

Michelangelo

ПЕЧЬ

Руководство по сборке и монтажу



ML 435
ML 635
ML 635 L
ML 935



Данная печь спроектирована и изготовлена с максимальным вниманием, прошла строгие приемочные испытания в наших лабораториях, поэтому мы уверены в ее абсолютной безопасности и функциональности.

Установка должна производиться **квалифицированным персоналом**, который в состоянии отвечать за свою работу и гарантировать наилучшие условия функционирования и безопасности.

Перед установкой **внимательно** прочитать данное руководство: оно содержит важную информацию, касающуюся монтажа изделия и правил техники безопасности.

Техническая поддержка

Дилер имеет возможность разрешить любую техническую проблему, связанную с установкой.
В случае сомнений без колебаний обращайтесь к нему.

CUPPONE 1963
Cuppone F.lli S.r.l.
Via Sile, 36
31057 Силеа (пров. Тревизо) – ИТАЛИЯ
T +39 0422 361143
F +39 0422 360993
info@cuppone.com - www.cuppone.com

Компания отказывается от какой бы то ни было ответственности в отношении возможных опечаток или ошибок набора, оставляя за собой право на внесение любых необходимых изменений без уведомления.

Частичное воспроизведение без разрешения Изготовителя запрещено. Указанные размеры являются ориентировочными и необязательными.

Исходным языком документа является итальянский: Изготовитель не несет ответственности за возможные ошибки перевода/интерпретации и опечатки.

1 ПРОВЕРКИ ПЕРЕД ПРИОБРЕТЕНИЕМ3

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧЕЙ...6

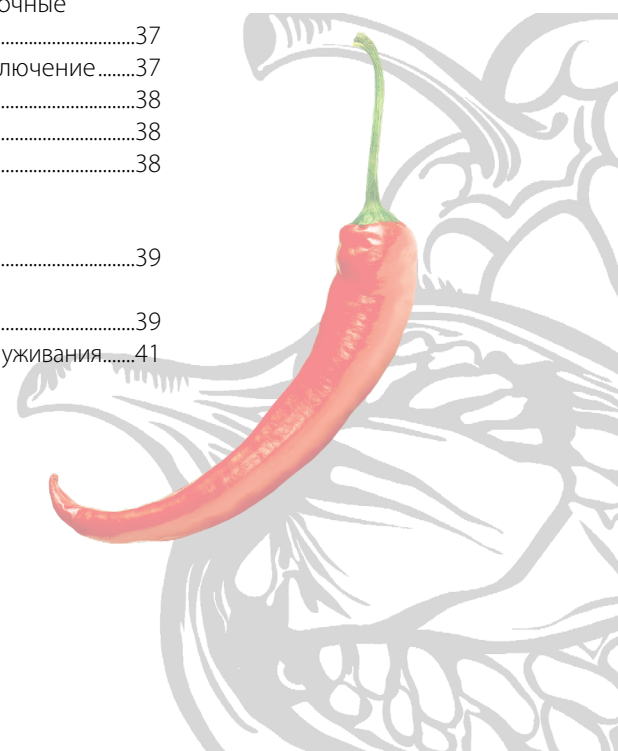
Технические характеристики печи Michelangelo ML 4357
Технические характеристики печи Michelangelo ML 63511
Технические характеристики печи Michelangelo ML 635L.....15
Технические характеристики печи Michelangelo ML 93519

3 УСТАНОВКА24

Транспортировка25
Предварительные работы.....25
Утилизация упаковки.....25
Размещение26
Данные на паспортной табличке.....27
Эвакуация дыма27
Электрическое подключение28
Предварительные проверки и пусконаладочные
испытания37
Проверка функционирования и первое включение.....37
Сообщения об ошибках, мод. CD.....38
Предупреждения, мод. TS.....38
Сообщения об ошибках, мод. TS.....38

4 ПРОЦЕДУРЫ39

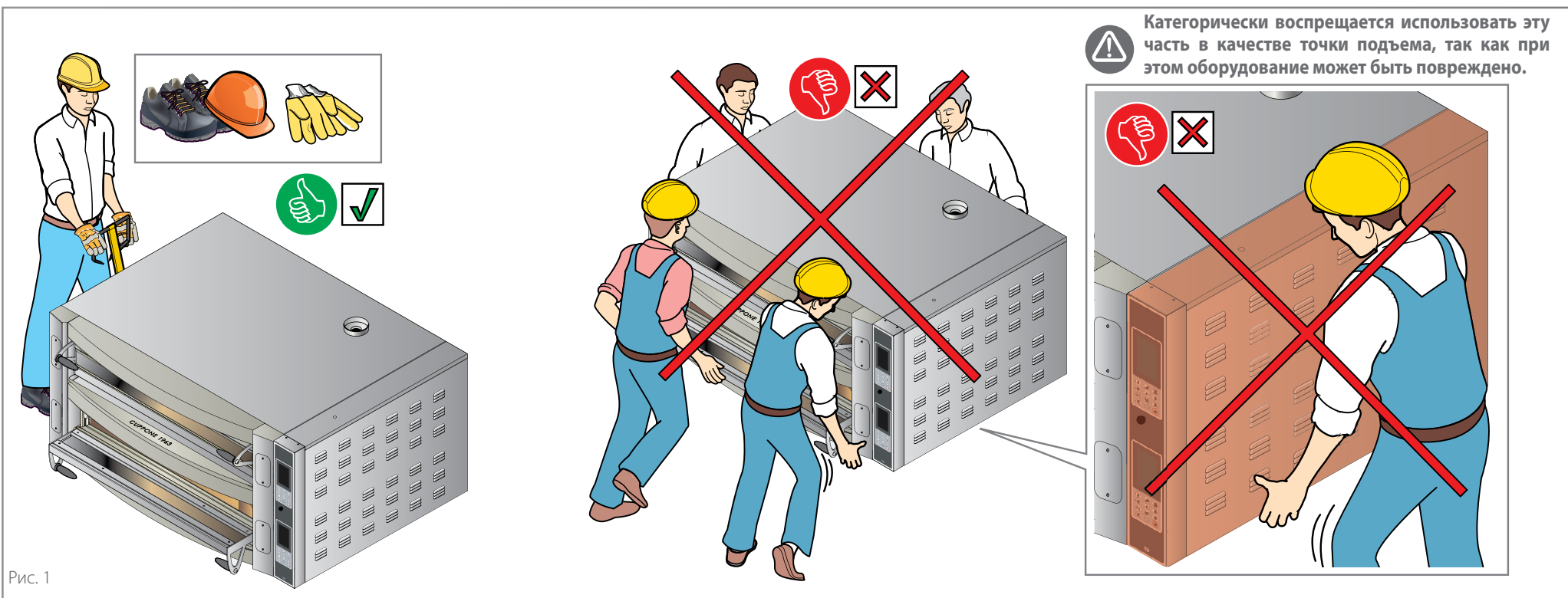
Обновление микропрограммы39
Обнуление счетчика часов технического обслуживания.....41



1 ПРОВЕРКИ ПЕРЕД ПРИОБРЕТЕНИЕМ

Перед приобретением печи и перед ее установкой **проверить и согласовать с владельцем**, что при установке будут удовлетворяться все перечисленные ниже условия, которые являются обязательными для обеспечения правильной безопасной установки, работы и техобслуживания печи.

A	Удостовериться у владельца, что в месте установки имеются средства для правильного перемещения печи ► Рис. 1
✓	Для правильного перемещения печи необходимо обеспечить наличие следующего: • средства для защиты персонала (например, нескользящая обувь, перчатки и т.д.) • подъемное средство, способное безопасно перемещать оборудование (проверить вес и габариты, приведенные на следующих страницах), и персонал, квалифицированный для выполнения данной операции.
B	Проверить размеры выбранной печи и комплектующих
✓	• проверить, что размеры выбранной печи соответствуют свободному месту в помещении, предусмотренном для ее установки. • проверить, что вместимость духовой камеры соответствует потребностям владельца. В разделе «Технические характеристики» начиная со стр. 6 указаны масса и размеры печей и духовых камер.



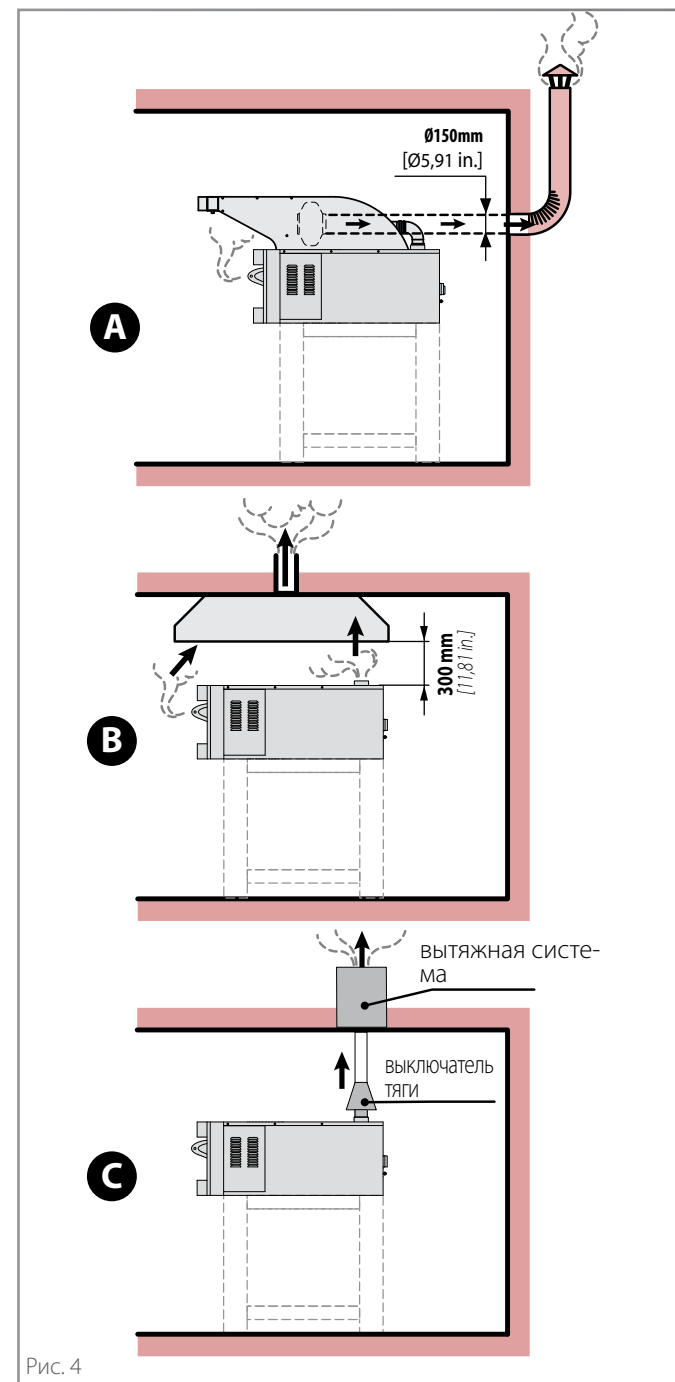
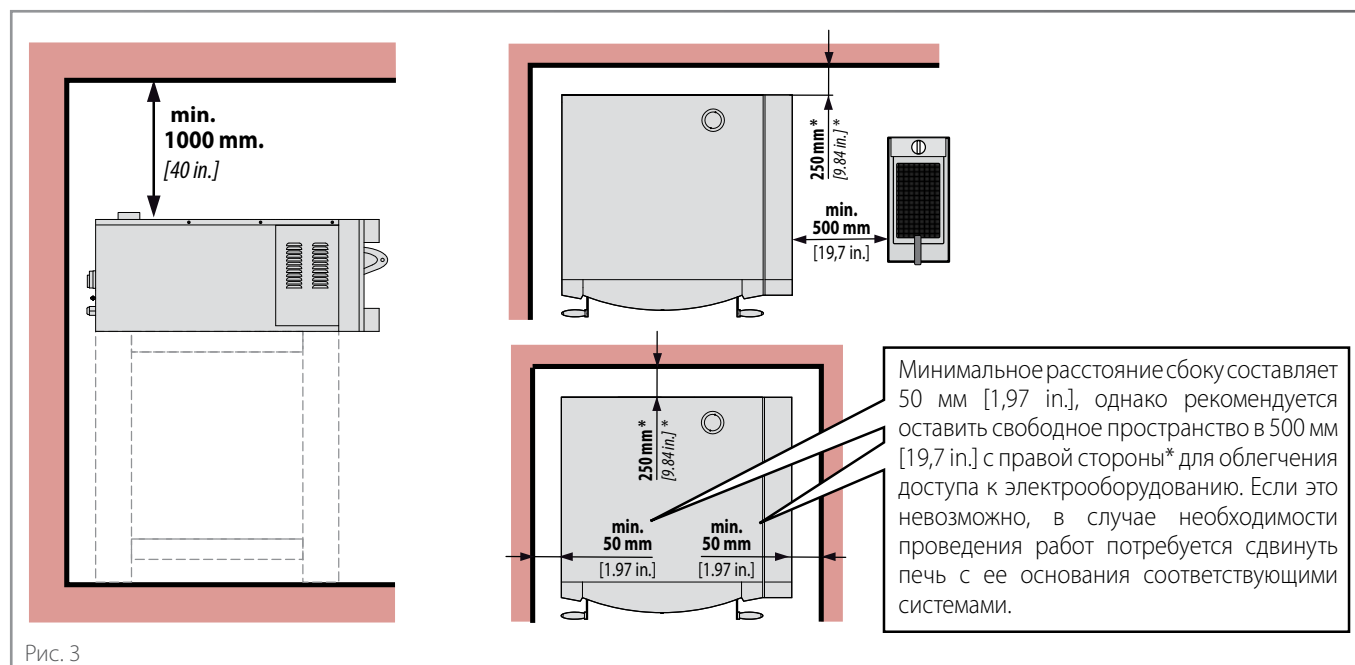
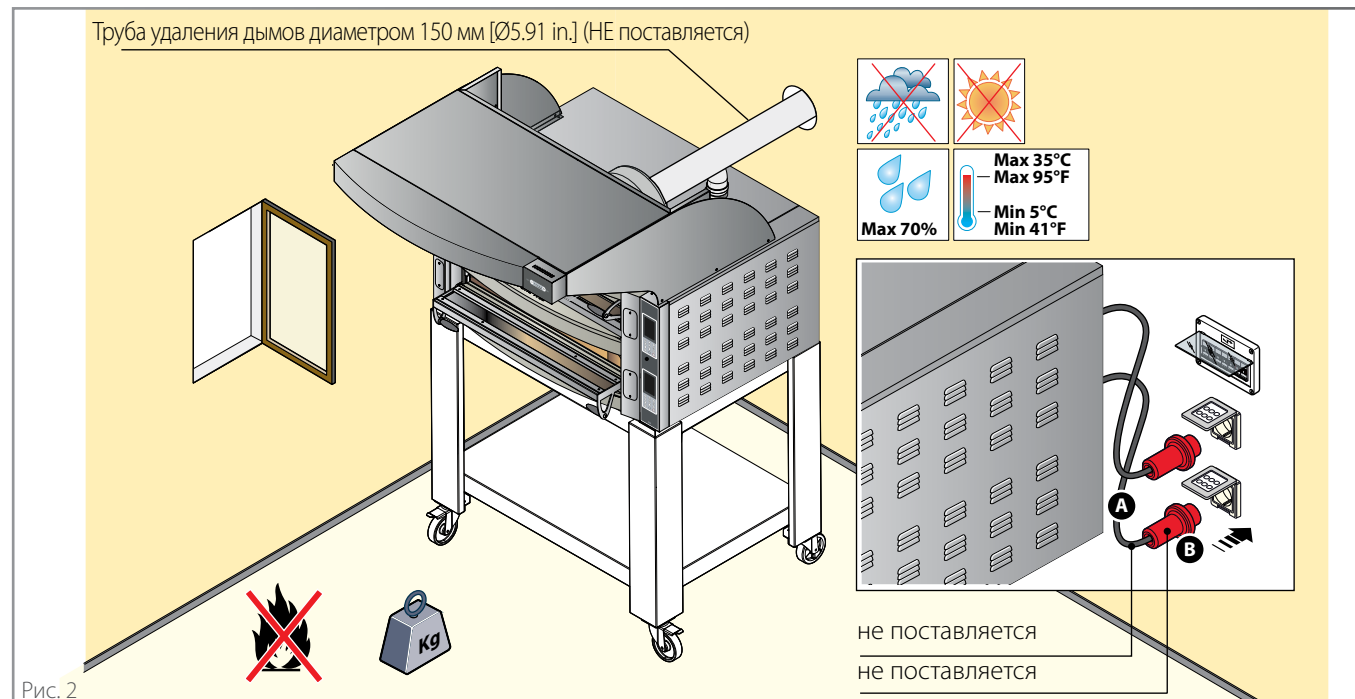
Проверки перед приобретением

C	Осмотреть помещение установки на предмет его пригодности для монтажа данного оборудования																							
✓	Убедиться, что: ► Рис. 2																							
	пол в помещении, предназначенном для установки, является огнестойким, идеально ровным и в состоянии выдержать вес оборудования. <table><tr><td>Мод.</td><td>одиночная</td><td>двойная</td><td>Мод.</td><td>одиночная</td><td>двойная</td></tr><tr><td>ML435</td><td>140 кг-308 lb</td><td>245 кг-540 lb</td><td>ML635L</td><td>183 кг -403 lb</td><td>316 кг-696 lb</td></tr><tr><td>ML635</td><td>179 кг 394 lb</td><td>310 кг-683 lb</td><td>ML935</td><td>233 кг-513 lb</td><td>405 кг-892 lb</td></tr></table>						Мод.	одиночная	двойная	Мод.	одиночная	двойная	ML435	140 кг-308 lb	245 кг-540 lb	ML635L	183 кг -403 lb	316 кг-696 lb	ML635	179 кг 394 lb	310 кг-683 lb	ML935	233 кг-513 lb	405 кг-892 lb
Мод.	одиночная	двойная	Мод.	одиночная	двойная																			
ML435	140 кг-308 lb	245 кг-540 lb	ML635L	183 кг -403 lb	316 кг-696 lb																			
ML635	179 кг 394 lb	310 кг-683 lb	ML935	233 кг-513 lb	405 кг-892 lb																			
	- Печь следует устанавливать на основание, поставляемое Изготовителем, или собственное, которое должно: - быть изготовлено из невоспламеняющегося и не чувствительного к теплу материала; - обеспечивать идеальную устойчивость и ровность; - выдерживать вес оборудования.																							
	- помещение для установки: - является специализированным и подходит для приготовления пищи; - имеет соответствующий воздухообмен; - не содержит огне- или взрывоопасных веществ; - соответствует действующим нормам в сфере охраны труда и правилам техники безопасности на предприятиях; - не подвергается воздействию атмосферных факторов; - имеет температуру в диапазоне от +5° (41°F) до +35°C 95°F); - имеет влажность не выше 70%.																							
	оборудование легко проходит в дверь.  При выборе помещения для установки необходимо учитывать, что оборудование должно быть легко перемещаемым на случай возможного экстренного ремонта: следить за тем, чтобы в случае строительных работ после установки (например, возведения стен, замены дверей более узкими, перестроек и т.д.) не были перекрыты пути для перемещения.																							
	рядом с оборудованием НЕ имеется других источников тепла (например, грилей, фритюрниц и т.д.), легко воспламеняющихся или горючих веществ (например, дизельного топлива, бензина, бутылок с алкогольными напитками и т.д.).																							
	обеспечивается соответствующая вентиляция по стандартам, действующим в стране установки. В отсутствие вентиляции необходимо установить воздухозаборник ø140 мм, выходящий наружу или в вентилируемое помещение (например, магазин, чердак, гараж, подсобное помещение).																							

	имеется возможность строгого соблюдения минимальных расстояний от печи относительно стен, другой аппаратуры, горючих предметов и материалов ► Рис. 3 В случае нахождения поблизости горячих или холодных приборов необходимо соблюдать расстояние 500 мм.  Абсолютно необходимо соблюдать указанные минимальные расстояния для безопасности. Указанные расстояния следует увеличить при наличии предметов, изготовленных из чувствительных к теплу материалов.
	- имеется дымоход, предназначенный для использования исключительно с этим оборудованием, отвечающий действующим нормам и имеющий диаметр, позволяющий пропустить трубу для отвода дымов диаметром 150 мм [Ø5.91 in.].  В верхней части печь имеет регулируемый выпуск для удаления паров, выходящих из духовой камеры (в разделе «Технические характеристики» начиная со стр. 6 приводится точное указание его расположения). Такие испарения, а также испарения, которые, как правило, выходят из дверцы во время работы, должны эвакуироваться наружу одним из следующих способов: A с помощью поставляемой Изготовителем вытяжки, обеспечивающей идеальную совместимость с печью. Для обеспечения правильного монтажа и крепления к печи руководствоваться прилагаемой к вытяжке брошюрой. Дымоход должен использоваться исключительно с этим оборудованием, соответствовать действующим нормам и иметь диаметр, позволяющий пропустить трубу для отвода дымов диаметром 150 мм [Ø5.91 in.] что соответствует диаметру трубы, устанавливаемой на вытяжку (не поставляется). B посредством вытяжки пользователя, соответствующей мощности, установленной на расстоянии ок. 300 мм от печи; C посредством специального вытяжного устройства пользователя, подсоединенного к выпуску для удаления дымов печи: в данном случае обязательно установить между вытяжным устройством и дымоходом прерыватель тяги (вытяжной вентилятор и прерыватель тяги не поставляются Изготовителем). При установке такого типа не будут удаляться дым, выходящие при открытии двери.

D	Проинформировать владельца о необходимых подготовительных работах электромонтажа (эти работы должны выполняться квалифицированных электриком)
✓	Для правильного подключения ► Рис. 2:
	предусмотреть розетки для подключения к электросети в непосредственной близости от печи. Если печь снабжена двойной камерой, необходимо предусмотреть две розетки.  В разделе «Технические характеристики» начиная со стр. 6 приводятся все электрические характеристики и положение токопроводящего кабеля и эквипотенциального зажима. иметь в наличии соединительный кабель A и штепсель B: оборудование поставляется без кабеля питания и штепселя, они должны быть подсоединены к печи силами квалифицированного персонала. Кабель должен быть исключительно указанного типа, для подключения к электросети на него должен устанавливаться штепсель, соответствующий потребляемой печью мощности. проверить, что системы в помещении соответствуют нормам, действующим в стране эксплуатации, а также приведенным на паспортной табличке характеристикам. Напоминаем, что для правильного подключения к электросети оборудование должно: - быть подключено к равнопотенциальной системе в соответствии с действующими нормами. Данное соединение должно выполняться между различным оборудованием с помощью зажима, отмеченного как равнопотенциальный посредством специального символа . Максимальное сечение проводника должно составлять 10 мм² (в соответствии со стандартом CEI EN 60335-2-42:2003-09), провод должен быть желто-зеленого цвета; - быть обязательно подключено к линии заземления  (провод желтого-зеленого цвета); - быть обязательно подключено к термодифференциальному выключателю в соответствии с действующей нормой (0,03 A типа A); - быть обязательно подключено к однополюсному механизму размыкания цепи, который обеспечивает полное отключение в случае условий категории превышения напряжения III.

Проверки перед приобретением



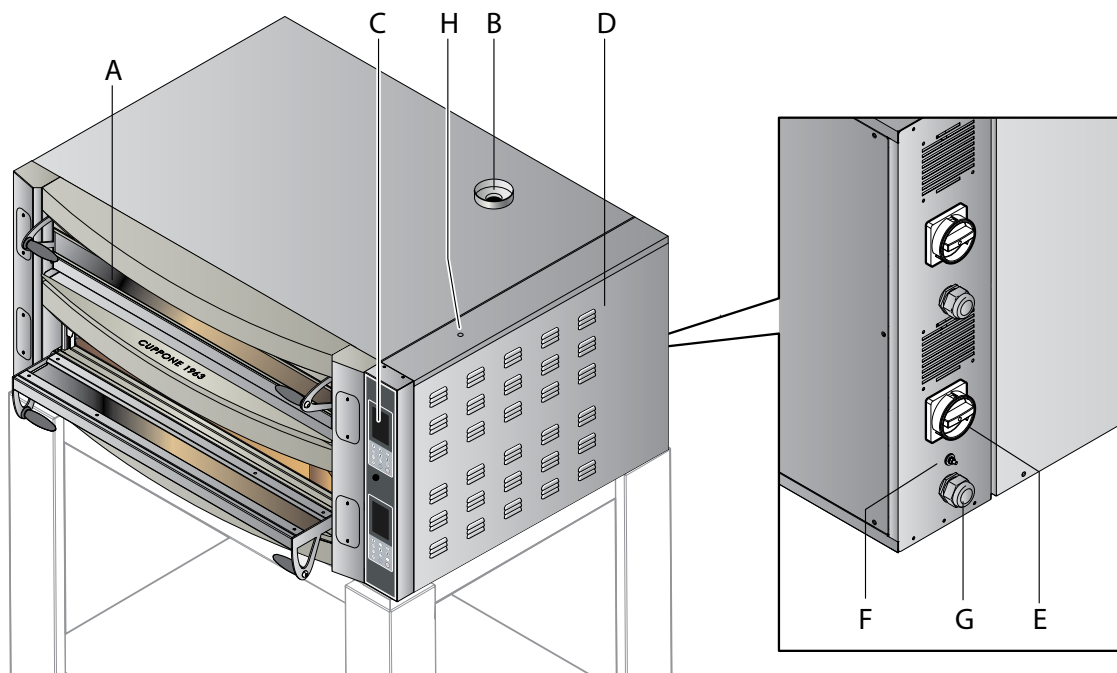
2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧЕЙ

Электрические параметры

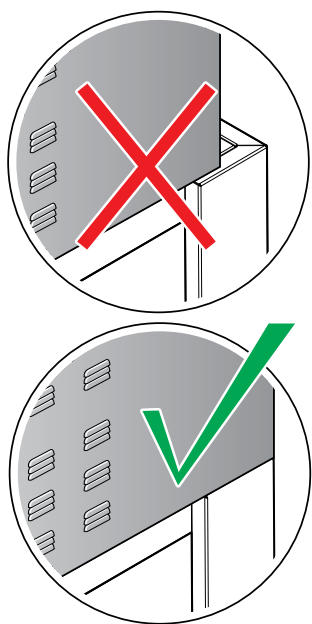
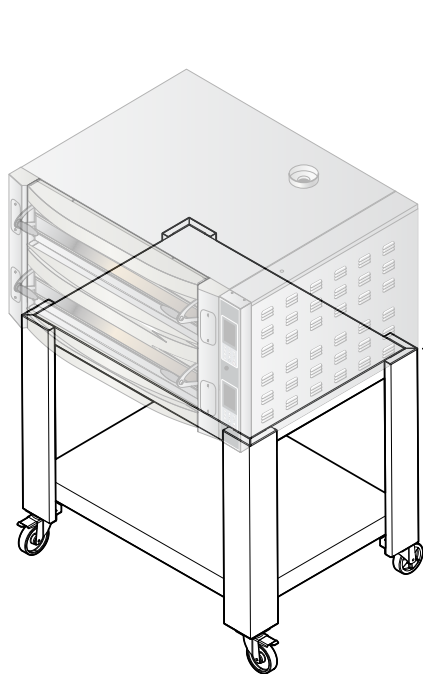
Тип печи	Питание В	Мощность кВт	Среднее потребление кВт ч	Потребляемый ток А	Тип кабелей	Защита щита заказчика пхА
435	однофазный 230 В	5,8	3,5	25,2	H07RN-F 3G4	2x32
	трехфазный 400 В			8,4	H07RN-F 5G1	4x16
	трехфазный 230 В			14,6	H07RN-F 4G1,5	3x16
	трехфазный 208 В	5,8	3,5	16,1	15/4 SOOW CABLE	3x16
635	трехфазный 400 В	8,4	5,0	12,1	H07RN-F 5G1,5	4x16
	трехфазный 230 В			21,1	H07RN-F 4G2,5	3x25
	трехфазный 208 В	8,5	5,1	23,6	13/4 SOOW CABLE	3x25
635L	трехфазный 400 В	8,6	5,2	12,4	H07RN-F 5G1,5	4x16
	трехфазный 230 В			21,6	H07RN-F 4G2,5	3x25
	трехфазный 208 В	8,6	5,2	23,9	13/4 SOOW CABLE	3x25
935	трехфазный 400 В	12,6	7,6	18,2	H07RN-F 5G2,5	4x20
	трехфазный 230 В			31,6	H07RN-F 4G4	3x32
	трехфазный 208 В	12,8	7,7	35,5	9/4 SOOW CABLE	3x40

Условные обозначения

- (А) Дверь печи
- (В) Выпуск дыма из печи
- (С) Панель управления
- (D) Панель доступа к электрическим компонентам
- (Е) Рубильник (только модели в исполнении для США)
- (F) Равнопотенциальная шина
- (G) Вход питания печи
- (H) Вход питания вытяжки

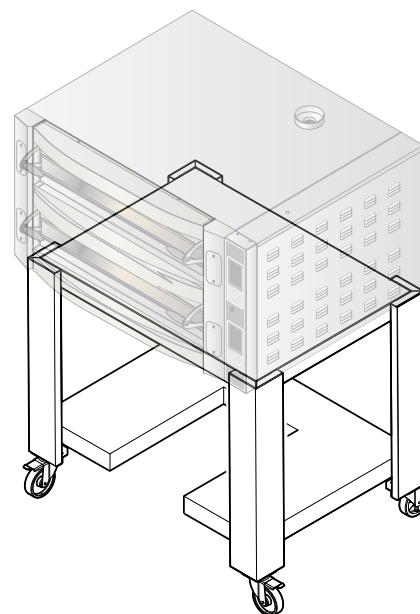


* Внимание: указанные значения относятся к камере печи.
Двойные печи снабжены 2 входами и соответственно 2 различными линиями



ВЫРАВНИВАНИЕ ПЕЧИ С ОПОРОЙ

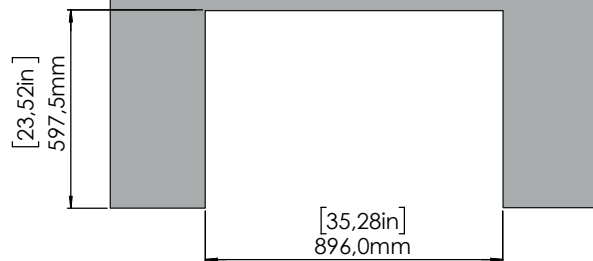
Если печь Michelangelo должна устанавливаться на опору, обеспечить совпадение задних углов печи с задними углами опоры.



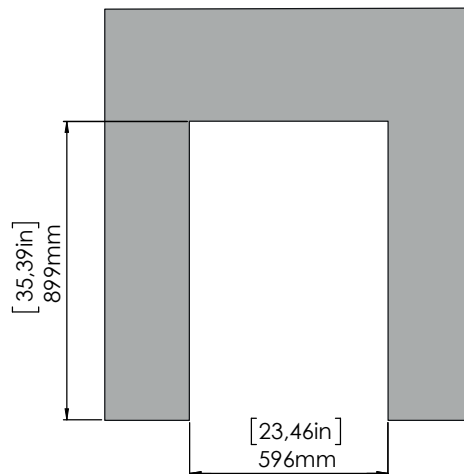
На заказ Изготовитель может поставить опоры для печи Michelangelo 635 / 635L / 935 с профильной нижней полкой для установки комплектующих.

Если необходимо узнать дополнительные размеры опоры, см. размерные схемы, приведенные на стр. **8 - 23**

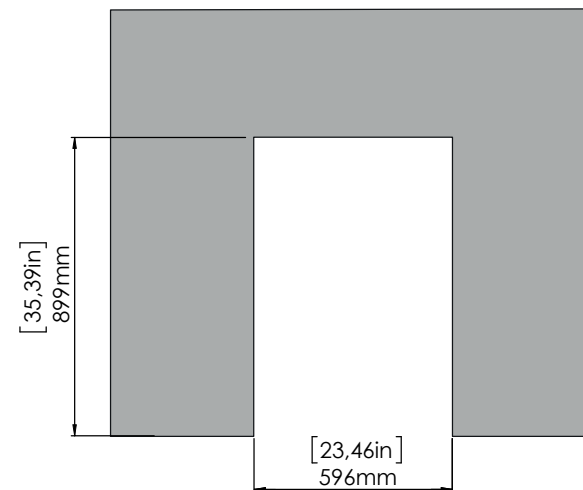
ML 635L



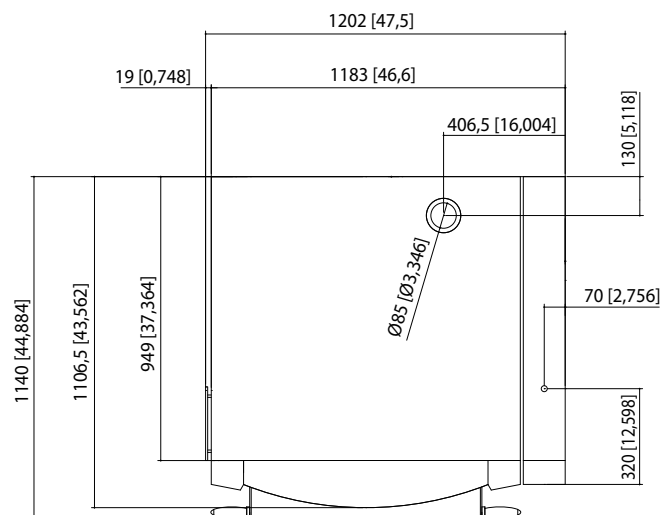
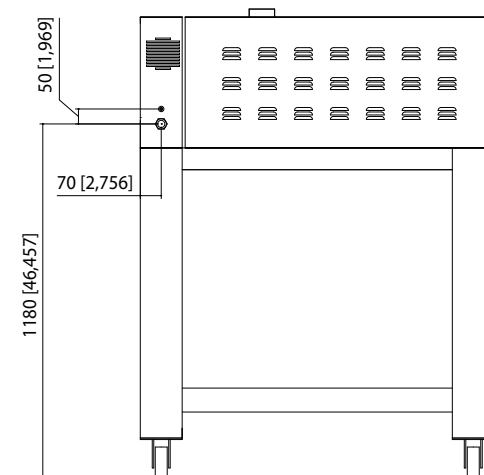
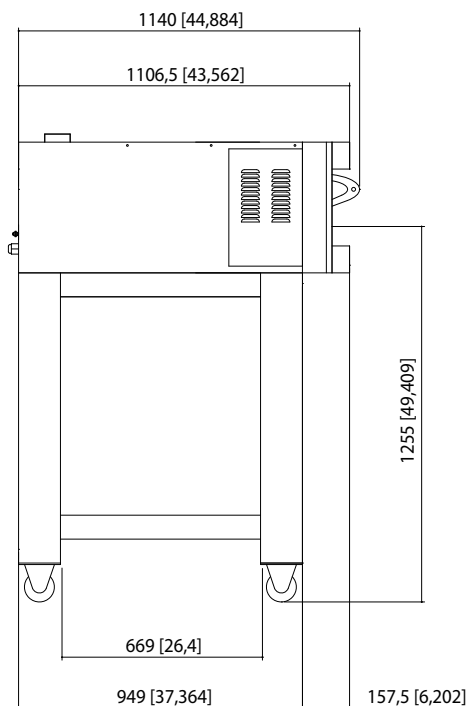
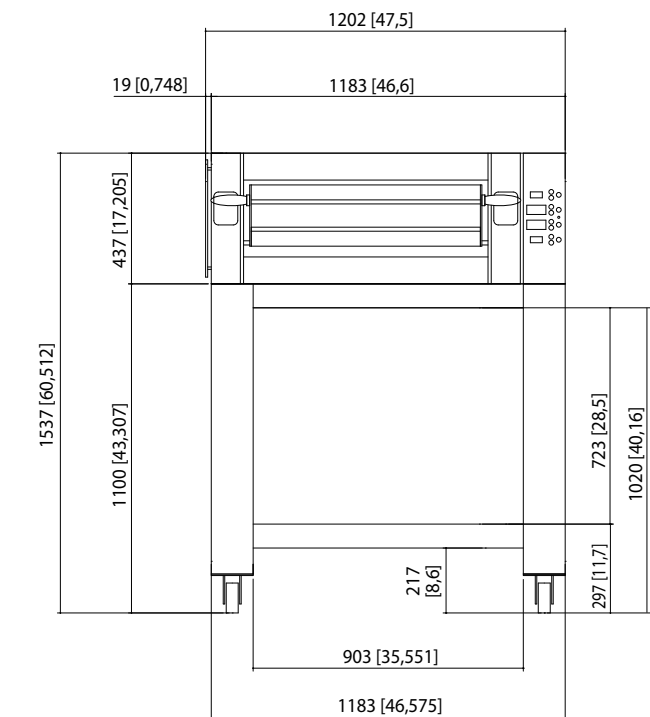
ML 635



ML 935

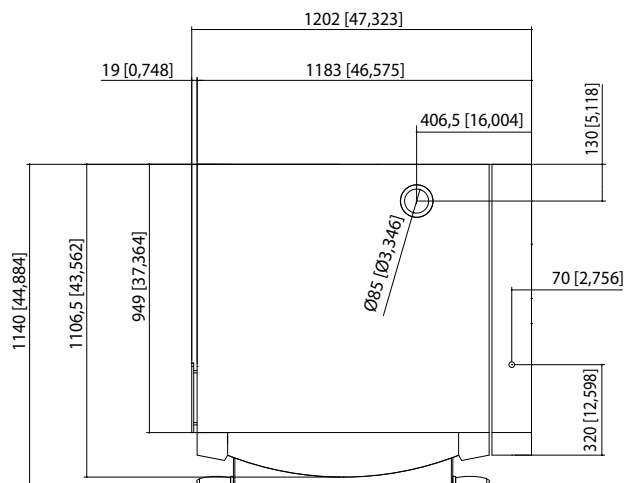
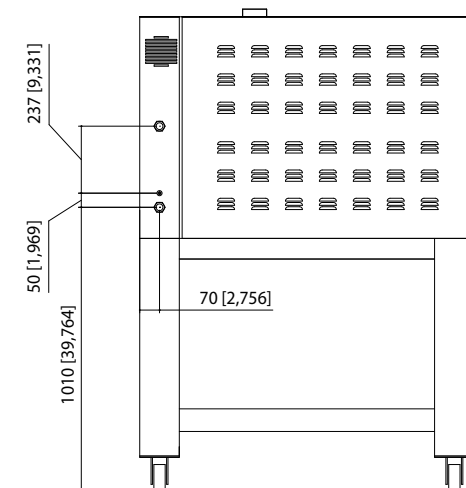
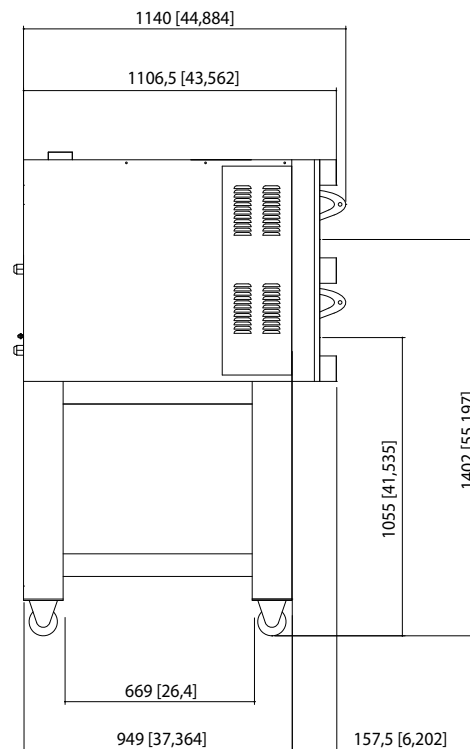
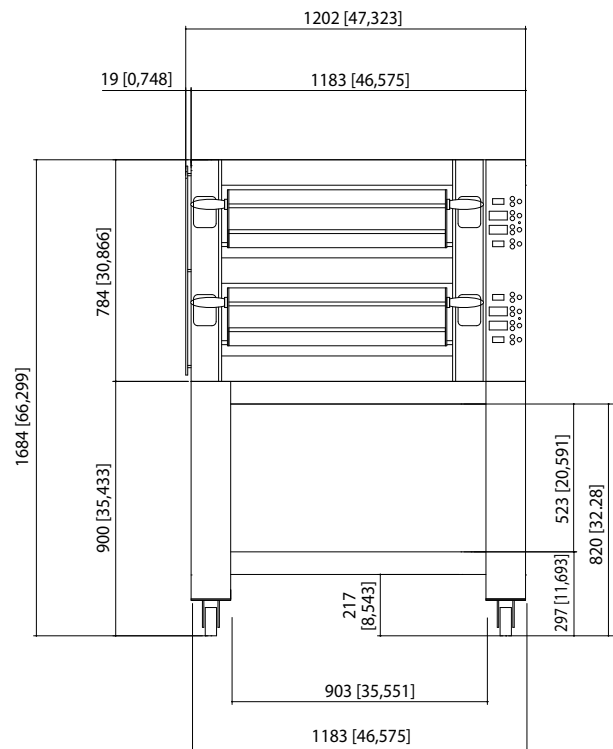


Технические характеристики печи **Michelangelo ML 435** | одиночной



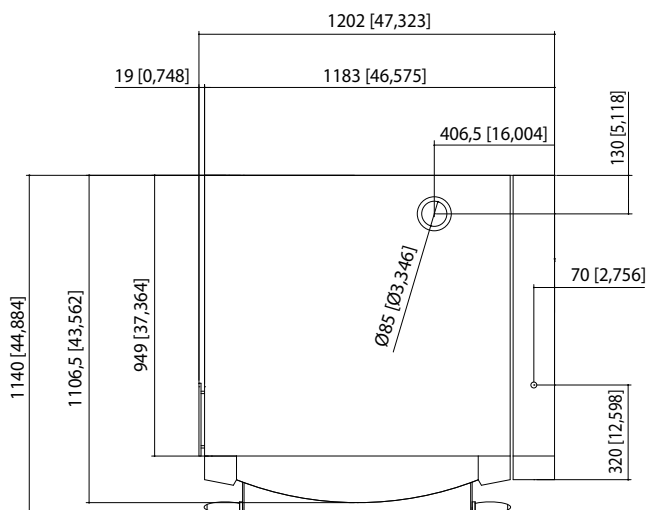
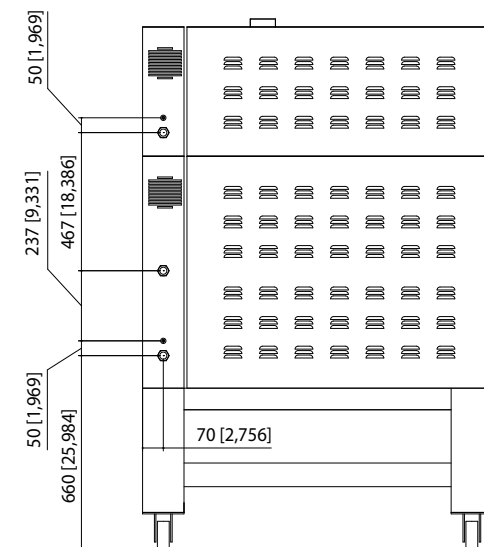
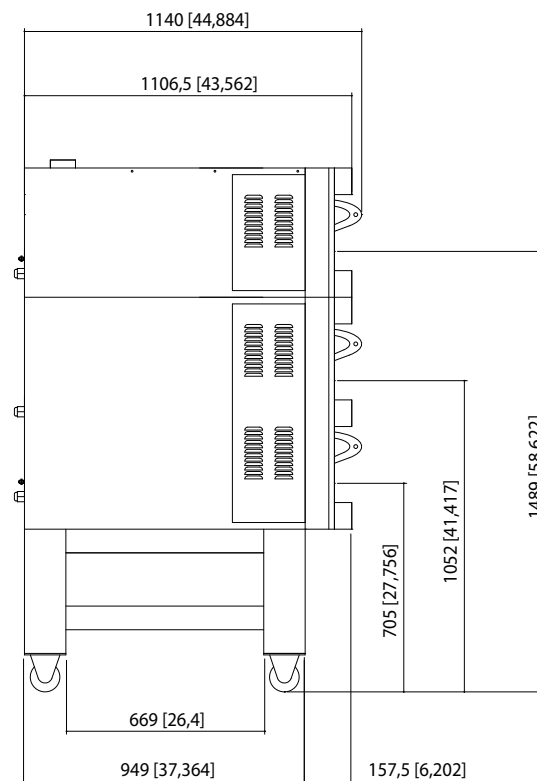
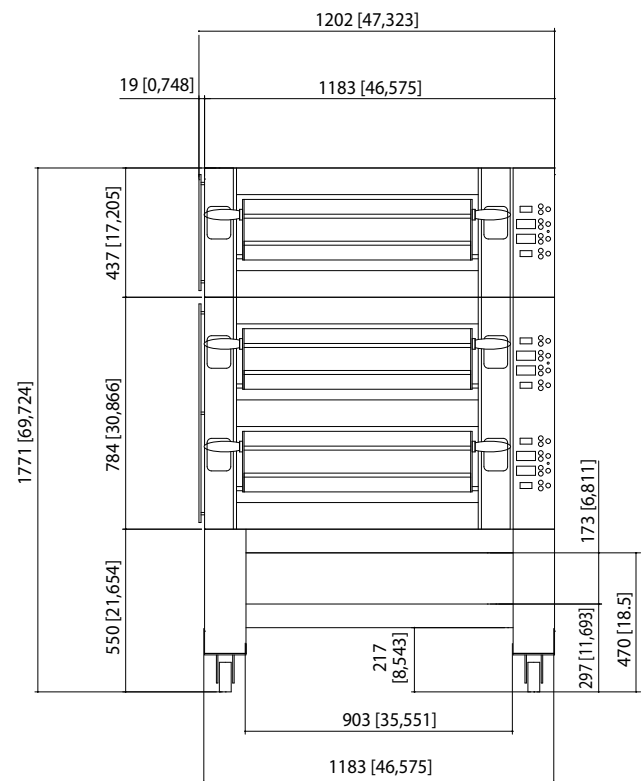
	масса печи ML 435 одиночной 169 кг - 372,5 lb
	масса упаковки и печи в сборе ML 435 одиночной 189 кг - 416,6 lb
	размеры упаковки печи ML 435 одиночной 1200x1200x620 [47.24x 47.24x24.41 in.]

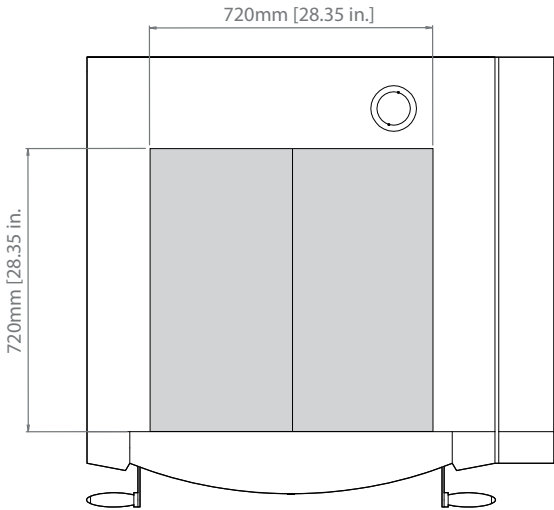
Технические характеристики печи **Michelangelo ML 435** | двойной



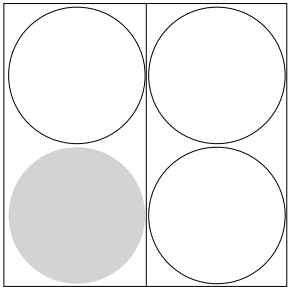
	масса печи ML 435 двойной 302 кг - 665,7 lb
	масса упаковки и печи в сборе ML 435 двойной 324 кг - 714,2 lb
	размеры упаковки печи ML 435 двойной 1200x1200x960 [47.24x 47.24x37.8 in.]

Технические характеристики печи **Michelangelo ML 435** | тройной

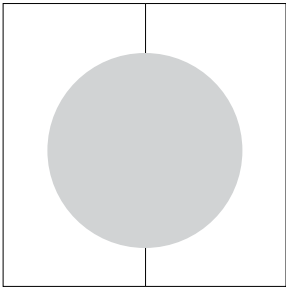




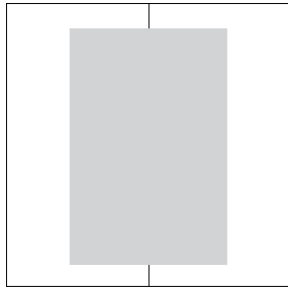
высота камеры: 140 мм [5,51 in.]



ПИЦЦА ДИАМ. 35 см [Ø 13.78 in.]



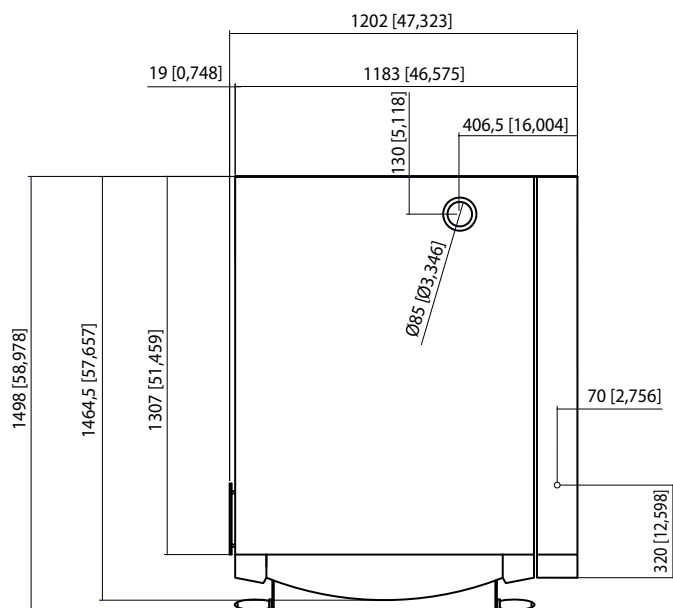
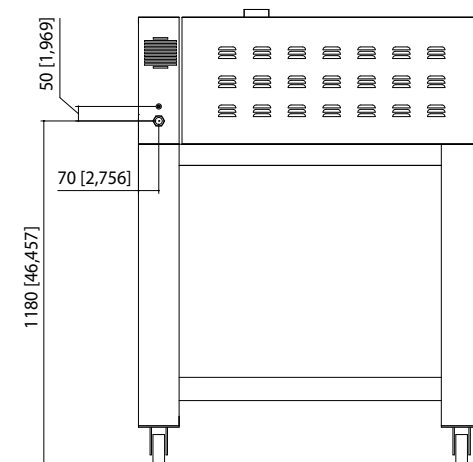
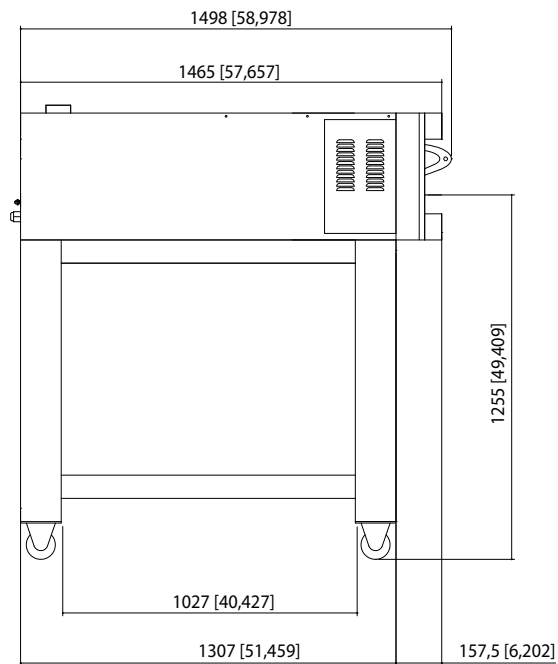
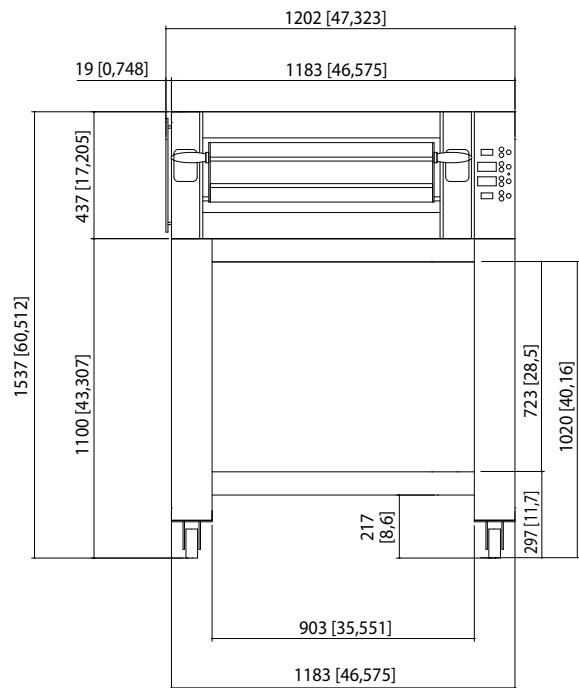
ПИЦЦА ДИАМ. 50 см [Ø 19,69 in.]



ПРОТИВЕНЬ 60x40 см [23,62x15,75 in.]

	Ø ПИЦЦА	ПОЧАСОВАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	ПАРТИЮ
●	Ø 35 см [Ø 13.78 in.]	44-48 ПИЦЦА	11-12
●	Ø 50 см [Ø 19.69 in.]	11-12 ПИЦЦА	11-12
■	60x40 см [23,62x15,75 in.]	6-7 ПИЦЦА	6-7

Технические характеристики печи **Michelangelo ML 635** | одиночной



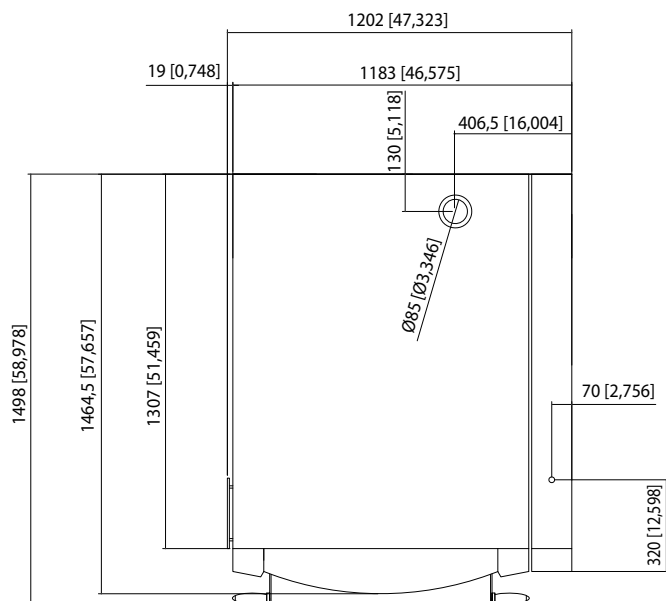
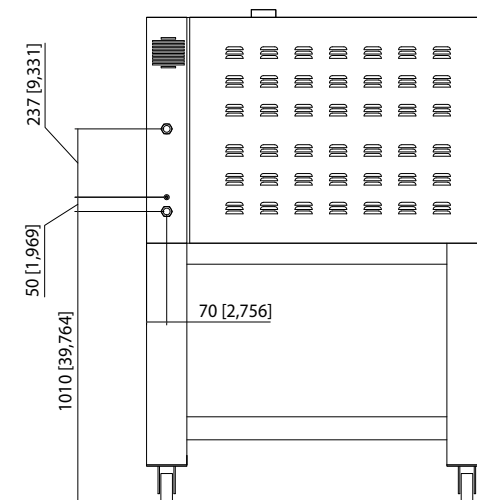
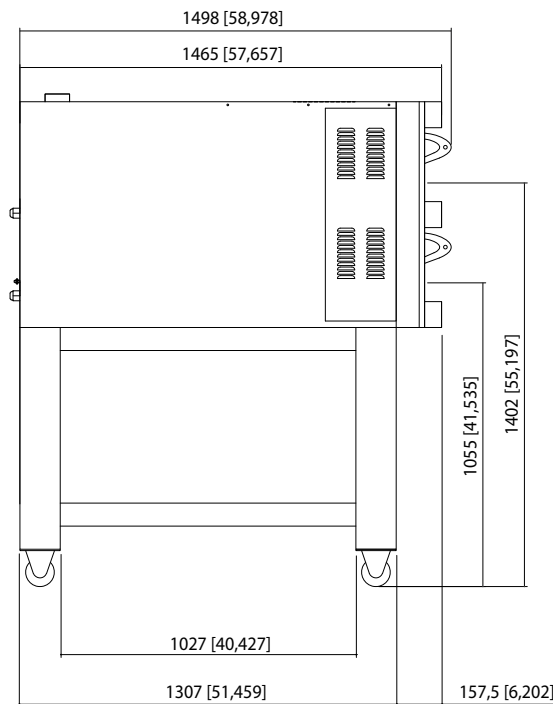
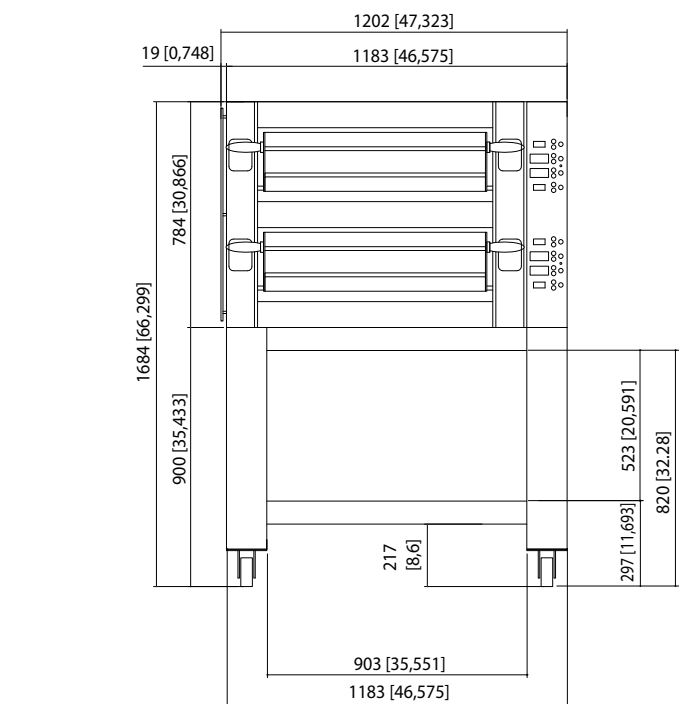
масса печи **ML 635 одиночной**
218 кг - 480,6 lb



масса упаковки и печи в сборе
ML 635 одиночной
244 кг - 537,9 lb

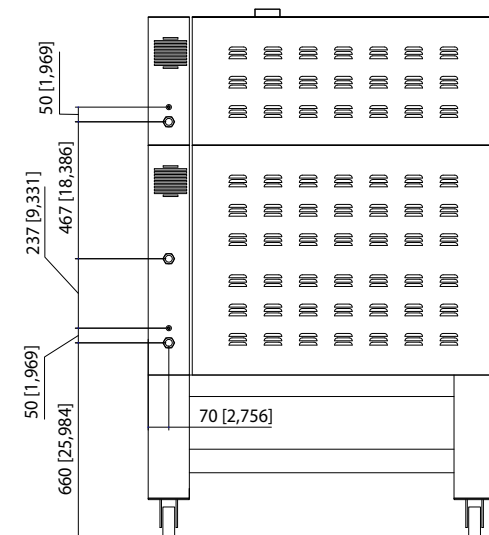
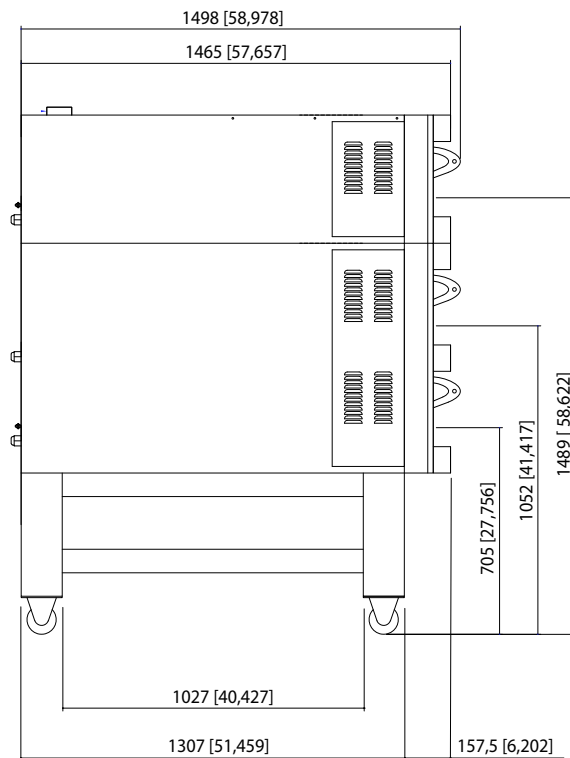
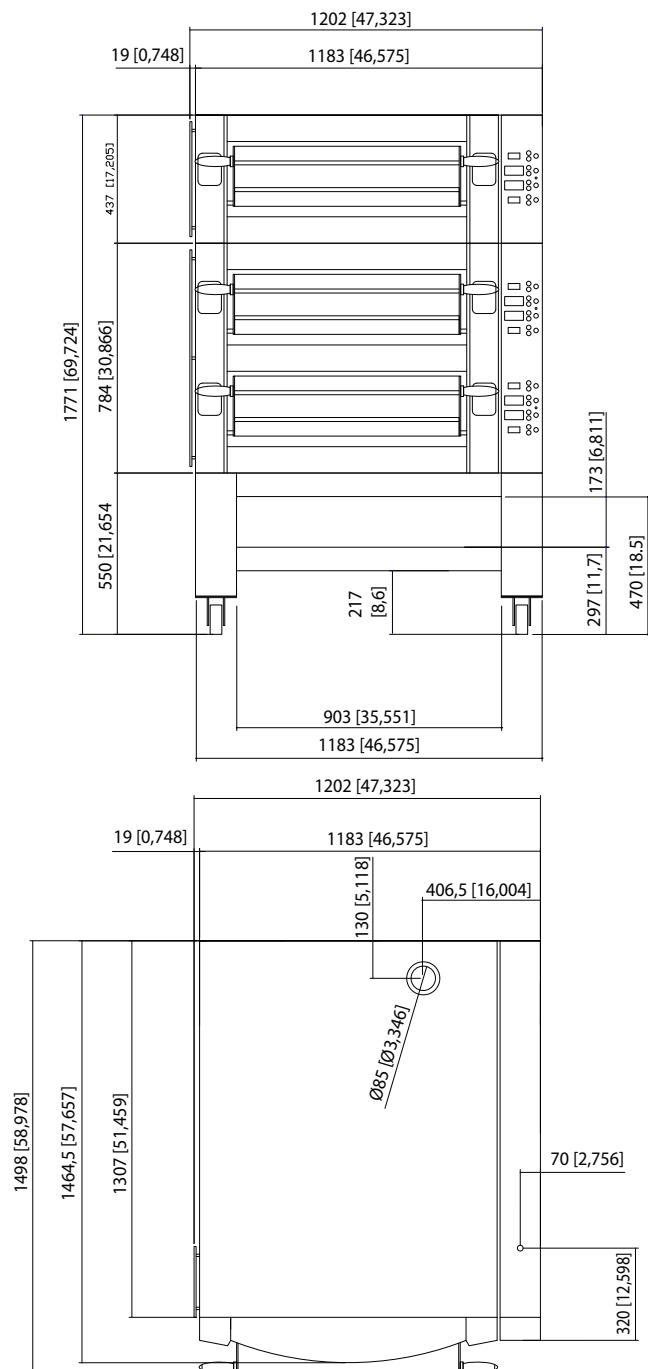
размеры упаковки печи
ML 635 одиночной
1200x1560x620 [47.24x61.42x24.41 in.]

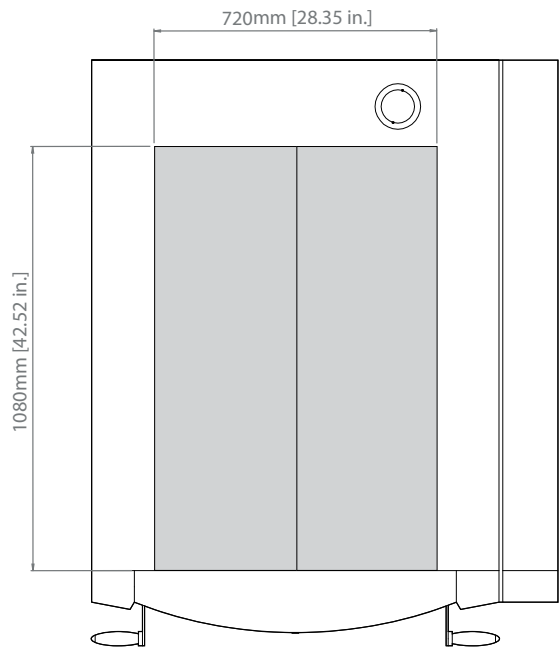
Технические характеристики печи **Michelangelo ML 635** | двойной



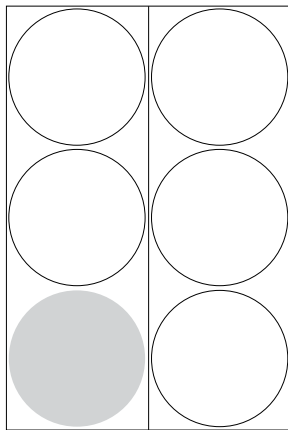
	масса печи ML 635 двойной 380 кг - 837,7 lb
	масса упаковки и печи в сборе ML 635 двойной 406 кг - 895 lb
	размеры упаковки печи ML 635 двойной 1200x1560x960 [47.24x61.42x37.8 in.]

Технические характеристики печи **Michelangelo ML 635** | тройной

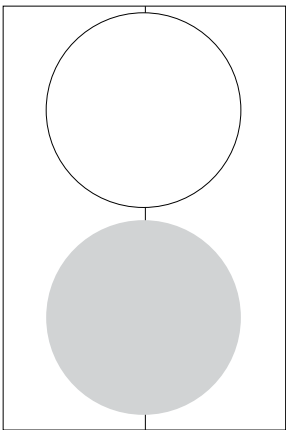




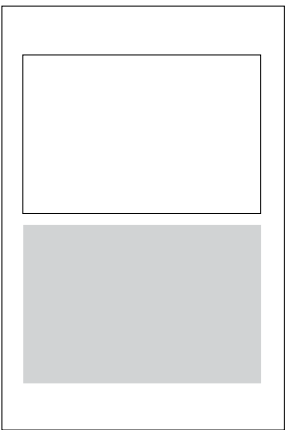
высота камеры: 140 мм [5,51 in.]



ПИЦЦА ДИАМ. 35 см [Ø 13.78 in.]



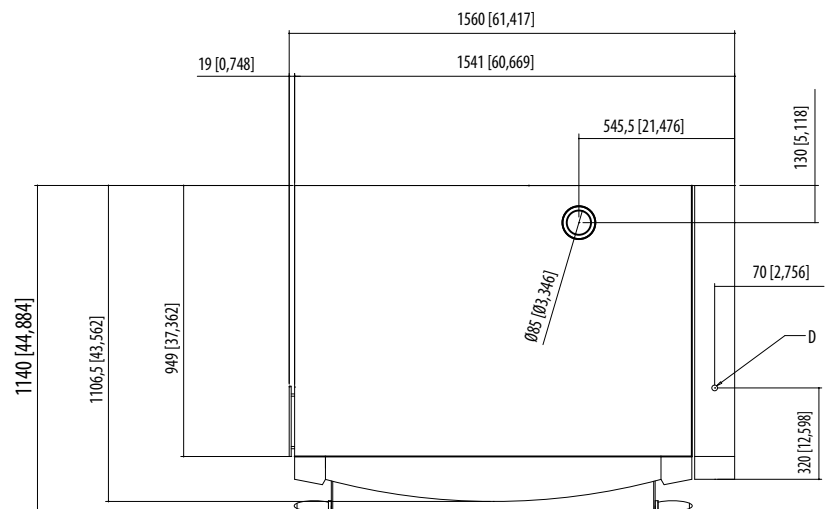
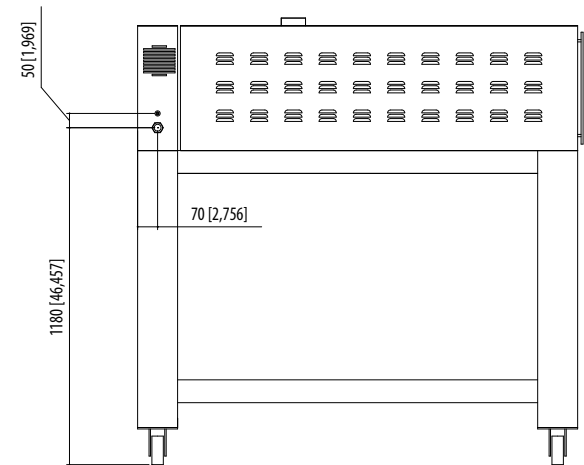
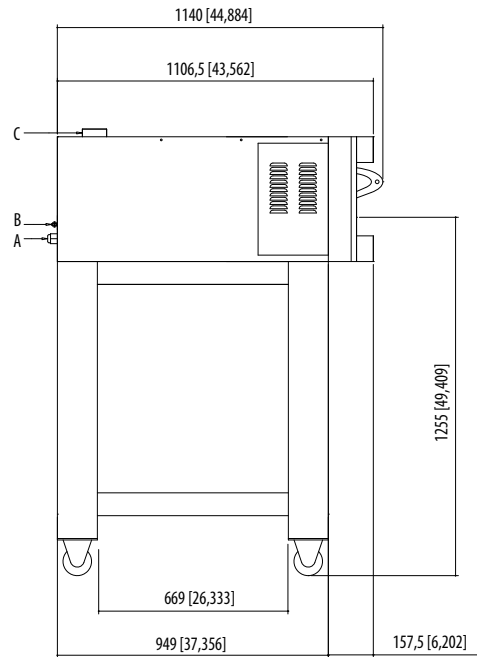
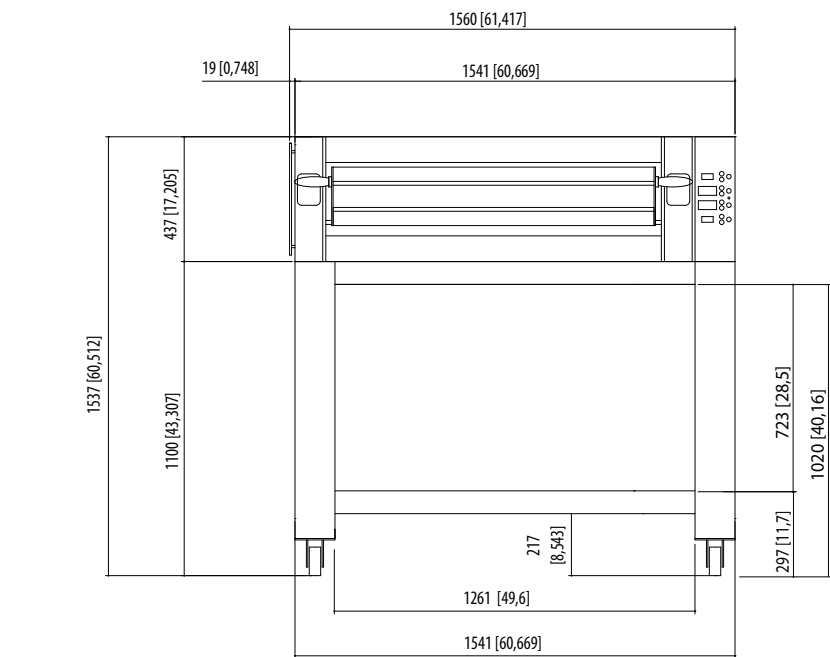
ПИЦЦА ДИАМ. 50 см [Ø 19.69 in.]

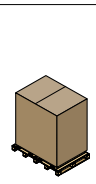


ПРОТИВЕНЬ
60x40 см [23,62x15,75 in.]

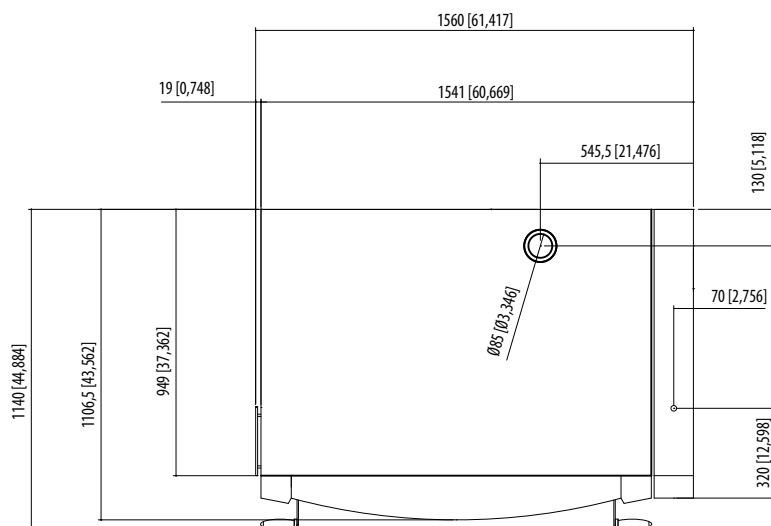
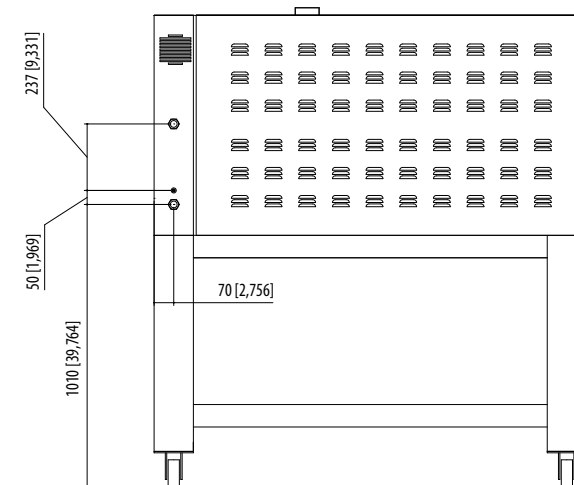
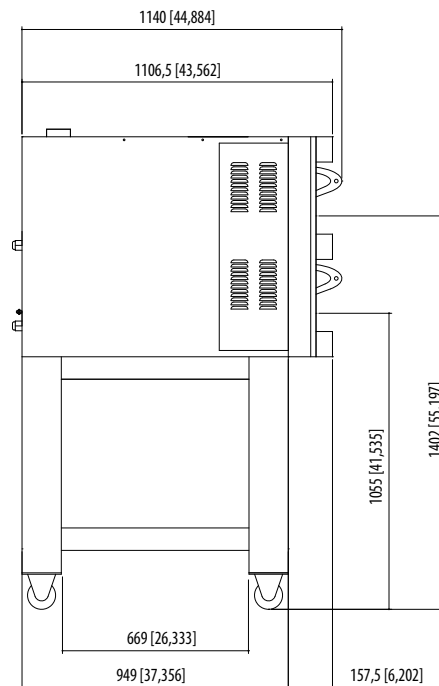
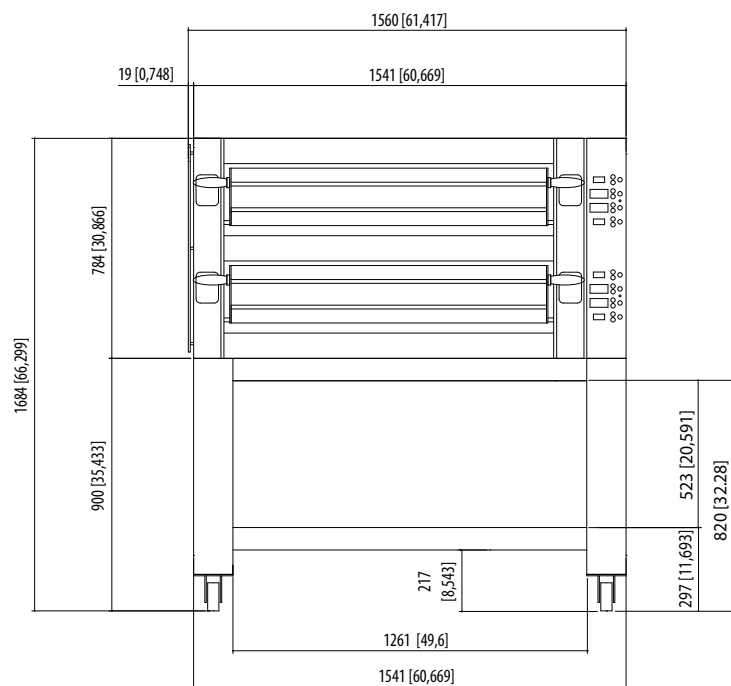
	Ø ПИЦЦА	ПОЧАСОВАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	ПАРТИЮ
○	Ø 35 см [Ø 13.78 in.]	66-72 ПИЦЦА	11-12
●	Ø 50 см [Ø 19.69 in.]	22-24 ПИЦЦА	11-12
■	60x40 см [23,62x15,75 in.]	12-14 ПИЦЦА	6-7

Технические характеристики печи **Michelangelo ML 635L** | одиночной



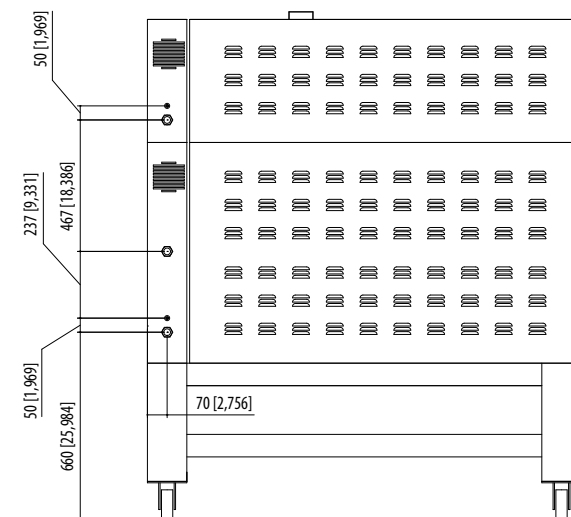
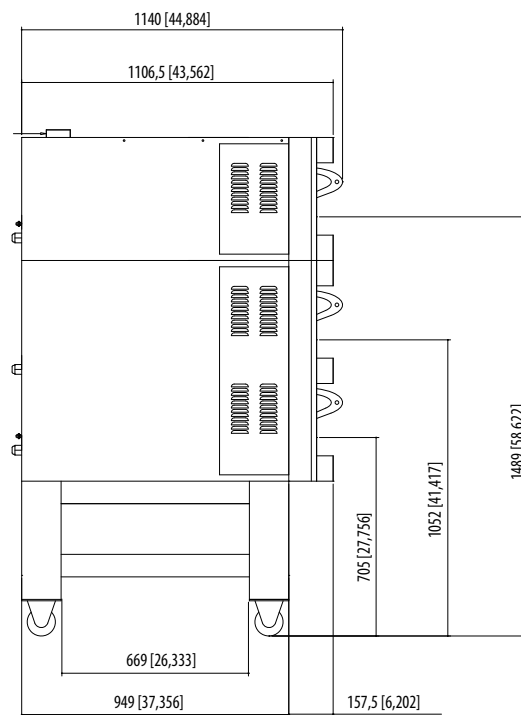
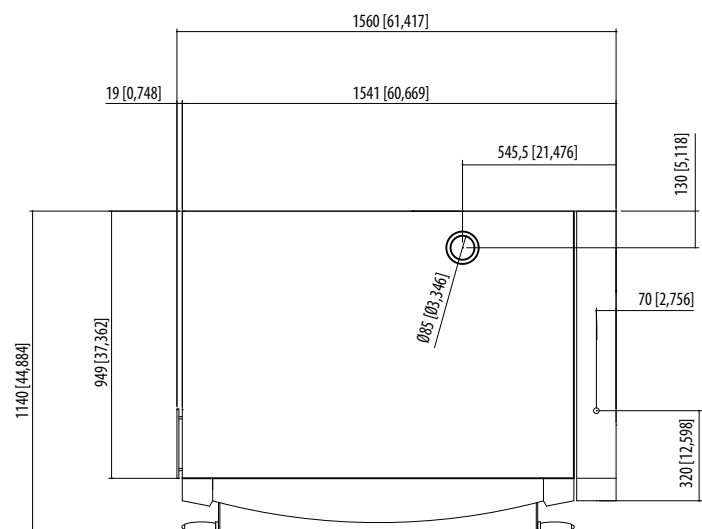
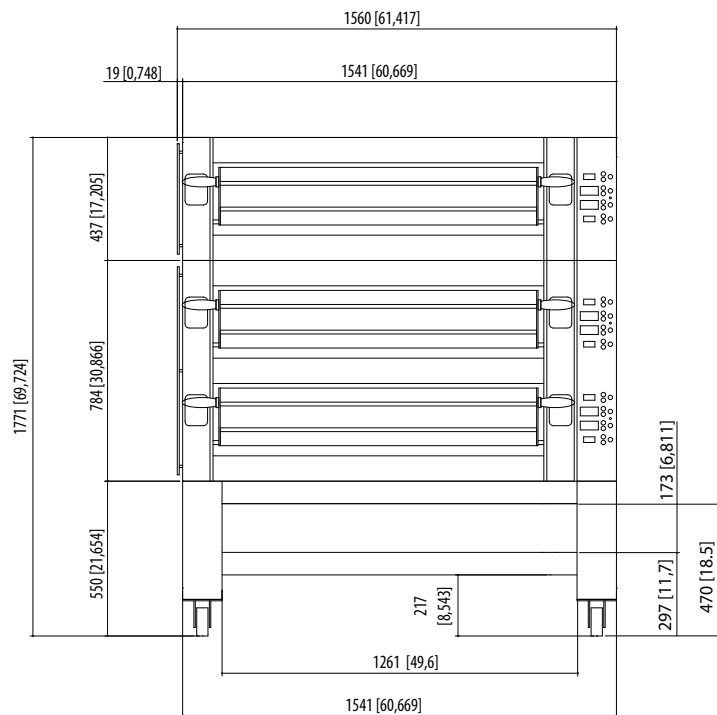
	масса печи ML 635L одиночной 212 кг - 467,3 lb
	масса упаковки и печи в сборе ML 635L одиночной 237 кг - 522,4 lb размеры упаковки печи ML 635L одиночной 1560x1200x620 [61.42x47.24x24.41 in.]

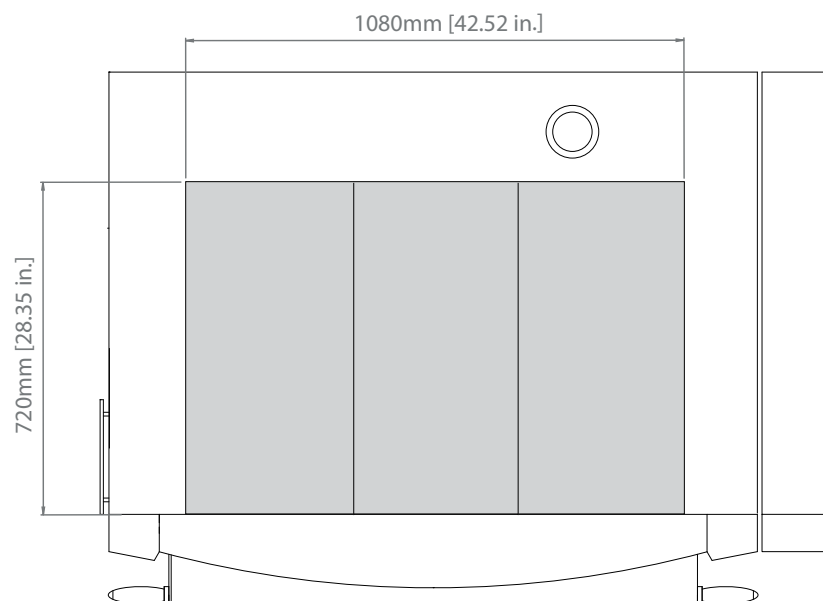
Технические характеристики печи **Michelangelo ML 635L** | двойной



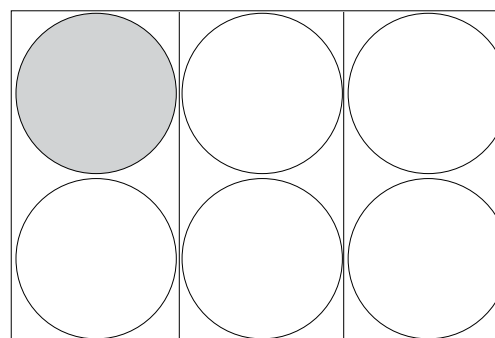
	масса печи ML 635L двойной 378 кг - 833,3 lb
	масса упаковки и печи в сборе ML 635L двойной 405 кг - 892,8 lb
	размеры упаковки печи ML 635L двойной 1560x1200x960 [61.42x47.24x37.8 in.]

Технические характеристики печи **Michelangelo ML 635L** | тройной

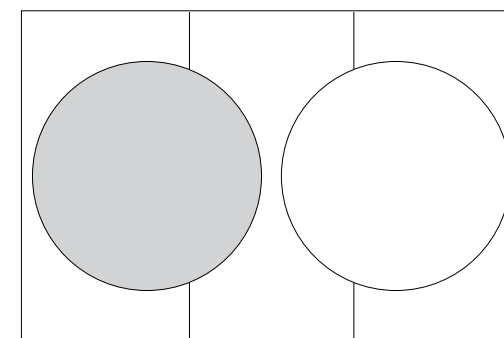




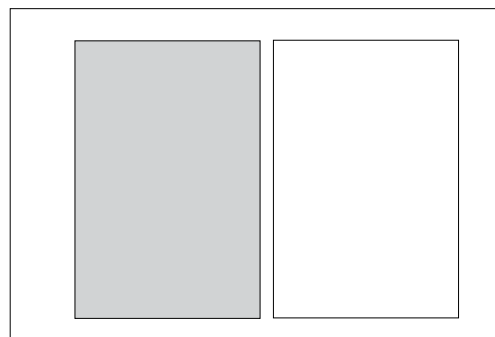
высота камеры: 140 мм [5,51 in.]



ПИЦЦА ДИАМ. 35 см [Ø 13.78 in.]



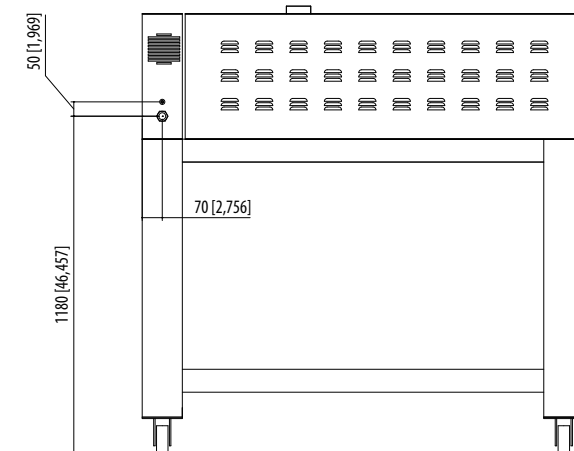
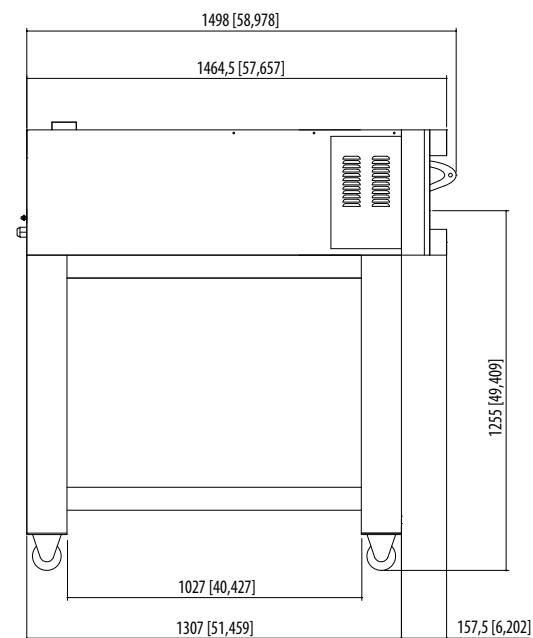
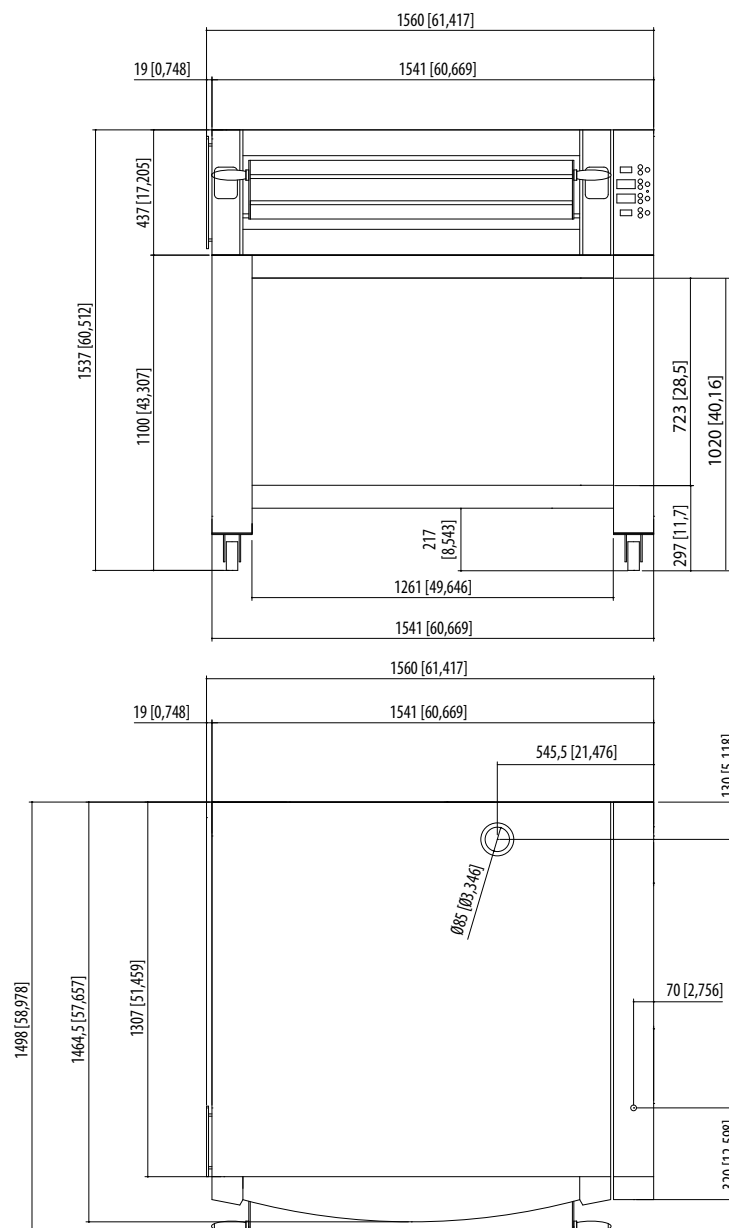
ПИЦЦА ДИАМ. 50 см [Ø 19,69 in.]



ПРОТИВЕНЬ 60x40 см [23,62x15,75 in.]

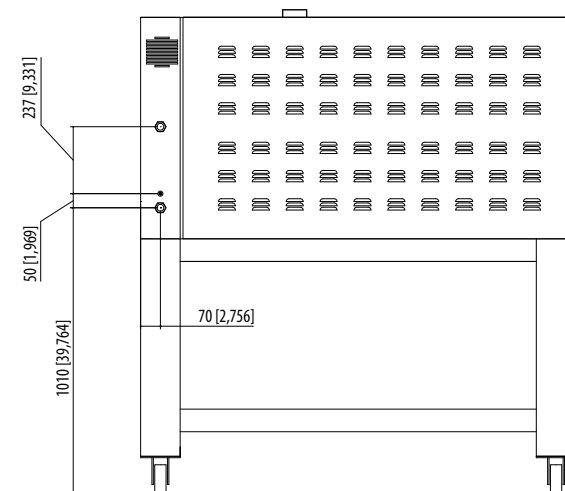
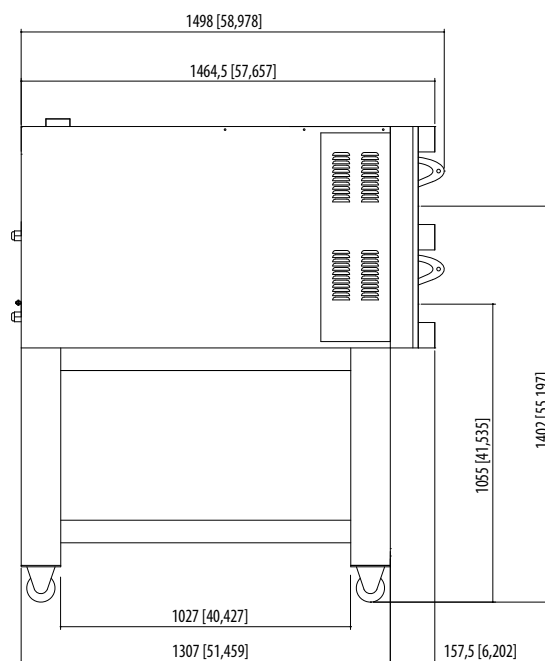
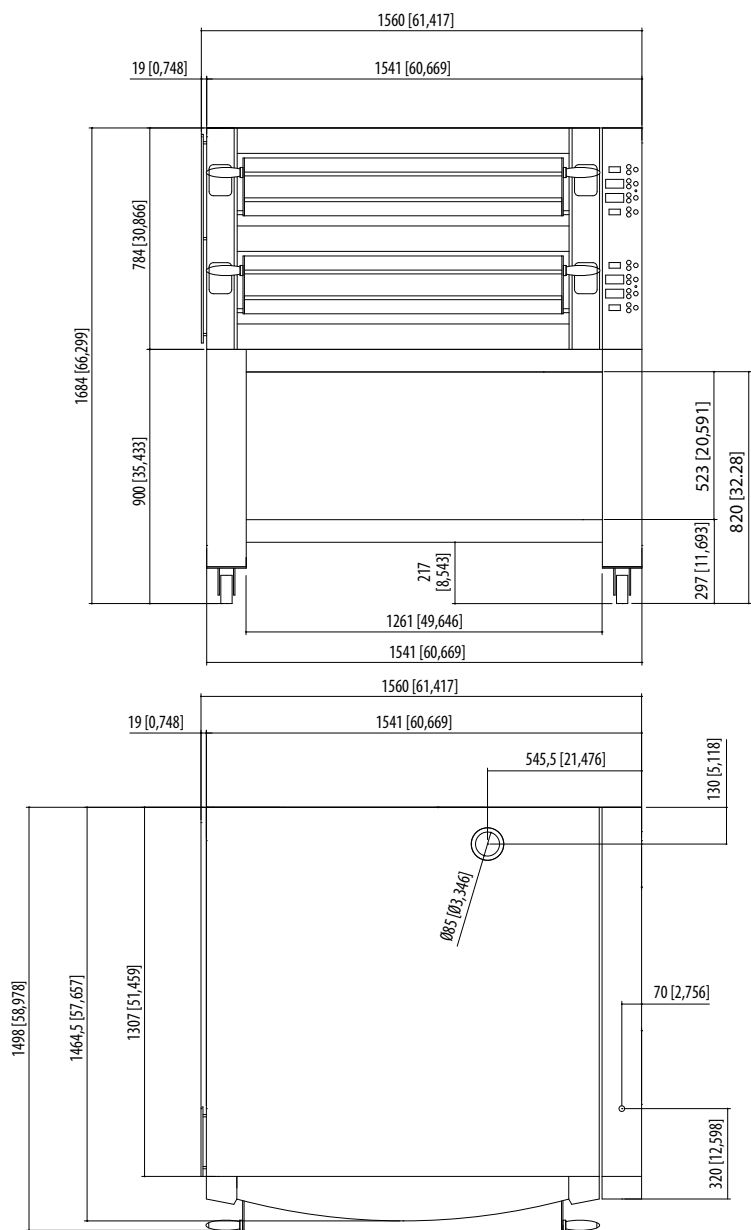
	Ø ПИЦЦА	ПОЧАСОВАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	ПАРТИЮ
●	Ø 35 см [Ø 13.78 in.]	66-72 ПИЦЦА	11-12
●	Ø 50 см [Ø 19.69 in.]	22-24 ПИЦЦА	11-12
■	60x40 см [23,62x15,75 in.]	12-14 ПИЦЦА	6-7

Технические характеристики печи **Michelangelo ML 935** | одиночной



	масса печи ML 935 одиночной 283 кг - 623,9 lb
	масса упаковки и печи в сборе ML 935 одиночной 316 кг - 696,6 lb
	размеры упаковки печи ML 935 одиночной 1560x1560x620 [61.42x61.42x24.41 in.]

Технические характеристики печи **Michelangelo ML 935** | двойной



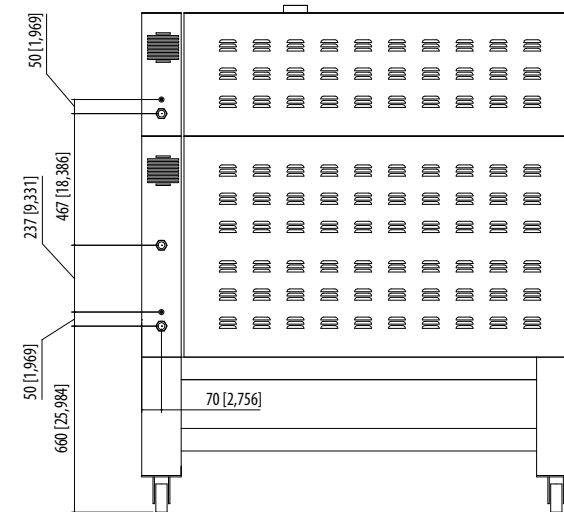
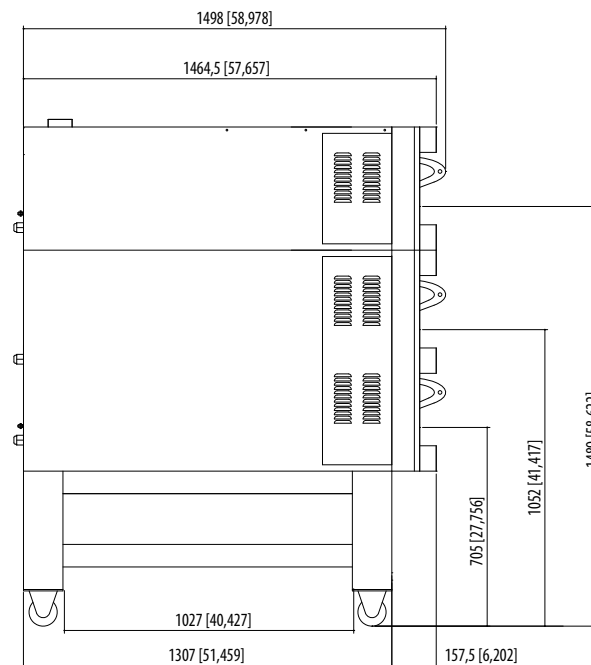
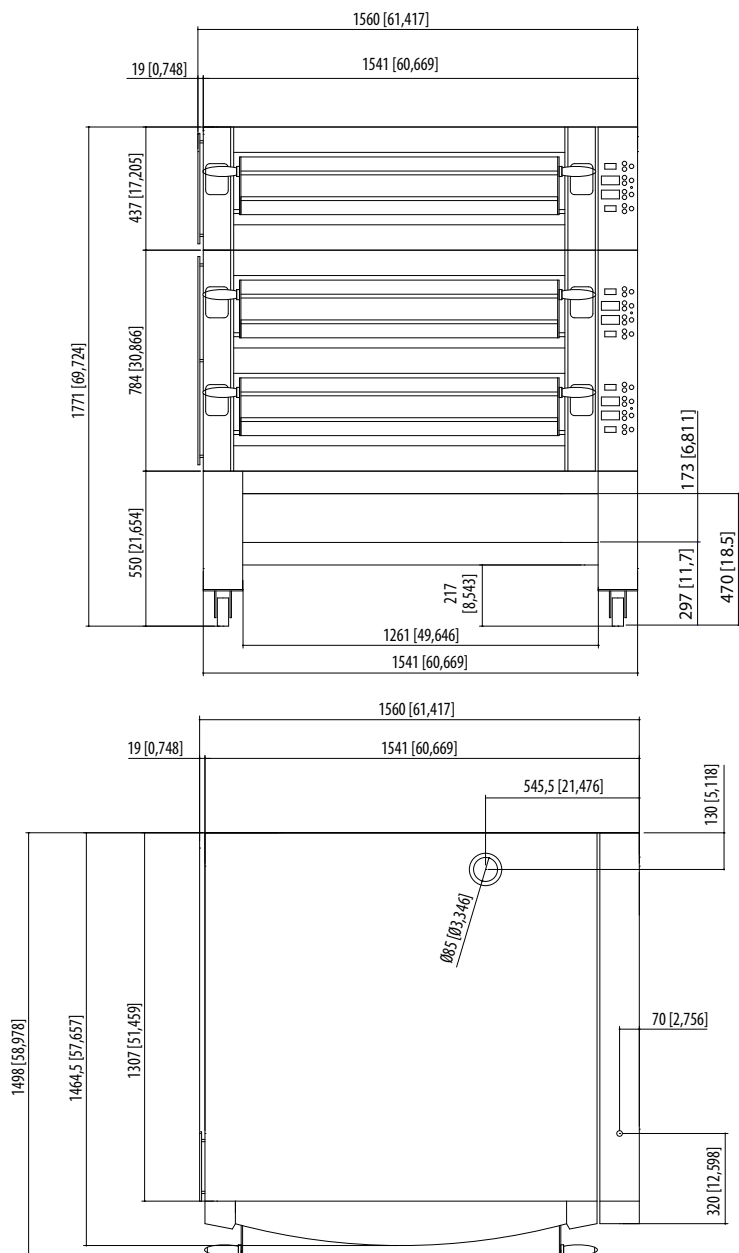
масса печи **ML 935 двойной**
473 кг - 1042,7 lb

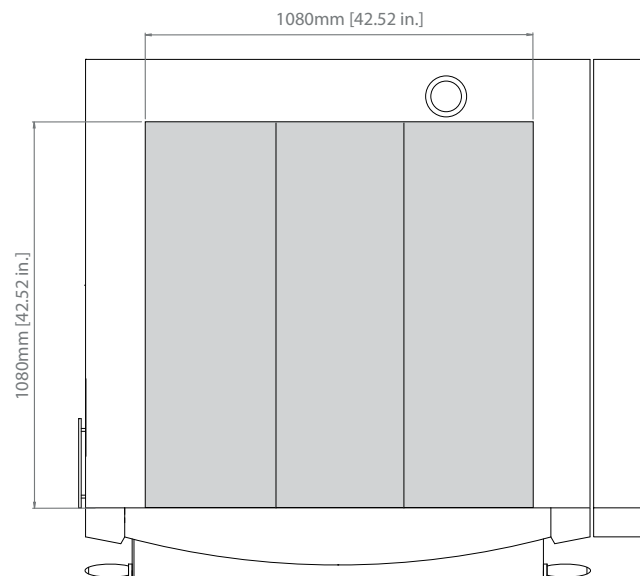


масса упаковки и печи в сборе
ML 935 двойной
508 кг - 1119,9 lb

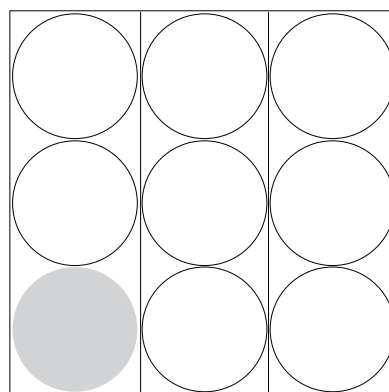
размеры упаковки печи
ML 935 двойной
1560x1560x960 [61.42x61.42x37.8 in.]

Технические характеристики печи **Michelangelo ML 935** | тройной

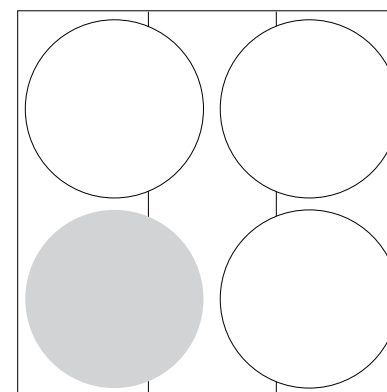




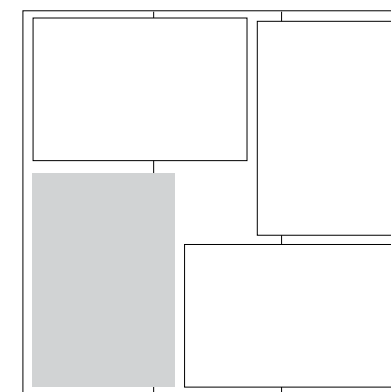
высота камеры: 140 мм [5,51 in.]



ПИЦЦА ДИАМ. 35 см [Ø 13.78 in.]



ПИЦЦА ДИАМ. 50 см [Ø 19,69 in.]



ПРОТИВЕНЬ 60x40 см [23,62x15,75 in.]

	Ø ПИЦЦА	ПОЧАСОВАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	ПАРТИЮ
●	Ø 35 см [Ø 13.78 in.]	99-108 ПИЦЦА	11-12
●	Ø 50 см [Ø 19.69 in.]	44-48 ПИЦЦА	11-12
■	60x40 см [23,62x15,75 in.]	24-28 ПИЦЦА	6-7

Предупреждения по безопасности

- Перед установкой оборудования внимательно прочитать данную брошюру, бережно хранить ее в месте, доступном для любых обращений со стороны операторов в будущем.
- Кроме того, руководство всегда должно прилагаться к изделию на всем протяжении его срока службы, в том числе в случае передачи другому владельцу.
- Перед перемещением и установкой оборудования убедиться в пригодности помещения, в котором оно будет установлено, проверить, что системы соответствуют нормам, действующим в стране эксплуатации и данным, указанным на паспортной табличке.
- Все операции по установке, монтажу и экстренному техническому обслуживанию должны выполняться исключительно квалифицированным персоналом, уполномоченным Изготовителем, в соответствии с нормами, действующими в стране эксплуатации, и с соблюдением норм, касающихся машинного оборудования и безопасности на рабочем месте.
- Это оборудование предназначено для использования на предприятиях торговли, например, на кухнях ресторанов, в столовых, кухнях больниц и таких магазинах, как булочные, мясные лавки и пр., но не для непрерывного массового производства продуктов питания. Эксплуатация в целях, отличающихся от указанной, считается неправильной, потенциально опасной для людей и животных, и может привести к необратимым повреждениям оборудования. Неправильная эксплуатация оборудования влечет за собой

аннулирование гарантии

- Перед выполнением любых работ планового/экстренного техобслуживания, замены компонентов или очистки отсоединить оборудование от электросети.
- Работы, несанкционированные вмешательства или специально не разрешенные модификации, не соответствующие указаниям данного руководства, могут вызывать повреждения, травмы или несчастные случаи со смертельным исходом, и влекут за собой аннулирование гарантии.
- Запрещается устанавливать печь в помещениях с риском взрыва.
- Установка или техобслуживание без соблюдения указаний, приведенных в данной брошюре, могут вызывать повреждения, травмы или несчастные случаи со смертельным исходом.
- Во время монтажа оборудования не разрешается проход или пребывание лиц, не занятых установкой, поблизости от рабочей зоны.
- Паспортная табличка содержит важные технические сведения. Они необходимы в случае запроса на техобслуживание или ремонт оборудования: поэтому рекомендуется не снимать, не повреждать и не вносить в нее изменений.
- Несоблюдение указанных норм может привести к повреждениям и травмам, в том числе со смертельным исходом, к аннулированию гарантии и освобождает Изготовителя от всякой ответственности.

Символы, используемые в руководстве и на установленных на оборудовании табличках

Указывает, что при выполнении операции, описанной в отмеченном этим символом параграфе, требуется осторожность. Кроме того, этот символ указывает, что во избежание нежелательных и опасных последствий работник должен действовать максимально осознанно



См. главу, в которой подробно рассмотрена данная тематика.



Рекомендация Производителя



Указывает, что обозначенные этим символом поверхности могут быть горячими, поэтому прикасаться к ним следует с осторожностью



Опасное напряжение



Этот символ обозначает зажимы, которые при соединении между собой приводят различные части оборудования или системы к одному потенциалу (необязательно к потенциалу заземления)



Указывает, что перед монтажом, эксплуатацией и техобслуживанием оборудования необходимо внимательно прочитать параграф, обозначенный этим символом

Компания отказывается от какой бы то ни было ответственности в отношении возможных опечаток или ошибок набора, оставляя за собой право на внесение любых необходимых изменений без уведомления. Частичное воспроизведение без разрешения Изготовителя запрещено. Предоставленные габариты являются ориентировочными и не имеют обязательной силы. Исходным языком документа является итальянский: Изготовитель не несет ответственности за возможные ошибки перевода/интерпретации и опечатки.

Транспортировка

► Рис. 5

Воспользоваться средствами индивидуальной защиты и транспортировать оборудование в место установки. Использовать транспортное средство, способное выдерживать вес печи.

Модель	одиночная	двойная
ML 435	169 кг - 372,5 lb	302 кг - 665,7 lb
ML 635	218 кг - 480,6 lb	380 кг - 837,7 lb
ML 635 L	212 кг - 467,3 lb	378 кг - 833,3 lb
ML 935	283 кг - 623,9 lb	473 кг - 1042,7 lb

Во время транспортировки оборудования не разрешается проход или пребывание лиц, не занятых установкой, поблизости от рабочей зоны.

Во время транспортировки внимательно следить за переносом через двери и (или) проемы.

Предварительные работы

► Рис. 8

Осторожно удалить защитную пленку.

При обнаружении остатков клея на поверхностях осторожно удалить их мыльной водой, не используя коррозионные, абразивные средства, острые или режущие инструменты.

⚠ Проверить, что все образующие печь части находятся в хорошем состоянии, без дефектов или поломок, в противном случае перед выполнением следующих процедур сообщить об этом Дилеру.

Утилизация упаковки

перед началом установки печи выполнить утилизацию упаковки согласно предусмотренному нормами, действующими в стране монтажа оборудования.

⚠ Внимание, опасность удушья! Упаковка, оставленная без присмотра, может представлять опасность для детей и животных.

⚠ Внимание, опасность препятствия! Упаковка, оставленная без присмотра, может создать препятствие для перемещения транспортных средств и монтажников при операциях сборки и монтажа.

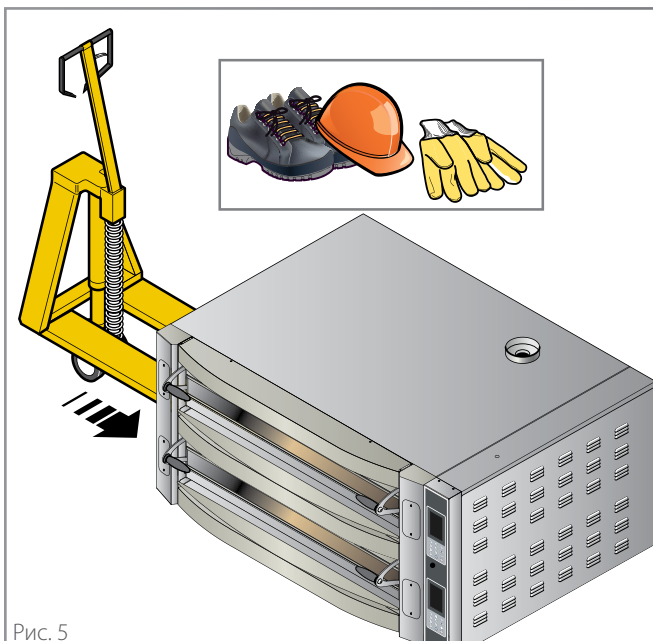


Рис. 5

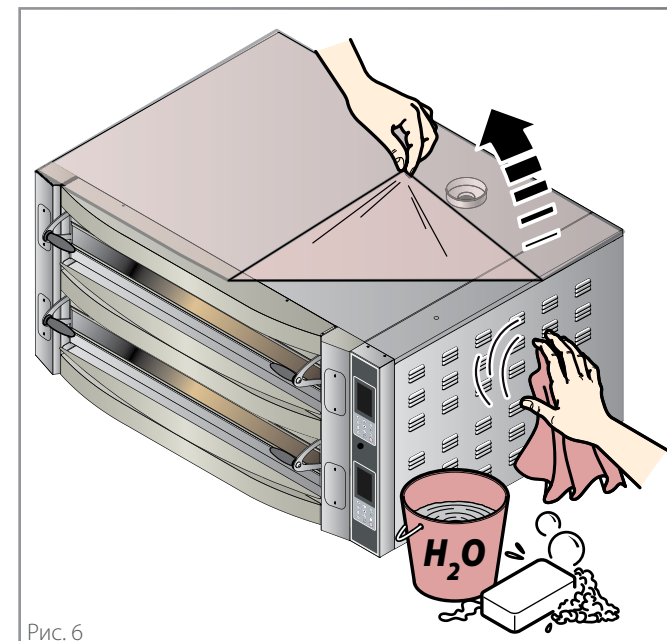


Рис. 6

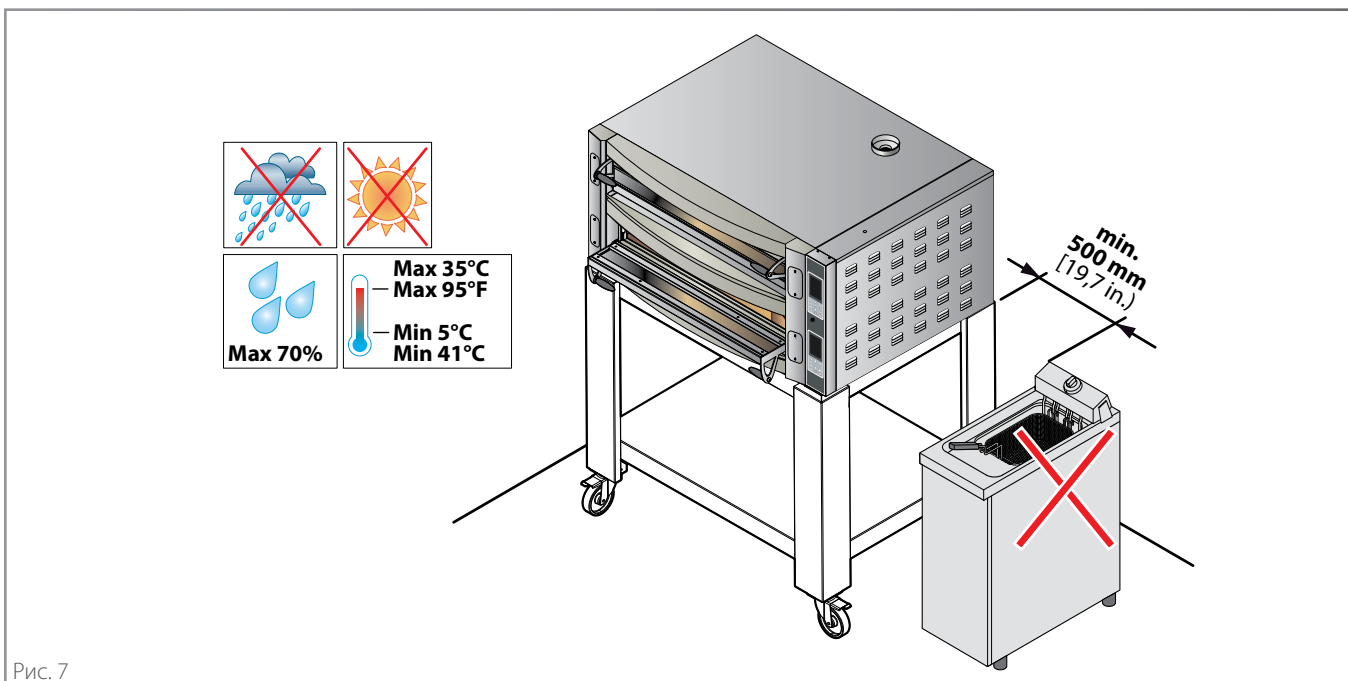


Рис. 7

Размещение

► **Рис. 8**

Помещение для размещения должно отвечать требованиям, приведенным на стр. 4 и 5. Соблюдать расстояния, указанные на рисунке.

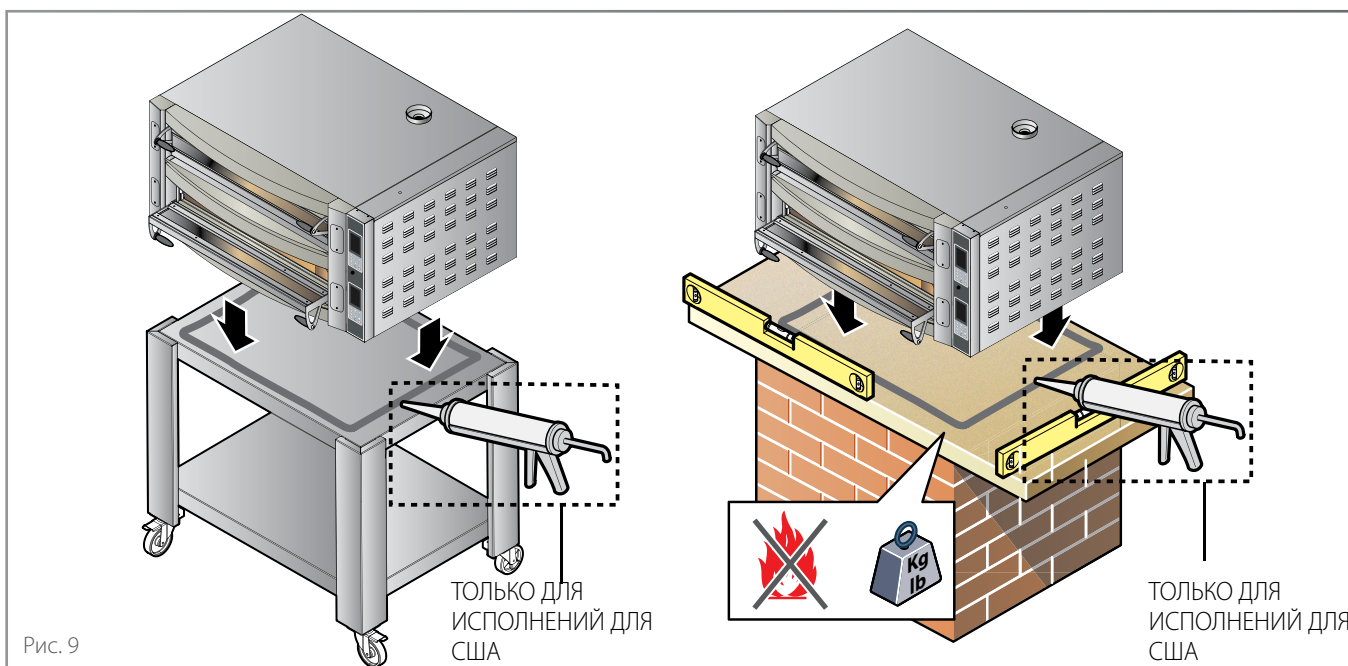
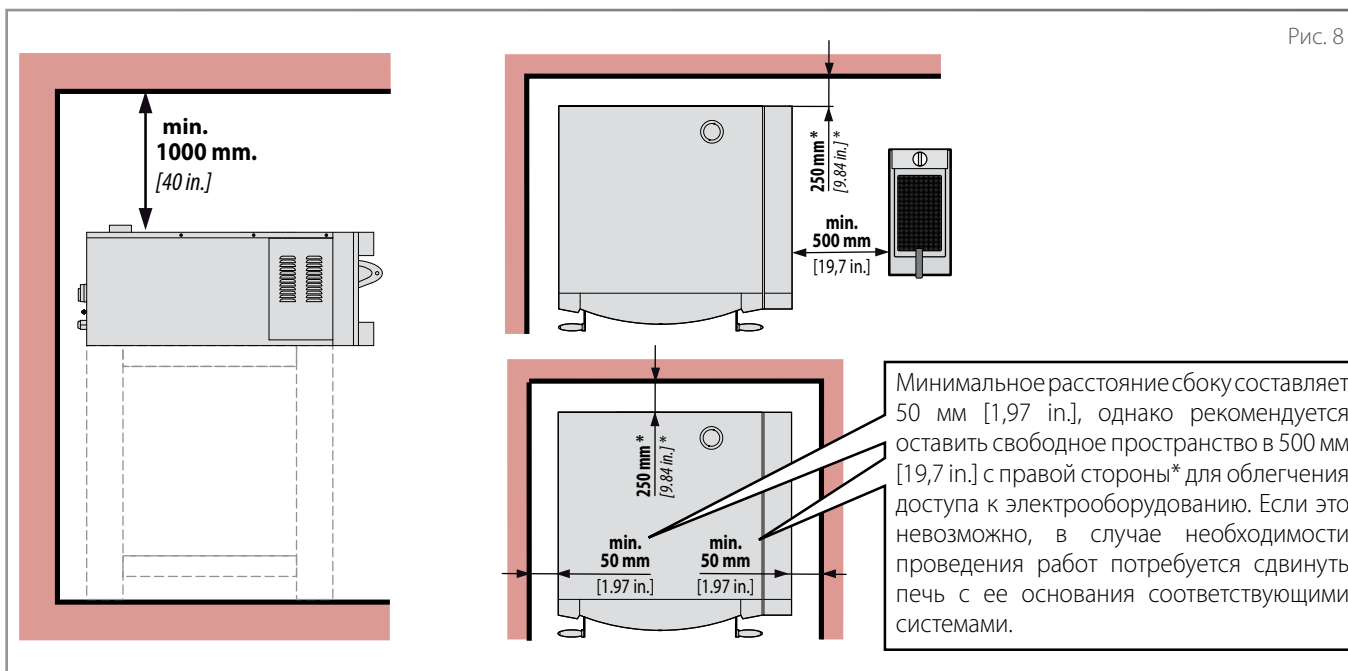
► **Рис. 9**

Печь следует устанавливать на основание, поставляемое Изготовителем, или собственное, которое должно:

- быть изготовлено из невоспламеняющегося и не чувствительного к теплу материала;
- обеспечивать идеальную устойчивость и ровность;
- выдерживать вес оборудования.

Модель	одиночная	двойная
ML 435	169 кг - 372,5 lb	302 кг - 665,7 lb
ML 635	218 кг - 480,6 lb	380 кг - 837,7 lb
ML 635 L	212 кг - 467,3 lb	378 кг - 833,3 lb
ML 935	283 кг - 623,9 lb	473 кг - 1042,7 lb

В обоих случаях смазать силиконом, стойким к высоким температурам, щель между печью и опорой или опорной поверхностью.



Данные на паспортной табличке

Заводская табличка находится на правой боковой части оборудования.

Она содержит важную техническую информацию, которая необходима в случае запроса на техобслуживание или ремонт оборудования: поэтому рекомендуется не снимать, не повреждать и не вносить в нее изменений.

Эвакуация дыма

Рис. 11

Печь снабжена регулируемым выпуском в верхней части, предназначенным для эвакуации испарений из духовой камеры.

Такие испарения, а также испарения, которые, как правило, выходят из дверцы во время работы, **должны эвакуироваться наружу** одним из следующих способов:

- **А** с помощью **поставляемой Изготовителем вытяжки**, обеспечивающей идеальную совместимость с печью. Для обеспечения правильного монтажа и крепления к печи руководствоваться прилагаемой к вытяжке брошюрой. Дымоход должен использоваться исключительно с этим оборудованием, соответствовать действующим нормам и иметь диаметр, позволяющий пропустить трубу для отвода дымов диаметром **150 мм [Ø5.91 in.]**, что соответствует диаметру трубы, устанавливаемой на вытяжку (не поставляется);
- **В** посредством **вытяжки** пользователя, соответствующей мощности, установленной на расстоянии ок. 300 мм от печи;
- **С** посредством специального **вытяжного устройства**, обеспечиваемого пользователем: в данном случае обязательно установить между вытяжным устройством и дымоходом прерыватель тяги (вытяжной вентилятор и прерыватель тяги не поставляются Изготовителем). При установке такого типа не будут удаляться дымы, выходящие при открытии двери.

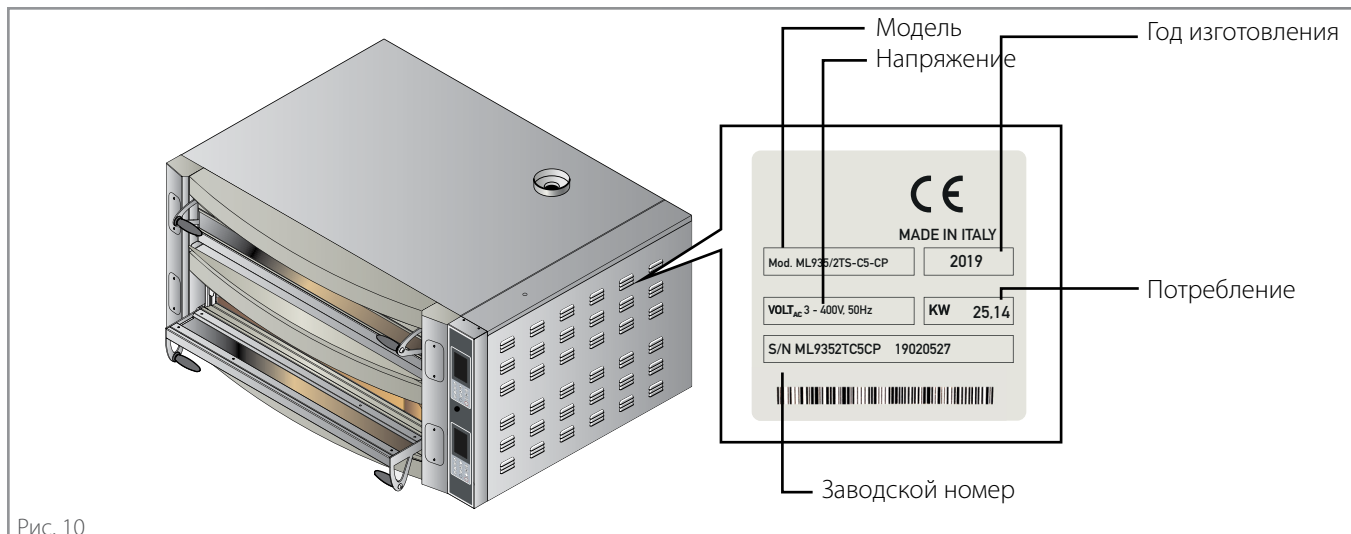


Рис. 10

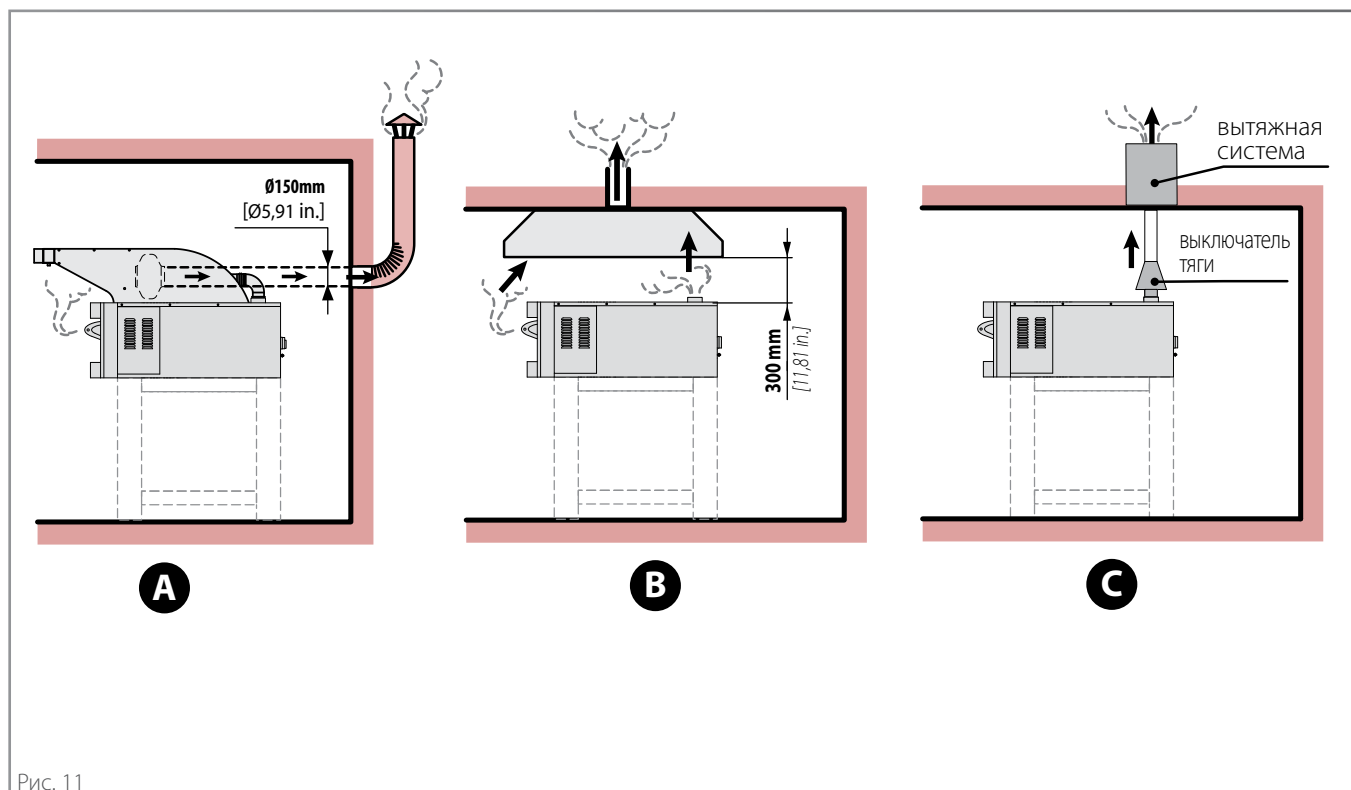


Рис. 11

Подключение к электросети

► Рис. 12

⚠ Электрическое подключение должно выполняться **исключительно** квалифицированным персоналом после прочтения им предупреждений по безопасности, приведенных на первых страницах.

⚠ Перед подключением печи **проверить, что все оборудование соответствует нормам, действующим** в стране эксплуатации, а также **данным, приведенным на паспортной табличке** на правой боковой части оборудования.

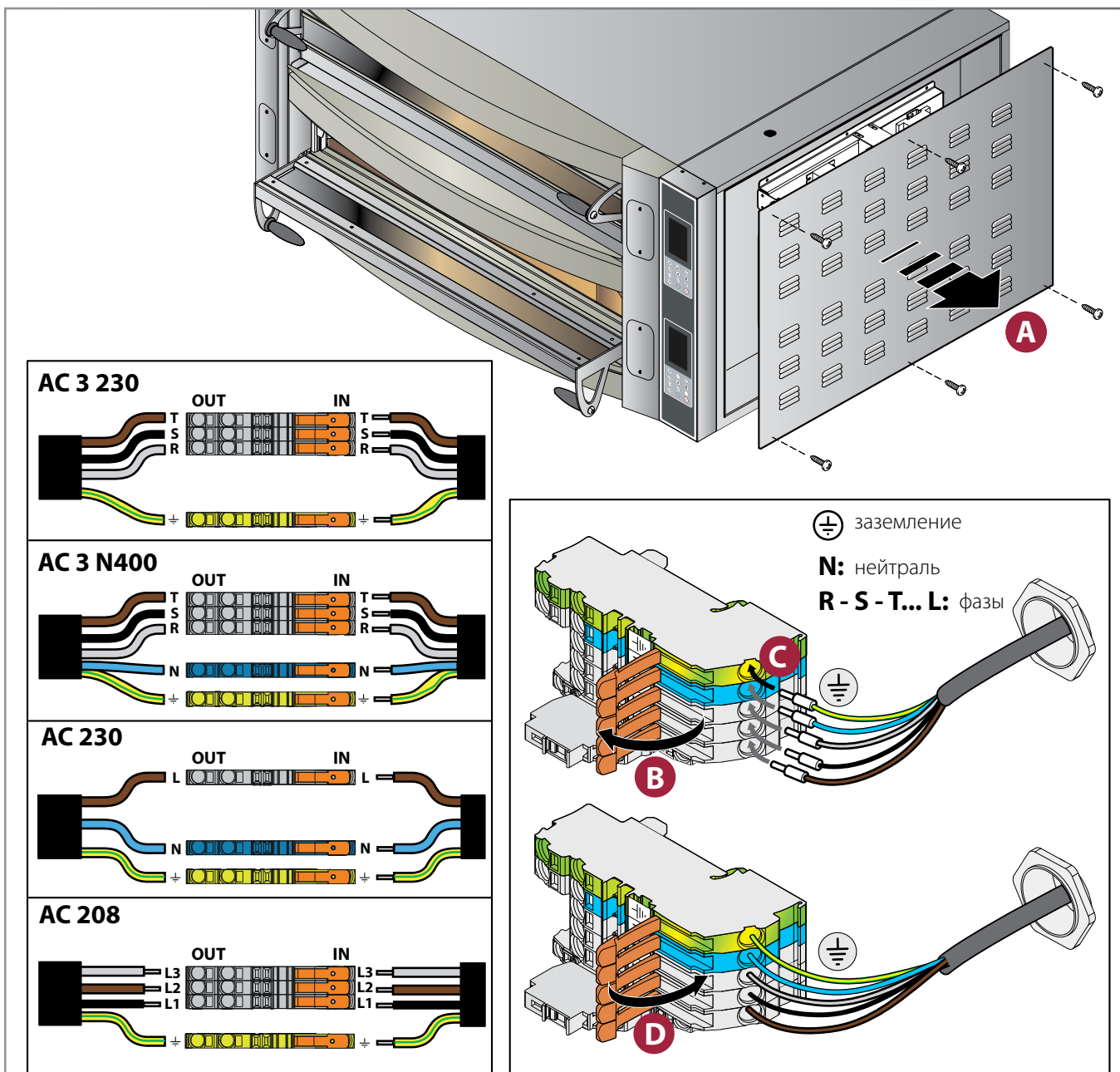
Оборудование поставляется без кабеля питания и штепселя, они должны быть подсоединены к печи силами квалифицированного персонала. Кабель должен быть **исключительно указанного типа**, для подключения к электросети на него должен устанавливаться штепсель, соответствующий потребляемой печью мощности.

⚠ В случае печи с двойной камерой необходимо подсоединить два кабеля питания к, соответственно, двум розеткам. Для выполнения подсоединения кабеля к оборудованию снять правую боковую панель печи, пропустить кабель через подготовленный кабельный ввод и правильно подсоединить его к клеммной коробке.

📄 На следующих страницах приведены электросхемы: при подключении руководствоваться схемой для конкретной модели.

Для правильного подключения к электросети оборудование должно:

- быть подключено к **равнопотенциальной системе** в соответствии с действующими нормами. Данное соединение должно выполняться между различным оборудованием с помощью зажима, отмеченного как равнопотенциальный посредством специального символа (⏏). Максимальное сечение проводника должно составлять 10 мм² (в соответствии со стандартом CEI EN 60335-2-42:2003-09), провод должен быть желто-зеленого цвета;
- быть обязательно подключено к **линии заземления** (провод желтого-зеленого цвета);



- быть обязательно подключено к **термодифференциальному выключателю** в соответствии с действующей нормой (0,03 А типа А);
- быть обязательно подключено к **однополюсному механизму размыкания цепи**, который обеспечивает полное отключение в случае условий категории превышения напряжения III.

Изготовитель отказывается от какой бы то ни было ответственности в случае несоблюдения вышеизложенных указаний.



При необходимости кабель должен заменяться Дилером или в его службе технической поддержки, либо силами персонала, имеющего соответствующую квалификацию, чтобы не допустить возникновения каких-либо рисков.

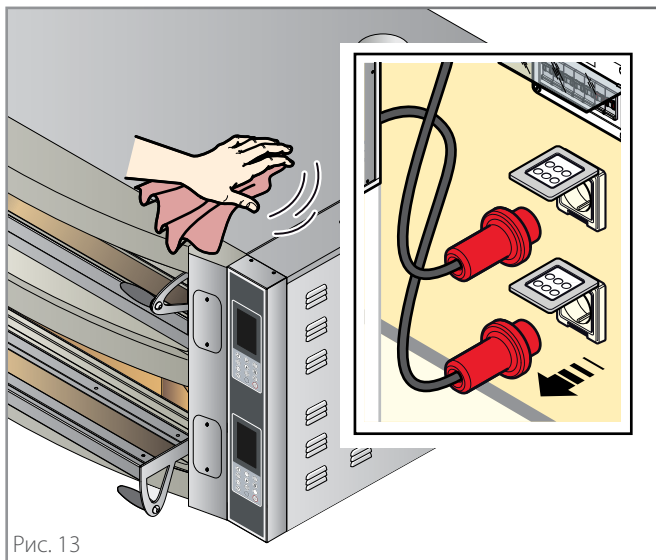


Рис. 13

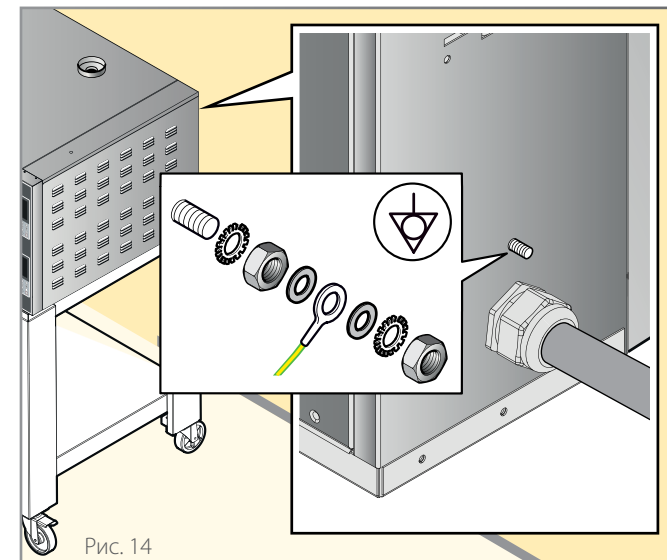
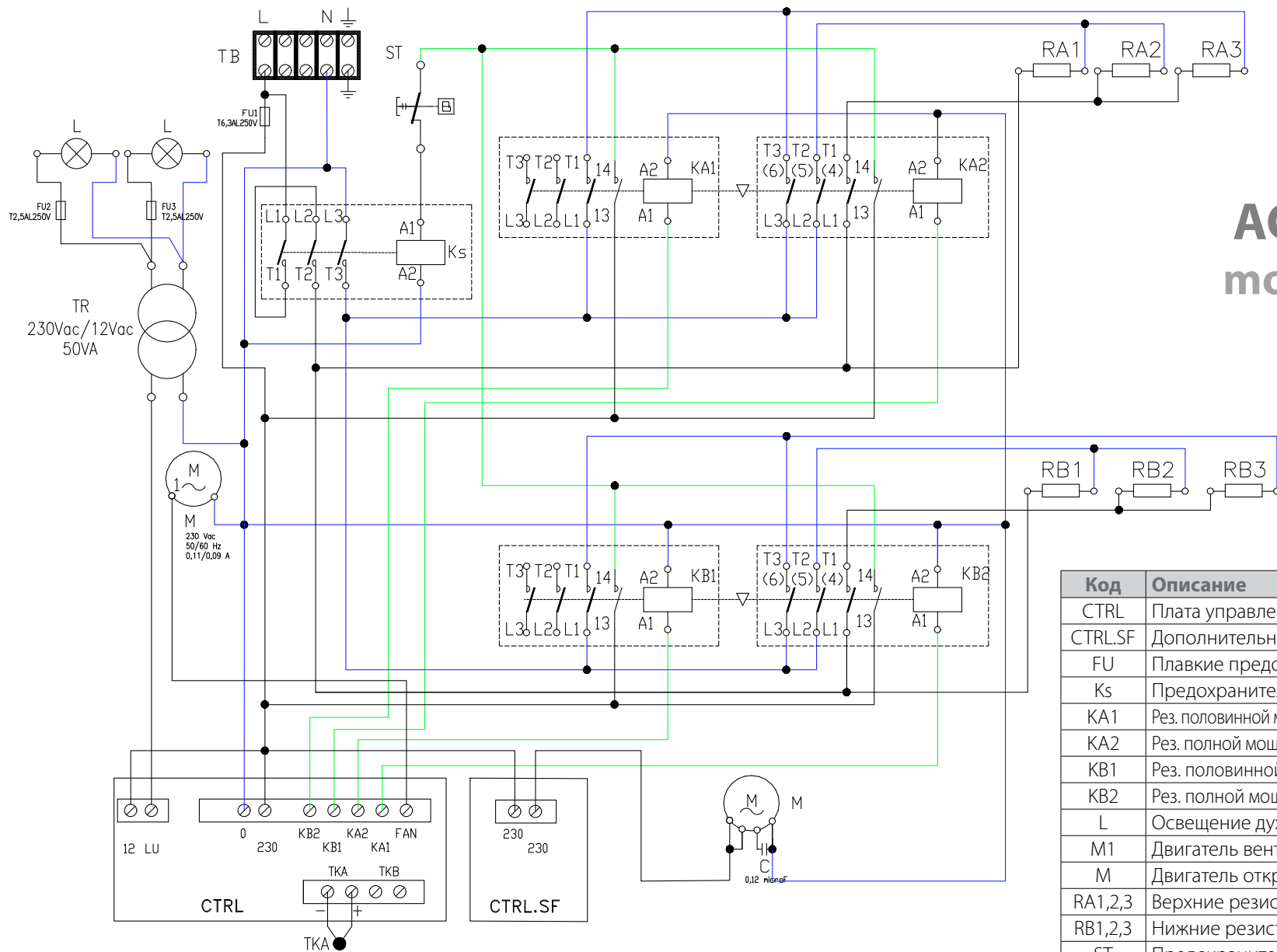
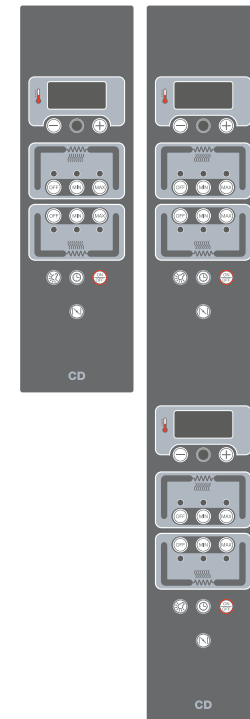


Рис. 14

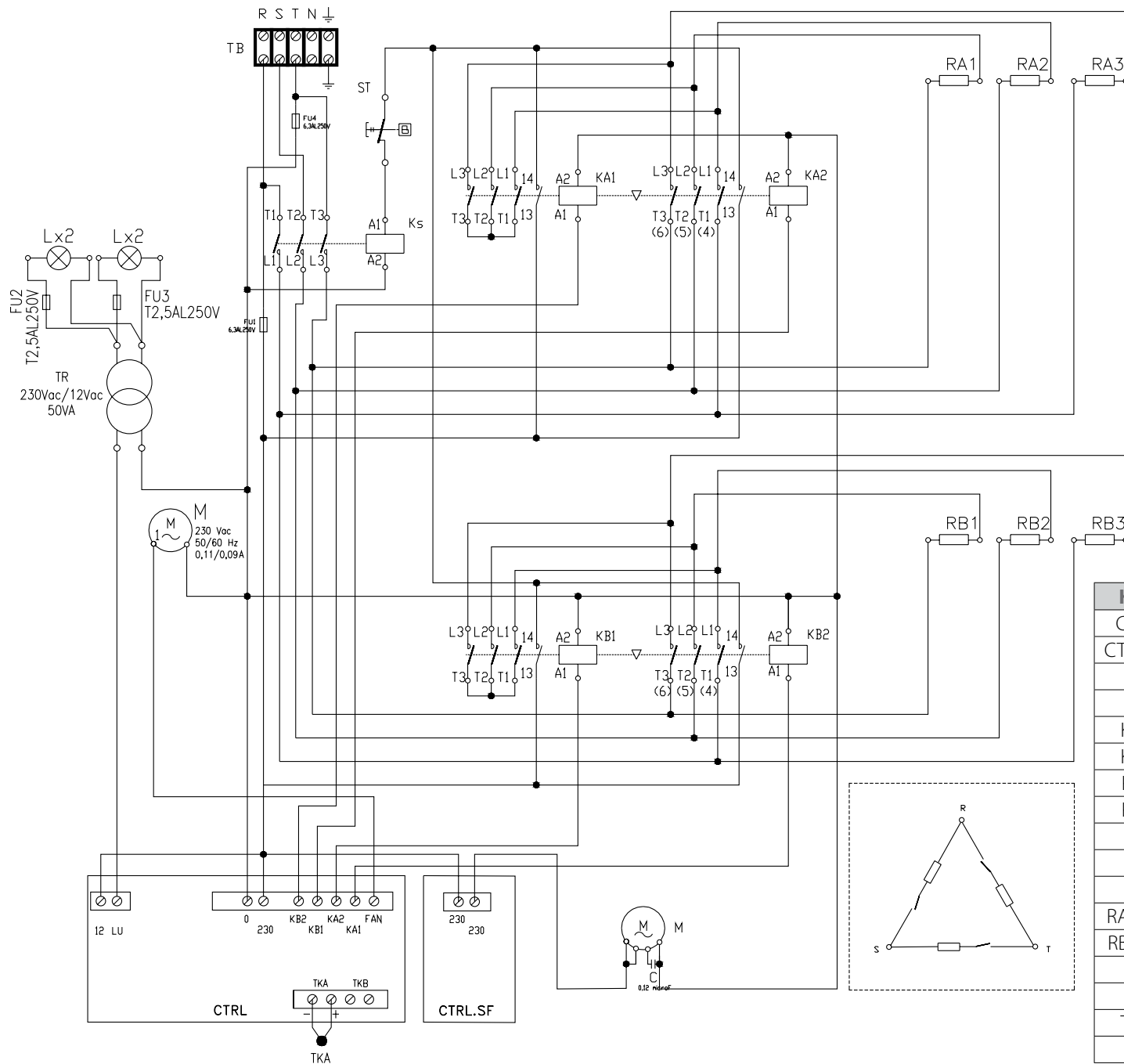
Тип печи	Питание В	Мощность кВт	Среднее потребление кВт ч	Потребляемый ток А	Тип кабелей	Защита щита заказчика пxA
435	однофазный 230 В	5,8	3,5	25,2	H07RN-F 3G4	2x32
	трехфазный 400 В			8,4	H07RN-F 5G1	4x16
	трехфазный 230 В	5,8	3,5	14,6	H07RN-F 4G1,5	3x16
	трехфазный 208 В			16,1	15/4 SOOW CABLE	3x16
635	трехфазный 400 В	8,4	5,0	12,1	H07RN-F 5G1,5	4x16
	трехфазный 230 В			21,1	H07RN-F 4G2,5	3x25
	трехфазный 208 В	8,5	5,1	23,6	13/4 SOOW CABLE	3x25
635L	трехфазный 400 В	8,6	5,2	12,4	H07RN-F 5G1,5	4x16
	трехфазный 230 В			21,6	H07RN-F 4G2,5	3x25
	трехфазный 208 В	8,6	5,2	23,9	13/4 SOOW CABLE	3x25
935	трехфазный 400 В	12,6	7,6	18,2	H07RN-F 5G2,5	4x20
	трехфазный 230 В			31,6	H07RN-F 4G4	3x32
	трехфазный 208 В	12,8	7,7	35,5	9/4 SOOW CABLE	3x40



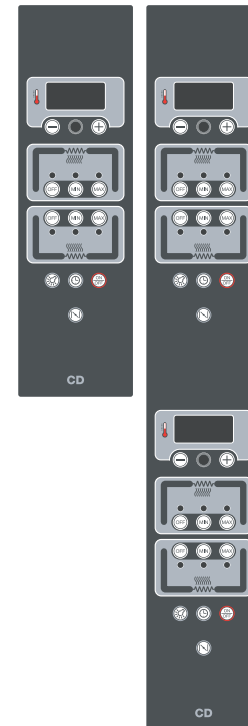
AC 230 mod. CD



Код	Описание
CTRL	Плата управления печи
CTRL.SF	Дополнительная плата воздуховода
FU	Плавкие предохранители
Ks	Предохранительный контактор BF09-MC09
KA1	Рез. половинной мощности верхней части камеры BF09-MC09
KA2	Рез. полной мощности верхней части камеры BF09-MC09
KB1	Рез. половинной мощности дна BF09-MC09
KB2	Рез. полной мощности дна BF09-MC09
L	Освещение духовой камеры
M1	Двигатель вент. охлаждения плат
M	Двигатель открытия выпускного воздуховода
RA1,2,3	Верхние резисторы
RB1,2,3	Нижние резисторы
ST	Предохранительный термостат
TB	Клеммная коробка
TKA	Термопара верхних резисторов
TR	Трансформатор 50 BA, 230/12 В перем. тока

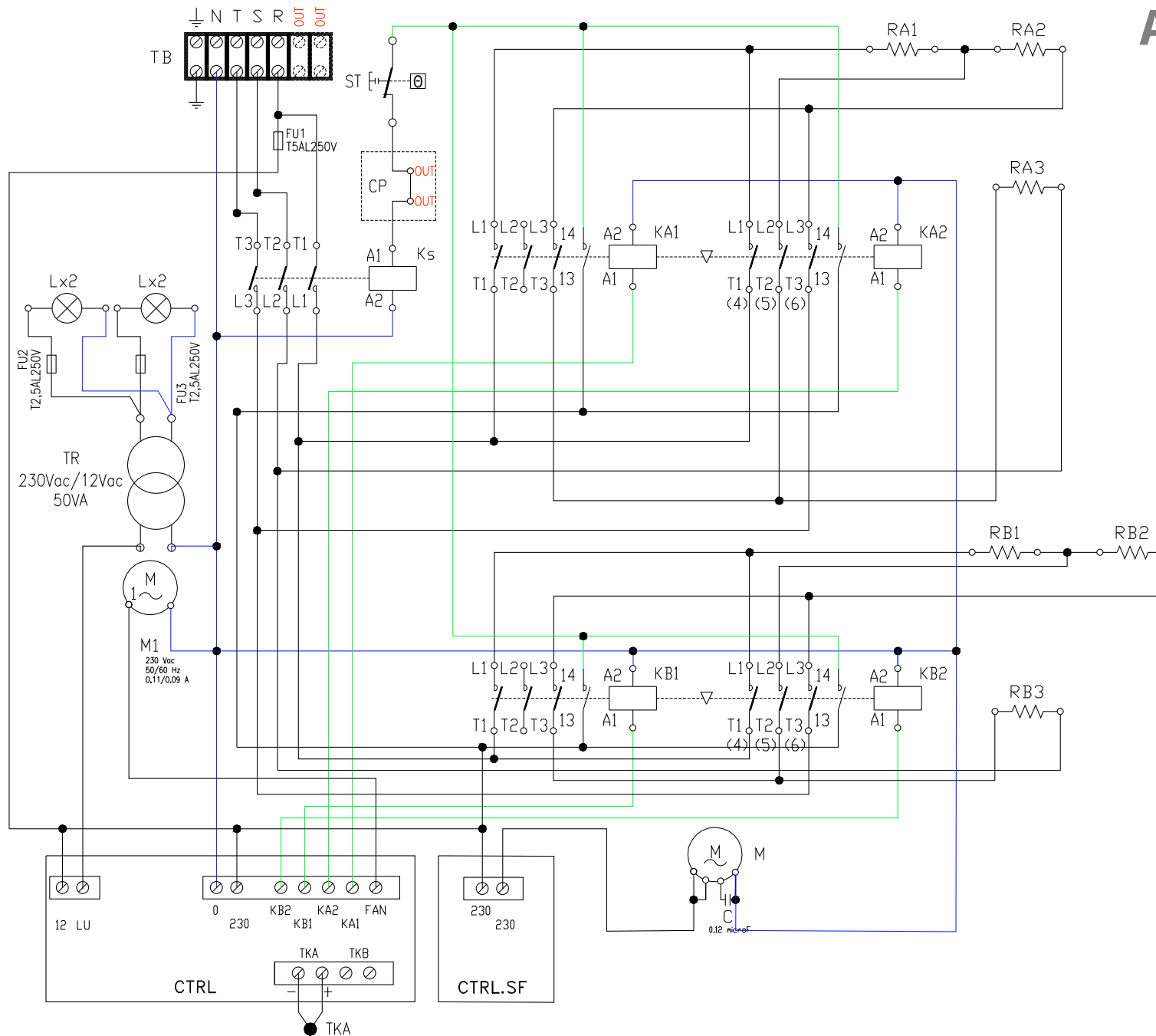
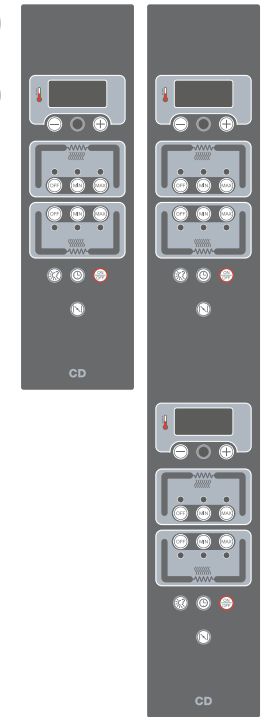


AC 3 230 mod. CD

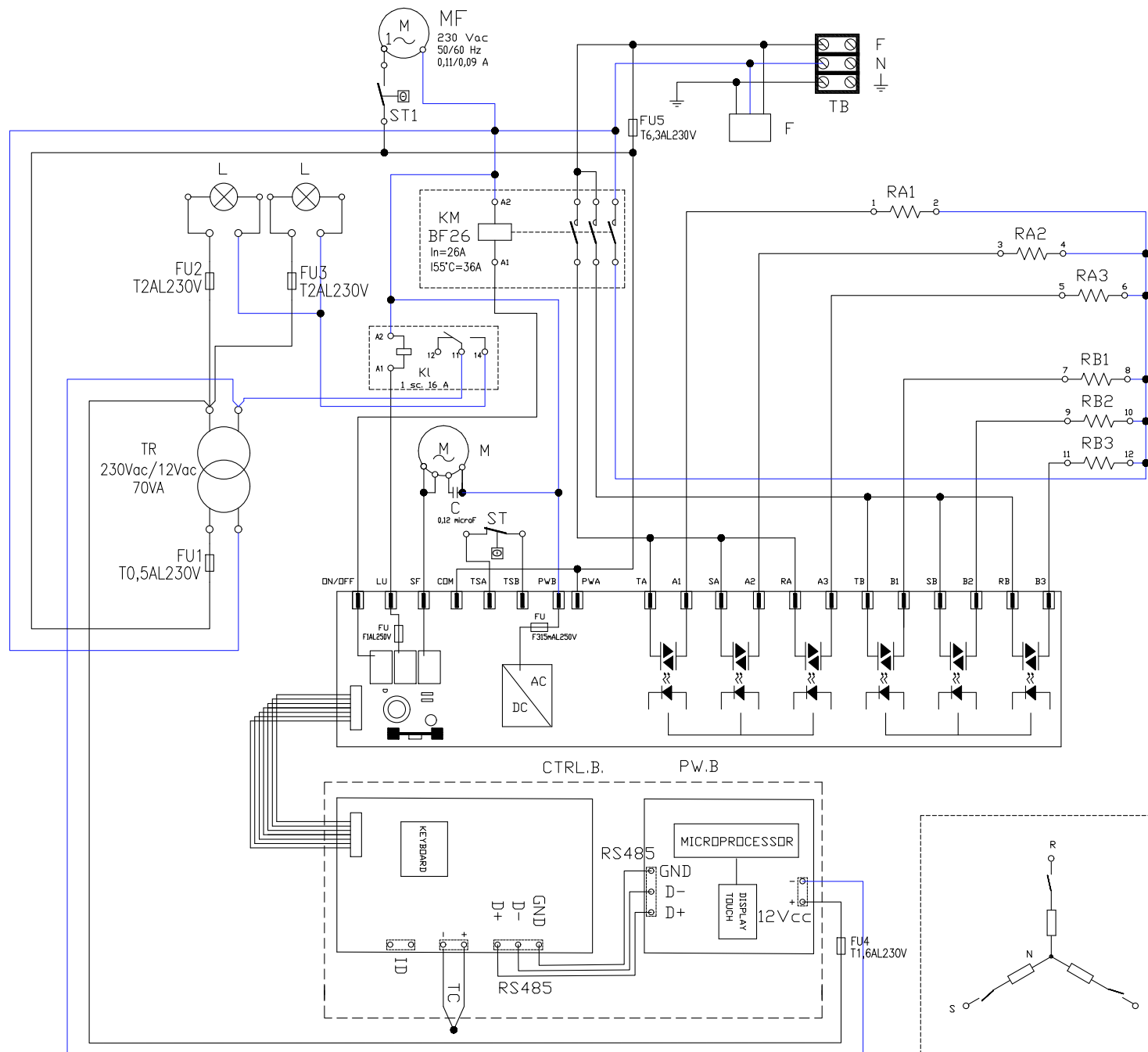


Код	Описание
CTRL	Плата управления печи
CTRL.SF	Дополнительная плата воздуховода
FU	Плавкие предохранители
Ks	Предохранительный контактор BF09-MC09
KA1	Рез. половинной мощности верхней части камеры BF09-MC09
KA2	Рез. полной мощности верхней части камеры BF09-MC09
KB1	Рез. половинной мощности дна BF09-MC09
KB2	Рез. полной мощности дна BF09-MC09
L	Освещение духовой камеры
M1	Двигатель вент. охлаждения плат
M	Двигатель открытия выпускного воздуховода
RA1,2,3	Верхние резисторы
RB1,2,3	Нижние резисторы
ST	Предохранительный термостат
TB	Клеммная коробка
TKA	Термопара верхних резисторов
TR	Трансформатор 50 BA, 230/12 В перем. тока

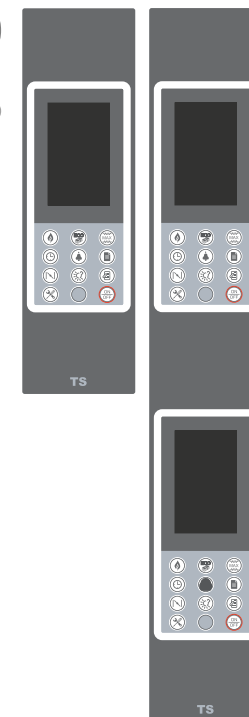
AC 3 N400 mod. CD



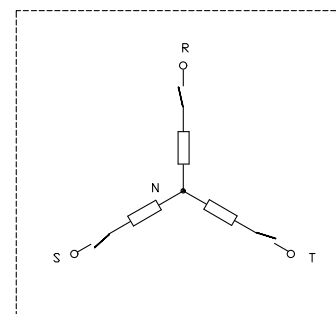
Код	Описание
CTRL	Плата управления печи
CTRL.SF	Дополнительная плата воздуховода
FU	Плавкие предохранители
Ks	Предохранительный контактор BF09-MC09
KA1	Рез. половинной мощности верхней части камеры BF09-MC09
KA2	Рез. полной мощности верхней части камеры BF09-MC09
KB1	Рез. половинной мощности дна BF09-MC09
KB2	Рез. полной мощности дна BF09-MC09
L	Освещение духовой камеры
M1	Двигатель вент. охлаждения плат
M	Двигатель открытия выпускного воздуховода
RA1,2,3	Верхние резисторы
RB1,2,3	Нижние резисторы
ST	Предохранительный термостат
TB	Клеммная коробка
TKA	Термопара верхних резисторов
TR	Трансформатор 50 ВА, 230/12 В перем. тока



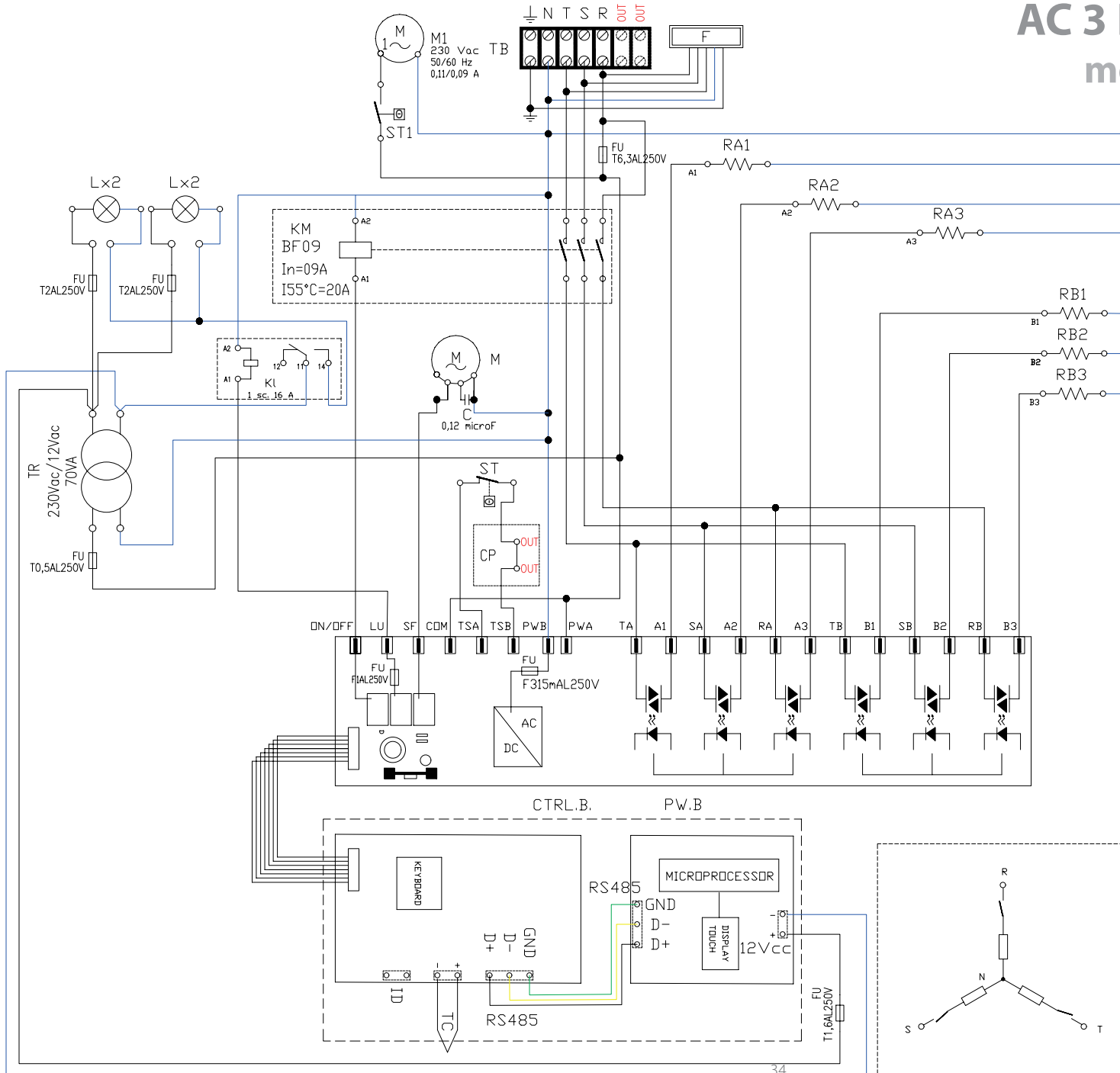
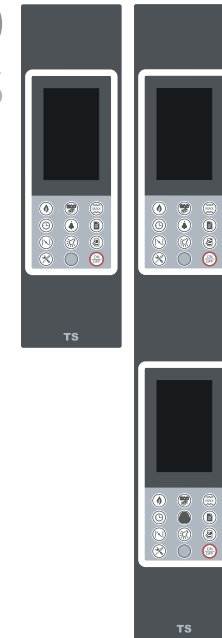
AC 230 mod.TS



Код	Описание
CTRL.B	Плата управления печи
C	Пусковой конденсатор двигателя
F	Помехоподавляющий фильтр
FU	Плавкие предохранители
ID	Цифровой вход для дист. включения
KM	Контактор BF09-MC09
L	Освещение духовой камеры
M1	Двигатель вент. охлаждения плат
M	Двигатель открытия выпускного воздуховода
PW.B	Плата отбора мощности
RA1,2,3	Верхние резисторы
RB1,2,3	Нижние резисторы
ST	Предохранительный термостат
ST1	Зажимы вентиляторов охлаждения
TB	Клеммная коробка
TC	Термопара
TR	Трансформатор освещения 50 ВА, 230/12 В перем. тока
TR1	Трансформатор 20 ВА, 230/12 В перем. тока

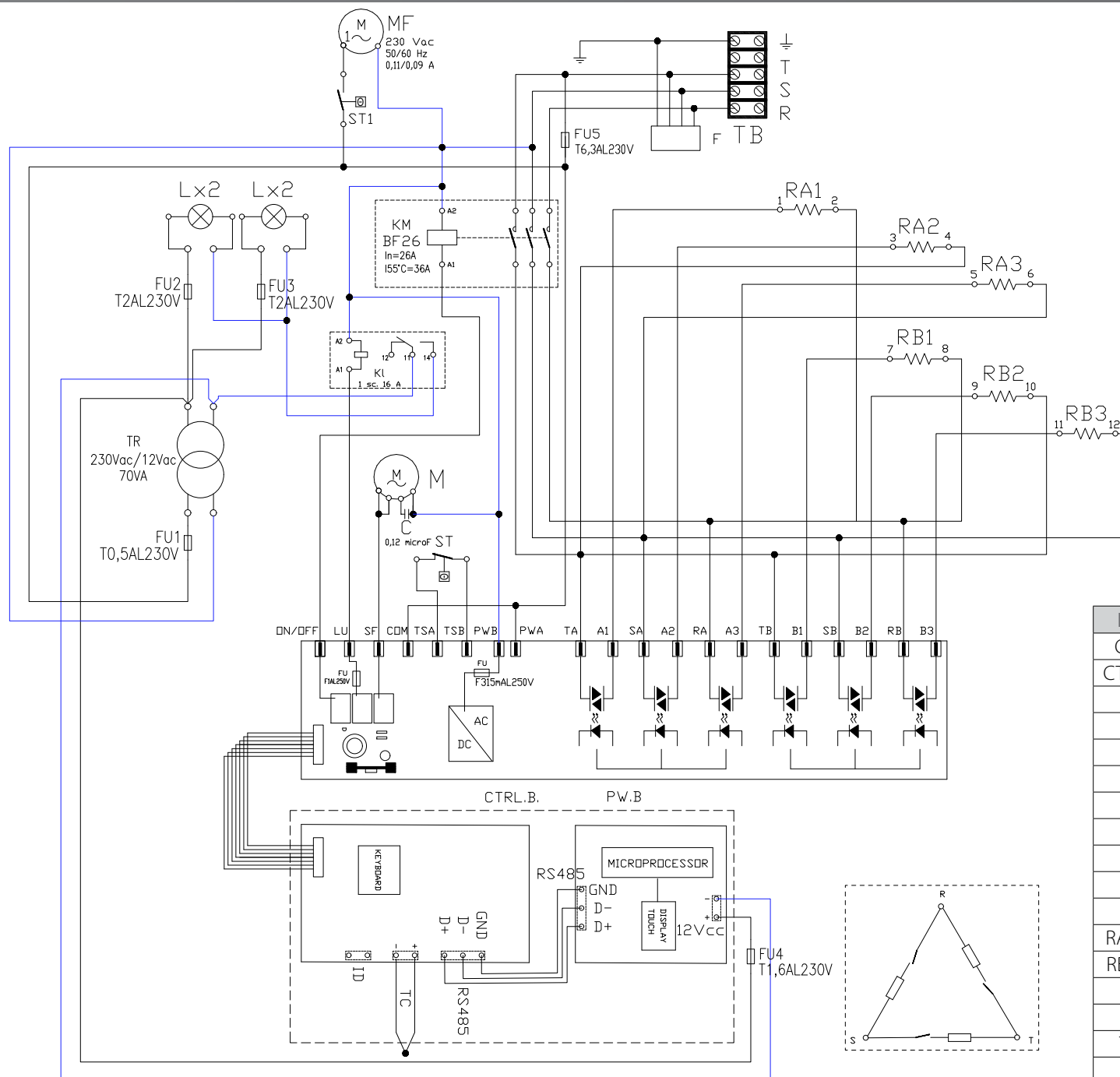
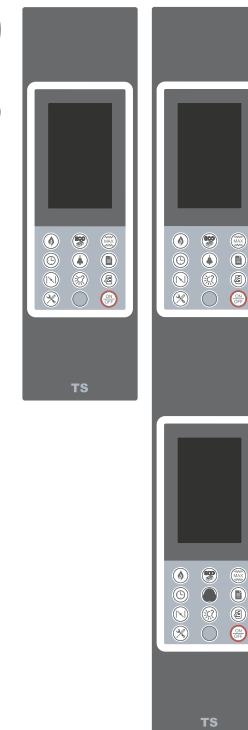


AC 3 N400 mod. TS

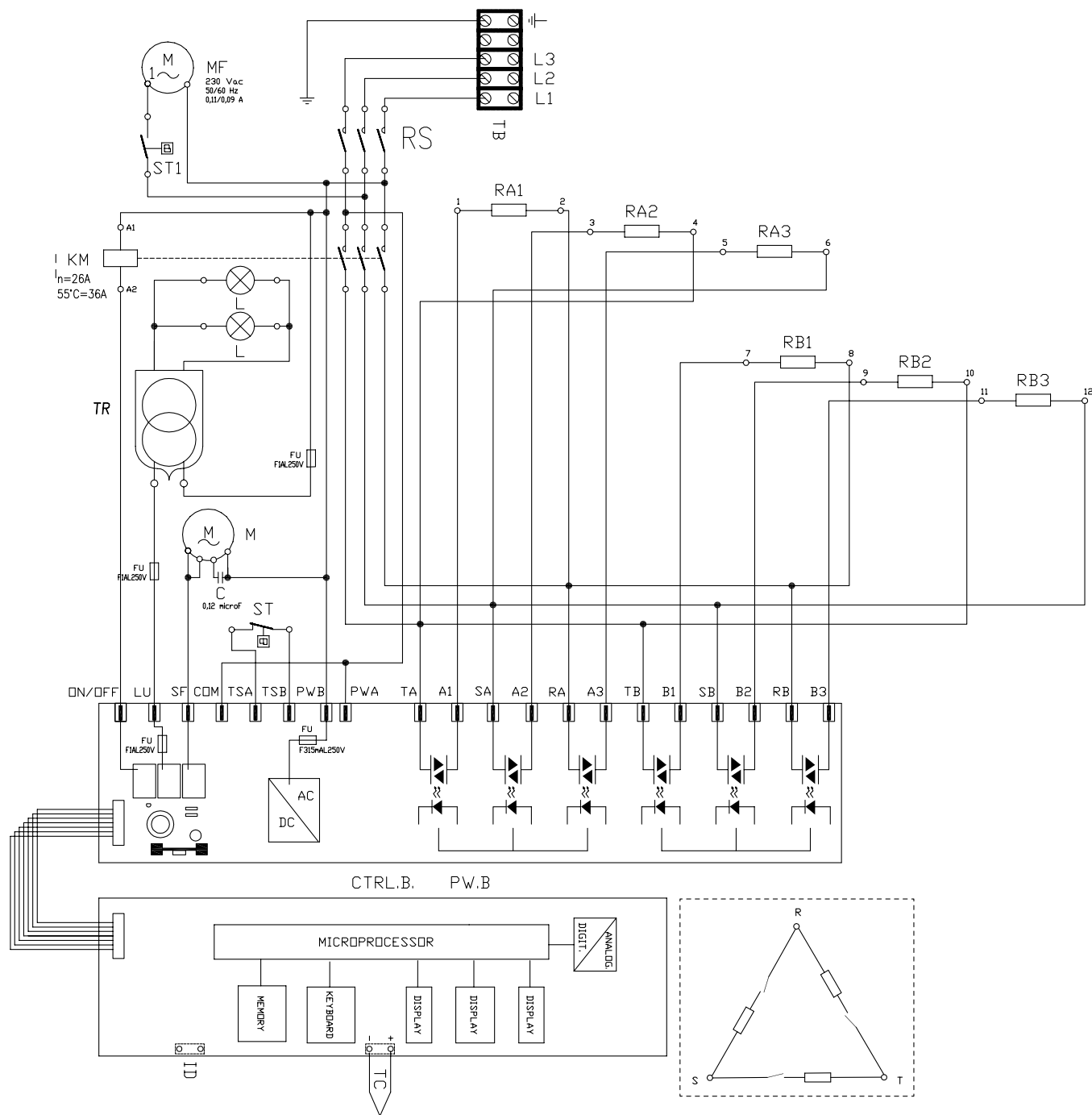


Код	Описание
CTRL.B	Плата управления печи
C	Пусковой конденсатор двигателя
F	Помехоподавляющий фильтр
FU	Плавкие предохранители
ID	Цифровой вход для дист. включения
KM	Контактор BF09-MC09
L	Освещение духовой камеры
M1	Двигатель вент. охлаждения плат
M	Двигатель открытия выпускного воздуховода
PW.B	Плата отбора мощности
RA1,2,3	Верхние резисторы
RB1,2,3	Нижние резисторы
ST	Предохранительный термостат
ST1	Зажимы вентиляторов охлаждения
TB	Клеммная коробка
TC	Термопара
TR	Трансформатор освещения 50 VA, 230/12 В перем. тока
TR1	Трансформатор 20 VA, 230/12 В перем. тока

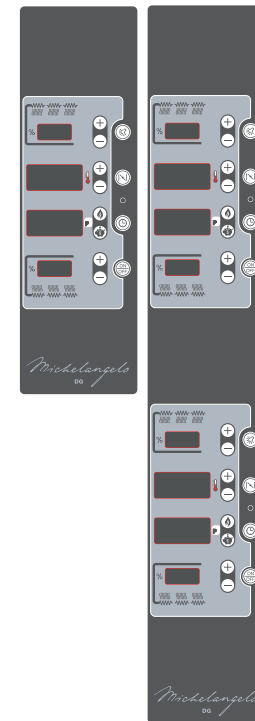
AC 3 230 mod. TS



Код	Описание
CTRL	Плата управления печи
CTRL.SF	Дополнительная плата воздуховода
FU	Плавкие предохранители
Ks	Предохранительный контактор BF09-MC09
KA1	Рез. половинной мощности верхней части камеры BF09-MC09
KA2	Рез. полной мощности верхней части камеры BF09-MC09
KB1	Рез. половинной мощности дна BF09-MC09
KB2	Рез. полной мощности дна BF09-MC09
L	Освещение духовой камеры
M1	Двигатель вент. охлаждения плат
M	Двигатель открытия выпускного воздуховода
RA1,2,3	Верхние резисторы
RB1,2,3	Нижние резисторы
ST	Предохранительный термостат
TB	Клеммная коробка
TKA	Термопара верхних резисторов
TR	Трансформатор 50 BA, 230/12 В перем. тока



AC 3 208 mod. DG



Код	Описание
CTRL	Плата управления печи
CTRL.SF	Дополнительная плата воздуховода
FU	Плавкие предохранители
Ks	Предохранительный контактор BF09-MC09
KA1	Рез. половинной мощности верхней части камеры BF09-MC09
KA2	Рез. полной мощности верхней части камеры BF09-MC09
KB1	Рез. половинной мощности дна BF09-MC09
KB2	Рез. полной мощности дна BF09-MC09
L	Освещение духовой камеры
M1	Двигатель вент. охлаждения плат
M	Двигатель открытия выпускного воздуховода
RA1,2,3	Верхние резисторы
RB1,2,3	Нижние резисторы
ST	Предохранительный термостат
TB	Клеммная коробка
TKA	Термопара верхних резисторов
TR	Трансформатор 50 BA, 230/12 В перем. тока

Предварительные проверки и пусконаладочные испытания

Перед поставкой заказчику печь прошла проверку и пусконаладочные испытания в цехах Изготовителя.

«Листок испытания производственного процесса» прилагается к изделию и гарантирует, что **каждый** этап производственного процесса - от сборки до упаковки - тщательно проверен, как в отношении функциональности, так и в отношении безопасности.

После установки оборудования проверить и отметить знаком «√» все пункты таблицы, приведенной сбоку: это обеспечит уверенность в том, что установка выполнена полностью и правильно.

Завершить, объяснив пользователю оптимальный и безопасный порядок эксплуатации оборудования, а также выполнение операций планового техобслуживания и чистки.

Проверка функционирования и первое включение

Включить оборудование, следуя указаниям, приведенным в «Руководстве по эксплуатации и техническому обслуживанию», прилагаемому к нему: руководствоваться им на протяжении всех испытаний и проверить правильность функционирования всех электрических компонентов.

При первом использовании рекомендуется задать температуру на значение **150°C - 302 °F**, для модели «**TS**» процент верхней части 80%, процент дна 20%, для модели «**CD**» задать максимум для верхней части и минимум для дна, минимум на **8 часов, не помещая в печь продукты питания**. В течение всего данного времени рекомендуется держать воздуховод полностью открытым, а при наличии вытяжки включить ее.

На этом первом этапе печь, по причине испарения влаги из изолирующих материалов, производит дым и неприятные запахи, которые постепенно будут исчезать во время следующих циклов работы.

Компания отказывается от какой бы то ни было ответственности в отношении возможных опечаток или ошибок набора, оставляя за собой право на внесение любых необходимых изменений без уведомления.

Частичное воспроизведение без разрешения Изготовителя запрещено. Предоставленные габариты являются ориентировочными и не имеют обязательной силы.

Исходным языком документа является итальянский: Изготовитель не несет ответственности за возможные ошибки перевода/интерпретации или печати.

√	Проверка размещения	Справочная глава на странице...
	Помещения для установки являются подходящими и соответствуют стандартам? (наличие правильного воздухообмена, минимальная и максимальная температура и т.д.)	<u>Размещение</u> на стр. 26
	Оборудование правильно выровнено?	
	Оборудование правильно установлено на основание, которое в состоянии выдержать вес печи?	
	Соблюдены минимальные расстояния?	
	Была удалена защитная пленка со всех поверхностей?	<u>Предварительные работы</u> на стр. 25
	Камера печи свободна от посторонних предметов (например, инструментов, используемых при установке, руководств по эксплуатации, запасных частей и т.д.)? В случае утвердительного ответа извлечь их!	<u>Эвакуация дыма</u> на стр. 27
	Дымоход подходит к оборудованию и соответствует действующим нормам?	
√	Проверка электрического оборудования	Справочная глава
	Напряжение в сети соответствует данным, приведенным на паспортной табличке?	<u>Подключение к электросети</u> на стр. 28
	Электрическое подключение выполнено в соответствии с нормами, действующими в стране установки оборудования, а также согласно электросхемам?	
√	Проверка выхода дыма	Справочная глава
	Оборудование правильно размещено под соответствующей вытяжкой? Помните, что можно подсоединить выпуск дыма к вытяжному устройству (вентилятору или выпускной трубе механизированной вытяжки) при условии обязательной установки между ним и дымоходом печи прерывателя тяги.	<u>Эвакуация дыма</u> на стр. 27
√	Разное	Справочная глава
	У пользователя имеется полный комплект документации для печи?	-
	Пользователь проинструктирован о правильной эксплуатации и техобслуживании печи?	-

Сообщения об ошибках, мод. CD

Код на дисплее	Поведение печи	Решение
Err	Термопара резисторов отсоединена или неисправна	Обратиться в службу технической поддержки
rEF	Зонд измерения температуры платы и холодного соединения неисправен	
ALL	Предварительный аварийный сигнал повышенной температуры на плате управления, превышающей параметр 06.	
ntc	Аварийный сигнал повышенной температуры на плате управления.	

ПРИМЕЧАНИЕ:

«Err» - «ntc» машина выключается

«ALL» машина продолжает работать.

Сообщения об ошибках, мод. TS

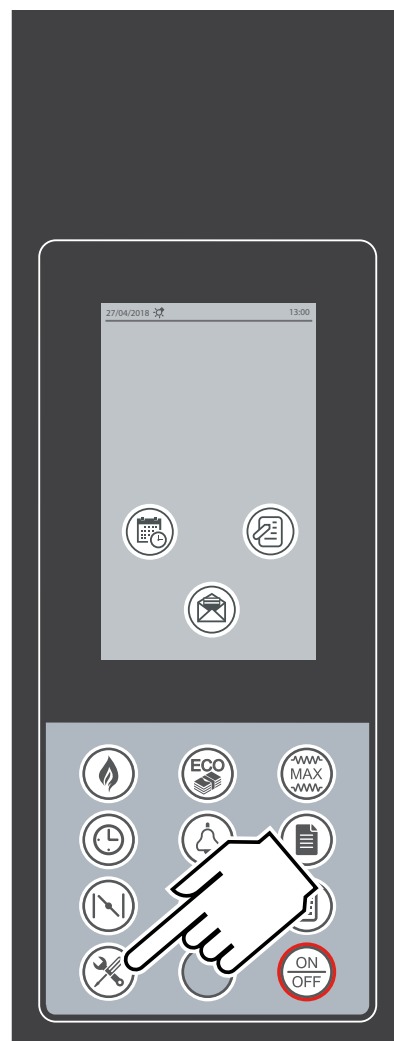
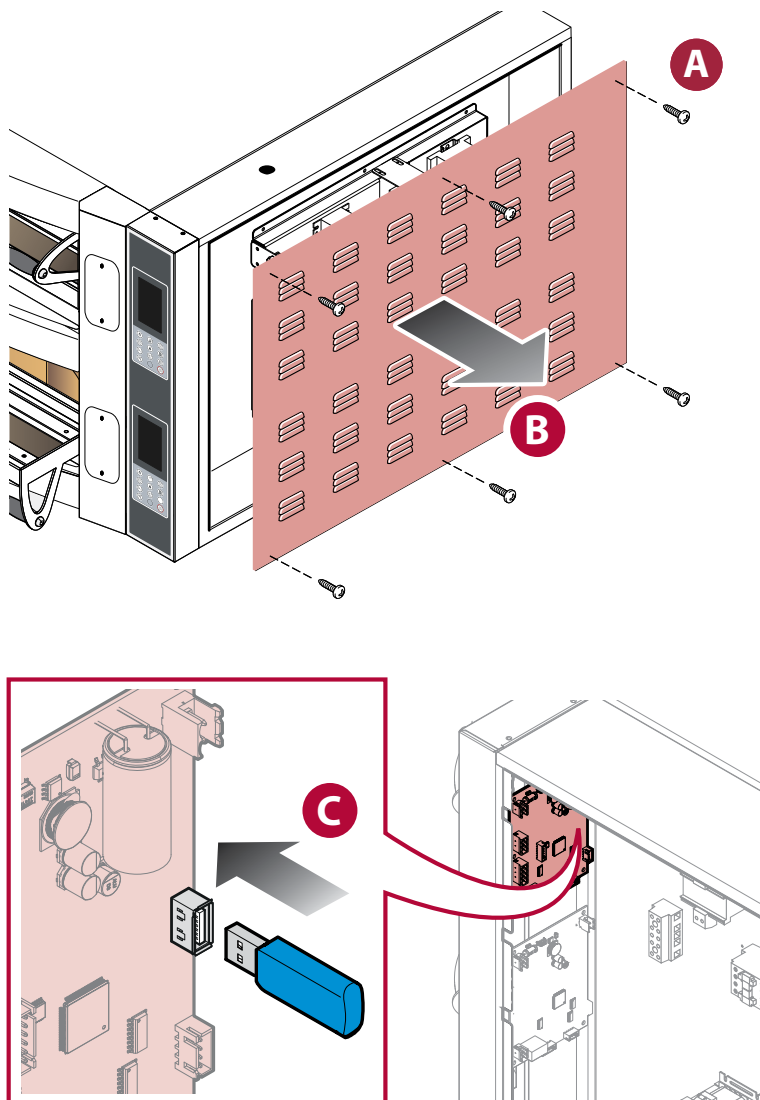
Код на дисплее	Поведение печи	Решение
A0	Аварийный сигнал указывает на неправильную конфигурацию печи. Работа печи в целом прервана	Обратиться в службу технической поддержки
A1	Аварийный сигнал указывает на отсутствие обмена данными между платами печи. Прерываются все функции печи	
A4...A8	Освещение выключено, печь не нагревается, даже после задания температуры	

Предупреждения, мод. TS

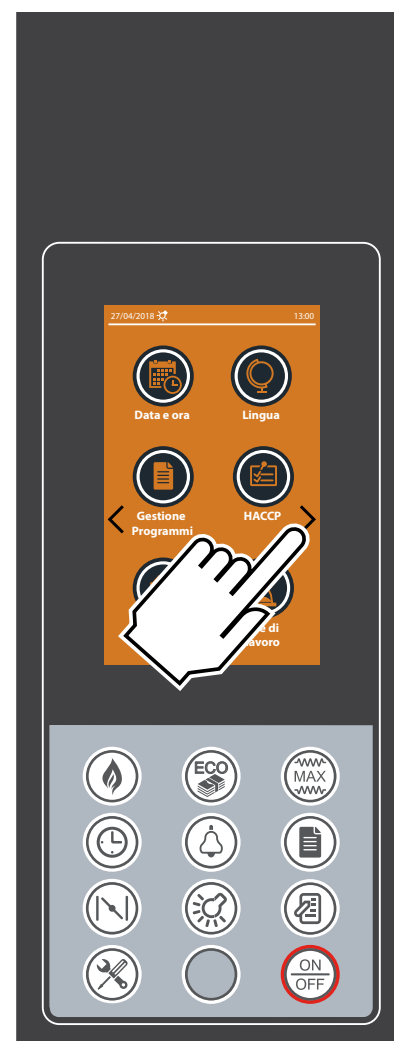
Код	Поведение печи	Решение
W1	Избыточная температура рассеивателя платы мощности.  <i>Рассеиватель - это специальный алюминиевый блок, смонтированный на плате мощности для рассеивания генерируемого ей тепла.</i>	При возникновении этих предупреждений печь продолжает работать, но демонстрирует неисправности, связанные со слишком высокой температурой, которые необходимо устранить. Проверить: • правильность размещения печи (например, температуру в помещении, в котором установлена печь) • рекомендуемые расстояния по отношению к стенам и аппаратуре, также генерирующей тепло (например, фритюрницы) • работают ли вентиляторы охлаждения (смотря через отверстия, не снимая боковину) После проведения этих проверок, если проблема сохраняется, обратиться в службу технической поддержки.
W2	Избыточная температура холодного спая.  <i>Холодный спай представляет собой зонд, интегрированный в плату дисплея, который определяет температуру платы и окружающей среды.</i>	
W3	В печи имеется счетчик, определяющий рабочие часы: по истечении 250 часов всплывающее окно предупреждает пользователя о том, что пора выполнить чистку под огнеупорной плоскостью.	Всплывающее окно предупреждения после нажатия исчезает, но остается сигнал на панели функций. Рекомендуется выполнить чистку под огнеупорной плоскостью как можно скорее.
W5... W14	сообщения, относящиеся к примечаниям	

Обновление микропрограммы

- 1 Для получения доступа к сенсорной плате открутить винты **A** и снять панель, **B** а затем установить флэш-диск **USB** в соответствующий разъем **C**.



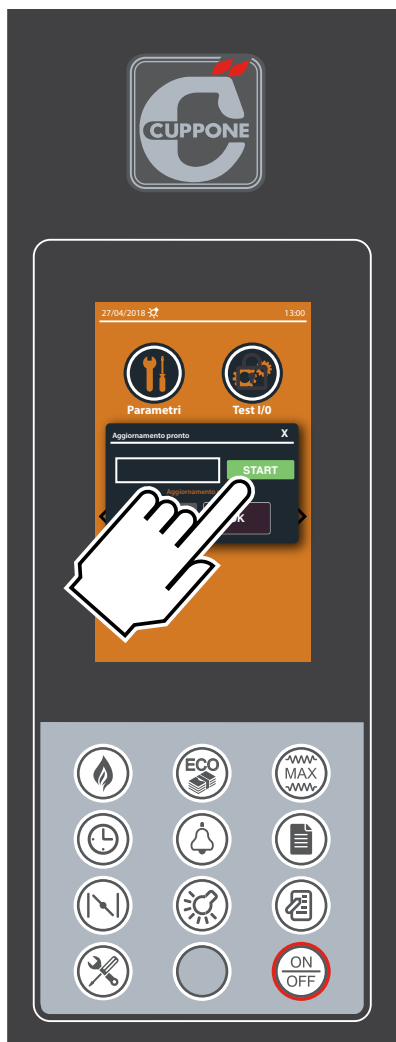
- 2 Когда печь находится в режиме **ОЖИДАНИЯ**, нажать значок «Сервис».



- 3 Пролистать пункты меню с помощью **стрелки**, расположенной в правой стороне дисплея, как показано на рисунке.



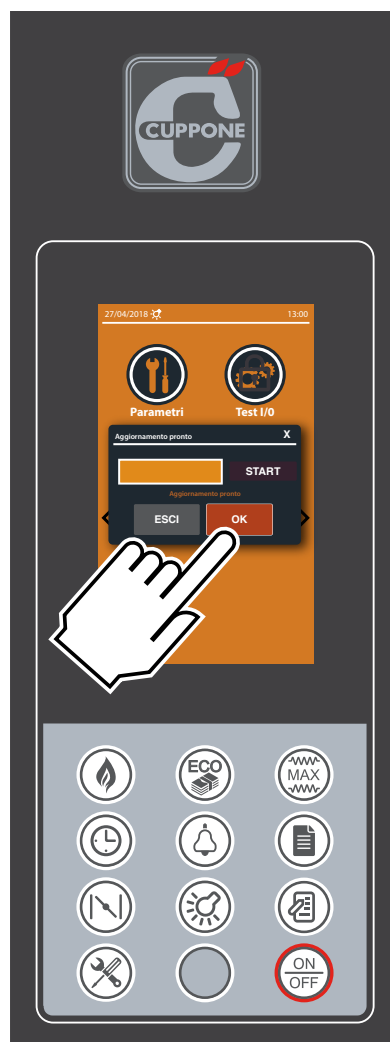
- 4 Нажать значок «Обновить микропрограмму».



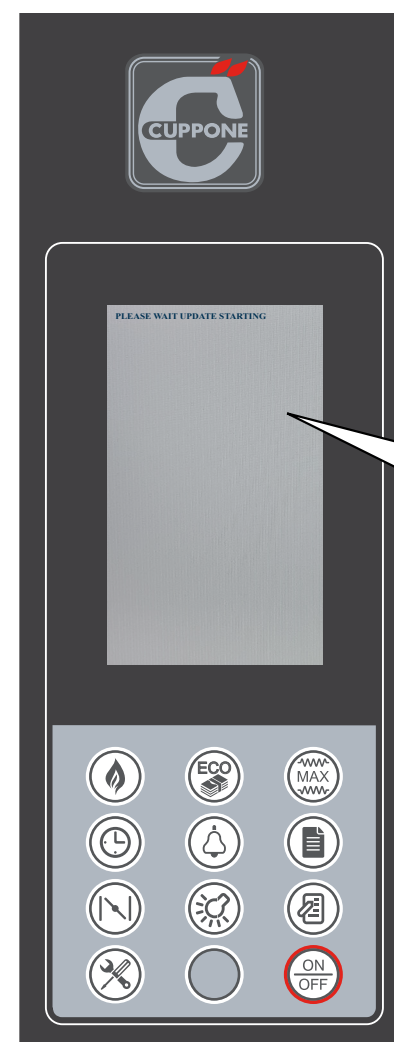
► **5** Нажать значок «ПУСК», чтобы начать загрузку микропрограммы.



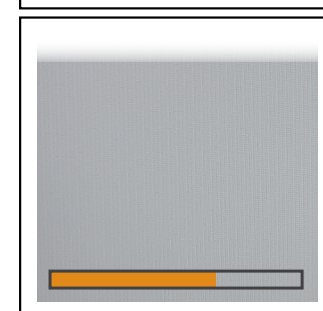
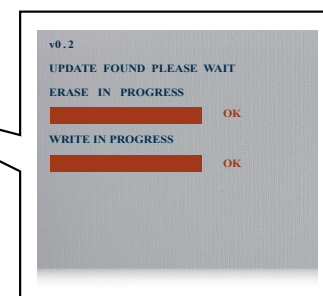
► **6** Панель приобретет оранжевый цвет, показывая состояние загрузки.



► **7** После завершения загрузки значок «OK» станет красным. Нажать для продолжения обновления.



► **8** Дождаться завершения процесса, после чего экран будет перезапущен и вновь отобразит окно режима «ОЖИДАНИЯ».

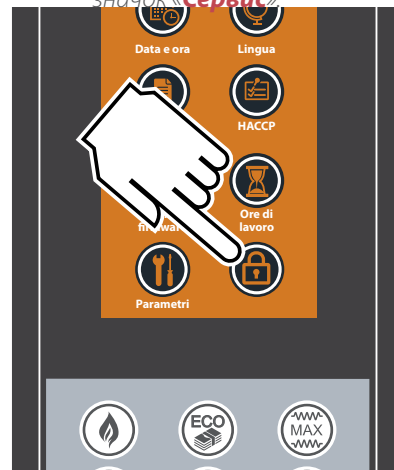


Обнуление счетчика часов технического обслуживания

- 1 На дисплее периодически появляется всплывающее окно, предупреждающее о необходимости выполнения техобслуживания печи. Для продолжения работы нажать экран «**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**».



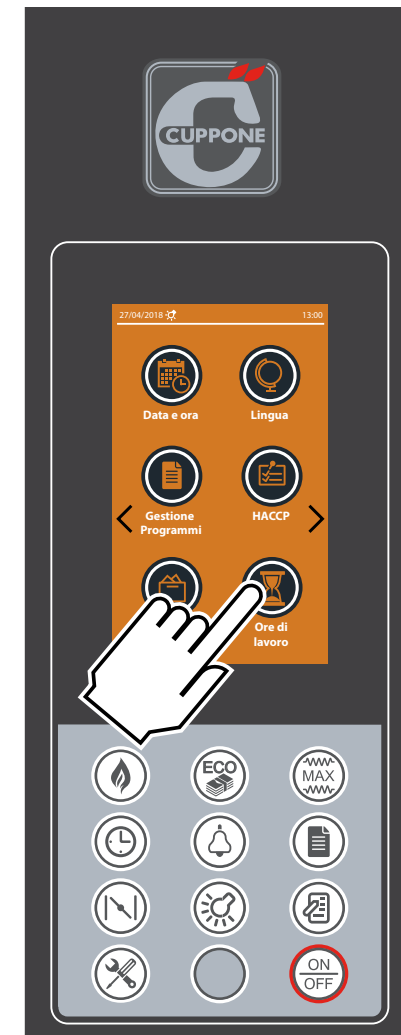
- 2 Когда печь находится в режиме **ОЖИДАНИЯ**, нажать значок «**Сервис**».



- 3 Нажать значок «**Замок**»



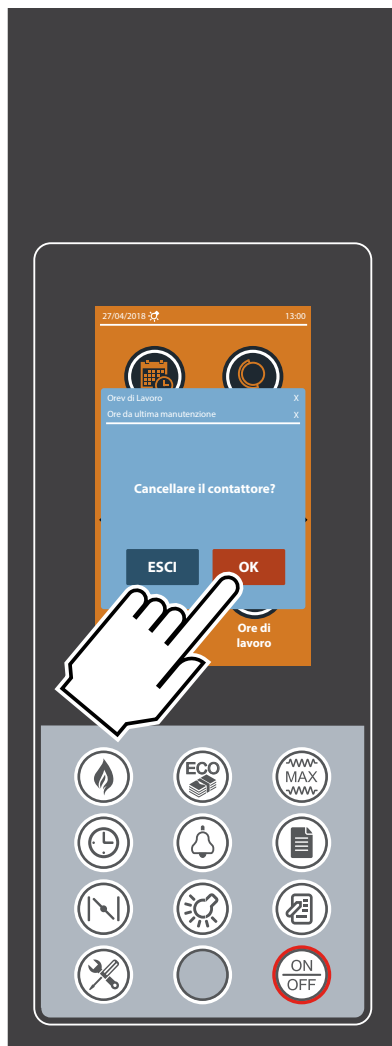
- 4 Ввести пароль на дисплее - «**58**», чтобы войти в меню защищенных параметров.



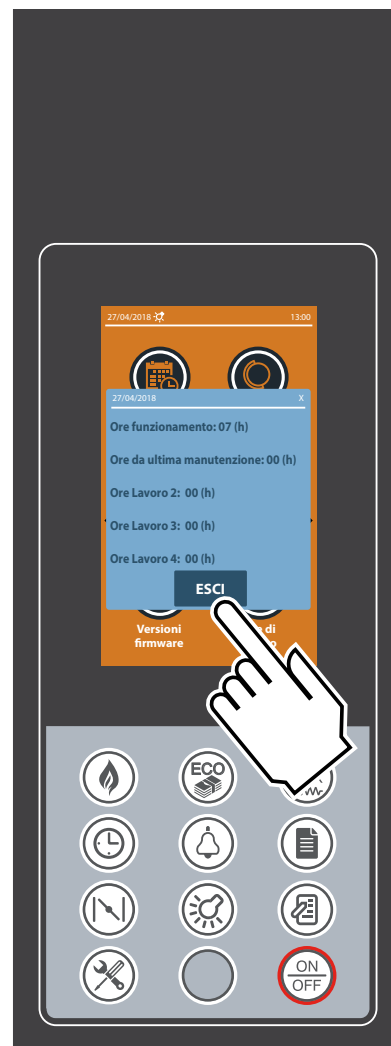
- 5 Нажать значок «**Рабочие часы**»



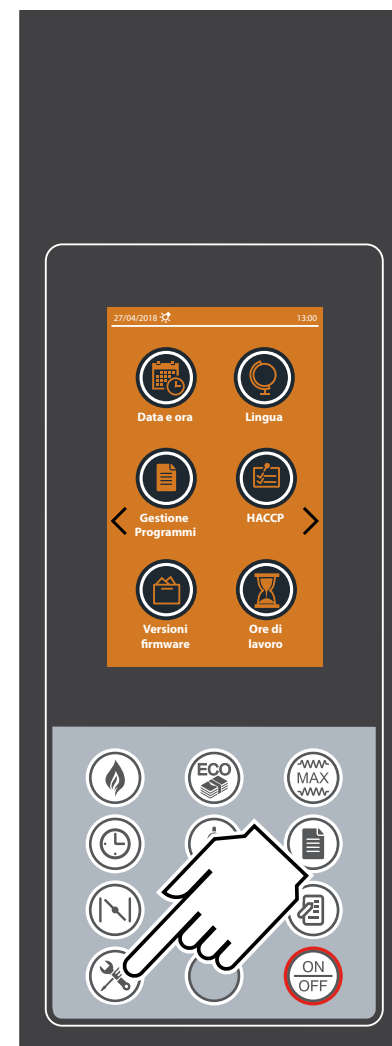
► **6** Нажать «**Время последнего техобслуживания: 07 (ч)**».



► **7** На дисплее появится надпись «Для сброса счетчика нажмите «**OK**»».



► **8** Нажать «**ВЫХОД**» для выхода из данного окна.



► **9** Нажать значок «**Сервис**» для возврата в окно режима «**ОЖИДАНИЯ**».

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



CUPPONE 1963

Cuppone F.lli S.r.l.

Via Sile, 36

31057 Силеа (пров. Тревизо) – ИТАЛИЯ

T +39 0422 361143

F +39 0422 360993

info@cuppone.com - www.cuppone.com

