Giotto
HORNO

Manual de preinstalación e instalación

GT110
GT140

Preámbulo

Este horno ha sido diseñado y construido con el máximo cuidado, sometido a rigurosas pruebas en nuestros laboratorios, por lo que garantizamos la absoluta seguridad y funcionalidad del mismo.

La instalación debe ser llevada a cabo por **personal profesionalmente** calificado, capaz de asumir la responsabilidad de la intervención y garantizar las mejores condiciones de operación y seguridad.

Antes de su instalación, lea **atentamente** el contenido de este manual: contiene información importante sobre el montaje del producto y las normas de seguridad.

Asistencia técnica

El Distribuidor puede resolver cualquier problema técnico relacionado con la instalación.
No dude en contactarlo si tiene dudas.

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

La empresa declina cualquier responsabilidad por cualquier error de impresión o transcripción, y se reserva el derecho de aportar cualquier modificación que considere conveniente sin aviso previo.
Se prohíbe la reproducción parcial sin el consentimiento del Fabricante. Las medidas especificadas son indicativas y no vinculantes.
El idioma de redacción original es el italiano: el Fabricante declina cualquier responsabilidad por posibles errores de traducción o interpretación o de impresión.

Índice

1 COMPROBACIONES ANTES DE LA COMPRA ... 3

2 DATOS TÉCNICOS DE LOS HORNOS ... 6

Datos técnicos del horno Giotto GT 110 | con campana ... 7
Datos técnicos del horno Giotto GT 110 | sin campana ... 8
Datos técnicos del horno Giotto GT 110
modos de transporte ... 9
Datos técnicos del horno Giotto GT 110
capacidad y productividad ... 10

Datos técnicos del horno Giotto GT 140 | con campana ... 11
Datos técnicos del horno Giotto GT 140 | sin campana ... 12
Datos técnicos del horno Giotto GT 140
modos de transporte ... 13
Datos técnicos del horno Giotto GT 140
capacidad y productividad ... 14

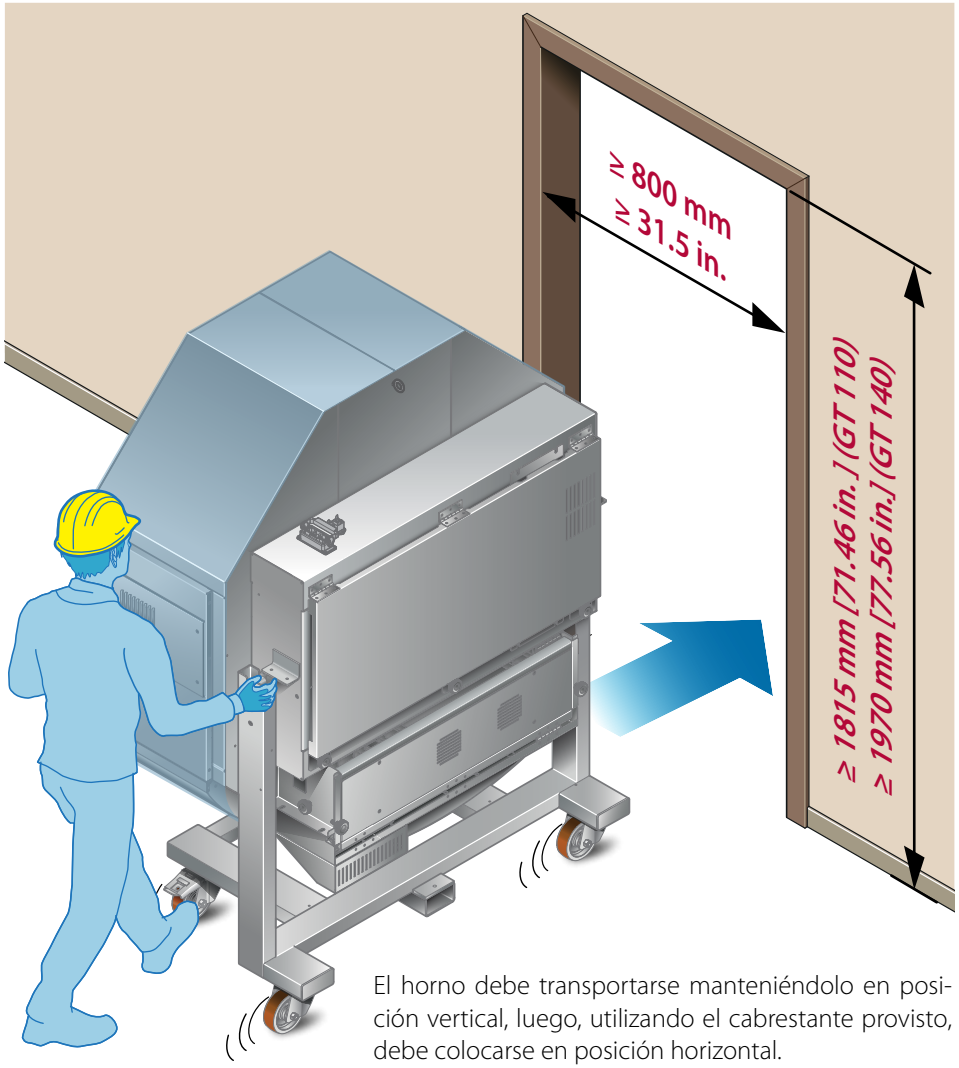
3 INSTALACIÓN ... 15
Transporte y posicionamiento del horno ... 16
Operaciones preliminares ... 17
Eliminación de embalajes ... 17
Lectura del número de serie ... 31
Evacuación de humos ... 31
Conexión eléctrica ... 32
Pre-pruebas y pruebas ... 37
Comprobación del funcionamiento y primer encendido ... 37

4 PROCEDIMIENTOS ... 38

1 COMPROBACIONES ANTES DE LA COMPRA

Antes de comprar el horno y antes de instalarlo, **comprobar y acordar con el propietario** que en el momento de la instalación se cumplen todas las siguientes condiciones; son indispensables para una correcta y segura instalación, operación y mantenimiento del horno.

A	**Comprobar con el propietario si hay herramientas en el sitio de instalación para un fácil manejo del horno.** ▶ Fig. 1.
√	Para un correcto manejo del horno es necesario:
	• que haya equipos de protección personal disponibles (por ejemplo, calzado de seguridad, guantes, etc...)
	• comprobar que el suelo donde se deslizan las ruedas del soporte esté perfectamente liso y sin asperezas y que el horno pase fácilmente por las puertas



El horno debe transportarse manteniéndolo en posición vertical, luego, utilizando el cabrestante provisto, debe colocarse en posición horizontal.
Para explicaciones detalladas consulte la pág. **16**

Fig. 1.

B	**Compruebe las dimensiones del horno y los accesorios seleccionados**
√	
	• compruebe que las medidas del horno elegido sean adecuadas para el espacio disponible en la sala de instalación.
	• compruebe que la capacidad de la cámara de cocción sea adecuada para las necesidades del propietario. ⚠ En la sección "Datos técnicos" a partir de la pág. **6** se encuentran los pesos y las medidas de los hornos y las cámaras de cocción.

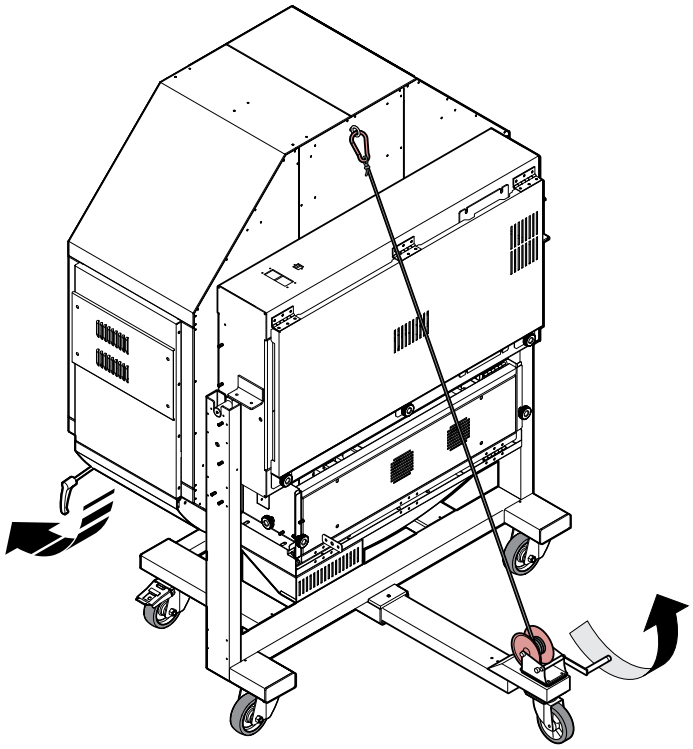


Fig. 2.

Comprobaciones antes de la compra

C	**Compruebe con una inspección si la sala de instalación es adecuada**
√	Asegúrate de que ▶ Fig. 3.
	• **el suelo del local de instalación es ignífugo**, perfectamente **plano** y capaz de soportar el peso del equipo;

Modelo	
GT110	*517 kg - 1139 lb*
GT140	*636 kg - 1402 lb*
KGT	*50 kg - 110 lb*

	• el local de instalación: • sea dedicado y conforme a la cocción de los alimentos; • tenga un recambio de aire adecuado; • sin elementos inflamables o explosivos presentes; • cumpla las normas vigentes en materia de seguridad laboral e instalaciones; • esté protegido de los agentes atmosféricos; • tenga temperaturas máximas de +5° (41°F) a +35°C (95°F); • tenga una humedad que no supere el 70%.
	• el equipo pueda **pasar fácilmente a través de las puertas.** ⚠ En la elección del local de colocación, tenga en cuenta que el equipo se debe poder **desplazar** fácilmente para cualquier operación de mantenimiento extraordinario que pueda ser necesaria: preste atención a que las obras de albañilería realizadas después de la instalación (construcción de paredes, sustitución de las puertas con otras más estrechas, reestructuraciones, etc...) no obstaculicen los desplazamientos.
	• cerca del equipo NO haya fuentes de calor (por ej. parrillas, freidoras, etc.), sustancias altamente inflamables o combustibles cerca del equipo (por ej. gasóleo, gasolina, botellas de bebidas alcohólicas, etc.).
	• haya una **ventilación adecuada** de acuerdo con las regulaciones vigentes en el país de instalación. En falta de ésta, es obligatoria una toma de aire de ø140 mm [5,51 in.] que se comunique con el exterior o con un local ventilado (ej. almacén, ático, garaje, sótano).
	• se puedan mantener escrupulosamente las siguientes distancias mínimas del horno respecto a **paredes,** otros **equipos, objetos** y **materiales combustibles** ▶ Fig. 4.: • lado izquierdo/derecho: 50 mm [1,97 in.] (en caso de proximidad a equipos fríos o calientes, mantenga una distancia de **500 mm [19,69 in.]**); • posterior: **50 mm [1,97 in.];** • superior: **1000 mm [39,37 in.].** ⚠ Es absolutamente necesario respetar las distancias mínimas de seguridad indicadas. Las distancias deben aumentarse en presencia de objetos con materiales sensibles al calor.
	• exista una **chimenea de evacuación** para uso exclusivo del equipo, que cumple con la normativa vigente y tiene un diámetro que permita el paso de un tubo de evacuación de **150 mm [5,91 in.].** ⚠ El horno está equipado con una descarga de humos ajustable ubicada en la parte superior para la evacuación de los vapores provenientes de la cámara de cocción (en la sección "Datos técnicos" a partir de la pág. 6 se encuentra la indicación exacta de su posición). Dichos vapores y aquellos que normalmente salen de la puerta durante las fases de trabajo **deben ser evacuados hacia el exterior** de una de las siguientes maneras: **A** utilizando una **campana suministrada por el Fabricante** que garantice una compatibilidad perfecta con el horno. Para un montaje y fijación correctos al horno, consulte la hoja adjunta; la chimenea de evacuación debe ser para uso exclusivo del equipo, cumplir con la normativa vigente y tener un diámetro que permita el paso de un tubo de evacuación de **150 mm [Ø5,91 in.]** que corresponde al diámetro del tubo que se montará en la campana (no suministrado); **B** mediante una **campana** del utilizador, de capacidad adecuada, colocada como mínimo a 300 mm [11,81 in.] del horno; **C** mediante una **instalación de aspiración** del usuario conectada a la descarga de humo del horno: en este caso, es obligatorio colocar un interruptor de tiro entre el extractor y la chimenea del horno (el extractor y el interruptor de tiro no son suministrados por el Fabricante). En este tipo de instalación, los humos resultantes de la apertura de la puerta no serán aspirados.

D	**Informe al propietario sobre los arreglos eléctricos necesarios (actividades que debe realizar un electricista calificado)**
√	Para una correcta instalación ▶ Fig. 3.:
	• **proporcione enchufes de conexión a** la fuente de alimentación en las inmediaciones del horno. ⚠ En la sección "Datos técnicos" a partir de la pág. 6 se encuentran todos los datos eléctricos y la posición del cable de alimentación y del terminal equipotencial.
	• **tener un cable de conexión A y un enchufe B :** los equipos se suministran sin cable de alimentación y enchufe, ambos deben ser montados en el horno por personal calificado. El cable debe ser exclusivamente **del tipo indicado** y en él debe montarse un enchufe con una capacidad adecuada para la absorción del horno para la conexión a la red eléctrica. • Se suministra una toma con el horno **C** que se insertará en una enchufe **D** colocado en la parte posterior del horno.
	• **compruebe que las instalaciones sean conformes con las normativas vigentes en el país de utilización** y con cuanto indicado en la placa de la matrícula. Se recuerda que, para una correcta conexión eléctrica, el equipo debe: • estar incluido en un **sistema equipotencial** de acuerdo con la normativa vigente. Esta conexión debe realizarse entre diferentes dispositivos con el terminal marcado con el símbolo de conexión equipotencial . El conductor deberá tener una sección máxima de 10 mm^2 (de acuerdo con la norma CEI EN 60335-2-42:2003-09) y ser de color amarillo verde; • debe estar conectado a la **línea de tierra** de la red (cables amarillo y verde); • estar conectado obligatoriamente a un **diferencial térmico** de acuerdo con lo establecido por las normas vigentes (0,03A Tipo A); • estar obligatoriamente conectado a un **mecanismo de interrupción omnipolar** que permita una desconexión completa en las condiciones de categoría III de sobretensión.

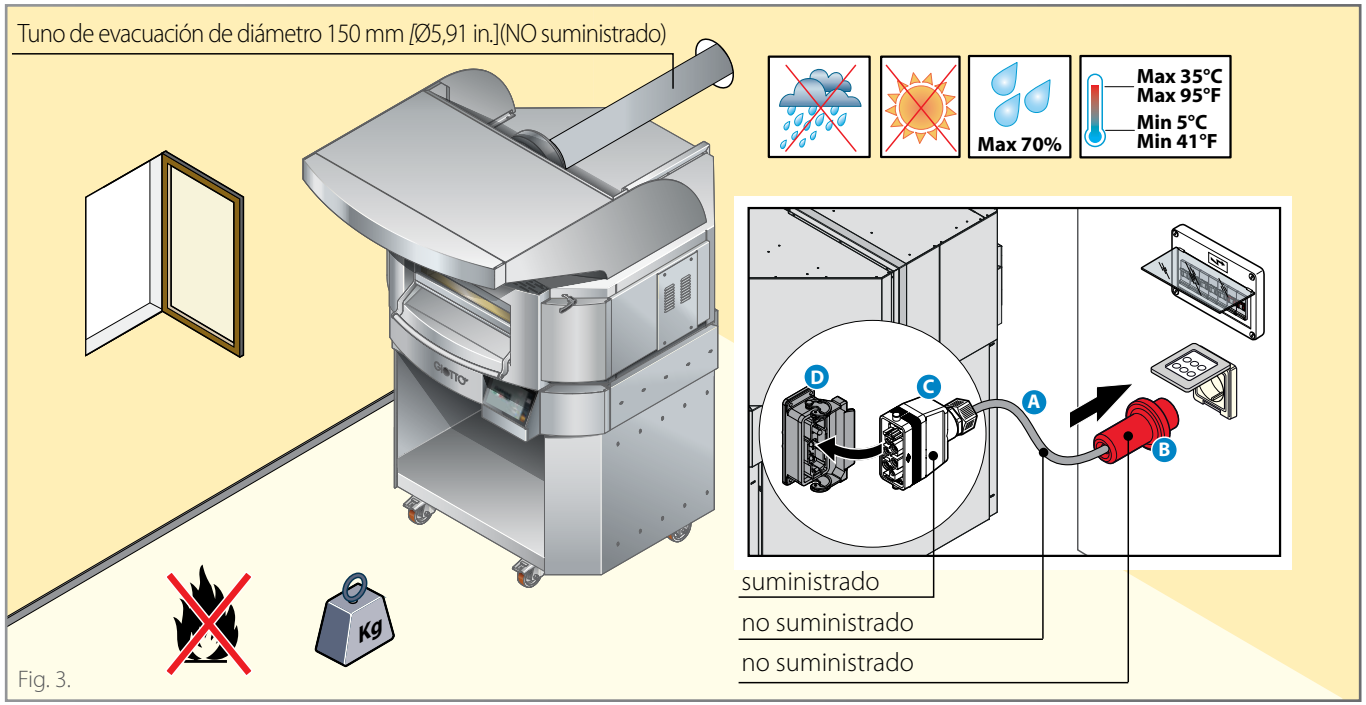


Fig. 3.

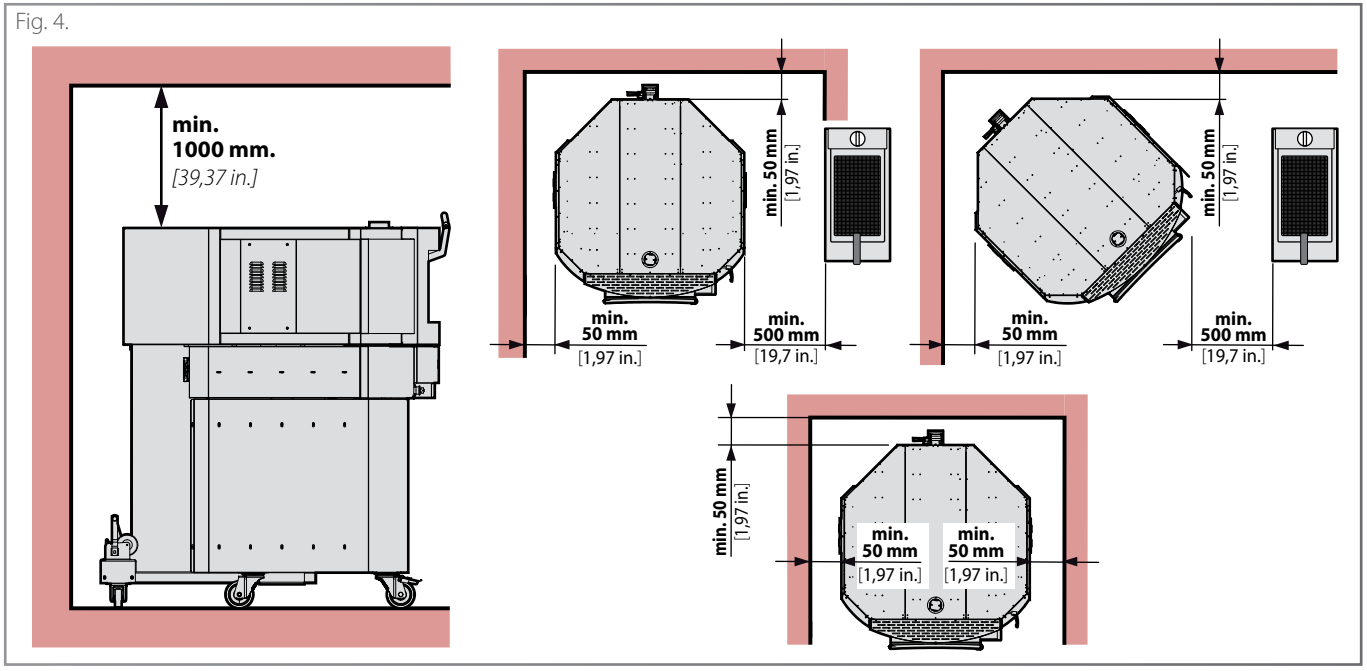


Fig. 4.

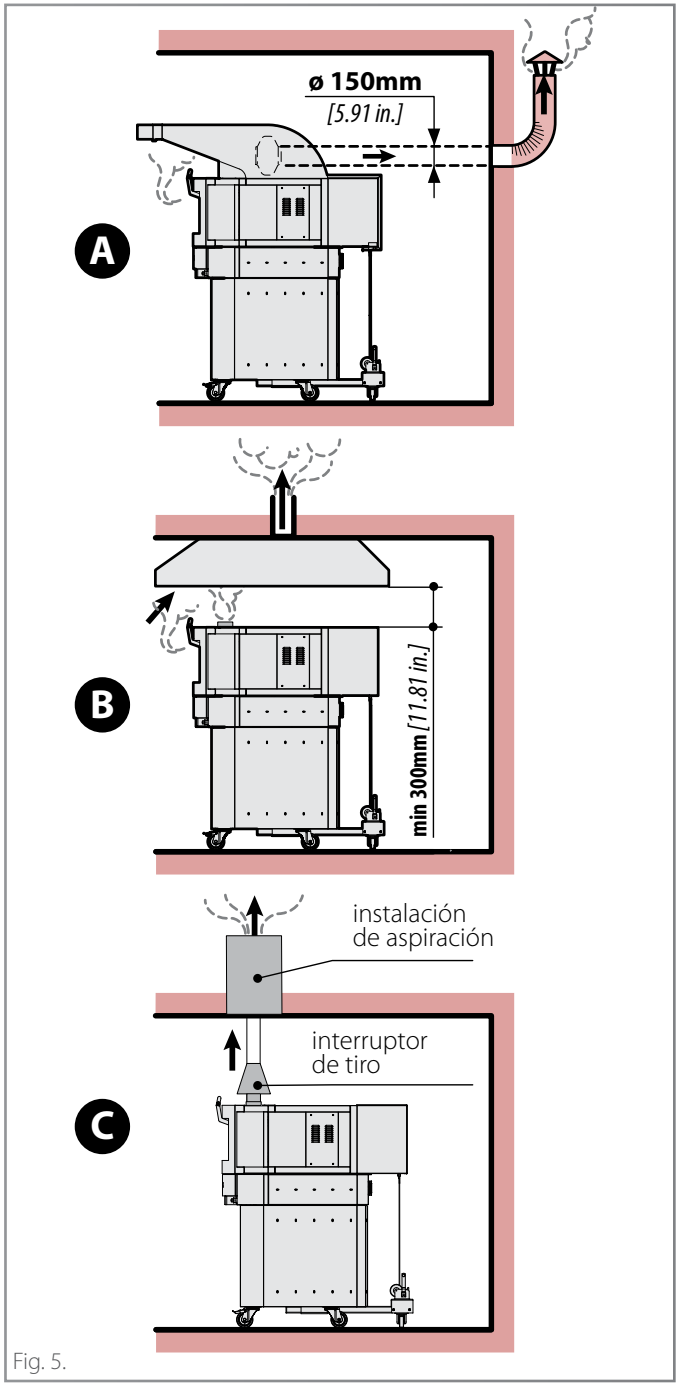


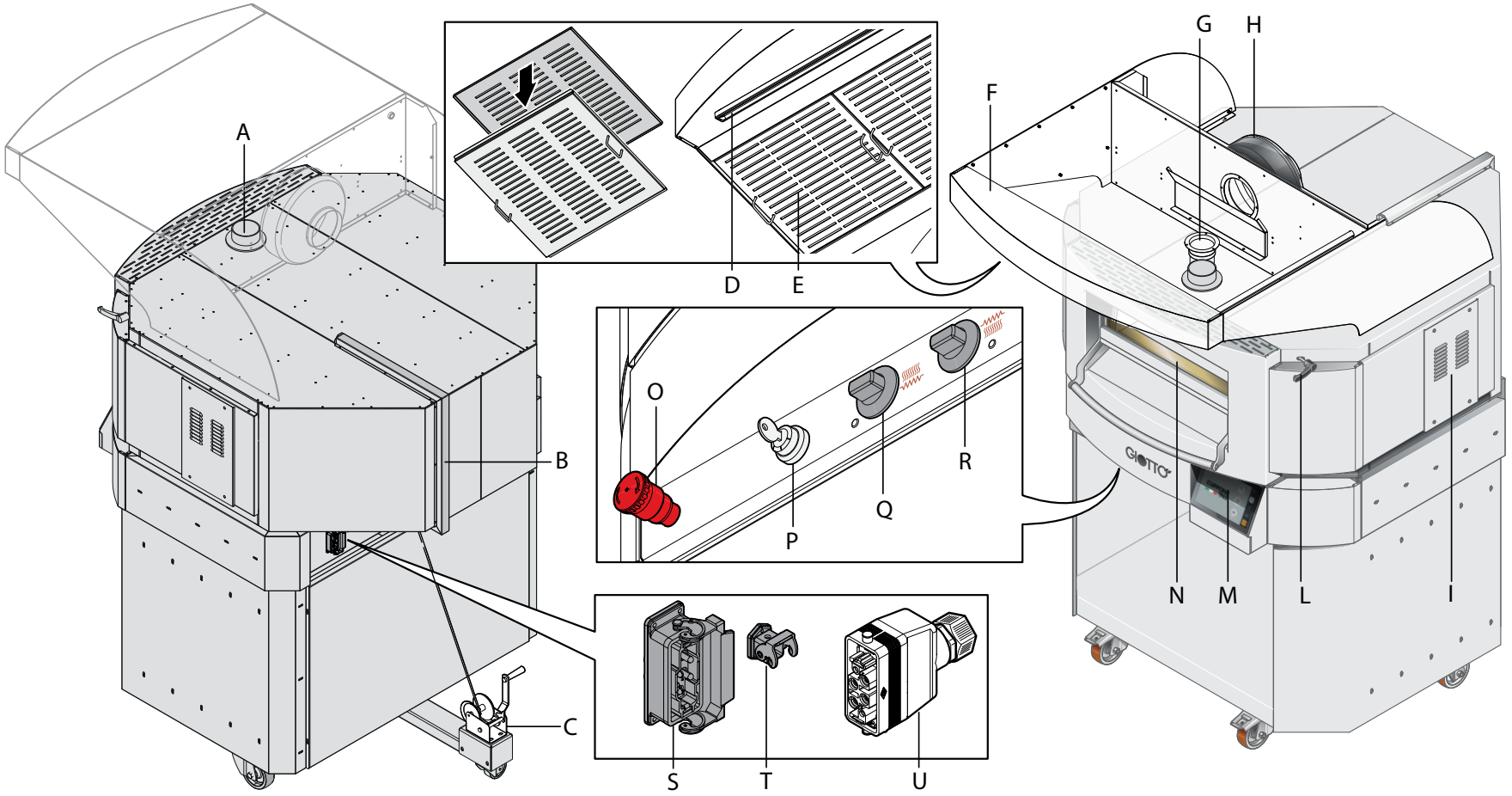
Fig. 5.

Datos eléctricos

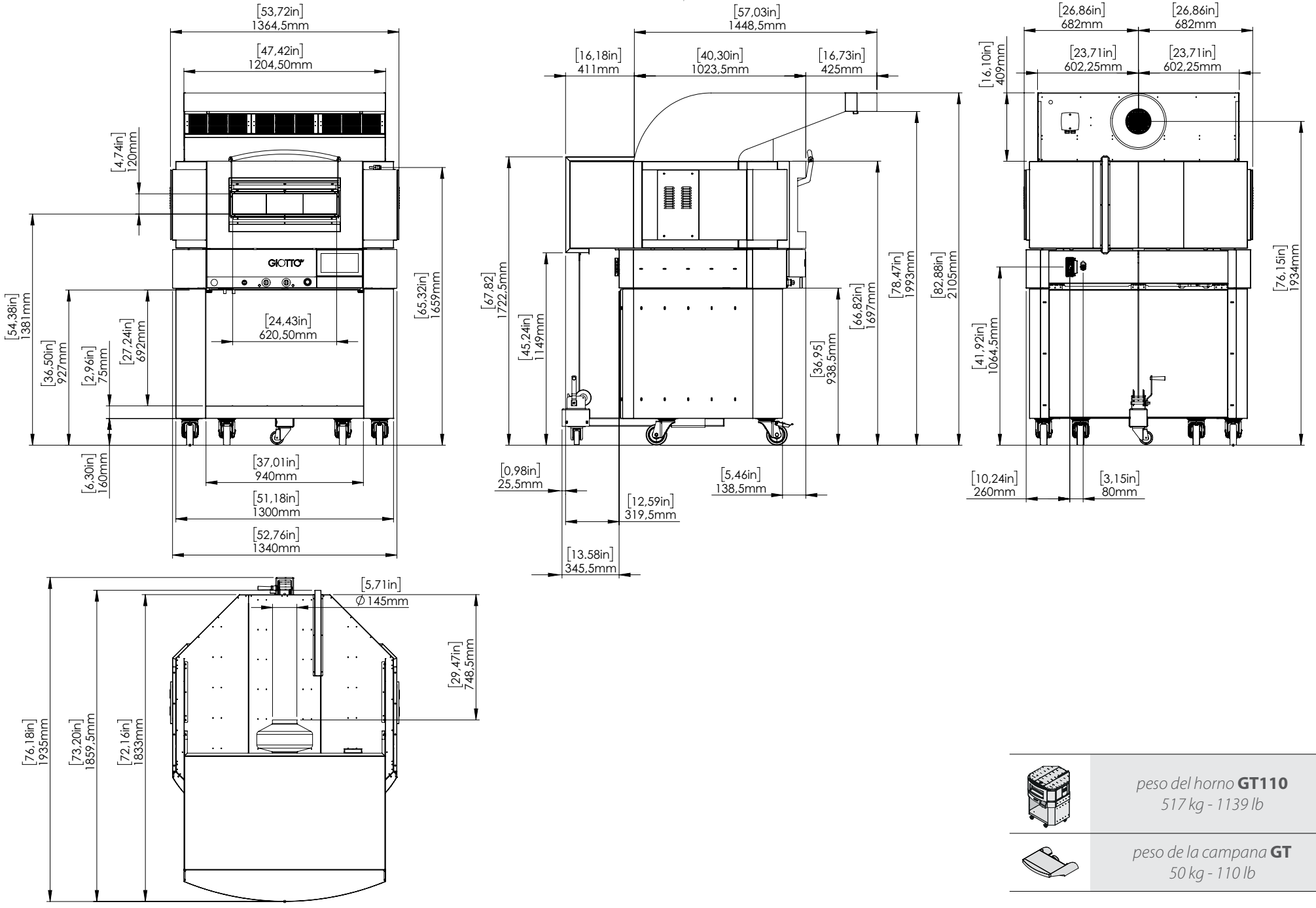
Modelo		Aliment. eléct. (V)	Potencia (kW)	Consumo medio (kWh)	Absorción (A)	Cable de conexión (N x mm²)	Prot. cuadro cliente (nxA)
GT 110	GT110/1TS-C5-CP	3Nx400V	16,25	9,7	23,4	5x4	4x25
	GT110/1TS-B5-CP	3x230V			40,7	4x10	3x50
	GT110/1TS-B6-US	3x208V			41,7	4xAWG7	3x50
GT 140	GT140/1TS-C5-CP	3Nx400V	19,95	11,9	28,7	5x4	4x32
	GT140/1TS-B5-CP	3x230V			50,0	4x10	3x50
	GT140/1TS-B6-US	3x208V			50,3	4xAWG7	3x63

Leyenda

- (A) Descarga de humos del horno
- (B) Protección del cable de alimentación de la campana
- (C) Cabrestante de elevación del horno
- (D) Led de la campana
- (E) Filtros de la campana
- (F) Campana de aspiración
- (G) Tubo de entrada de humos de la campana
- (H) Aspirador de la campana
- (I) Escotilla de luces
- (M) Panel de control Touch-screen
- (N) Puerta del horno
- (O) Seta de emergencia
- (P) Selector de modo de uso
- (Q) Termostato de control de temperatura de solera
- (R) Termostato de control de temperatura de la cámara
- (S) Enchufe de alimentación del horno
- (T) Toma de alimentación de la campana
- (U) Toma de alimentación del horno

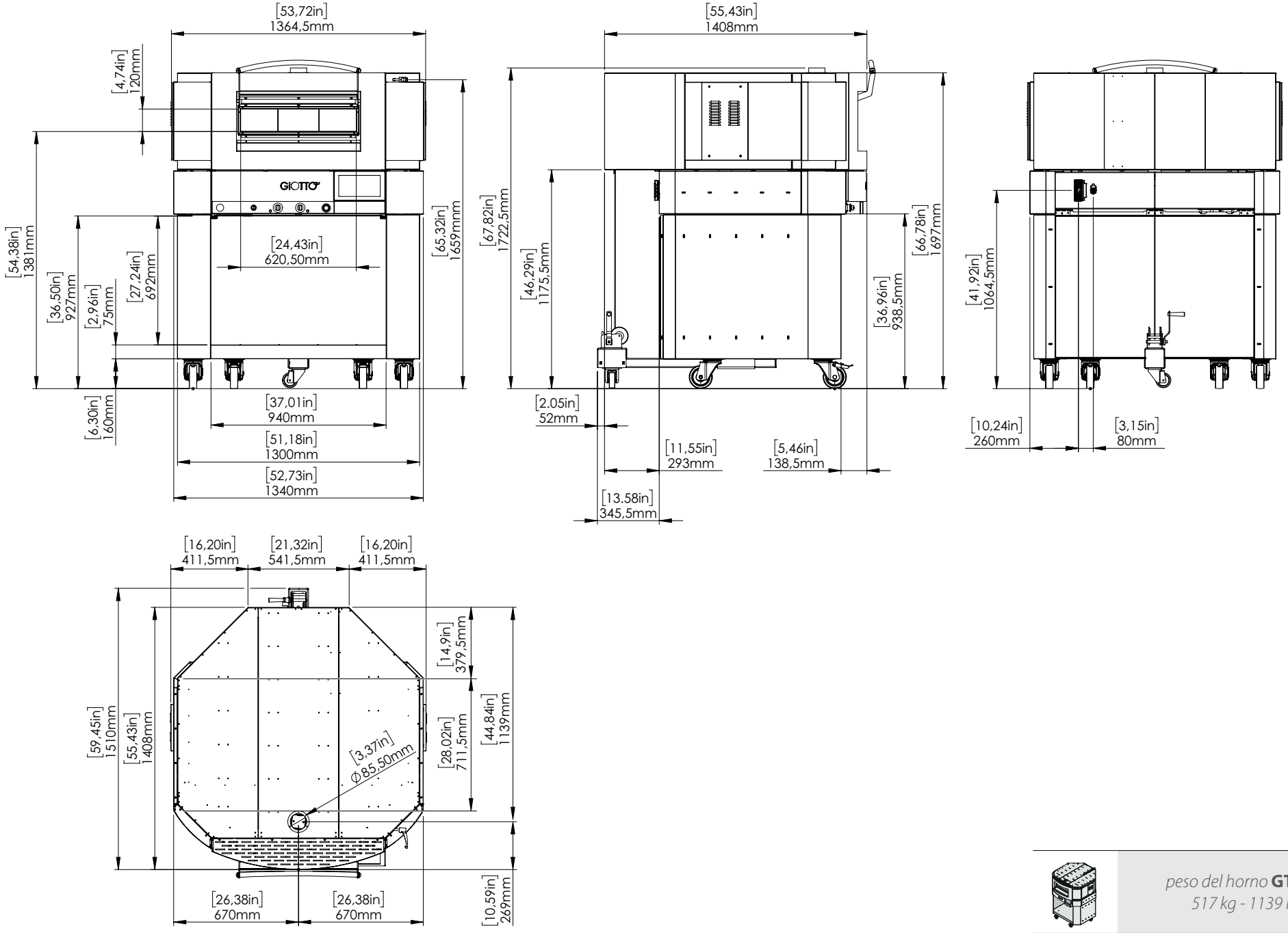


Datos técnicos del horno **Giotto GT 110** | con campana

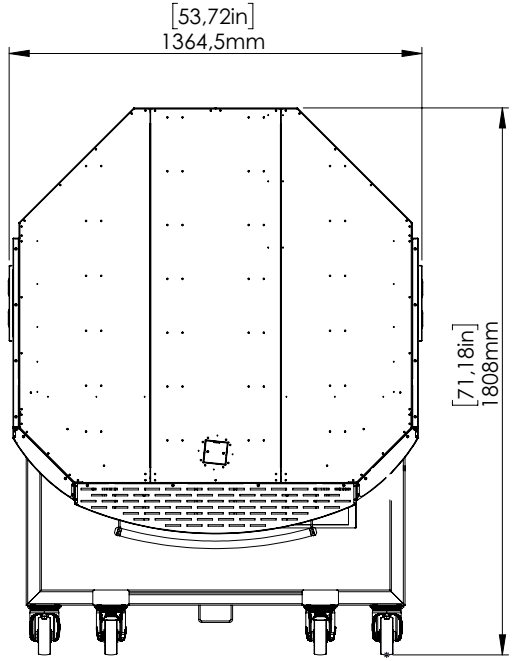


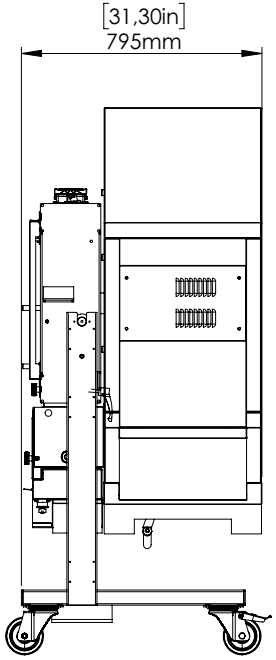
	peso del horno **GT110** *517 kg - 1139 lb*
	peso de la campana **GT** *50 kg - 110 lb*

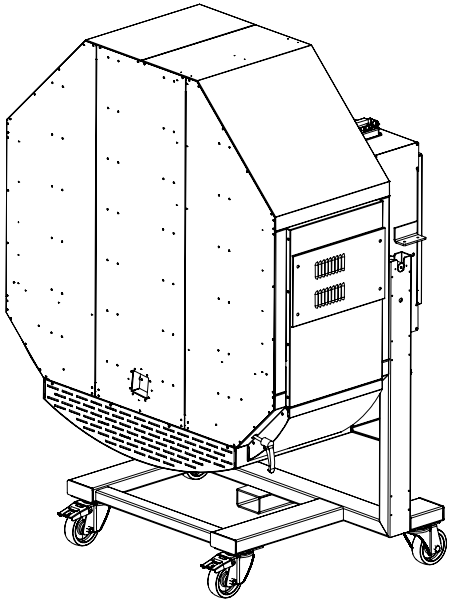
Datos técnicos del horno **Giotto GT 110** | sin campana

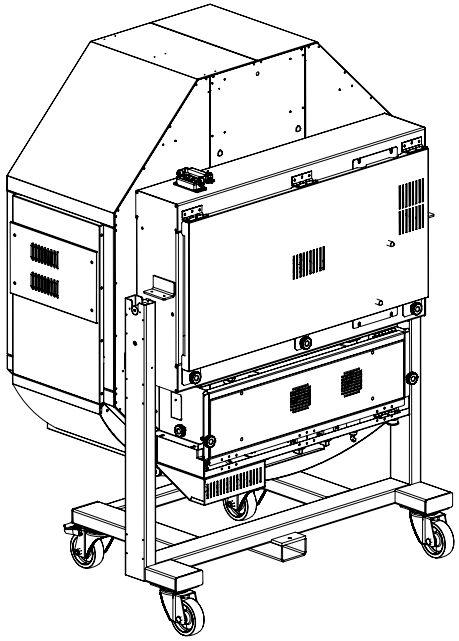


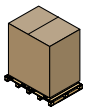
peso del horno **GT110**
517 kg - 1139 lb







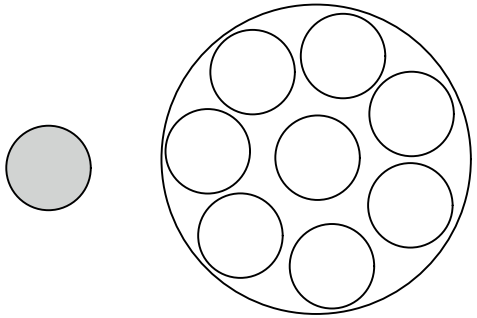


	*peso del embalaje + horno completo* **GT110** *588 kg - 1296 lb*	*medidas del embalaje del horno* **GT110** *1430x1200x2060 [56,3x47,24x81,1 in.]*
	peso (embalaje + campana **GT***) 76 kg - 167 lb*	*medidas del embalaje de la campana* **GT** *1540x490x1386 [60,63x19,29 x54,57 in.]*

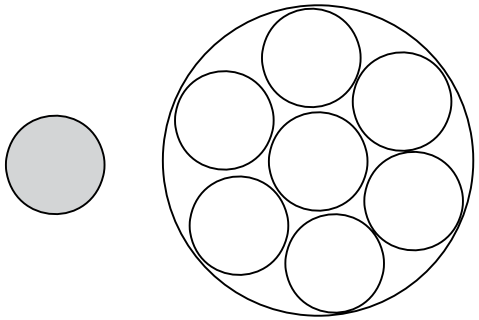
Datos técnicos del horno **Giotto GT 110** - capacidad y productividad

Productividad 60 pizzas por hora

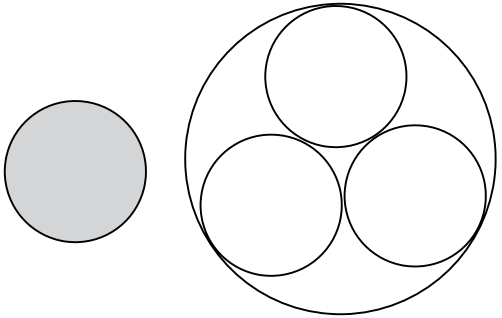
PIZZA ø **30 cm** *[11,81 in.]*



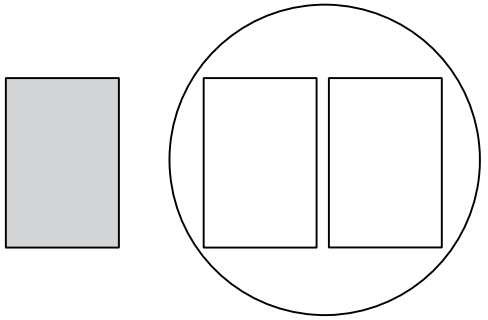
PIZZA ø **35 cm** *[13,78 in.]*



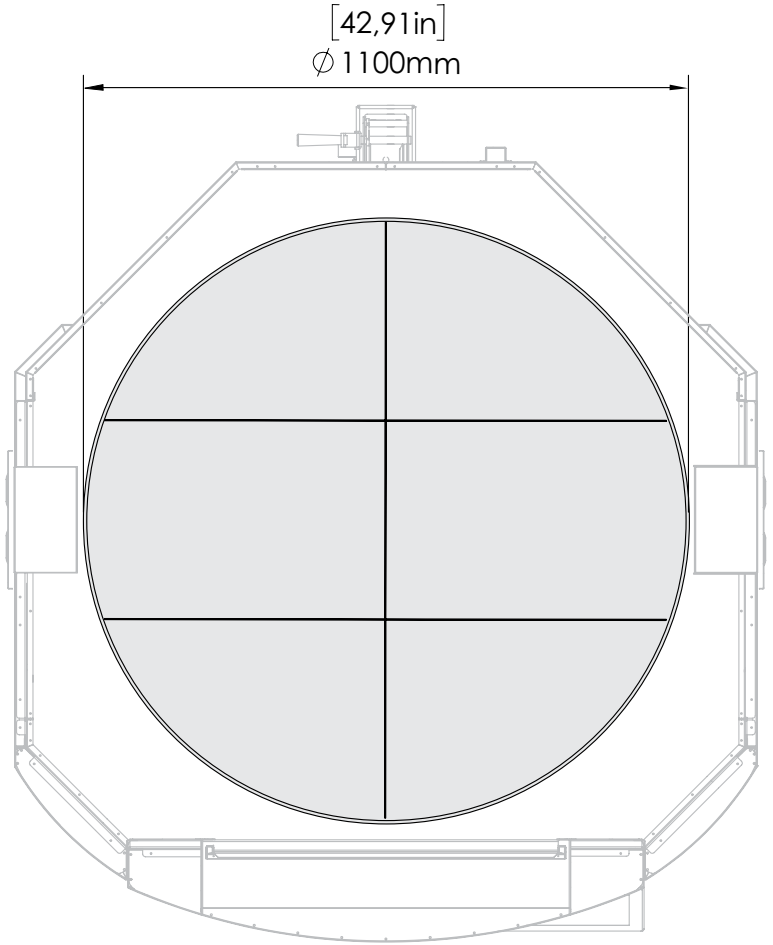
PIZZA ø **50 cm** *[19,7 in.]*



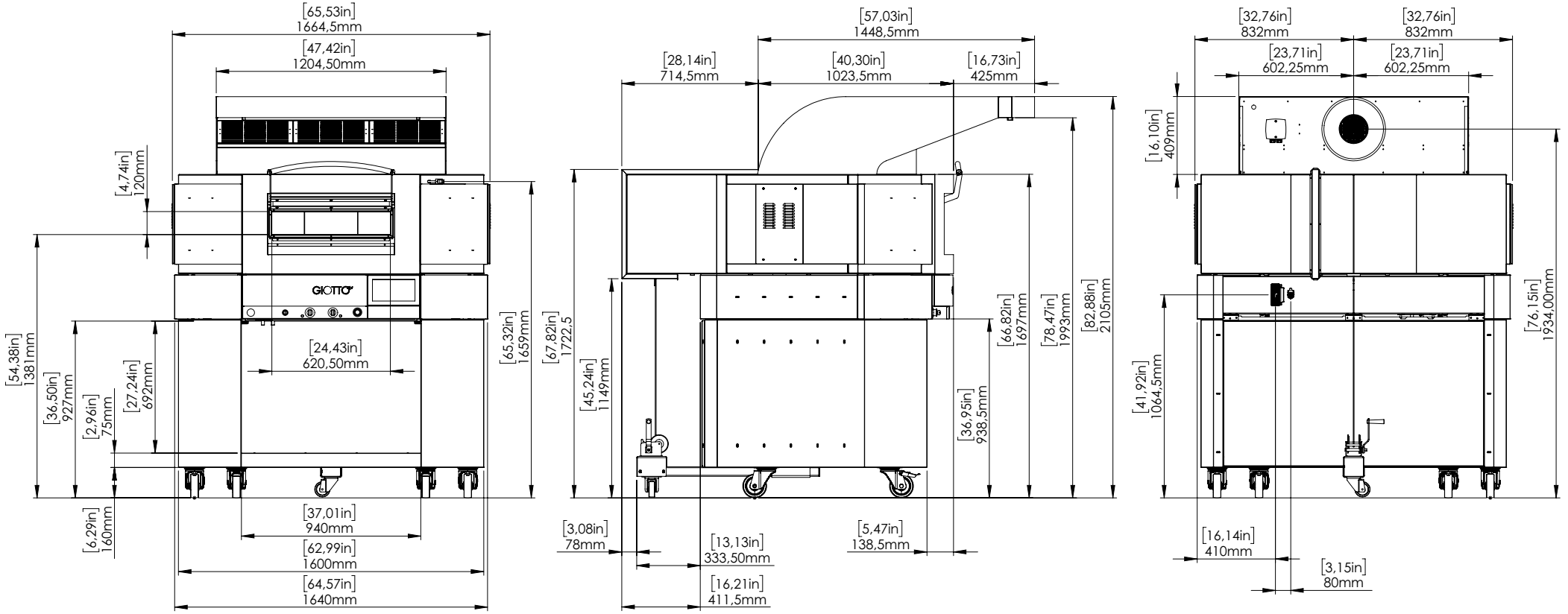
BANDEJA **60x40 cm** *[23,62x 5,7 in.]*



	Ø PIZZAS	PRODUCTIVIDAD HORARIA	N ° HORNEADOS
	Ø 30 cm *[Ø 11,81 in.]*	80-88 pizzas	10-11
	Ø 35 cm *[Ø 13,78 in.]*	70-77 pizzas	10-11
	Ø 50 cm *[Ø 19,69 in.]*	27-30 pizzas	9-10
	60x40 cm *[23,62x15,75 in.]*	12-14 pizzas	6-7

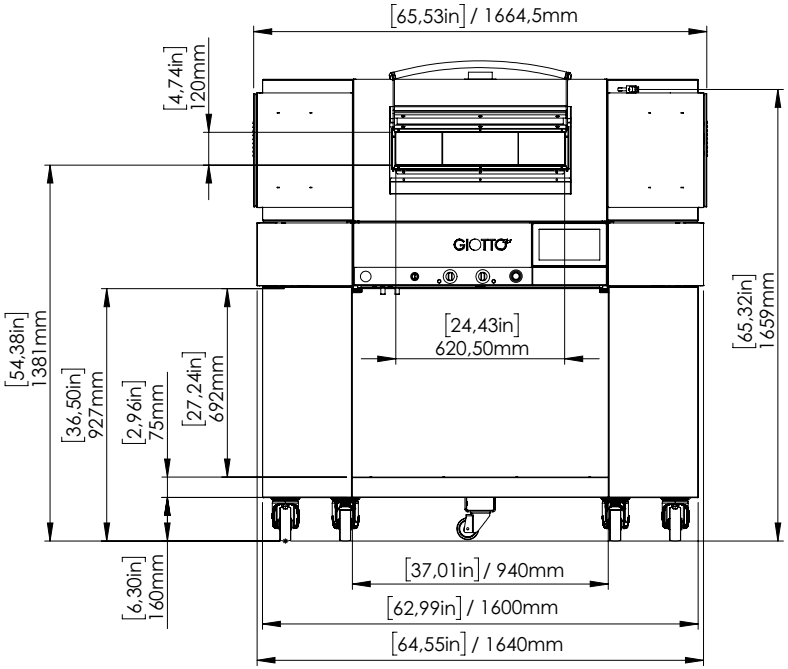


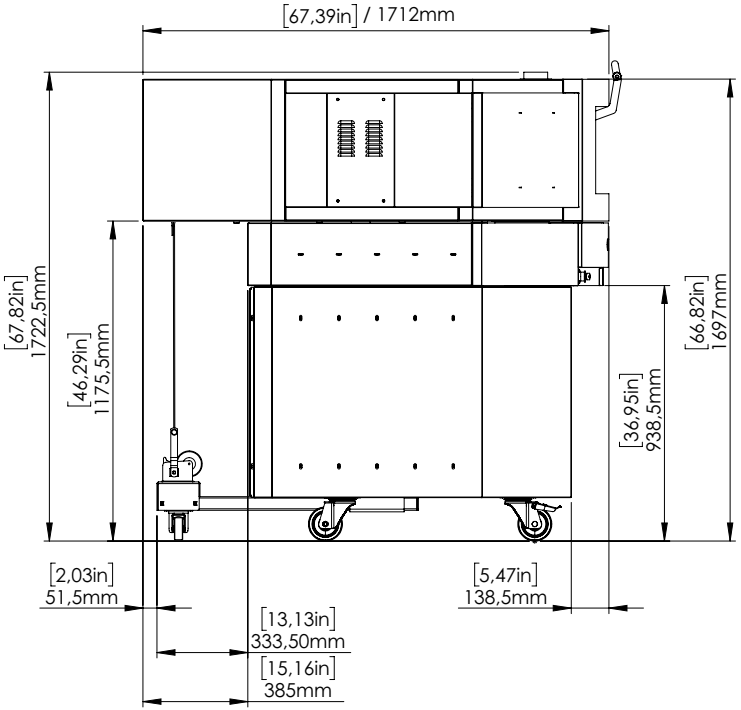
Datos técnicos del horno **Giotto GT 140** | con campana

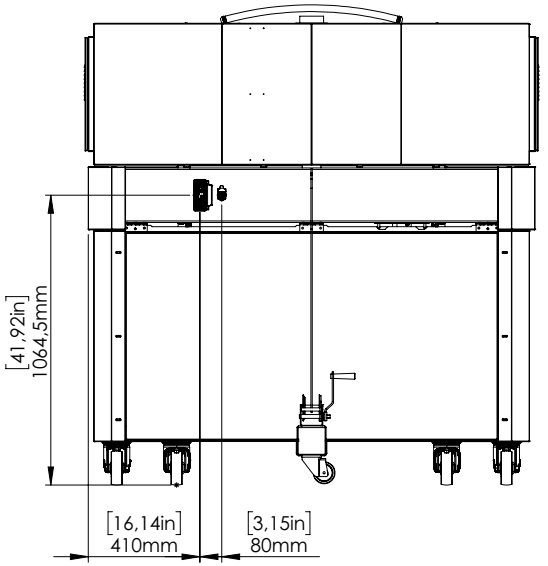


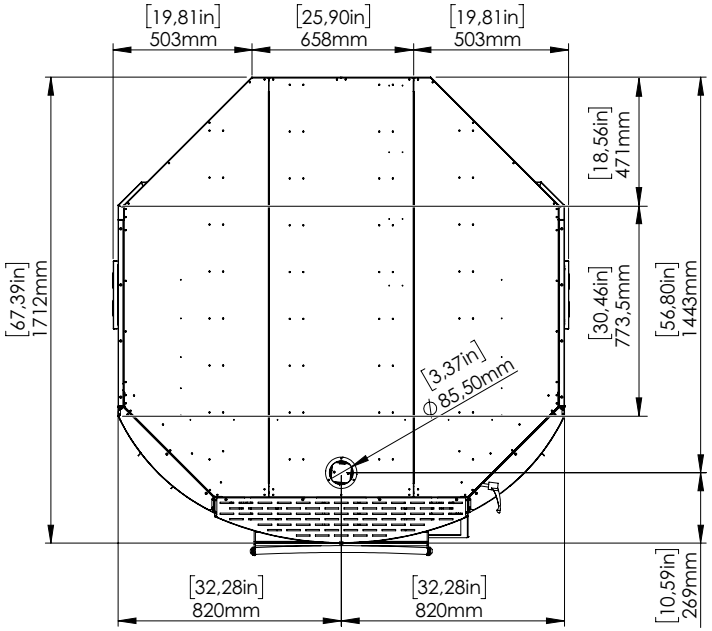
	peso del horno **GT140** *636 kg - 1402 lb*
	peso de la campana **GT** *50 kg - 110 lb*

Datos técnicos del horno **Giotto GT 140** | sin campana

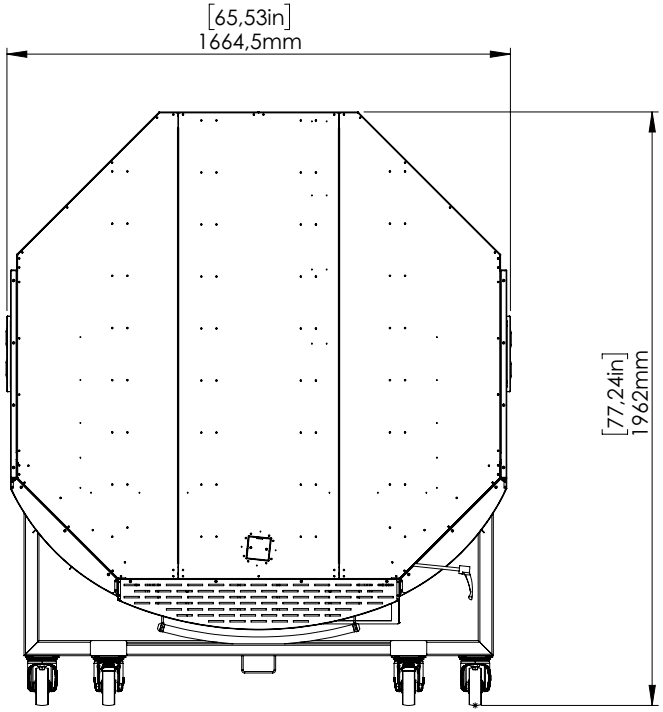


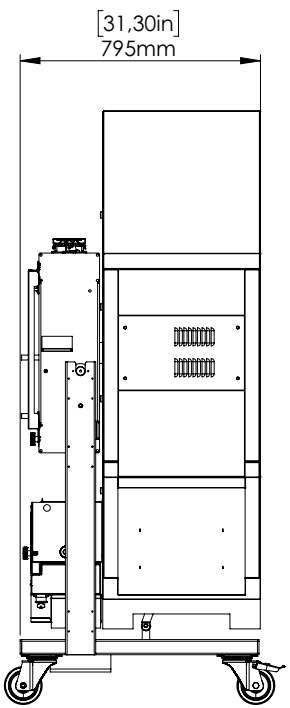


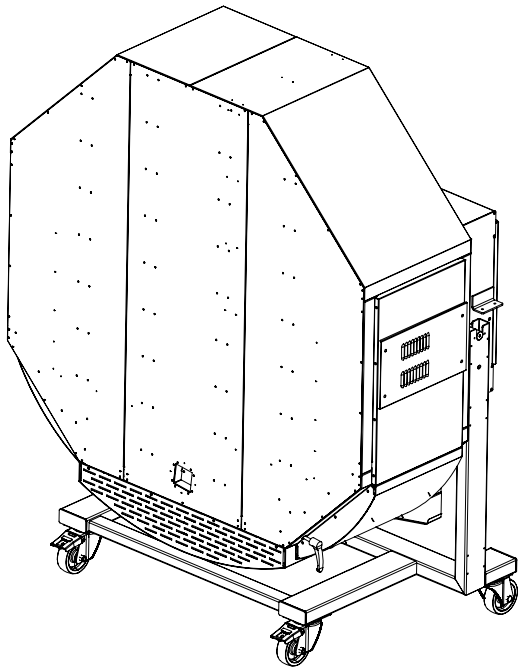


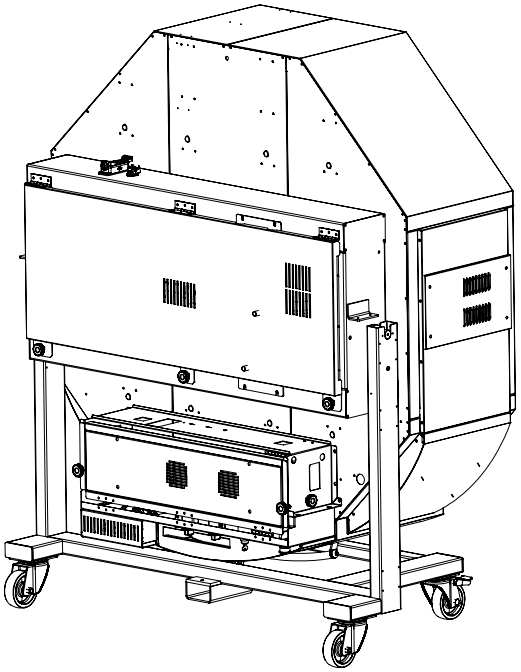


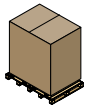
peso del horno **GT140**
636 kg - 1402 lb





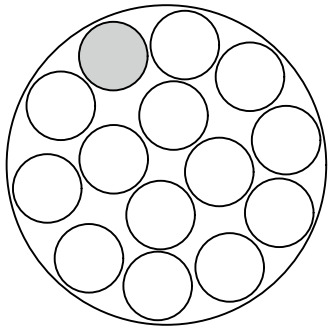




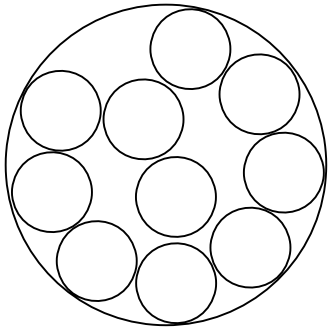
	*peso del embalaje + horno completo* **GT140** *722 kg - 1591 lb*	*medidas del embalaje del horno* **GT140** *1730x1320x2210 [68,11x 51,97x 87,01 in.]*
	peso embalaje + campana **GT** *76 kg - 167 lb*	*medidas del embalaje de la campana* **GT** *1540x490x1386 [60,63x 19,29x 54,57 in.]*

Datos técnicos del horno **Giotto GT 140** - capacidad y productividad

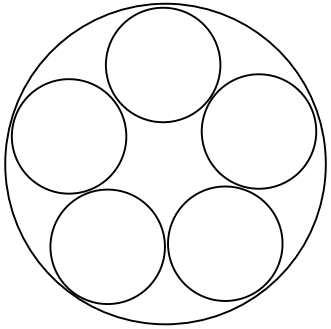
PIZZA ø **30 cm** *[11,81 in.]*



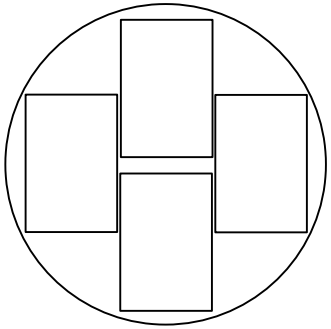
PIZZA ø **35 cm** *[13,78 in.]*



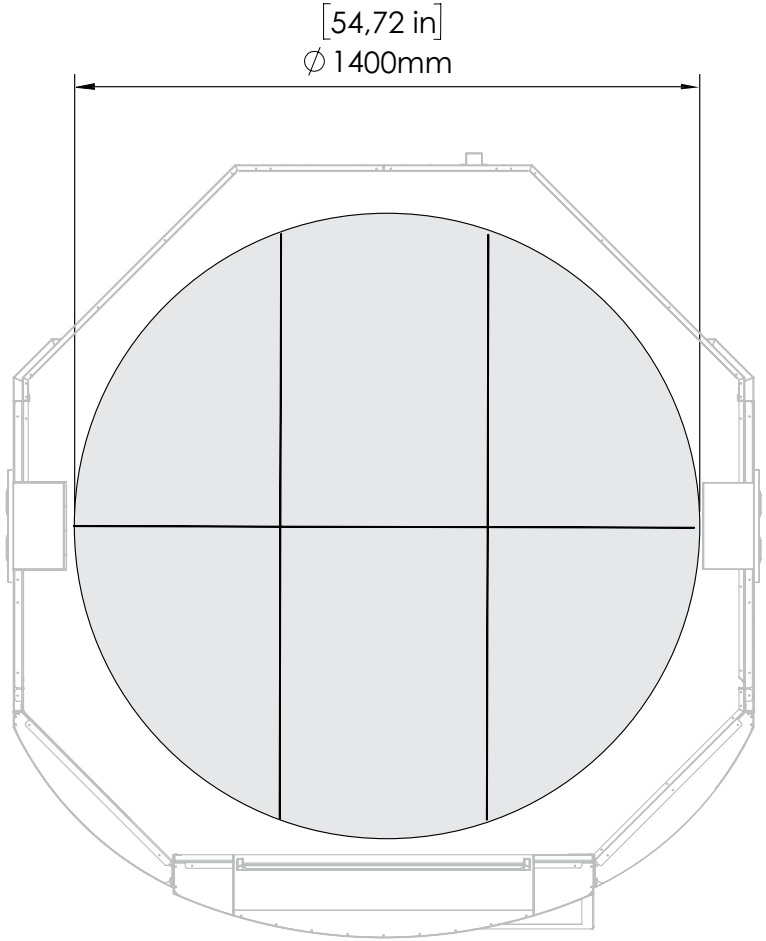
PIZZA ø **50 cm** *[19,7 in.]*



BANDEJA **60x40 cm** *[23,62x 5,7 in.]*



	Ø PIZZAS	PRODUCTIVIDAD HORARIA	N ° HORNEADOS
	Ø 30 cm *[Ø 11,81 in.]*	140-154 pizzas	10-11
	Ø 35 cm *[Ø 13,78 in.]*	100-110 pizzas	10-11
	Ø 50 cm *[Ø 19,69 in.]*	45-50 pizzas	9-10
	60x40 cm *[23,62x15,75 in.]*	24-28 pizzas	6-7



Advertencias de seguridad

- Antes de instalar el equipo, lea atentamente este manual y guárdelo en un lugar accesible para futuras consultas por parte de los distintos operadores.
- Además, el manual debe acompañar siempre al producto durante toda su vida útil, incluso si se vende.
- Antes de cualquier manipulación e instalación del equipo, controlar que las condiciones del local donde será instalado sean las adecuadas y comprobar que las instalaciones sean conformes con las normas vigentes del País de utilización y todo lo indicado en la placa de identificación.
- Todas las operaciones de instalación, monitorización y mantenimiento extraordinario deben ser realizadas únicamente por personal cualificado y autorizado por el Fabricante, de acuerdo con las normas vigentes en el país de uso y cumpliendo las normas en materia de instalaciones y seguridad laboral.
- Estos equipos están destinados a su uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción continua y en masa de alimentos. Un uso diferente del indicado se considera inapropiado, potencialmente peligroso para personas y animales y podría dañar irreparablemente el equipo. El uso incorrecto del equipo anulará la garantía.
- Desconecte el equipo de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento, sustitución de componentes o limpieza rutinaria/extraordinaria.
- Las intervenciones, cambios o modificaciones no expresamente autorizados que no respeten las indicaciones de este manual pueden provocar daños, lesiones o accidentes mortales y anulan la garantía.
- Está prohibido instalar el horno en atmósferas potencialmente explosivas.
- Una instalación o un mantenimiento distintos de los indicados en el manual pueden ocasionar daños, lesiones o accidentes mortales.
- Durante el montaje del equipo, no se permite el tránsito o la permanencia de personas no encargadas de la instalación cerca del área de trabajo.
- La placa del número de serie proporciona información técnica importante. Son indispensables en caso de que se solicite el mantenimiento o la reparación del equipo, por lo que se recomienda no retirarla, dañarla ni modificarla.
- El incumplimiento de estas normas puede ocasionar daños y lesiones que pueden llegar a ser mortales, invalida la garantía y exime al Fabricante de toda responsabilidad.

Símbolos utilizados en el manual y en las etiquetas aplicadas a la máquina

Indica que se requiere precaución al realizar una operación descrita en un párrafo que lleva este símbolo. El símbolo también indica que se requiere la máxima conciencia del operador para evitar consecuencias no deseadas o peligrosas.

Referencia a otro capítulo en el que el tema se trata con más detalle.

Consejo del Fabricante

Indica que las superficies marcadas con este símbolo pueden estar calientes y, por lo tanto, deben tocarse con cuidado

Tensión peligrosa

El símbolo identifica los terminales que, conectados entre sí, llevan las diversas partes de un equipo o sistema al mismo potencial (no necesariamente el potencial de tierra)

Indica que el párrafo marcado con este símbolo debe leerse cuidadosamente antes de instalar, usar y realizar el mantenimiento del equipo

La empresa declina cualquier responsabilidad por cualquier error de impresión o transcripción, y se reserva el derecho de aportar cualquier modificación que considere conveniente sin aviso previo. Se prohíbe la reproducción parcial sin el consentimiento del Fabricante. Las medidas especificadas son indicativas y no vinculantes. El idioma de redacción original es el italiano: el Fabricante declina cualquier responsabilidad por posibles errores de traducción o interpretación o de impresión.

Transporte y posicionamiento del horno

▶ Fig. 6.

El local de posicionamiento debe cumplir con las indicaciones dadas en pág. 4 y 5.
Mantenga escrupulosamente las distancias mínimas del horno a las **paredes,** a otros **equipos, objetos** y **materiales combustibles indicadas en** ▶ Fig. 7.

Fig. 6.

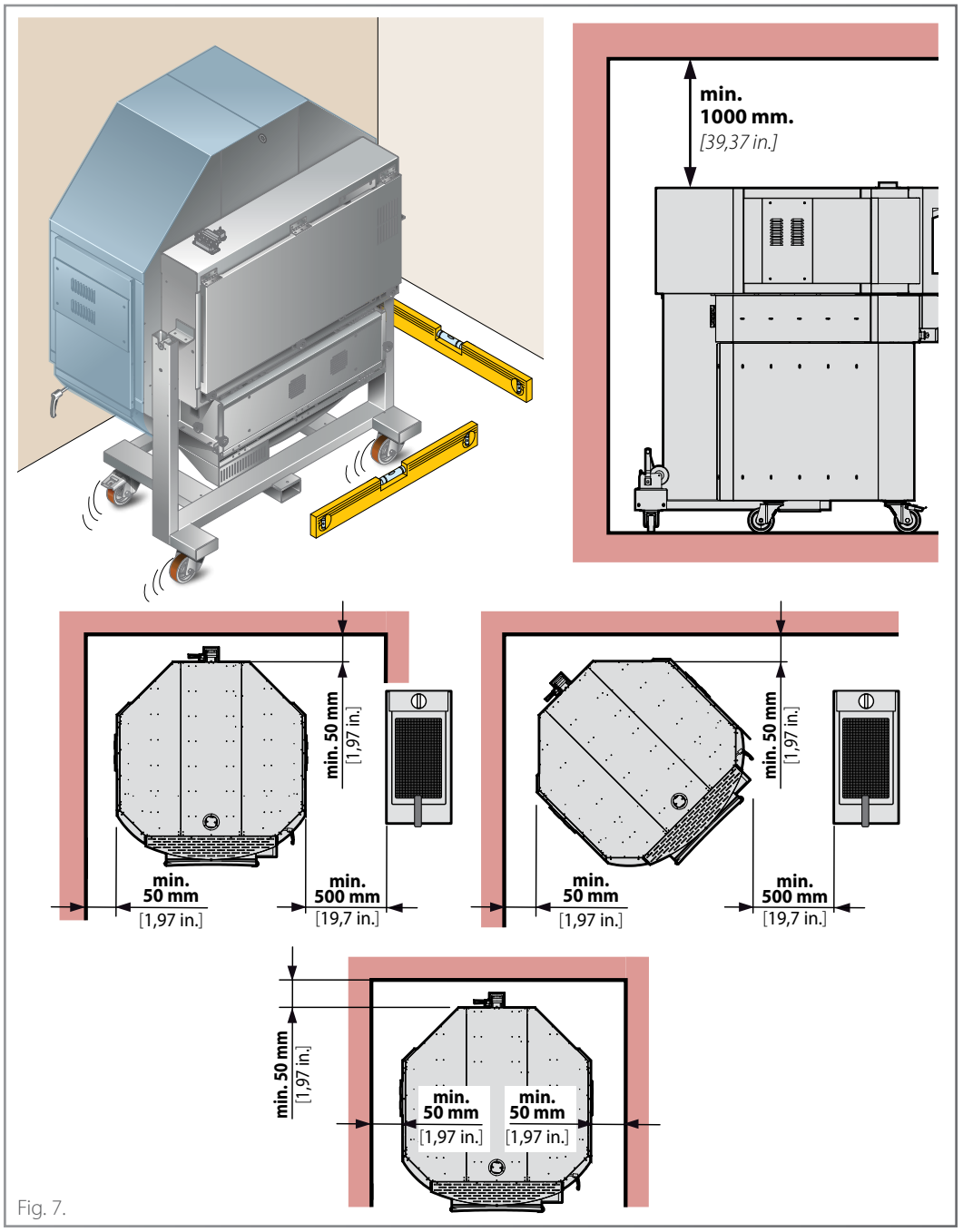


Fig. 7.

Operaciones preliminares

▶ Fig. 8.

Retire con cuidado la película protectora.
Si quedan restos de adhesivo en las superficies, retírelos con agua jabonosa y no con productos corrosivos o abrasivos ni con herramientas afiladas o puntiagudas.

⚠ Compruebe que todas las partes que componen el horno estén en buen estado y no presenten defectos o roturas, de lo contrario informe al Distribuidor sobre los procedimientos a seguir.

▶ Fig. 9.

Instale el collar **A** en la descarga de gases de combustión del horno con los tres tornillos provistos.

Eliminación de embalajes

Antes de comenzar a instalar el horno, deseche el embalaje de acuerdo con la normativa vigente en el país de instalación.

⚠ ¡Atención, peligro de asfixia! Los embalajes, si se dejan desatendidos, podrían ser potencialmente peligrosos para niños y animales.

⚠ ¡Atención, peligro de interponerse en el camino! Los embalajes, si se dejan desatendidos, podrían obstaculizar los vehículos e instaladores durante las operaciones de montaje.

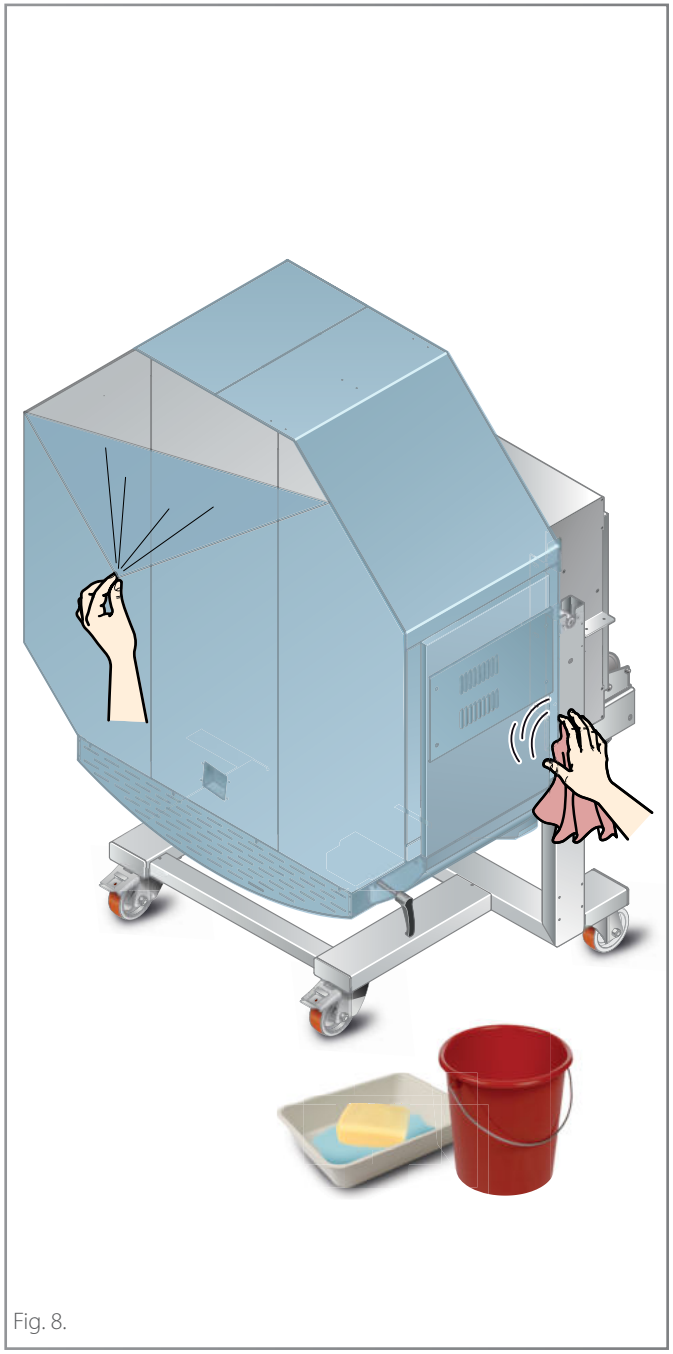


Fig. 8.

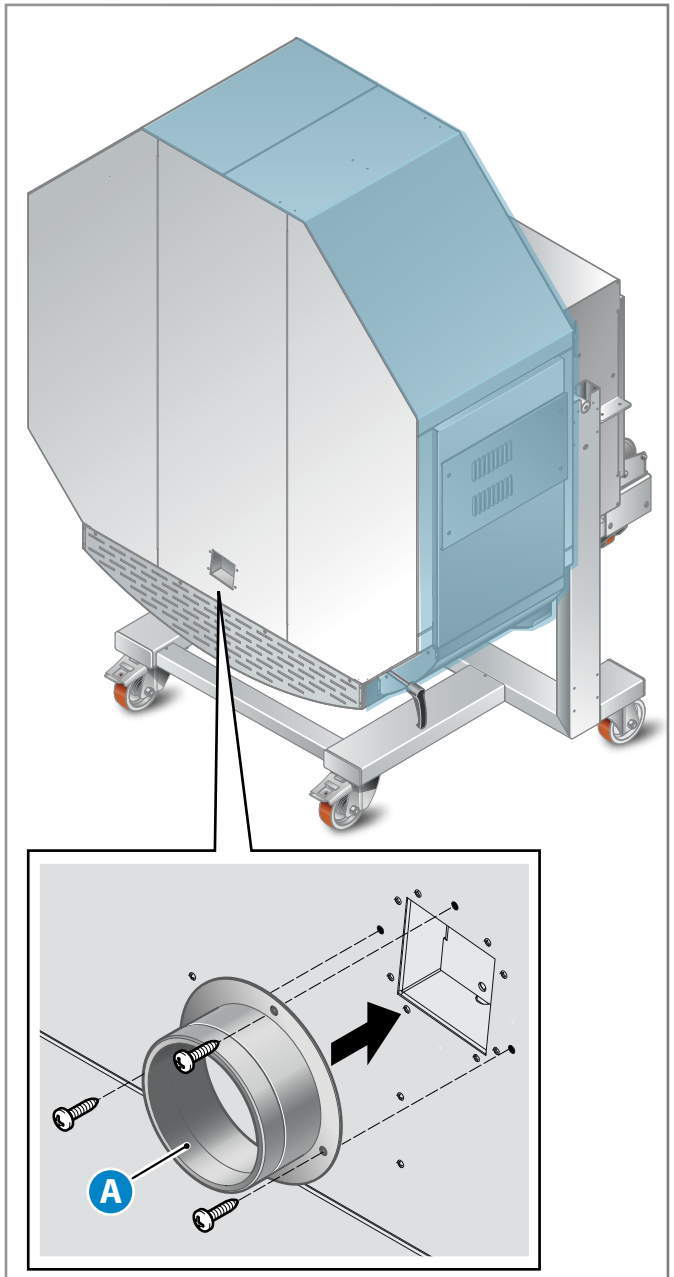


Fig. 9.

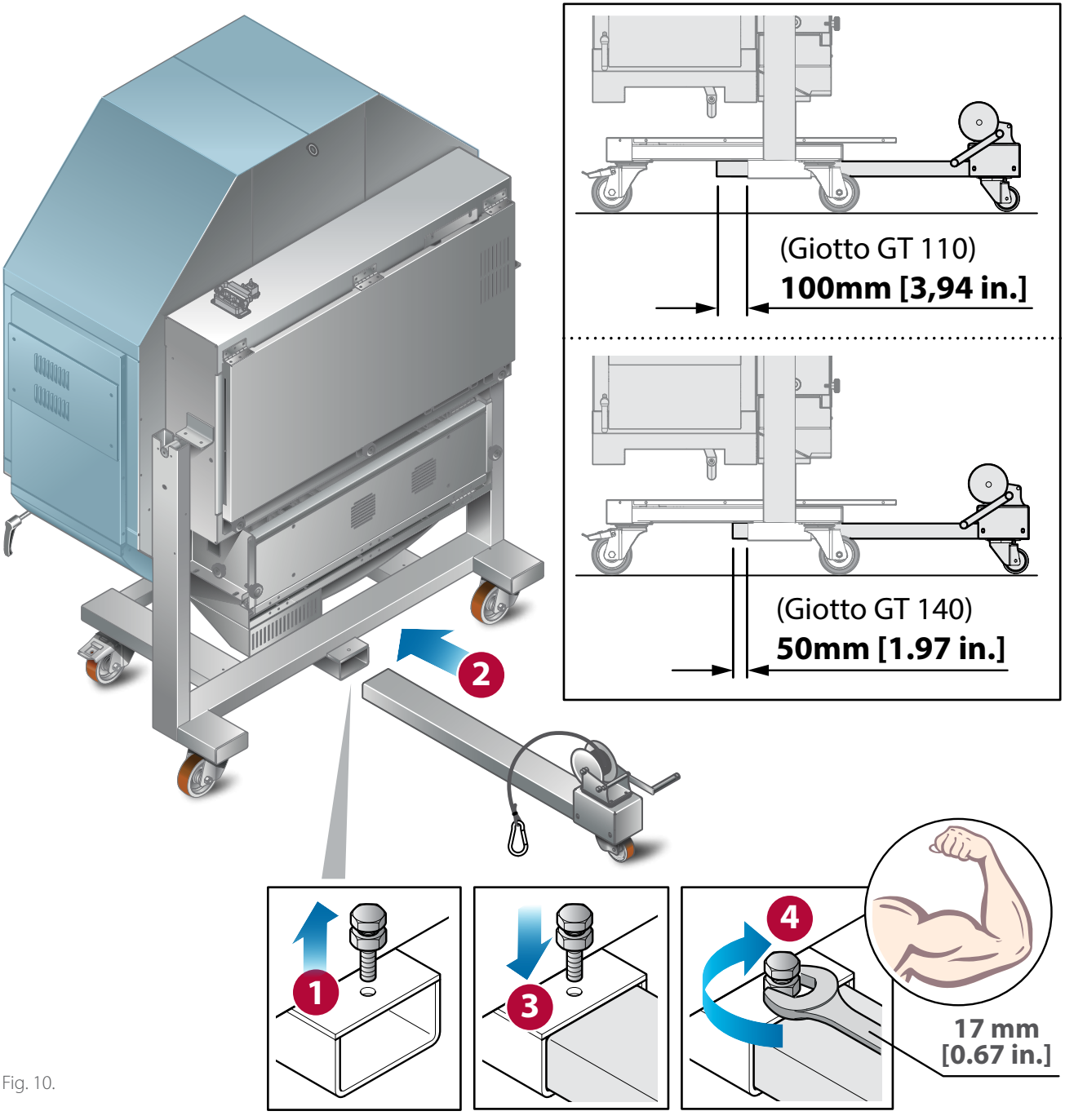

(Giotto GT 110)
100mm [3,94 in.]
(Giotto GT 140)
50mm [1.97 in.]
2
1
3
4
17 mm
[0.67 in.]

Fig. 10.

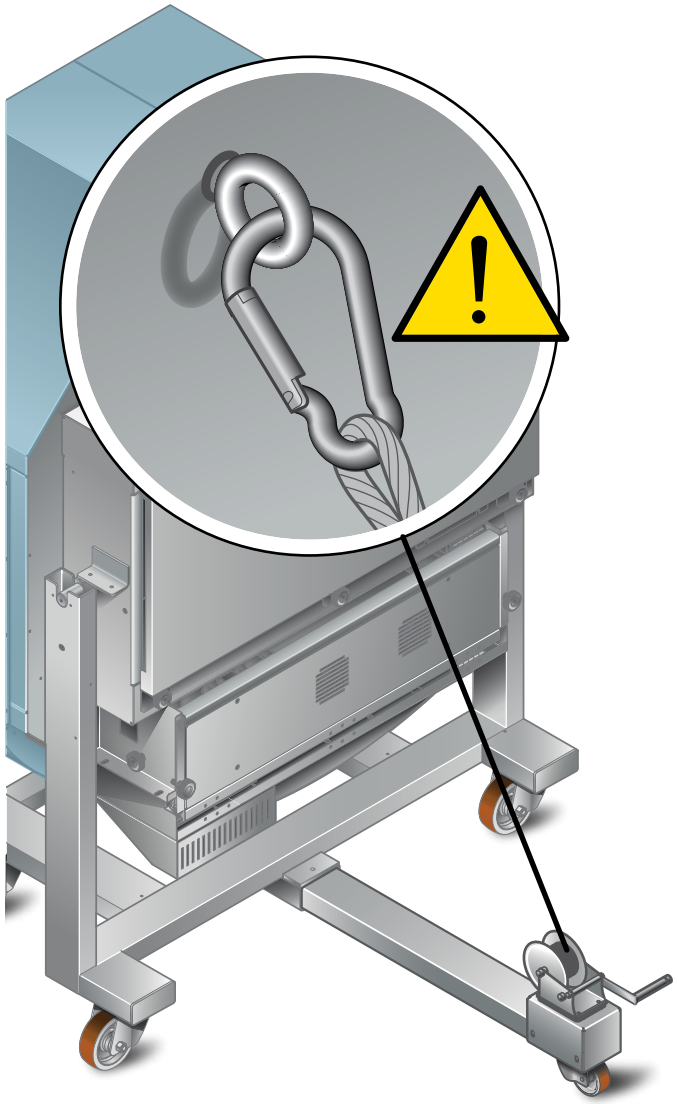


Fig. 11.

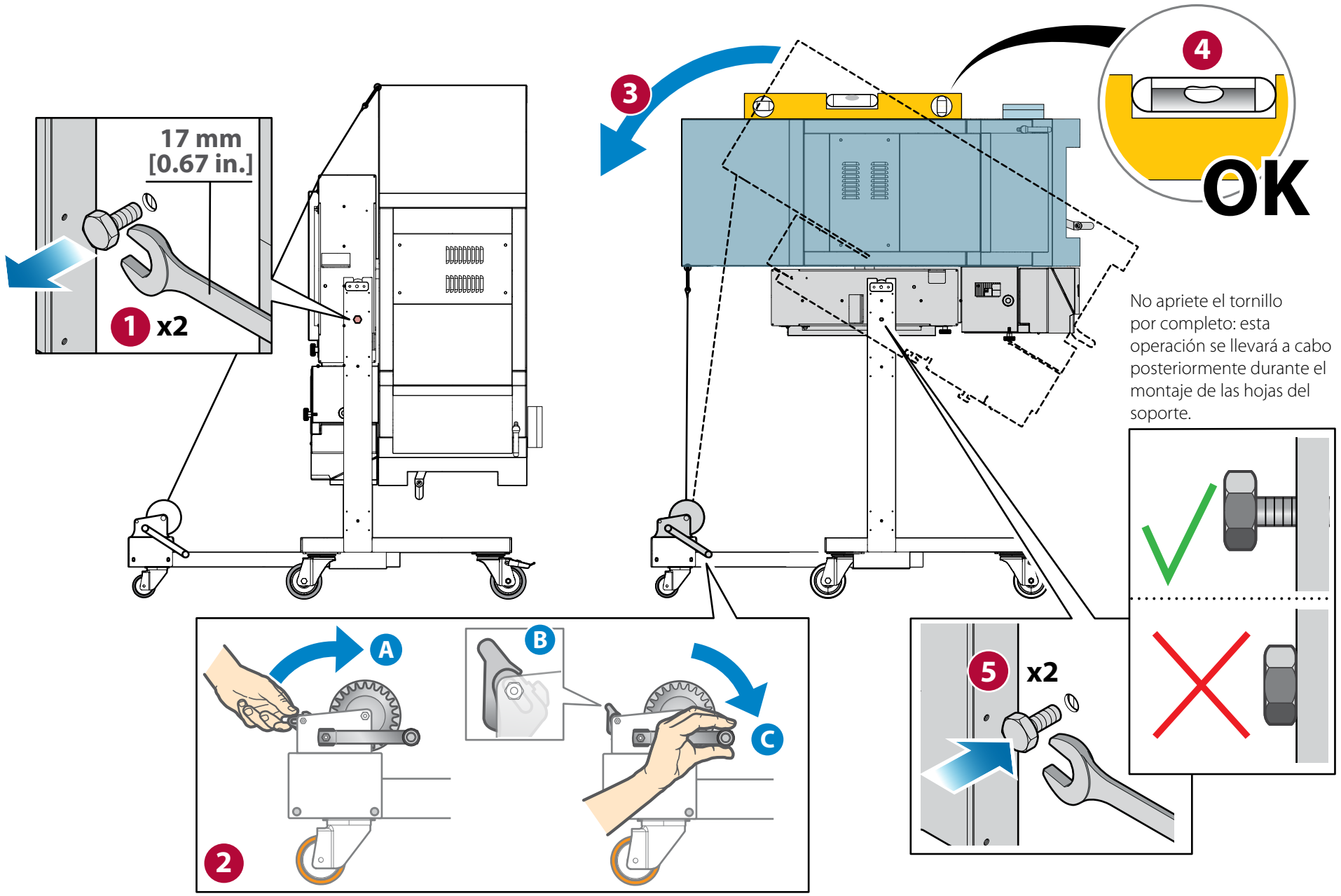

17 mm
[0.67 in.]
1 x2
3
4
OK
No apriete el tornillo por completo: esta operación se llevará a cabo posteriormente durante el montaje de las hojas del soporte.
A
B
C
2
5 x2

Fig. 12.

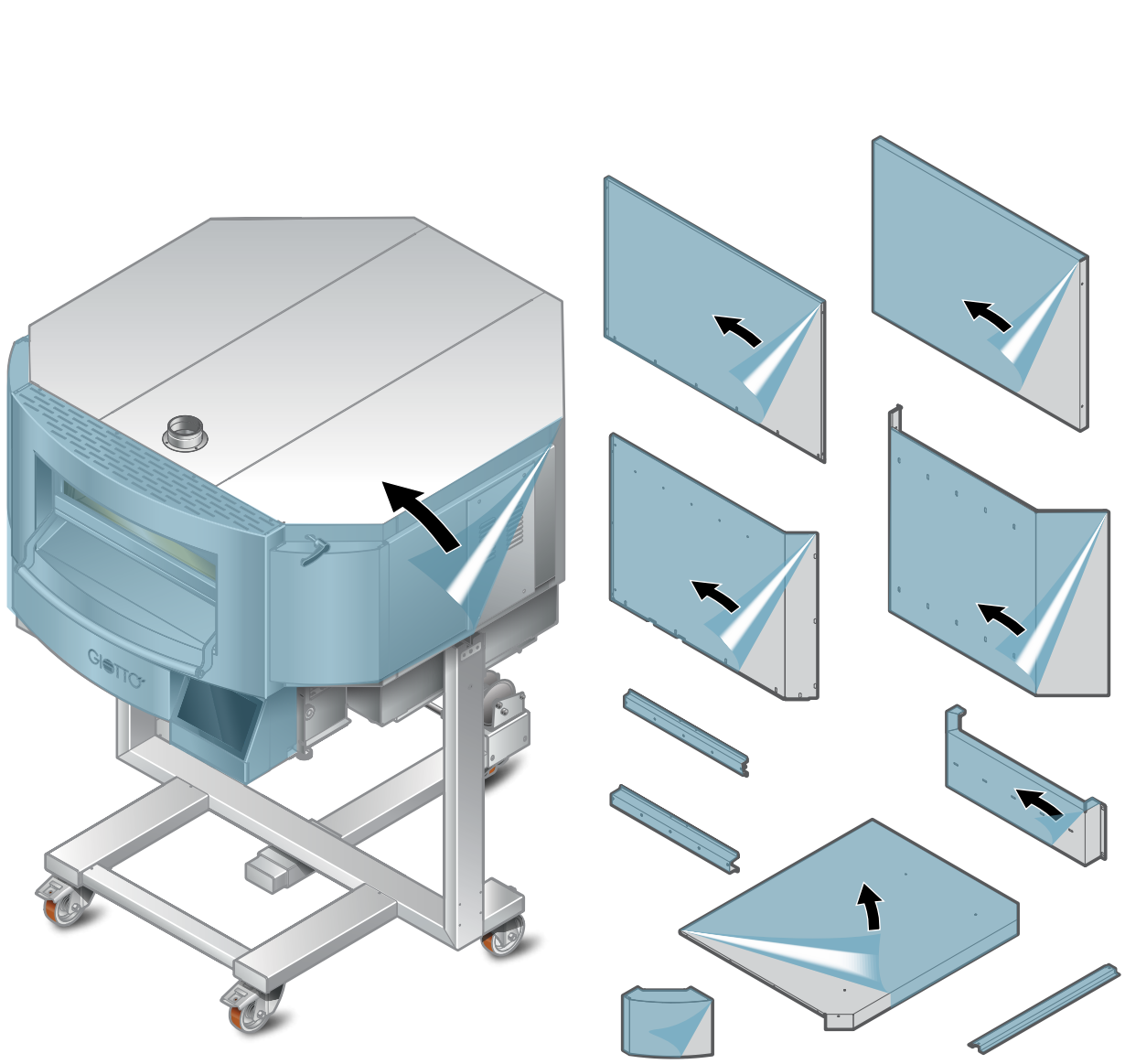

13mm [0.51 in.]
17mm [0.67 in.]
x1
3mm
[0.12 in.]
x6
x1
x115
x2
x2
x1 DX
x1 SX
interior
x1
x1
8x
2x
x1
x2
exterior
2x

Fig. 13.

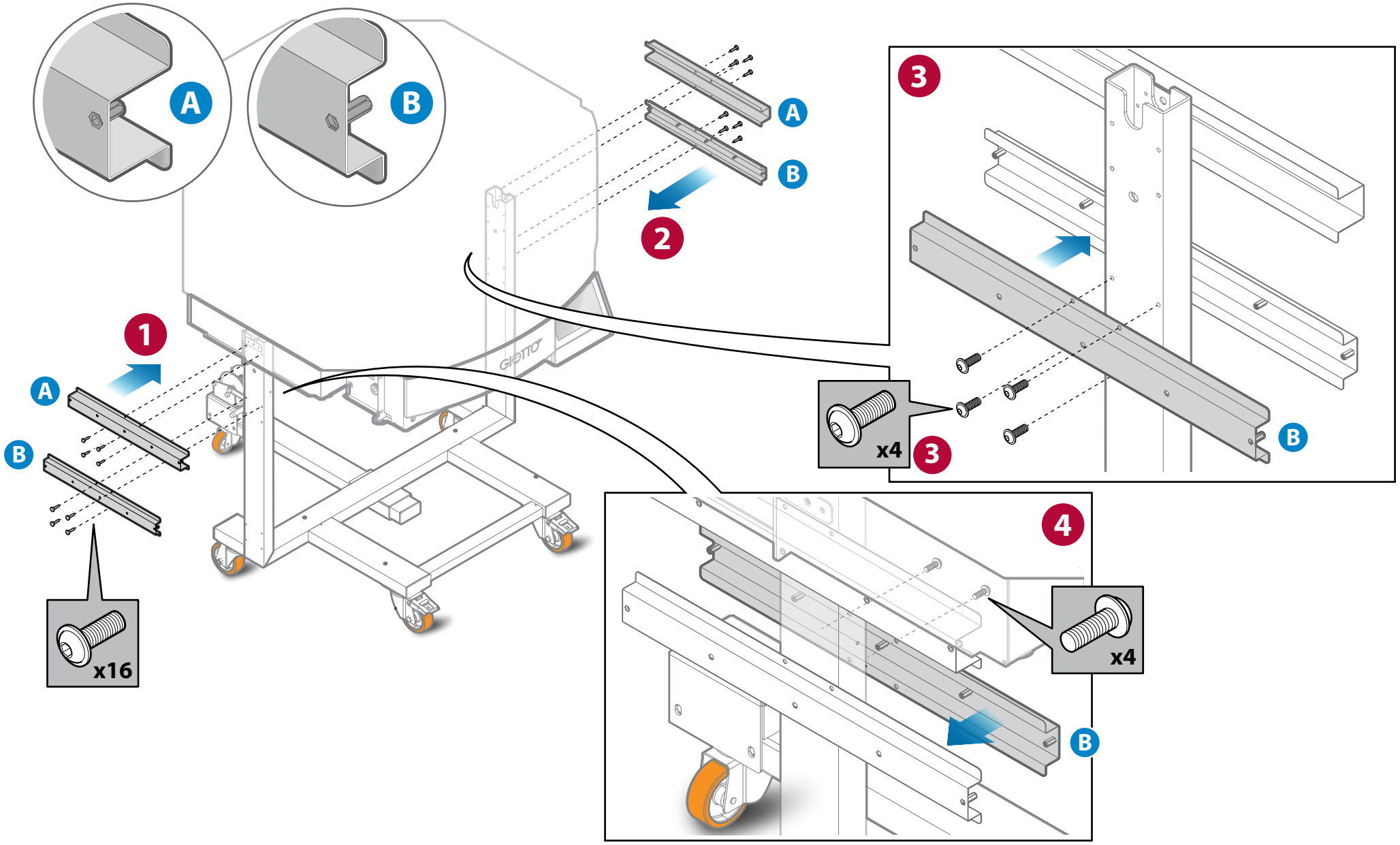
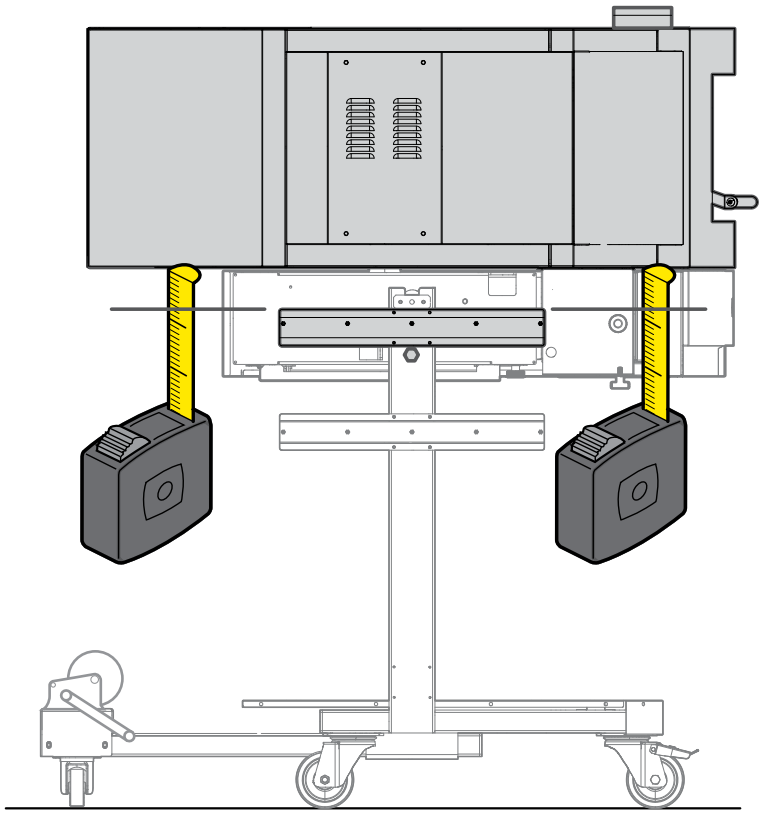
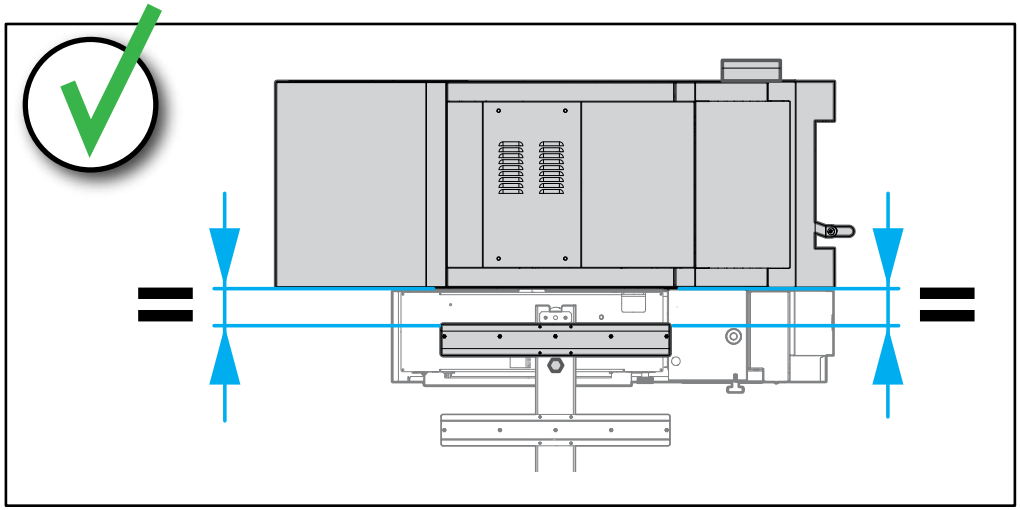


Fig. 14.





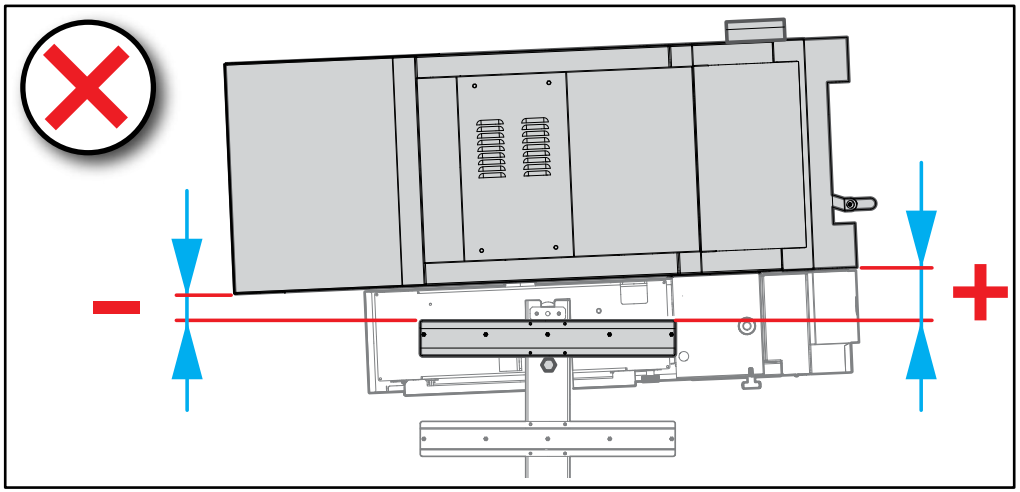


Fig. 15.

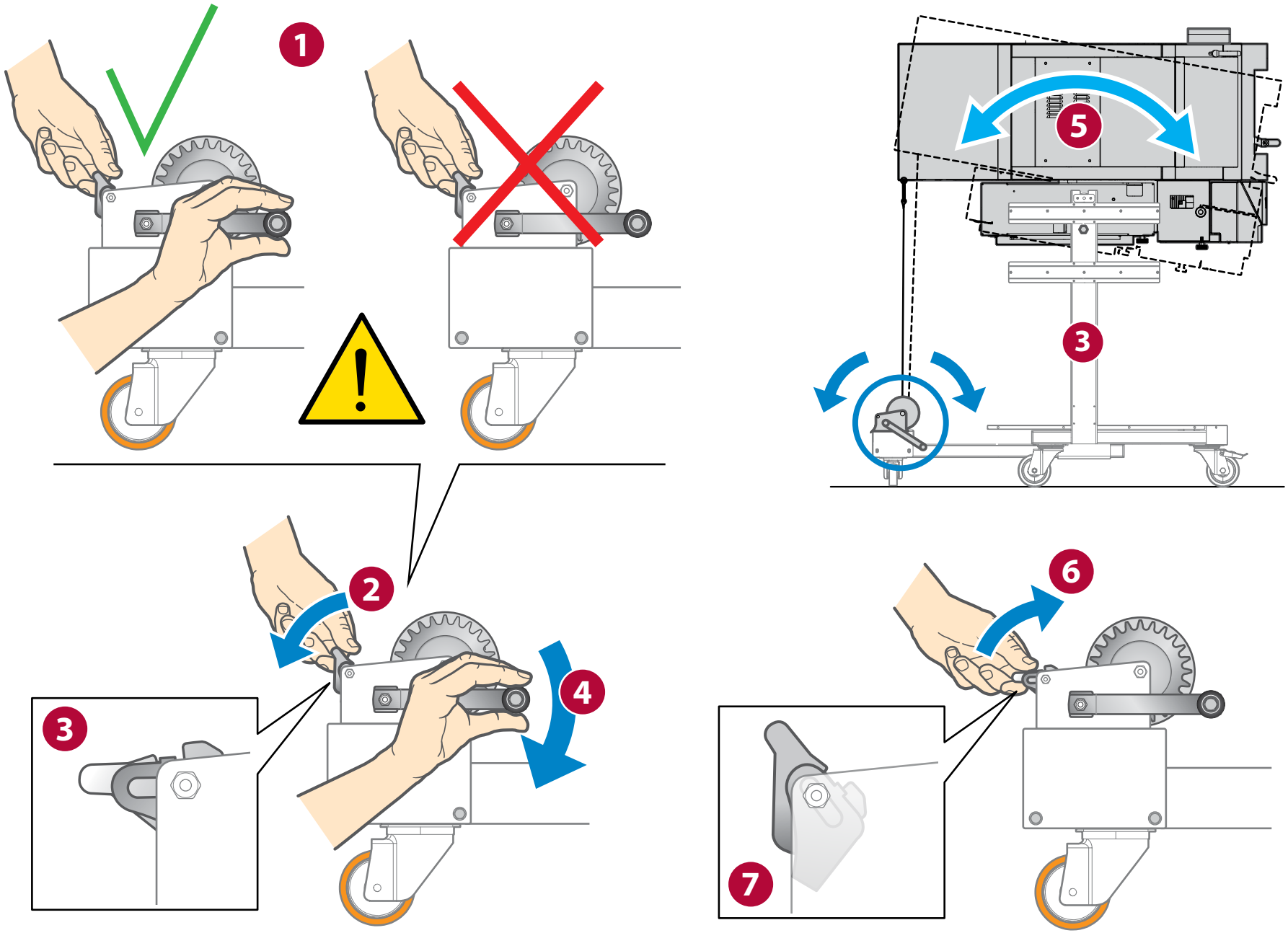


Fig. 16.

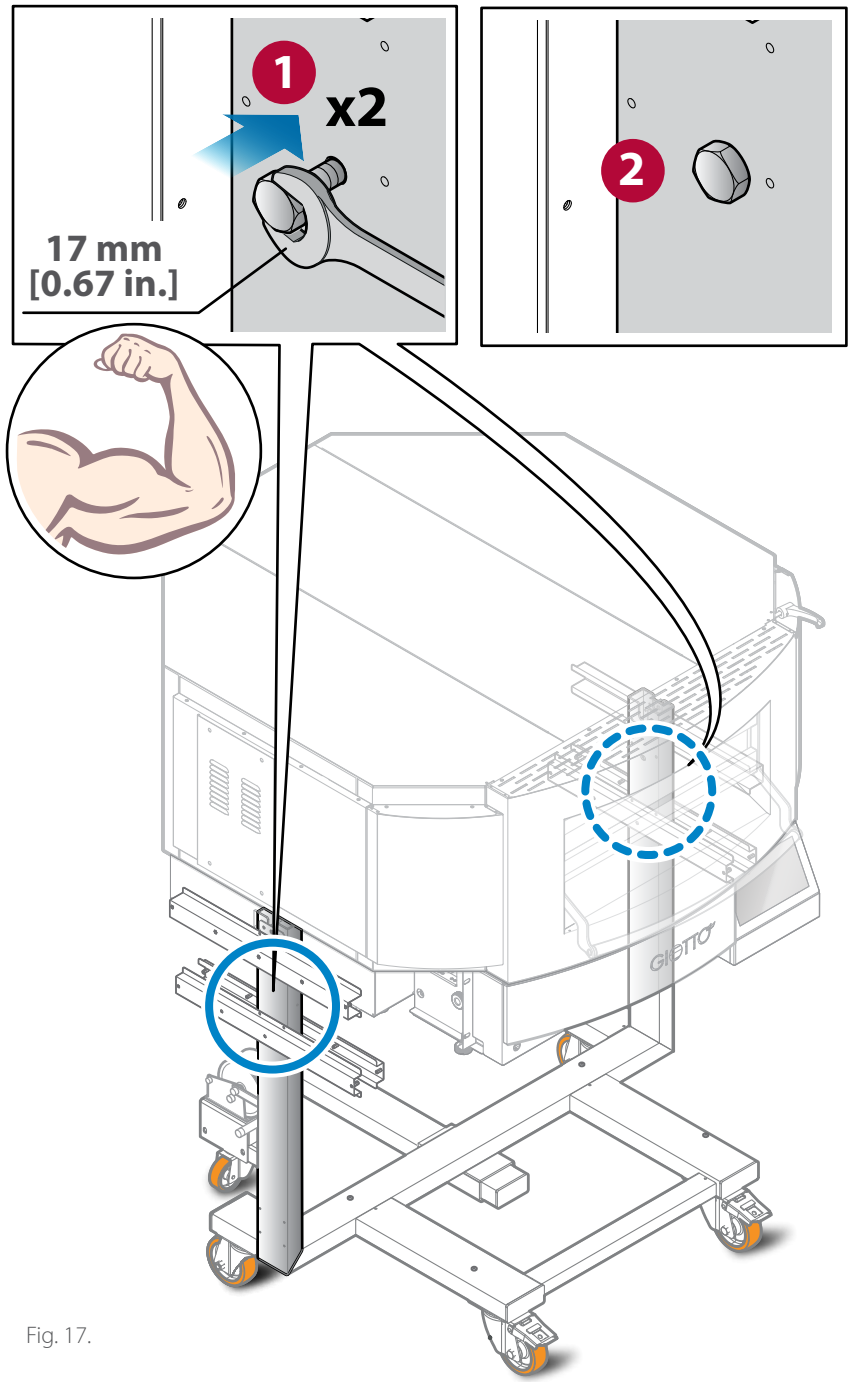


Fig. 17.

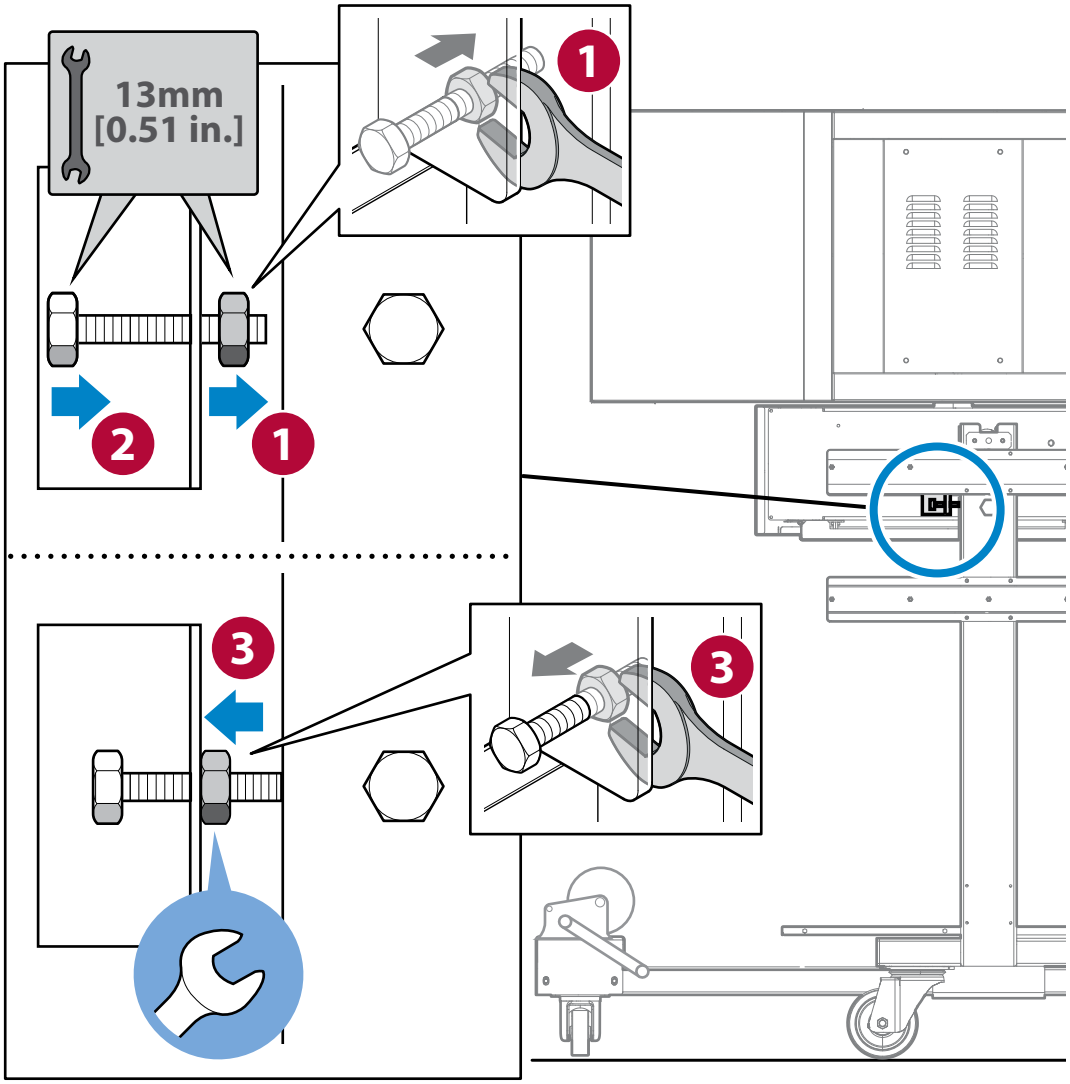


Fig. 18.

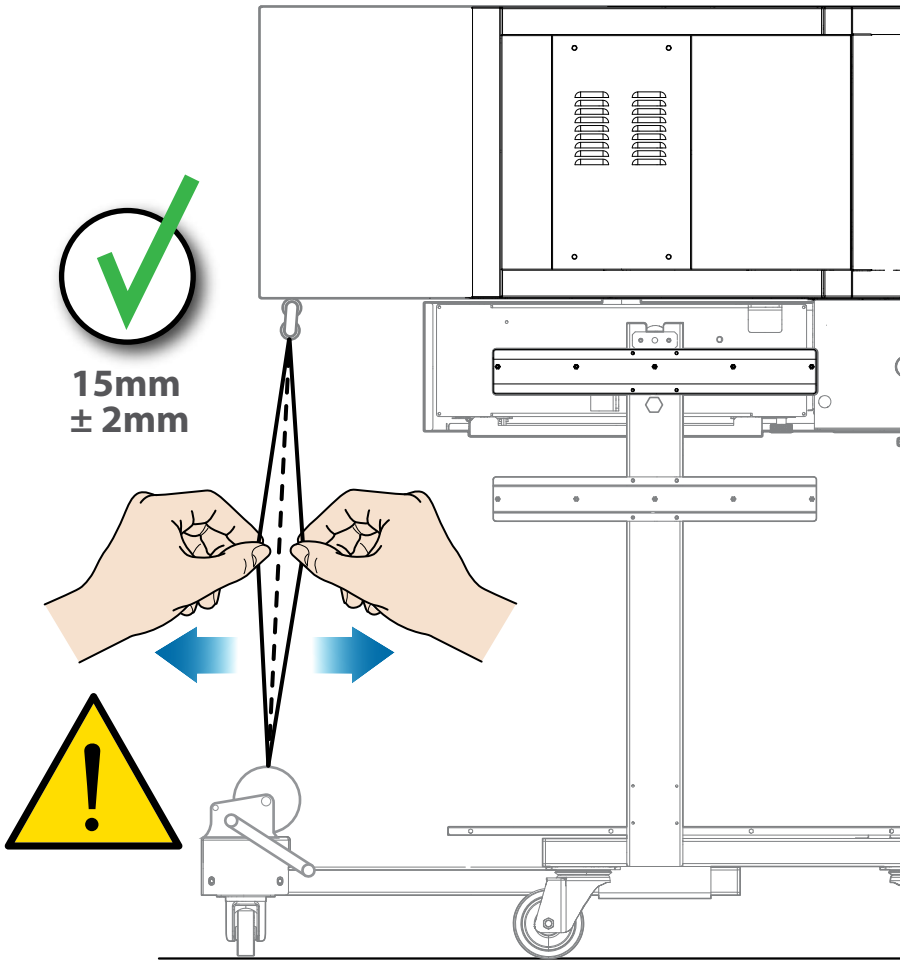


Fig. 19.

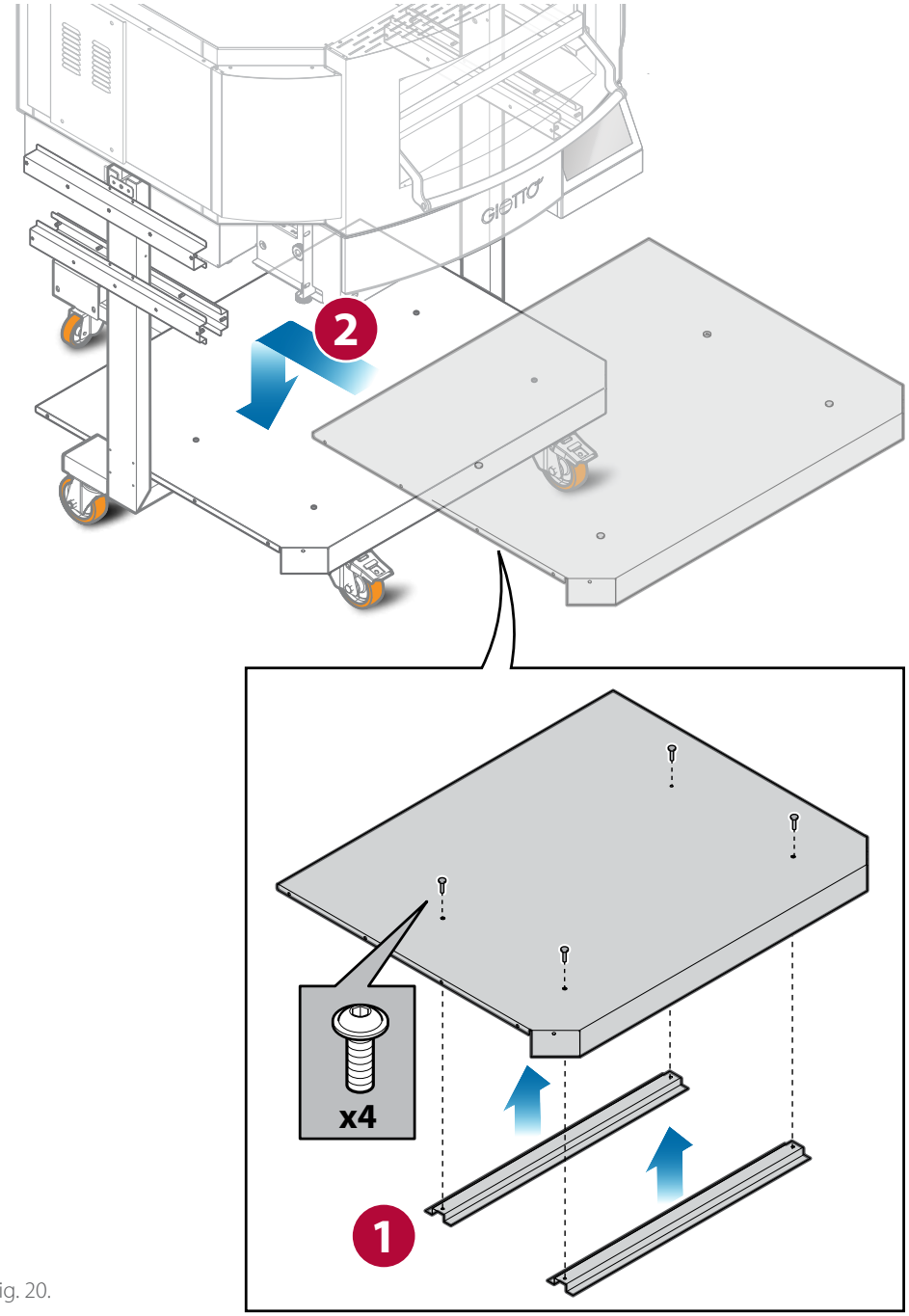


Fig. 20.

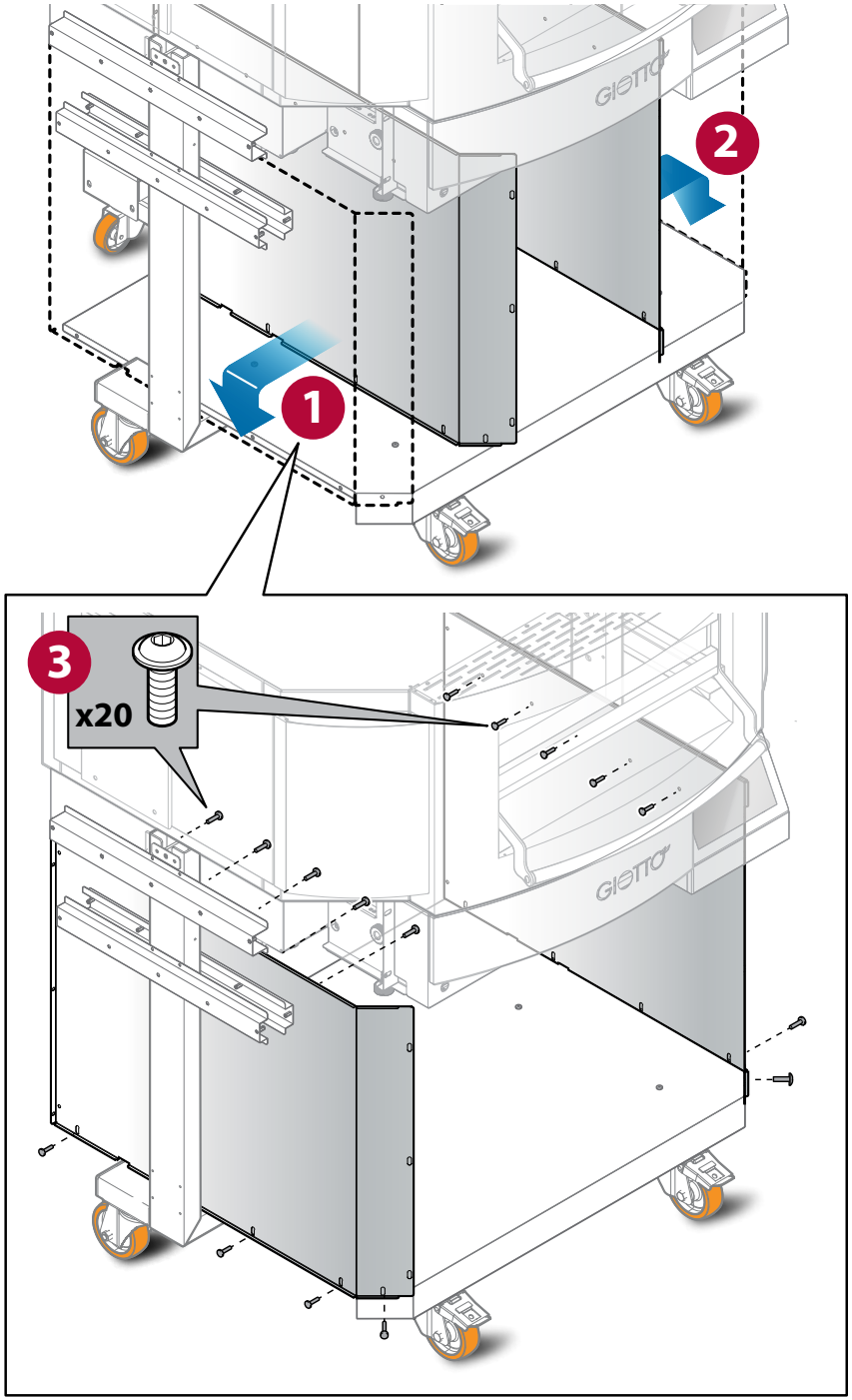


Fig. 21.

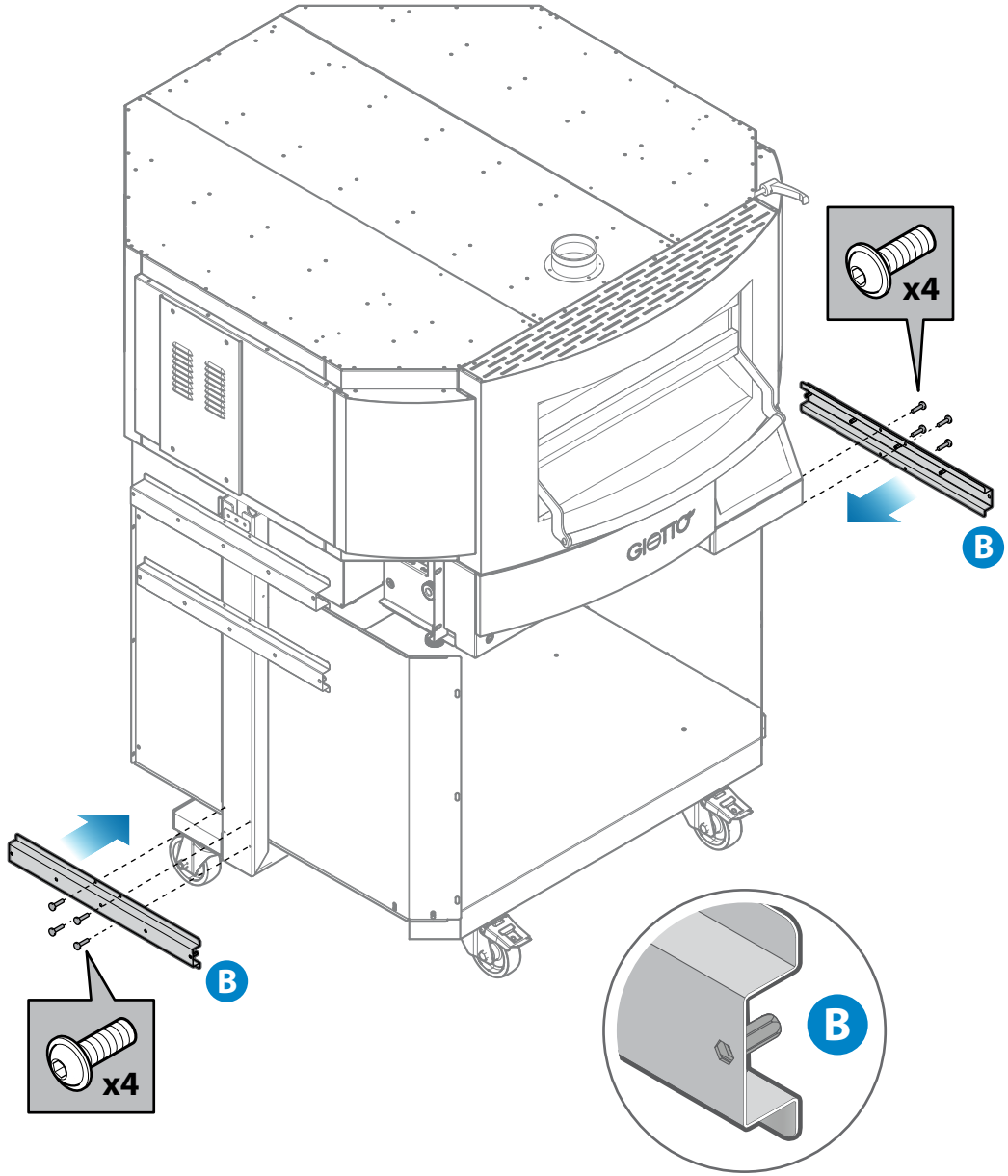


Fig. 22.

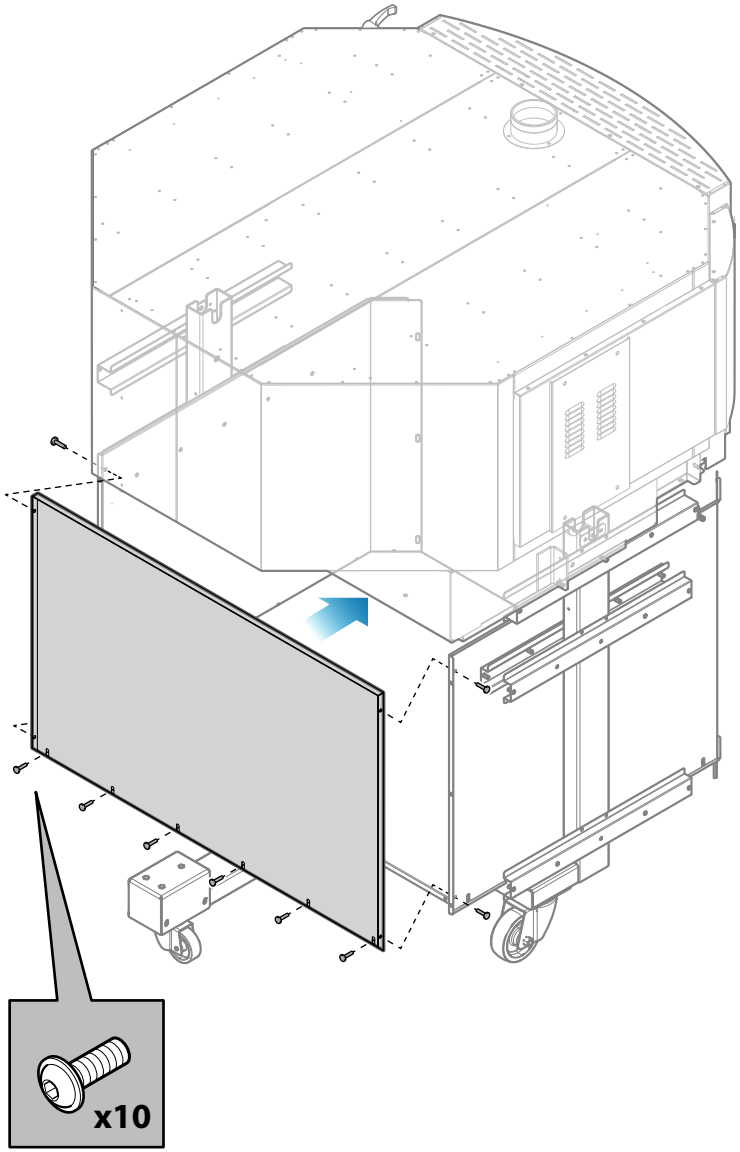


Fig. 23.

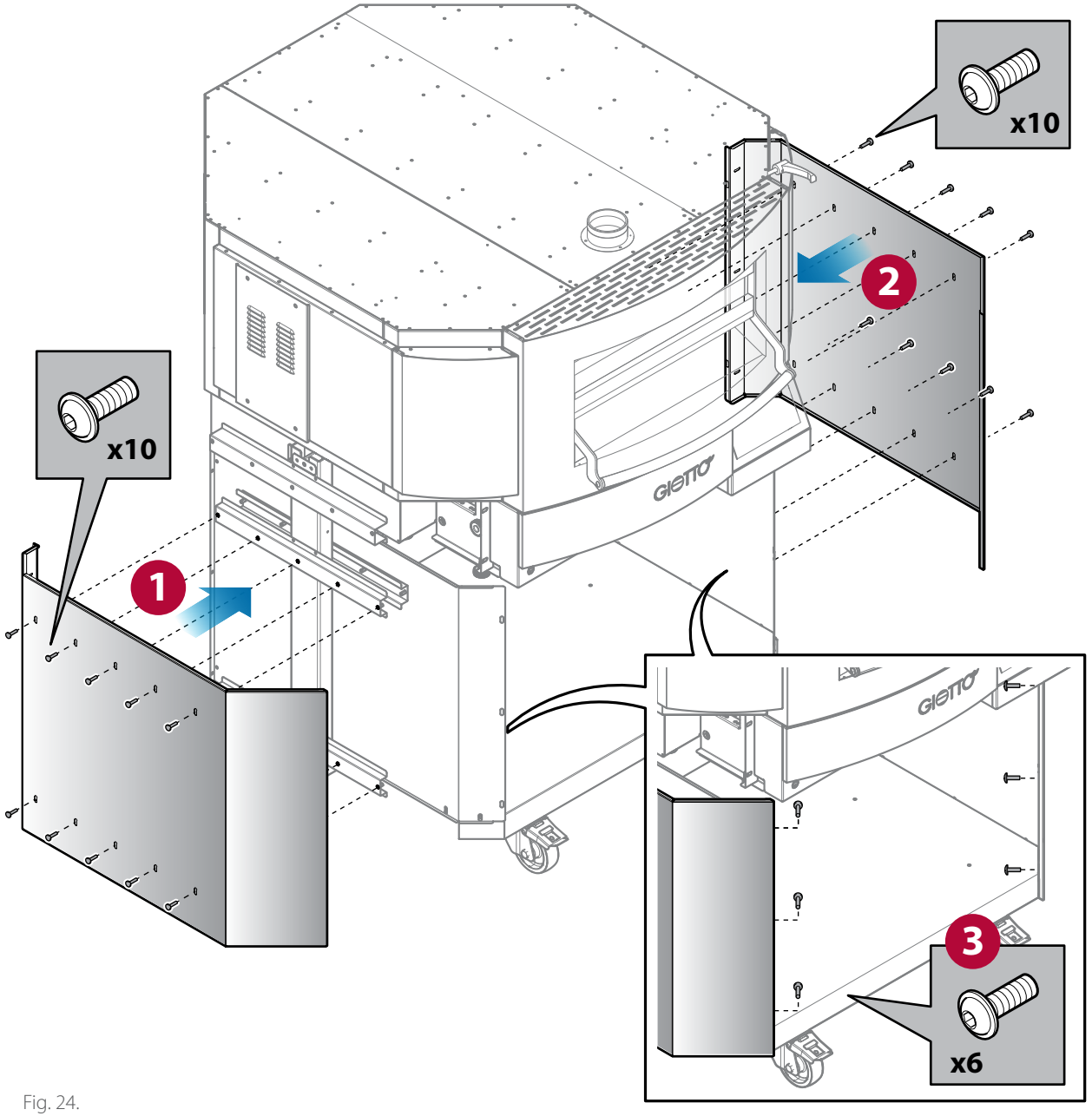


Fig. 24.

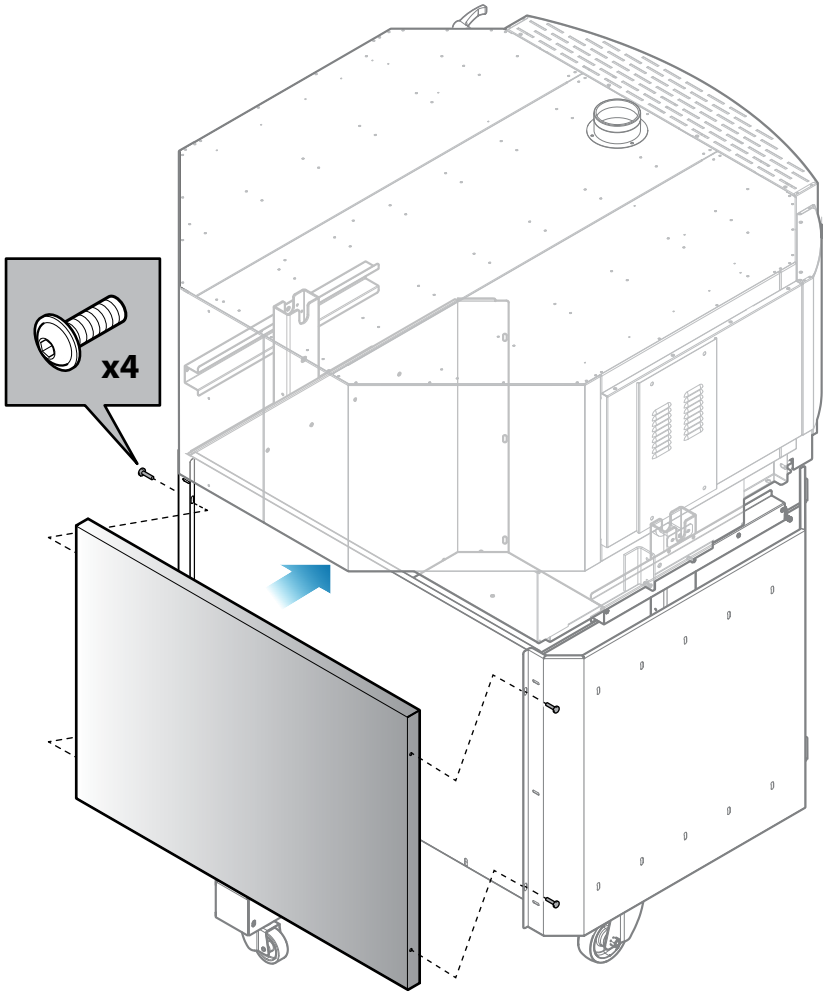


Fig. 25.

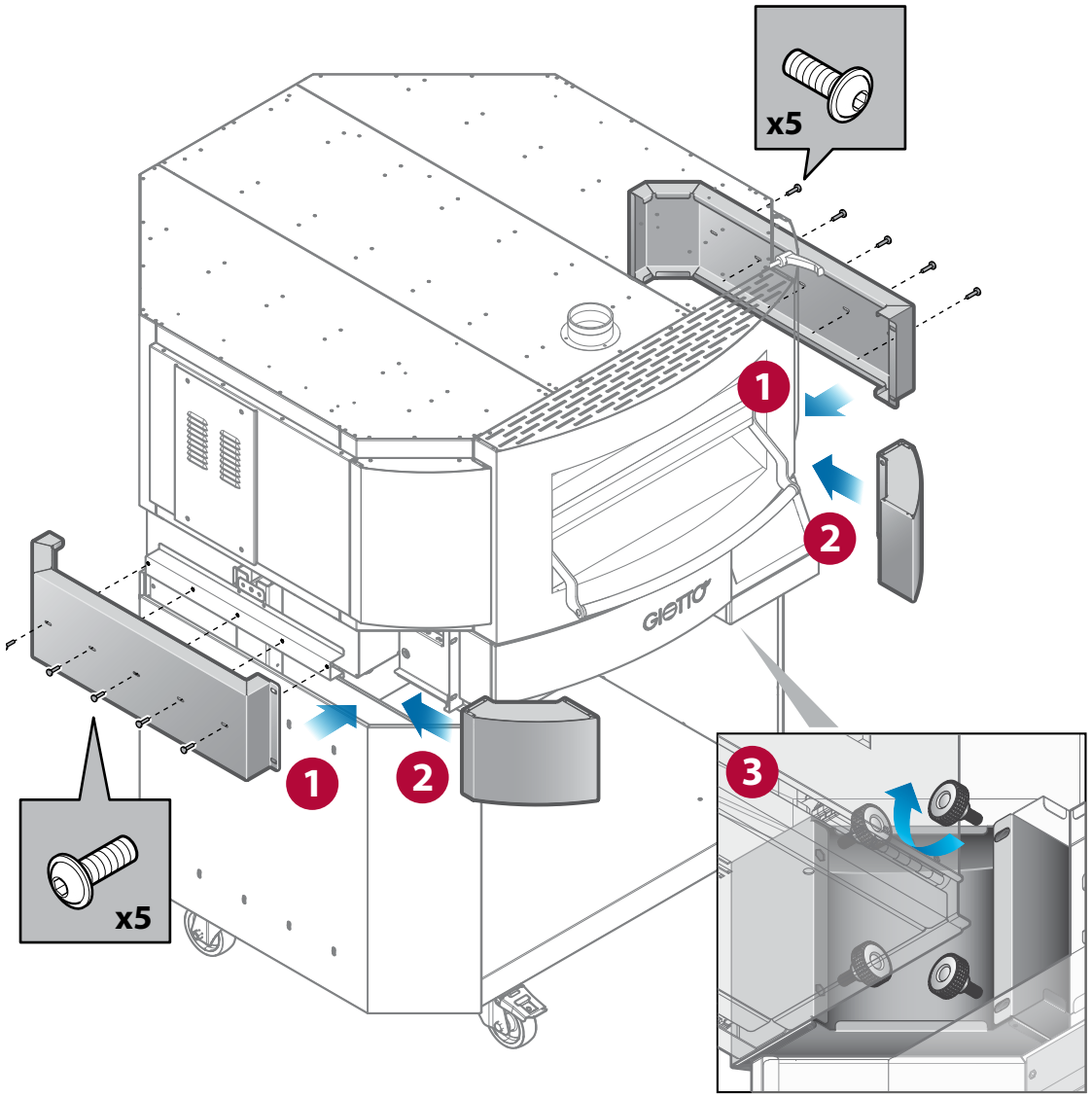


Fig. 26.

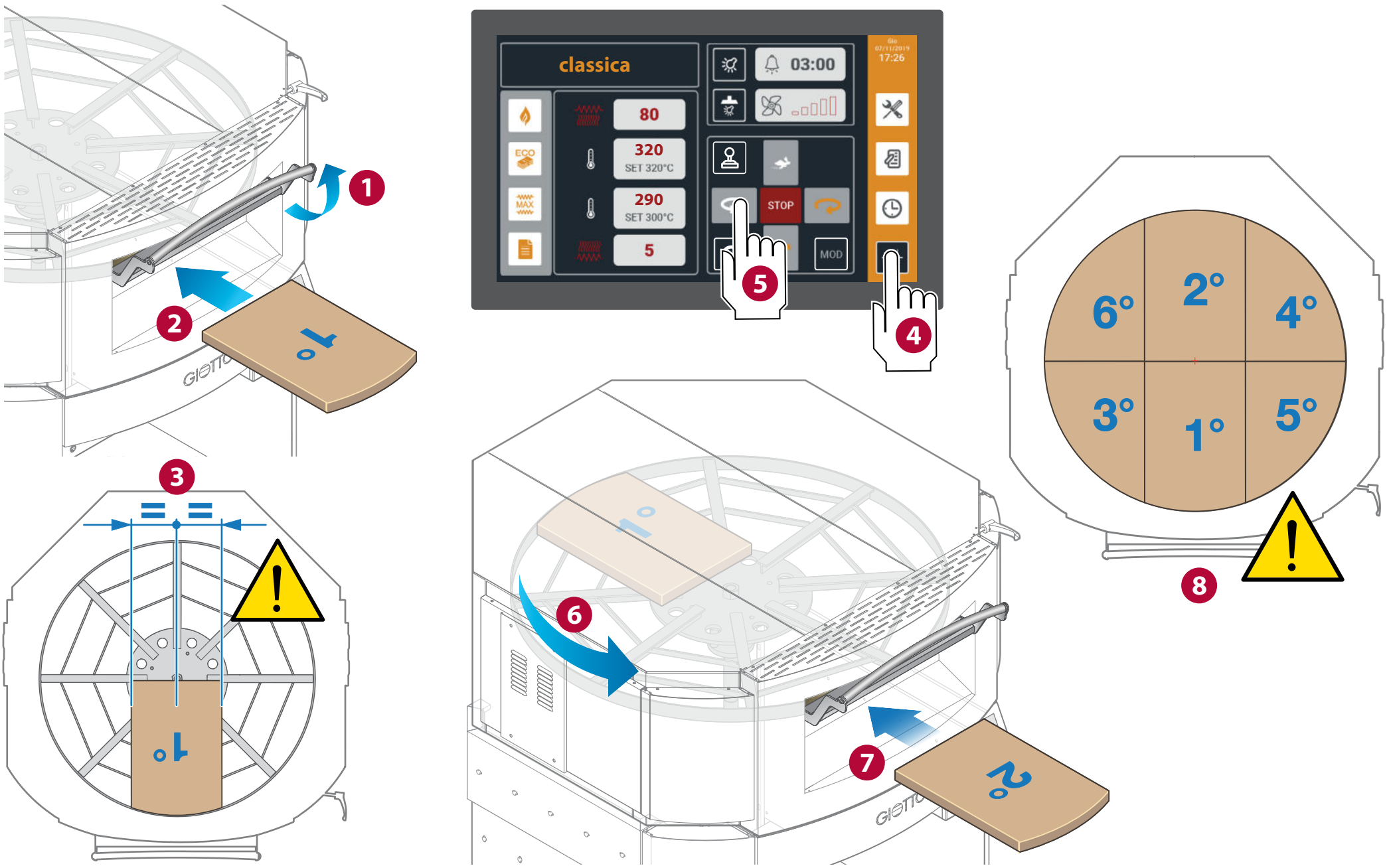

1
2
3
4
5
6
7
8
classica
03:00
80
320
SET 320°C
290
SET 300°C
5
STOP
MOD
6°
2°
4°
3°
1°
5°

Fig. 27.

Si se prevé una campana, después de instalarla, proteja el cable de alimentación con la protección proporcionada.

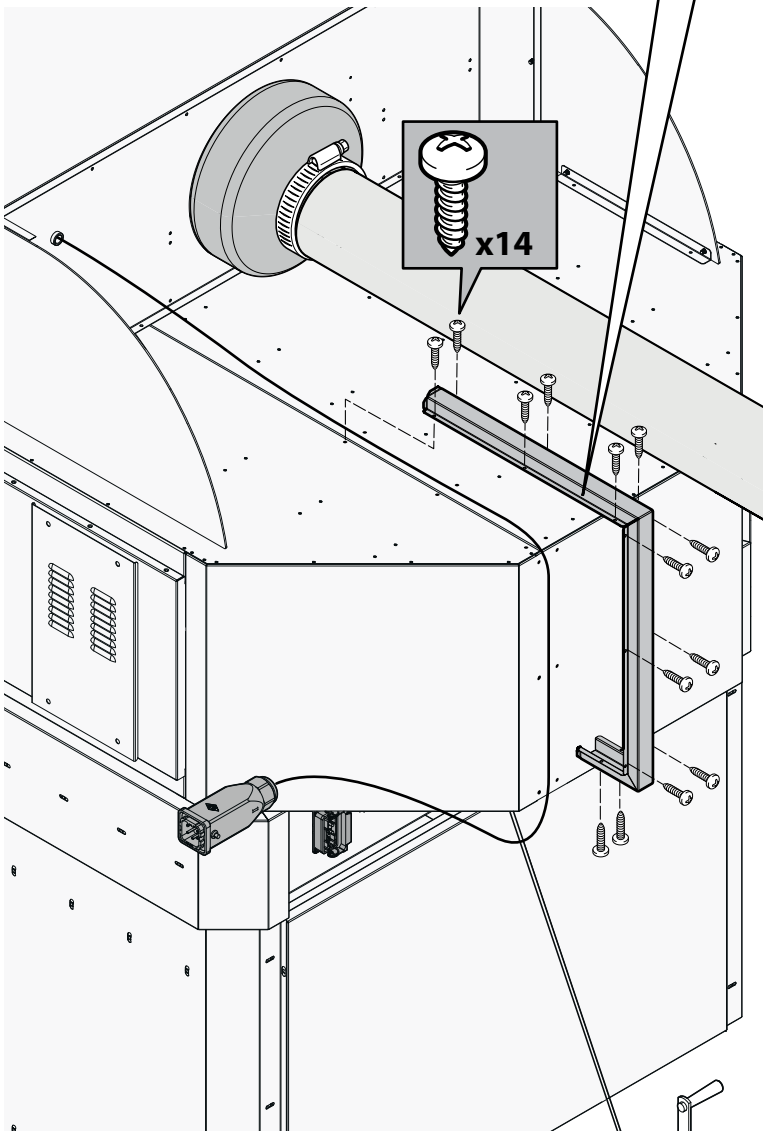


Fig. 28.

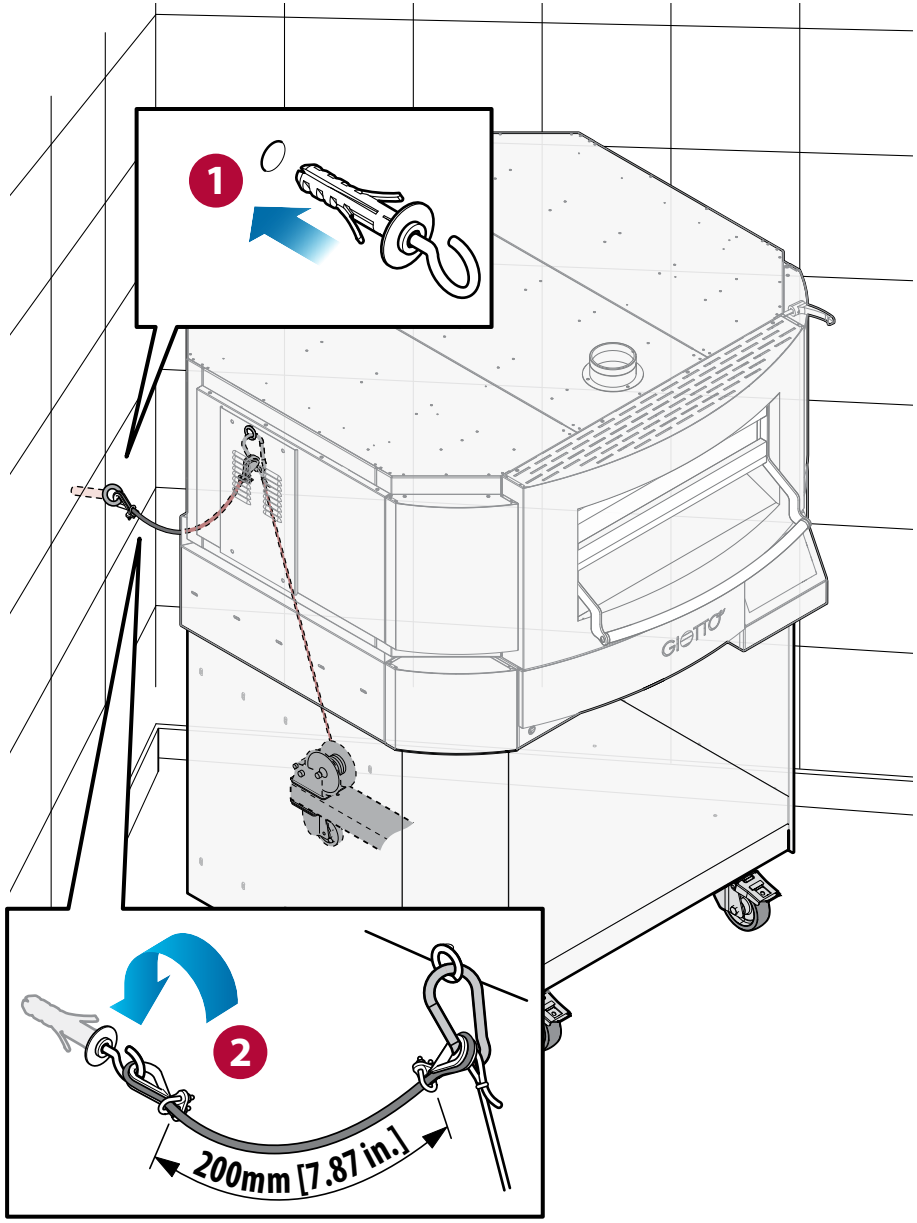


Fig. 29.

Lectura del número de serie

El número de serie se encuentra en el lado derecho del equipo. El mismo incluye información técnica importante: es indispensable en caso de solicitud de intervención para una operación de mantenimiento o reparación del equipo: se recomienda no quitarlo, dañarlo ni modificarlo.

Evacuación de humos

Fig. 31.

El horno está equipado con un drenaje ajustable colocado en la parte superior para la evacuación de los vapores que provienen de la cámara de cocción.
Dichos vapores y aquellos que normalmente salen de la puerta durante las fases de trabajo **deben ser evacuados hacia el exterior** de una de las siguientes maneras:

- **A** utilizando una **campana suministrada por el Fabricante** que garantice una compatibilidad perfecta con el horno. Para un montaje y fijación correctos al horno, consulte la hoja adjunta; el conducto de evacuación debe ser para uso exclusivo del equipo, tener un diámetro mínimo de **150 mm [Ø5,91 in.]** y cumplir con la normativa vigente.
- **B** mediante una **campana** del utilizador, de capacidad adecuada, colocada como mínimo a 300 mm [11,81 in.] del horno;
- **C** mediante una **instalación de aspiración** adecuado para el usuario: en este caso, es obligatorio colocar un interruptor de tiro entre el extractor y la chimenea del horno (el extractor y el interruptor de tiro no son suministrados por el Fabricante). En este tipo de instalación, los humos resultantes de la apertura de la puerta no serán aspirados.

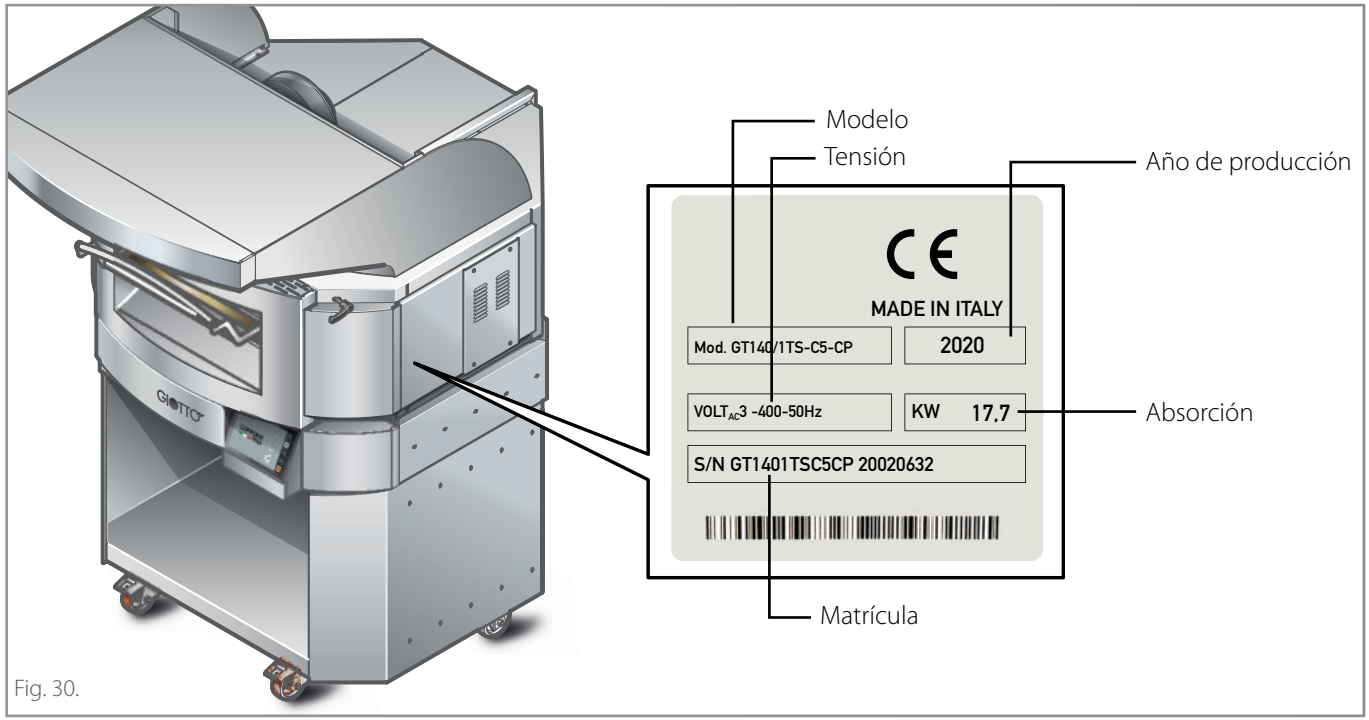


Fig. 30.

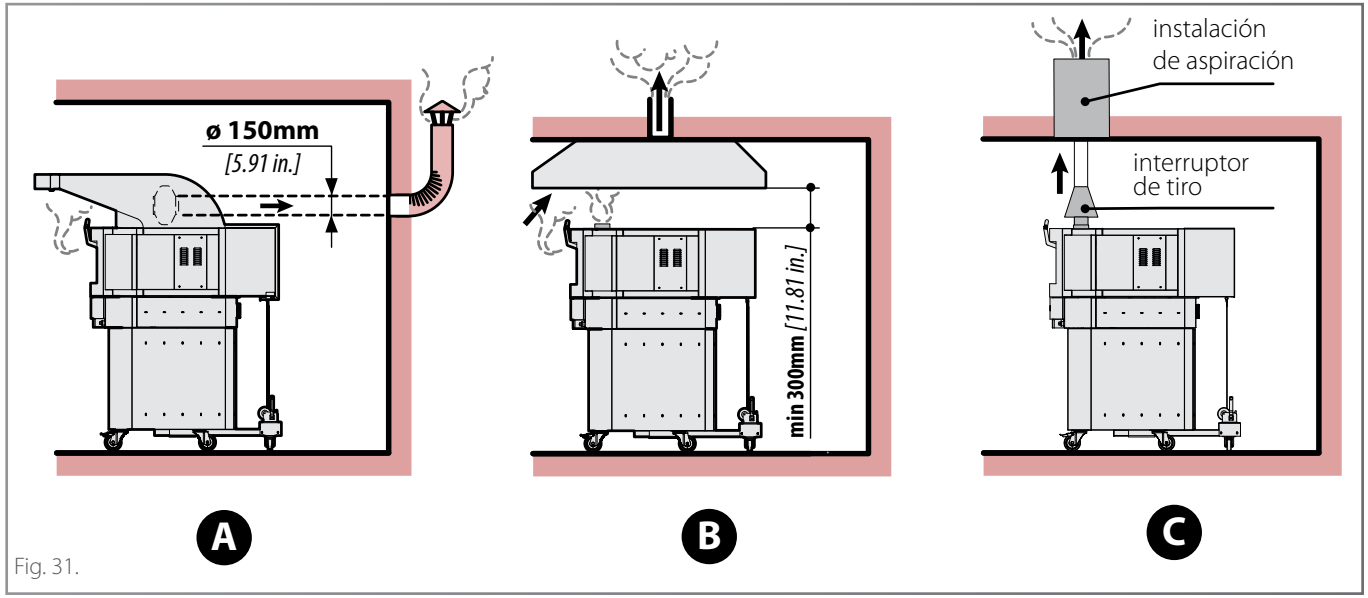


Fig. 31.

Conexión eléctrica

La conexión eléctrica debe ser realizada **exclusivamente** por personal de servicio cualificado después de haber leído las instrucciones de seguridad en las primeras páginas.

Antes de conectar el horno, **verifique que las instalaciones cumplan con las normas vigentes** en el país de uso y lo **indicado en la placa del número de serie** en el lado derecho del horno.

Fig. 32.

Los equipos tienen una toma D en la parte posterior donde se debe conectar la toma C suministrada.

Fig. 33.

Un electricista cualificado debe instalar en la toma de corriente C :

- un enchufe B (no suministrado)
- un cable de alimentación A (no suministrado) de capacidad y sección adecuadas (véase la tabla de las páginas siguientes). Es muy importante que el cable de alimentación se conecte correctamente a los terminales del conector: para realizar una conexión correcta, consulte la Fig. 28 punto 4 o la pegatina de la parte posterior del horno.

Fig. 32.

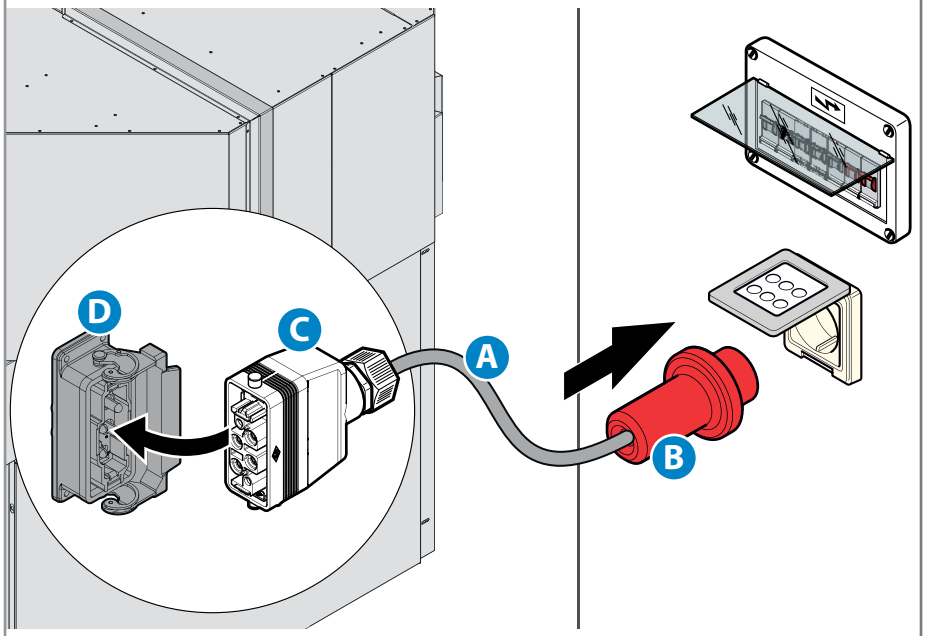


Fig. 33.

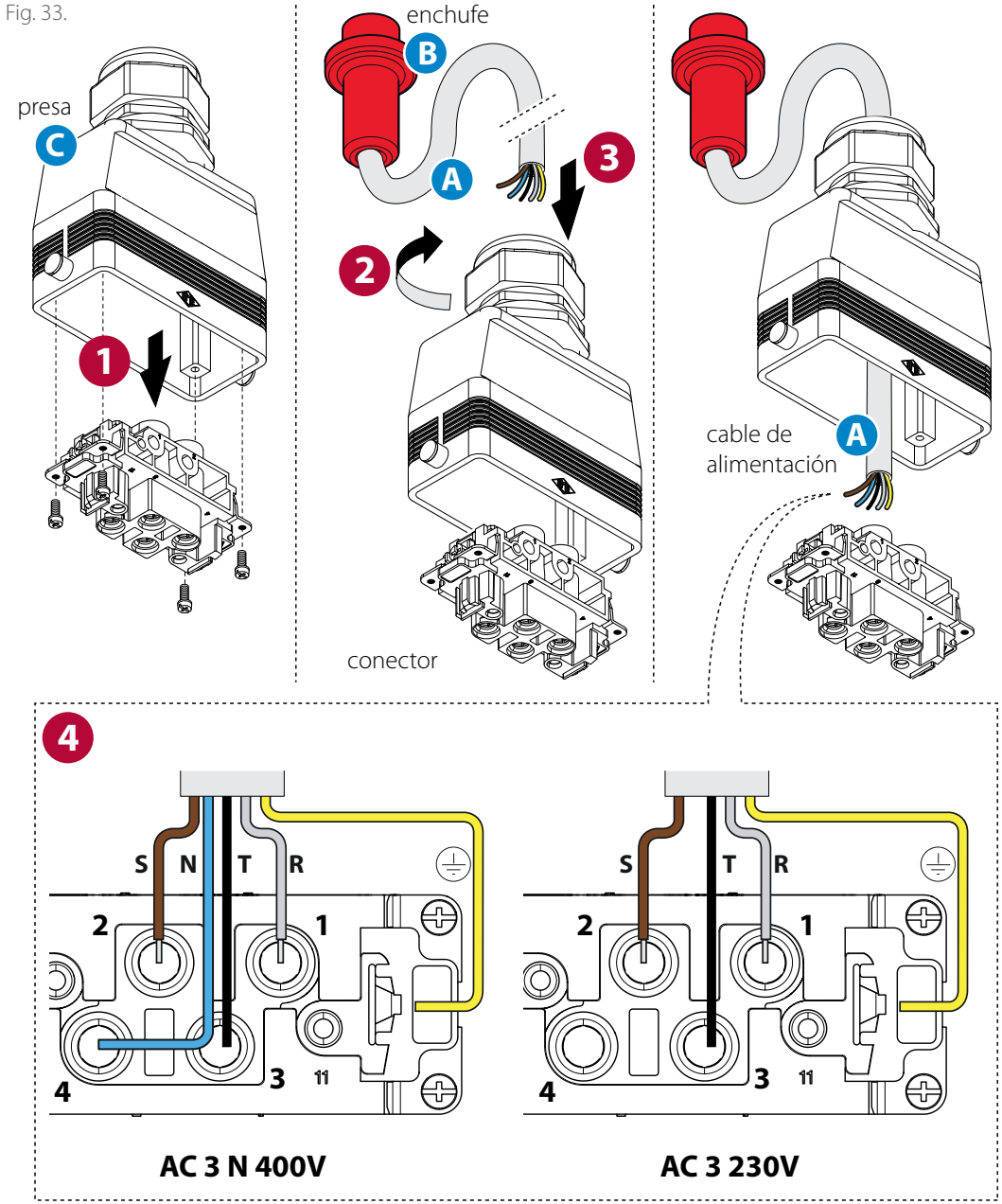


Fig. 34.

Para evitar conexiones erróneas del cable de alimentación, se instala un relé de control de fase a bordo del panel. **E**; de hecho, si durante la instalación se invierte el cable del neutro y una de las fases, algunos componentes, especialmente las placas de control electrónico, se alimentarían con una tensión de 400V en lugar de 230V y podrían resultar dañados.

El relé **E** realiza un control de fase cíclico; si el control tiene resultado:

- **positivo** ▶ el LED de señalización del relé **E** está **fijo y el horno se enciende** (el relé, por tanto, habilita un contacto de conmutación que, a su vez, habilita un relé subordinado a él).
- **negativo** ▶ el led de señalización del relé **E** **parpadea y el horno NO se enciende** (el contacto de conmutación no se habilita).

Si el horno no se enciende, es necesario verificar el cable que conecta el horno a la toma del cliente.
Este control se puede llevar a cabo indistintamente:

- en la toma **C** que se conecta al horno;
- en el enchufe **B** que se conecta a la toma de corriente.

Fig. 35.

Comprobaciones a realizar si el horno no se enciende y el LED del relé de control de fase **E** está parpadeando:
1 - compruebe que el cable neutro esté correctamente conectado al terminal correspondiente (4) de la toma o del conector;
2 - si el neutro está conectado correctamente, intercambie la posición de los cables bifásicos (ej. T y R) en los terminales de la toma de la instalación o en los del conector que se muestra en el lateral (pero no en ambos)

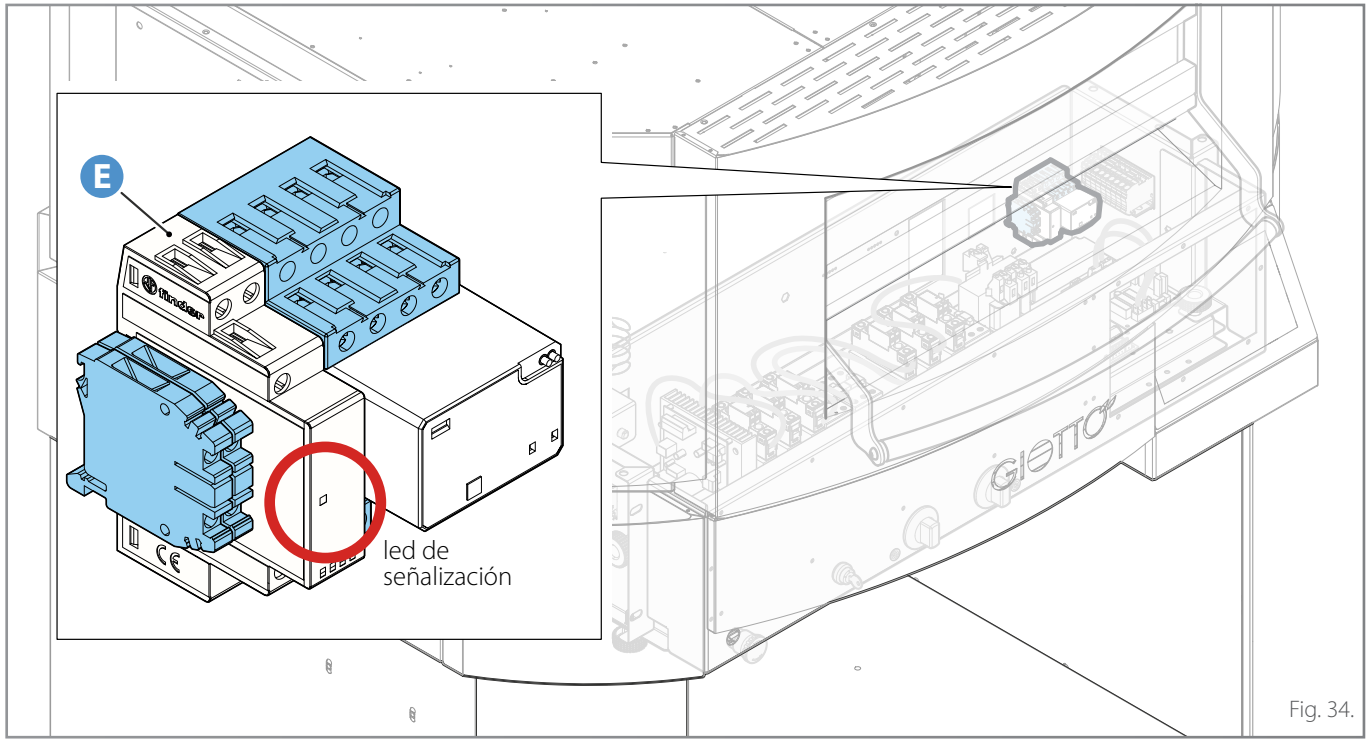


Fig. 34.

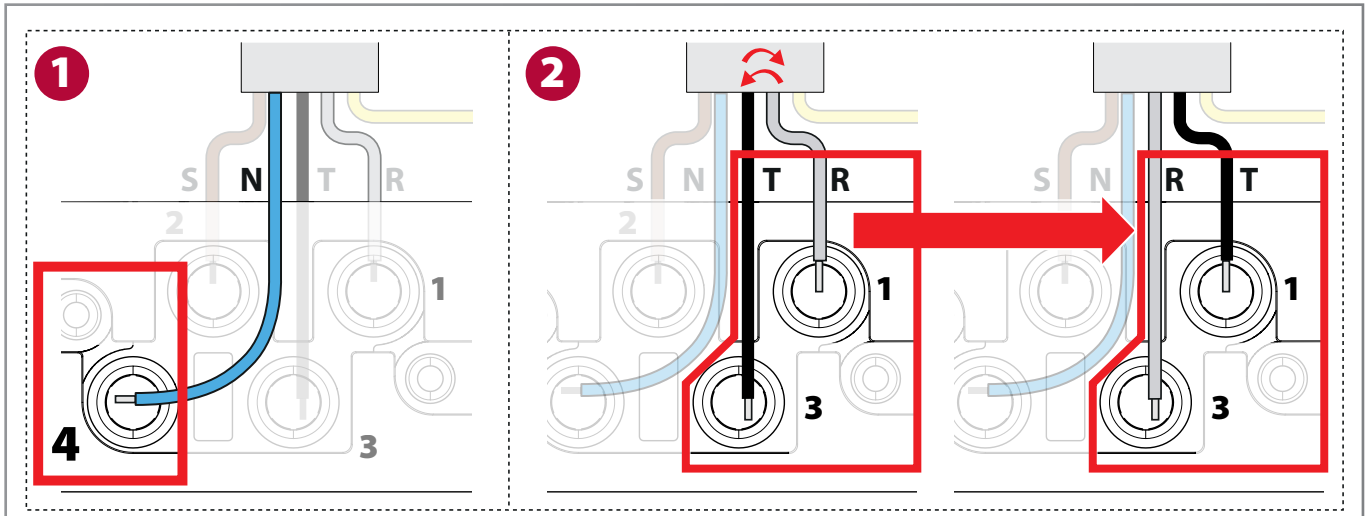


Fig. 35.

Para una correcta conexión eléctrica, el equipo debe:

- estar incluido en un **sistema equipotencial** de acuerdo con la normativa vigente. Esta conexión debe realizarse entre diferentes dispositivos con el terminal marcado con el símbolo de conexión equipotencial . El conductor deberá tener una sección máxima de 10 mm^2 (de acuerdo con la norma CEI EN 60335-2-42:2003-09) y ser de color amarillo verde;
- debe estar conectado a la **línea de tierra** de la red (cables amarillo y verde);
- estar conectado obligatoriamente a un **diferencial térmico** de acuerdo con lo establecido por las normas vigentes (0,03A Tipo A);
- estar obligatoriamente conectado a un **mecanismo de interrupción omnipolar** que permita una desconexión completa en las condiciones de categoría III de sobretensión.

El Fabricante declina toda responsabilidad por el incumplimiento de lo anterior.

Si es necesario, el cable de alimentación debe ser sustituido por el Distribuidor o por su Servicio de Asistencia Técnica o por una persona con una cualificación similar, para evitar cualquier tipo de riesgo.

Fig. 36.

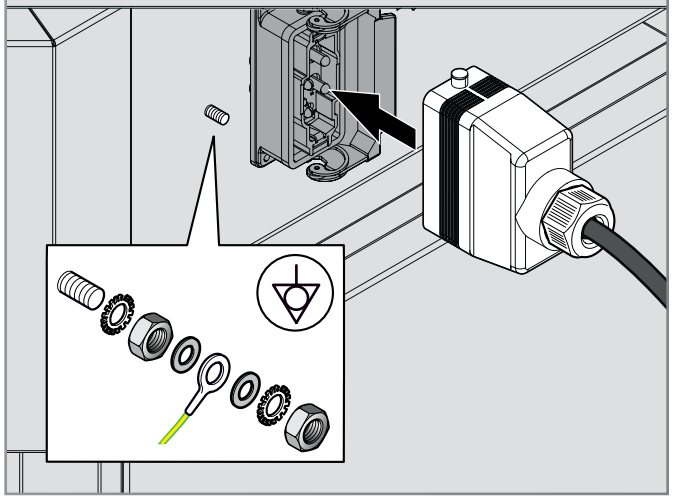
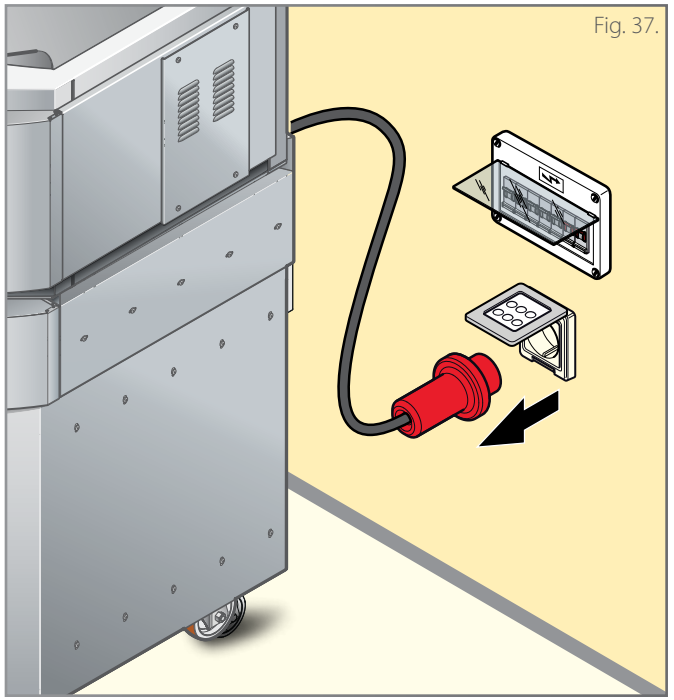


Fig. 37.



Datos eléctricos

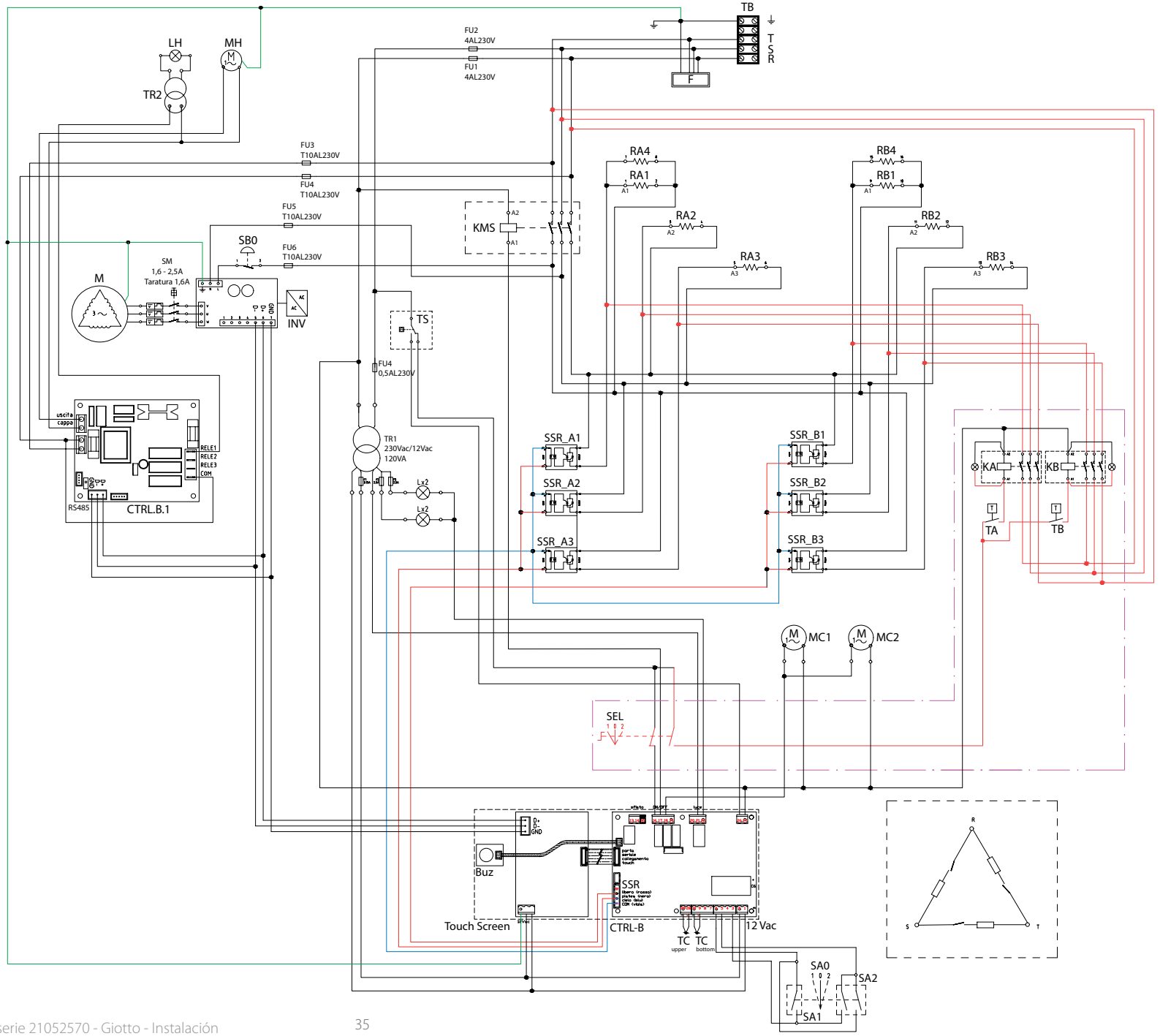
Modelo		Alimentación eléctrica (V)	Potencia (kW)	Consumo medio (kWh)	Absorción (A)	Cable de conexión (N x mm^2)	Prot. cuadro cliente (nxA)
GT 110	GT110/1TS-C5-CP	3Nx400V	16,25	9,7	23,4	5x4	4x25
	GT110/1TS-B5-CP	3x230V			40,7	4x10	3x50
	GT110/1TS-B6-US	3x208V			41,7	4xAWG7	3x50
GT 140	GT140/1TS-C5-CP	3Nx400V	19,95	11,9	28,7	5x4	4x32
	GT140/1TS-B5-CP	3x230V			50,0	4x10	3x50
	GT140/1TS-B6-US	3x208V			50,3	4xAWG7	3x63

AC 3 x 230

Sigla	Descripción
BUZ	Zumbador adicional
CTRL.B	Placa de control del horno
CTRL.B.1	Tarjeta variador aspiración campana
FUx	Fusibles
INV	Inverter
ID	Entrada digital para acceso rem.
KA1	Relé esclavo KS1
KS1	Relé de control de fases
KMs	Contactor de seguridad
L	Luces de la cámara de cocción
LH	Luces de la campana
M	Motor de superficie de cocción
MCx	Ventiladores de enfriamiento
MH	Ventilador de campana
RA1-4	Resistencias superiores laterales
RA2-3	Resistencias superiores centrales
RB1-4	Resistencias inferiores laterales
RB2-3	Resistencias inferiores centrales
SA0	Selector joystick
SA1	Contacto unipolar joystick
SA2	Contacto bipolar joystick
SB0	Botón seta de emergencia
ST	Termostato de seguridad
SSR_A1...6	Relé de estado sólido resistencias superiores
SSR_B1...6	Relé de estado sólido resistencias inferiores
TB	Tablero de bornes
TCX	Sonda de temperatura
TR1	Trasformador 80VA, 230/12V AC
TR2	Trasformador de luces de la campana

Circuito mecánico en caso de falla electrónica

Sigla	Descripción
KA	Regulador de resistencias superiores
KB	Regulador de resistencias inferiores
SEL	Selector de llave
TA	Termostato de resistencias superiores
TB	Regulador de resistencias inferiores

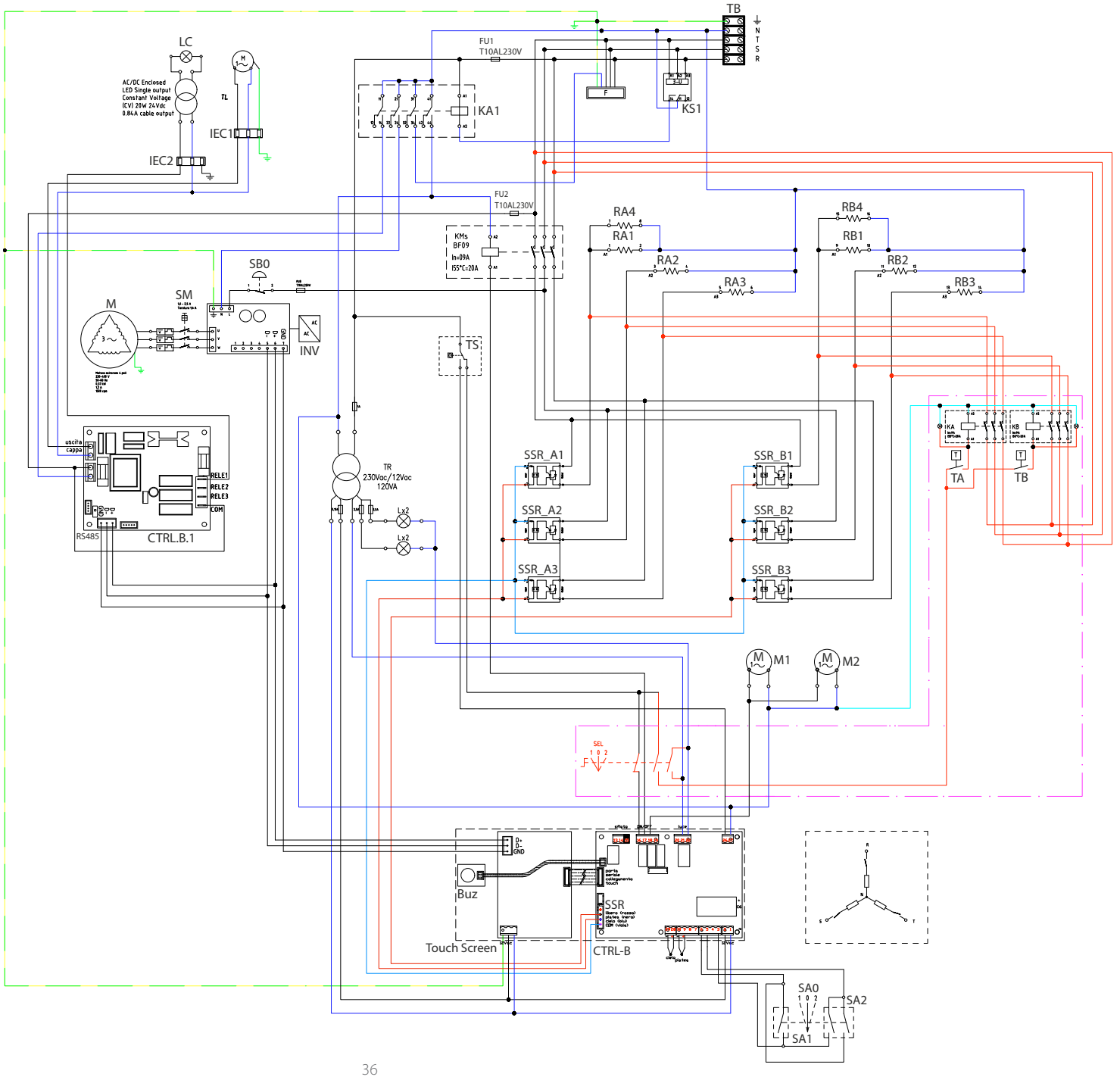


AC 3 N 400

Sigla	Descripción
BUZ	Zumbador adicional
CTRL.B	Placa de control del horno
CTRL.B.1	Tarjeta variador aspiración campana
FUx	Fusibles
INV	Inverter
ID	Entrada digital para acceso rem.
KA1	Relé esclavo KS1
KS1	Relé de control de fases
KMs	Contactor de seguridad
L	Luces de la cámara de cocción
LH	Luces de la campana
M	Motor de superficie de cocción
MCx	Ventiladores de enfriamiento
MH	Ventilador de campana
RA1-4	Resistencias superiores laterales
RA2-3	Resistencias superiores centrales
RB1-4	Resistencias inferiores laterales
RB2-3	Resistencias inferiores centrales
SA0	Selector joystick
SA1	Contacto unipolar joystick
SA2	Contacto bipolar joystick
SB0	Botón seta de emergencia
ST	Termostato de seguridad
SSR_A1...6	Relé de estado sólido resistencias superiores
SSR_B1...6	Relé de estado sólido resistencias inferiores
TB	Tablero de bornes
TCX	Sonda de temperatura
TR1	Trasformador 80VA, 230/12V AC
TR2	Trasformador de luces de la campana

Circuito mecánico en caso de falla electrónica

Sigla	Descripción
KA	Regulador de resistencias superiores
KB	Regulador de resistencias inferiores
SEL	Selector de llave
TA	Termostato de resistencias superiores
TB	Regulador de resistencias inferiores



Pre-pruebas y pruebas

Antes de la entrega al cliente, el horno se revisa y prueba en los talleres del Fabricante.
La "hoja de verificación del proceso de producción" que se adjunta, garantiza que **cada** paso del proceso de producción, del ensamblaje al embalaje, ha sido controlado, desde el punto de vista de la funcionalidad y de la seguridad.
Después de instalar el equipo, compruebe y marque con "√" todos los puntos de la tabla al costado: esto dará la certeza de haber llevado a cabo una instalación completa y correcta.

Termine de explicarle al usuario cómo usar el equipo de manera óptima y segura, y cómo llevar a cabo operaciones de mantenimiento y limpieza de rutina.

Comprobación del funcionamiento y primer encendido

Ponga en funcionamiento el equipo siguiendo las instrucciones del manual "Uso y mantenimiento" que se le adjunta: controle durante toda la prueba y verifique que todos los componentes eléctricos funcionen correctamente.

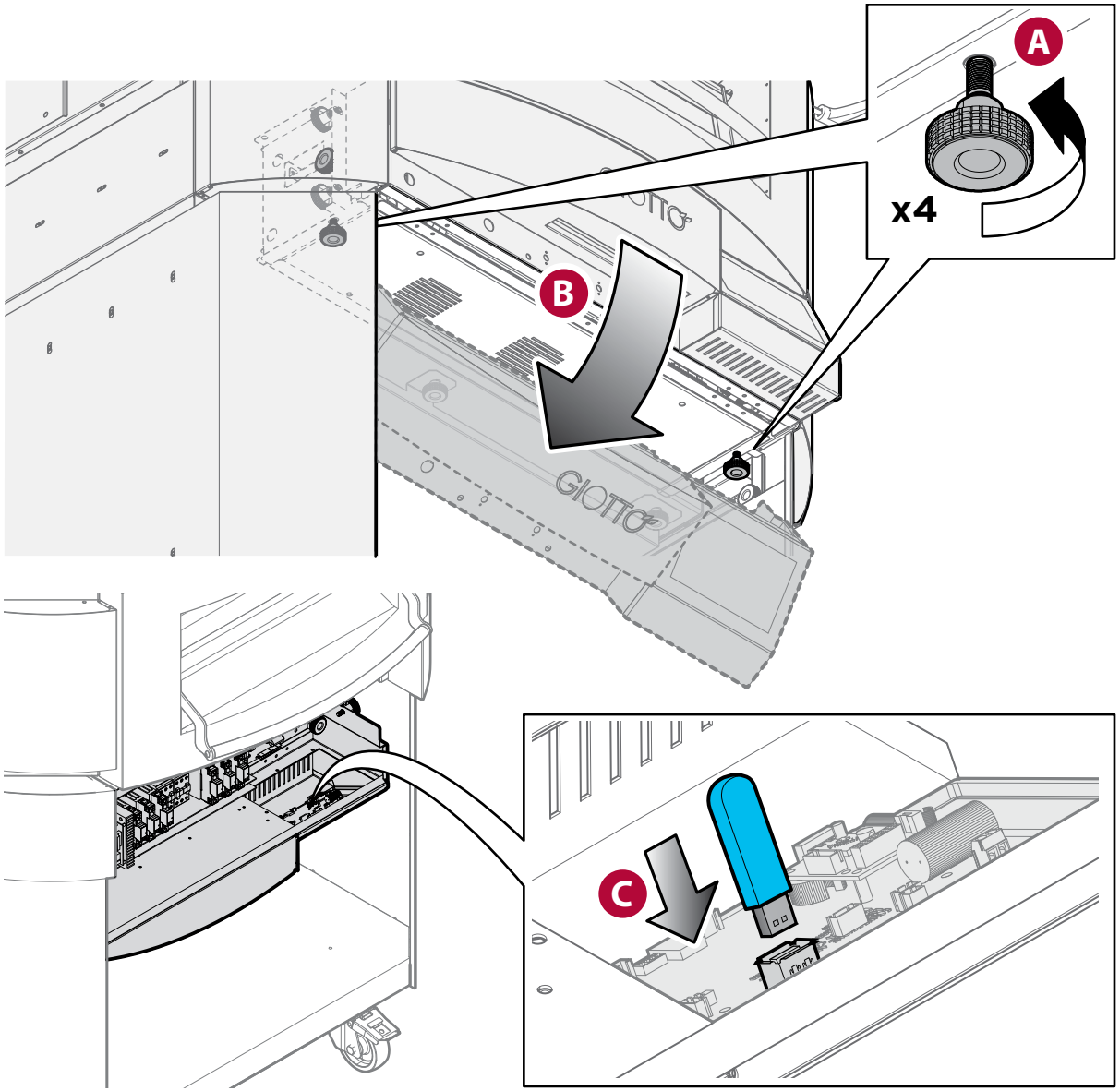
En el primer uso, se recomienda ajustar la temperatura a un valor de **150°C - 302°F**, porcentaje en el techo **80%,** solera **20%** durante al menos **8 horas, sin introducir alimentos en su interior.**
Durante todo este tiempo, es aconsejable mantener la chimenea de ventilación completamente abierta y, si está instalada la campana, mantenerla encendida.

En esta primera fase, el horno, debido a la evaporación de la humedad de los materiales aislantes, producirá humos y olores desagradables que desaparecerán gradualmente en los siguientes ciclos operativos.

√	Comprobación del posicionamiento	Capítulo de referencia en la pág...
	¿Los locales de instalación son adecuados a la norma? (intercambio de aire correcto, temperatura mínima/máxima, etc.)	Transporte y posicionamiento del horno en la pág. 16
	¿Está el equipo perfectamente nivelado?	
	¿El equipo está perfectamente apoyado en la base inferior y es apto para soportar el horno?	
	¿Se han respetado las distancias mínimas indicadas?	
	¿Se ha eliminado la película protectora de todas las superficies?	Operaciones preliminares en la pág. 17
	¿La cámara del horno está libre de objetos no conformes (por ejemplo, herramientas de instalación, manuales de usuario, piezas de embalaje, etc.)? ¡Si es así, eliminarlos!	
	¿La chimenea es adecuada y cumple con las regulaciones vigentes?	Evacuación de humos en la pág. 31
√	**Controles eléctricos**	**Capítulo de referencia**
	¿La tensión de la red cumple con los datos que pueden ser detectados por la placa del número de serie?	Conexión eléctrica en la pág. 32
	¿La conexión eléctrica se ha realizado de acuerdo con las normas vigentes en el país donde está instalado el equipo y de acuerdo con los diagramas de cableado suministrados?	
√	**Comprobaciones de salida de humos**	**Capítulo de referencia**
	¿Está colocado correctamente el equipo debajo de una campana extractora adecuada? Recuerde que es posible conectar la salida de la chimenea a un extractor (ventilador o tubo de extracción de la campana motorizada) colocando un interruptor de tiro entre esta última y la chimenea del horno.	Evacuación de humos en la pág. 31
√	**Varios**	**Capítulo de referencia**
	¿Está el usuario en posesión de toda la documentación relacionada con el horno?	-
	¿El usuario ha sido correctamente instruido sobre el uso y mantenimiento del horno?	-

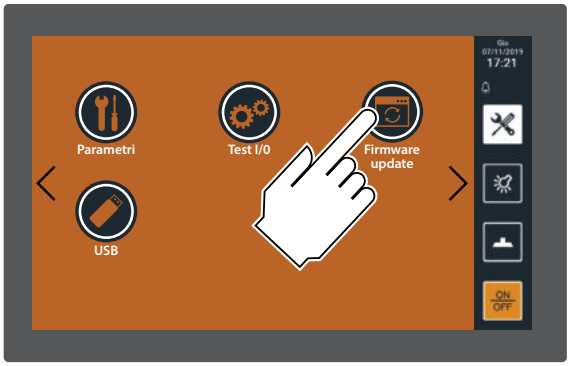
Actualización Firmware

1 *Para acceder a la placa táctil,* **A** *desenrosque los 4 pomos,* **B** *gire el grupo de mando hacia abajo mientras lo acompaña con una mano,* **C** *introduzca la llave* ***USB*** *en la toma correspondiente.*



2 *Con el horno en STAND-BY, toque el icono* ***"Service"****.*

3 *Desplácese por los distintos elementos tocando la **"flecha"** situada en la parte derecha de la pantalla, como en la figura.*

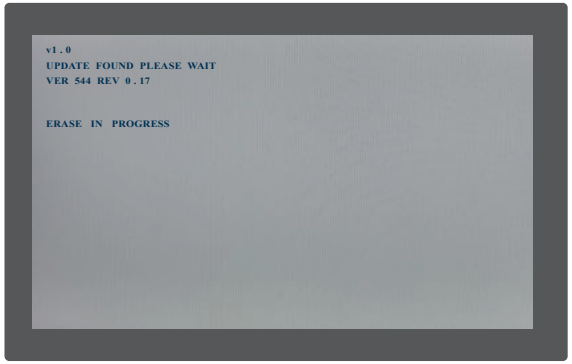


4 *Toque el icono "Firmware update".*

5 *Al tocar el icono "START" comienza a cargar el "Firmware".*

6 *La barra se volverá naranja para indicar el estado de carga.*

7 *Cuando se haya completado la carga, el icono **"OK"** se volverá rojo. Toque para continuar actualizando.*

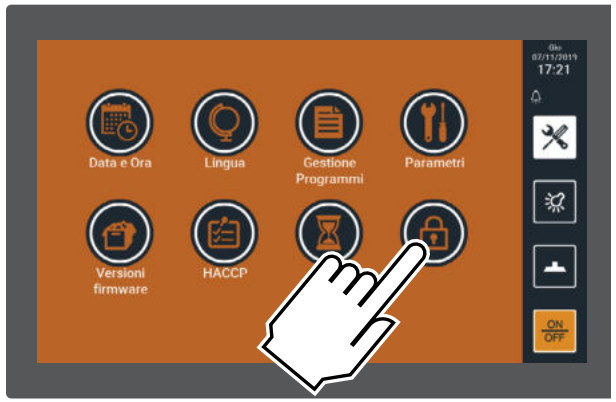


8 *Espere a que se complete el procedimiento, la pantalla se reiniciará y volverá a la pantalla **"STAND-BY"**.*

Restablecer el contador de horas de mantenimiento

1 *Periódicamente aparece una ventana emergente en la pantalla advirtiendo de la necesidad de realizar el mantenimiento del horno. Toque la pantalla **"AVISO"** para continuar la operación.*

2 *Con el horno en STAND-BY, toque el icono **"Service"**.*



3 *Toca el icono del **"Candado"**.*

4 *Ingrese la contraseña en la pantalla **"58"** para continuar.*

5 *Toque **"OK"** en la pantalla como en la figura.*

6 *Toque el ícono **"Horas de trabajo"**.*

7 *Pulse en la pantalla **"Horas desde el último mantenimiento: 02 (h)"**.*

8 *La pantalla muestra "Borrar contador Toque **"OK"**.*

9 *Toque **"SALIR"** para salir de la pantalla.*

10 *Toque el icono "Service" para volver a la pantalla de **"STAND-BY"**.*

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