Tiepolo
FOUR

Manuel de pré-installation et d'installation

TP435
TP635
TP635L
TP935

Préambule

Ce four a été conçu et fabriqué avec le plus grand soin, soumis à des tests stricts dans nos laboratoires, c'est pourquoi nous assurons la sécurité absolue et la fonctionnalité de ce dernier.

L'installation doit être réalisée par **un personnel professionnellement** qualifié, capable d'assumer la responsabilité de l'intervention et de garantir les meilleures conditions de fonctionnement et de sécurité.

Avant l'installation, lisez **attentivement** le contenu de ce manuel : il contient des informations importantes concernant le montage du produit et les consignes de sécurité.

Assistance technique

Le Fabriquant est en mesure de résoudre tout type de problème technique concernant l'installation.
Ne pas hésiter à le contacter en cas de doute.

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

L'entreprise dégage toute responsabilité pour les éventuelles erreurs d'impression ou de transcription, et se réserve le droit d'apporter sans préavis les modifications qu'elle jugera nécessaires.
La reproduction partielle sans le consentement du Fabricant est interdite. Les mesures fournies sont indicatives et non contraignantes.
La langue originale de rédaction est l'italien : le Fabricant n'est pas retenu responsable des éventuelles erreurs de traduction /interprétation ou d'impression.

Index

1 CONTRÔLES AVANT ACHAT 3

2 DONNÉES TECHNIQUES DES FOURS 6

Données techniques du four Tiepolo TP 435 7
Données techniques du four Tiepolo TP 635 11
Données techniques du four Tiepolo TP 635L 15
Données techniques du four Tiepolo TP 935 19

3 INSTALLATION 24

Transport 25
Opérations préliminaires 25
Élimination des emballages 25
Positionnement 26
Lecture plaque signalétique 27
Évacuation des fumées 27
Branchement électrique 28
Pré-essai et essai 34
Vérification du fonctionnement et premier allumage 34

1 CONTRÔLES AVANT ACHAT

Avant l'achat du four et avant son installation, **vérifiez et convenez avec le propriétaire** que toutes les conditions suivantes soient présentes au moment de l'installation ; elles sont indispensables pour une installation correcte et sûre, pour un bon fonctionnement et entretien du four.

A	**Vérifiez avec le propriétaire si les instruments pour transporter facilement le four sont présents dans le lieu d'installation** ▶ Fig. 1
√	Pour un déplacement correct du four, il est nécessaire que :
	• des équipements de protection individuelle soient disponibles (par ex. chaussures de sécurité, gants, etc ...)
	• il existe un dispositif de levage capable de déplacer l'appareil en toute sécurité (vérifier les poids et les dimensions sur les pages suivantes) et du personnel qualifié pour effectuer cette opération.

B	**Vérifiez les dimensions du four et les accessoires choisis**
√	
	• vérifiez que les dimensions du four soient adaptées à l'espace disponible dans le lieu d'installation.
	• vérifiez que la capacité de la chambre de cuisson soit adaptée aux besoins du propriétaire. ⚠ La section « Données techniques » à partir de la page 6 fournit les poids et les dimensions des fours et de la chambre de cuisson.

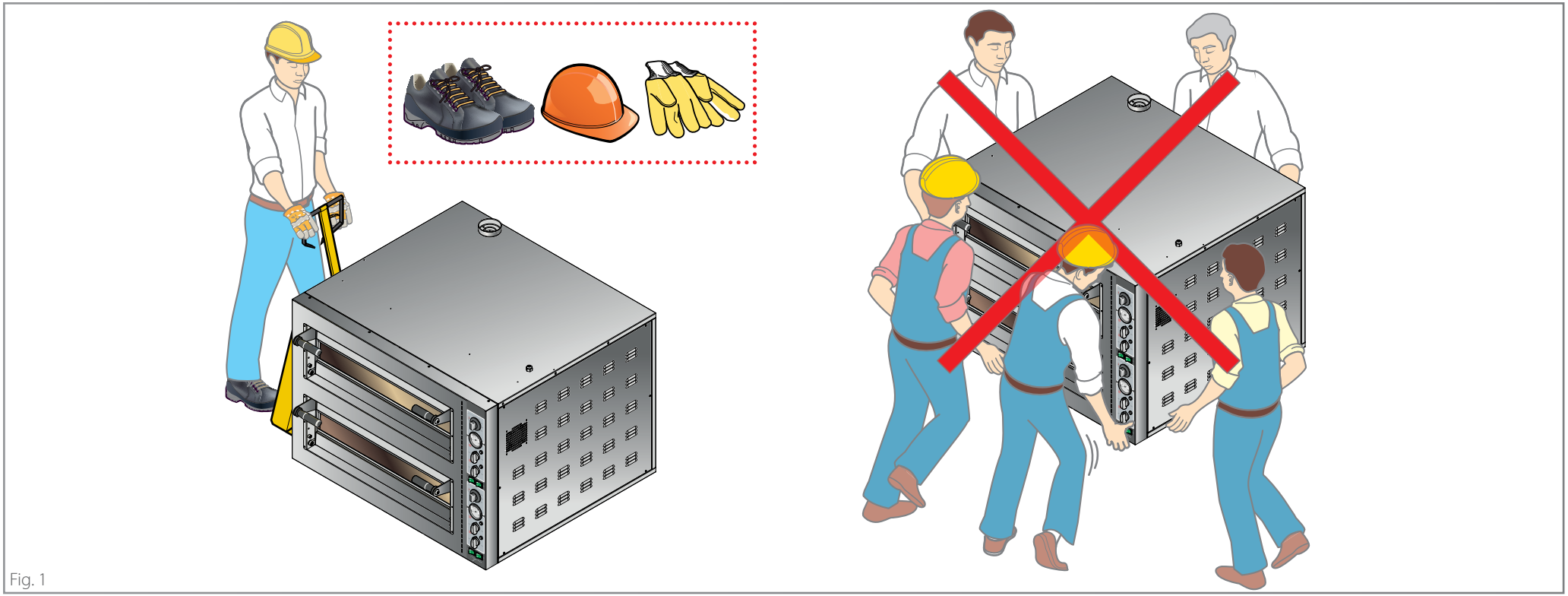


Fig. 1

C **Vérifiez avec une inspection si le lieu d'installation est adapté**

√ Assurez-vous que ▶ Fig. 2

- **le sol du lieu d'installation soit ignifuge**, parfaitement **plat** et capable de supporter le poids de l'appareil.

Mod.	simple	double	Mod.	simple	double
TP435	*122 kg [268,9 lb]*	*209 kg [460,7 lb]*	*TP635L*	*159 kg [350,5 lb]*	*278 kg [612,8 lb]*
TP635	*160 kg [352,6 lb]*	*271 kg [597,4 lb]*	*TP935*	*207 kg [456,3 lb]*	*385 kg [848,7 lb]*

- Le four doit être posé sur un socle, fourni par le Fabricant ou personnel, qui doit être :
  - en matière non inflammable et insensible à la chaleur ;
  - parfaitement stable et plat ;
  - supporter le poids de l'appareil.

- Le local d'installation :
  - soit réservé et conforme à la cuisson d'aliments ;
  - ait un échange d'air adéquat ;
  - ne présente pas d'éléments inflammables ou explosifs ;
  - réponde aux normes en vigueur en termes de sécurité sur le lieu de travail et sur les installations ;
  - soit à l'abri des agents atmosphériques ;
  - ait une température max de +5° (41°F) à +35°C (95°F) ;
  - ait une humidité inférieure à 70%.

- l'appareil **passe facilement à travers les portes**.

⚠ Au moment de choisir le lieu d'installation, tenez compte que l'appareil doit être facilement **déplaçable** pour d'éventuels entretiens extraordinaires : faites attention que les éventuels travaux de maçonnerie successifs à l'installation (par ex, construction de murs, remplacement des portes avec d'autres plus étroites, restructurations, etc...) n'empêchent pas les déplacements.

- l'appareil NE soit PAS positionné à proximité des sources de chaleur (par ex., grilles, friteuses, etc), des substances inflammables ou combustibles (par ex. gasoil, essence. bouteilles d'alcool, etc.).

- il y ait une **ventilation adéquate** selon les réglementations en vigueur dans le Pays d'installation. En l'absence de celle-ci, une prise d'air ø140 mm est obligatoire pour communiquer avec l'extérieur ou avec une pièce ventilée (par ex. un entrepôt, un grenier, un garage, une cage d'escalier).

- les distances minimales entre le four et les **murs,** les autres **appareils**, **objets** et **matériaux combustibles** ▶ Fig. 3 En cas de proximité avec des appareils chauds ou froids, maintenez une distance de **500 mm** *[19,7 in.]*.

⚠ Il est absolument nécessaire de respecter les distances de sécurité minimales indiquées. Les distances doivent être augmentées en présence d'objets réalisés en matériaux sensibles à la chaleur.

- il y ait un **conduit de cheminée d'évacuation** exclusivement réservé à l'utilisation de l'appareil, qui respecte les normes en vigueur et qui ait un diamètre qui permette le passage d'un tuyau d'évacuation de **ø150 mm** *[Ø 5,91 in.]*.

⚠ Le four est pourvu d'un extracteur de fumées situé dans la partie supérieure pour l'évacuation des vapeurs provenant de la chambre de cuisson (dans la section « Données techniques » à partir de la page 6, vous pouvez trouver l'indication exacte de sa position).

Ces vapeurs et celles qui sortent normalement de la porte durant les phases de travail, **doivent être évacuées à l'extérieur** selon l'un des modes suivants :

A à travers une **hotte fournie par le Fabricant** qui assure une compatibilité parfaite avec le four. Pour le montage correct et la fixation au four, consultez la notice jointe ; le conduit de cheminée d'évacuation doit être destiné à l'usage exclusif de l'appareil, respecter les normes en vigueur et avoir un diamètre minimum qui permet de passage d'un tuyau d'évacuation de **ø150 mm** *[Ø 5,91 in.]* qui correspond au diamètre du tuyau à monter sur la hotte (non fourni).

B à travers une **hotte** de l'utilisateur, de débit adéquat, situé à environ **300 mm** *[Ø 11,81 in.]* du four ;

C à travers un **système d'aspiration** adéquat de l'utilisateur raccordé à l'évacuation des fumées du four : dans ce cas, il faut interposer obligatoirement entre l'extracteur et la cheminée du four un interrupteur de tirage (l'extracteur, l'interrupteur de tirage et le tuyau ne sont pas fournis par le Fabricant). Dans ce type d'installation, les fumées qui se dégagent suite à l'ouverture de la porte ne seront pas aspirées.

D **Informez le propriétaire à propos des prédispositions électriques nécessaires (activités à réaliser par un électricien qualifié).**

√ Pour un raccordement correct ▶ Fig. 2 :

- **prévoyez des prises de raccordement** à la ligne électrique aux alentours du four. Si le four a une double chambre **les prises de raccordement prévues doivent être deux**.

⚠ Dans la section « Données techniques » à partir de la page 6, toutes les données électriques et la position du câble d'alimentation et de la borne équipotentielle sont fournies.

- **équipez-vous d'un câble de raccordement A et d'une fiche B :** les appareils sont fournis sans câble d'alimentation et sans fiche, les deux éléments doivent être montés sur le four par du personnel qualifié. Le câble doit être exclusivement **du type indiqué** et doté d'une fiche de débit adéquat à l'absorption du four pour le raccordement à la ligne électrique.

- **vérifiez que les systèmes du local soient conformes aux règlementations en vigueur dans le Pays d'utilisation** et aux indications inscrites sur la plaque signalétique. Il faut savoir que, pour obtenir un branchement électrique correct, l'appareil doit :
  - être inclus dans un **système équipotentiel** selon ce que prévoit la normative en vigueur. Ce raccordement doit être effectué entre différents appareils avec la borne indiquée par le symbole équipotentiel . Le conducteur devra avoir une section maximum de 10 mm2 (selon la norme CEI EN 60335-2-42:2003-09) et être de couleur jaune vert ;
  - être obligatoirement raccordé à la **ligne de terre** du réseau (câble de couleur jaune vert) ;
  - être obligatoirement raccordé à un **disjoncteur thermique** selon ce que prévoit la règlementation en vigueur (0,03A Type A) ;
  - être obligatoirement raccordé à un **mécanisme d'interruption omnipolaire** qui permet une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III.

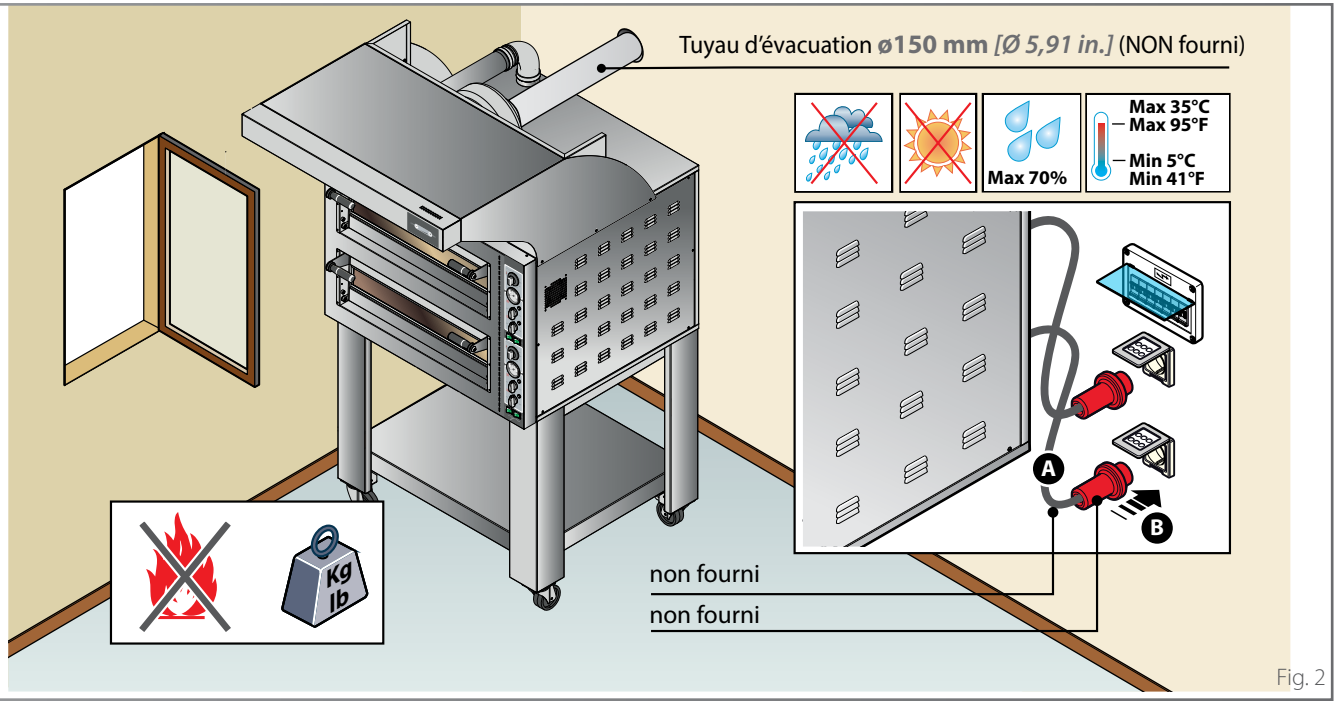
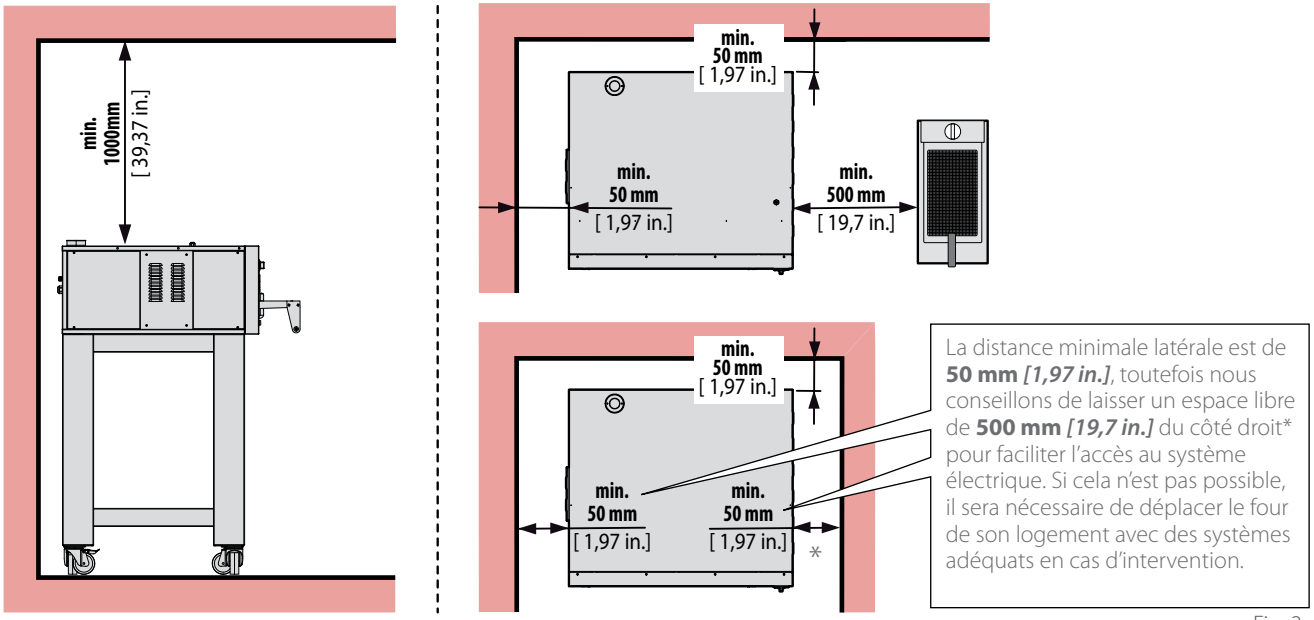


Fig. 2



La distance minimale latérale est de **50 mm** ***[1,97 in.]***, toutefois nous conseillons de laisser un espace libre de **500 mm** ***[19,7 in.]*** du côté droit* pour faciliter l'accès au système électrique. Si cela n'est pas possible, il sera nécessaire de déplacer le four de son logement avec des systèmes adéquats en cas d'intervention.

Fig. 3

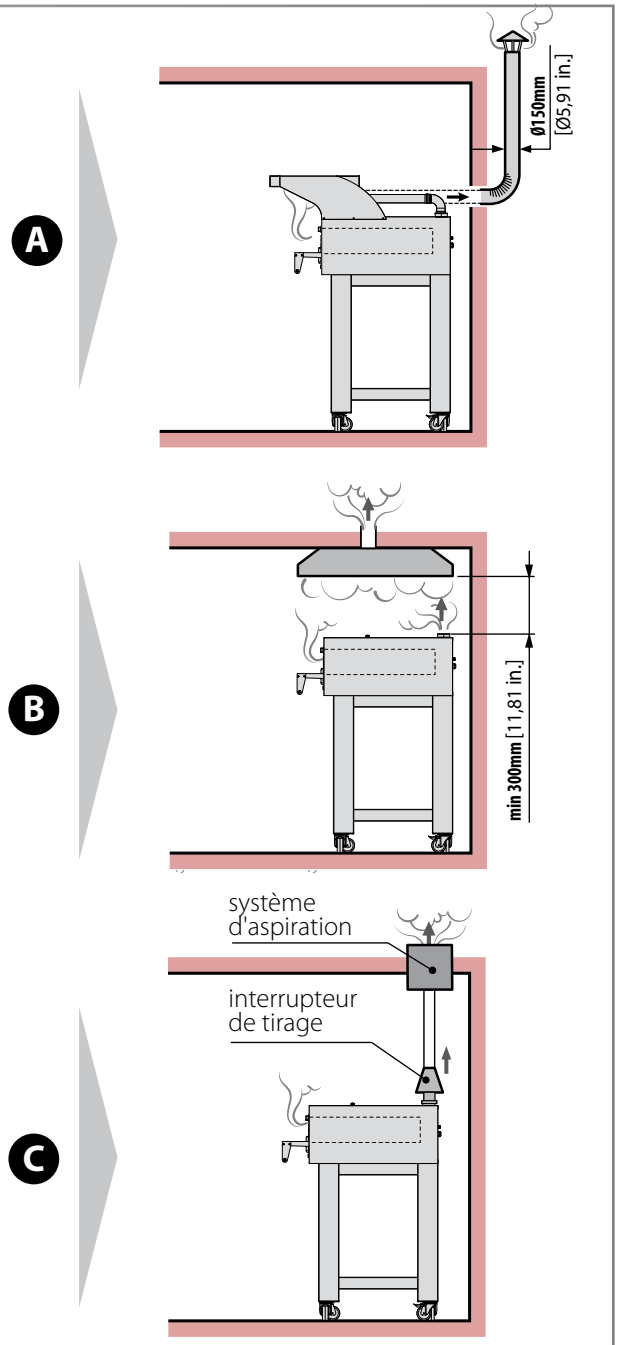


Fig. 4

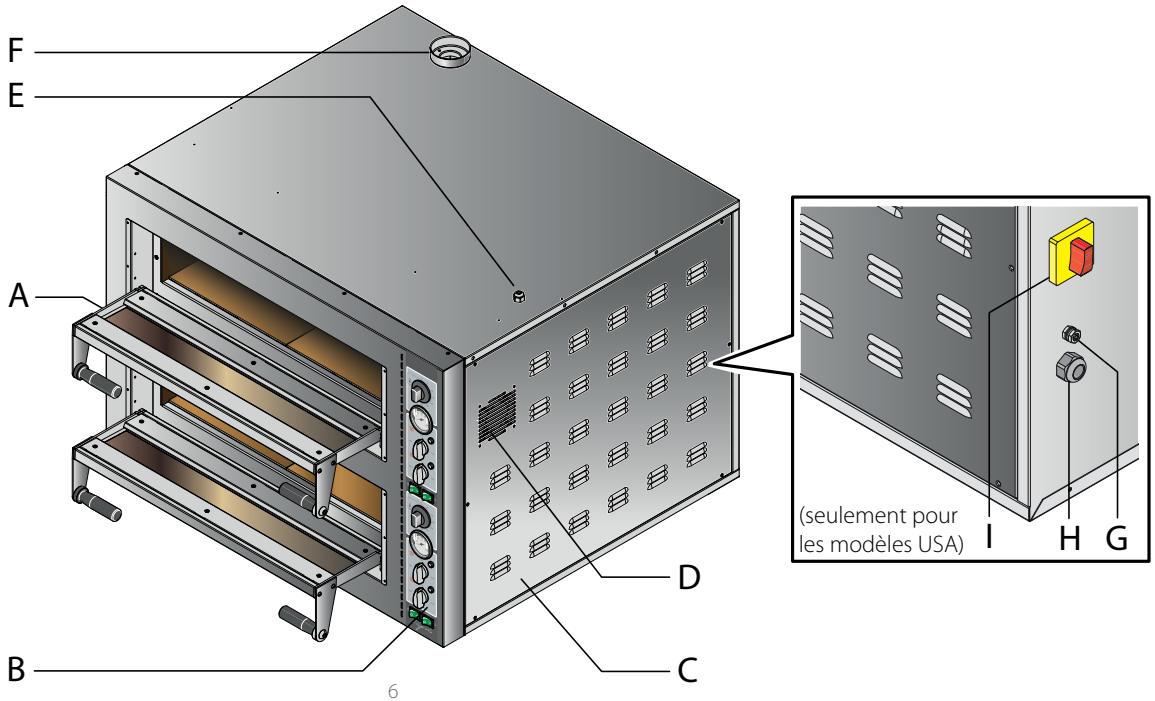
Données électriques

VALEURS POUR CHAQUE CHAMBRE						
Modèle	**Alimentation électrique [V]**	**Puissance [kW]**	**Consommation moyenne [kWh]**	**Absorption [A]**	**Câble de raccordement* [Nxmm2]**	**Protection tableau client* [NxA]**
TP435	230V	5,3	3,2	23,0	3x2,5	2x25
	3Nx400V	5,3	3,2	7,6	5x1	4x16
	3x230V	5,3	3,2	13,3	4x1,5	3x16
	3x208V	5,8	3,5	16,0	4xAWG15	3x16
TP635	3Nx400V	7,8	4,7	11,3	5x1,5	4x16
	3x230V	7,8	4,7	19,6	4x2,5	3x20
	3x208V	8,5	5,1	23,6	4xAWG13	3x25
TP635L	3Nx400V	7,9	4,8	11,4	5x1,5	4x16
	3x230V	7,9	4,8	19,9	4x2,5	3x20
	3x208V	8,6	5,2	24,0	4xAWG13	3x25
TP935	3Nx400V	11,7	7,0	16,9	5x2,5	4x20
	3x230V	11,7	7,0	29,4	4x4	3x40
	3x208V	12,8	7,7	35,5	4xAWG9	3x40

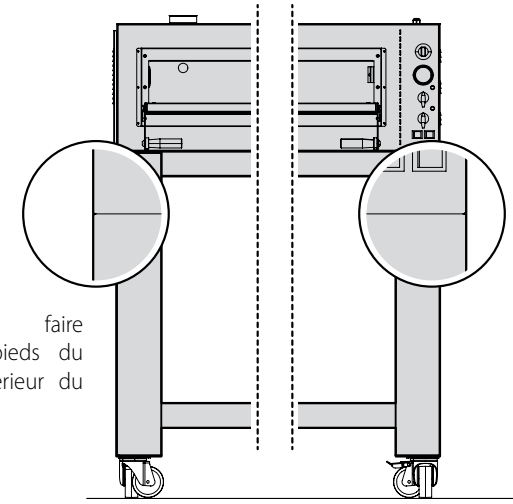
* Attention : les valeurs indiquées se réfèrent à une chambre du four. Les fours doubles ont 2 entrées et donc 2 lignes distinctes

Légende

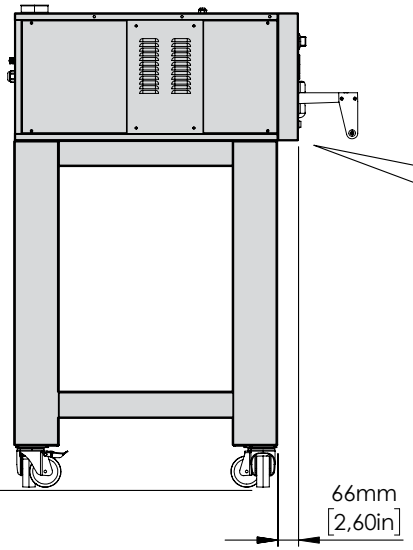
- (A) Porte du four
- (B) Panneau de commandes
- (C) Panneau d'accès aux composants électriques
- (D) Ventilateur de refroidissement du compartiment technique
- (E) Entrée alimentation hotte
- (F) Système d'extraction des fumées
- (G) Équipotentiel
- (H) Entrée alimentation du four
- (I) Sectionneur (seulement modèles USA)



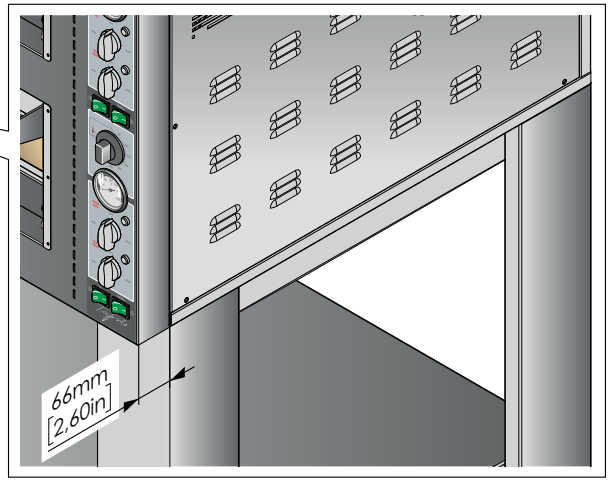
ALIGNEMENT DU FOUR AVEC LE SUPPORT

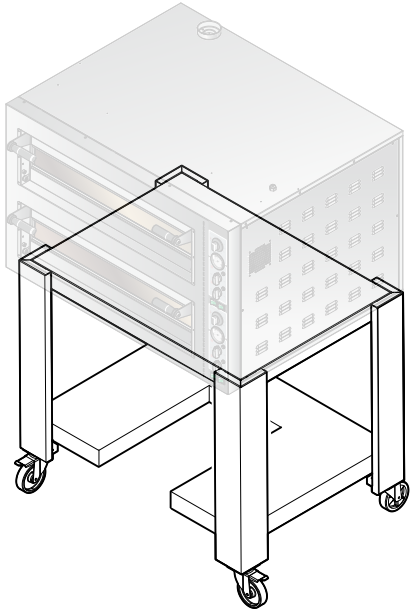


Latéralement faire coïncider les pieds du support à l'extérieur du four



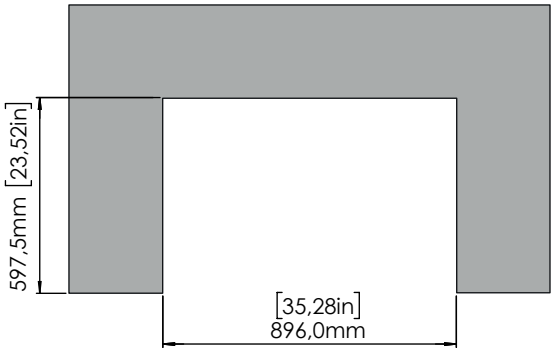
devant aligner les pieds du support à l'intérieur de la façade du four (la façade doit dépasser de 66 mm [2,60 in.]



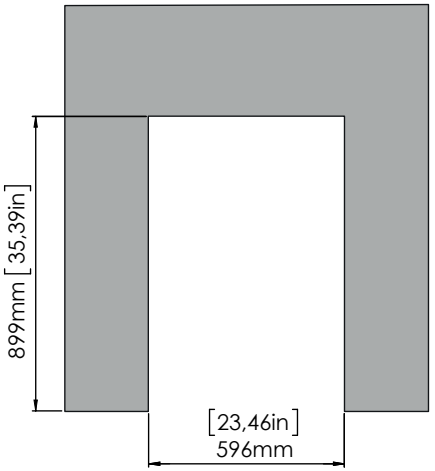


Sur demande auprès du fabricant, des supports pour le four Michelangelo 635 / 635L / 935, dotés d'une étagère inférieure moulée pour l'insertion d'accessoires, sont disponibles.
S'il est nécessaire de connaître d'autres dimensions du support, veuillez consulter les schémas dimensionnels de la page **8** à la page **23**

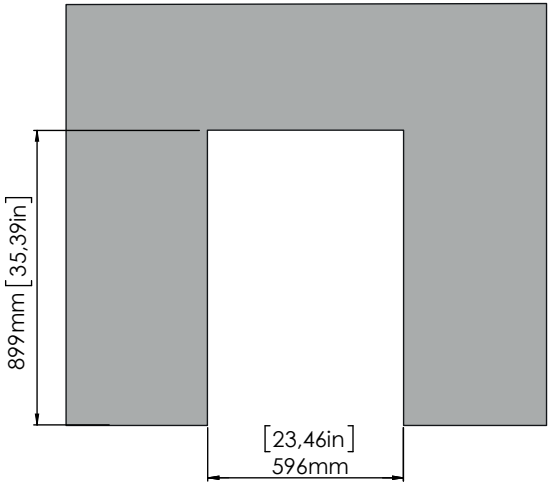
TP 635L



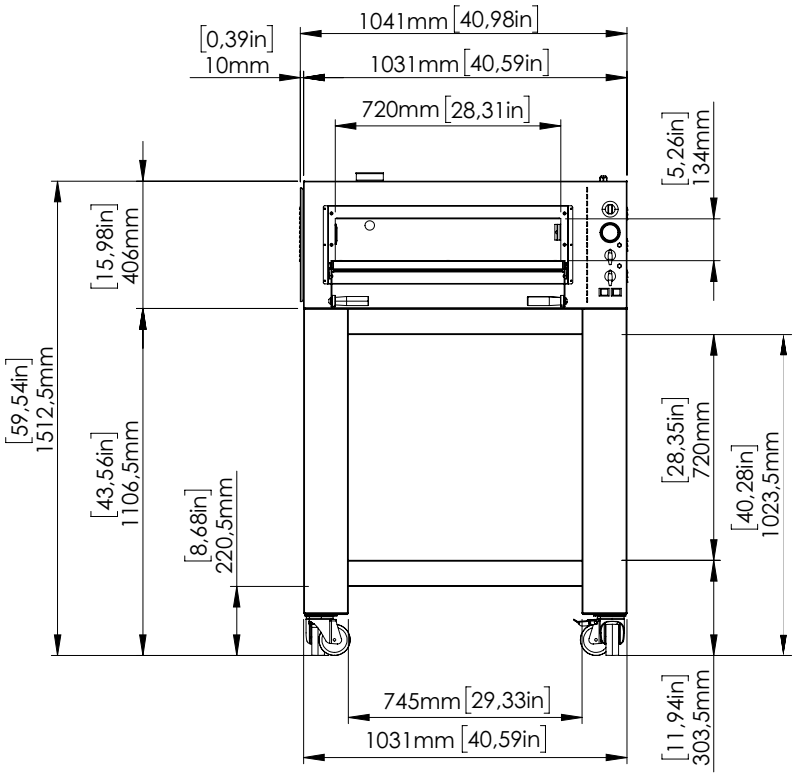
TP 635

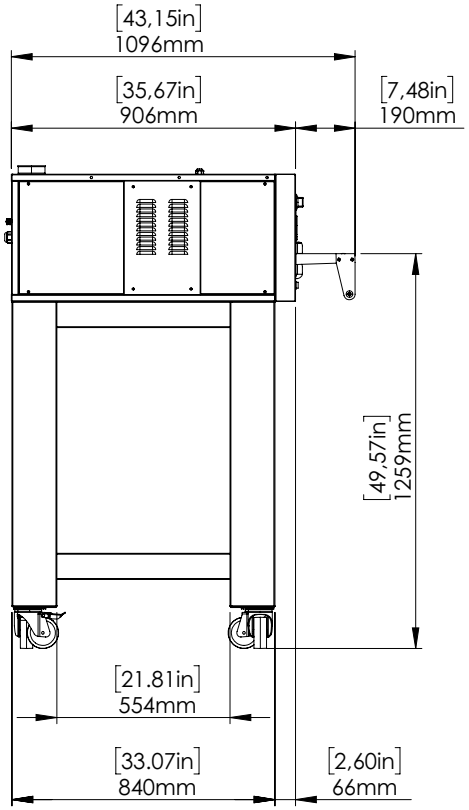


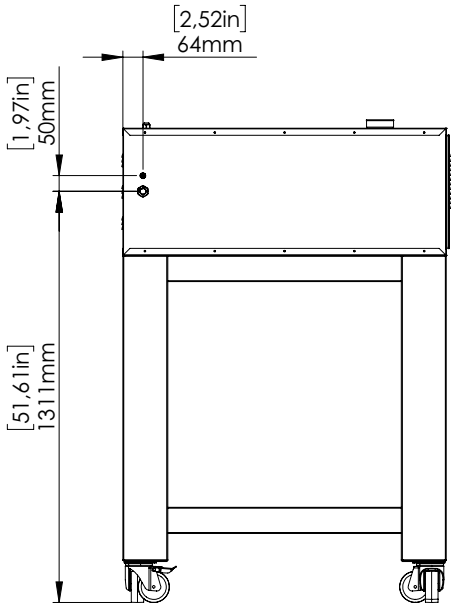
TP 935

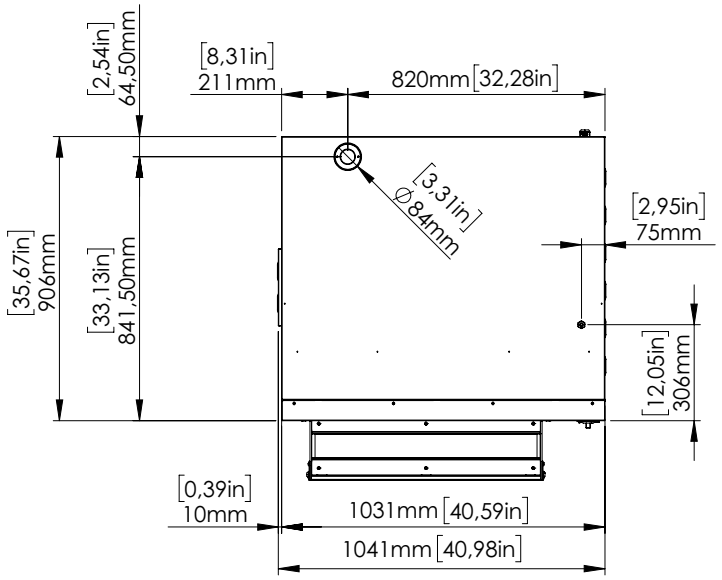


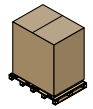
Données techniques du four **Tiepolo TP 435** | simple



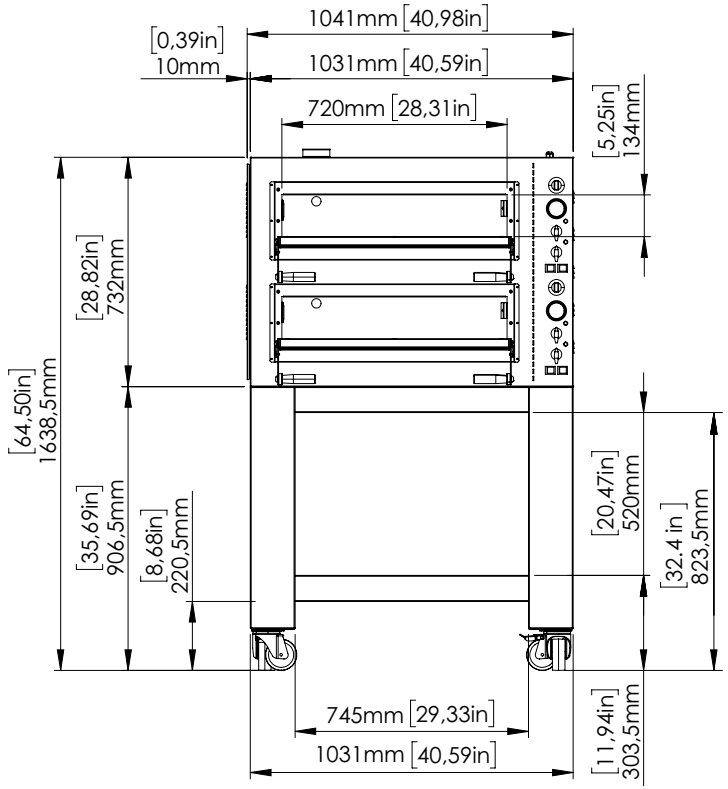


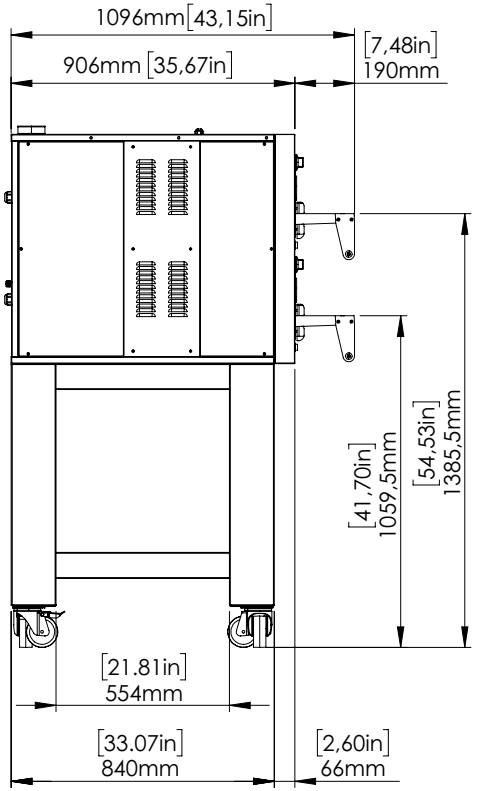


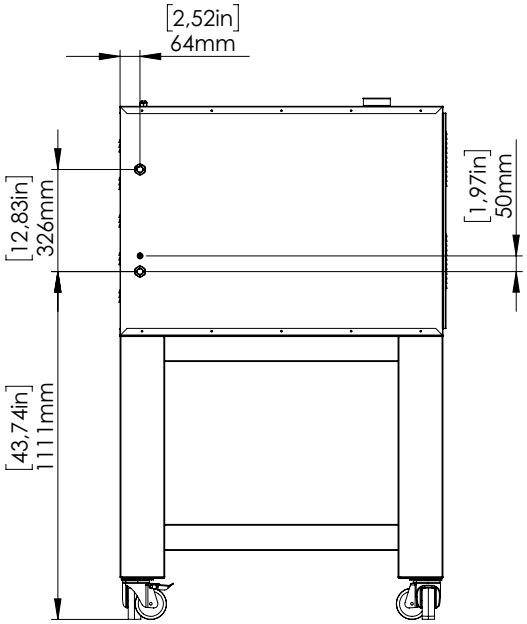


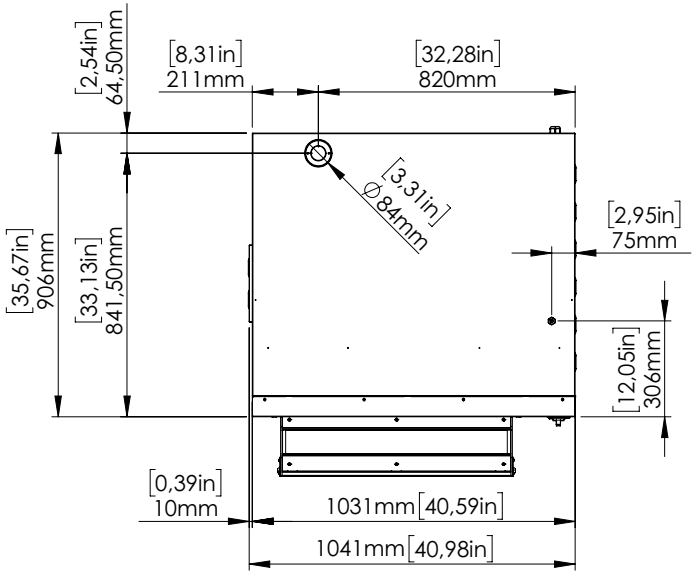
	poids du four **TP 435 simple** *122 kg [268,9 lb]*
	*poids emballage+ four complet* **TP 435 simple** *139 kg [306,4 lb]*
	dimensions emballage du four **TP 435 simple** **1060x1094x592** *[41.73x43.07x23.31 in.]*

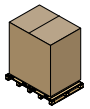
Données techniques du four **Tiepolo TP 435** | double



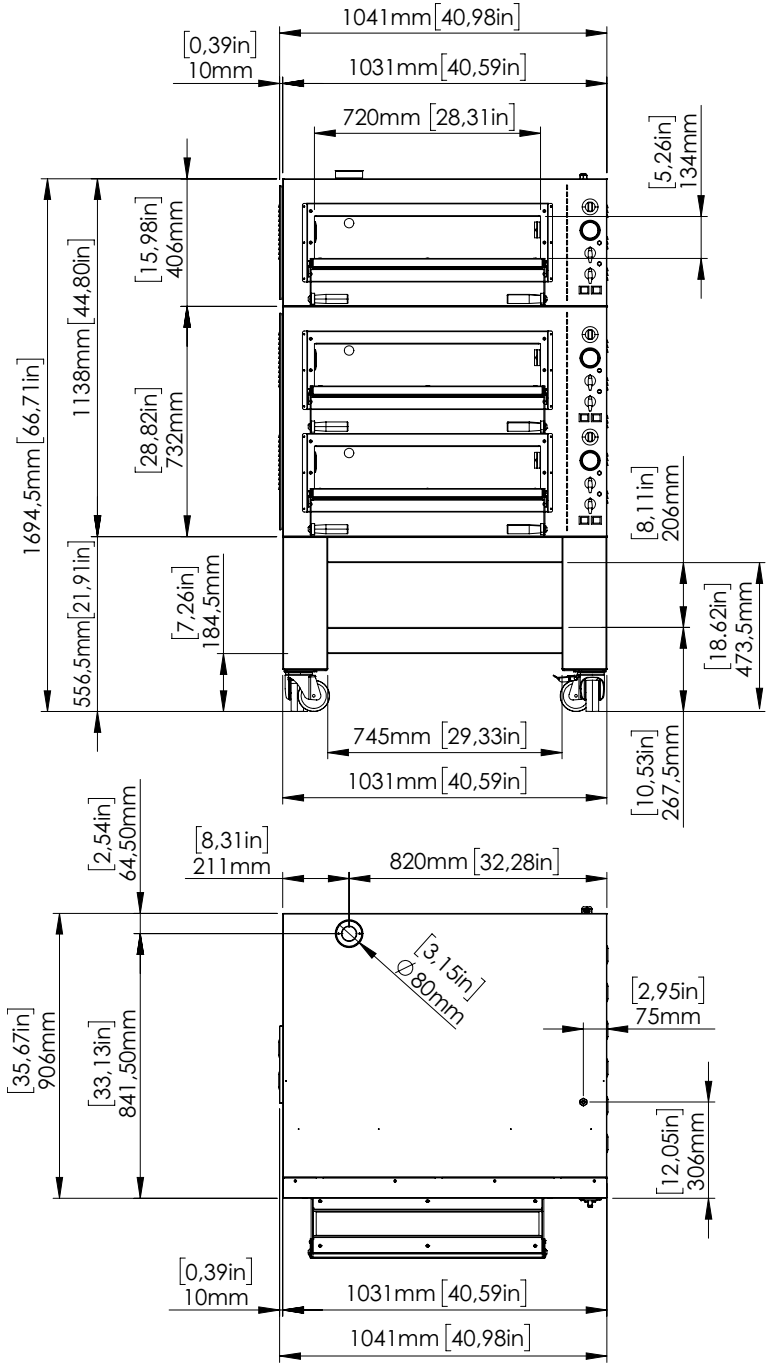


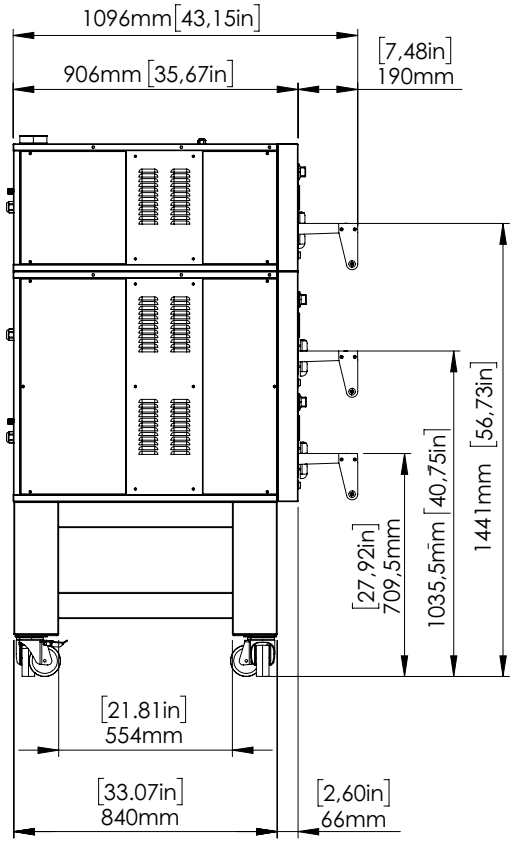


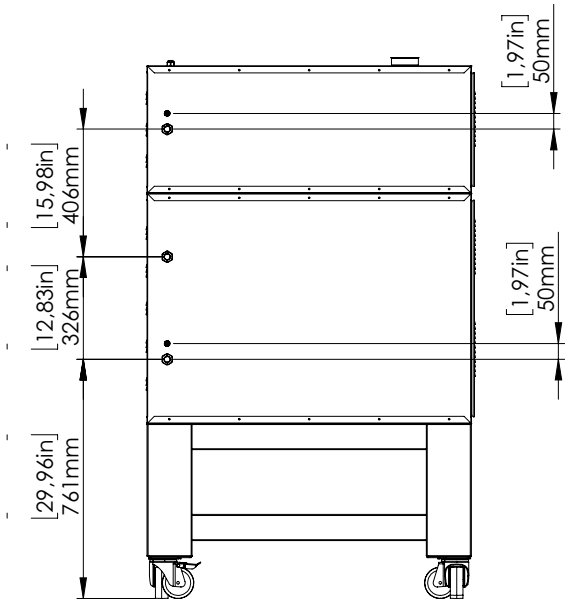


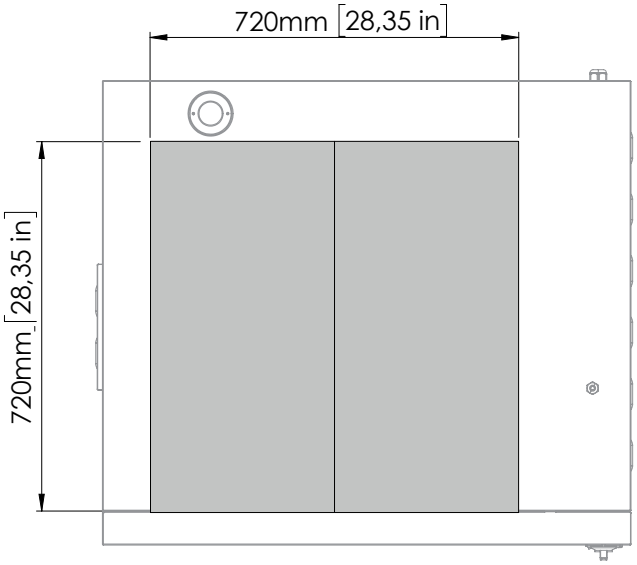
	poids du four **TP 435 double** *209 kg [460,7 lb]*
	*poids emballage+ four complet* **TP 435 double** *277 kg [610,6 lb]*
	dimensions emballage du four **TP 435 double** **1060x1094x916** *[41.73x43.07x36.06 in.]*

Données techniques du four **Tiepolo TP 435** | triple

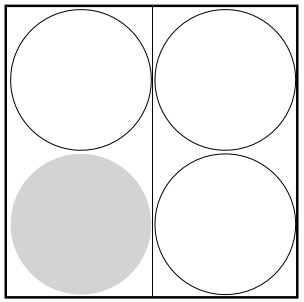




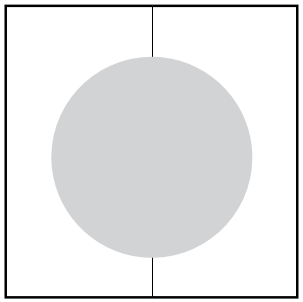




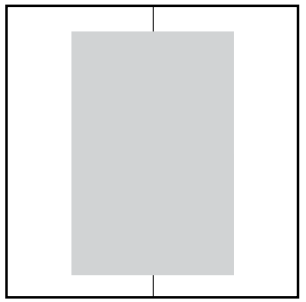
hauteur de la chambre : 140 mm *[5,51 in.]*



PIZZA **Ø 35 cm** [13.78 in.]



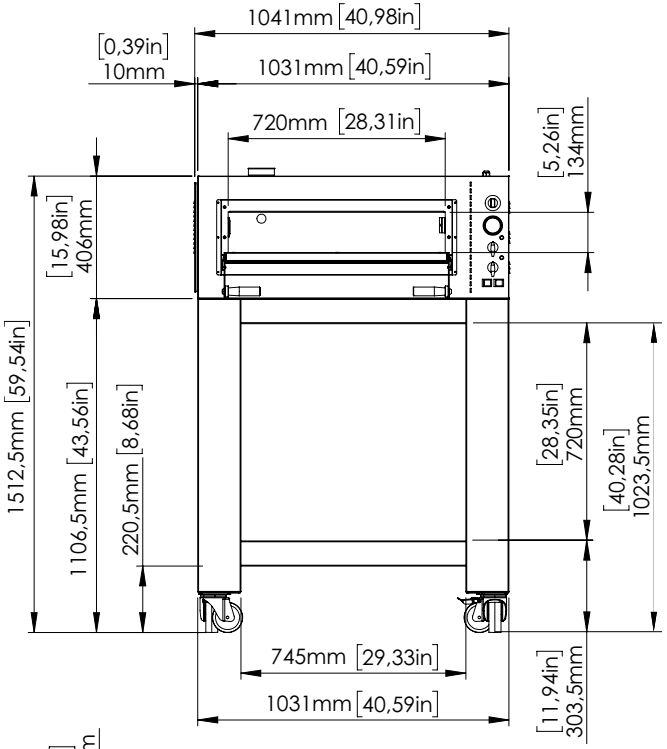
PIZZA **Ø 50 cm** [19.69 in.]

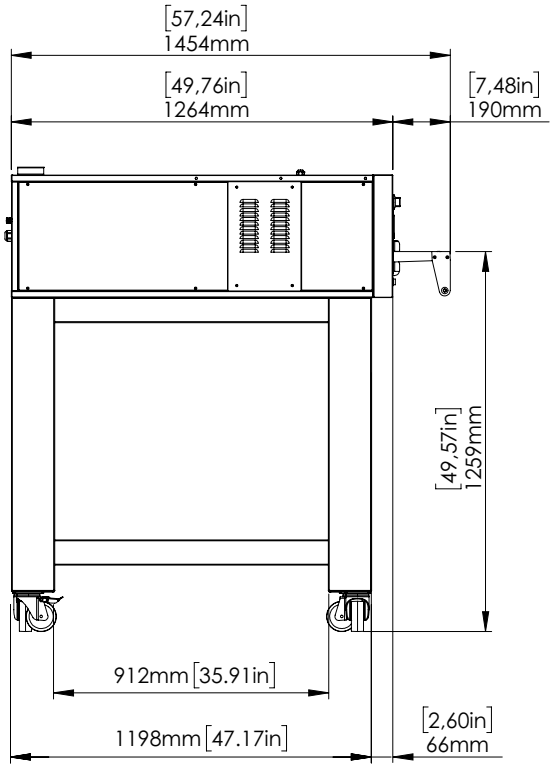


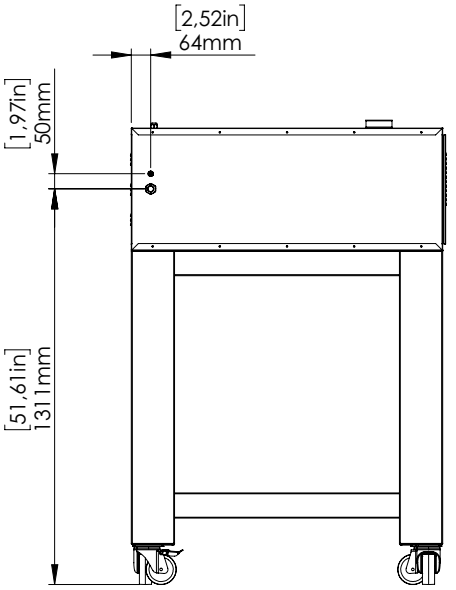
PLAQUE **60x40 cm** [23.62x 15.75 in.]

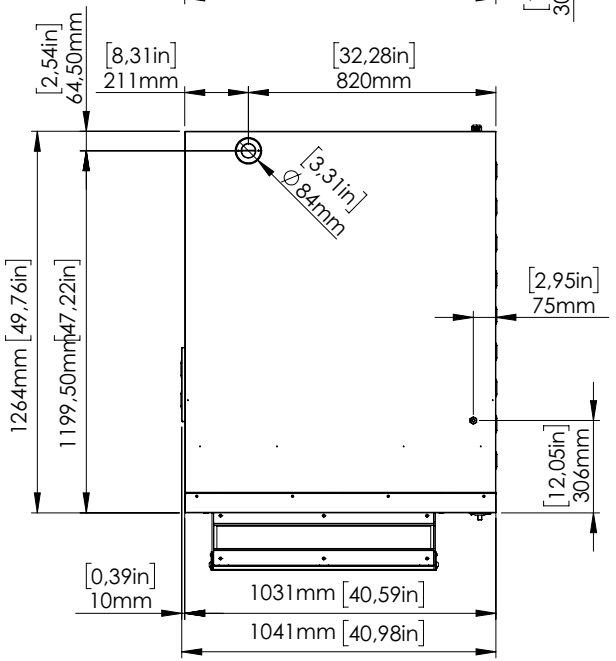
	Ø PIZZAS	PRODUCTIVITÉ HORAIRE	FOURNÉES
○	**Ø 35 cm** *[Ø 13.78 in.]*	40-44 pizzas	10-11
○	**Ø 50 cm** *[Ø 19.69 in.]*	10-11 pizzas	10-11
▭	**60x40 cm** *[23,62x15,75 in.]*	5-6 pizzas	5-6

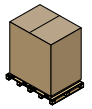
Données techniques du four **Tiepolo TP 635** | simple



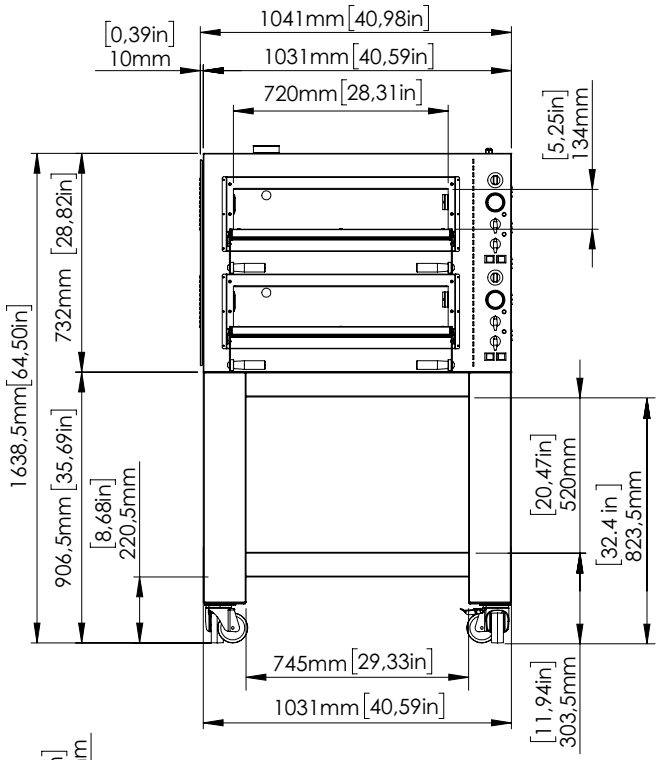


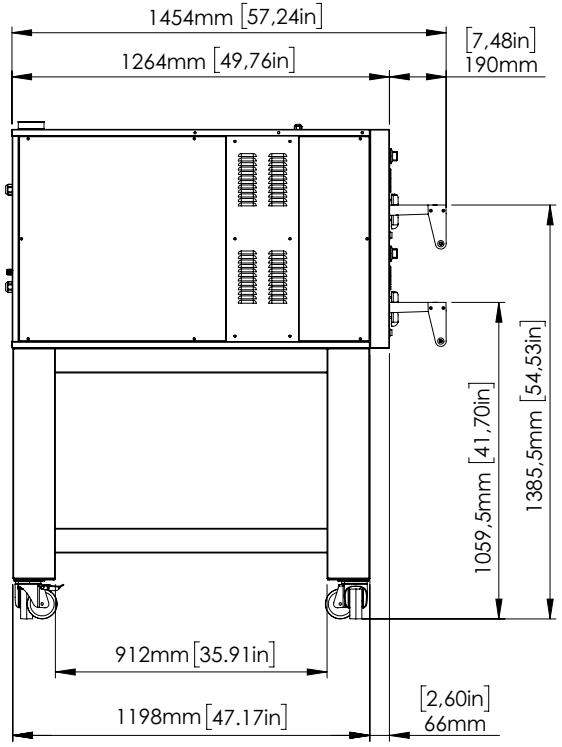


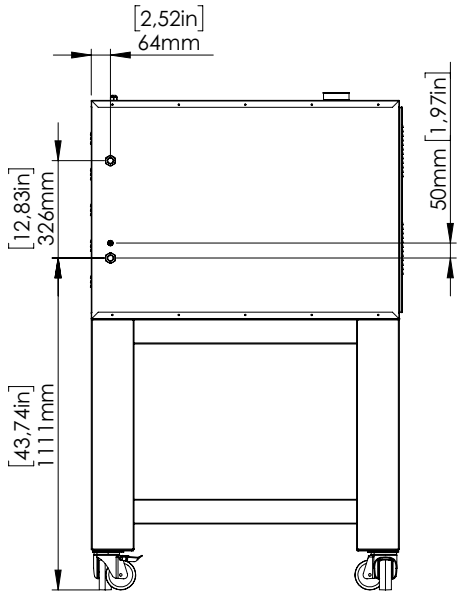


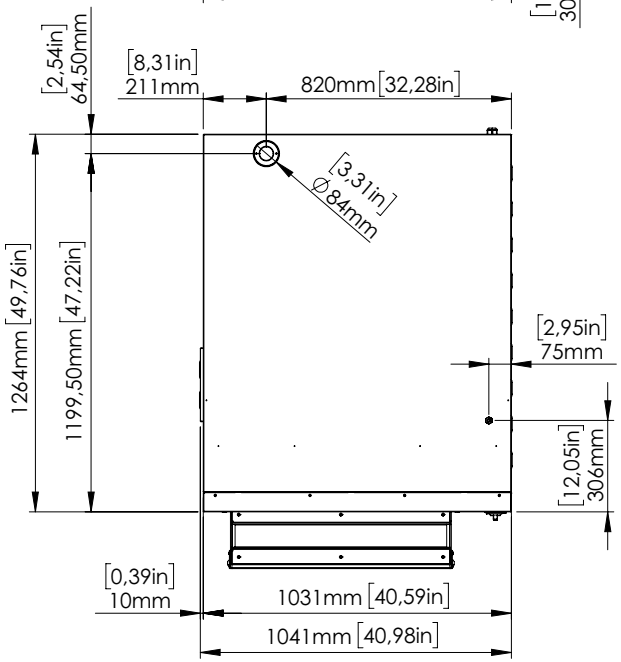
	poids du four **TP 635 simple** *160 kg [352,6 lb]*
	*poids emballage+ four complet* **TP 635 simple** *180 kg [396,8 lb]*
	dimensions emballage du four **TP 635 simple** **1414x1094x592** *[55.67x43.07x23.31 in.]*

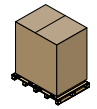
Données techniques du four **Tiepolo TP 635** | double



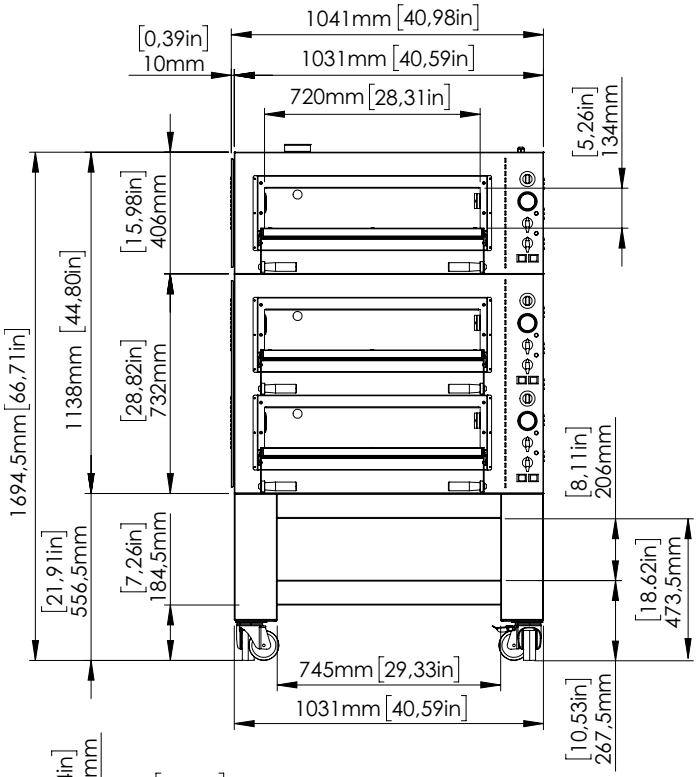


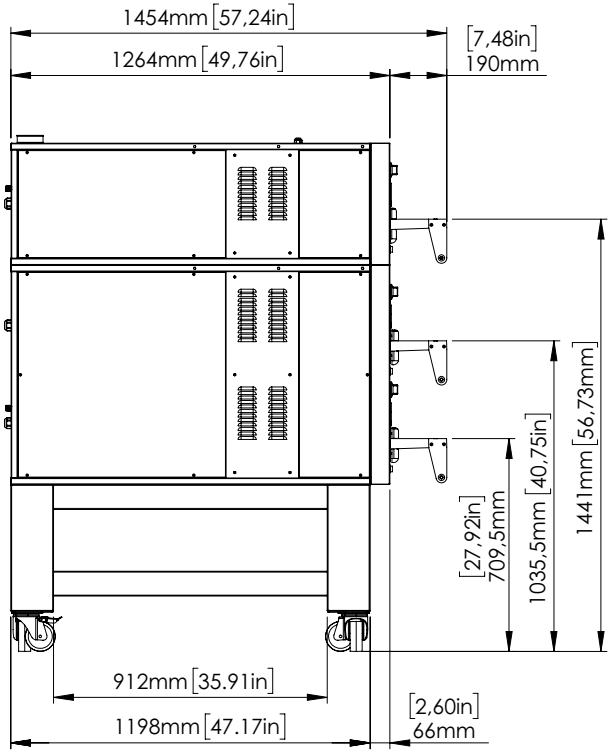


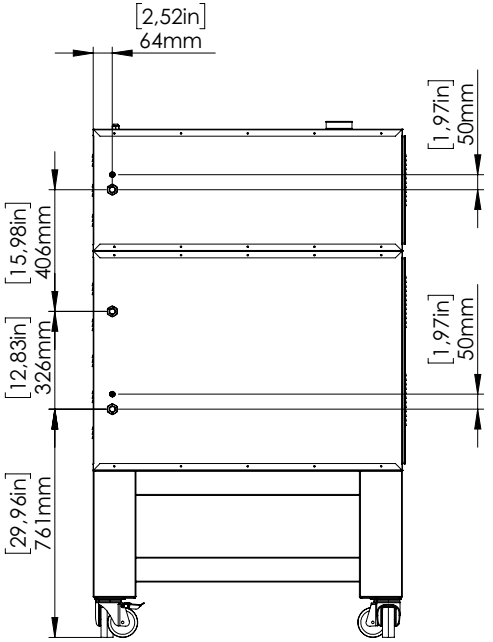


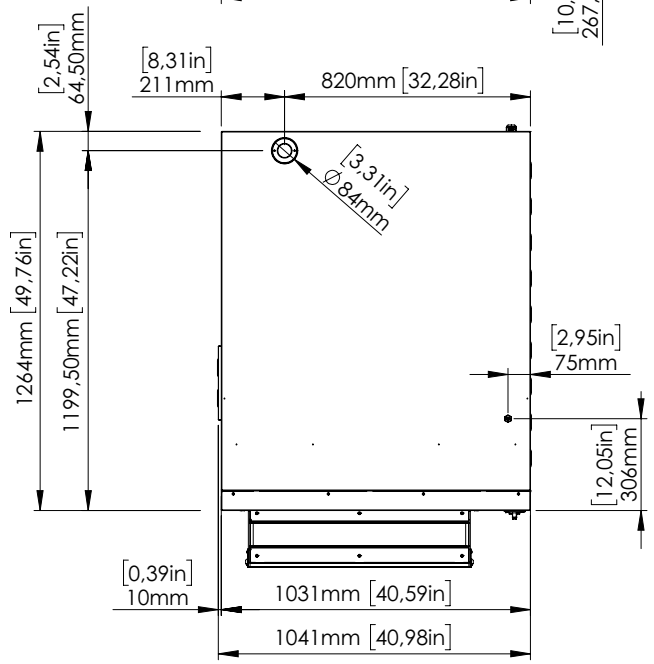
	poids du four **TP 635 double** *271 kg [597,4 lb]*
	*poids emballage+ four complet* **TP 635 double** *292 kg [643,7 lb]*
	dimensions emballage du four **TP 635 double** **1414x1094x916** *[55.67x43.07x36.06 in.]*

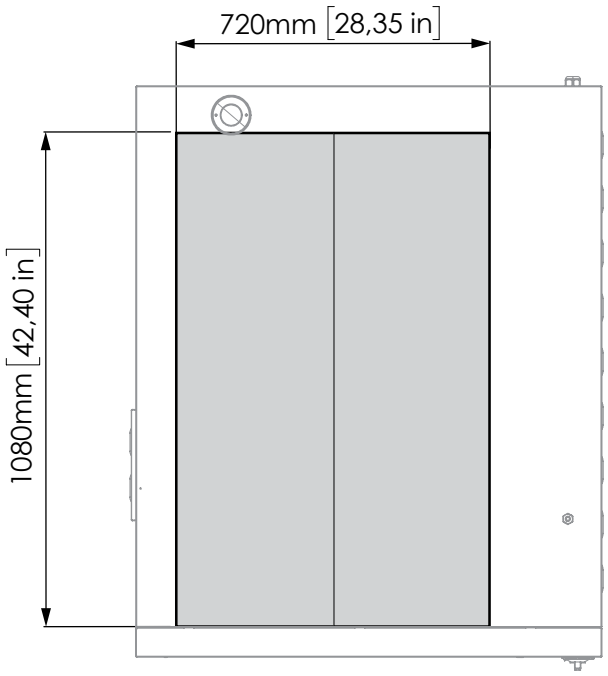
Données techniques du four **Tiepolo TP 635** | triple



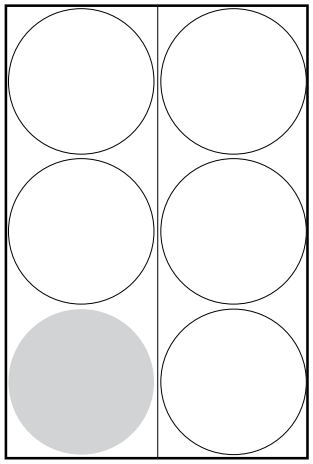




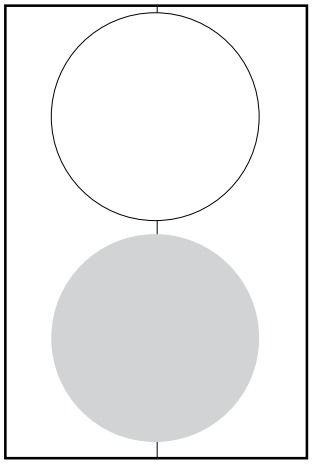




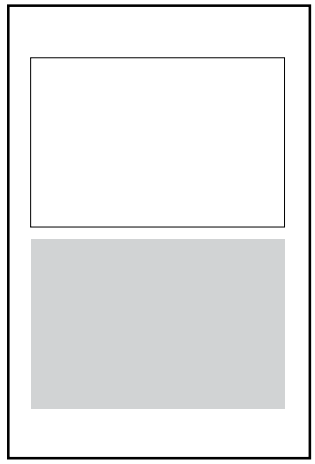
hauteur de la chambre : 140 mm *[5,51 in.]*



PIZZA **Ø 35 cm** [13.78 in.]



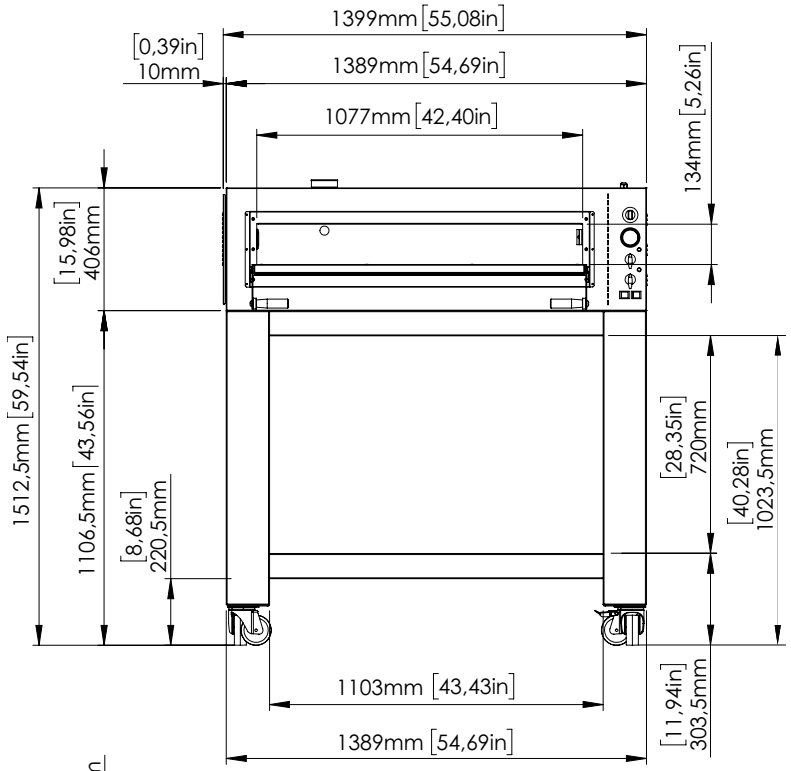
PIZZA **Ø 50 cm** [19.69 in.]

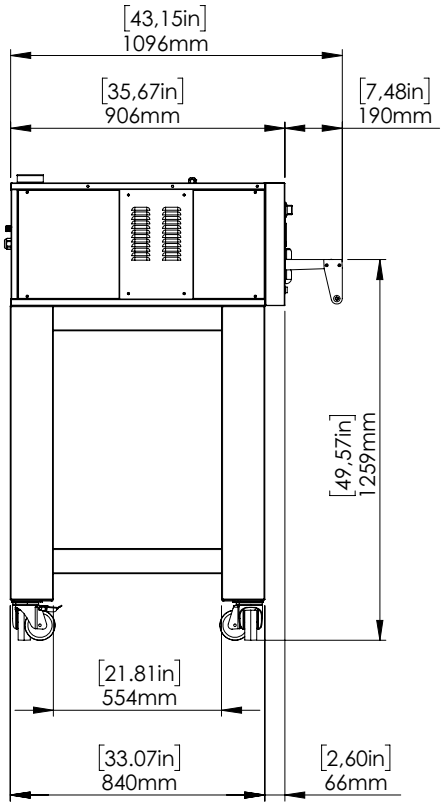


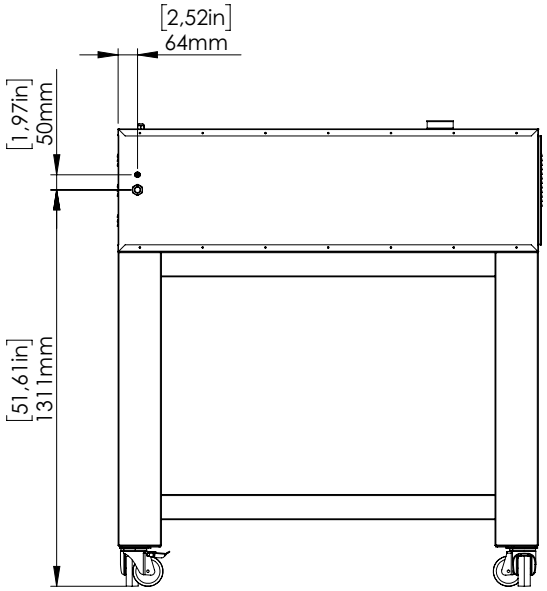
PLAQUE **60x40 cm** [23.62x 15.75 in.]

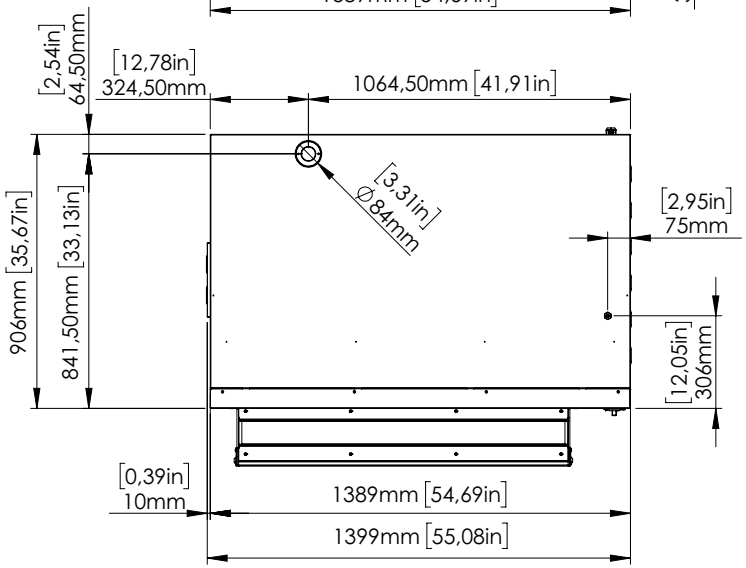
	Ø PIZZAS	PRODUCTIVITÉ HORAIRE	FOURNÉES
○	**Ø 35 cm** *[Ø 13.78 in.]*	60-66 pizzas	10-11
○	**Ø 50 cm** *[Ø 19.69 in.]*	20-22 pizzas	10-11
▭	**60x40 cm** *[23,62x15,75 in.]*	10-12 pizzas	5-6

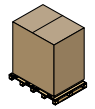
Données techniques du four **Tiepolo TP 635L** | simple



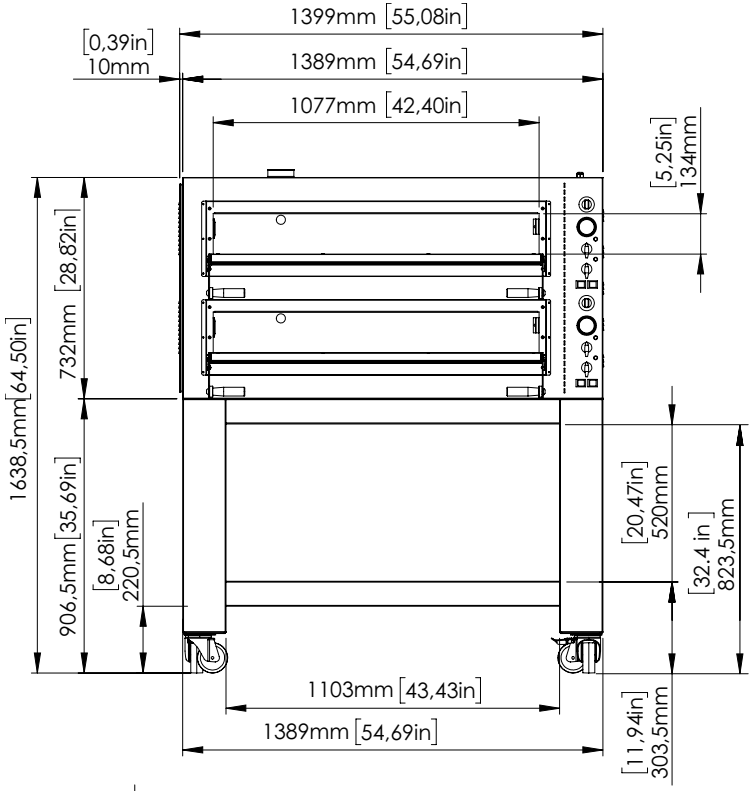


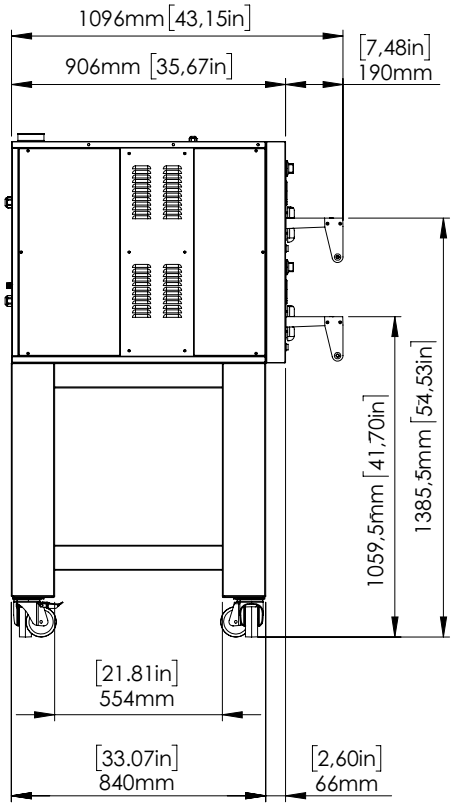


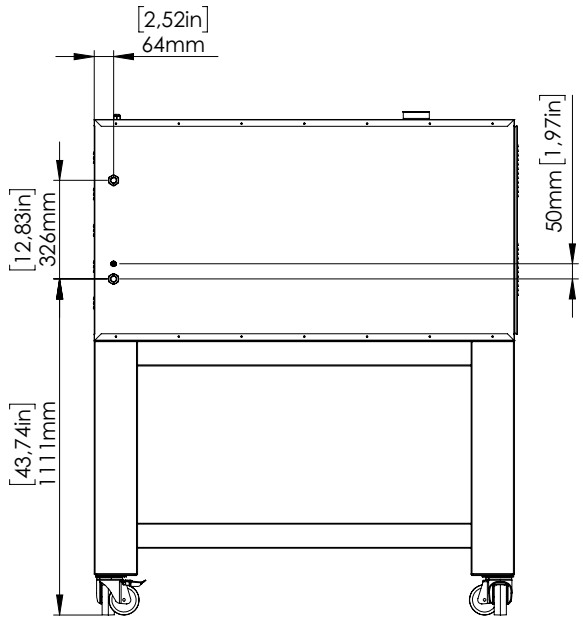


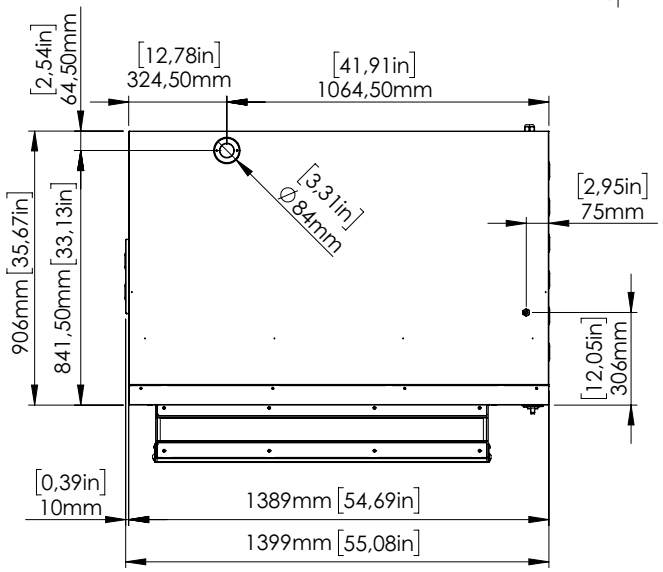
	poids du four **TP 635L simple** *159 kg [350,5 lb]*
	*poids emballage+ four complet* **TP 635L simple** *179 kg [394,6 lb]*
	dimensions emballage du four **TP 635L simple** **1060x1454x592** *[41.73x57.25x 23.31 in.]*

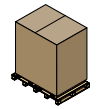
Données techniques du four **Tiepolo TP 635L** | double

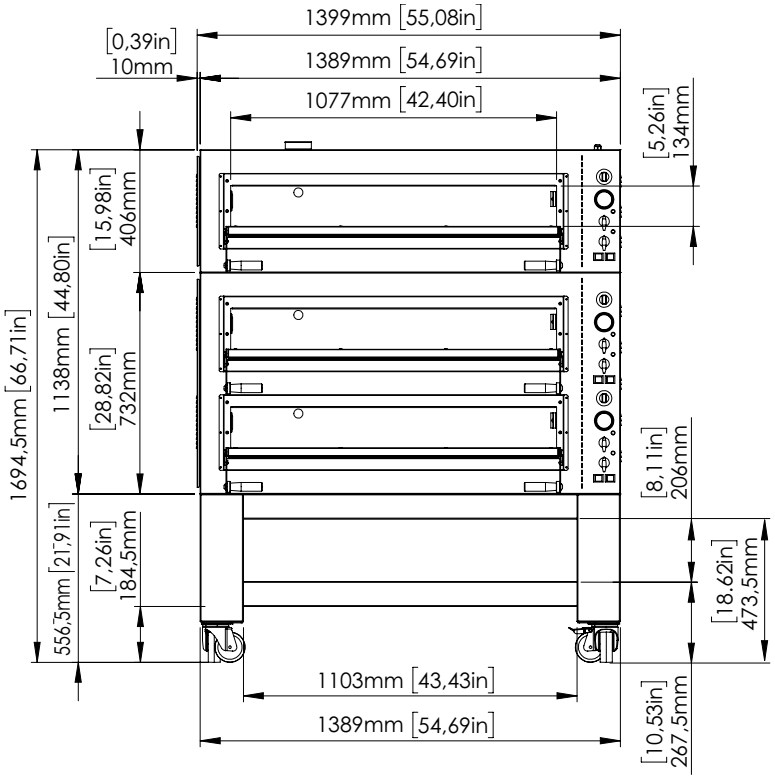


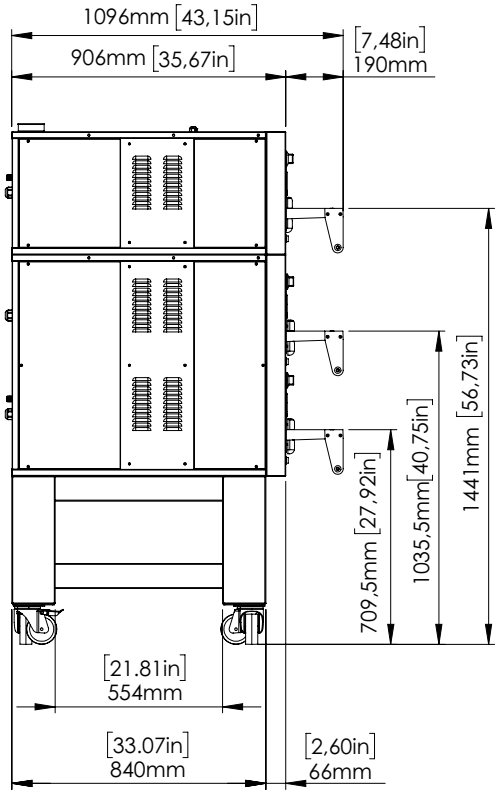


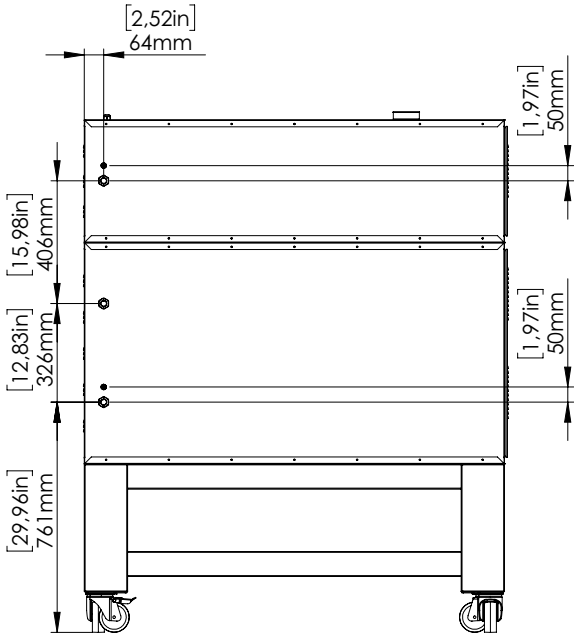


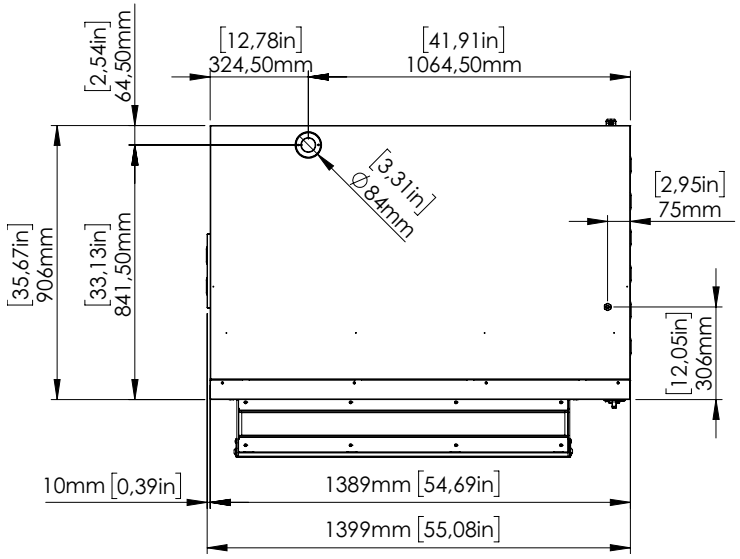


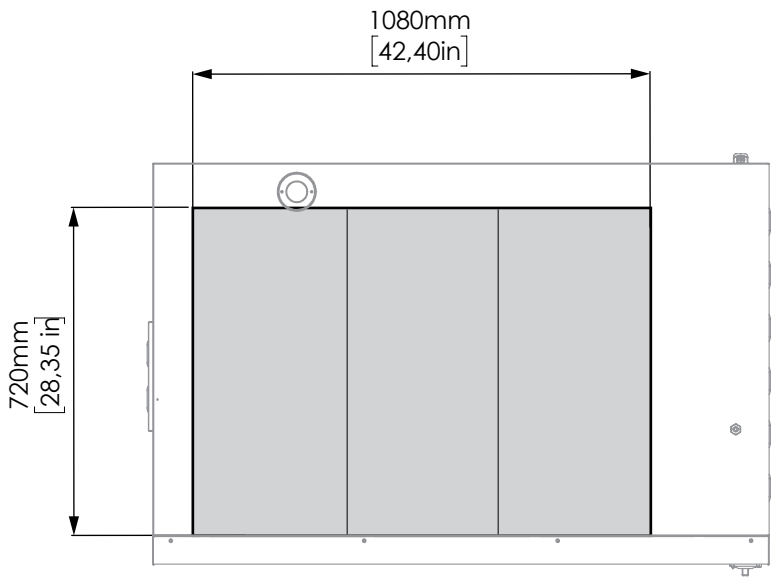
	poids du four **TP 635L double** *278 kg [612,8 lb]*
	*poids emballage+ four complet* **TP 635L double** *300 kg [661,3 lb]*
	dimensions emballage du four **TP 635L double** **1060x1454x916** *[41.73x57.25x 36.06 in.]*


1399mm [55,08in]
[0,39in]
10mm
1389mm [54,69in]
1077mm [42,40in]
[5,26in]
134mm
[15,98in]
406mm
1694,5mm [66,71in]
1138mm [44,80in]
[28,82in]
732mm
[8,11in]
206mm
[7,26in]
184,5mm
556,5mm [21,91in]
[18,62in]
473,5mm
1103mm [43,43in]
1389mm [54,69in]
[10,53in]
267,5mm


1096mm [43,15in]
906mm [35,67in]
[7,48in]
190mm
1441mm [56,73in]
1035,5mm [40,75in]
709,5mm [27,92in]
[21.81in]
554mm
[33.07in]
840mm
[2,60in]
66mm

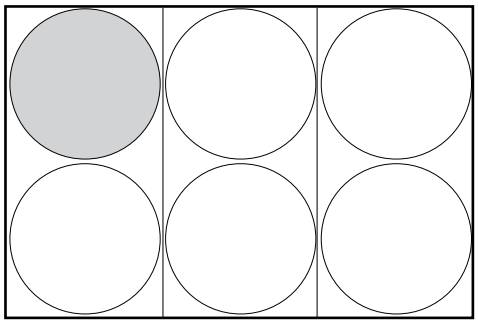

[2,52in]
64mm
[1,97in]
50mm
[15,98in]
406mm
[12,83in]
326mm
[1,97in]
50mm
[29,96in]
761mm

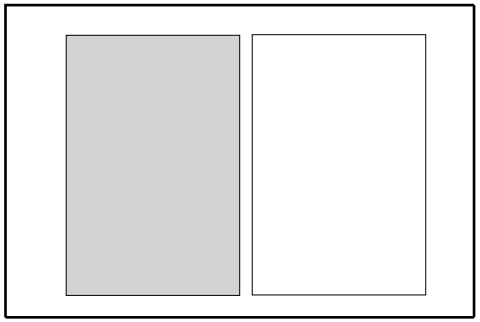

[2,54in]
64,50mm
[12,78in]
324,50mm
[41,91in]
1064,50mm
[3,31in]
Ø84mm
[2,95in]
75mm
[35,67in]
906mm
[33,13in]
841,50mm
[12,05in]
306mm
10mm [0,39in]
1389mm [54,69in]
1399mm [55,08in]



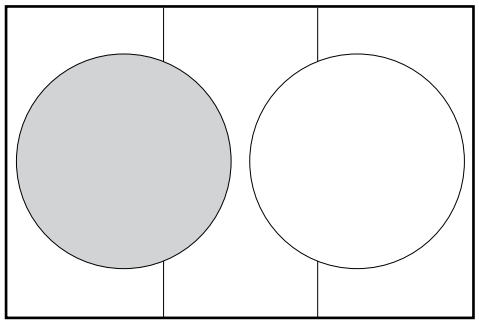
hauteur de la chambre : 140 mm *[5,51 in.]*

PIZZA **Ø 35 cm** [13.78 in.]





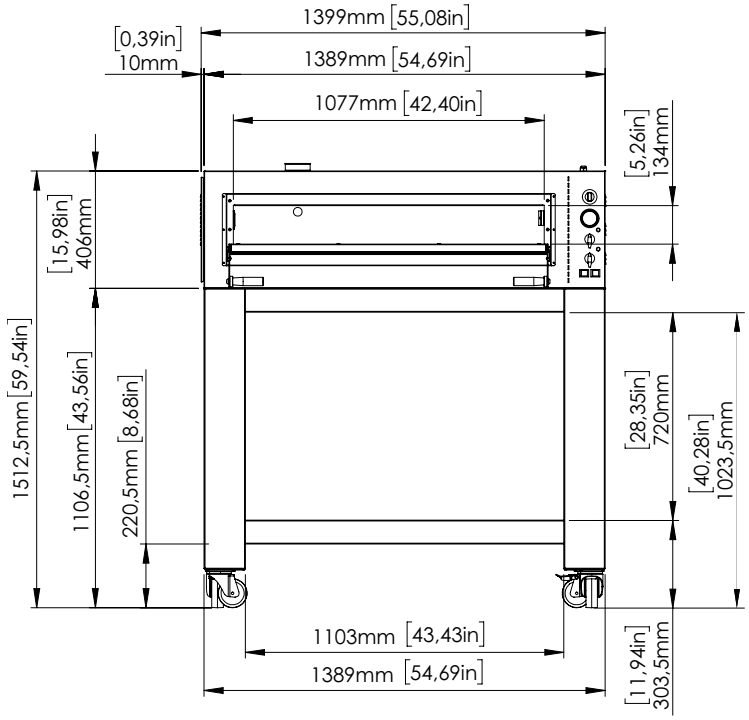
PLAQUE **60x40 cm** [23.62x 15.75 in.]

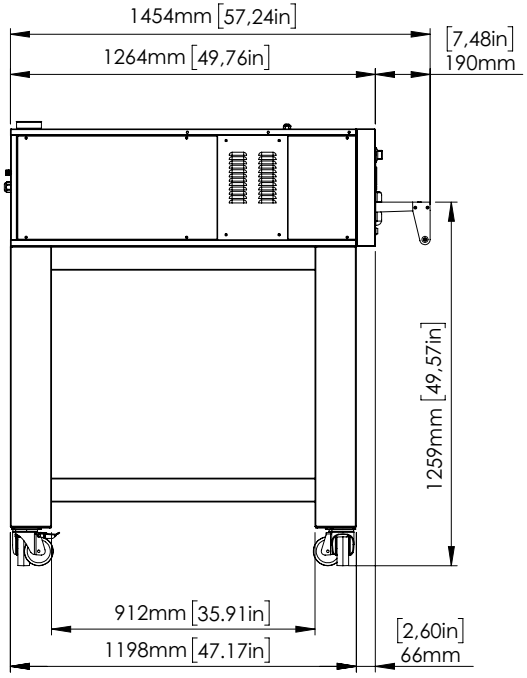


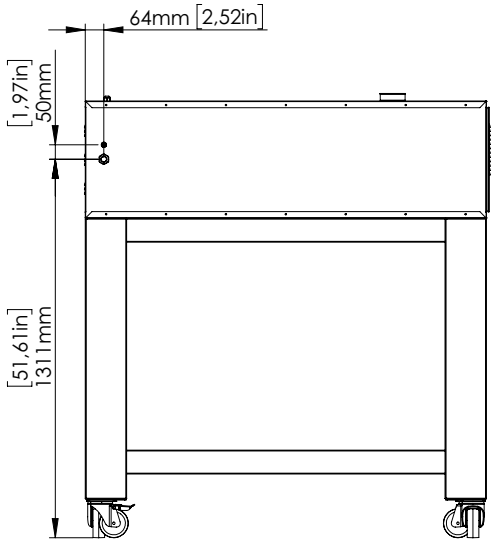
PIZZA **Ø 50 cm** [19.69 in.]

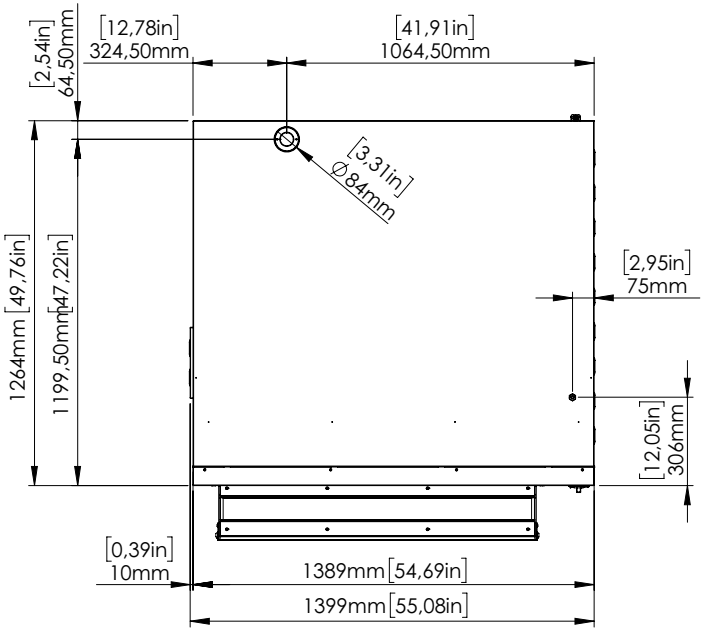
	Ø PIZZAS	PRODUCTIVITÉ HORAIRE	FOURNÉES
○	**Ø 35 cm** *[Ø 13.78 in.]*	60-66 pizzas	10-11
○	**Ø 50 cm** *[Ø 19.69 in.]*	20-22 pizzas	10-11
▭	**60x40 cm** *[23,62x15,75 in.]*	10-12 pizzas	5-6

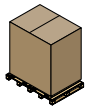
Données techniques du four **Tiepolo TP 935** | simple



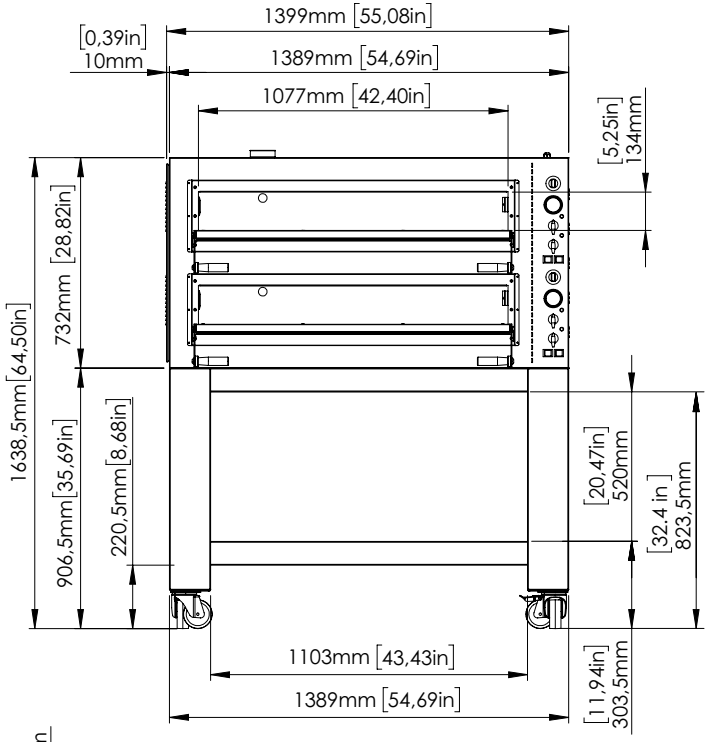


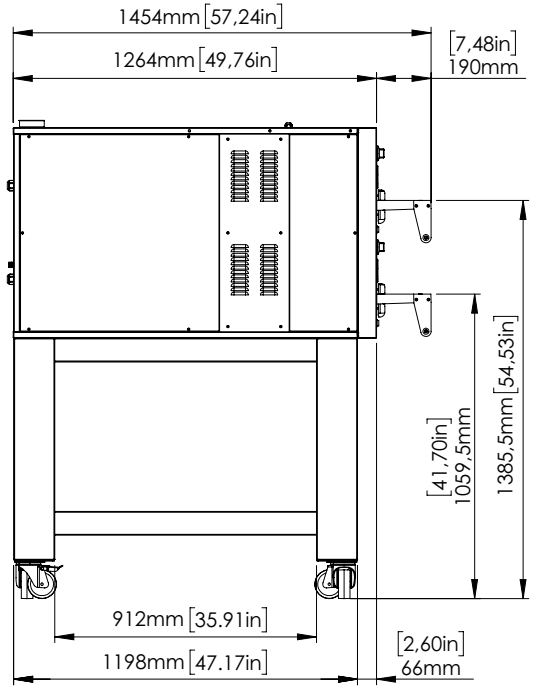


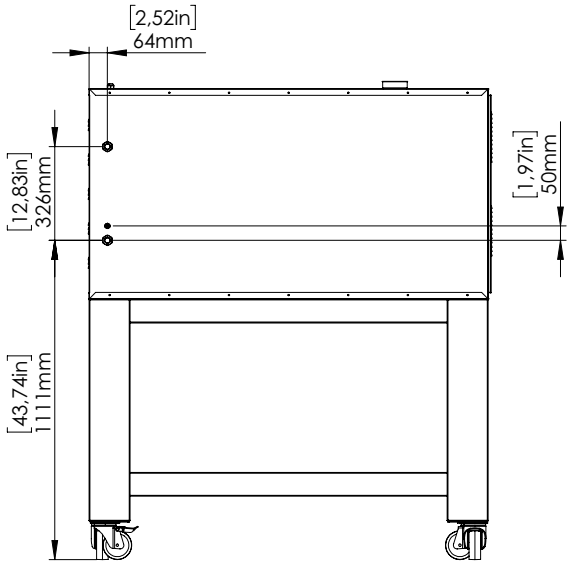


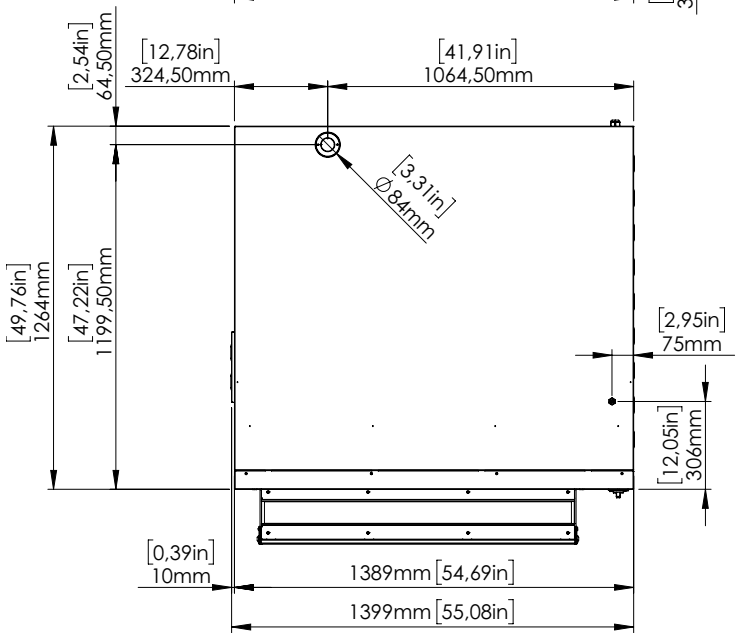
	poids du four **TP 935 simple** *207 kg [456,3 lb]*
	*poids emballage+ four complet* **TP 935 simple** *235 kg [518 lb]*
	dimensions emballage du four **TP 935 simple** **1414x1454x592** *[55.67x57.24x23.31 in.]*

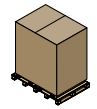
Données techniques du four **Tiepolo TP 935** | double



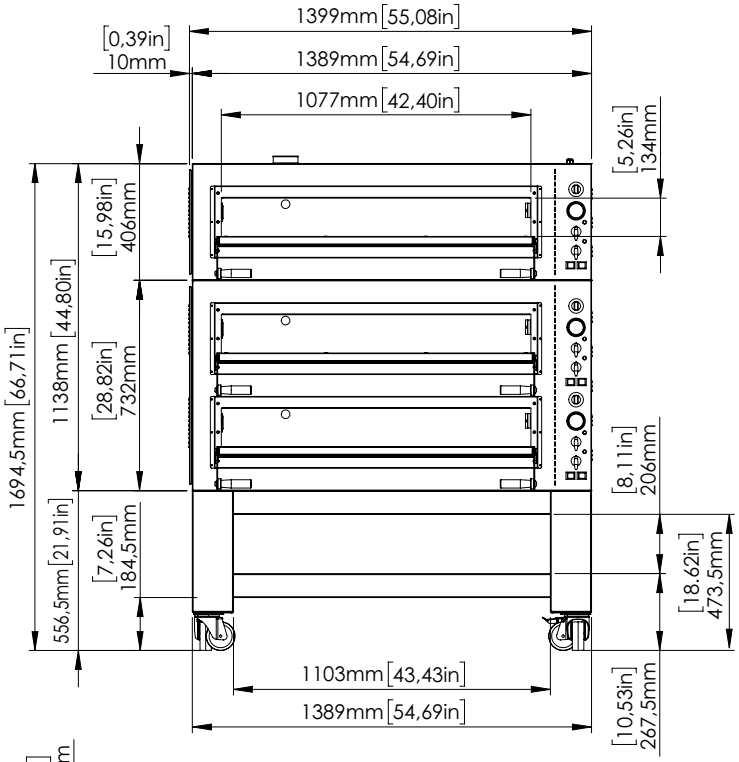


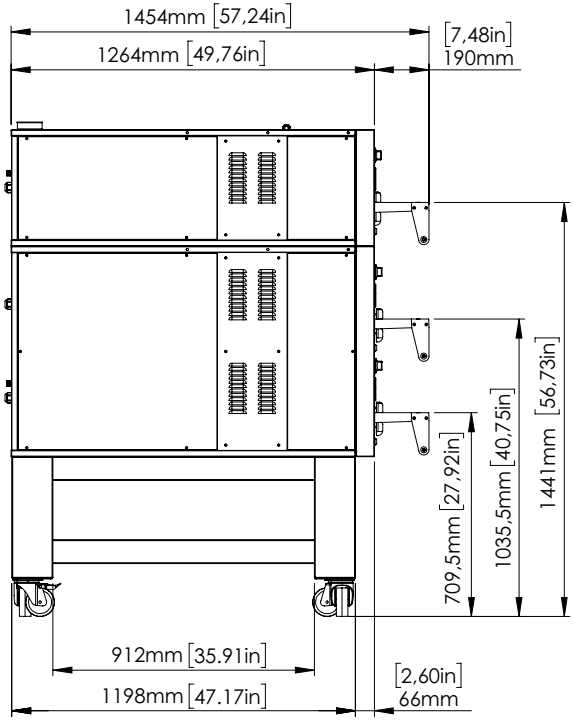


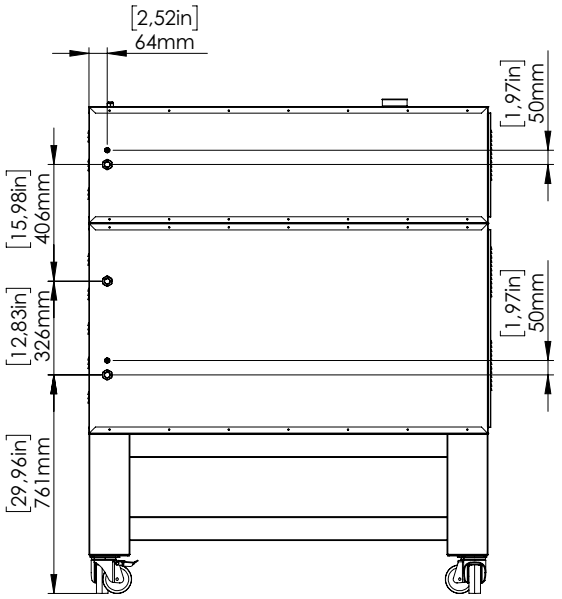


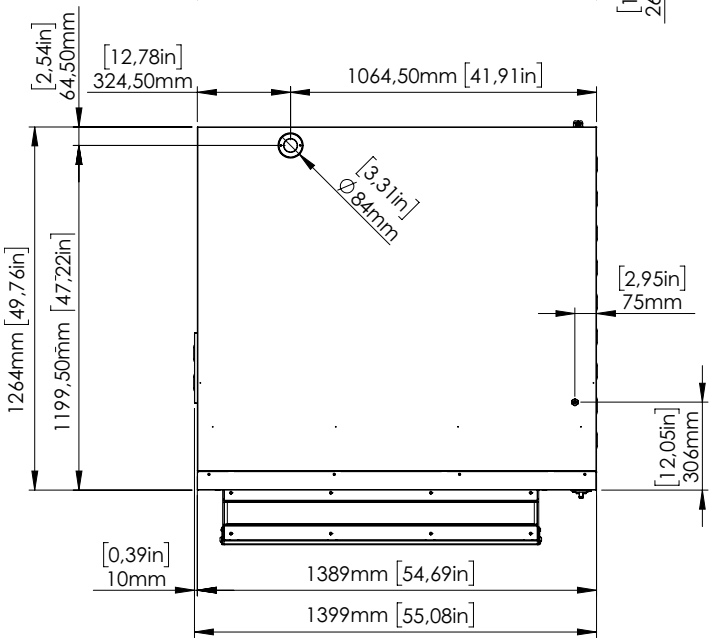
	poids du four **TP 935 double** *385 kg [848,7 lb]*
	*poids emballage+ four complet* **TP 935 double** *410 kg [903,8 lb]*
	dimensions emballage du four **TP 935 double** **1414x1454x916** *[55.67x57.24x36.0 6 in.]*

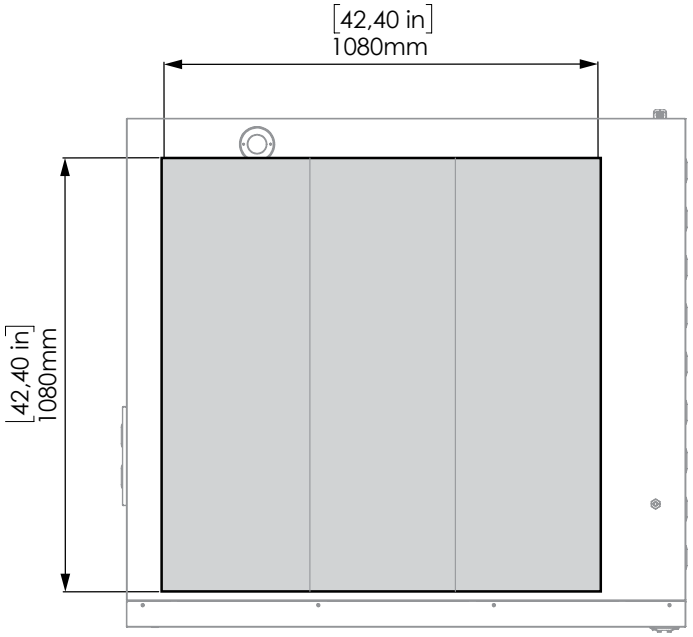
Données techniques du four **Tiepolo TP 935** | triple



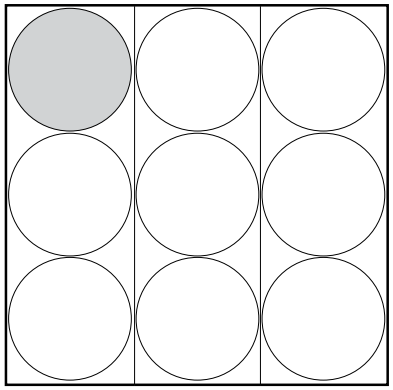




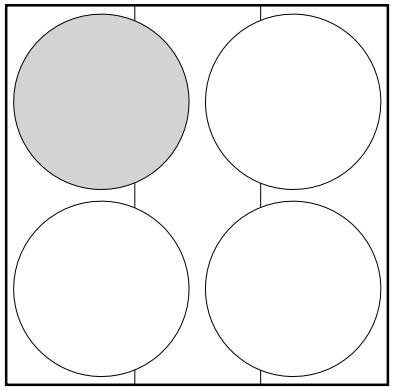




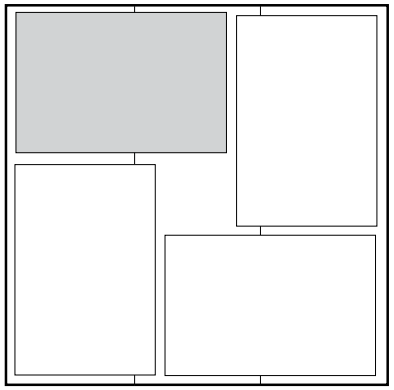
hauteur de la chambre : 140 mm *[5,51 in.]*



PIZZA **Ø 35 cm** [13.78 in.]



PIZZA **Ø 50 cm** [19.69 in.]



PLAQUE **60x40 cm** [23.62x 15.75 in.]

	Ø PIZZAS	PRODUCTIVITÉ HORAIRE	FOURNÉES
○	**Ø 35 cm** *[Ø 13.78 in.]*	90-99 pizzas	10-11
○	**Ø 50 cm** *[Ø 19.69 in.]*	40-44 pizzas	10-11
▭	**60x40 cm** *[23,62x15,75 in.]*	20-24 pizzas	5-6

Consignes de sécurité

- Avant l'installation de l'appareil, lisez attentivement ce manuel et conservez-le avec soin dans un lieu accessible pour toute ultérieure consultation de la part des différents opérateurs.
- Le manuel doit toujours accompagner le produit durant sa vie utile, même en cas de vente.
- Avant tout déplacement et installation de l'appareil, veuillez vous assurer de la conformité du local qui l'accueillera et vérifiez que les installations soient conformes aux règlementations en vigueur dans le Pays d 'utilisation et aux indications inscrites sur la plaque signalétique.
- Toutes les opérations d'installation, de montage et d'entretien extraordinaire doivent être uniquement réalisées par du personnel qualifié et autorisé par le Fabricant, selon les normes en vigueur dans le Pays d'utilisation et conformément aux normes relatives aux installations et à la sécurité sur lieu de travail.
- Ces appareils sont destinés à être utilisés pour des applications commerciales, par exemple dans des cuisines de restaurants, cantines, hôpitaux et entreprises commerciales comme les boulangeries, boucheries, etc., mais non pas pour la production continue et de masse de nourriture. Une utilisation différente de celle indiquée est considérée impropre, potentiellement dangereuse pour des personnes et des animaux et pourrait endommager l'appareil de manière définitive. L'utilisation impropre de l'appareil annule la garantie
- Avant d'effectuer toute intervention d'entretien, de remplacement des composants ou de nettoyage ordinaire / extraordinaire, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Des interventions, altérations ou modifications non expressément autorisées et qui ne respectent pas les indications du présent manuel peuvent provoquer des dommages, des lésions ou des accidents mortels et annuleront la garantie.
- Il est interdit d'utiliser le four dans des endroits à risque d'explosion.
- Une installation ou un entretien différent de ceux indiqués dans le manuel peuvent causer des dommages, des lésions ou des accidents mortels.
- Durant le montage de l'appareil, le passage ou la permanence de personnes non chargées de l'installation ne sont pas autorisés à proximité de la zone de travail.
- La plaque signalétique fournit d'importante informationstechniques.Ellessontindispensables en cas de demande d'intervention pour un entretien ou une réparation de l'appareil : il est par conséquent interdit de la retirer, de l'abîmer ou de la modifier.
- Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des lésions même mortelles, entraîner l'annulation de la garantie et dégage le Fabricant de toute responsabilité.

Symboles utilisés dans le manuel et sur les étiquettes appliquées sur la machine

Indique qu'il faut faire preuve de prudence lors de l'exécution d'une opération décrite dans un paragraphe contenant ce symbole. Le symbole indique également que l'opérateur doit être informé le plus possible afin d'éviter des conséquences indésirables ou dangereuses.

Renvoie à un autre chapitre où l'argument est affronté de manière plus détaillé.

Conseil du Fabricant

Indique que les surfaces marquées par ce symbole pourraient être chaudes et doivent donc être touchées avec attention.

Tension dangereuse

Le symbole identifie les bornes qui, reliées entre elles, amènent les différentes parties d'un appareil ou d'un système au même potentiel (pas nécessairement le potentiel de la terre)

Indique qu'il est nécessaire de lire attentivement le paragraphe marqué par ce symbole avant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

L'entreprise dégage toute responsabilité pour les éventuelles erreurs d'impression ou de transcription, et se réserve le droit d'apporter sans préavis les modifications qu'elle jugera nécessaires.
La reproduction partielle sans le consentement du Fabricant est interdite. Les mesures fournies sont indicatives et non contraignantes.
La langue originale de rédaction est l'italien : le Fabricant n'est pas retenu responsable des éventuelles erreurs de traduction / interprétation ou d'impression.

Transport

Fig. 5

Munis d'équipement de protection personnelle, transportez l'appareil dans le lieu de l'installation.
Utilisez un moyen adéquat capable de supporter le poids de l'appareil.

Mod.	simple	double	Mod.	simple	double
TP435	122 kg [268,9 lb]	209 kg [460,7 lb]	TP635L	159 kg [350,5 lb]	278 kg [612,8 lb]
TP635	160 kg [352,6 lb]	271 kg [597,4 lb]	TP935	207 kg [456,3 lb]	385 kg [848,7 lb]

Durant le montage de l'appareil, le passage ou la permanence de personnes non chargées de l'installation n'est pas autorisé à proximité de la zone de travail.
Pendant le transport, portez une attention particulière au franchissement des portes et/ou des ouvertures.

Opérations préliminaires

Fig. 6

Retirez avec soin le film de protection.
En cas de résidus de colle sur les surfaces, éliminez-les avec de l'eau et du savon et non avec des produits corrosifs, abrasifs ou avec des outils tranchants ou pointus.

⚠ Vérifiez que toutes les pièces qui composent le four soient en bon état et ne présentent pas de défauts ou de ruptures, sinon informez le Fabricant des procédures à suivre.

Élimination des emballages

Avant de commencer à installer le four, éliminez les emballages selon les prescriptions des règlementations en vigueur dans le Pays d'installation.

⚠ Attention, danger d'étouffement ! Les emballages, si laissés en désordre, pourraient être potentiellement dangereux pour les enfants et les animaux.

⚠ Attention, danger d'obstacle ! Les emballages laissés en désordre pourraient gêner les moyens et les installateurs durant les opérations de montage.

Fig. 5

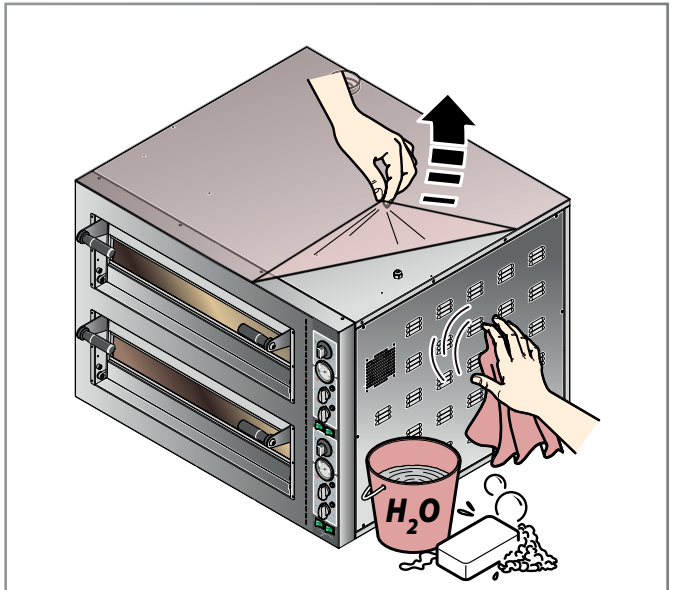


Fig. 6

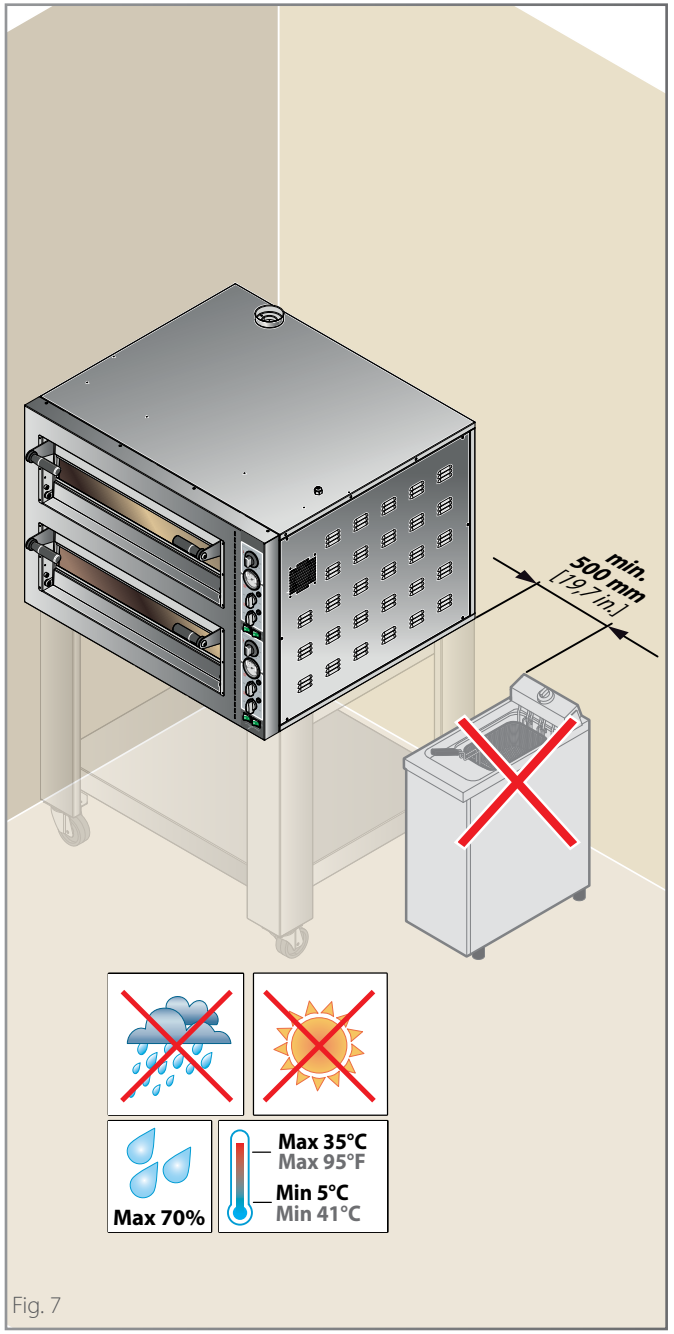


Fig. 7

Positionnement

Fig. 8

Le local de positionnement doit respecter les indications fournies à la page **4** et **5**. Maintenir les distances indiquées sur la figure.

Fig. 9

Le four doit être posé sur un socle, fourni par le Fabricant ou personnel, qui doit être :

- en matière non inflammable et insensible à la chaleur ;
- parfaitement stable et plat ;
- supporter le poids de l'appareil.

Mod.	simple	double	Mod.	simple	double
TP435	*122 kg [268,9 lb]*	*209 kg [460,7 lb]*	*TP635L*	*159 kg [350,5 lb]*	*278 kg [612,8 lb]*
TP635	*160 kg [352,6 lb]*	*271 kg [597,4 lb]*	*TP935*	*207 kg [456,3 lb]*	*385 kg [848,7 lb]*

SEULEMENT POUR LES VERSIONS USA

Dans les deux cas, siliconer la fissure entre le four et le support ou le plan d'appui, à l'aide de silicone résistant aux hautes températures.

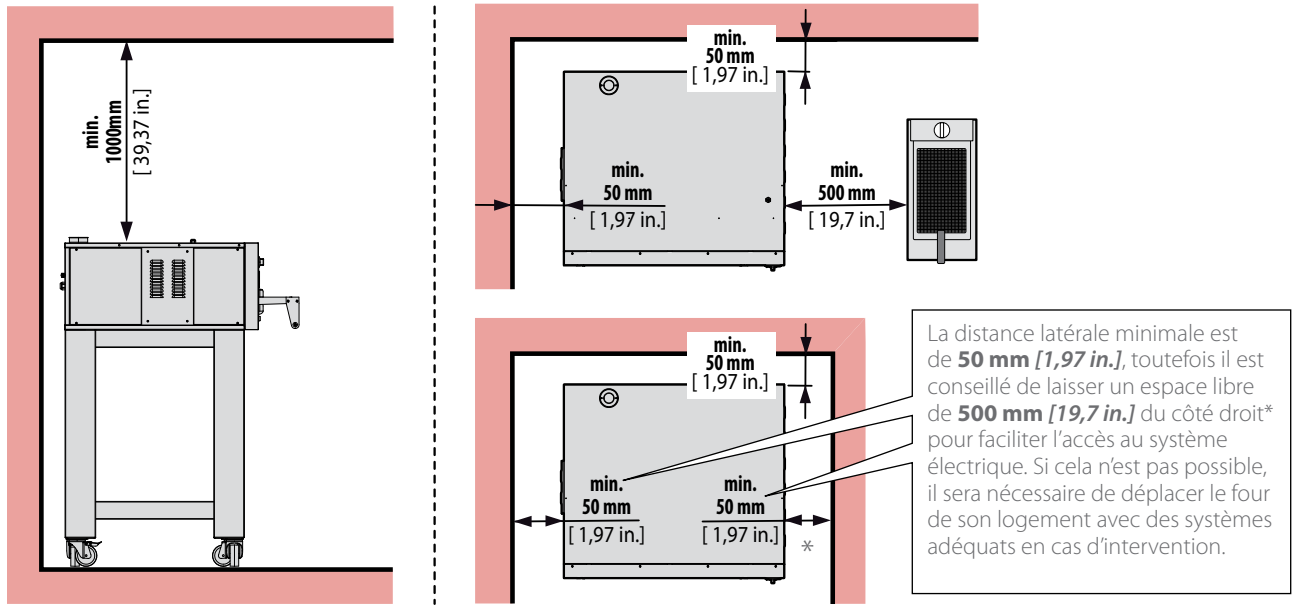


Fig. 8

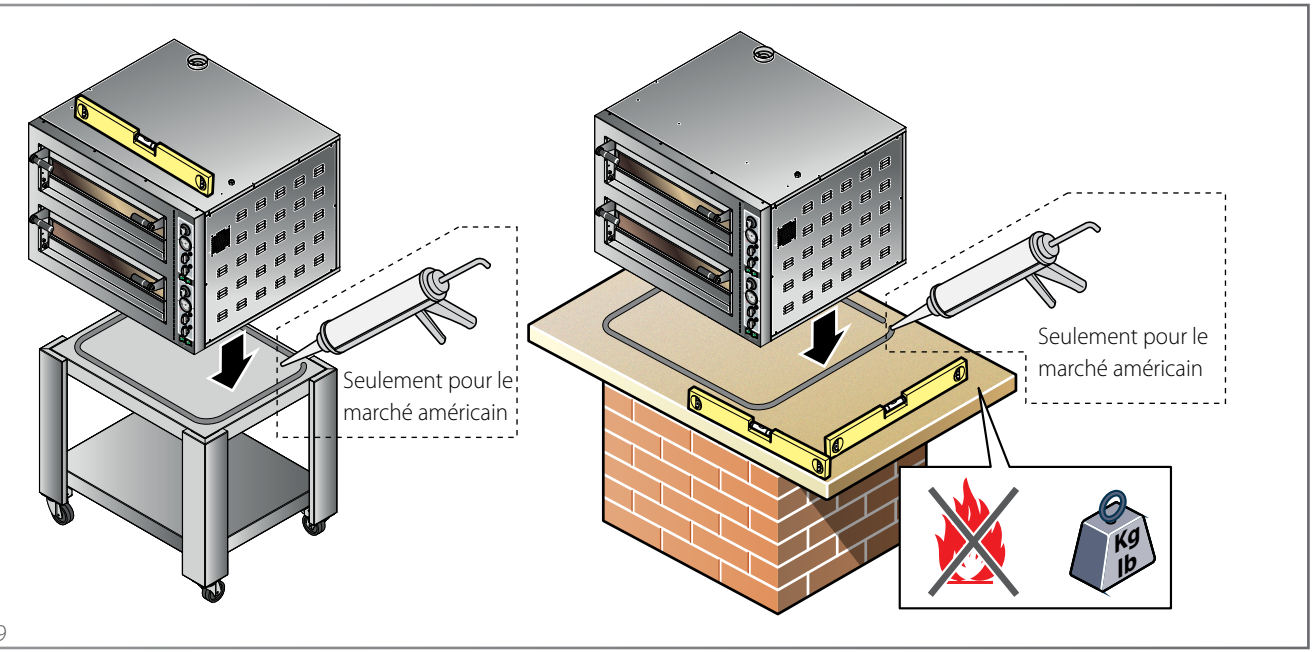


Fig. 9

Lecture de la plaque signalétique

Fig. 10

La plaque signalétique se trouve sur le côté droit de l'appareil. Elle fournit d'importantes informations techniques qui résultent indispensables en cas de demande d'intervention pour un entretien ou une réparation de l'appareil : il est donc recommandé de ne pas la retirer, de ne pas l'abîmer ou de ne pas la modifier.

Évacuation des fumées

Le four est équipé d'un système d'évacuation placé dans la partie supérieure pour l'évacuation des vapeurs provenant de la chambre de cuisson.
Ces vapeurs et celles qui sortent normalement de la porte durant les phases de travail, **doivent être évacuées à l'extérieur** selon l'un des modes suivants :

Fig. 11

A à travers une **hotte fournie par le Fabricant** qui assure une compatibilité parfaite avec le four. Pour le montage correct et la fixation au four, consultez la notice jointe ; le conduit de cheminée d'évacuation doit être destiné à l'usage exclusif de l'appareil, respecter les normes en vigueur et avoir un diamètre minimum qui permet de passage d'un tuyau d'évacuation de **ø150 mm** ***[Ø 5,91 in.]*** qui correspond au diamètre du tuyau à monter sur la hotte (non fourni).

B à travers une **hotte** de l'utilisateur, de débit adéquat, situé à environ **300 mm** ***[Ø 11,81 in.]*** du four ;

C à travers un **système d'aspiration** adéquat de l'utilisateur raccordé à l'évacuation des fumées du four : dans ce cas, il faut interposer obligatoirement entre l'extracteur et la cheminée du four un interrupteur de tirage (l'extracteur, l'interrupteur de tirage et le tuyau ne sont pas fournis par le Fabricant). Dans ce type d'installation, les fumées qui se dégagent suite à l'ouverture de la porte ne seront pas aspirées.

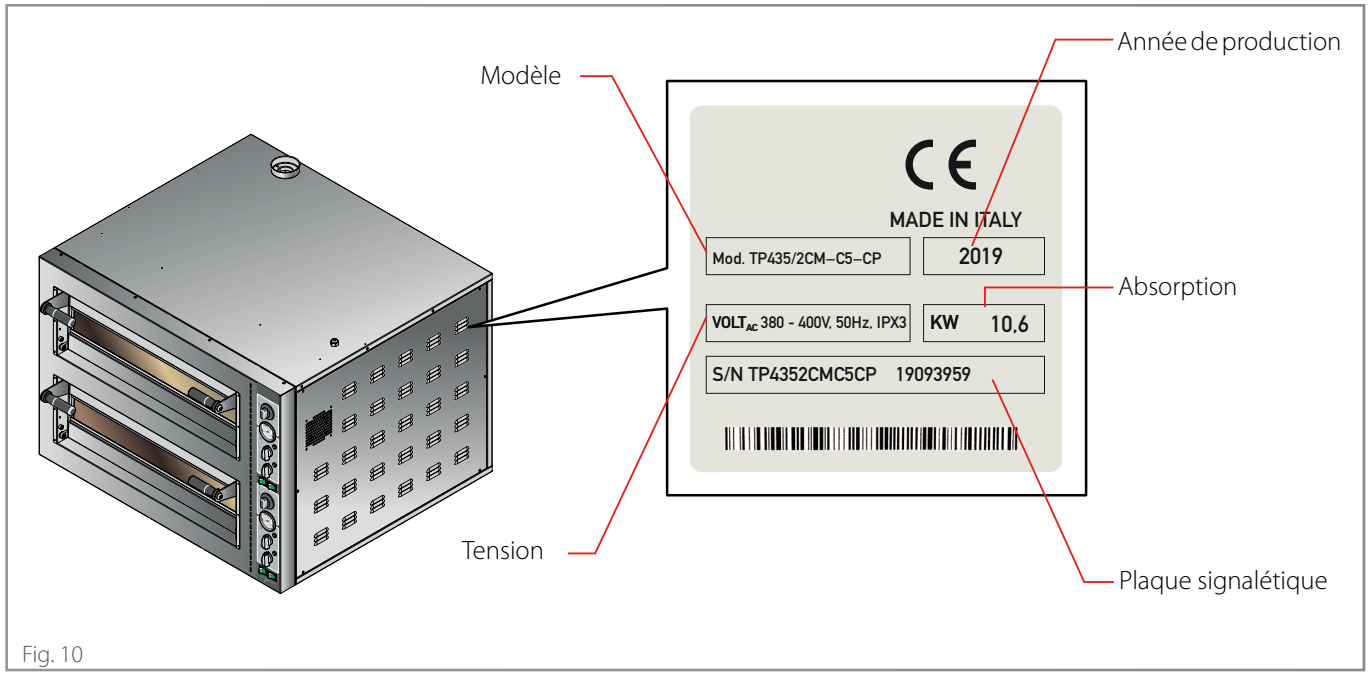


Fig. 10

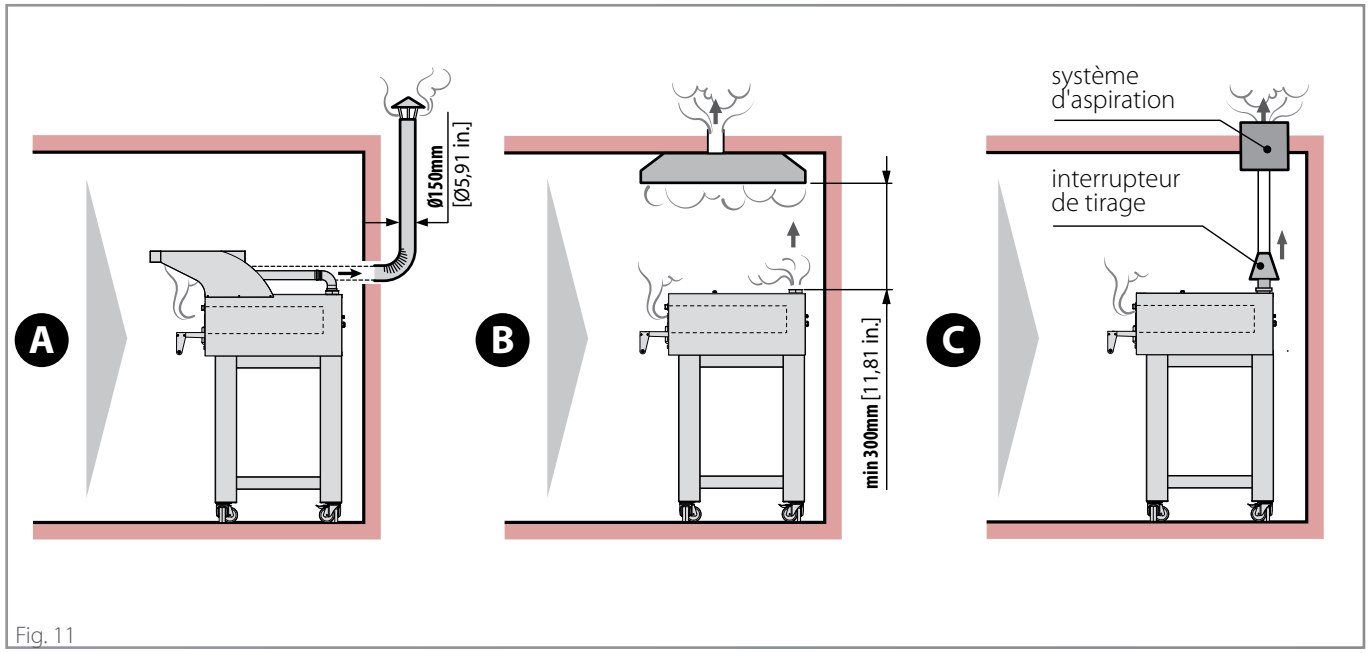


Fig. 11

Branchement électrique

Fig. 12

Le branchement électrique doit être effectué **exclusivement** par du personnel qualifié après avoir lu les avertissements de sécurité contenus dans les premières pages.

Avant de brancher le four, **vérifiez que les installations soient conformes aux règlementations en vigueur** dans le Pays d'utilisation et aux **indications de la plaque signalétique** située sur le côté droit du four.

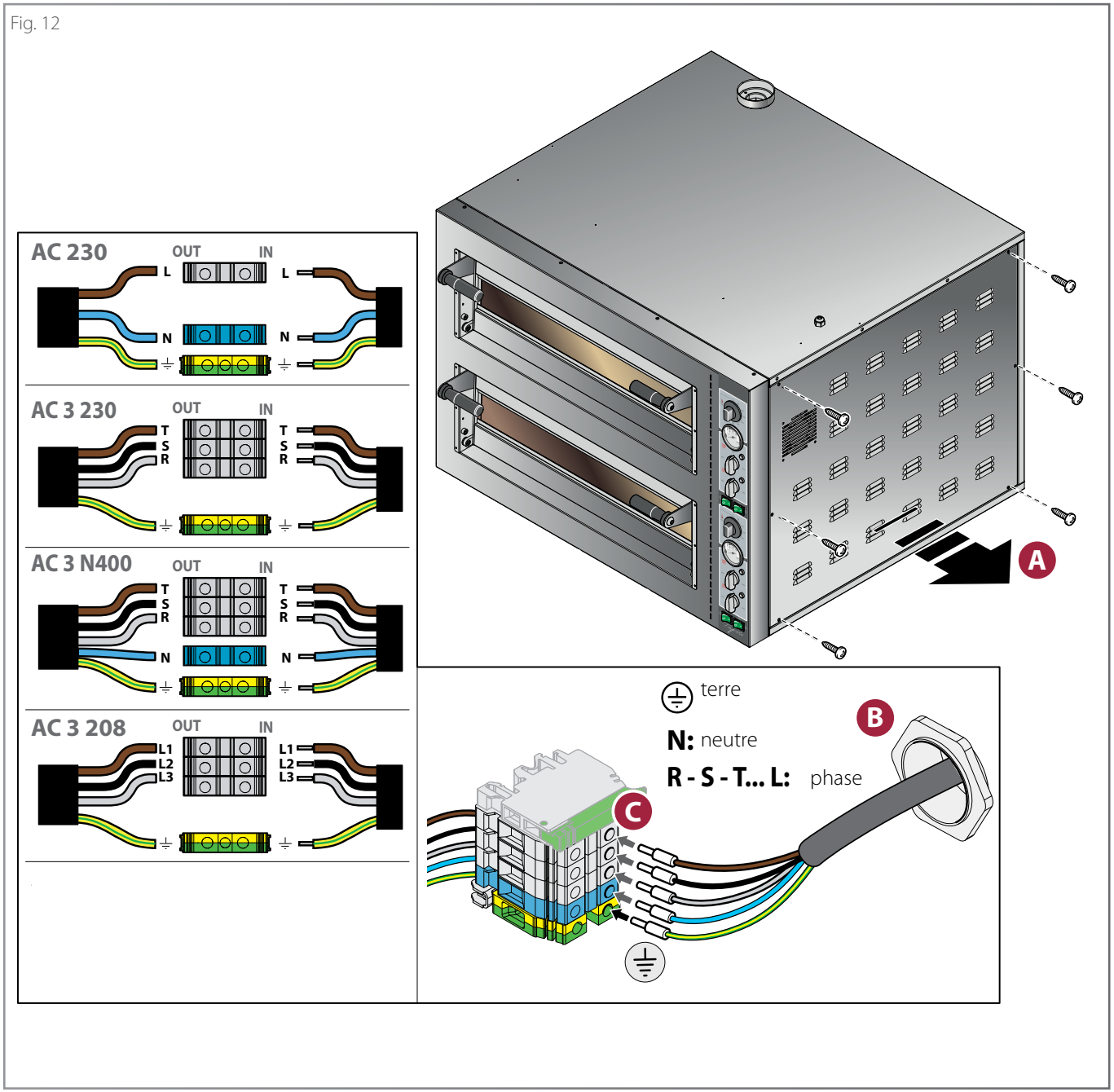
Les appareils sont fournis sans câble d'alimentation et sans fiche : les deux éléments doivent être montés sur le four par du personnel qualifié. Le câble doit être exclusivement **du type indiqué** et doté d'une fiche de débit adéquat à l'absorption du four pour le raccordement à la ligne électrique.

Si le four a une chambre double, les câbles d'alimentation à raccorder sont deux comme les prises de raccordement. Pour raccorder le câble à l'appareil, retirez le panneau latéral droit dans le four, faites passer le câble à travers le presse-étoupe prédisposé et raccordez-le correctement au bornier.

Sur les pages suivantes se trouvent les schémas électriques : référez-vous à celui spécifique au modèle à raccorder.

Pour obtenir un branchement électrique correct, l'appareil doit :

- être inclus dans un **système équipotentiel** selon ce que prévoit la normative en vigueur. Ce raccordement doit être effectué entre différents appareils avec la borne indiquée par le symbole équipotentiel. Le conducteur devra avoir une section maximum de 10 mm2 (selon la norme CEI EN 60335-2-42:2003-09) et être de couleur jaune vert ;
- être obligatoirement raccordé à la **ligne de terre** du réseau (câble de couleur jaune vert) ;
- être obligatoirement raccordé à un **disjoncteur thermique** selon ce que prévoit la règlementation en vigueur (0,03A Type A) ;



- être obligatoirement raccordé à un **mécanisme d'interruption omnipolaire** qui permet une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III.

Le Fabricant décline toute responsabilité pour le non-respect de ce qui est susmentionné.

En cas de besoin, le câble doit être remplacé par le Revendeur ou par son service d'assistance technique, ou toutefois par une personne ayant une qualification similaire, de manière à prévenir tout type de risque.

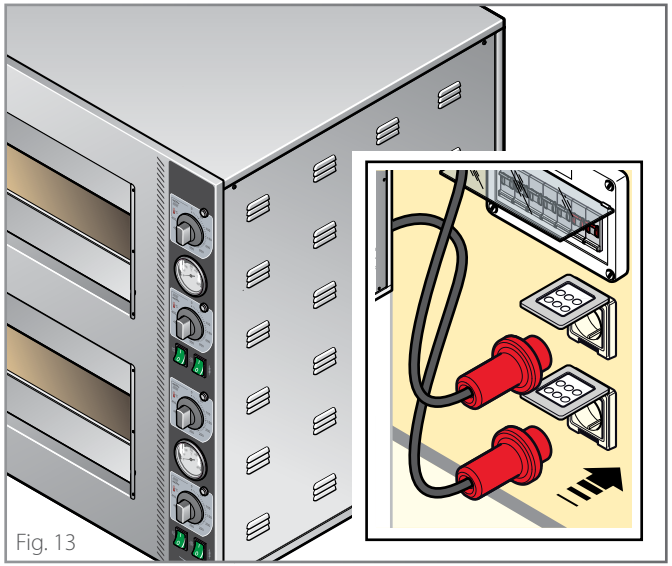


Fig. 13

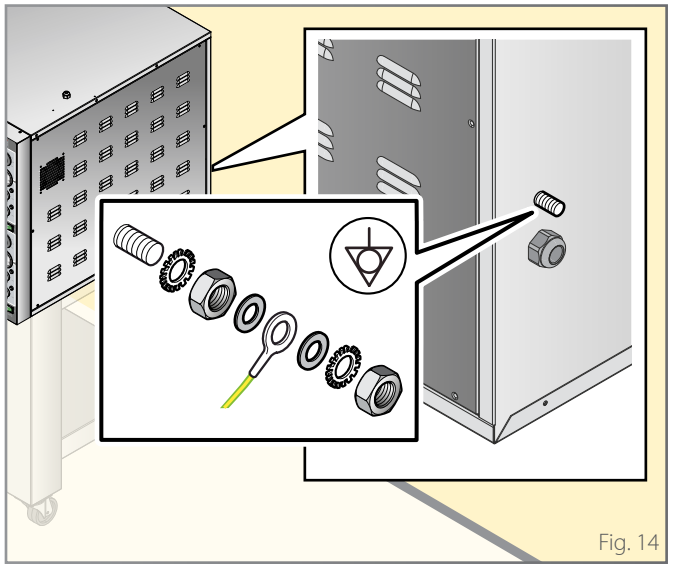
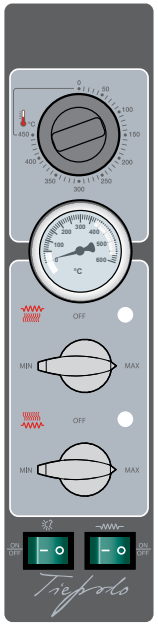


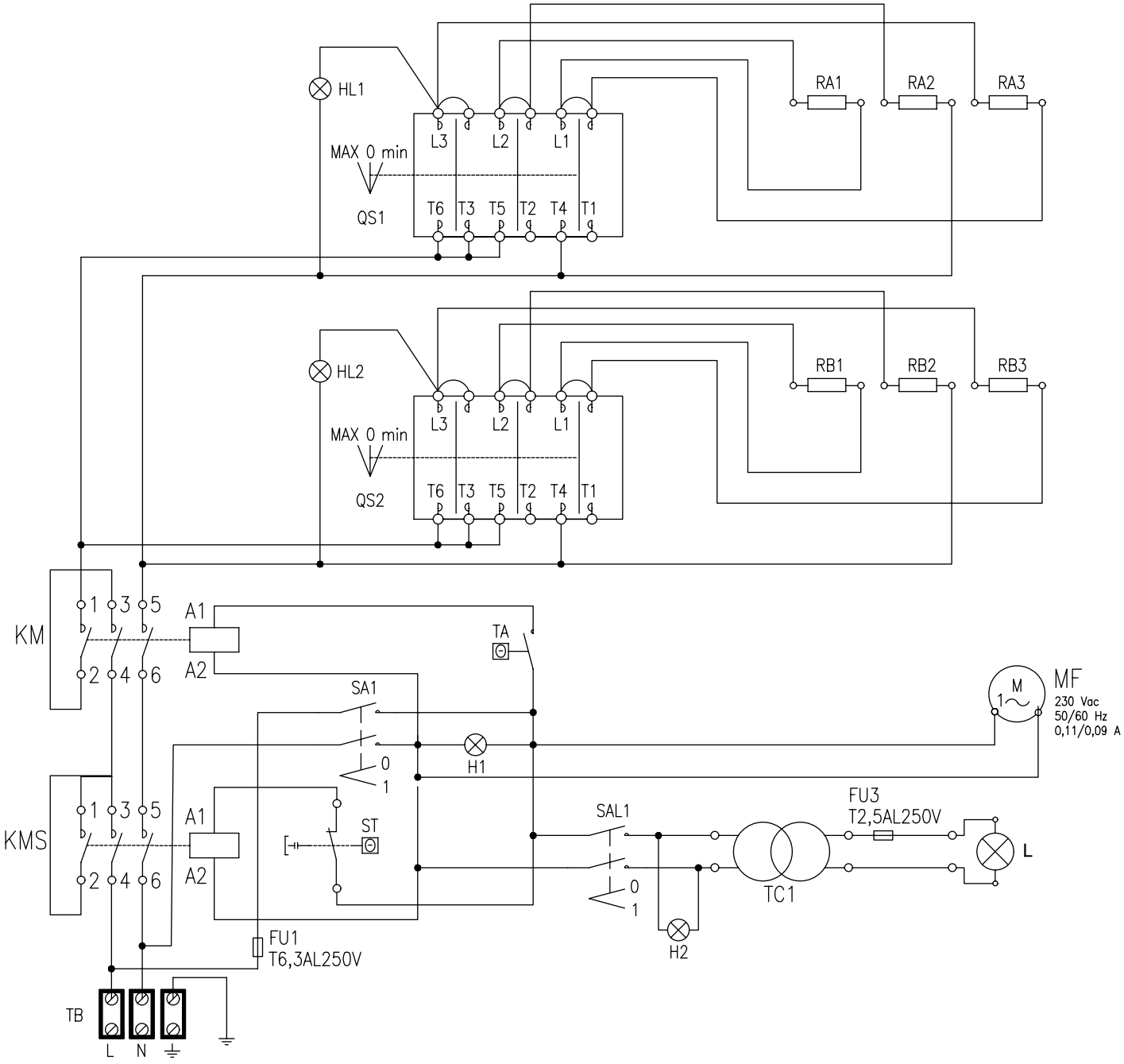
Fig. 14

VALEURS POUR CHAQUE CHAMBRE						
Modèle	**Alimentation électrique [V]**	**Puissance [kW]**	**Consommation moyenne [kWh]**	**Absorption [A]**	**Câble de raccordement* [Nxmm2]**	**Protection tableau client* [NxA]**
TP435	230V	5,3	3,2	23,0	3x2,5	2x25
	3Nx400V			7,6	5x1	4x16
	3x230V			13,3	4x1,5	3x16
	3x208V	5,8	3,5	16,0	4xAWG15	3x16
TP635	230V	7,8	4,7	33,9	3x6	2x40
	3Nx400V			11,3	5x1,5	4x16
	3x230V			19,6	4x2,5	3x20
	3x208V	8,5	5,1	23,6	4xAWG13	3x25
TP635L	230V	7,9	4,8	34,4	3x6	2x40
	3Nx400V			11,4	5x1,5	4x16
	3x230V			19,9	4x2,5	3x20
	3x208V	8,6	5,2	24,0	4xAWG13	3x25
TP935	230V	11,7	7,0	50,9	3x10	2x63
	3Nx400V			16,9	5x2,5	4x20
	3x230V			29,4	4x4	3x40
	3x208V	12,8	7,7	35,5	4xAWG9	3x40

* Attention : les valeurs indiquées se réfèrent à une chambre du four. Les fours doubles ont 2 entrées et donc 2 lignes distinctes

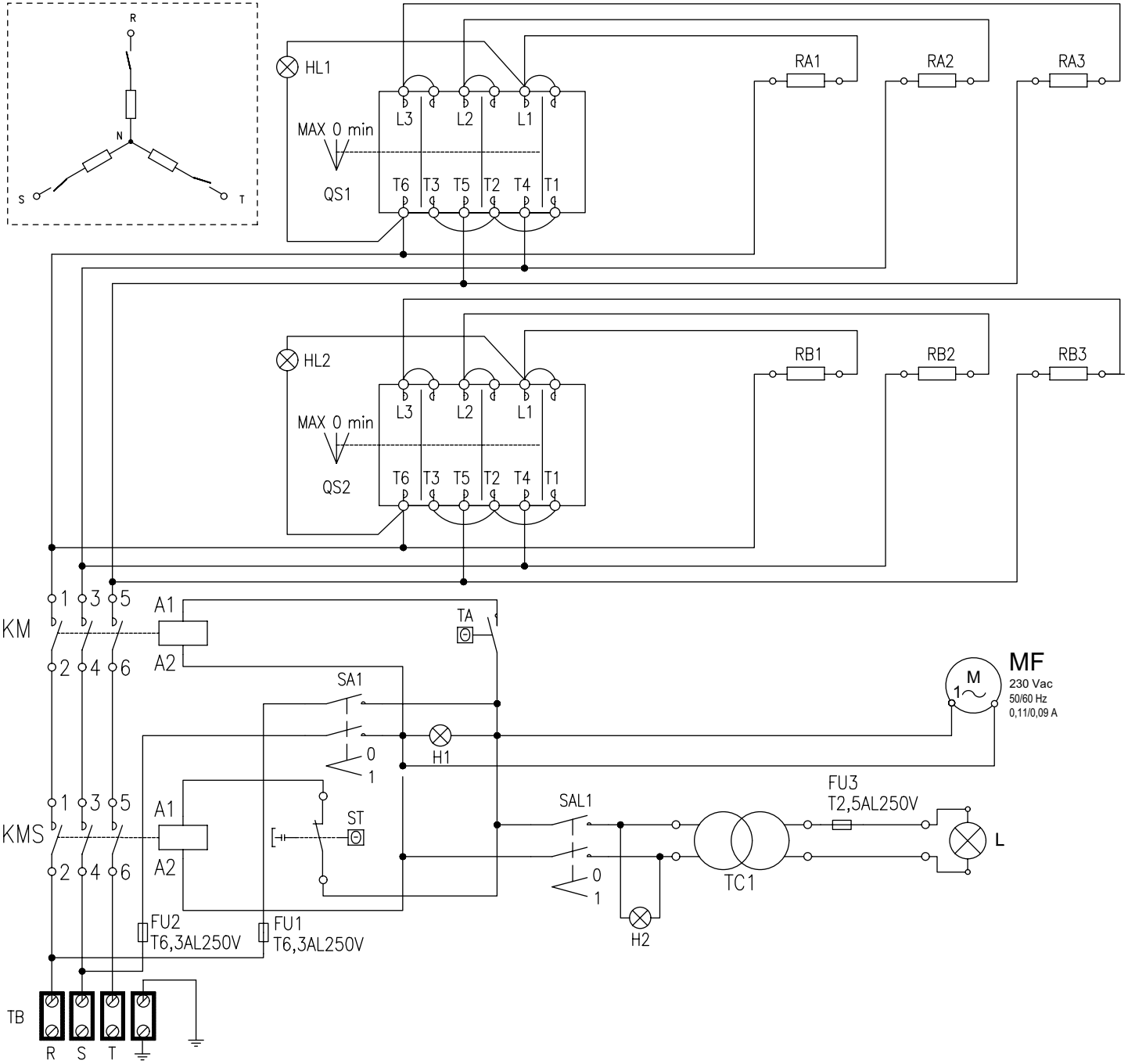
AC 230

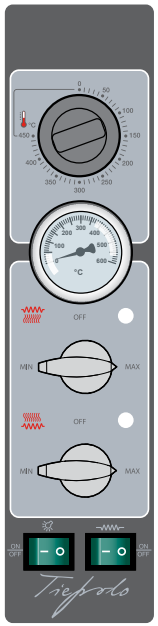




Sigle	Description
FUx	Fusibles
KM	Contacteur
KMS	Contacteur de sécurité
HL	Ampoule voyant 400V
L	Lumières chambre de cuisson
MF	Ventilateur de refroidissement
QS1	Commutateur des résistances de la voûte
QS2	Commutateur des résistances de la voûte
RA1,2,3	Résistances supérieures
RB1,2,3	Résistances inférieures
RS	Sectionneur rotatif
SA1	Interrupteur général
SAL	Interrupteur de la lumière
ST	Thermostat de sécurité
TA	Thermostat des résistances
TB	Bornier
TC1	Transformateur 25VA, 230/12V AC

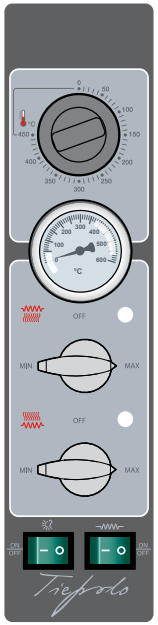
AC 3 230

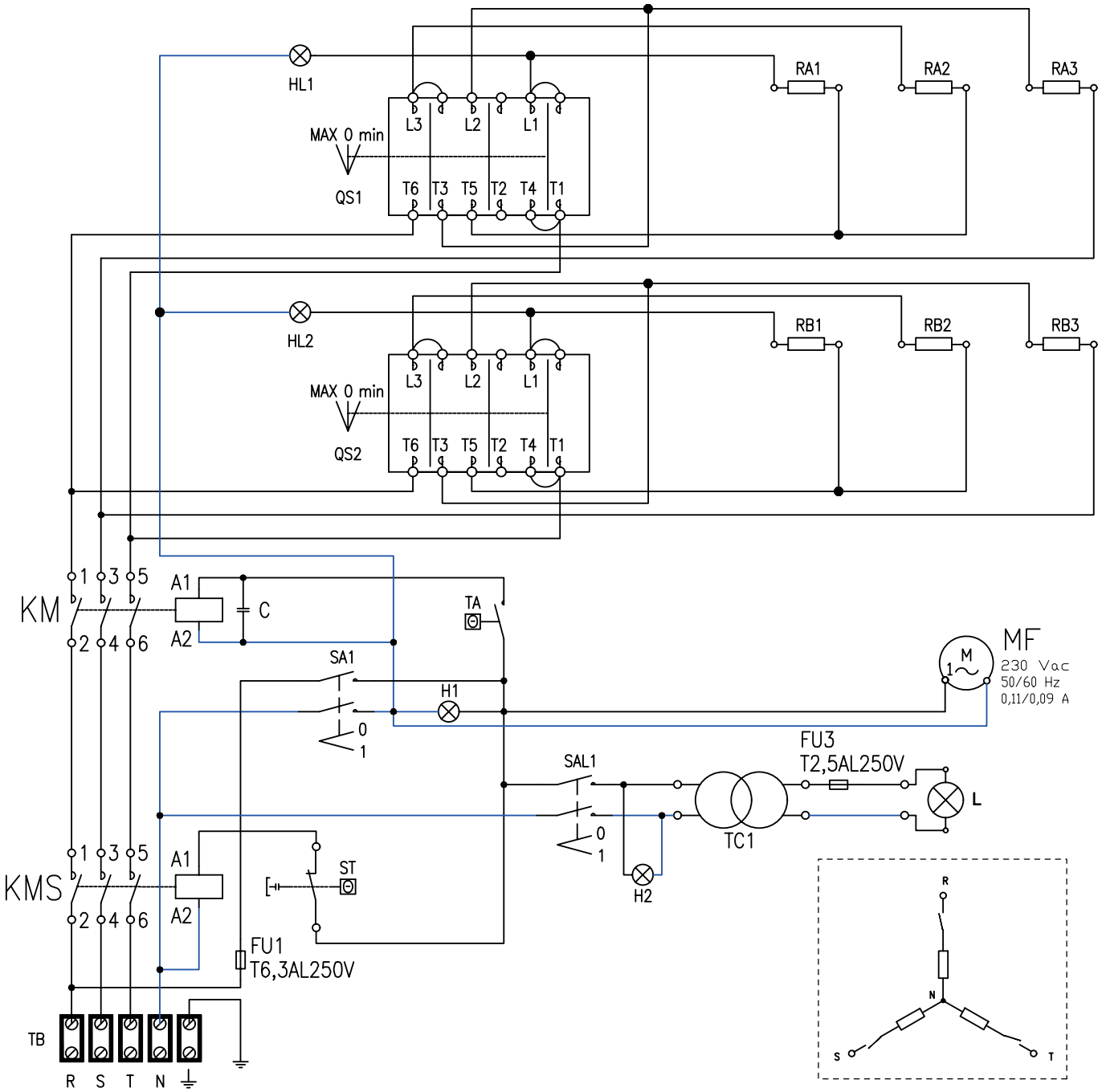




Sigle	Description
FUx	Fusibles
KM	Contacteur
KMS	Contacteur de sécurité
HL	Ampoule voyant 400V
L	Lumières chambre de cuisson
MF	Ventilateur de refroidissement
QS1	Commutateur des résistances de la voûte
QS2	Commutateur des résistances de la voûte
RA1,2,3	Résistances supérieures
RB1,2,3	Résistances inférieures
RS	Sectionneur rotatif
SA1	Interrupteur général
SAL	Interrupteur de la lumière
ST	Thermostat de sécurité
TA	Thermostat des résistances
TB	Bornier
TC1	Transformateur 25VA, 230/12V AC

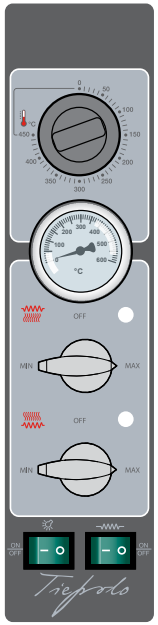
AC 3 N400

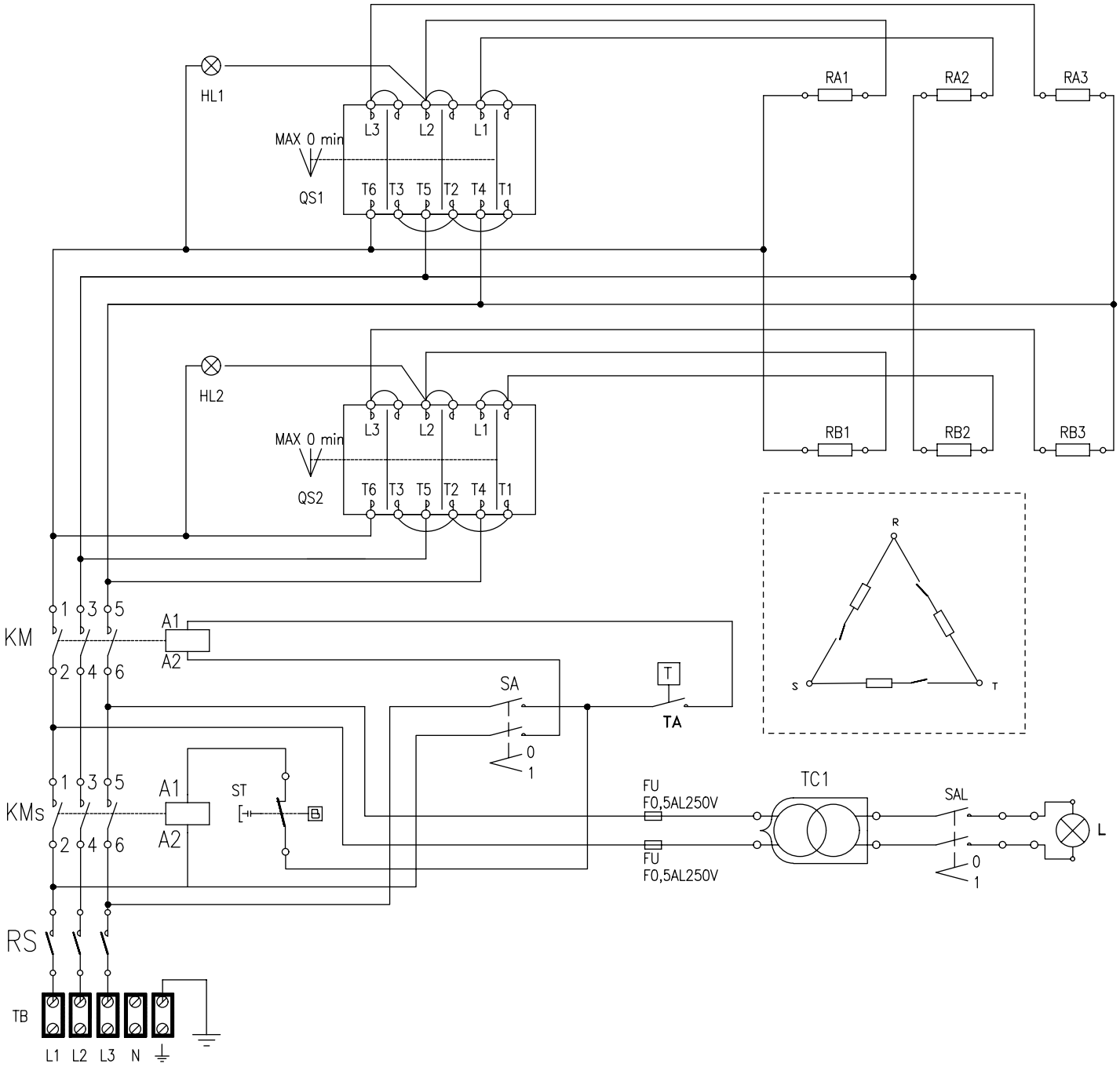




Sigle	Description
C	Condensateur 10nF - 275V
FUx	Fusibles
KM	Contacteur
KMS	Contacteur de sécurité
HL	Ampoule voyant 230V
L	Lumières chambre de cuisson
MF	Ventilateur de refroidissement
QS1	Commutateur des résistances de la voûte
QS2	Commutateur des résistances de la voûte
RA1,2,3	Résistances supérieures
RB1,2,3	Résistances inférieures
RS	Sectionneur rotatif
SA1	Interrupteur général
SAL	Interrupteur de la lumière
ST	Thermostat de sécurité
TA	Thermostat des résistances
TB	Bornier
TC1	Transformateur 25VA, 230/12V AC

AC 3 208





Sigle	Description
FU	Fusibles
KM	Contacteur
KMS	Contacteur de sécurité
HL	Ampoule voyant 400V
L	Lumières chambre de cuisson
MF	Ventilateur de refroidissement
QS1	Commutateur des résistances de la voûte
QS2	Commutateur des résistances de la voûte
RA1,2,3	Résistances supérieures
RB1,2,3	Résistances inférieures
RS	Sectionneur rotatif
SA	Interrupteur général
SAL	Interrupteur de la lumière
ST	Thermostat de sécurité
TA	Thermostat des résistances
TB	Bornier
TC1	Transformateur 50VA, 230/12V AC

Pré-essai et essai

Avant la livraison au client, le four est contrôlé et testé dans les ateliers du Fabricant.
La « feuille de contrôle du processus de production » ci-joint, garantit que **chaque** passage du processus de production, de l'assemblage jusqu'à l'emballage, a été soigneusement vérifié tant sous le profil de la fonctionnalité que de la sécurité.
Après avoir installé l'appareil, vérifiez et cochez par un « √ » tous les points du tableau ci-contre : cela confirmera d'avoir effectué une installation complète et correcte.

Terminez en expliquant à l'utilisateur comment utiliser de manière optimale et sûre l'appareil et comment effectuer les opérations d'entretien ordinaire et de nettoyage.

Vérification du fonctionnement et premier allumage

Mettez l'appareil en marche en suivant les indications du manuel « Utilisation et Entretien » joint à celui-ci : surveillez-le durant l'essai et vérifiez le bon fonctionnement de tous les composants électriques.

Dès la première utilisation, nous conseillons de programmer la température à une valeur de **150 °C / *302 °F***, **« MAX »** en voûte **« MIN »** en sole, pendant au moins **8 heures, sans introduire d'aliments à l'intérieur**. Si une hotte d'aspiration est présente, il est conseillé de la laisser allumée. Durant cette première phase, l'évaporation de l'humidité des matériaux isolants produira des fumées et des odeurs désagréables qui disparaîtront progressivement dans les cycles de fonctionnement successifs.

√	Vérifications du positionnement
	Les locaux d'installation sont-ils appropriés et aux normes ? (échange d'air correct, température minimale/maximale, etc...)
	L'appareil est-il parfaitement nivelé ?
	L'appareil est-il parfaitement posé sur la base sous-jacente et cette dernière est-elle adaptée pour soutenir le four ?
	Les distances minimales indiquées sont-elles respectées ?
	Le film de protection a-t-il été retiré de chaque surface ?
	La chambre du four est-elle libérée de tout objet non conforme (ex. outils d'installation, manuel d'utilisation, parties d'emballage, etc...) ? Si ce n'est pas le cas, veuillez les enlever !
	Le conduit de cheminée présent est-il adéquat et respecte-il les règlementations en vigueur ?
√	**Vérifications électriques**
	La tension de réseau est-elle conforme aux données fournies sur la plaque signalétique ?
	Le branchement électrique a-t-il été effectué selon les normes en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil et selon les schémas électriques fournis ?
√	**Contrôles sortie fumées**
	Les fumées sont-elles correctement évacuées à l'extérieur selon l'une des façons indiquées à la page **27**?
√	**Divers**
	L'utilisateur est-il en possession de tous les documents relatifs au four ?
	L'utilisateur a-t-il été correctement instruit sur l'utilisation et l'entretien du four ?

L'entreprise dégage toute responsabilité pour les éventuelles erreurs d'impression ou de transcription, et se réserve le droit d'apporter sans préavis les modifications qu'elle jugera nécessaires.
La reproduction partielle sans le consentement du Fabricant est interdite. Les mesures fournies sont indicatives et non contraignantes.
La langue originale de rédaction est l'italien : le Fabricant n'est pas retenu responsable des éventuelles erreurs de traduction /interprétation ou d'impression.

Remarques

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