1	= диапазон функции Auto-Zero ±½ цифры
Au0 2	= диапазон функции Auto-Zero ±3 цифры
Au0 3	= диапазон функции Auto-Zero ±7 цифр
Au0 3E	= диапазон функции Auto-Zero ±7 цифр в целом диапазоне
взвешиван	ния

- Выбор подтвердить, нажимая кнопку **PRINT**. Весы возвращаются в режим взвешивания. В случае необходимости выбрать очередную настройку в меню или вернуться к режиму взвешивания.
- Нажать и придержать нажатой кнопку MENU до выключения акустического сигнала. Весы будут снова автоматически переключены в режим взвешивания.



9.3 Фильтр

Этот пункт меню позволяет привести весы в соответствие с определенными условиями окружающей среды и целями измерения.

⇒ В режиме взвешивания нажать и придержать нажатой кнопку MENU, до выключения акустического сигнала.



⇒ Повторно нажать кнопку **MENU**.



- Подтвердить при помощи кнопки **PRINT**, высвечивается актуальная настройка.
- ⇒ При помощи кнопок навигации ↓ ↑ выбрать требуемую установку.



Filter 1: настройка для дозирования

Filter 2: весы реагируют чувствительно и быстро, очень спокойные места установки.

Filter 3: весы реагируют нечувствительно, но медленно, неспокойное место установки.

Выбор подтвердить, нажимая кнопку **PRINT**. Весы возвращаются в режим взвешивания. В случае необходимости выбрать очередную настройку в меню или вернуться к режиму взвешивания.

Нажать и придержать нажатой кнопку MENU до выключения акустического сигнала. Весы будут снова автоматически переключены в режим взвешивания.



9.4 Показатель контроля стабилизации

⇒ В режиме взвешивания нажать и придержать нажатой кнопку MENU, до выключения акустического сигнала.



⇒ Повторно нажать кнопку **MENU**.

- Подтвердить при помощи кнопки **PRINT**, высвечивается актуальная настройка.
- ⇒ При помощи кнопок навигации ↓ ↑ выбрать требуемую установку.



- Stab 1: контроль стабилизации быстрый / очень спокойное место установки
- Stab 2: контроль стабилизации быстрый + точный / спокойное место установки
- Stab 3: контроль стабилизации точный / очень неспокойное место установки
- Выбор подтвердить, нажимая кнопку **PRINT**. Весы возвращаются в режим взвешивания. В случае необходимости выбрать очередную настройку в меню или вернуться к режиму взвешивания.
- Нажать и придержать нажатой кнопку MENU до выключения акустического сигнала. Весы будут снова автоматически переключены в режим взвешивания.



9.5 Подсвечивание дисплея

⇒ В режиме взвешивания нажать и придержать нажатой кнопку **MENU**, до выключения акустического сигнала.



⇒ Повторно нажать кнопку **MENU**.



- Подтвердить при помощи кнопки **PRINT**, высвечивается актуальная настройка.
- ⇒ При помощи кнопок навигации 🗸 🛧 выбрать требуемую установку.



- **ОN** Подсветка включена.
- **OFF** Подсветка выключена.
- Auto Подсветка отключается автоматически через 3 секунды после получения стабильного результата взвешивания. После изменения массы или нажатия кнопки подсветка снова автоматически включается.
- Выбор подтвердить, нажимая кнопку **PRINT**. Весы возвращаются в режим взвешивания. В случае необходимости выбрать очередную настройку в меню или вернуться к режиму взвешивания.
- Нажать и придержать нажатой кнопку MENU до выключения акустического сигнала. Весы будут снова автоматически переключены в режим взвешивания.



10 Меню пользователя - определение влажности

Выбор меню:

PrG 1	
PrG 2	Устройство предоставляет возможность приписывания и
PrG 3	сохранения в памяти 5 разных программ сушки (Prg1, Prg2, Prg3, Prg4, Prg5) с индивидуальными параметрами сушки,
PrG 4	которые по необходимости можно легко вызвать и запустить.
PrG 5	
PrG time	Time drying mode: Сушка будет завершена после установленного времени, возможность выбора: время сушки 1–99 минут температура 35–160°С
PrG Auto	Autostop drying mode: Сушка будет завершена после получения твердой массы. Возможность выбора: весовая убыль 0,1–9,9% температура 35–160°С



Краткая инструкция по определению влажности, см. раздел 17

10.1 Осуществление сушки

Положить держатель для вынимания с пустой чашей для образцов на держателе чаши для образцов. При этом следует обратить внимание на то, чтобы чаша для образцов лежала плоско на держателе чаши. Всегда следует работать с держателем образцов, поскольку он обеспечивает безопасную работу или предотвращает ожоги.

Перед запуском определения влажности следует выбрать соответствующую программу сушки образца.

⇒ В режиме взвешивания нажать кнопку **MENU**, появится пункт меню "Therm".



⇒ Подтвердить при помощи кнопки **PRINT**, высвечивается подпункт меню "Measure".



- Подтвердить при помощи кнопки **PRINT**, высвечивается актуальная настройка.
 - ⇒ При помощи кнопок навигации **У** ↑ выбрать требуемую программу сушки.



10.1.1 Определение влажности при помощи программы сушки PrG1 – PrG5

После вызова записанной ранее программы сушки PrG1, PrG2, PrG3, PrG4 или PrG5 (см. раздел 10.2) появится вопрос, должна ли быть включена степень вступительного нагревания "PrH".





Подтвердить выбранную программу сушки, например, PrG1 (см. раздел 10.1) при помощи кнопки **PRINT**. Появится вопрос, должна ли быть включена степень вступительного нагревания "PrH" (pre-heating).



⇒ При помощи кнопок навигации ↓ ↑ выбрать требуемую настройку.

PrH no = степень вступительного нагревания выключена **PrH yes** = степень вступительного нагревания включена

Начало определения влажности:

Степень вступительного нагревания включена



Подтвердить при помощи кнопки PRINT, закрыть камеру образцов и подождать окончания фазы нагревания.



После достижения установленной температуры высвечивается сообщение "ready".



- ⇒ Подтвердить, нажимая клавишу **PRINT**. Высвечивается показание массы и индикатор,,▼".
- ⇒ В случае необходимости тарировать, нажимая кнопку **TARE**.



 Положить подготовленный образец (см. раздел 12.4.) на чаше для образцов, закрыть камеру образцов.



Подождать, пока не появится показатель стабилизации, а затем нажать кнопку **PRINT**. Начинается сушка.



Высвечивается показание результата.

Показатель "Н" указывает на активный процесс сушки.

Степень вступительного нагревания выключена



- ⇒ Подтвердить, нажимая клавишу **PRINT**. Высвечивается показание массы и индикатор,,▼".
- ⇒ В случае необходимости тарировать, нажимая кнопку **TARE**.



Положить подготовленный образец (см. раздел 12.4.) на чаше для образцов, закрыть камеру образцов.



Подождать, пока не появится показатель стабилизации, а затем нажать кнопку **PRINT**. Начинается сушка.



Высвечивается показание результата.

Показатель "Н" указывает на активный процесс сушки.

нажатия кнопки MENU.	·
Влажность [%] = весовая убыль (ВУ) из начальной массы (НМ)	<u>О.О. П</u> н % 0–100%
Сухая масса [%] = остаточная масса (ОМ) от НМ	û 100.00, r
ATRO [%] = HM: OM x 100%	100% – 0% \$ IOOLOO_R
Актуальная температура	100–999% ¢
Оставшееся время	

Во время сушки показание можно переключить посредством многократного

В случае необходимости сушку в каждый момент можно завершить, нажимая кнопку **ON/OFF**.

После завершения сушки звучит акустический сигнал и нагревание выключается. Показатель "ОК" указывает результат измерения. Кнопка MENU позволяет переключать результаты показания.



Остаточная масса в г

1

- ⇒ В случае подключения принтера выполняется распечатка измерительного протокола, в зависимости от настроек в меню, см. раздел 11.3.
- ⇒ Для следующих измерений нажать кнопку ON/OFF, устройство возвращается в меню.
- ⇒ Для выхода из меню нажать кнопку ON/OFF, устройство возвращается в режим взвешивания.
- Открыть камеру образцов и вынуть образец при помощи держателя для вынимания.
 Осторожно! Чаша весов для образцов и все элементы камеры образцов горячие!

10.1.2 Определение влажности при помощи программы сушки PrG time

После установки времени сушки (возможность выбора в диапазоне 1-99 минут) и температуры сушки (возможность выбора в диапазоне 35–160°С) определение влажности осуществляется с этими двумя параметрами.



⇒ Подтвердить, нажимая клавишу **PRINT**. Высвечивается актуально установленное время сушки.



- ⇒ При помощи кнопок навигации ↓ ↑ выбрать требуемую установку.
- ⇒ Подтвердить, нажимая клавишу **PRINT**. Высвечивается актуально установленная температура сушки.



- ⇒ При помощи кнопок навигации ↓ ↑ выбрать требуемую установку.
- ⇒ Подтвердить, нажимая клавишу **PRINT**. Появится вопрос, должна ли быть включена степень вступительного нагревания "PrH" (pre-heating).



⇒ При помощи кнопок навигации ♦ ↑ выбрать требуемую настройку.

PrH no = степень вступительного нагревания выключена **PrH yes** = степень вступительного нагревания включена

Начало определения влажности:

Степень вступительного нагревания включена



Подтвердить при помощи кнопки PRINT, закрыть камеру образцов и подождать окончания фазы нагревания.



После достижения установленной температуры высвечивается сообщение "ready".



- ⇒ Подтвердить, нажимая клавишу **PRINT**. Высвечивается показание массы и индикатор,,▼".
- ⇒ В случае необходимости тарировать, нажимая кнопку **TARE**.



Положить подготовленный образец (см. раздел 12.4.) на чаше для образцов, закрыть камеру образцов.



Подождать, пока не появится показатель стабилизации, а затем нажать кнопку **PRINT**. Начинается сушка.



Высвечивается показание результата.

Показатель "Н" указывает на активный процесс сушки.

Степень вступительного нагревания выключена



- ⇒ Подтвердить, нажимая клавишу **PRINT**. Высвечивается показание массы и индикатор,,▼".
- ⇒ В случае необходимости тарировать, нажимая кнопку **TARE**.



Положить подготовленный образец (см. раздел 12.4.) на чаше для образцов, закрыть камеру образцов.



Подождать, пока не появится показатель стабилизации, а затем нажать кнопку **PRINT**. Начинается сушка.



Высвечивается показание результата.

Показатель "Н" указывает на активный процесс сушки.

нажатия кнопки MENU.	·
Влажность [%] = весовая убыль (ВУ) из начальной массы (НМ)	<u>О.О. П</u> н % 0–100%
Сухая масса [%] = остаточная масса (ОМ) от НМ	û 100.00, r
ATRO [%] = HM: OM x 100%	100% – 0% \$ IOOLOO_R
Актуальная температура	100–999% ¢
Оставшееся время	

Во время сушки показание можно переключить посредством многократного

В случае необходимости сушку в каждый момент можно завершить, нажимая кнопку **ON/OFF**.

После завершения сушки звучит акустический сигнал и нагревание выключается. Показатель "ОК" указывает результат измерения. Кнопка MENU позволяет переключать результаты показания.



Остаточная масса в г

1

- ⇒ В случае подключения принтера выполняется распечатка измерительного протокола, в зависимости от настроек в меню, см. раздел 11,3.
- ⇒ Для следующих измерений нажать кнопку ON/OFF, устройство возвращается в меню.
- ⇒ Для выхода из меню нажать кнопку ON/OFF, устройство возвращается в режим взвешивания.
- Открыть камеру образцов и вынуть образец при помощи держателя для вынимания.
 Осторожно! Чаша весов для образцов и все элементы камеры образцов горячие!

10.1.3 Определение влажности при помощи программы сушки PrG Auto Mode

Сушка завершается, когда установленная весовая убыль (возможность выбора в диапазоне 0,1-9,9% влажности) в единице времени (60 сек) меньше, чем заданное значение.



⇒ Подтвердить, нажимая клавишу **PRINT**. Появится актуальное установленное заданное значение.



- ⇒ При помощи кнопок навигации 🕹 🛧 выбрать требуемую установку.
- ⇒ Подтвердить, нажимая клавишу **PRINT**. Высвечивается актуально установленная температура сушки.



- ⇒ При помощи кнопок навигации ↓ ↑ выбрать требуемую установку.
- ⇒ Подтвердить, нажимая клавишу **PRINT**. Появится вопрос, должна ли быть включена степень вступительного нагревания "PrH" (pre-heating).



⇒ При помощи кнопок навигации 🕹 🛧 выбрать требуемую настройку.

PrH no = степень вступительного нагревания выключена **PrH yes** = степень вступительного нагревания включена

Начало определения влажности:



нажатия кнопки MENU.	
Влажность [%] = весовая убыль (ВУ) из начальной массы (НМ)	О.О. Л н % 0-100% ☆
Сухая масса [%] = остаточная масса (ОМ) от НМ	ГОО.ОО г н % г 100% – 0%
ATRO [%] = HM: OM x 100%	ГОО Я 100–999% €
Актуальная температура	÷ 100 C
Оставшееся время	ب ۲ ۲

⇒ Во время сушки показание можно переключить посредством многократного

В случае необходимости сушку в каждый момент можно завершить, нажимая кнопку **ON/OFF**.

После завершения сушки звучит акустический сигнал и нагревание выключается. Показатель "OK" указывает результат измерения. Кнопка MENU позволяет переключать результаты показания.



Остаточная масса в г

1

- ⇒ В случае подключения принтера выполняется распечатка измерительного протокола, в зависимости от настроек в меню, см. раздел 11.3.
- ⇒ Для следующих измерений нажать кнопку ON/OFF, устройство возвращается в меню.
- ⇒ Для выхода из меню нажать кнопку ON/OFF, устройство возвращается в режим взвешивания.
- Открыть камеру образцов и вынуть образец при помощи держателя для вынимания.
 Осторожно! Чаша весов для образцов и все элементы камеры образцов горячие!

10.2 Сохранение программ сушки PrG1, PrG2, PrG3, PrG4, PrG5 в памяти

Устройство имеет 5 ячеек памяти для часто используемых программ сушки. Для каждой программы сушки в памяти сохраняются параметры сушки, которые в случае необходимости можно легко вызывать и включить (см. раздел 10.1.1).

⇒ В режиме взвешивания нажать кнопку **MENU**, появится пункт меню "Therm".



Подтвердить при помощи кнопки **PRINT**, высвечивается подпункт меню "Measure".



⇒ При помощи кнопок навигации **У** ↑ выбрать подменю "PrG Set".



- ⇒ Подтвердить, нажимая клавишу **PRINT**.
- ⇒ При помощи кнопок навигации 🗸 🛧 выбрать требуемую программу сушки.



⇒ Подтвердить при помощи кнопки **PRINT**, высвечивается актуально установленный режим сушки.



- ⇒ При помощи кнопок навигации ↓ ↑ выбрать требуемый режим сушки.
- ⇒ Подтвердить при помощи кнопки **PRINT**, высвечивается актуальная настройка. Ввести параметры сушки способом, описанным в разделе 10.1.2 (PrG time) и в разделе 10.1.3 (PrG Auto).
- ⇒ Подтвердить при помощи кнопки **PRINT**, высвечивается вопрос "Save no / yes".
- ⇒ При помощи кнопок навигации ↓ ↑ выбрать требуемую установку.



с сохранением в памяти

- ⇒ Подтвердить кнопкой **PRINT**, устройство возвращается в меню.
- ⇒ Для выхода из меню нажать кнопку ON/OFF, устройство возвращается в режим взвешивания.

11 Интерфейс RS-232C

Анализатор влажности серийно оснащен интерфейсом RS 232C. Для обеспечения сообщения между анализатором влажности и принтером должны быть выполнены следующие условия:

- Анализатор влажности следует соединить с интерфейсом принтера при помощи соответствующего провода. Работу интерфейса без помех обеспечивает только соответствующий интерфейсный кабель фирмы KERN
- Параметры сообщения (скорость трансмиссии, биты и четность) анализатора влажности и принтера должны соответствовать.
- Трансмиссия данных осуществляется только в режиме определения влажности.

Данные измерений могут вводиться посредством интерфейса или автоматически, или после нажатия кнопки **PRINT**, в зависимости от настроек в пункте меню "Serial" (см. раздел 11.3).

11.1 Технические характеристики

- 8-битовый код ASCII
- 8 битов данных, 1 стоп-бит, отсутствие контрольного разряда
- Выбираемая скорость трансмиссии: 1200 9600 бодов, см. раздел 9.1.1
- Работу интерфейса без помех обеспечивает только соответствующий интерфейсный кабель фирмы KERN (макс. 2 м).

11.2 Назначение пинов выходного разъема



Pin 2: Pin 3:	Tx Signal Rx Signal	
Pin 5:	GND	

11.3 Настройки меню "Serial"

⇒ В режиме взвешивания нажать кнопку **MENU**, появится пункт меню "Therm".



⇒ Подтвердить при помощи кнопки **PRINT**, высвечивается подпункт меню "Measure".



⇒ При помощи кнопок навигации **У** ↑ выбрать подменю "Serial".

SEriAL

- ⇒ Подтвердить при помощи кнопки **PRINT**, высвечивается актуальная настройка.
- ⇒ При помощи кнопок навигации 🗸 🛧 выбрать требуемую установку.
 - Manu Prt Недокументировано
 - Auto Prt Недокументировано
 - Manu PC Выдача данных после нажатия кнопки **PRINT**
 - Auto PC Автоматическая выдача данных
 - Weig PC Непрерывная выдача данных остаточной массы
 - Manu T50 Недокументировано
 - Auto T50 Недокументировано
 - ⇒ Подтвердить кнопкой **PRINT**, устройство возвращается в меню.
 - ⇒ Для выхода из меню нажать кнопку ON/OFF, устройство возвращается в режим взвешивания.

11.3.1 Примеры распечаток (YKB-01N)

1. Настройка меню "Serial" → "Manu PC"

После завершения сушки распечатка происходит после нажатия кнопки PRINT.

Температур	130	°С
Time:	5	мин.
W.Start	19.998	г
W-End:	19.994	г
Moist.:	0.02	%

Температура сушки Время сушки Начальная масса

Остаточная масса Влажность [%]

2. Настройка меню "Serial" → "Auto PC"

1. часть распечатки осуществляется автоматически после начала сушки

Температур	130	°С	Температура сушки
Time:	5	мин.	Время сушки
W.Start	19.998	г	Начальная масса
2. часть распе	ечатки осу	ществляется	а автоматически после завершения сушки
W-End:	19.994	Г	Остаточная масса
Moist.:	0.02	%	Влажность [%]

12 Общая информация относительно обозначения влажности

12.1 Область применения

Быстрое определение содержания влажности имеет огромное значение везде там, где в процессе производства происходит устранение или добавление влажности из/в продукты. В неподсчитанном количестве продуктов содержание влажности является как фактором качества, так и важным фактором стоимости. В торговле промышленными и сельскохозяйственными продуктами, а также продуктами химической и продовольственной промышленности очень часто действуют постоянные граничные значения содержания влажности, определенные в договорах поставки и нормах.

12.2 Основная информация

Под понятием влажности не подразумевается исключительно вода, но все субстанции, испаряющиеся в результате подогревания. Кроме воды в их состав входят также:

- смазки,
- масло,
- спирты,
- растворители
- ит.д. ...

С целью определения влажности в материале применяются разные методы.

В анализаторе влажности KERN DLB используется принцип термогравиметрии. В случае этого метода для определения разницы влажности в материале образец взвешивается перед подогревом и после подогрева.

Традиционный метод, использующий лабораторную сушилку, проходит по тому же принципу с тем, что при этом методе время измерения многократно дольше. С целью элиминации влажности в случае метода лабораторной сушилки образец подогревается снаружи внутрь при помощи горячего потока воздуха. В случае прибора для определения влажности KERN DLB излучение проникает в образец и там преобразовывается в тепловую энергию, нагревание происходит изнутри наружу. Небольшая часть излучения отражается от образца, в случае темных образцов это отражение больше, чем в случае светлых. Глубина проникновения излучения зависит от проницаемости образца. В случае образцов с низкой пропускной способностью излучение проникает только в верхние слои образца, что может вызвать неполную сушку, покрытие нагаром или сжигание. По этой причине исключительно важным является подготовка образца.

12.3 Приспособление к существующим измерительным методам

Часто анализатор влажности KERN DLB заменяет другой процесс сушки (например, лабораторную сушку), поскольку при более простом обслуживании позволяет достичь более короткое время измерения. По этой причине традиционный метод измерения должен быть приспособлен к анализатору влажности KERN DLB, чтобы существовала возможность получения сравнительных результатов.

- выполнение параллельного измерения: более низкие установки на анализаторе влажности KERN DLB, чем в методе лабораторной сушилки.
- Результат анализатора влажности KERN DLB не соответствует контрольному результату:
 - повторить измерение с измененной настройкой температуры,
 - изменить критерий выключения.

12.4 Подготовка образца

Для измерения следует всегда подготовить только один образец. Этим способом можно избегать обмена влажностью между образцом и окружающей средой. Если необходима одновременная подготовка большего количества образцов, их следует вложить в герметичный контейнер, чтобы во время складирования они не изменялись. Для получения повторяемых результатов образец следует равномерно и тонко разложить на чаше для образцов.

В результате неравномерного накладывания происходит неравномерное распределение тепла в высушиваемом образце, что в результате вызывает неполную сушку или удлинение времени измерения. В результате аккумуляции образца происходит более сильное нагревание в верхних слоях, что вызывает сжигание или осаждение нагара. Большая толщина слоя или возможная осадка нагара не позволяют удалить из образца влажность. Эта остаточная влажность вызывает то, что получаемые результаты измерений не регистрируются и повторяются.

Подготовка образцов твердого вещества:



- Образцы в форме порошка и зерен равномерно раскладывать на чаше для образцов.
- Грубозернистые образцы следует измельчать при помощи ступки или зубила. Во время измельчения образца следует избегать воздействия тепла, поскольку оно является источником потери влажности.

Подготовка образцов жидкости:



В случае жидкости, паст или образцов, подлежащих растапливанию рекомендуется применение фильтров из стекловолокна. Фильтр из стекловолокна имеет следующие преимущества:

- равномерное разложение в связи с капиллярным воздействием,
- отсутствие образования капель,
- быстрое испарение благодаря большой поверхности.

12.5 Материал образцов

Хорошее определение влажности происходит, как правило, на образцах со следующими свойствами:

- сыпучее твердое вещество в виде зерен, порошка;
- стабильные термически материалы, которые легко отдают влажность с целью определения влажность, летучие без добавки специальных веществ;
- жидкости, испаряющиеся до сухого вещества без образования оболочки.

Обозначение влажности может быть сложным в случае образцов:

- вязких/клейких;
- которые во время сушки легко покрываются нагаром или имеют склонность к образованию оболочки;
- во время подогревания легко подлежат химическому разложению или выделяют разные компоненты.

12.6 Размер проб / довеска

Разложение образца в значительной степени влияет на время сушки, а также на получаемую точность. Из этого следуют два противоположные факты: Чем легче довеска, тем более короткое время сушки следует получить.



Чем тяжелее довеска, тем более точный результат.

12.7 Температура сушки

При установке температуры сушки следует учитывать следующие факторы:

Поверхность образца:

Жидкие образцы и готовые для нанесения в отличии от образцов в виде порошка и зерен требуют меньшей поверхности для переноса тепла.

Применение фильтра из стекловолокна улучшает проникновения тепла.

Цвет образца:

Светлые образцы отбивают больше теплого излучения, чем темные и поэтому требуют более высокой температуры сушки.

Доступность летучих веществ:

Чем более простой и быстрый доступ к воде и другим летучим веществам, тем выше может быт установлена температура сушки. Если вода тяжело доступна (например, в пластиках) ее следует отделять при более высокой температуре (чем выше температура, тем выше давление водного пара).

Чтобы получить идентичные результаты, как в других методах определения влажности (например, в лабораторной сушилке), следует опытным путем оптимизировать параметры настроек такие, как температура, степень нагревания и критерий выключения.

12.8 Рекомендации / ориентировочные значения

Подготовка стандартного образца:

- Если это необходимо, образец следует измельчить и равномерно разложить на алюминиевой чаше.

Подготовка специальных образцов:

- В случае чувствительных или трудно делимых материалов (например, ртуть) можно применить фильтр из стекловолокна.
- Образец равномерно нанести на фильтр из стекловолокна и накрыть вторым фильтром из стекловолокна.
- Фильтр из стекловолокна может использоваться в качестве защиты при распрыскивающихся материалах (каждое разбрызгивание вызывает искажение результата).

Таблица применения:

Материал	Вес образца (г)	Температура сушки (°С)	Время сушки (ок.) (мин)	Влажность % (ок.)	% твердого тела (ок.)
Сополимер АБС (Novodur P2H-AT)	10	60	10	0,11	
Аккумуляторный свинец	10	110	2,6	0,19	
Акриловый гранулированный	10.15	00	10	0.10	
препарат	10-15	00	12	0,10	
Активный уголь	10	80	9,8	13,33	
Активный уголь	7,6	80	4,1	6,12	
Ананас, кусочки	5	110	14,4	6,71	
Кусочек яблока (сухой)	5-8	100	10-15	76,5	
Кусочек яблока (влажный)	5-8	100	5-10	7,5	00.44
Артисан в порошке	0,5	80	3,5		98,44
Аспартам в гранулах	0,5	105	3,4	02.07	96,84
Молочко для ванны	24	00	27,4	03,07	
	3-4 2	160	0,3	0,0	53.06
Бальзам для тела	2	80	31.6	87.76	55,00
Фасопь	4.5	150	97	11.85	
Маспо	1 7	140	4.3	11,00	84 95
Ацетипцеплюпоза	5.5-6	50	1,3	0.81	01,00
Китайский порошок для потенции	2,5-3	110	5,5	6,24	
Бумага для фотографий CN	2	150	6,4	5,81	
Кукурузные хполья	2-4	120	5-7	9.7	
Масса для гончарной черепицы	2.5	160	10	0,1	81.74
Масса для гончарной черепицы	7	160	20		81,74
Мембрана для диализа (попиэтилен - попикарбонат)	0,5	80	2,2	7,85	
Мембрана для диализа (попиэтилен - поликарбонат)	0,5-0,7	80	2,0	7,86	
Масса для уплотнения для помещений	3	160	7		64,04
Дисперсионный клей	1,5	140	9,5		55,69
Дисперсионный клей (водный)	2,5	155	7,2	43,77	
Доломит	10-12	160	6,1	0,06	
Типографическая краска, жидкая	1,5	120	10		19,15
Пыль из электрофильтра от сжигания отходов	7-10	135	7	26,23	
Горох датский, желтый	3,5	135	7,9	15,19	
Арахис	2,8	100	4	1,97	
Арахис	3	100	6	3,2	
Освежающие карамельки	3-3,4	90	2,9	0,29	
Краска в порошке	1,5	120	3,5		99,07
Масса тонкой керамики	2,5	160	9		86,89
Кинематографические отходы	8-9	60	1,2	0,4	
Речная вода	4	160	20	99,2	
І лазурь / сахарная масса	5	130	20	8	
Формальдегидныи раствор мочевины	2	155	7,6	34,07	
Свежий сыр	1,4	70	15		41,03
I ранулы кормовых культур	3-4	150	5,7	6,35	
Сушеная фасоль	3-4	105	5	/,3	
Сушеныи горох	5-7	110	9,6	5,89	
Сушеная морковь	5,5-6	120	3	4,92	
Сушеный куриный навоз	4 5 7	140	ð 10	14,01 6.01	
Сушеная кукуруза	8_10	160	5	0,21	
	0-10	100	5	0,20	1

	Bec	Температура	Время	Влажность	%
Материал	ооразц	сушки	Сушки	%	твердого
	a (-)	(°C)	(OK.)	(ок.)	тела
Пенка пла уклалки волос	(F) 0.01	145	(мин)	08.76	(ок.)
Пенка для укладки волос	0,01	145	9	90,70	
сильная)	1	130	8	97,85	
Гель для волос	5	105	37,0	94,71	
Овсяные хлопья	2	105	5,6	9,35	
Семена фундука	2,2	100	3,8	4	
Семена фундука (облупленные)	2,6	100	4,5	3,74	
Гидранал					
Средний виннокислый натрий – 2–	1,6	160	12	15,67	
гидрат		440			
Иогурт	2-3	110	4,5-6,5	86,5	
Кофе	2	150	8	4,99	
Сливки для кофе	2-3	130	6-8	78,5	
Зерна кофе	3,5-4	120	8	8,53	
	2,5	105	4	3,45	
Зерна какао	4-5	130	7,8	6,23	
Известняк	12-14	160	5	0,05	
Картофельный порошок	2,5-3,0	130	5,8	12,46	
Картофельные хлопья	3-4	106	7,5	6,9	
Кетчуп	2	120	18	74,44	
Кремнеземистыи гель	9,5	115	4,5	0,63	
Клеи	2-5	136	6-8	54,3	
Чеснок, порошок	2	100	7,3	5,36	
УГОЛЬ В ПОРОШКЕ	4	160	3,4	2,11	
мел (натуральный)	8	160	1,7	0,06	
Кристаллический сахар	3	90	2,8	0,05	
Раствор синтетической смолы (водяной)	2	160	5,9	60,21	
Латекс	1-2	160	5,2	38,64	
Латекс LE ¹	3-5	125	10,8	46,58	
Латекс LE ²	3-5	125	9,4	50,37	
Латекс О44	3-5	125	9,4	50,65	
Чечевица	4	135	5,4	12,49	
Лессовая почва	10-15	160	5,5	9,89	
Лессовая глина	2,5	160	14,5		80,75
Сухое молоко, обезжиренное	4	90	5,5	3,67	
Нежирный творог	1,2	130	8		18,5
Кукурузный крахмал	2	160	5,2		89,1
Миндаль (карамелизованный)	3,5	80	4,8	1,81	
Миндаль (не переработанный)	2,5	100	5,3	4,19	
Калифорнийский миндаль	3	100	5,3	4,34	
Маргарин	2,2	160	4	19,15	
Масса для обыкновенного кирпича	7	160	20		80,13
Майонез	1-2	138	10	56,5	
Мука	8-10	130	4,5	12,5	
Микронил	7-8	60	8	0,4	
Молоко	2-3	120	6-8	88	
Сухое молоко (ММР)	4,5	100	6,3	2,46	
Сухое молоко (VMP)	4,5	100	5,5	2,56	
Моцарелла	1,5	160	11,1		45,78
Мультивитамины в конфетах	3-3,4	115	3,3	0,4	
Натуральный латекс	1,4	160	5,3	42,56	
Нугатная масса	2,5	103	10	0,6	
Тесто для макарон	0,55	160	5	12	
Концентрат томатного сока	2-3	115	13	52,1	

Материал	Вес образца (г)	Температур а сушки (°С)	Время сушки (ок.) (мин)	Влажност ь % (ок.)	% твердо го тела (ок.)
Бумага	2-4	106	10	6,4	
Полиамид PA 6 (Ultramid B3WG5)	10	60	10	0,05	
Полиамид PA 6,6 (Ultramid A3WG7)	10	80	10	0,15	
Полибутилентерефталат ПБТ (Crastin SK645FR)	10	80	10	0,05	
Поликарбонат ПК (Macrolon 2805)	10-12	80	15	0,08	
Поликарбонат ПК / сополимер АБС (Babyblend T65MN)	9-11	80	10	0,12	
Черный перец, молотый	2	85	8,8	7,97	
Полиметакрилат метила ПММ (Plexiglas 6N)	10	70	10	0,12	
Полипропилен ПП	13	130	9	0,23	
Полипропилен ПП	3,3	120	2,2	0,09	
Полистирол-сульфоновая кислота Натуральная соль, раствор	2-2,5	120	8,7	19,01	
Полиоксиметилен ПОМ С (Hostaform C9021)	10	80	10	0,13	
Полистирол ПС (Polystyrol 168 N)	10	80	10	0,05	
Пурин	2	105	3,8	8,64	
Творог	1	140	7		18
Творог, "жирный творог"	1,2	130	8		23
Кварцевый песок	10-14	160	1,9	0,24	
Сыр Раклет	1,5	160	14,4	0.10	56,9
Семена рапса	3-4	90	7,4	6,18	
Рис (пропариваемыи ультразвуком)	3,5	105	12,5	10,98	
Рожь	4,5	150	11,5	10,72	
Красное вино	3-5	100	15-20	97,4	
I ранулированные свекольные выжимки	4,5	150	8,6	11,77	
Соль	2	100	3	4,9	
Соленые палочки	3-4	75	4,5	1,67	
Шлам	11-12	130	90	80	
Плавленый сыр	1,5	70	15	35,65	
Шоколад	2,5	103	10	0,5	
Шоколадный порошок	2-4	100	4	1,9	6
Корм для свицой из исконциих	2-3	90	10		0
отходов	4-5	160	21		17,67
Свиное топленое сало	0,70	160	3,5	1,2	
шампунь Мыло	3	100	14,1 6	75,89	
Горчица	2,5-3	80	19	,	34,69
Кунжутные зерна	3	130	8	5,48	,
Соевая мука	4,6	95	4,9	4,8	
Зерна сои, гранулы	5	110	22,6	12,16	
Подсолнечный жмых	3-3,5	100	4	5,92	
Подсолнечное масло	10-14	138	2	0,1	
Спагетти	3	105	15,1	10,63	
Жидкость для мытья посуды	2	80	13,7	59,64	
Пыль	5-10	104	8-15	7,3	
І Іроизводная крахмала	2,5	150	12,3		30,29
крахмальный клей Маский он р	1,5	100	8,9 4 E		17,90
	2,0-2,0	100 80	4,0 15_7	2	30,01
суп (готовый продукт)	2-0	00	ז=ט, ד	5	

Материал	Вес образца (г)	Температур а сушки (°С)	Время сушки (ок.) (мин)	Влажность % (ок.)	% твердого тела (ок.)
Табак	1,5	100	16	10,18	
Черный чай	2	105	4	7,67	
Макароны	1,5	120	8	10,64	
Текстильные материалы	0,8-1,2	85	3,6	14,03	
Теофиллин	1,5	130	1,9	7,33	
Полиуретан ПУР термопластический, гранулы	15-18	80	18	0,08	
Грецкий орех	2,8	100	5,6	3,5	
Стиральный порошок	2	160	12	7,32	
Пшеничное масло	2-3	90	10		6
Колбасная оболочка	0,2	150	3,5		78,56
Зубная паста	2	100	7,7	34,28	
Целлюлоз	2,5	130	4,5	7,32	
Цемент	8-12	138	4-5	0,8	
Сахар	4-5	138	10	11,9	
Сахарная свекла	2	130	13,4		30,94

13 Сообщения об ошибках

ERR01	Значение массы нестабильное или невозможен сброс на нуль. Проверить условия окружения.
ERR02	Ошибка юстировки, например, нестабильные условия окружающей среды.
ERR03	Ошибка юстировки, например, ошибочная калибровочная масса.
ERR05	Трансмиссия данных невозможна, поскольку значение массы нестабильное. Проверить условия окружения.
ERR07	Ошибка во время загрузки данных.
ERR10	Нестабильные показания при начале сушки, проверить условия окружающей среды.
ERR11	Слишком маленькая масса образца.
"UNLOAD":	Неправильно расположенный образец или чаша для образцов.
"Err thb"	Не действует нагревательная накладка, проверить электрическое питание.
·····	Превышение диапазона взвешивания вверх, наложенная нагрузка превышает диапазон измерений устройства. Снять нагрузку с устройства.
L	Превышение диапазона взвешивания вниз, например, отсутствие держателя чаши / держателя для вынимания.

14 Текущее содержание, содержание в исправном состоянии, утилизация



До начала всех работ, связанных с консервацией, очисткой и ремонтом отключить устройство от рабочего напряжения.

14.1 Очищение

Нельзя применять агрессивные чистящие средства (растворители и т.д.). Оборудование следует чистить тряпкой, пропитанной мягким мыльным щелоком. При этом следует обратить внимание на то, чтобы жидкость не проникала в устройство. Вытирать сухой, мягкой тряпочкой.

Свободные остатки проб / порошок, можно осторожно удалить с помощью кисточки или ручного пылесоса.

Рассыпанный взвешиваемый материал следует немедленно удалять.

14.2 Текущее содержание, содержание в исправном состоянии

- Только обученный и сертифицированный фирмой KERN персонал может обслуживать и проводить осмотры оборудования относительно текущего содержания.
- ⇒ Убедиться, что весы регулярно калибруются, см. раздел «Надзор над контрольными средствами».

14.3 Утилизация

Утилизацию упаковки и устройства следует производить в соответствии с требованиями соответствующих государственных или региональных норм и правил, действующих по месту эксплуатации устройства.

15 Помощь в случае мелких неполадок

Помехи	Возможная причина
Дисплей не светится.	• Устройство не включено.
	 Подключение к эл. сети прервано (питающий кабель не подключен/повреждён).
	• Исчезло напряжения в сети.
Измерение длится слишком долго.	 Неправильно установленный критерий выключения.
Измерение не является	• Образец неоднородный.
воспроизводимым.	• Слишком короткое время сушки.
	 Слишком высокая температура сушки (например, окисление материала пробы, Превышение температуры взвешивания пробы).
	 Загрязненный или поврежденный датчик температуры.
Показание массы постоянно	• Сквозняк/движение воздуха
изменяется	• Вибрации стола/основания
	 Электромагнитное поле/статический заряд (выбрать иное место установки весов/если это возможно, выключить устройство, которое является причиной помех)

16 Декларация соответствия



KERN & Sohn GmbH

D-72322 Balingen-Frommern Postfach (почт. ящик) 4052 E-mail: info@kern-sohn.de Тел.: 0049-[0]7433- 9933-0 Факс: 0049-[0]7433-9933-149 Веб-сайт: www.kern-sohn.de

Декларация соответствия

EC-Konformitätserklärung EC- Déclaration de conformité EC-Dichiarazione di conformità EC- Declaração de conformidade EC-Deklaracja zgodności

EC-Declaration of -Conformity EC-Declaración de Conformidad EC-Conformiteitverklaring EC- Prohlášení o shode EC- Декларация соответствия

D	Konformitäts-	Wir erklären hiermit, dass das Produkt, auf das sich diese Erklärung bezieht,
	erklärung	mit den nachstehenden Normen übereinstimmt.
GB	Declaration of	We hereby declare that the product to which this declaration refers conforms
	conformity	with the following standards.
CZ	Prohlášení o	Tímto prohlašujeme, že výrobek, kterého se toto prohlášení týká, je v souladu
	shode	s níže uvedenými normami.
E	Declaración de	Manifestamos en la presente que el producto al que se refiere esta
	conformidad	declaración está de acuerdo con las normas siguientes
F	Déclaration de	Nous déclarons avec cela responsabilité que le produit, auquel se rapporte la
	conformité	présente déclaration, est conforme aux normes citées ci-après.
1	Dichiarazione di	Dichiariamo con ciò che il prodotto al quale la presente dichiarazione si
	conformitá	riferisce è conforme alle norme di seguito citate.
NL	Conformiteit-	Wij verklaren hiermede dat het product, waarop deze verklaring betrekking
	verklaring	heeft, met de hierna vermelde normen overeenstemt.
Ρ	Declaração de	Declaramos por meio da presente que o produto no qual se refere esta
	conformidade	declaração, corresponde às normas seguintes.
PL	Deklaracja	Niniejszym oświadczamy, że produkt, którego niniejsze oświadczenie
	zgodności	dotyczy, jest zgodny z poniższymi normami.
RUS	Декларация	Настоящим декларируем, что продукт, к которому относится данная
	соответствия	декларация, соответствует нижеследующим нормам.

Электронные весы: KERN DLB_A

Полученный знак	Директива Е С	Стандарты
		EN 61326-1:2006
CE	2004/108/EC	EN 61326-1:2006
		EN 61326-1:2006
	2006/95/EC	EN 61010-1:2001

Дата: 14.04.2011

Sentos

Подпись: KERN & Sohn GmbH

Правление

KERN & Sohn GmbH, Ziegelei 1, D-72336 Balingen, Тел. +49-[0]7433/9933-0 Faks +49-[0]7433/9933-149, E-mail: info@kern-sohn.com, Интернет: www.kern-sohn.com

17 Краткая инструкция по определению влажности

Вызов меню: Кнопка МЕNU

Выход из меню: Длительное нажатие кнопки **MENU**

Переход вперед: Кнопка **MENU** Подтверждение: Кнопка **PRINT** Переход назад: Кнопка **CAL**

