

Donatello

ПЕЧЬ

Руководство по сборке и монтажу

DN 435
DN 635
DN 635 L
DN 935

Введение

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 Silea (TV) - ITALY
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. 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.

Указатель

1 ПРОВЕРКИ ПЕРЕД ПРИОБРЕТЕНИЕМ 3

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧЕЙ 6

Технические характеристики печи Michelangelo DN 435 7
Технические характеристики печи Michelangelo DN 635 11
Технические характеристики печи Michelangelo DN 635L 15
Технические характеристики печи Michelangelo DN 935 19

3 УСТАНОВКА 25

Транспортировка 25
Предварительные работы 25
Утилизация упаковки 25
Размещение 25
Данные на паспортной табличке 27
Эвакуация дыма 27
Электрическое подключение 28
Предварительные проверки и пусконаладочные испытания 37
Проверка функционирования и первое включение 37
Сообщения об ошибках - сигналов тревоги мод. CD 38
Сообщения об ошибках - сигналов тревоги мод. D 38



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.

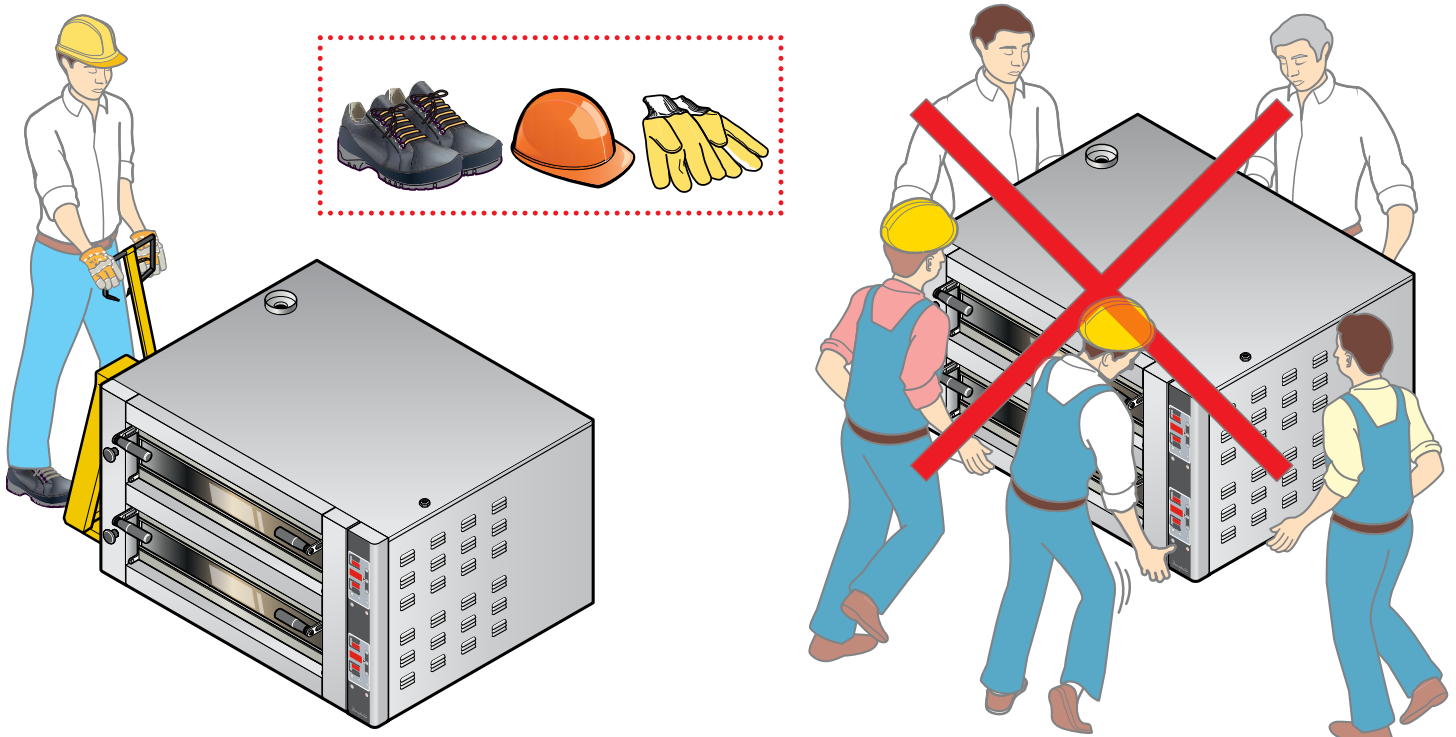


Рис. 1

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.

Мод.	одиночная	двойная	Мод.	одиночная	двойная
DN435	147 кг - 324 lb	252 кг - 555,5 lb	DN635L	190 кг - 418,8 lb	324 кг - 714,2 lb
DN635	187 кг - 412,2 lb	330 кг - 727,5 lb	DN935	250 кг - 551,1 lb	430 кг - 948 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 *[Ø5.51 in.]*, выходящий наружу или в вентилируемое помещение (например, склад, чердак, гараж, подсобное помещение).

- имеется возможность строгого соблюдения минимальных расстояний от печи относительно **стен,** другого **оборудования**, **горючих предметов** и **материалов** ▶ Рис. 3
  В случае нахождения поблизости горячих или холодных устройств необходимо соблюдать расстояние **500 мм** *[19,7in.]*.

⚠ 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 *[11,81 in.]* 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 дымы, 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

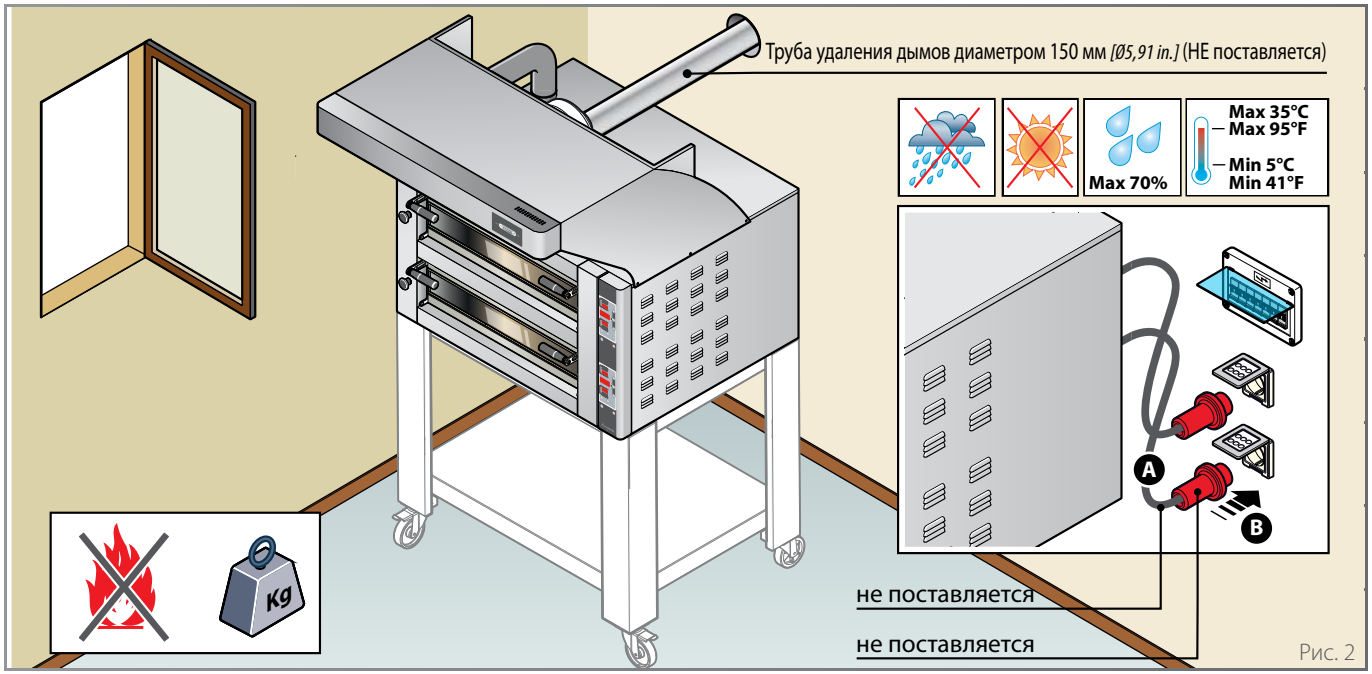
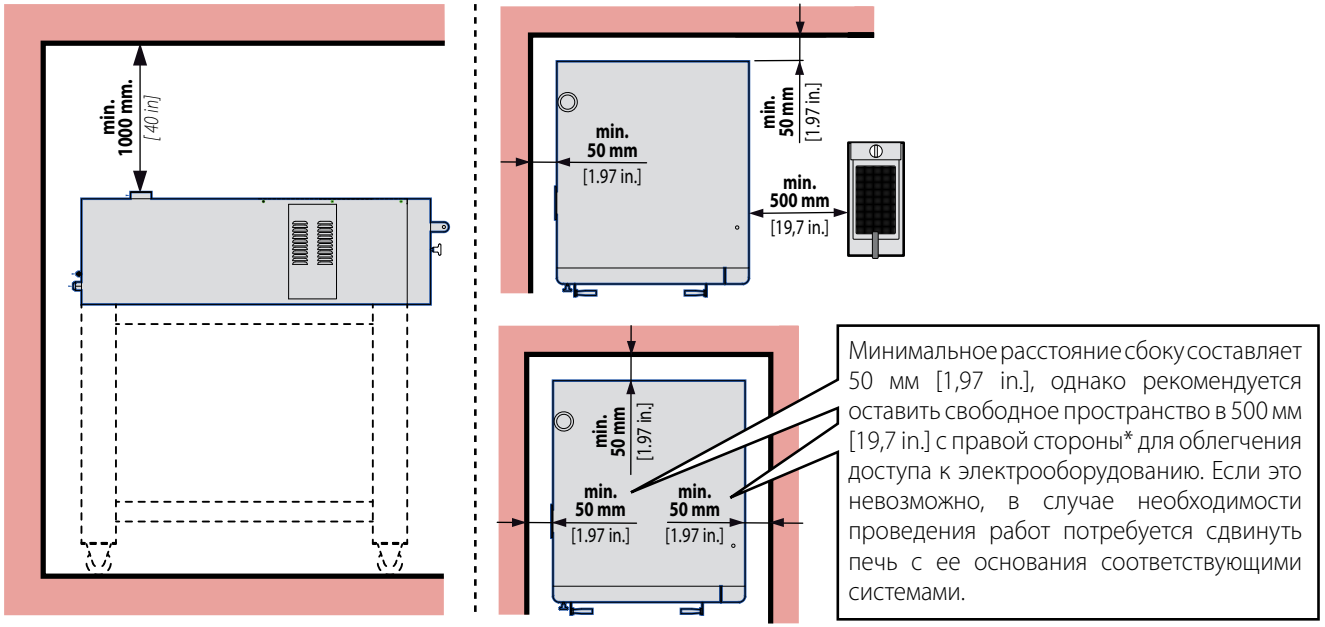


Рис. 2

Рис. 3



Минимальное расстояние сбоку составляет 50 мм [1,97 in.], однако рекомендуется оставить свободное пространство в 500 мм [19,7 in.] с правой стороны* для облегчения доступа к электрооборудованию. Если это невозможно, в случае необходимости проведения работ потребуется сдвинуть печь с ее основания соответствующими системами.

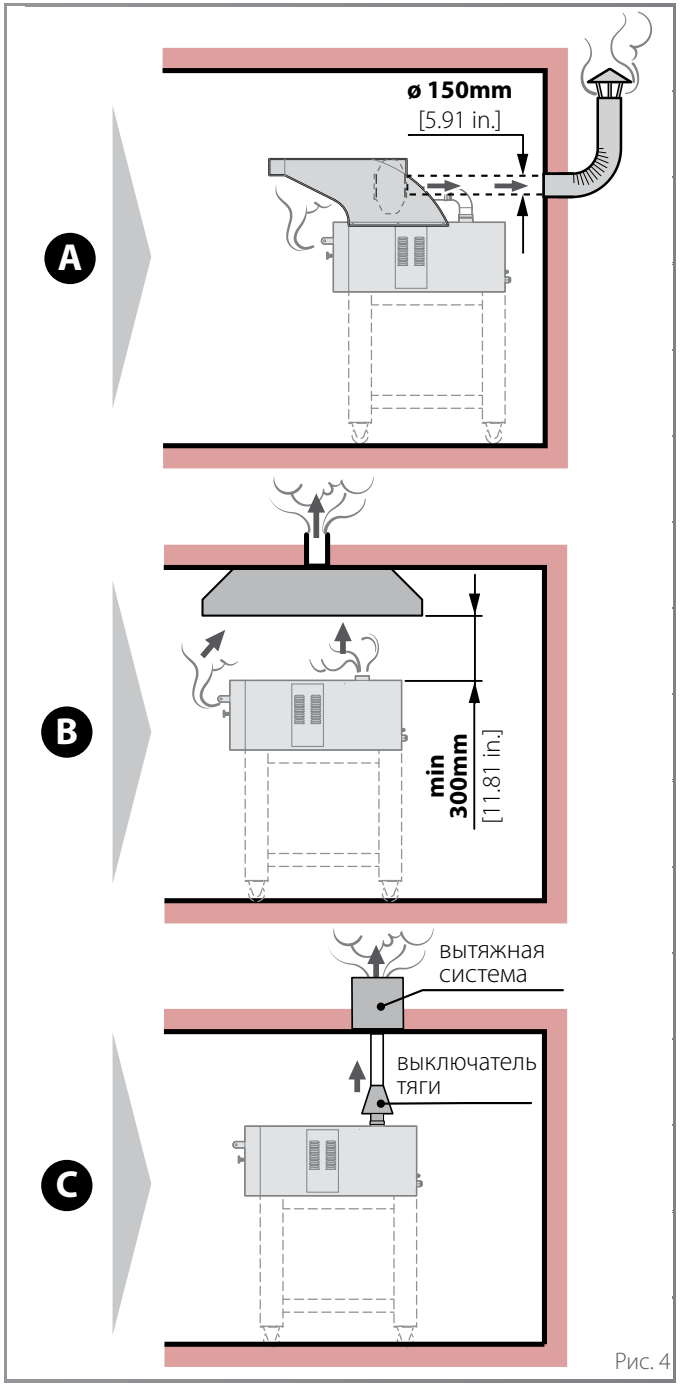


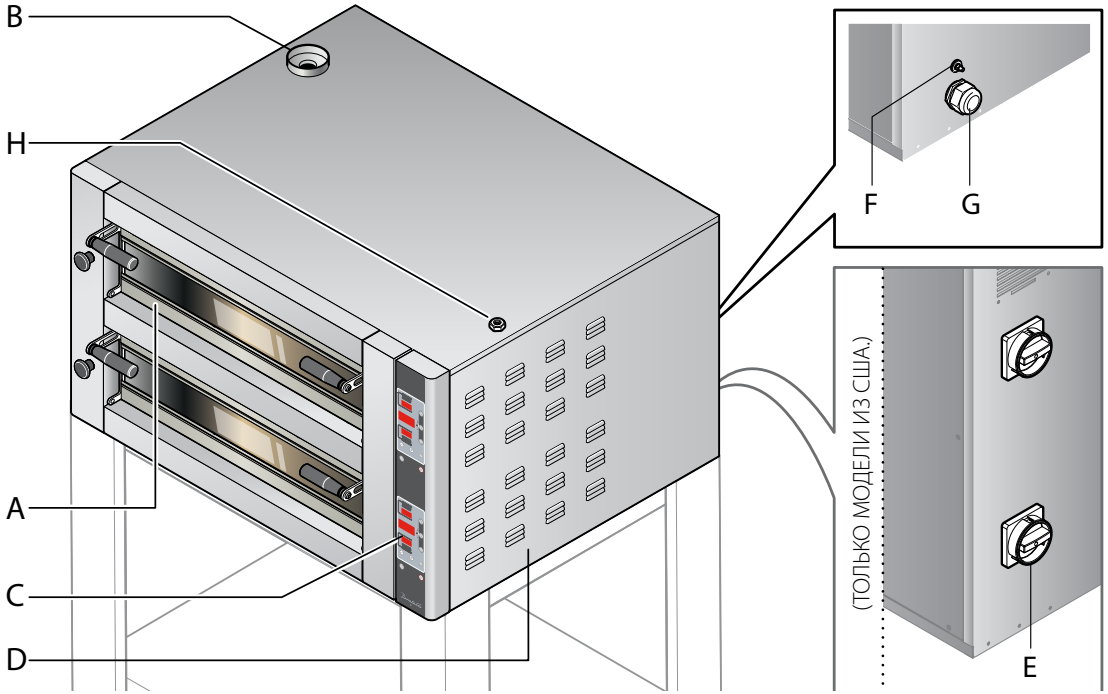
Рис. 4

Электрические параметры

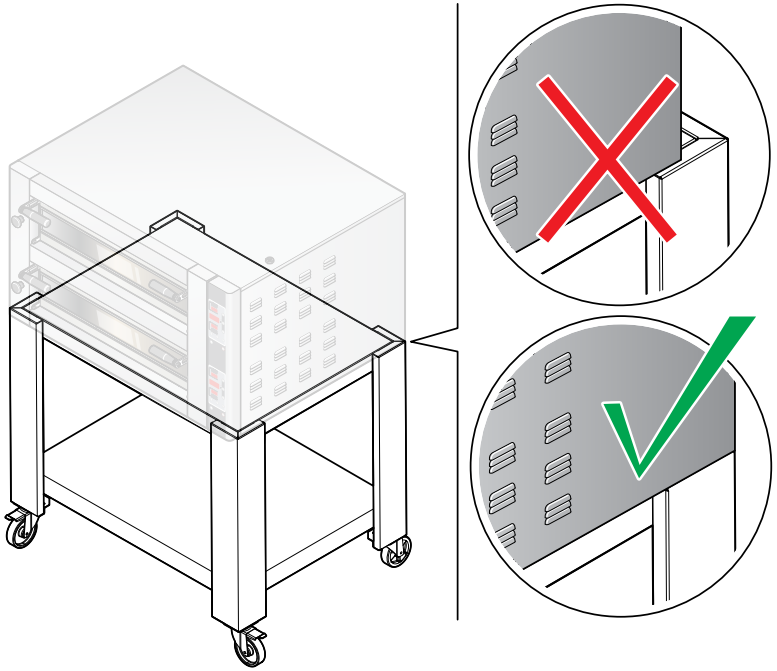
Тип печи	Питание В	Мощность кВт	Среднее потребление кВт ч	Потребляемый ток А	Тип кабелей	Защита щита заказчика nxA
435	однофазный 230 В	5,8	3,5	25,2	H07RN-F 3G4	2x32
	трехфазное 400 В			8,4	H07RN-F 5G1	4x16
	трехфазное 230 В			14,6	H07RN-F 4G1,5	3x16
	трехфазное 208 В	5,8	3,5	16,1	15/4 SOOW CABLE	3x16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

Условные обозначения

- (A) Дверь печи
- (B) Выпуск дыма из печи
- (C) Панель управления
- (D) Панель доступа к электрическим компонентам
- (E) Рубильник (только модели в исполнении для США)
- (F) Равнопотенциальная шина
- (G) Вход питания печи
- (H) Вход питания вытяжки

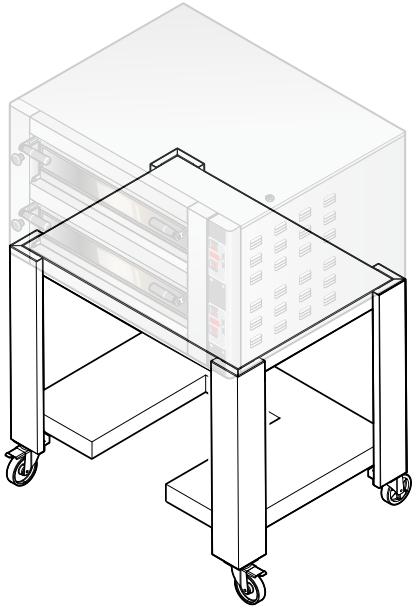


* Внимание: указанные значения относится к камере печи.
Двойные печи снабжены 2 входами и соответственно 2 различными линиями



ВЫРАВНИВАНИЕ ПЕЧИ С ОПОРОЙ

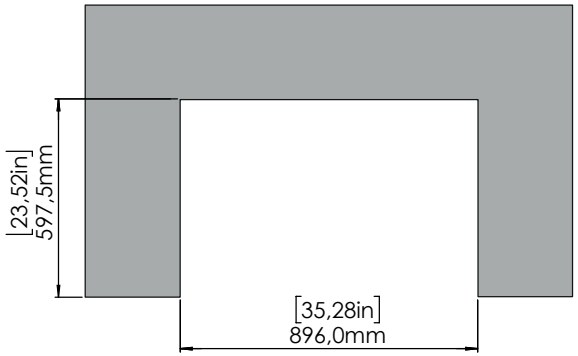
Если печь Donatello должна устанавливаться на опору, обеспечить совпадение задних углов печи с задними углами опоры.



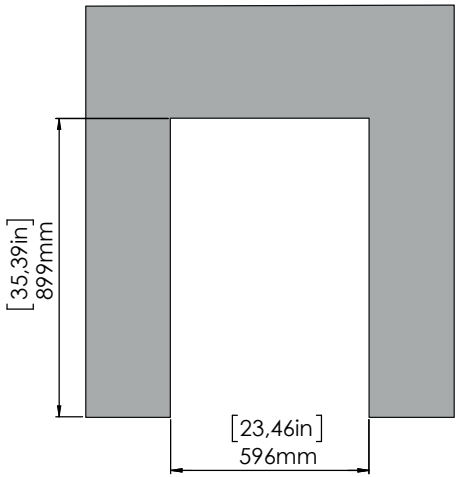
На заказ Изготовитель может поставить опоры для печи Donatello 635 / 635L / 935 с профильной нижней полкой для установки комплектующих.

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

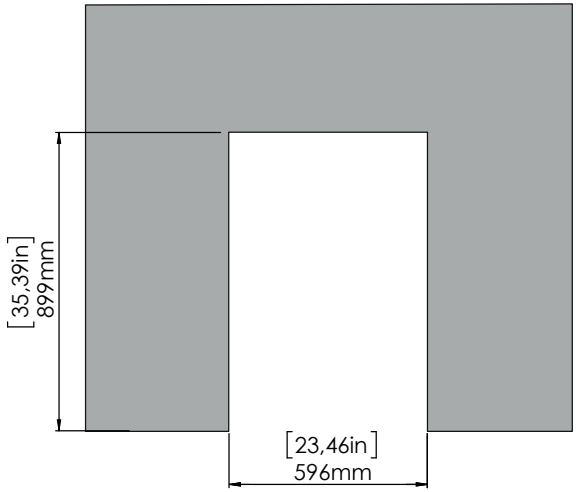
DN 635L



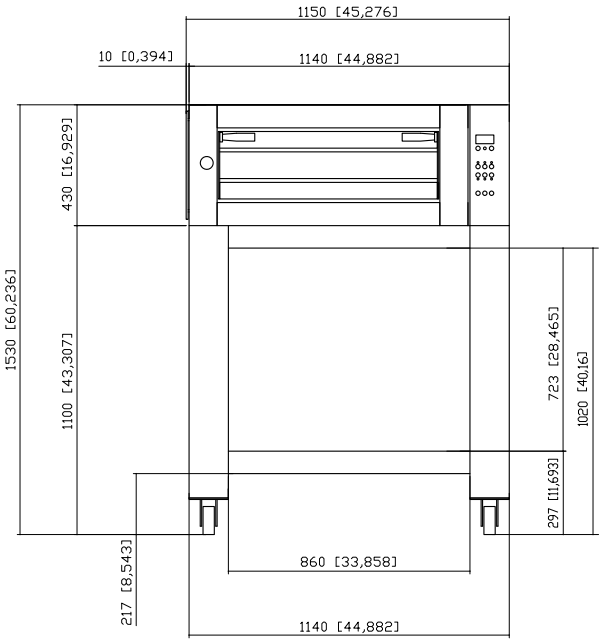
DN 635

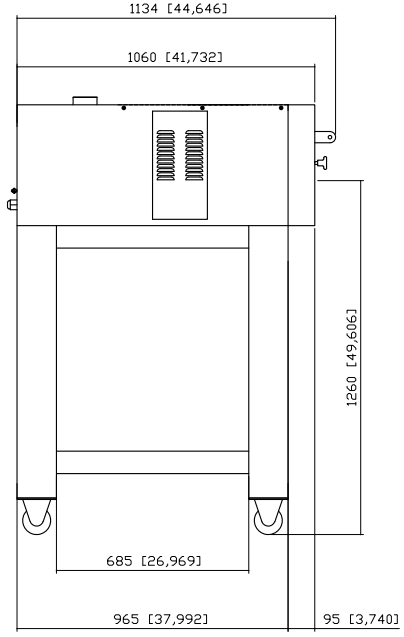


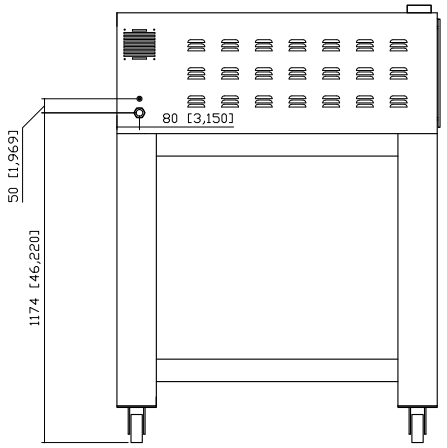
DN 935

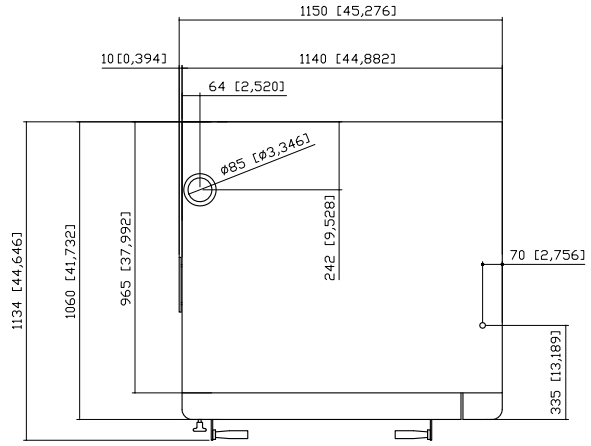


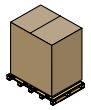
Технические характеристики печи **Donatello DN 435** | одиночной



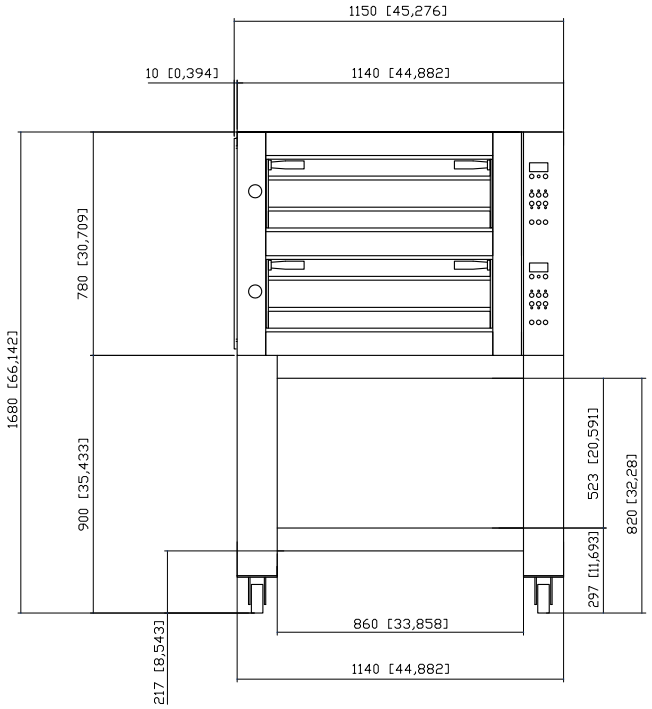


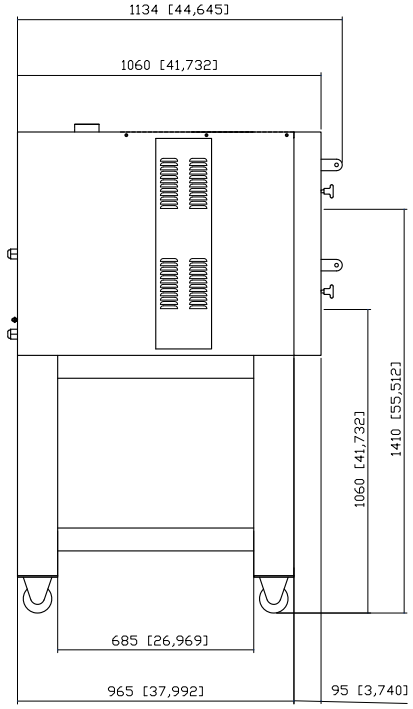


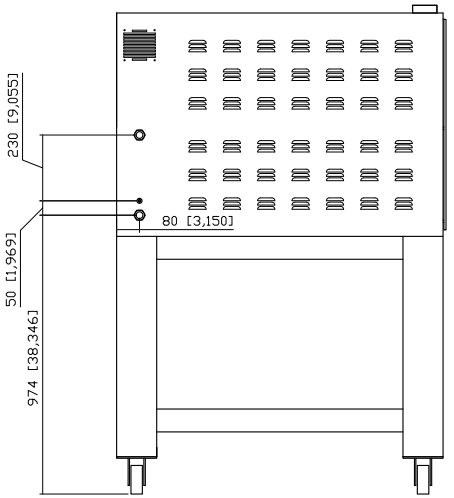


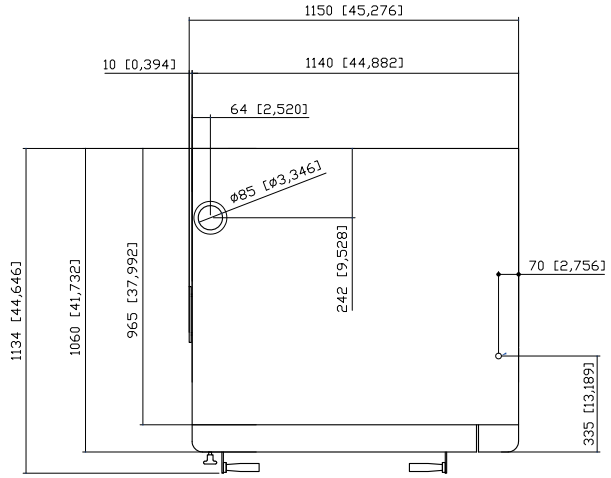
	*масса печи* **DN 435 одиночной** *147 кг - 324 lb*
	*масса упаковки и печи в сборе* **DN 435 одиночной** *167 кг- 368,1 lb*
	размеры упаковки печи **DN 435 одиночной** *1200x1200x620 [47.24x47.24x 24.41 in.]*

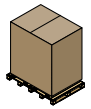
Технические характеристики печи **Donatello DN 435** | двойной

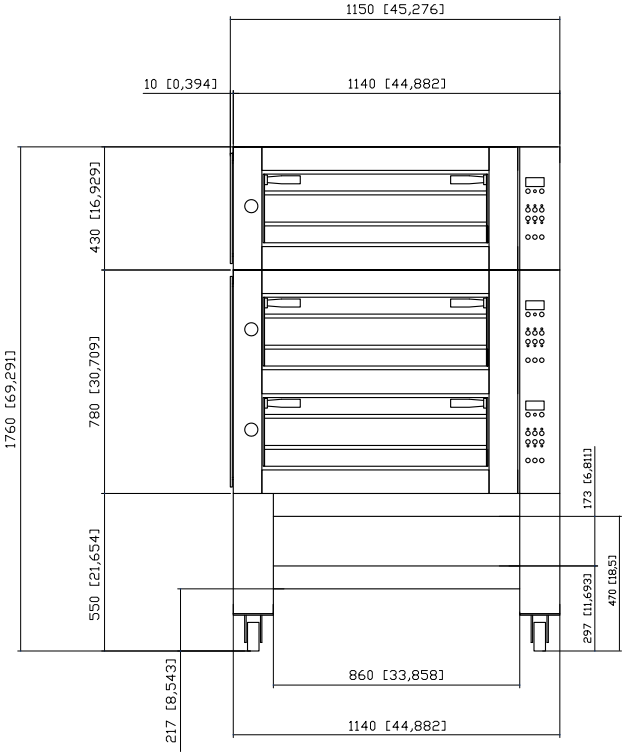


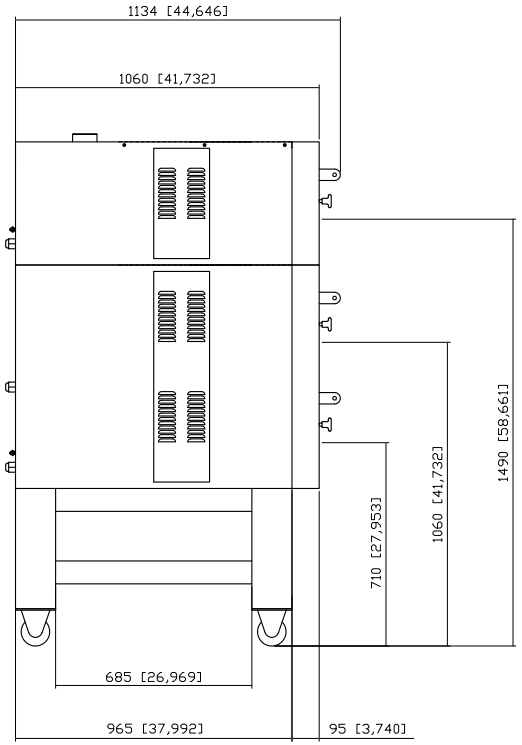


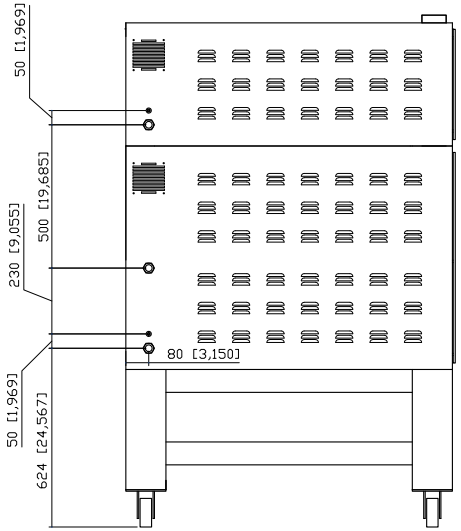


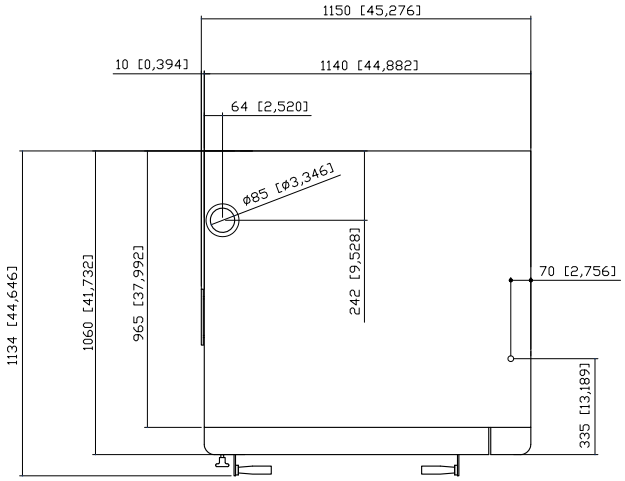


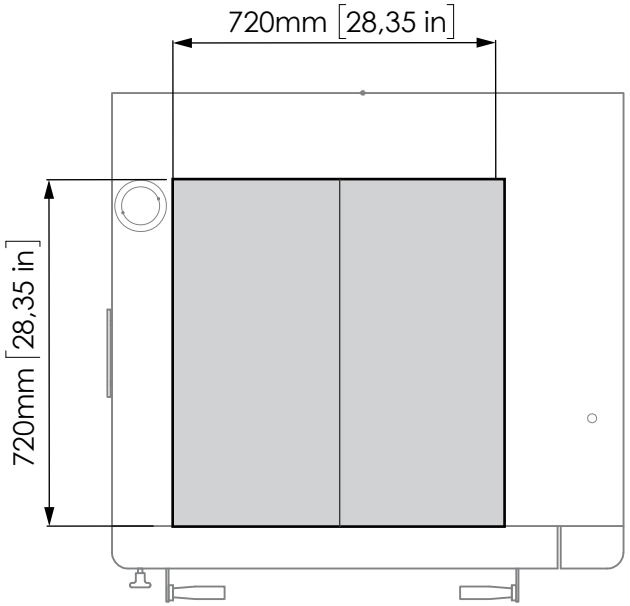
	*масса печи* **DN 435 двойной** *252 кг - 555,5 lb*
	*масса упаковки и печи в сборе* **DN 435 двойной** *273 кг - 601,8 lb*
	размеры упаковки печи **DN 435 двойной** *1200x1200x960 [47.24x47.24xx24.41 in.]*


1150 [45,276]
10 [0,394]
1140 [44,882]
430 [16,929]
780 [30,709]
1760 [69,291]
550 [21,654]
173 [6,811]
297 [11,693]
470 [18,5]
860 [33,858]
217 [8,543]
1140 [44,882]

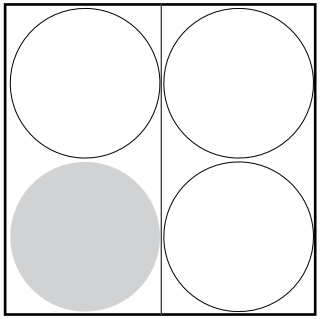

1134 [44,646]
1060 [41,732]
1490 [58,661]
1060 [41,732]
710 [27,953]
685 [26,969]
965 [37,992]
95 [3,740]


50 [1,969]
230 [9,055]
500 [19,685]
80 [3,150]
50 [1,969]
624 [24,567]

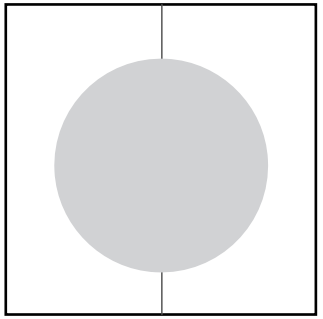

1150 [45,276]
10 [0,394]
1140 [44,882]
64 [2,520]
ø85 [ø3,346]
242 [9,528]
70 [2,756]
1134 [44,646]
1060 [41,732]
965 [37,992]
335 [13,189]



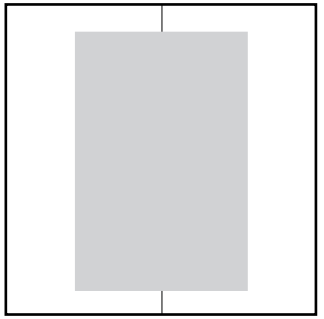
высота камеры: 140 мм *[5,51 in.]*



ПИЦЦА **ДИАМ. 35 см** *[Ø 13.78 in.]*



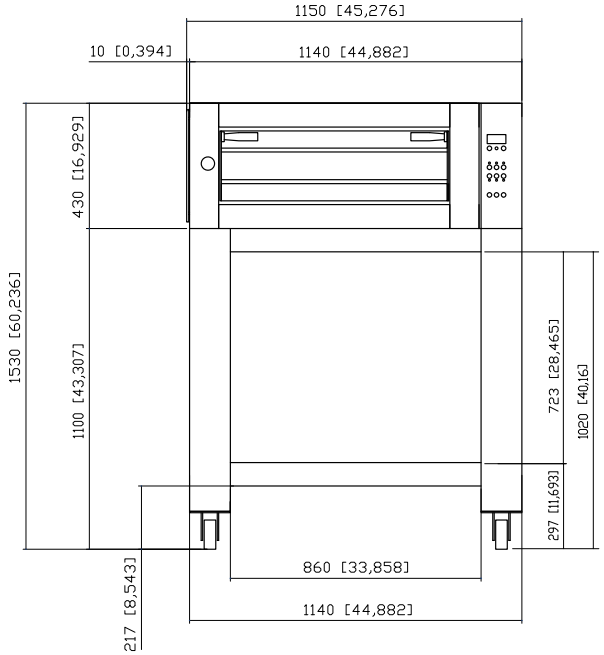
ПИЦЦА **ДИАМ. 50 см** *[Ø 19,69 in.]*

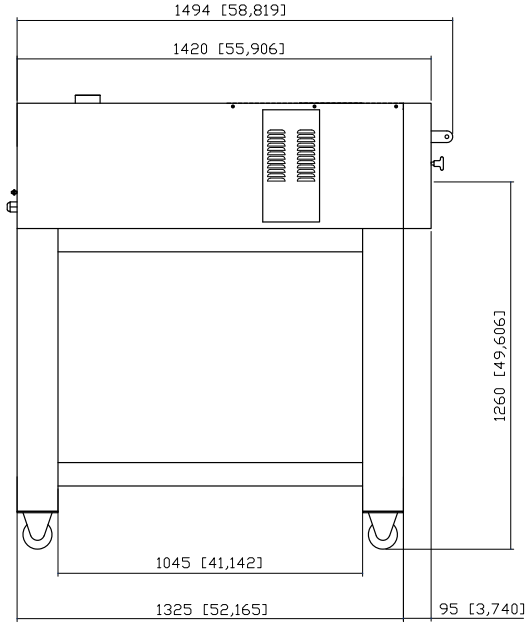


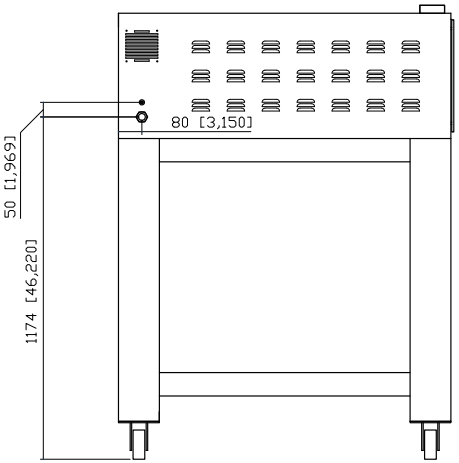
ПРОТИВЕНЬ **60x40 см** *[23,62x15,75 in.]*

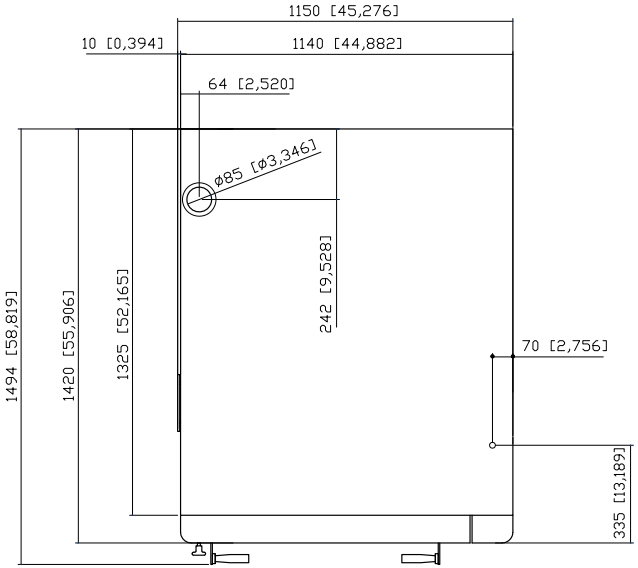
	Ø ПИЦЦА	ПОЧАСОВАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	ПАРТИЮ
○	**Ø 35 cm** *[Ø 13.78 in.]*	40-44 ПИЦЦА	10-11
○	**Ø 50 cm** *[Ø 19.69 in.]*	10-11 ПИЦЦА	10-11
▭	**60x40 cm** *[23,62x15,75 in.]*	5-6 ПИЦЦА	5-6

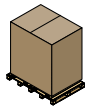
Технические характеристики печи **Donatello DN 635** | одиночной



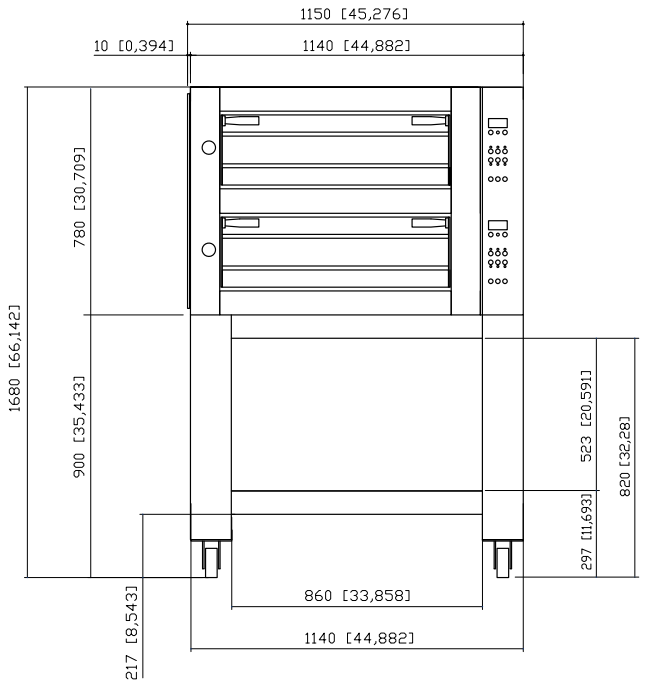


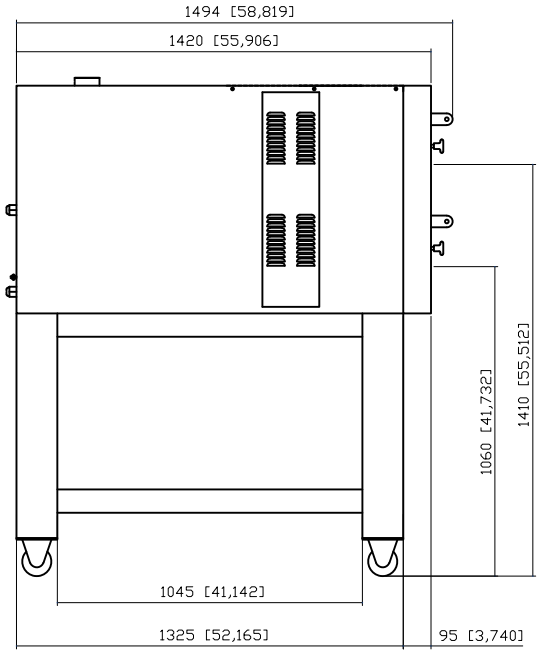


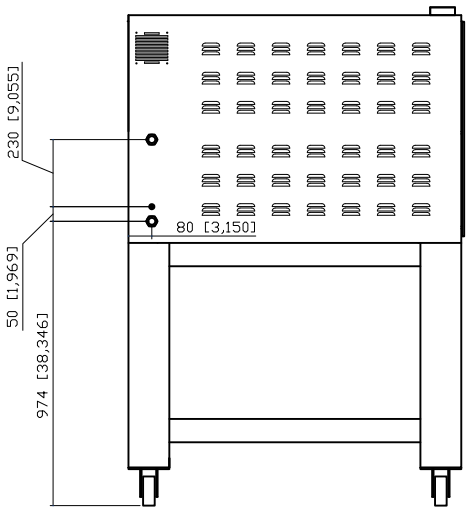


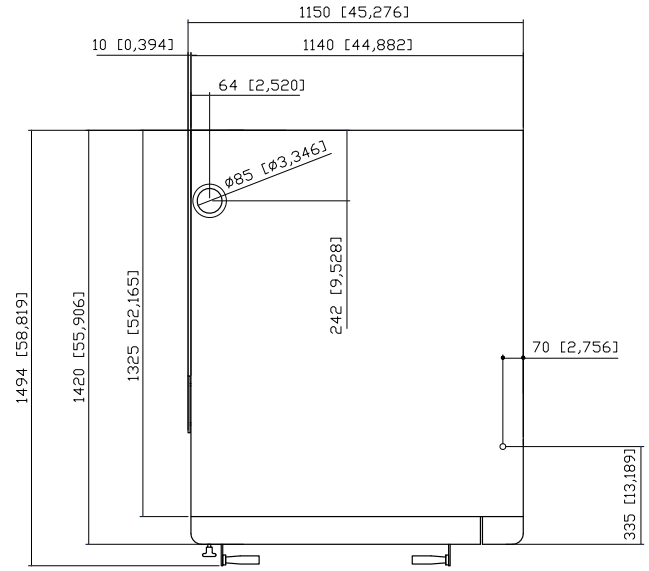
	*масса печи* **DN 635 одиночной** *187 кг - 412,2 lb*
	*масса упаковки и печи в сборе* **DN 635 одиночной** *211 кг - 465,1 lb*
	размеры упаковки печи **DN 635 одиночной** *1200x1560x620 [47.24x61.42x24.41 in.]*

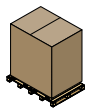
Технические характеристики печи **Donatello DN 635** | двойной

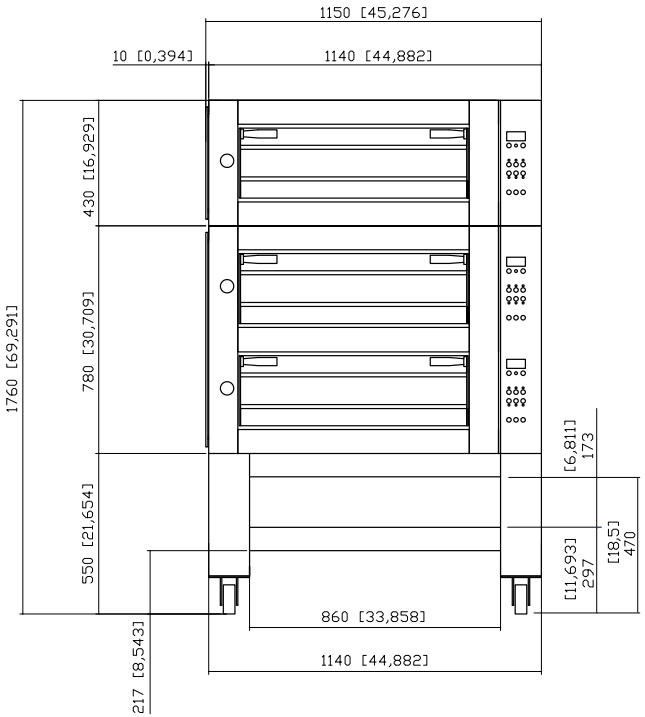


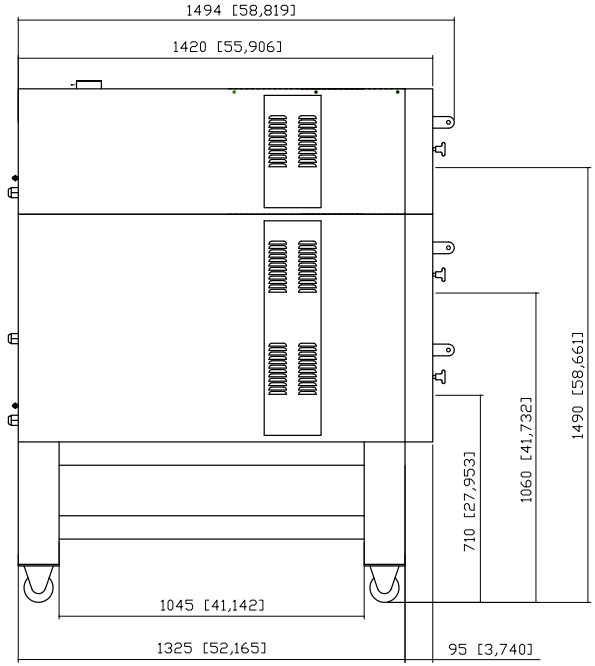


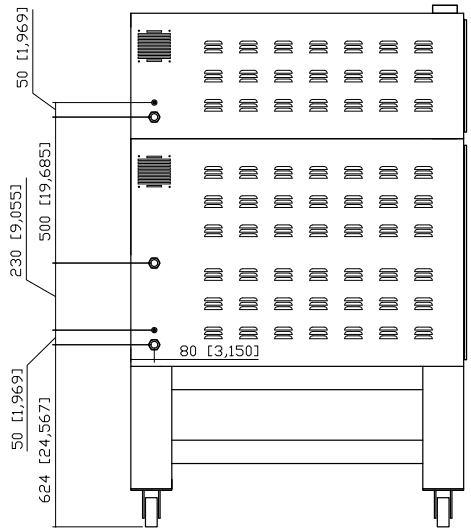


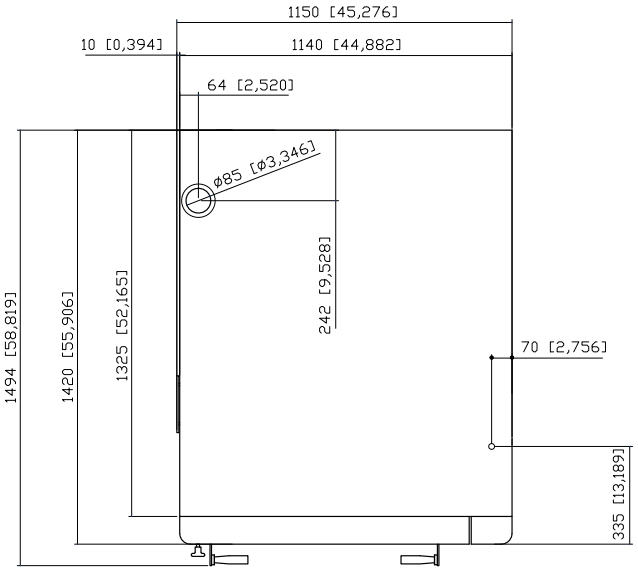


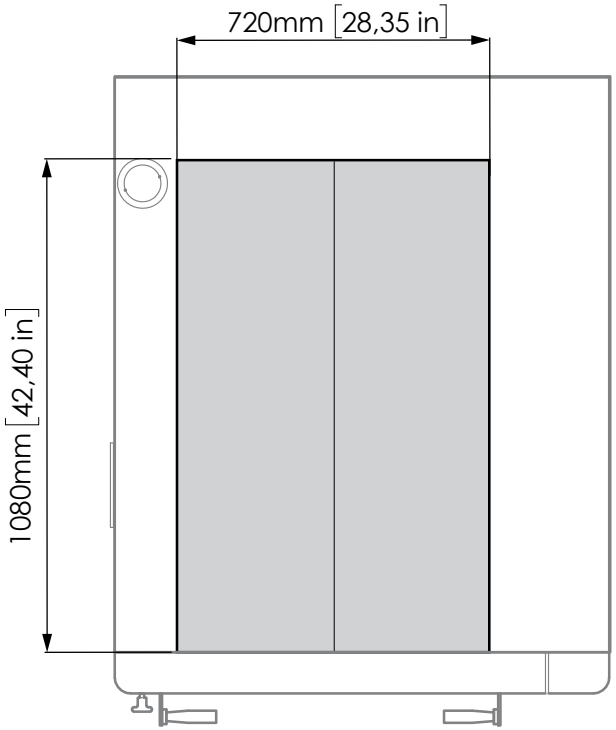
	*масса печи* **DN 635 двойной** *330 кг - 727,5 lb*
	*масса упаковки и печи в сборе* **DN 635 двойной** *356 кг - 784,8 lb*
	размеры упаковки печи **DN 635 двойной** *1200x1560x960 [47.24x61.42x37.8 in.]*


1150 [45,276]
10 [0,394]
1140 [44,882]
1760 [69,291]
430 [16,929]
780 [30,709]
550 [21,654]
[6,811] 173
[18,5] 470
[11,693] 297
860 [33,858]
217 [8,543]
1140 [44,882]

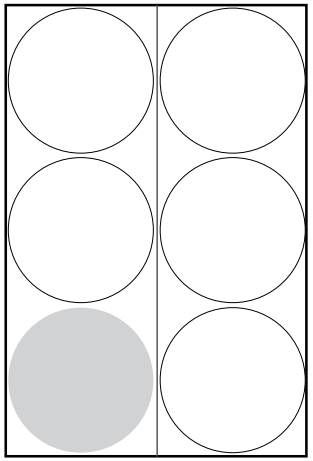

1494 [58,819]
1420 [55,906]
1490 [58,661]
1060 [41,732]
710 [27,953]
1045 [41,142]
1325 [52,165]
95 [3,740]


50 [1,969]
230 [9,055]
500 [19,685]
80 [3,150]
50 [1,969]
624 [24,567]

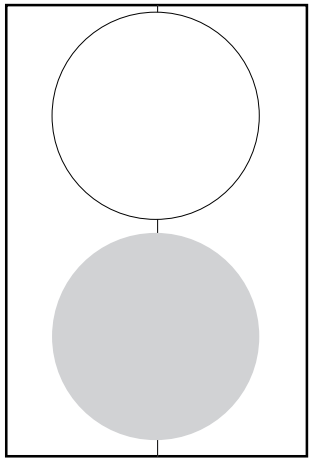

1150 [45,276]
10 [0,394]
1140 [44,882]
64 [2,520]
ø85 [ø3,346]
242 [9,528]
1494 [58,819]
1420 [55,906]
1325 [52,165]
70 [2,756]
335 [13,189]



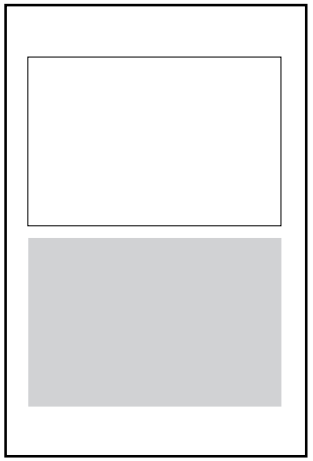
высота камеры: 140 мм *[5,51 in.]*



ПИЦЦА **ДИАМ. 35 см** *[Ø 13.78 in.]*



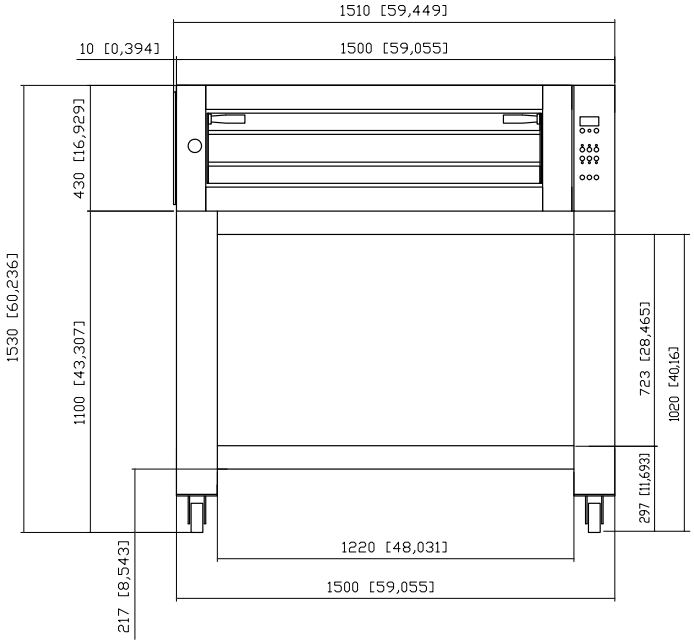
ПИЦЦА **ДИАМ. 50 см** *[Ø 19,69 in.]*

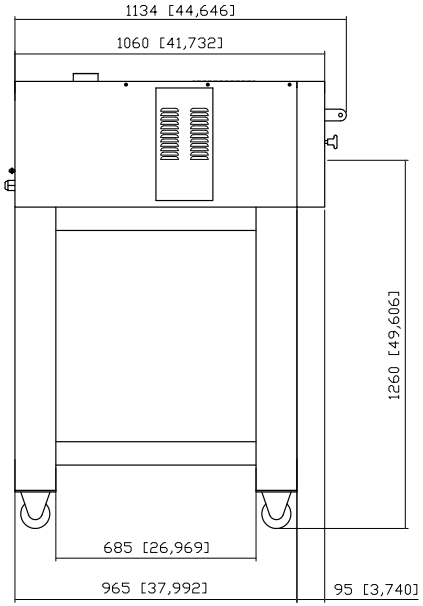


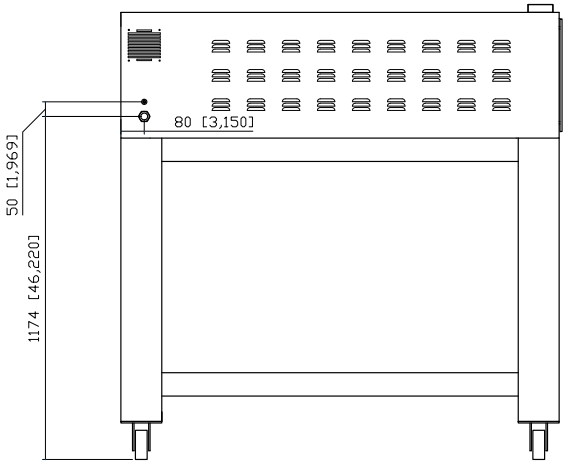
ПРОТИВЕНЬ **60x40 см** *[23,62x15,75 in.]*

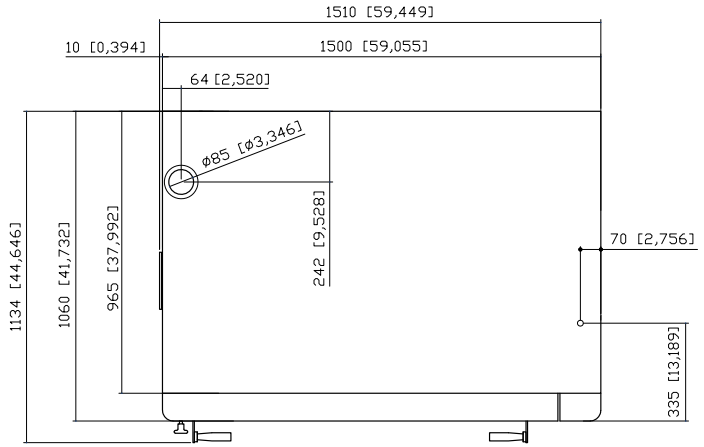
	Ø ПИЦЦА	ПОЧАСОВАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	ПАРТИЮ
○	**Ø 35 cm** *[Ø 13.78 in.]*	60-66 ПИЦЦА	10-11
○	**Ø 50 cm** *[Ø 19.69 in.]*	20-22 ПИЦЦА	10-11
▭	**60x40 cm** *[23,62x15,75 in.]*	10-12 ПИЦЦА	5-6

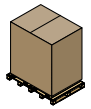
Технические характеристики печи **Donatello DN 635L** | одиночной



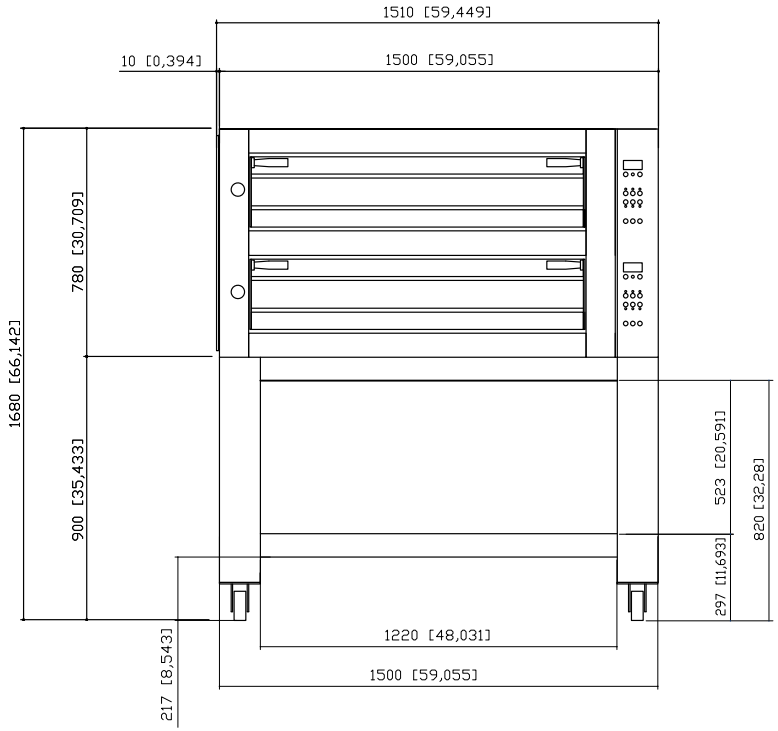


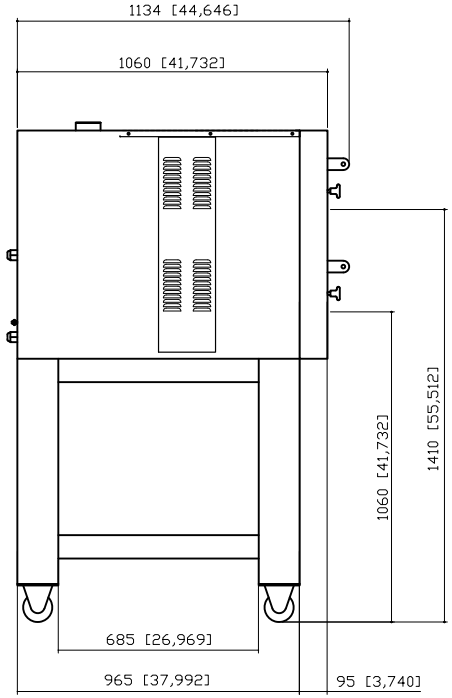


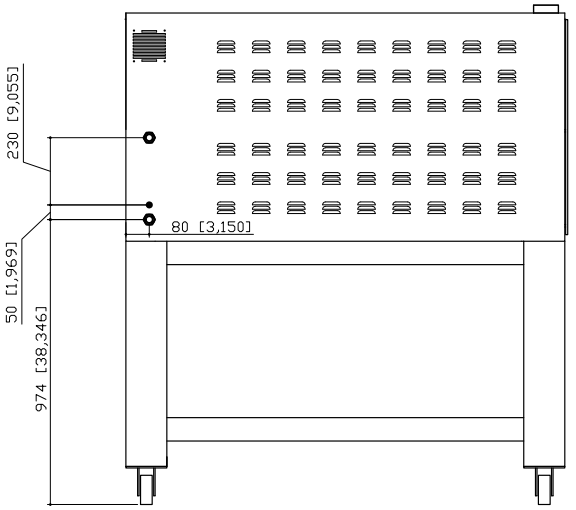


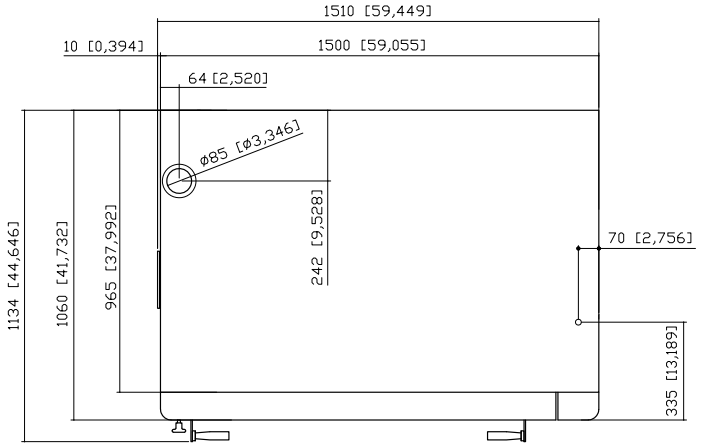
	*масса печи* **DN 635L одиночной** *190 кг - 418,8 lb*
	*масса упаковки и печи в сборе* **DN 635L одиночной** *215 кг - 473,9 lb*
	размеры упаковки печи **DN 635L одиночной** *1560x1200x620 [61.42x47.24x24.41 in.]*

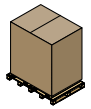
Технические характеристики печи **Donatello DN 635L** | двойной

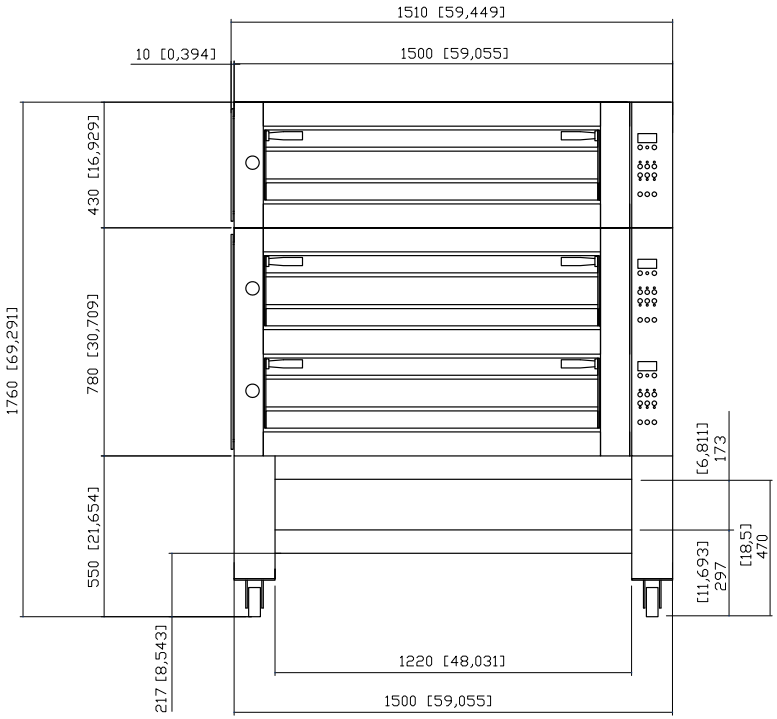


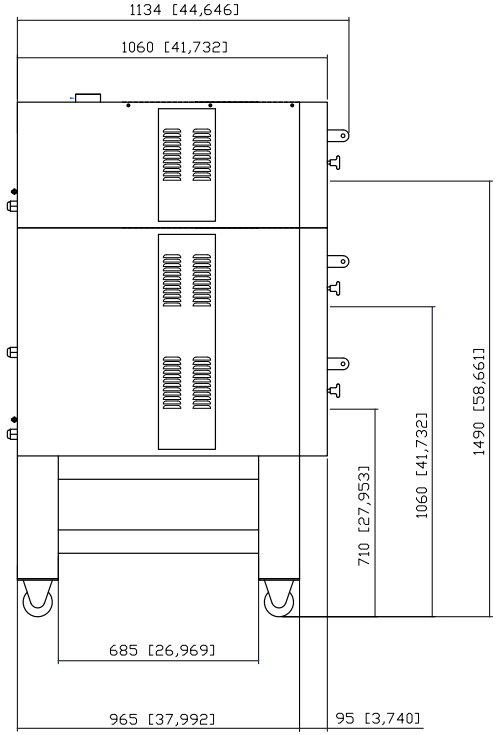


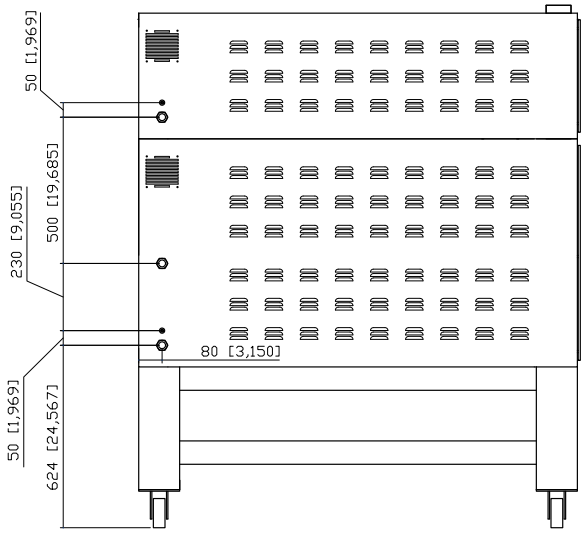


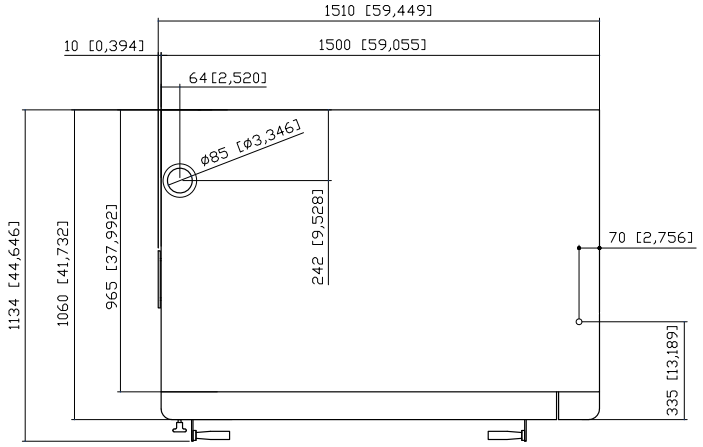


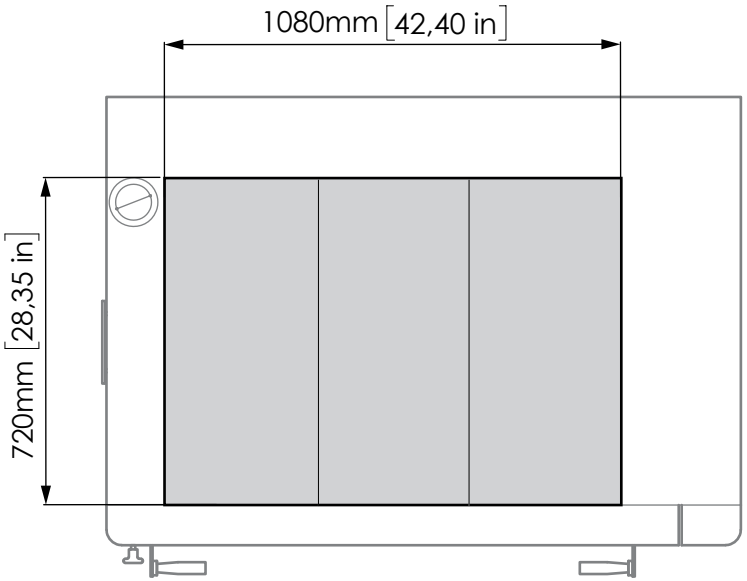
	*масса печи* **DN 635L двойной** *324 кг - 714,2 lb*
	*масса упаковки и печи в сборе* **DN 635L двойной** *350 кг - 771,6 lb*
	размеры упаковки печи **DN 635L двойной** *1560x1200x960 [61.42x47.24x37.8 in.]*


1510 [59,449]
10 [0,394]
1500 [59,055]
430 [16,929]
780 [30,709]
1760 [69,291]
550 [21,654]
[6,811]
173
[18,5]
470
[11,693]
297
217 [8,543]
1220 [48,031]
1500 [59,055]

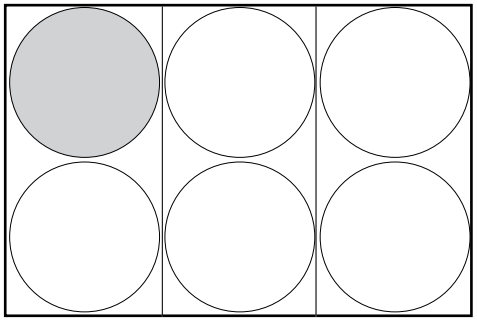

1134 [44,646]
1060 [41,732]
1490 [58,661]
710 [27,953]
1060 [41,732]
685 [26,969]
965 [37,992]
95 [3,740]


50 [1,969]
230 [9,055]
500 [19,685]
80 [3,150]
50 [1,969]
624 [24,567]

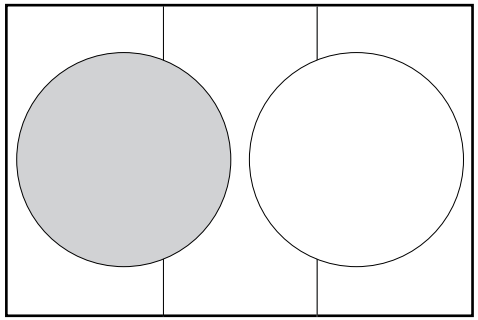

1510 [59,449]
10 [0,394]
1500 [59,055]
64 [2,520]
ø85 [ø3,346]
1134 [44,646]
1060 [41,732]
965 [37,992]
242 [9,528]
70 [2,756]
335 [13,189]



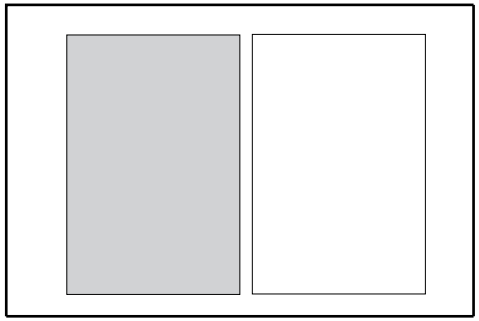
высота камеры: 140 мм *[5,51 in.]*



ПИЦЦА **ДИАМ. 35 см** *[Ø 13.78 in.]*



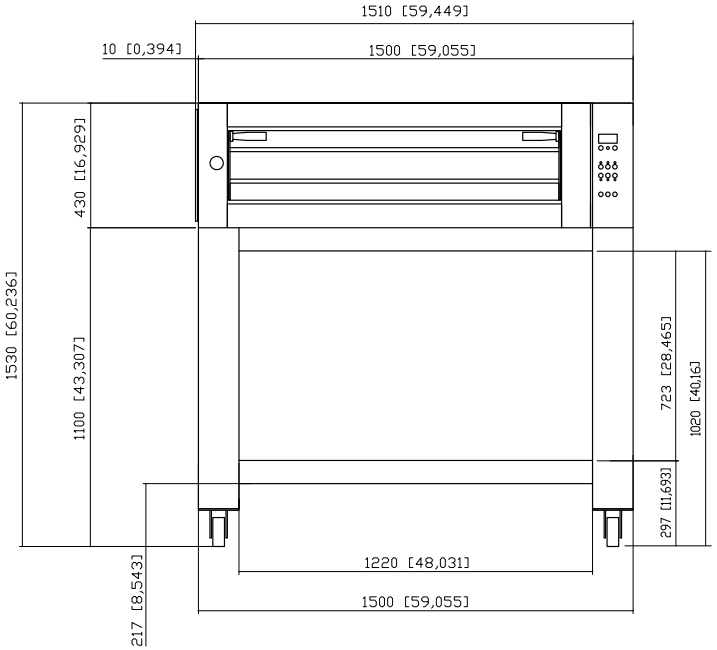
ПИЦЦА **ДИАМ. 50 см** *[Ø 19,69 in.]*

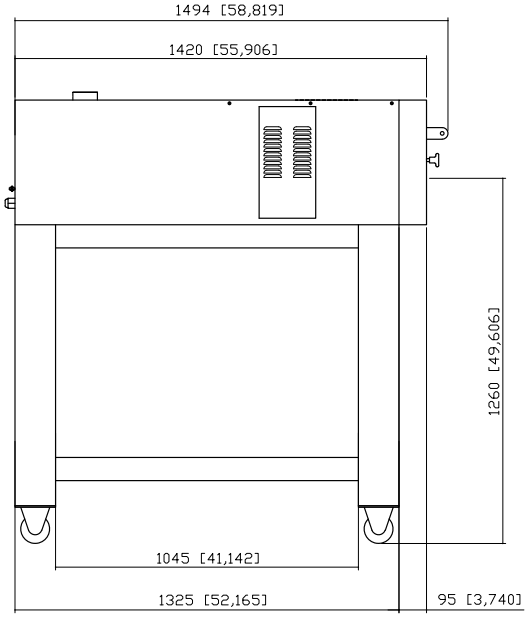


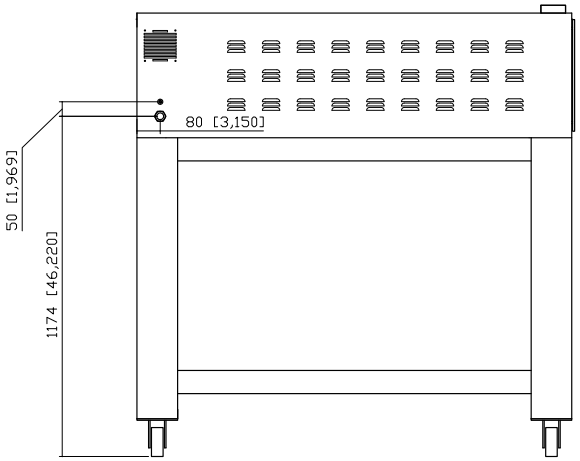
ПРОТИВЕНЬ **60x40 см** *[23,62x15,75 in.]*

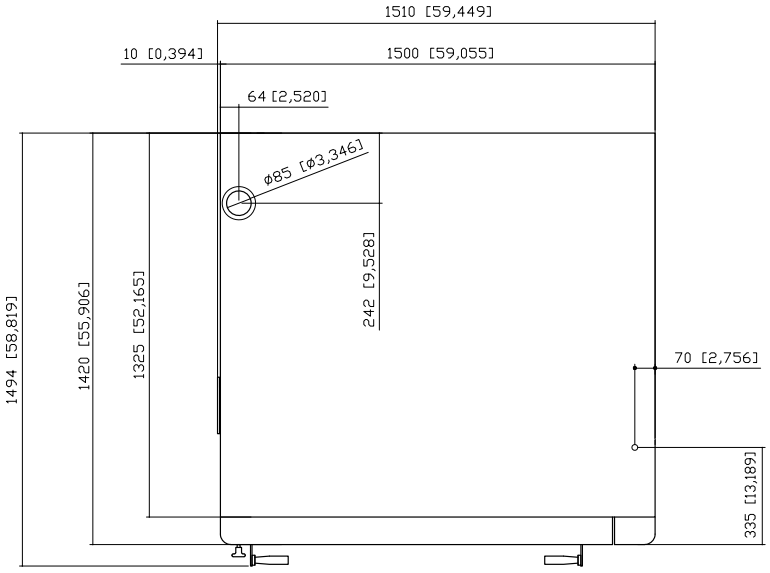
	Ø ПИЦЦА	ПОЧАСОВАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	ПАРТИЮ
●	**Ø 35 cm** *[Ø 13.78 in.]*	60-66 ПИЦЦА	10-11
●	**Ø 50 cm** *[Ø 19.69 in.]*	20-22 ПИЦЦА	10-11
▭	**60x40 cm** *[23,62x15,75 in.]*	10-12 ПИЦЦА	5-6

Технические характеристики печи **Donatello DN 935** | одиночной



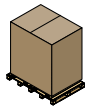








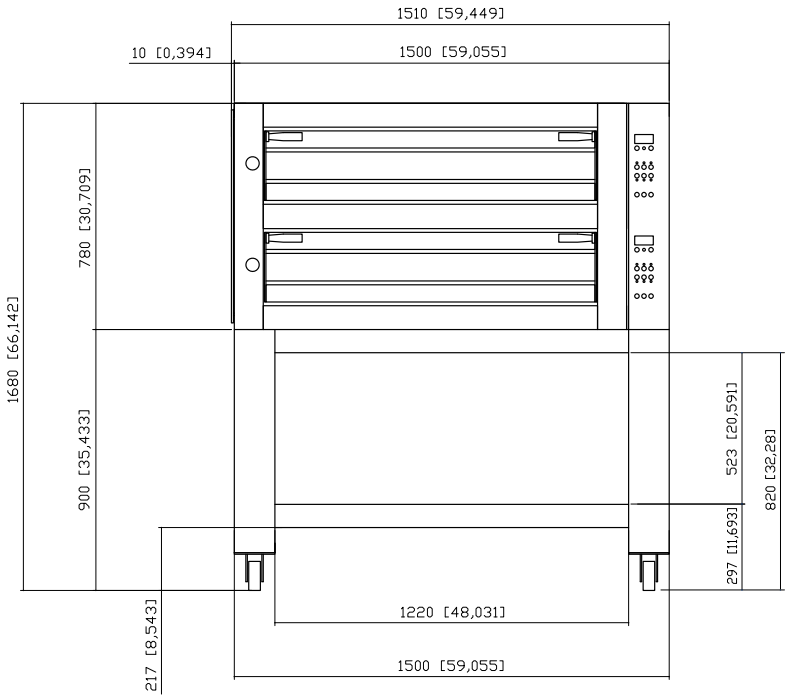
масса печи
DN 935 одиночной
250 кг - 551,1 lb

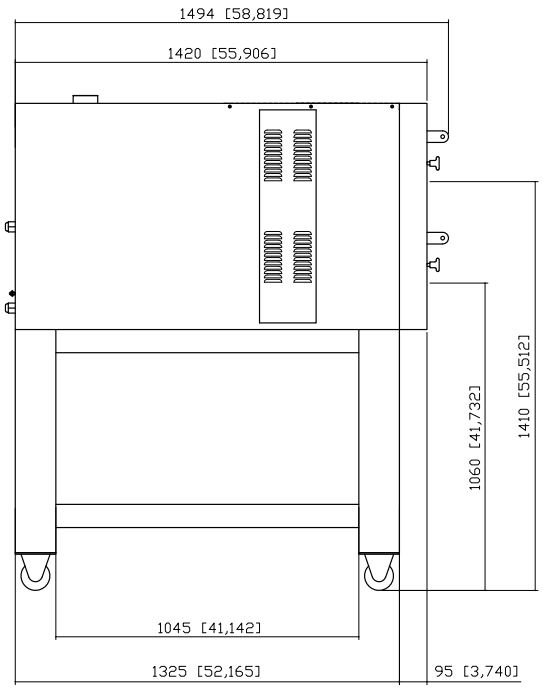


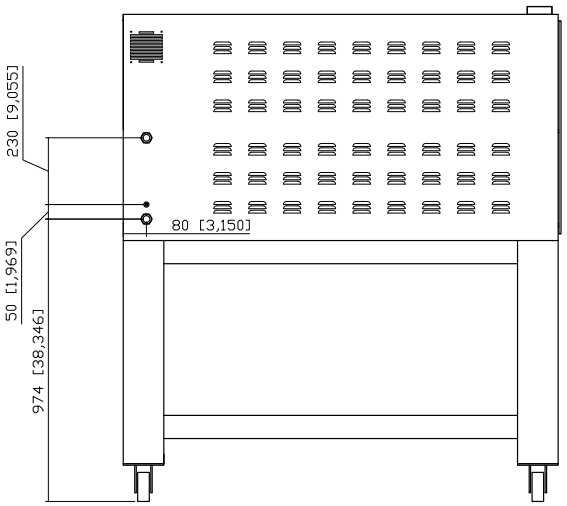
масса упаковки и печи в сборе
DN 935 одиночной
282 кг - 621,7 lb

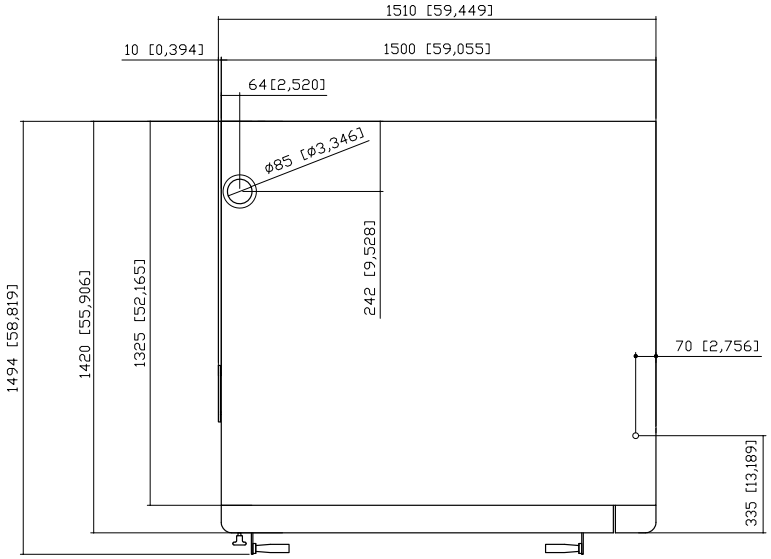
размеры упаковки печи
DN 935 одиночной
1560x1560x620 [61.42x61.42x24.41 in.]

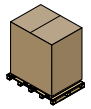
Технические характеристики печи **Donatello DN 935** | двойной

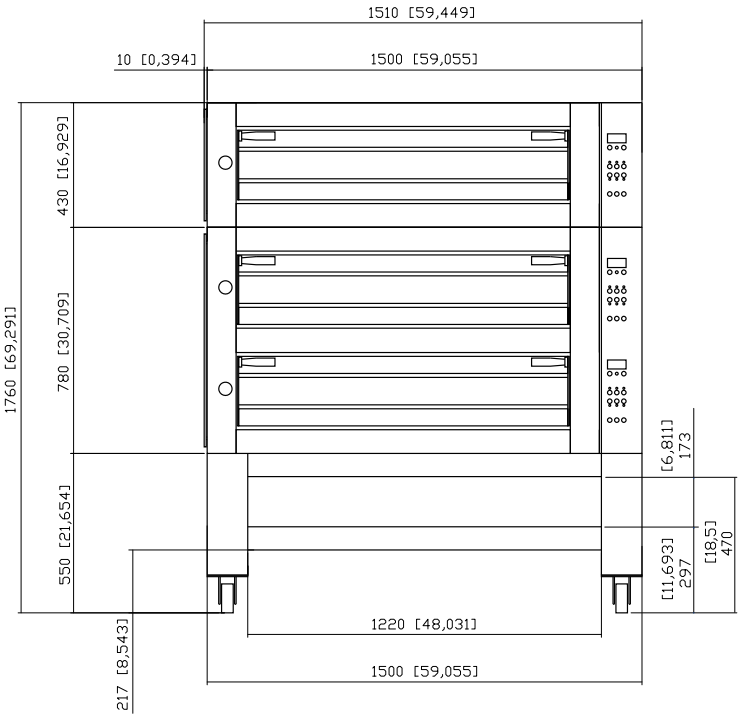


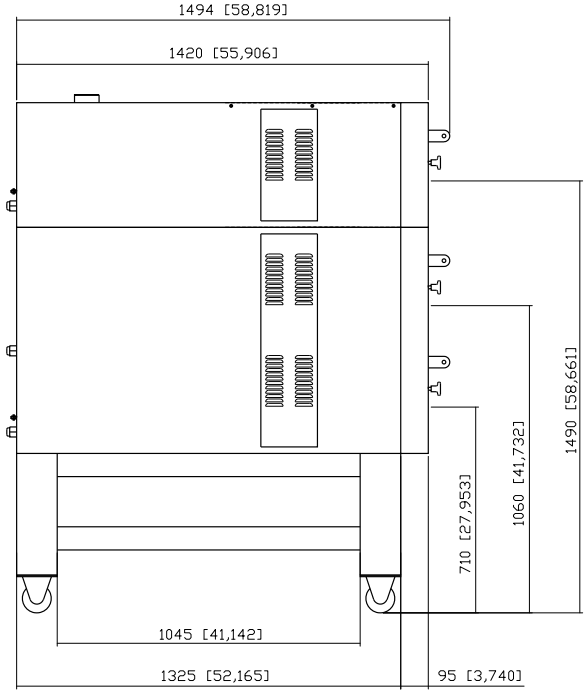


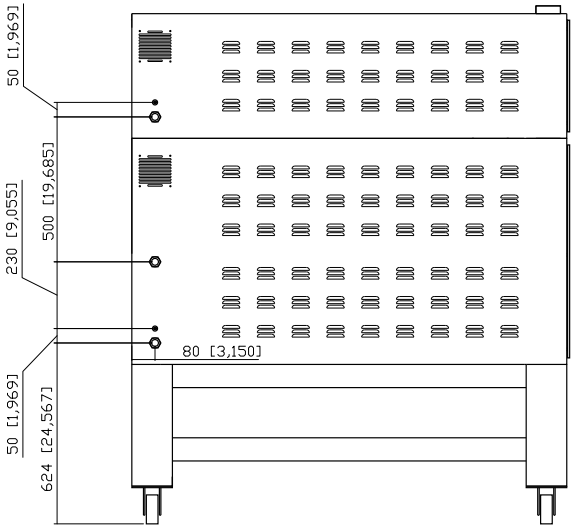


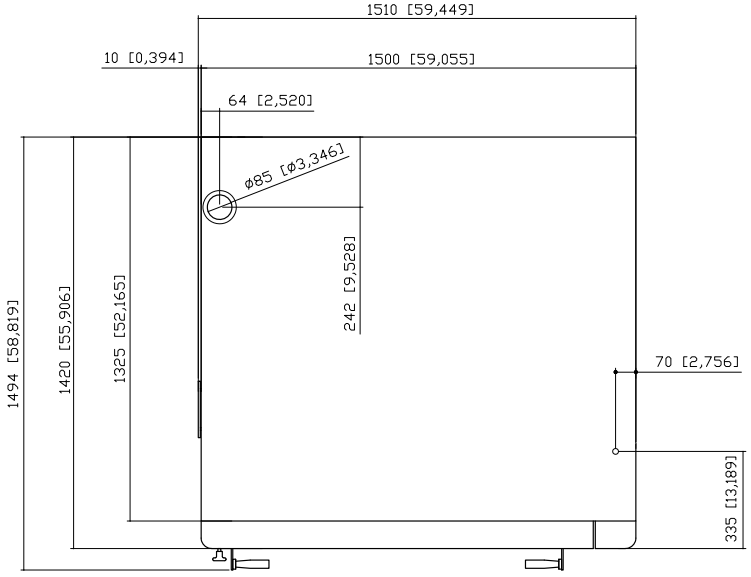


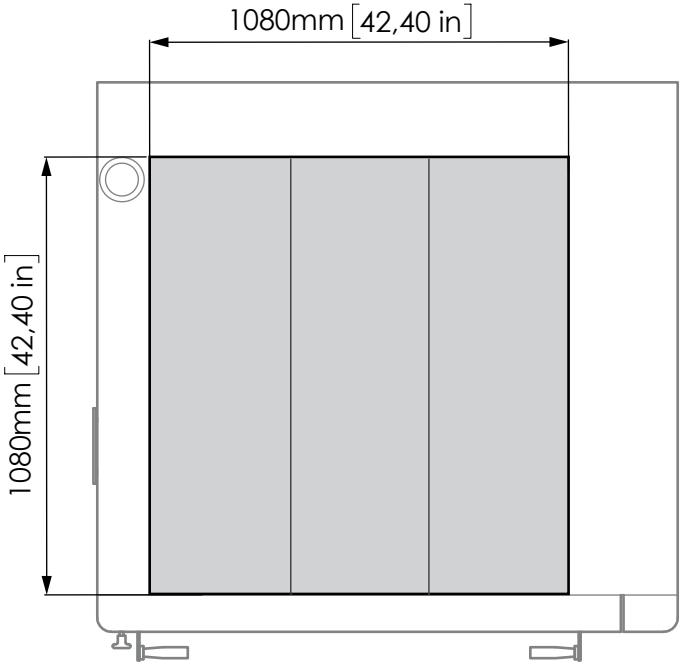
	*масса печи* **DN 935 двойной** *430 кг - 947,9 lb*
	*масса упаковки и печи в сборе* **DN 935 двойной** *465 кг - 1025,1 lb*
	размеры упаковки печи **DN 935 двойной** *1560x1560x960*


1510 [59,449]
10 [0,394]
1500 [59,055]
430 [16,929]
780 [30,709]
1760 [69,291]
550 [21,654]
[6,811]
173
[18,5]
470
[11,693]
297
1220 [48,031]
217 [8,543]
1500 [59,055]

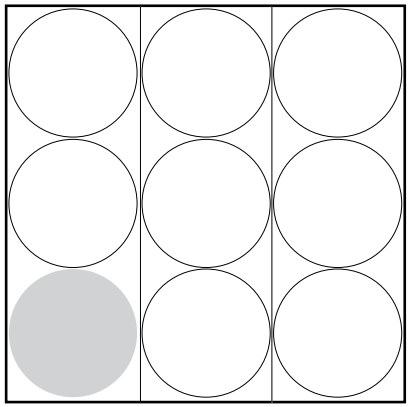

1494 [58,819]
1420 [55,906]
1490 [58,661]
1060 [41,732]
710 [27,953]
1045 [41,142]
1325 [52,165]
95 [3,740]


50 [1,969]
500 [19,685]
230 [9,055]
80 [3,150]
50 [1,969]
624 [24,567]

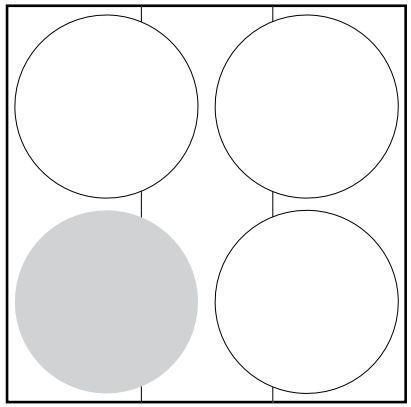

1510 [59,449]
10 [0,394]
1500 [59,055]
64 [2,520]
ø85 [ø3,346]
242 [9,528]
1494 [58,819]
1420 [55,906]
1325 [52,165]
70 [2,756]
335 [13,189]



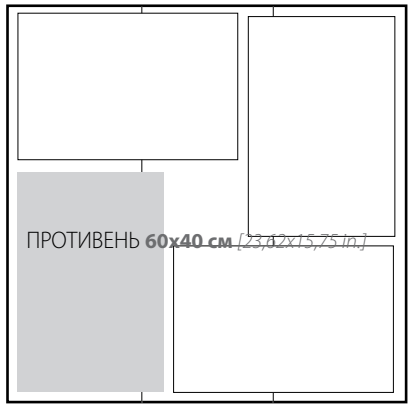
высота камеры: 140 мм *[5,51 in.]*



ПИЦЦА **ДИАМ. 35 см** *[Ø 13.78 in.]*



ПИЦЦА **ДИАМ. 50 см** *[Ø 19,69 in.]*



	Ø ПИЦЦА	ПОЧАСОВАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	ПАРТИЮ
○	**Ø 35 cm** *[Ø 13.78 in.]*	90-99 ПИЦЦА	10-11
○	**Ø 50 cm** *[Ø 19.69 in.]*	40-44 ПИЦЦА	10-11
▭	**60x40 cm** *[23,62x15,75 in.]*	20-24 ПИЦЦА	5-6

Предупреждения по безопасности

- Перед установкой оборудования внимательно прочитать данную брошюру и 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 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.
- При сборке оборудования лицам, не участвующим в монтаже, не разрешается проходить или находиться рядом с зоной работ.
- 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 выдержать вес печи.

Мод.	одиночная	двойная	Мод.	одиночная	двойная
DN435	147 кг - 324 lb	252 кг - 555,5 lb	DN635L	190 кг - 418,8 lb	324 кг - 714,2 lb
DN635	187 кг - 412,2 lb	330 кг - 727,5 lb	DN935	250 кг - 551,1 lb	465 кг - 1025,1 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. 6

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

Проверить, что все образующие печь части находятся в хорошем состоянии, без дефектов или поломок, в противном случае обратиться к Дилеру за указаниями для последующих действий.

Утилизация упаковки

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

Внимание, опасность удушения! 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.

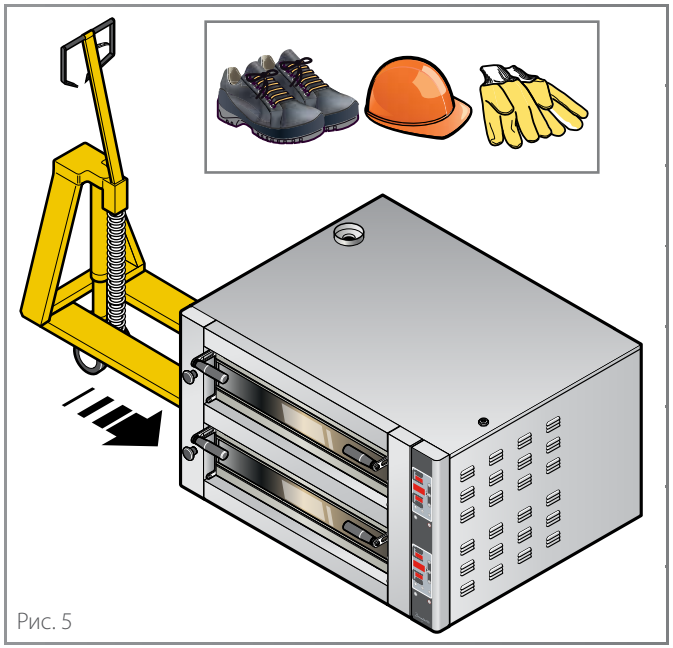


Рис. 5

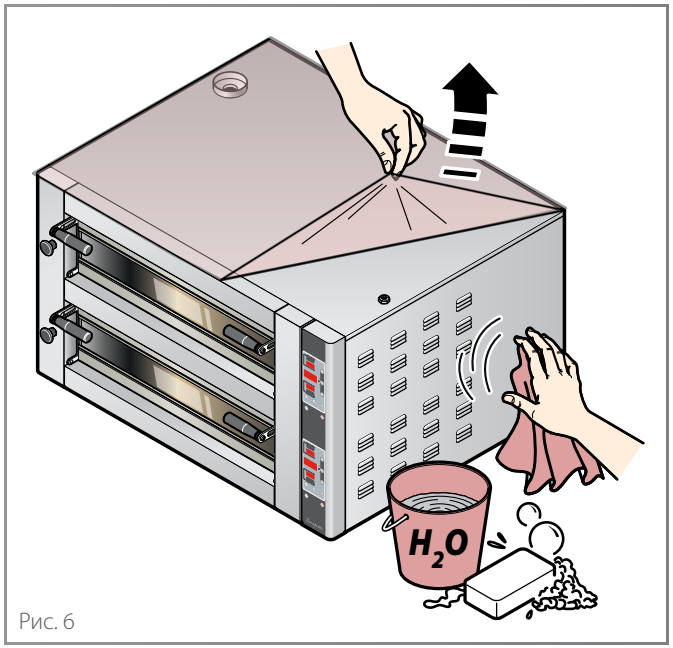


Рис. 6

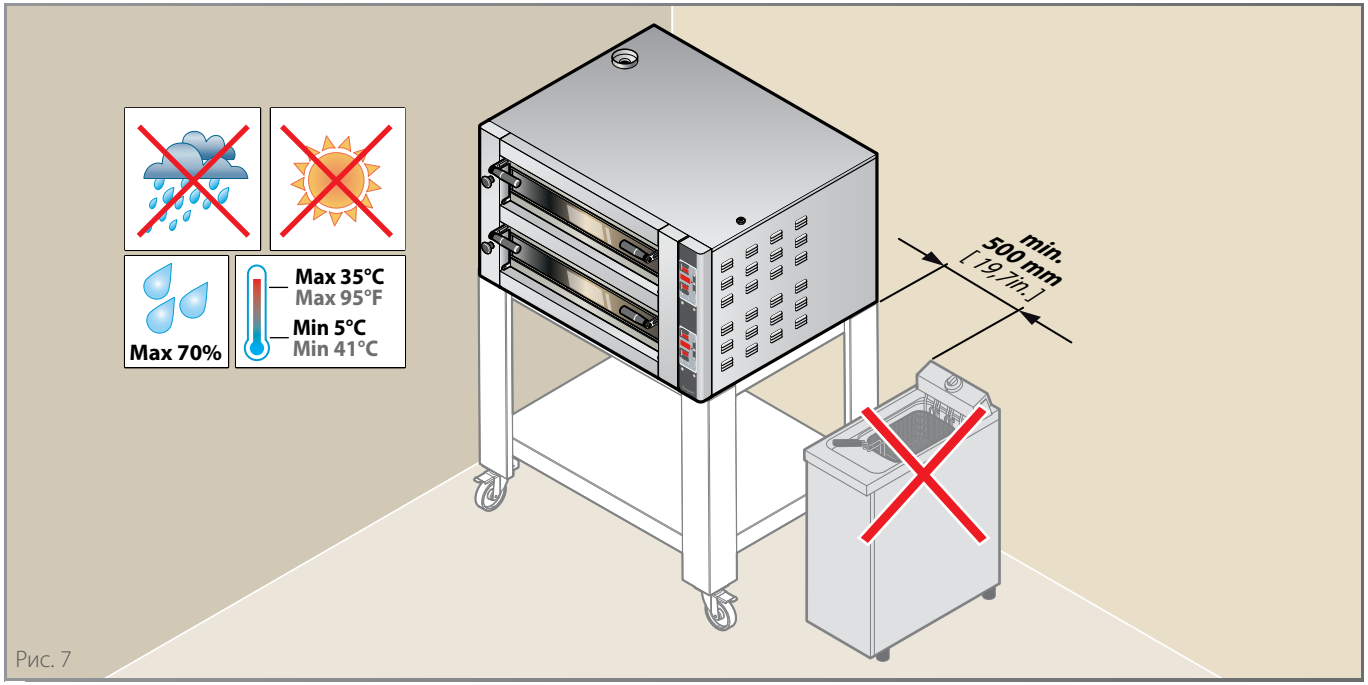


Рис. 7

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.

Мод.	одиночная	двойная	Мод.	одиночная	двойная
DN435	147 кг - 324 lb	252 кг - 555,5 lb	DN635L	190 кг - 418,8 lb	324 кг - 714,2 lb
DN635	187 кг - 412,2 lb	330 кг - 727,5 lb	DN935	250 кг - 551,1 lb	465 кг - 1025,1 lb

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

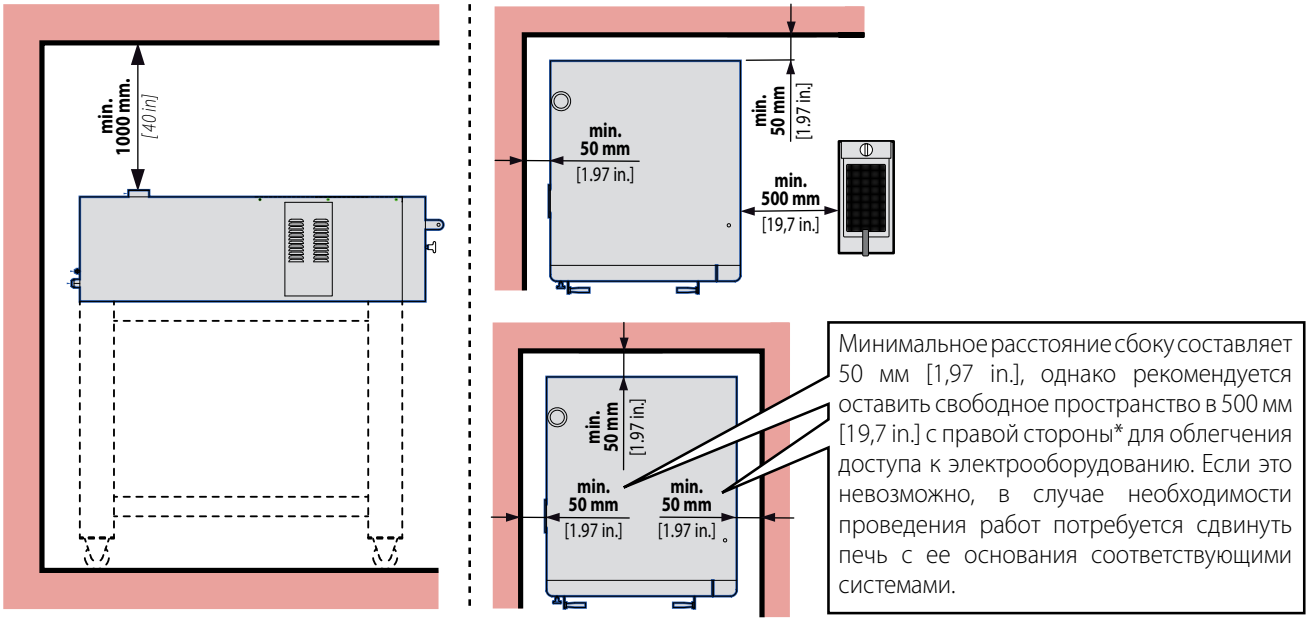


Рис. 8

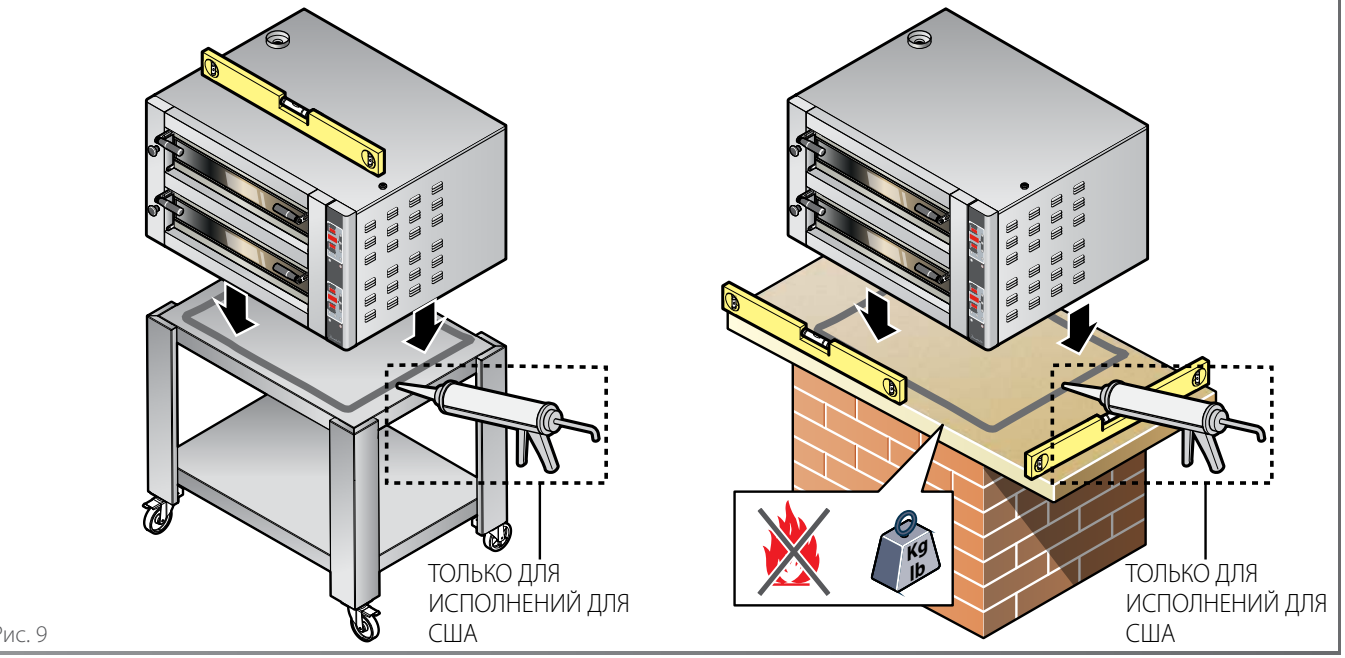


Рис. 9

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

В верхней части печь снабжена регулируемым выпуском, 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:

- **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 *[11,81 in.]* от печи;
- **C** 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.

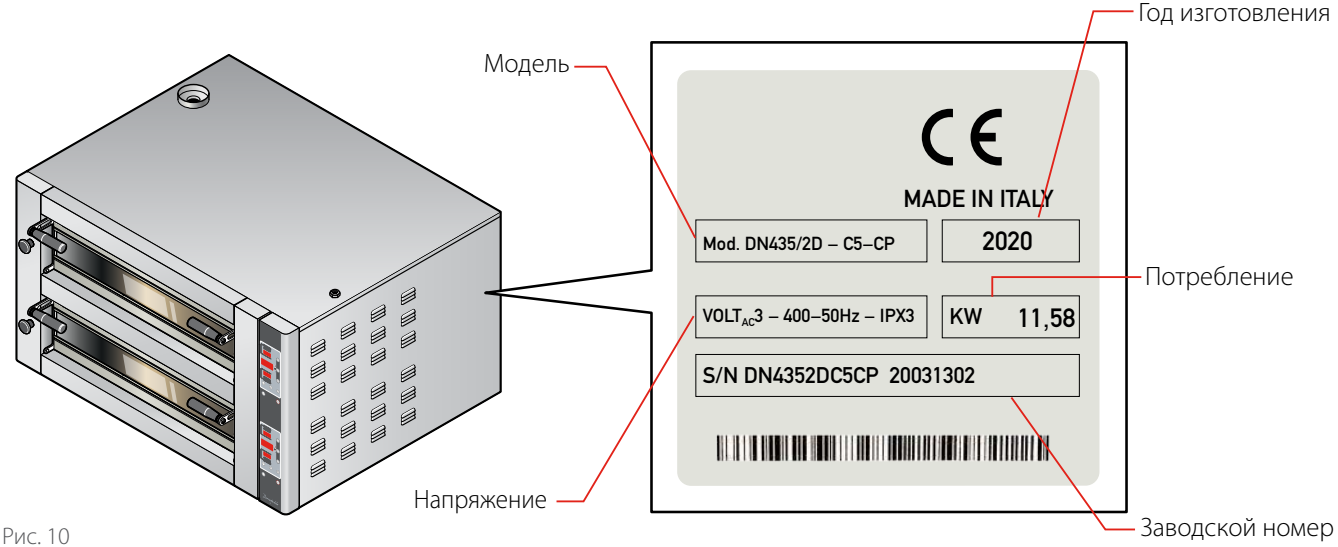


Рис. 10

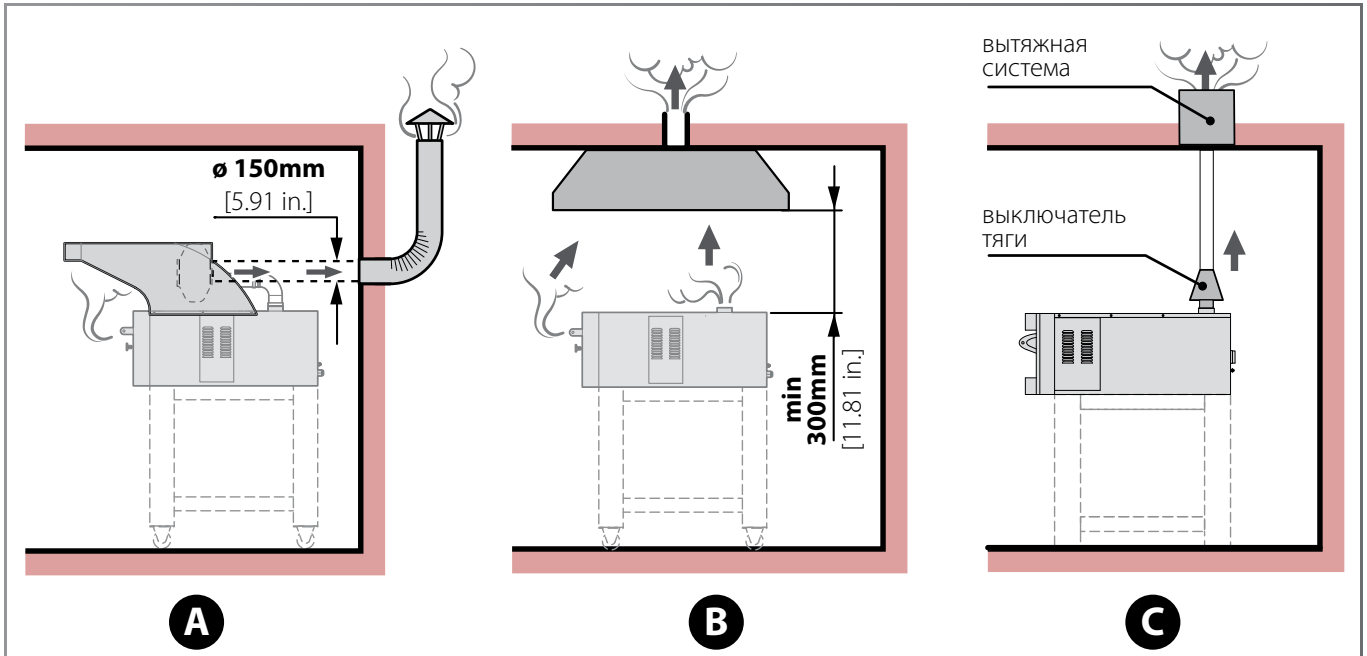


Рис. 11

Подключение к электросети

Рис. 12

Электрическое подключение должно осуществляться **исключительно** квалифицированным персоналом после прочтения 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.

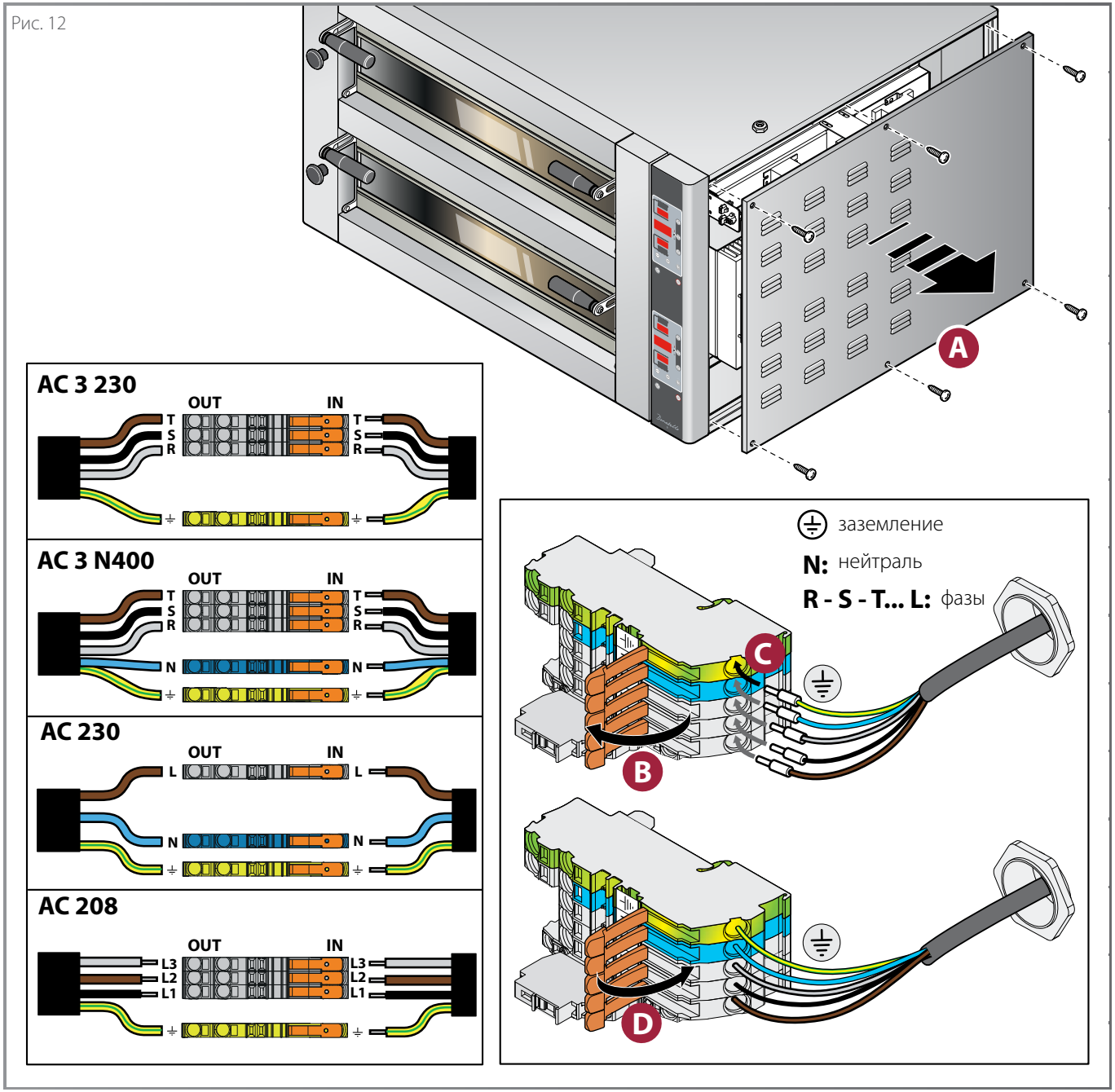
В случае печи с двойной камерой необходимо подсоединить два кабеля питания к, соответственно, двум розеткам. Для выполнения подсоединения кабеля к оборудованию снять правую боковую панель печи, пропустить кабель через подготовленный кабельный ввод и правильно подсоединить его к клеммной коробке.

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;

Рис. 12



- 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.

Изготовитель снимает с себя какую бы то ни было ответственность 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.

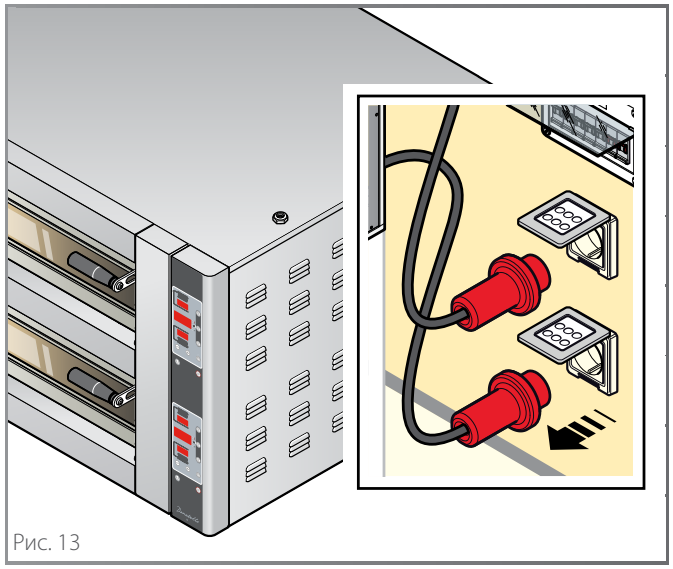


Рис. 13

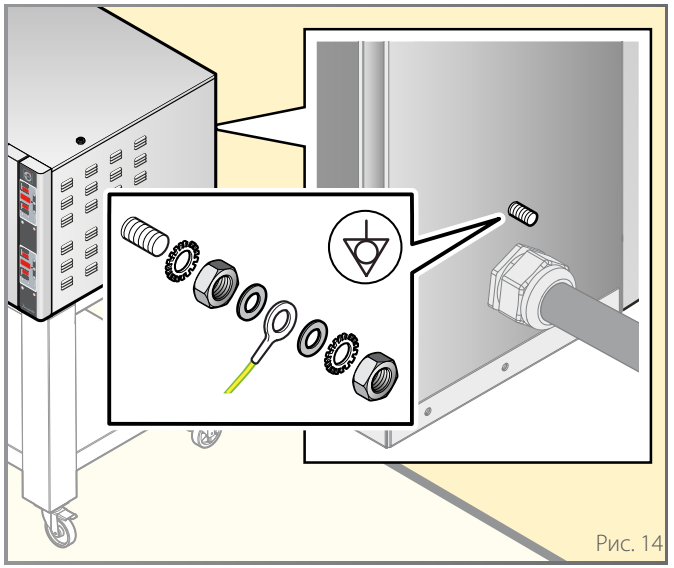
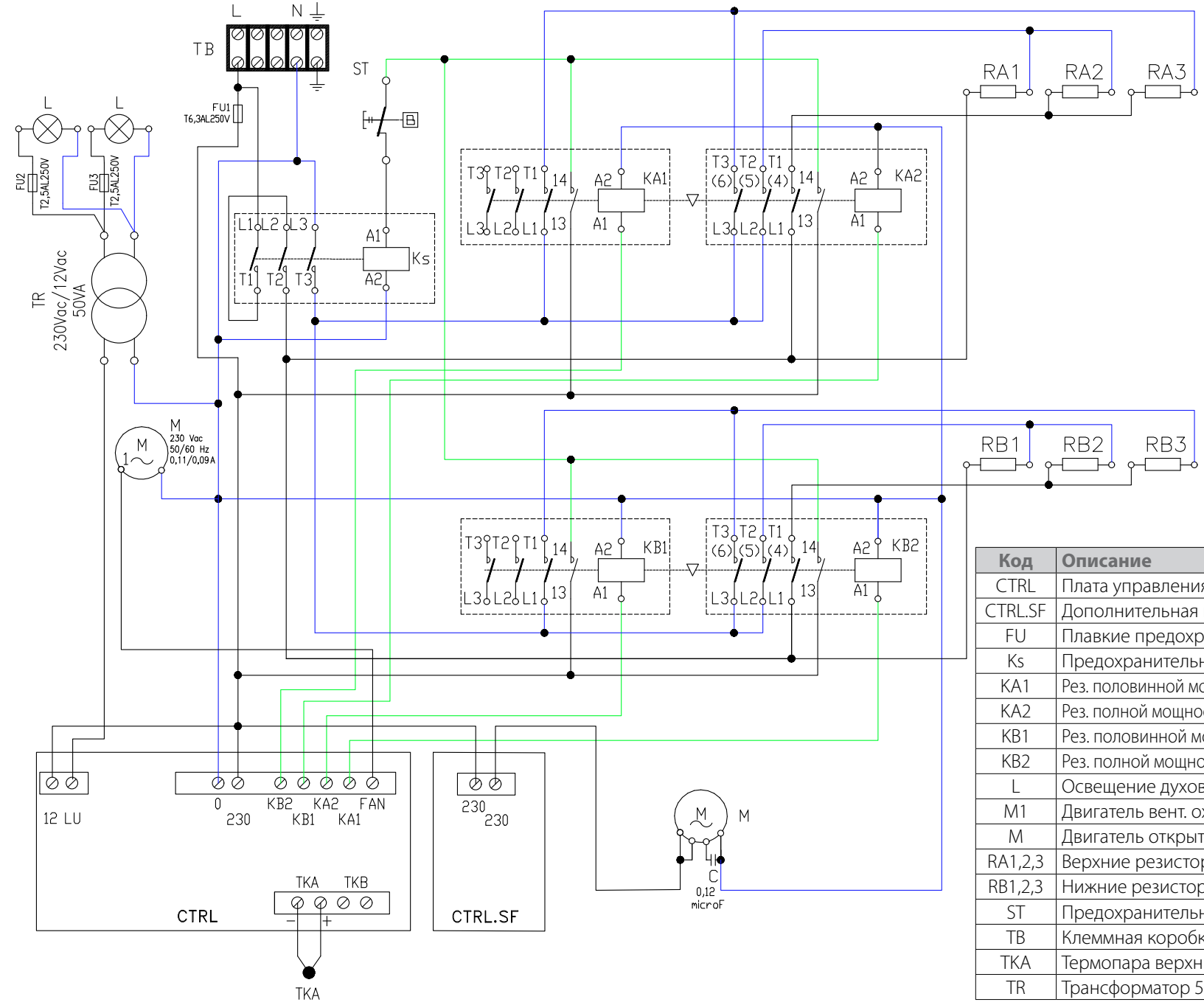


Рис. 14

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



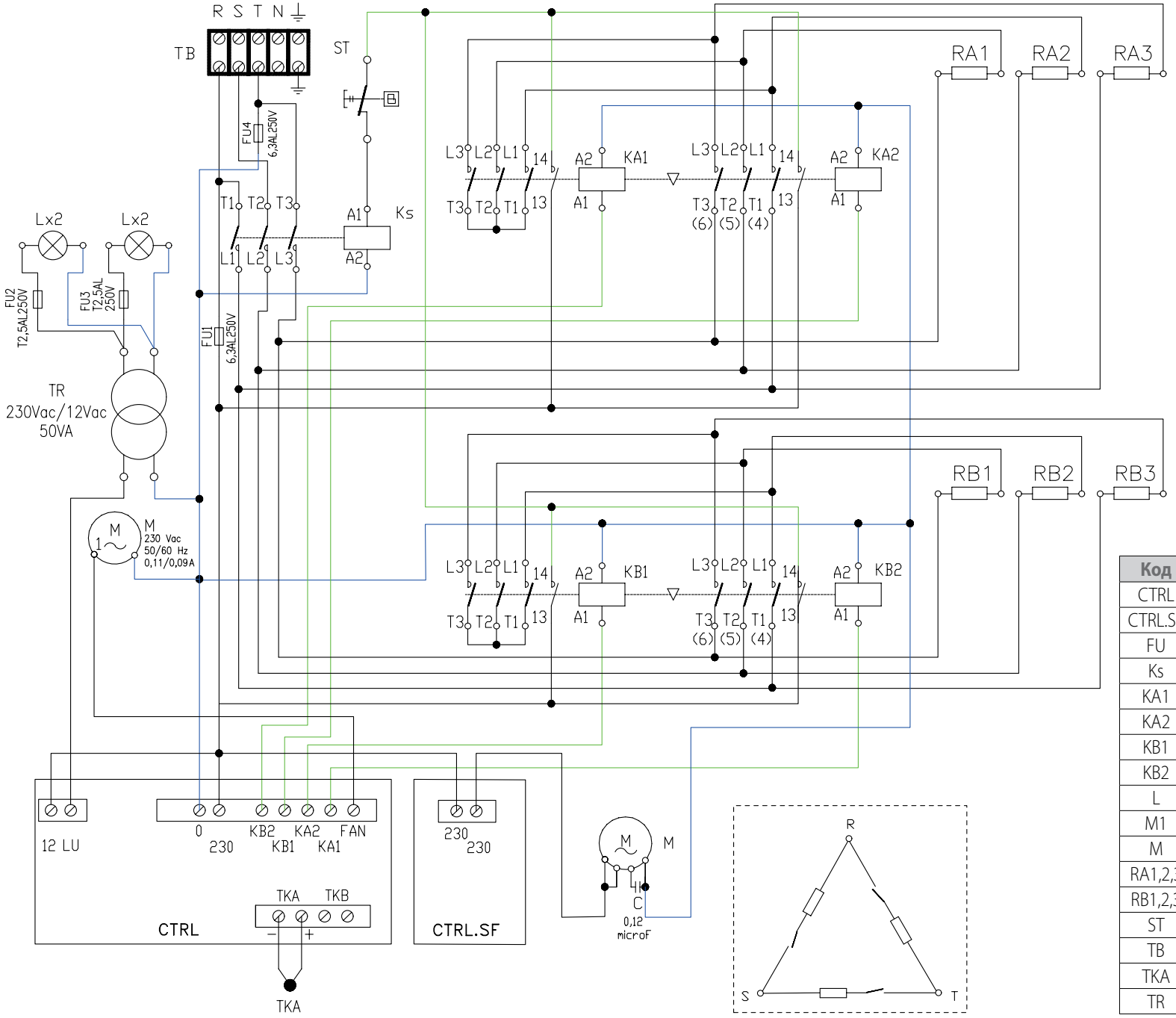
AC 230
МОД. CD



Код	Описание
CTRL	Плата управления печи
CTRL.SF	Дополнительная плата дымохода
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 дымохода
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 3 230
МОД. CD

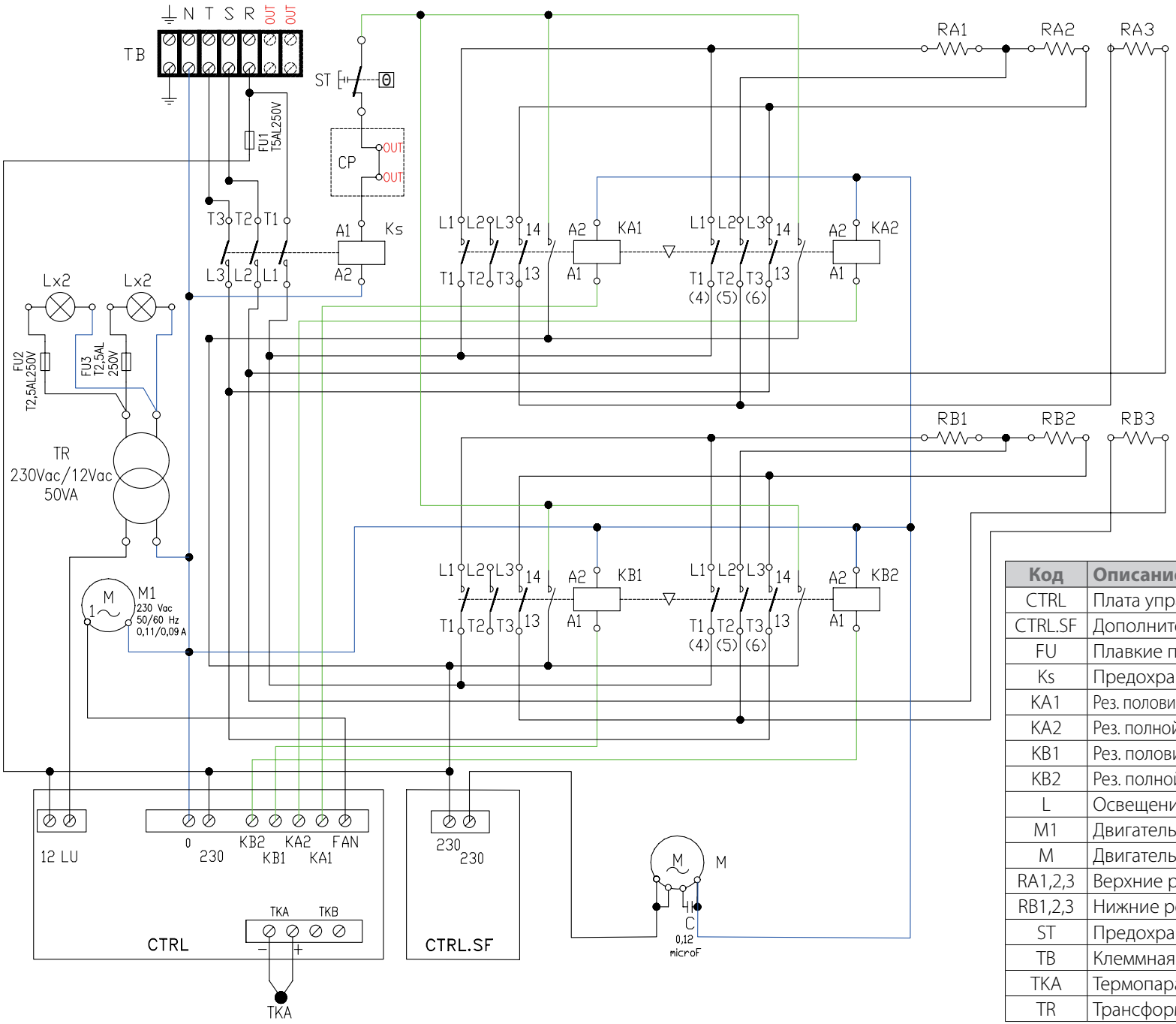




Код	Описание
CTRL	Плата управления печи
CTRL.SF	Дополнительная плата дымохода
FU	Плавкие предохранители
Ks	Предохранительный контактор BF09-MC09
KA1	Рез. половинной мощности верхней части камеры BF09-MC09
KA2	Рез. полной мощности верхней части камеры BF09-MC09
KB1	Рез. половинной мощности дна BF09-MC09
KB2	Рез. полной мощности дна BF09-MC09
L	Освещение духовой камеры
M1	Двигатель вент. охлаждения плат
M	Двигатель открытия выпускного дымохода
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

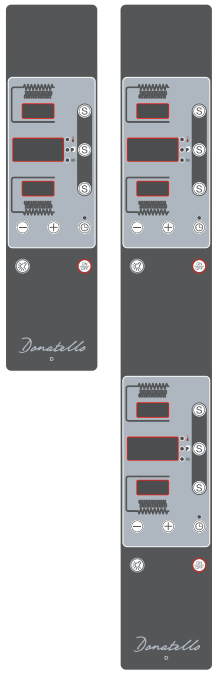
AC 3 N400
МОД. CD

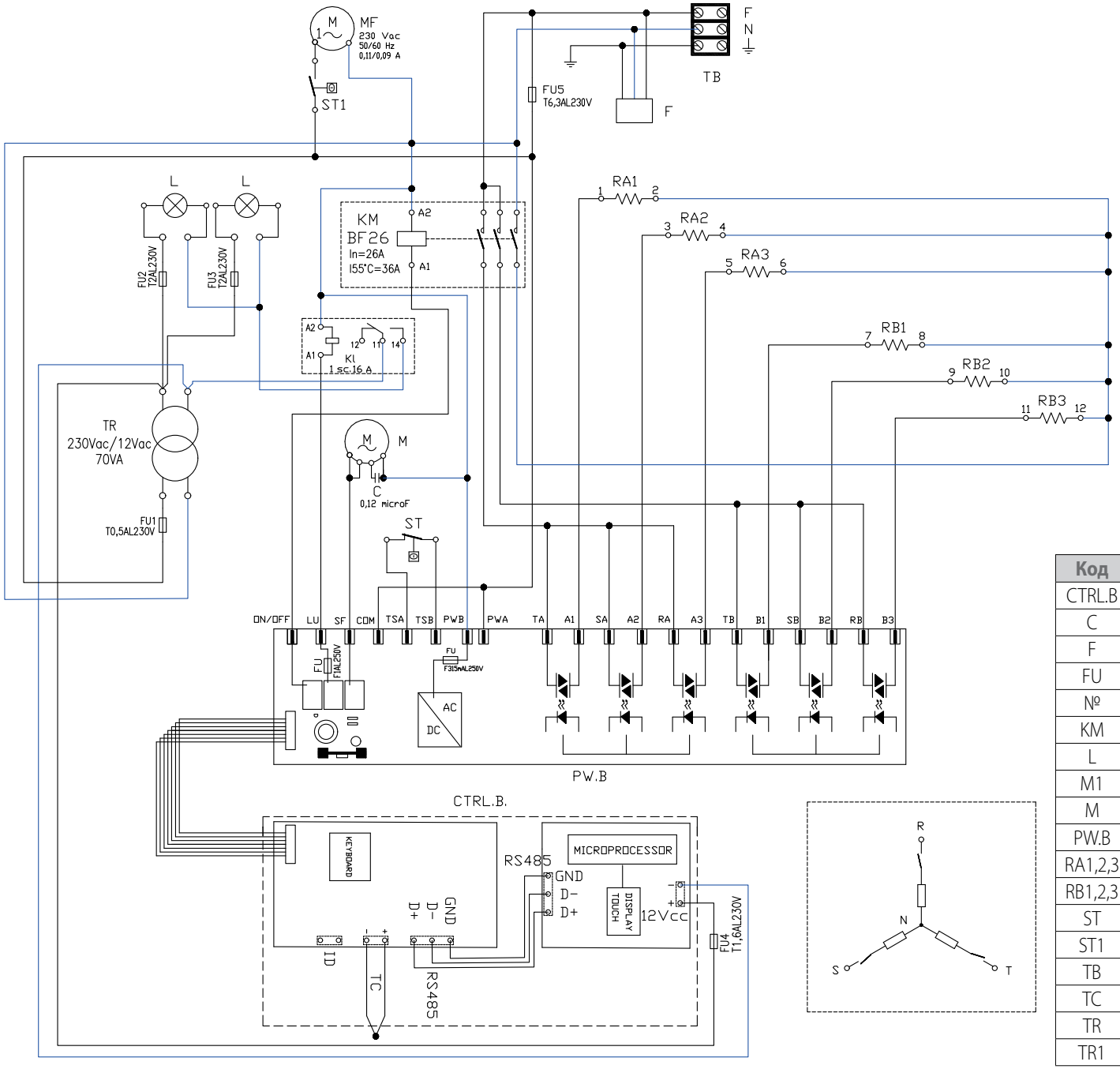




Код	Описание
CTRL	Плата управления печи
CTRL.SF	Дополнительная плата дымохода
FU	Плавкие предохранители
Ks	Предохранительный контактор BF09-MC09
KA1	Рез. половинной мощности верхней части камеры BF09-MC09
KA2	Рез. полной мощности верхней части камеры BF09-MC09
KB1	Рез. половинной мощности дна BF09-MC09
KB2	Рез. полной мощности дна BF09-MC09
L	Освещение духовой камеры
M1	Двигатель вент. охлаждения плат
M	Двигатель открытия выпускного дымохода
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

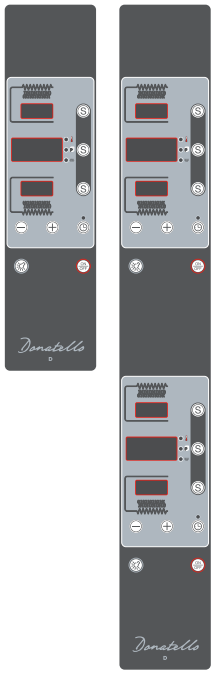
AC 230
мод. D

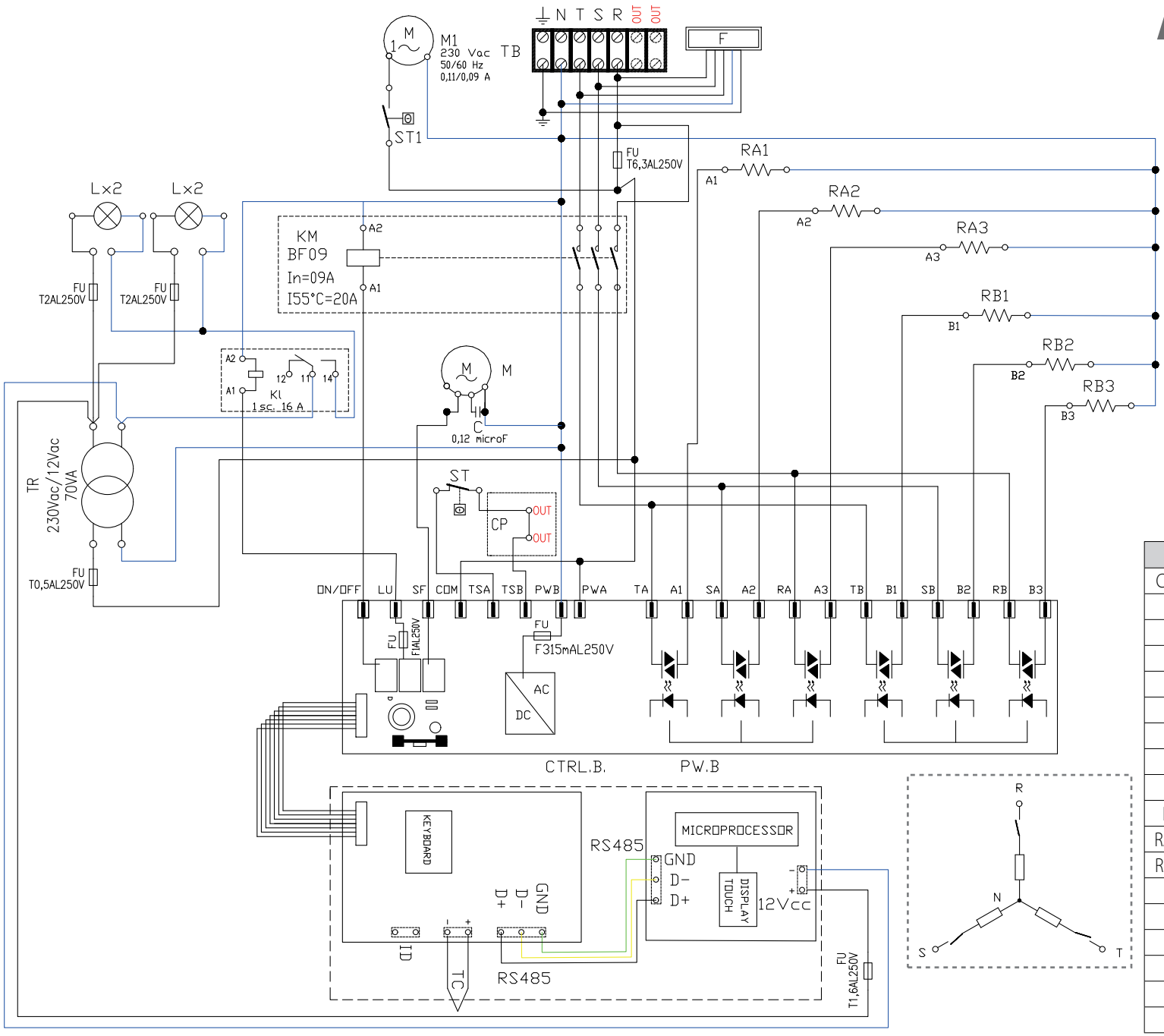




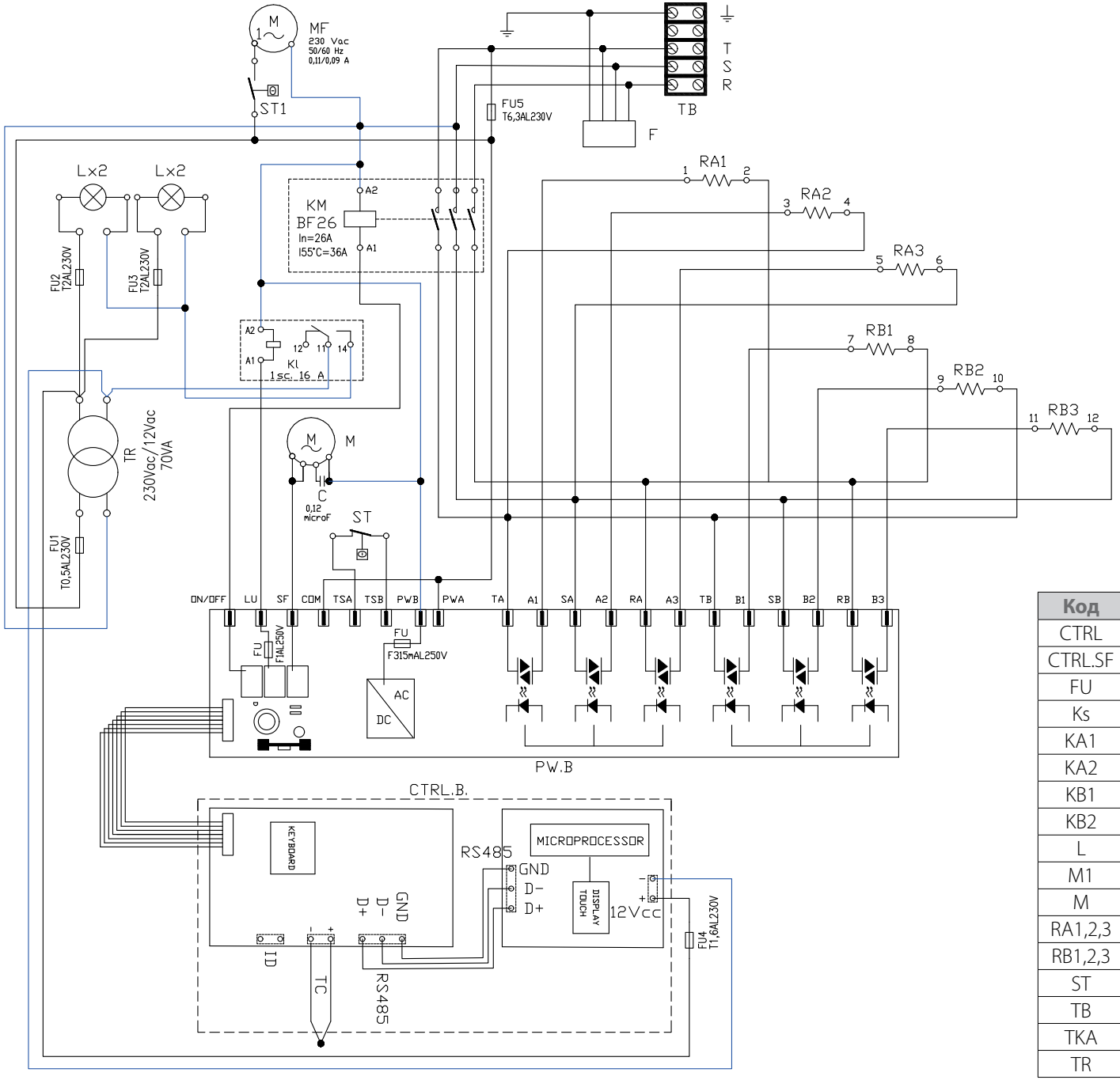
Код	Описание
CTRL.B	Плата управления печи
C	Пусковой конденсатор двигателя
F	Помехоподавляющий фильтр
FU	Плавкие предохранители
№	Цифровой вход для дист. включения
KM	Контактор BF09-MC09
L	Освещение духовой камеры
M1	Двигатель вент. охлаждения плат
M	Двигатель открытия выпускного дымохода
PW.B	Силовая плата
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
МОД. D

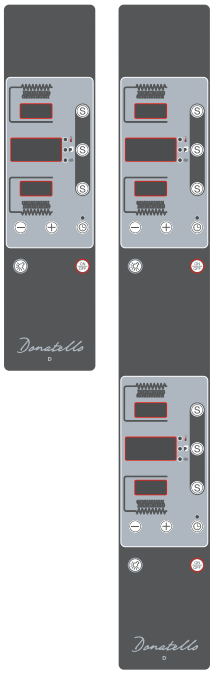




Код	Описание
CTRL.B	Плата управления печи
C	Пусковой конденсатор двигателя
F	Помехоподавляющий фильтр
FU	Плавкие предохранители
№	Цифровой вход для дист. включения
KM	Контактор BF09-MC09
L	Освещение духовой камеры
M1	Двигатель вент. охлаждения плат
M	Двигатель открытия выпускного дымохода
PW.B	Силовая плата
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



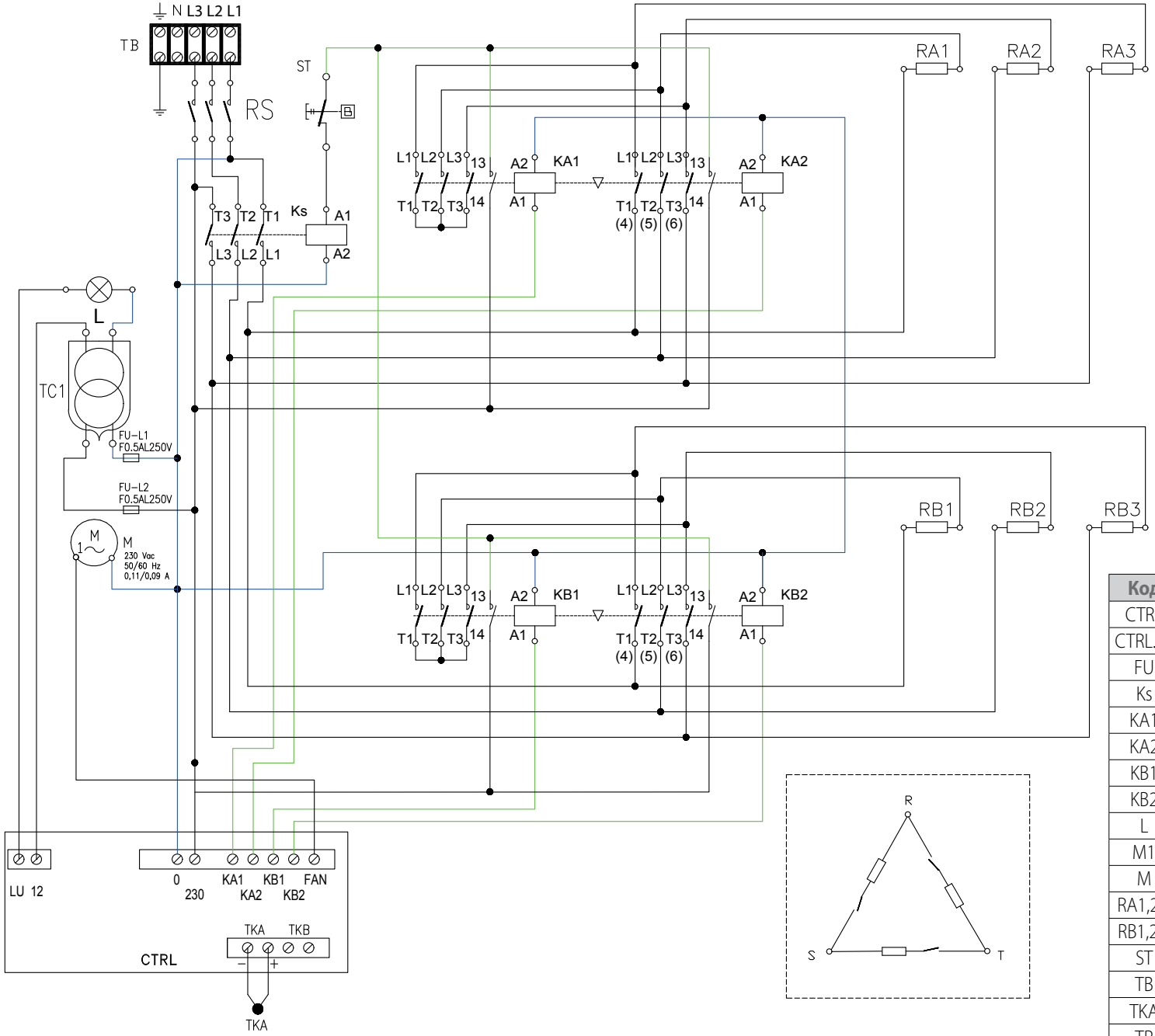
AC 3 230
мод. D



Код	Описание
CTRL	Плата управления печи
CTRL.SF	Дополнительная плата дымохода
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 дымохода
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 3 208
мод. CD





Код	Описание
CTRL	Плата управления печи
CTRL.SF	Дополнительная плата дымохода
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 дымохода
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

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», прилагаемом 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 «**D**» 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 этого времени рекомендуется держать клапан выпуска открытым. При наличии вытяжки рекомендуется оставить ее включенной. 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.

√	Проверка размещения	Справочная глава на странице...
	Помещения для установки являются подходящими и соответствуют стандартам? (наличие правильного воздухообмена, минимальная и максимальная температура и т.д.)	Размещение 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?	Предварительные работы 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!	
	Дымоход подходит к оборудованию и соответствует действующим нормам?	Эвакуация дыма на стр. 27
√	**Проверка электрического оборудования**	**Справочная глава**
	Напряжение в сети соответствует данным, приведенным на паспортной табличке?	Подключение к электросети на стр. 28
	Электрическое подключение выполнено в соответствии с нормами, действующими в стране установки оборудования, а также согласно электросхемам?	
√	**Проверка выхода дыма**	**Справочная глава**
	Правильно размещено оборудование под подходящей 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.	Эвакуация дыма на стр. 27
√	**Разное**	**Справочная глава**
	У пользователя имеется полный комплект документации для печи?	-
	Пользователь проинструктирован о правильной эксплуатации и техобслуживании печи?	-

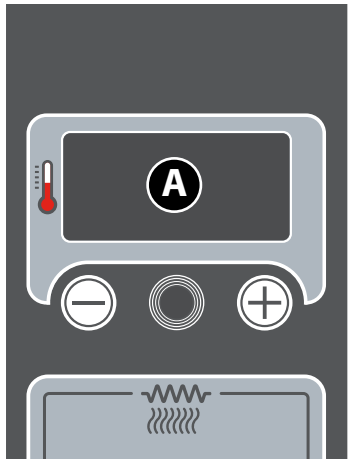
Компания отказывается от какой бы то ни было ответственности в отношении возможных опечаток или ошибок набора, оставляя за собой право на внесение любых необходимых изменений без уведомления.
Частичное воспроизведение без разрешения Изготовителя запрещено. Предоставленные габариты являются ориентировочными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

Диагностика

При поломках и неисправностях на **дисплее** платы **A (мод. CD)** или **B (мод. D)** могут отображаться следующие сообщения об ошибках - сигналы тревоги:

Сообщения об ошибках - сигналов тревоги мод. CD

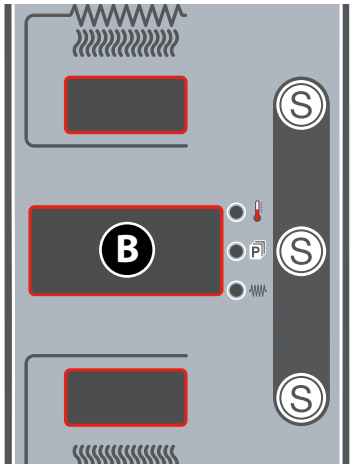
Код на дисплее	Поведение печи	Устранение
Err	Термопара резисторов отсоединена или неисправна	Обратиться в службу технической поддержки
rEF	Неисправен зонд измерения температуры платы и холодного спая	
ALL	Предварительный аварийный сигнал повышенной температуры на плате управления, превышающей параметр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



ПРИМЕЧАНИЕ:
«Err» - «ntc» машина выключается
«ALL» машина продолжает работать.

Сообщения об ошибках - сигналов тревоги мод. D

Код на дисплее	Поведение печи	Устранение
E1	Термопара резисторов отсоединена или неисправна	Обратиться в службу технической поддержки
E2	Неисправен зонд измерения температуры платы	
E3	Неисправен зонд измерения температуры холодного спая	
AL1	Предварительный аварийный сигнал повышенной температуры на силовой плате, превышающей параметр 07	
AL2	Предварительный аварийный сигнал повышенной температуры на холодном спае, превышающей параметр 08	



ПРИМЕЧАНИЕ:
«E» оборудование выключается
«AL» машина продолжает работать.

Примечания



CUPPONE 1963

Cuppone F.lli S.r.l.
Via Sile, 36
31057 Silea (TV) - ITALY
T +39 0422 361143
F +39 0422 360993
info@cuppone.com - www.cuppone.com