Giotto
FOUR

Manuel de pré-installation et d'installation

GT110
GT140

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 Giotto GT 110 | avec hotte 7
Données techniques du four Giotto GT 110 | sans hotte 8
Données techniques du four Giotto GT 110
mode de transport 9
Données techniques du four Giotto GT 110
capacité et productivité 10

Données techniques du four Giotto GT 140 | avec hotte 11
Données techniques du four Giotto GT 140 | sans hotte 12
Données techniques du four Giotto GT 140
mode de transport 13
Données techniques du four Giotto GT 140
capacité et productivité 14

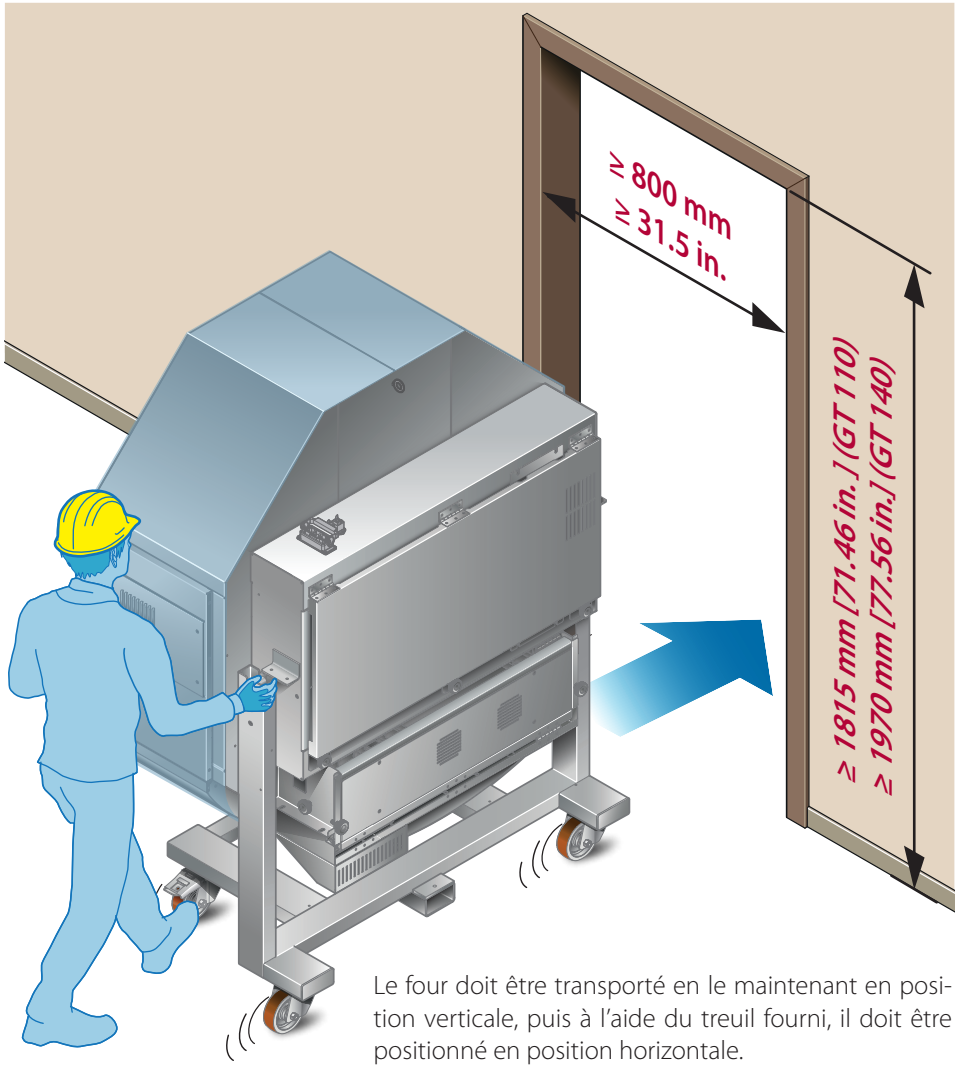
3 INSTALLATION 15
Transport et positionnement du four 16
Opérations préliminaires 17
Élimination des emballages 17
Lecture plaque signalétique 31
Évacuation des fumées 31
Branchement électrique 32
Pré-essai et essai 37
Vérification du fonctionnement et premier allumage 37

4 PROCÉDURES 38

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...)
	• Vérifiez que le sol soit parfaitement lisse et sans aspérités pour faire glisser les roues du support et que le four passe facilement à travers les portes.



Le four doit être transporté en le maintenant en position verticale, puis à l'aide du treuil fourni, il doit être positionné en position horizontale.
Pour des explications détaillées, voir la page **16**

Fig. 1.

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.

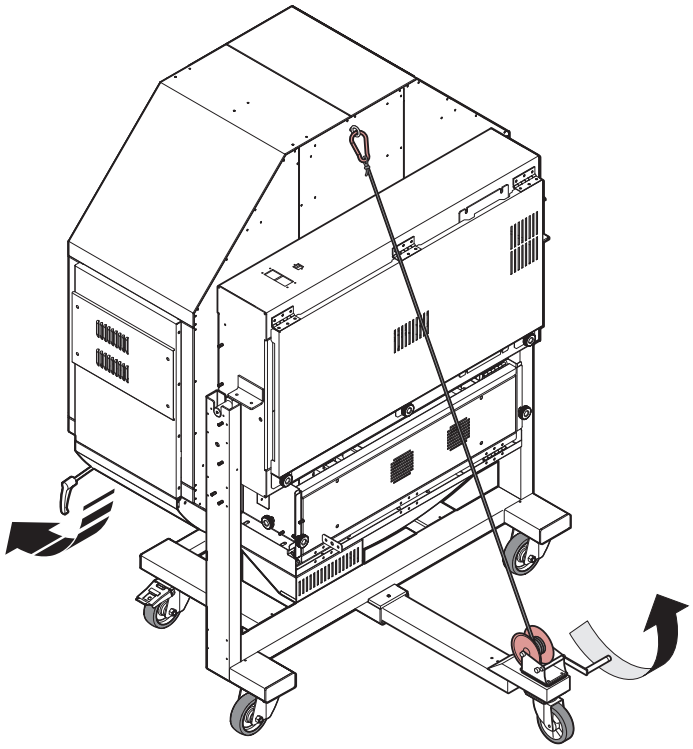


Fig. 2.

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

√ Assurez-vous que ▶ Fig. 3.

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

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

- 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 l'endroit d'installation de l'appareil, 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, il est obligatoire de prévoir une prise d'air de ø140 mm [5,51 in.] qui communique avec l'extérieur ou avec une pièce ventilée (par ex. un entrepôt, un grenier, un garage, une cage d'escalier).

- les distances minimales suivantes entre le four et les **murs,** les autres **appareils, des objets** et **des matériaux combustibles** ▶ Fig. 4. doivent être scrupuleusement respectées :
  - côté gauche / droit : 50 mm [1,97 in.] (en cas de proximité avec des appareils chauds ou froids, maintenez une distance de **500 mm [19,69 in.]**) ;
  - à l'arrière : **50 mm [1,97 in.] ;**
  - au-dessus : **1000 mm [39,37 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 **150 mm [5,91 in.]**.

⚠ Le four est pourvu d'un extracteur de fumées réglable 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 se trouve 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 **150 mm [Ø5,91 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, située à 300 mm [11,81 in.] minimum 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 et l'interrupteur de tirage 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. 3. :

- **prévoyez des prises de raccordement** à la ligne électrique aux alentours du four.

⚠ 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.
- Une prise **C** qui sera insérée dans une fiche **D** située derrière le four est fournie avec le four.

- **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.

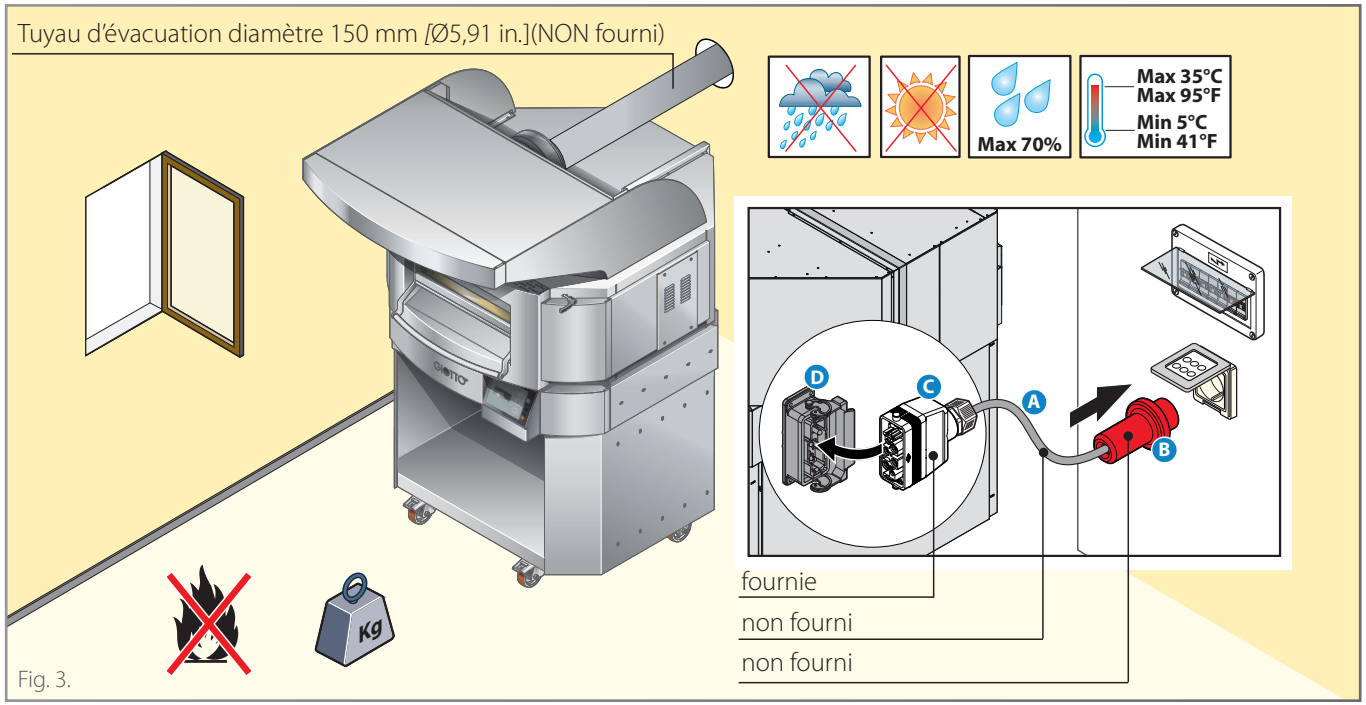
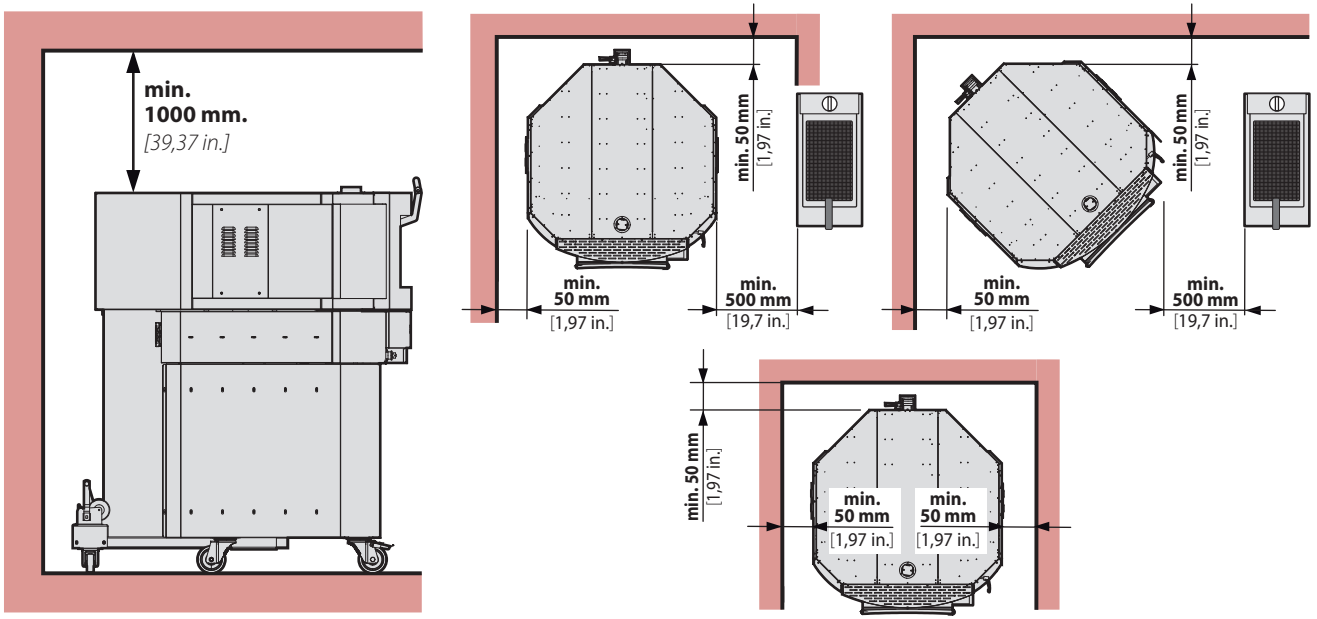


Fig. 3.

Fig. 4.



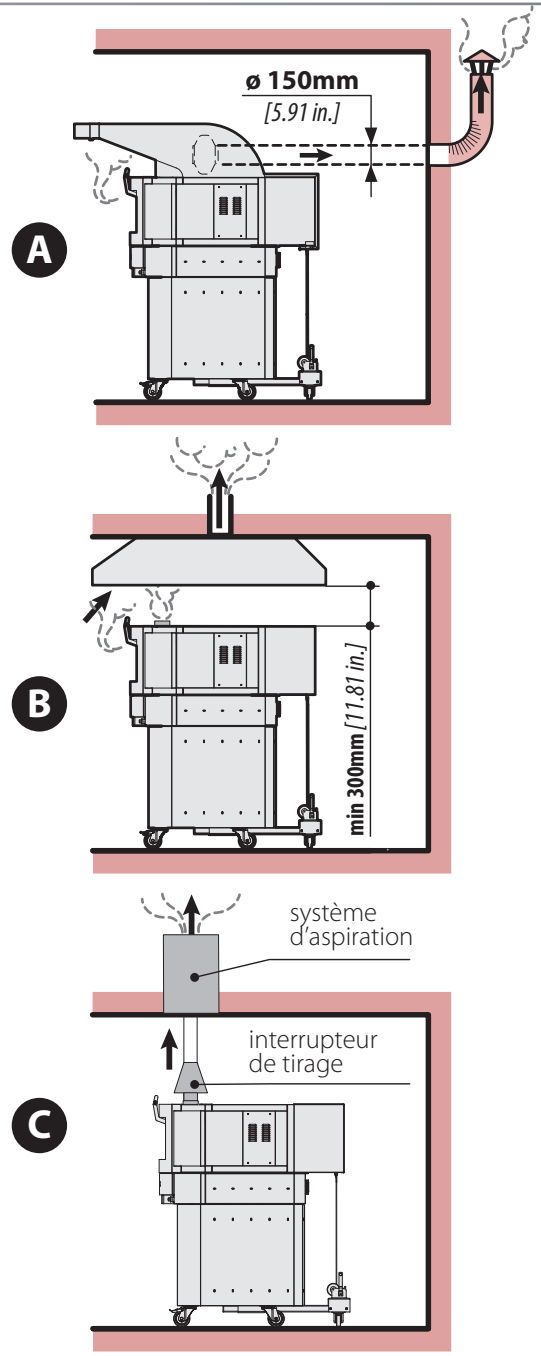


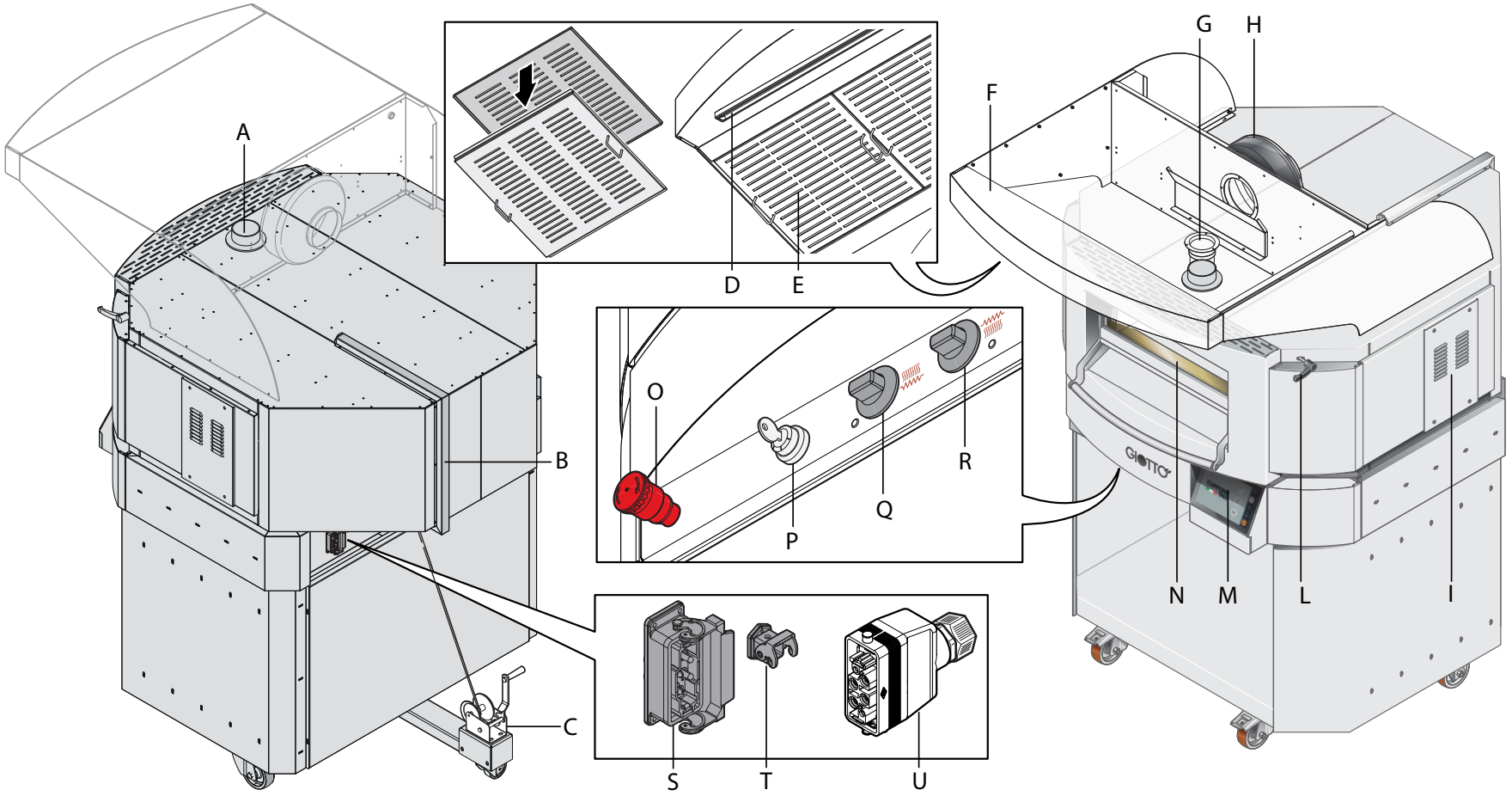
Fig. 5.

Données électriques

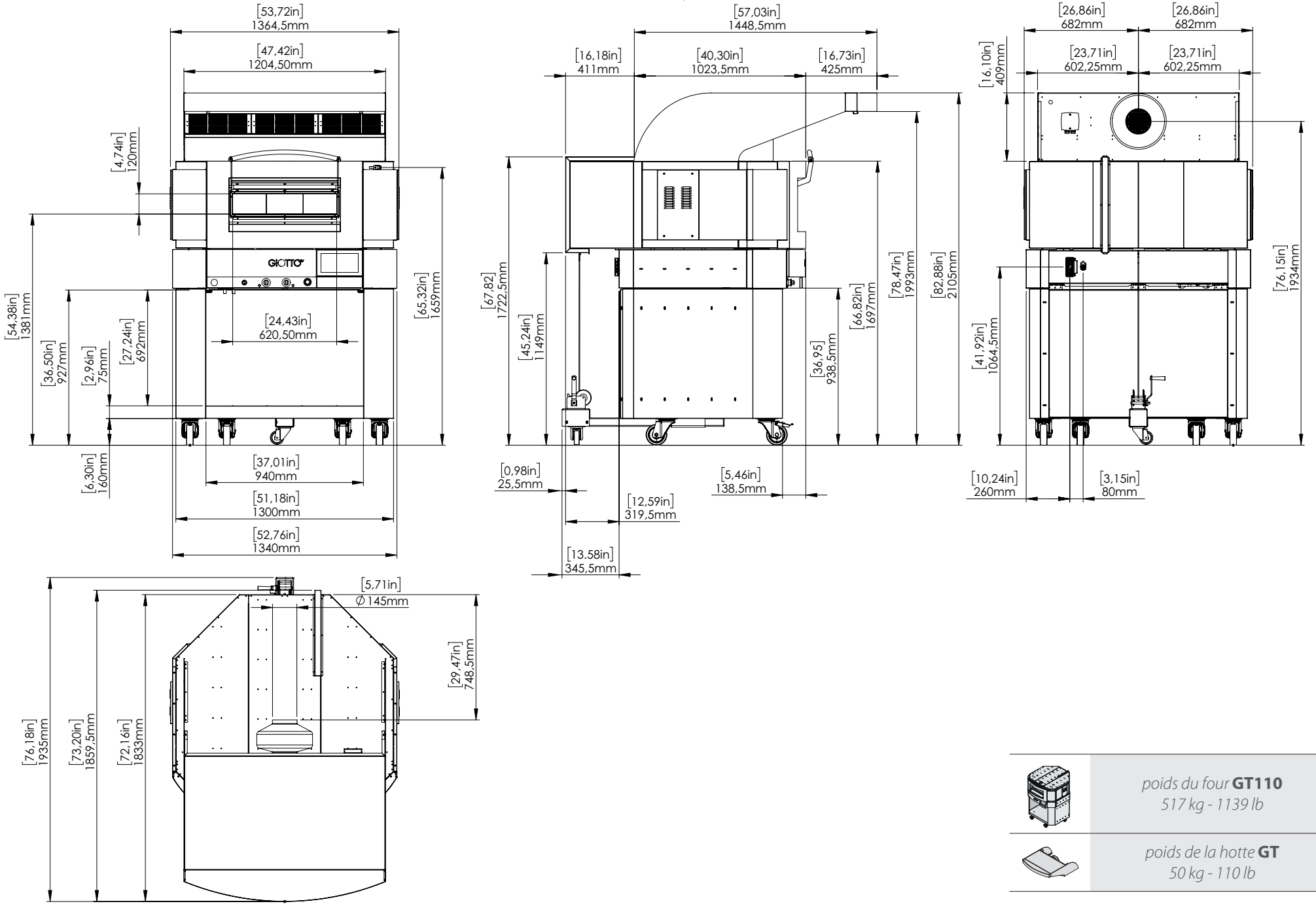
Modèle		Aliment. élect. (V)	Puissance (kW)	Consommation moyenne (kWh)	Absorp. (A)	Câble de raccord. (Nxmm²)	Protection tableau client (nxA)
GT 110	GT110/1TS-C5-CP	3Nx400V	16,25	9,7	23,4	5x4	4x25
	GT110/1TS-B5-CP	3x230V			40,7	4x10	3x50
	GT110/1TS-B6-US	3x208V			41,7	4xAWG7	3x50
GT 140	GT140/1TS-C5-CP	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

Légende

- (A) Système d'extraction des fumées
- (B) Protection du câble d'alimentation de la hotte
- (C) Treuil de levage du four
- (D) Led hotte
- (E) Filtres de la hotte
- (F) Hotte aspirante
- (G) Conduit entrée des fumées hotte
- (H) Aspirateur de la hotte
- (I) Trappe lumières
- (M) Panneau de commandes Touch-screen
- (N) Porte du four
- (O) Bouton-poussoir d'arrêt d'urgence
- (P) Sélecteur mode d'utilisation
- (Q) Thermostat de contrôle temp. de la sole
- (R) Thermostat de contrôle temp. de la chambre
- (S) Fiche alimentation du four
- (T) Prise alimentation hotte
- (U) Prise alimentation du four

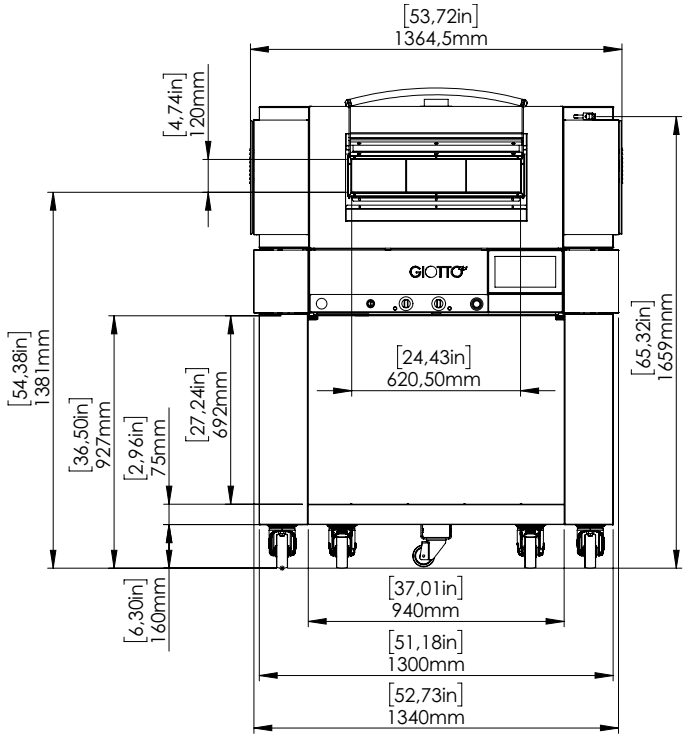


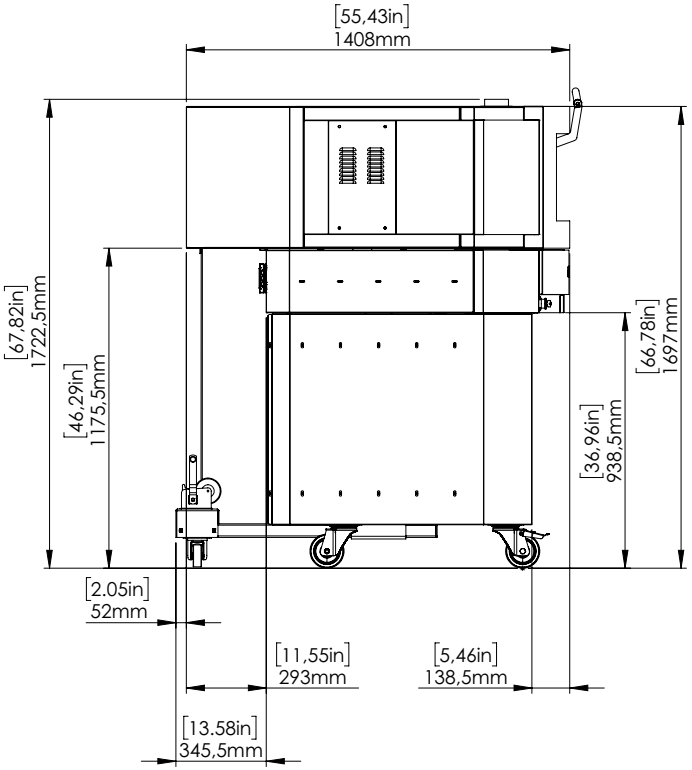
Données techniques du four **Giotto GT 110** | avec hotte

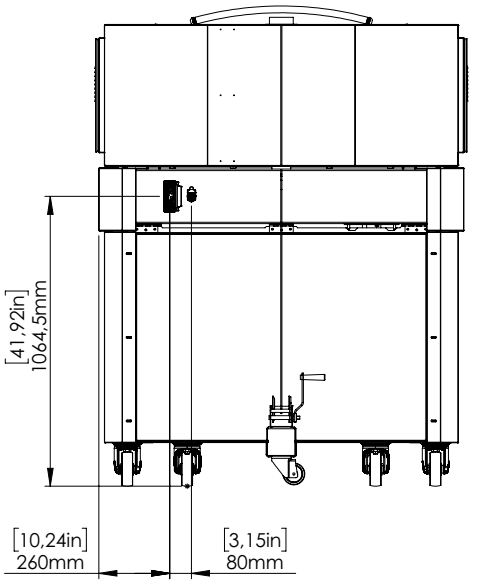


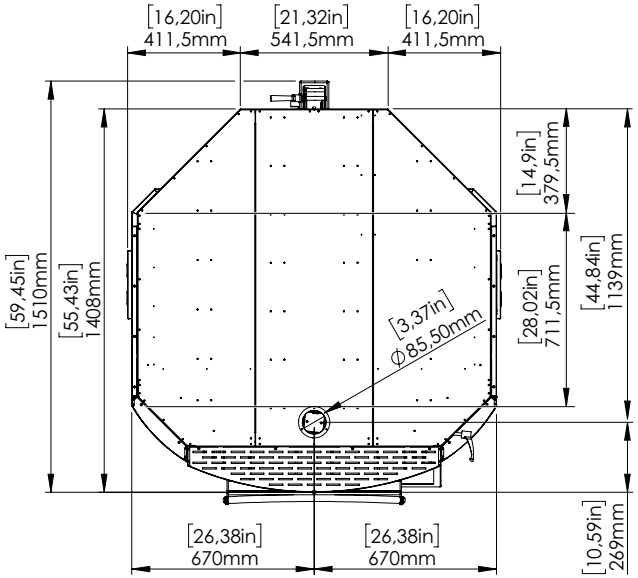
	poids du four **GT110** *517 kg - 1139 lb*
	poids de la hotte **GT** *50 kg - 110 lb*

Données techniques du four **Giotto GT 110** | sans hotte

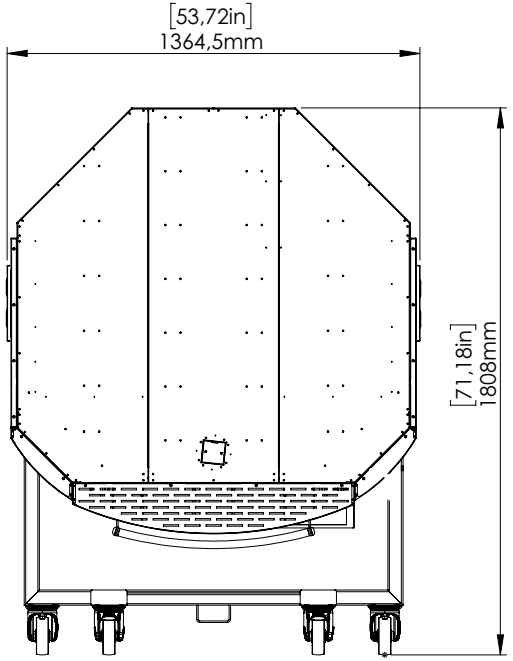


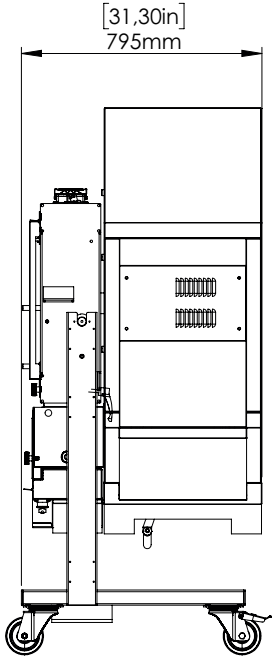


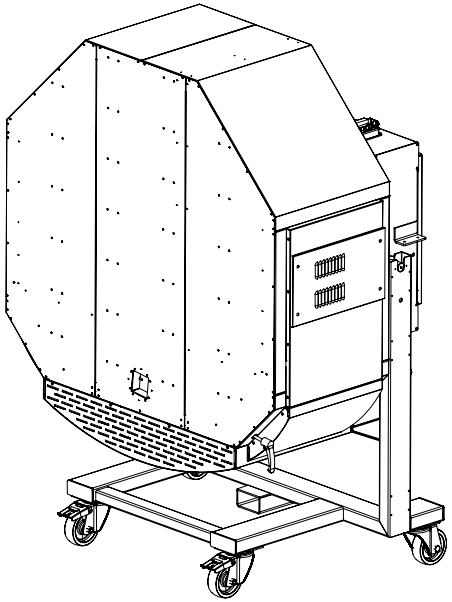


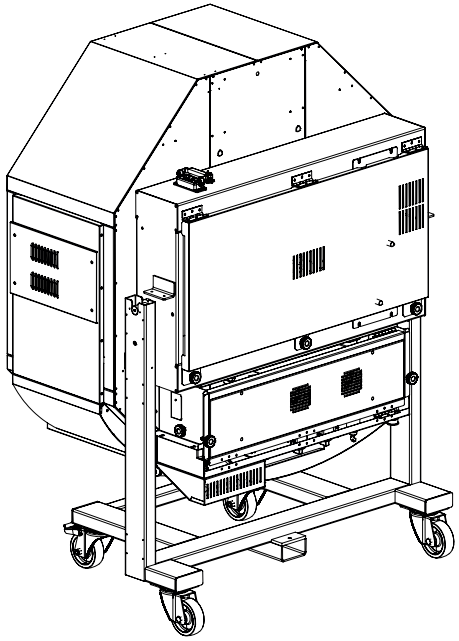


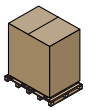
poids du four **GT110**
517 kg - 1139 lb







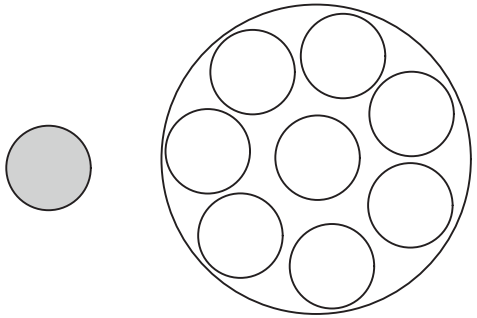


	*poids emballage + four complet* **GT110** *588 kg - 1296 lb*	*dimensions emballage four* **GT110** *1430x1200x2060 [56,3x47,24x81,1 in.]*
	poids (emballage + hotte **GT***) 76 kg - 167 lb*	*dimensions emballage hotte* **GT** *1540x490x1386 [60,63x19,29 x54,57 in.]*

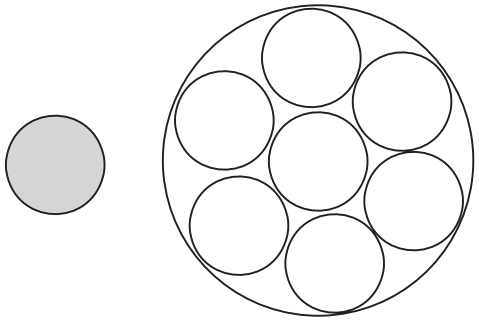
Données techniques du four **Giotto GT 110** - capacité et productivité

Productivité 60 pizzas à l'heure

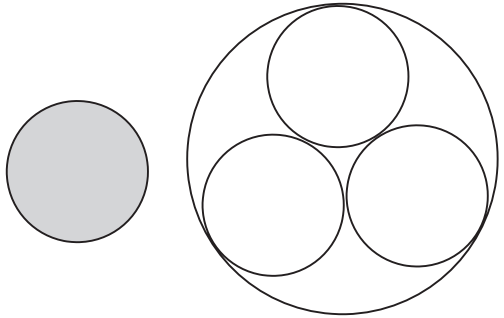
PIZZA ø **30 cm** *[11,81 in.]*



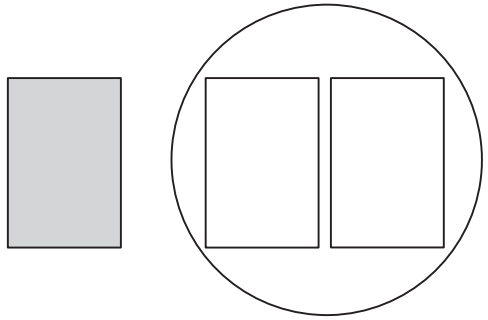
PIZZA ø **35 cm** *[13,78 in.]*



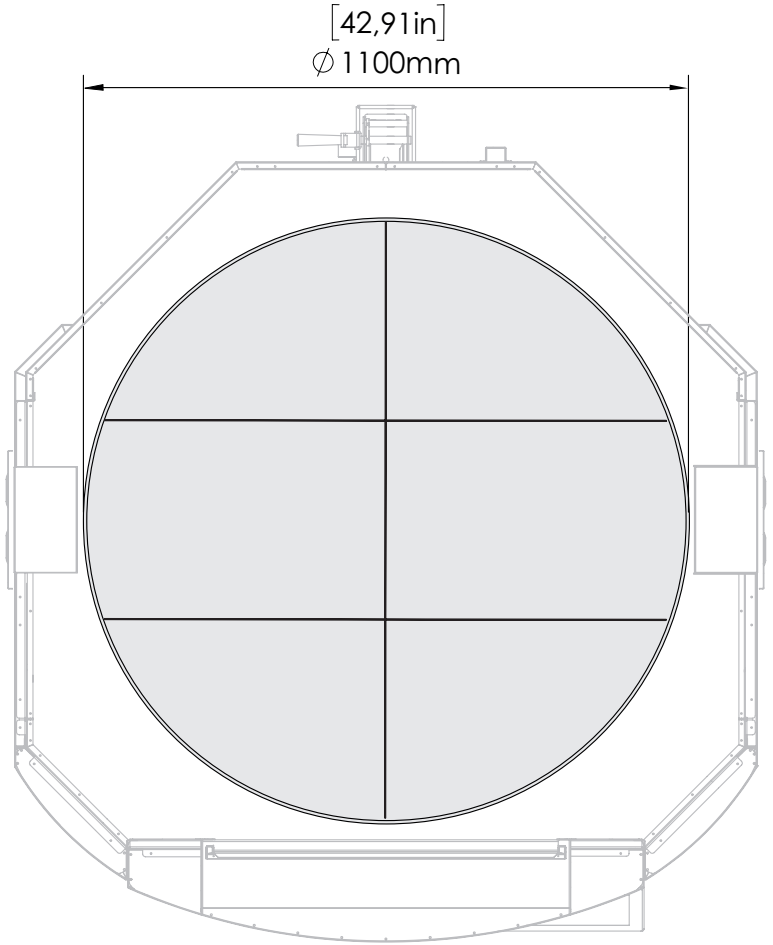
PIZZA ø **50 cm** *[19,7 in.]*



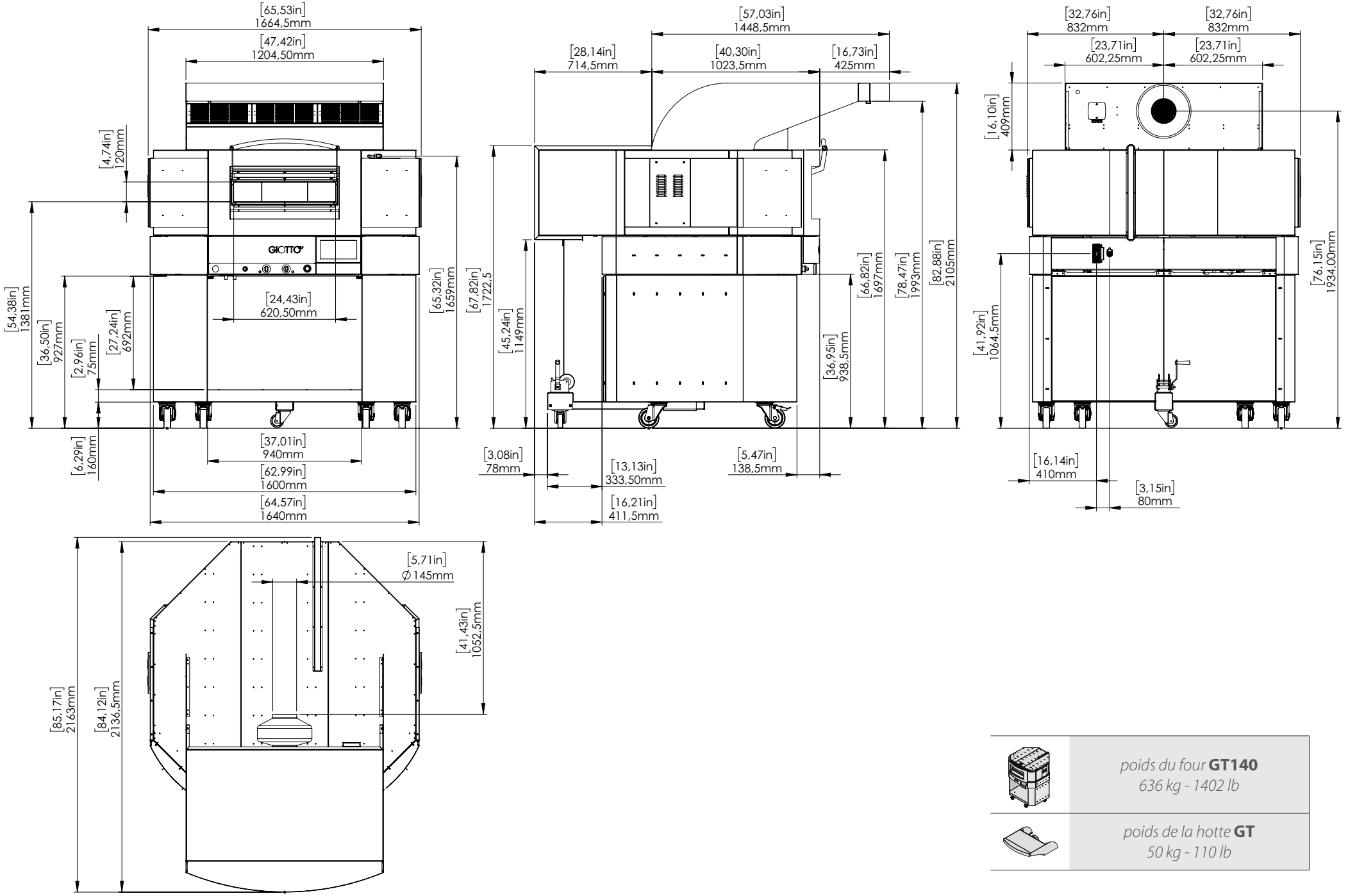
PLAQUE **60x40 cm** *[23,62x 5,7 in.]*



	Ø PIZZAS	PRODUCTIVITÉ HORAIRE	N° FOURNÉES
●	**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



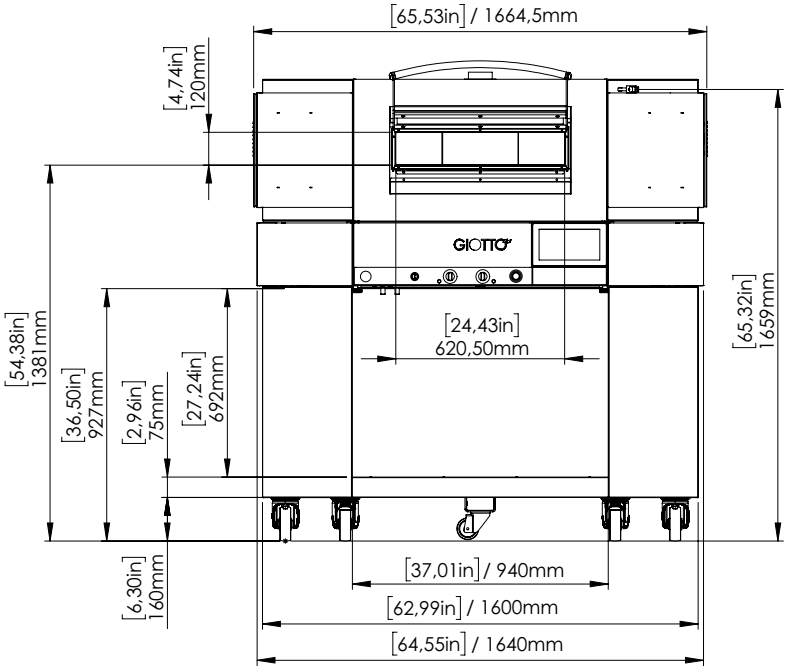
Données techniques du four **Giotto GT 140** | avec hotte

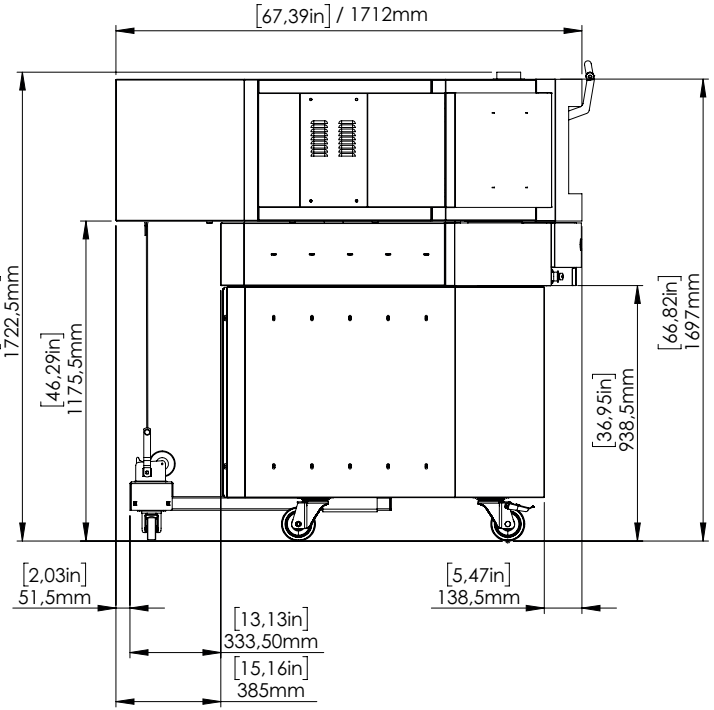


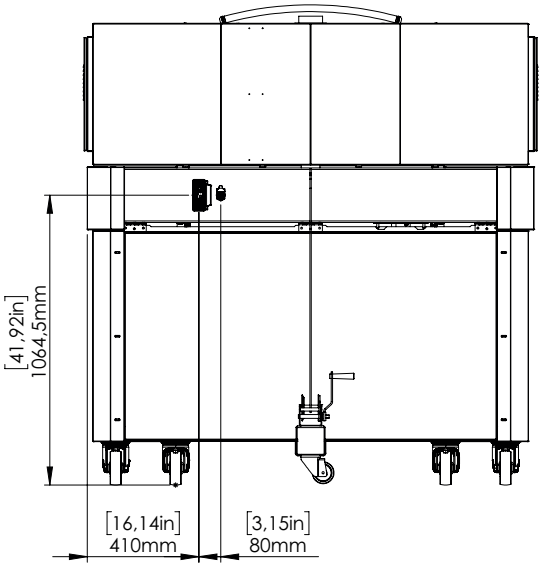
poids du four **GT140**
636 kg - 1402 lb

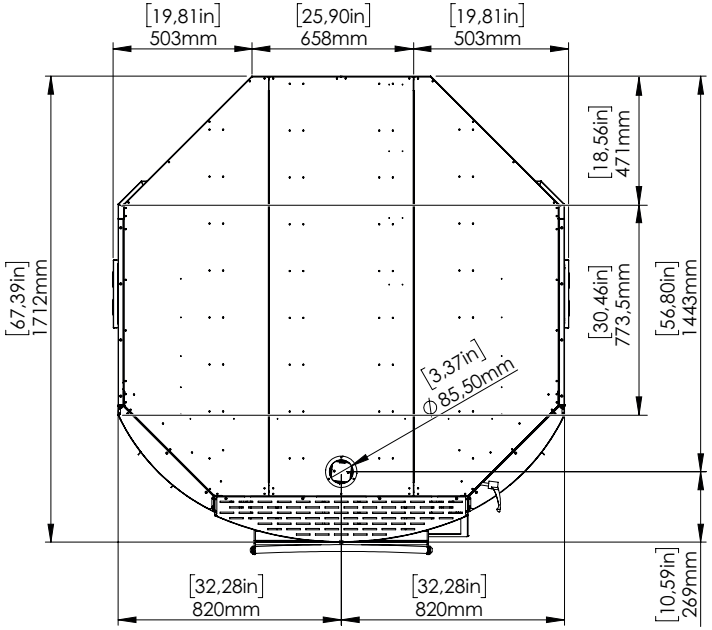
poids de la hotte **GT**
50 kg - 110 lb

Données techniques du four **Giotto GT 140** | sans hotte



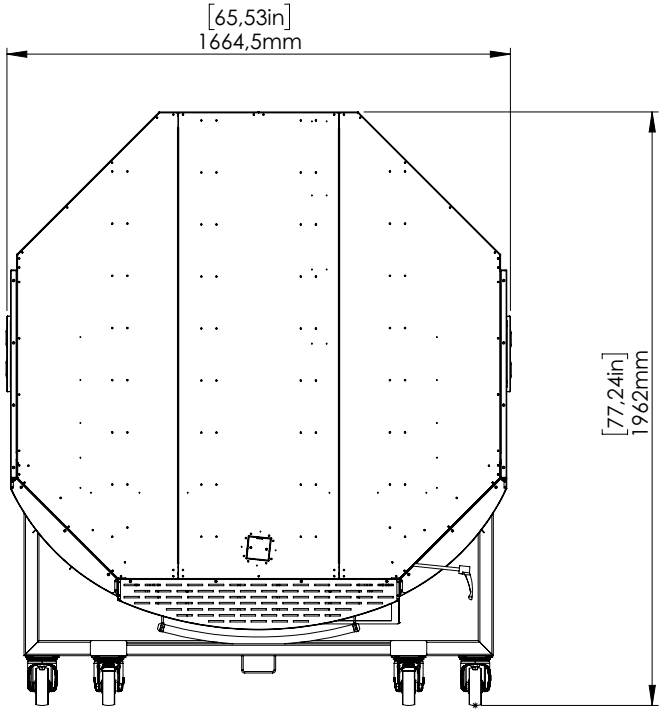


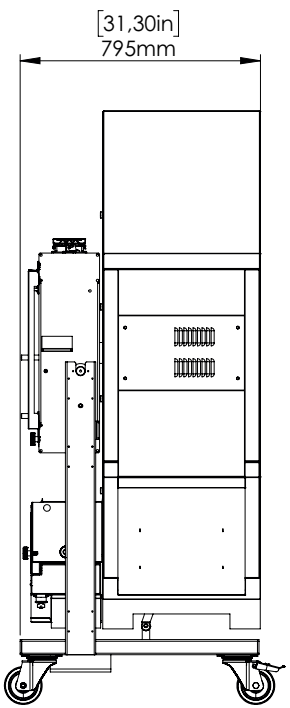


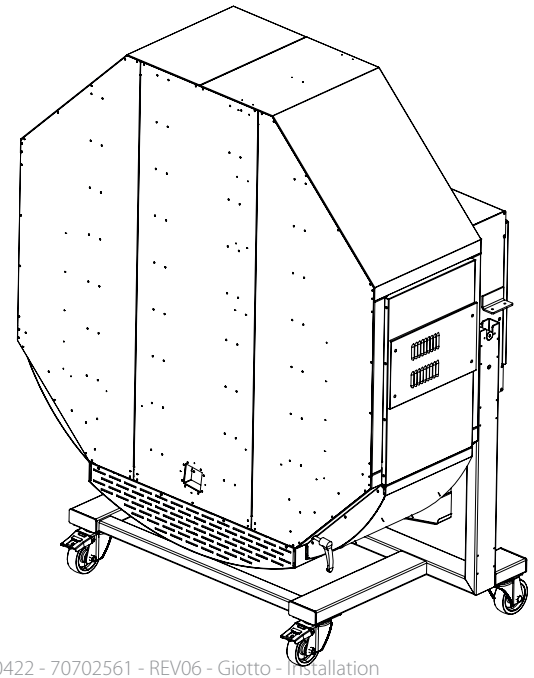


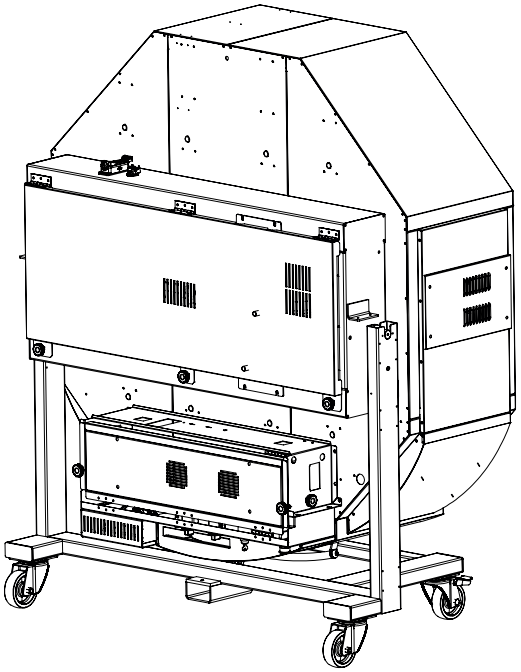
poids du four **GT140**
636 kg - 1402 lb

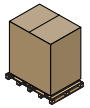
Données techniques du four **Giotto GT 140** - mode de transport





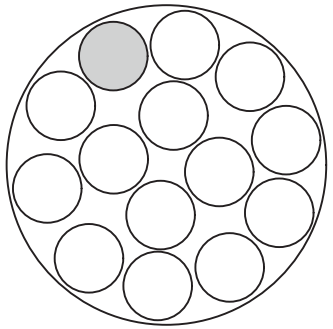




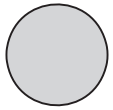
	*poids emballage + four complet* **GT140** *722 kg - 1591 lb*	*dimensions emballage four* **GT140** *1730x1320x2210 [68,11x 51,97x 87,01 in.]*
	poids emballage + hotte **GT** *76 kg - 167 lb*	*dimensions emballage hotte* **GT** *1540x490x1386 [60,63x 19,29x 54,57 in.]*

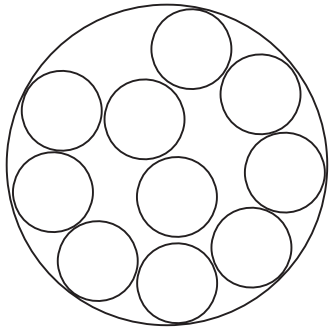
Données techniques du four **Giotto GT 140** - capacité et productivité

PIZZA ø **30 cm** *[11,81 in.]*

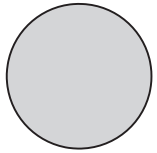


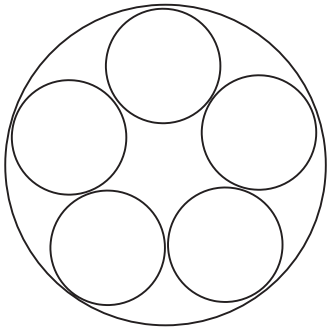
PIZZA ø **35 cm** *[13,78 in.]*



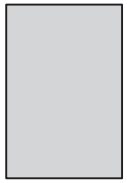


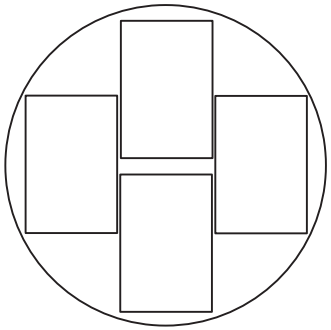
PIZZA ø **50 cm** *[19,7 in.]*



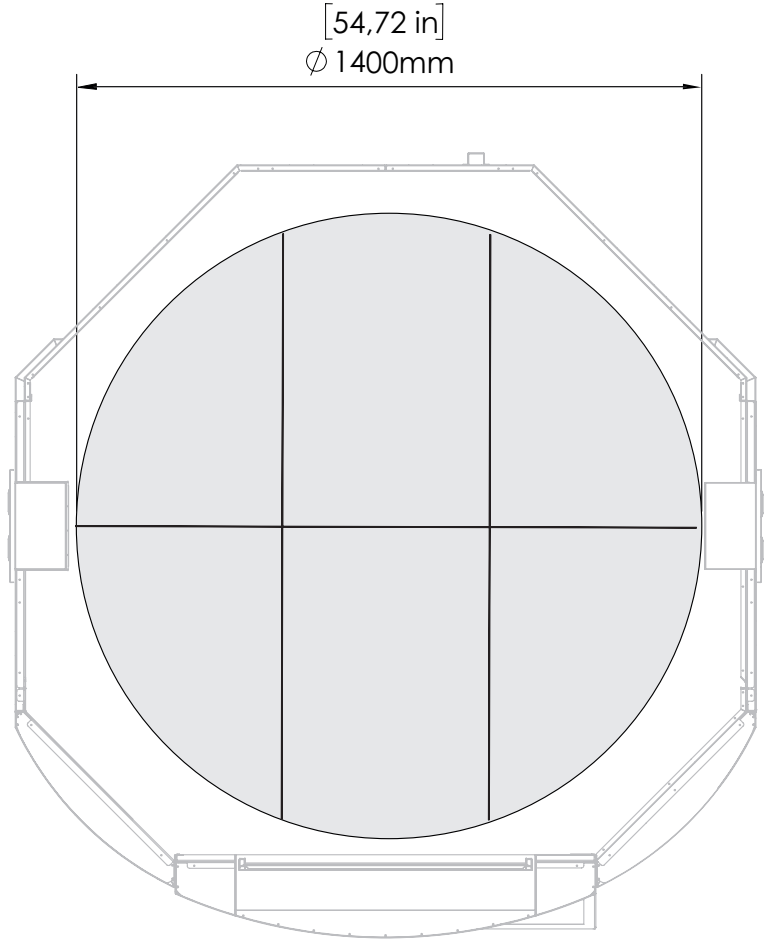


PLAQUE **60x40 cm** *[23,62x 5,7 in.]*





	Ø PIZZAS	PRODUCTIVITÉ HORAIRE	N° FOURNÉES
●	**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



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'importantes informations techniques. Elles sont indispensables 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 et positionnement du four

▶ Fig. 6.

Le local de positionnement doit respecter les indications fournies à la page 4 et 5.
Respectez scrupuleusement les distances minimales suivantes du four par rapport aux **murs,** autres **appareils, objets** et **matériaux combustibles indiqués dans** ▶ Fig. 7.

Fig. 6.

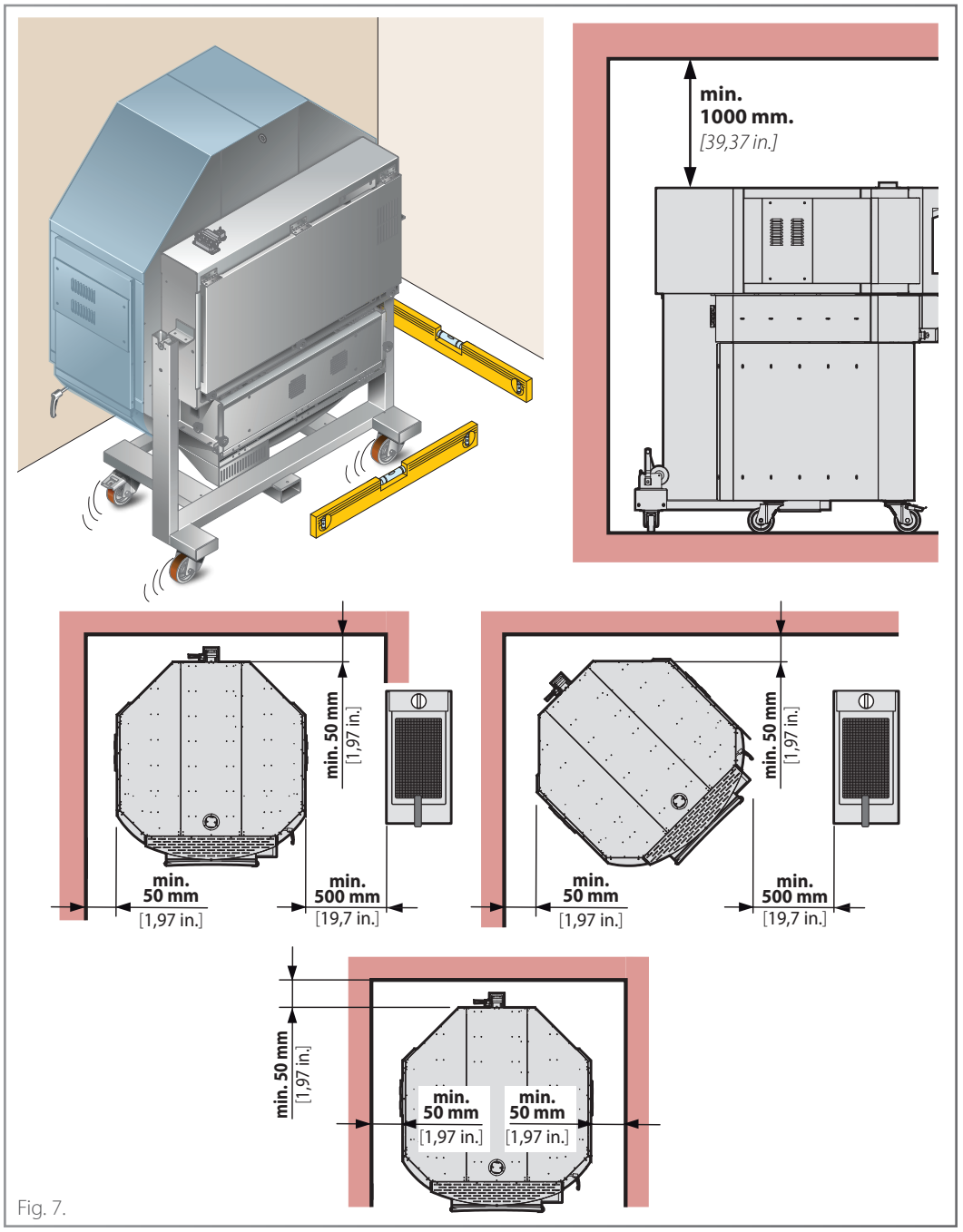


Fig. 7.

Opérations préliminaires

▶ **Fig. 8.**

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.

▶ **Fig. 9.**

Installez le collier **A** sur l'extracteur des fumées du four en utilisant les trois vis fournies.

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.

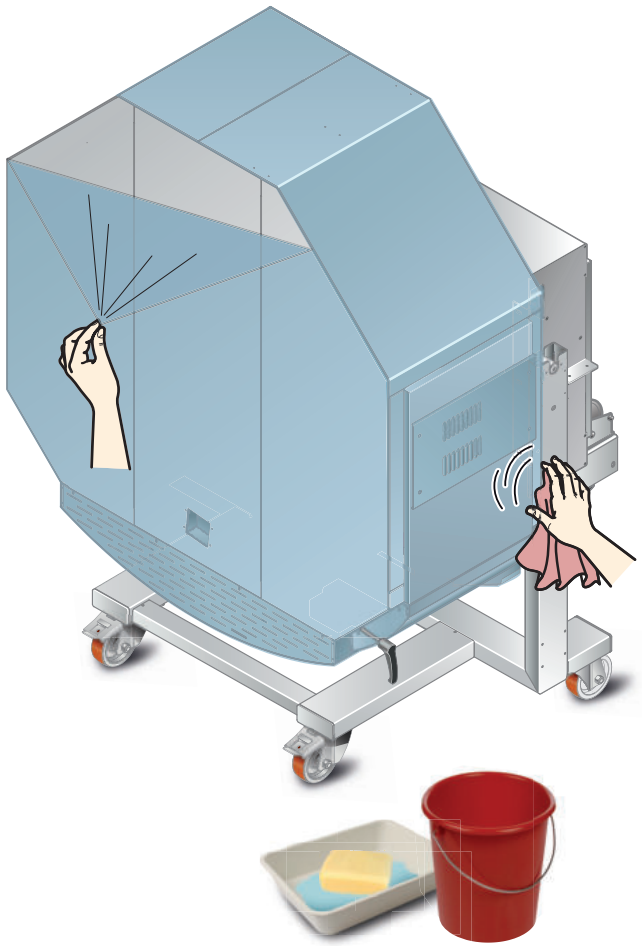


Fig. 8.

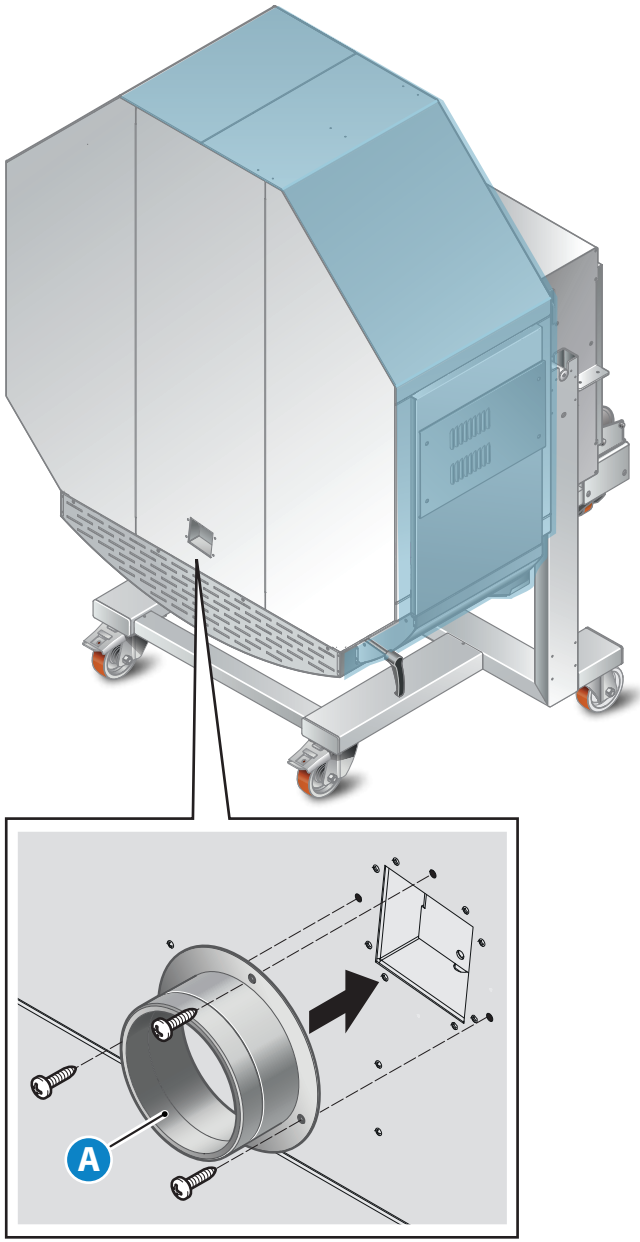


Fig. 9.

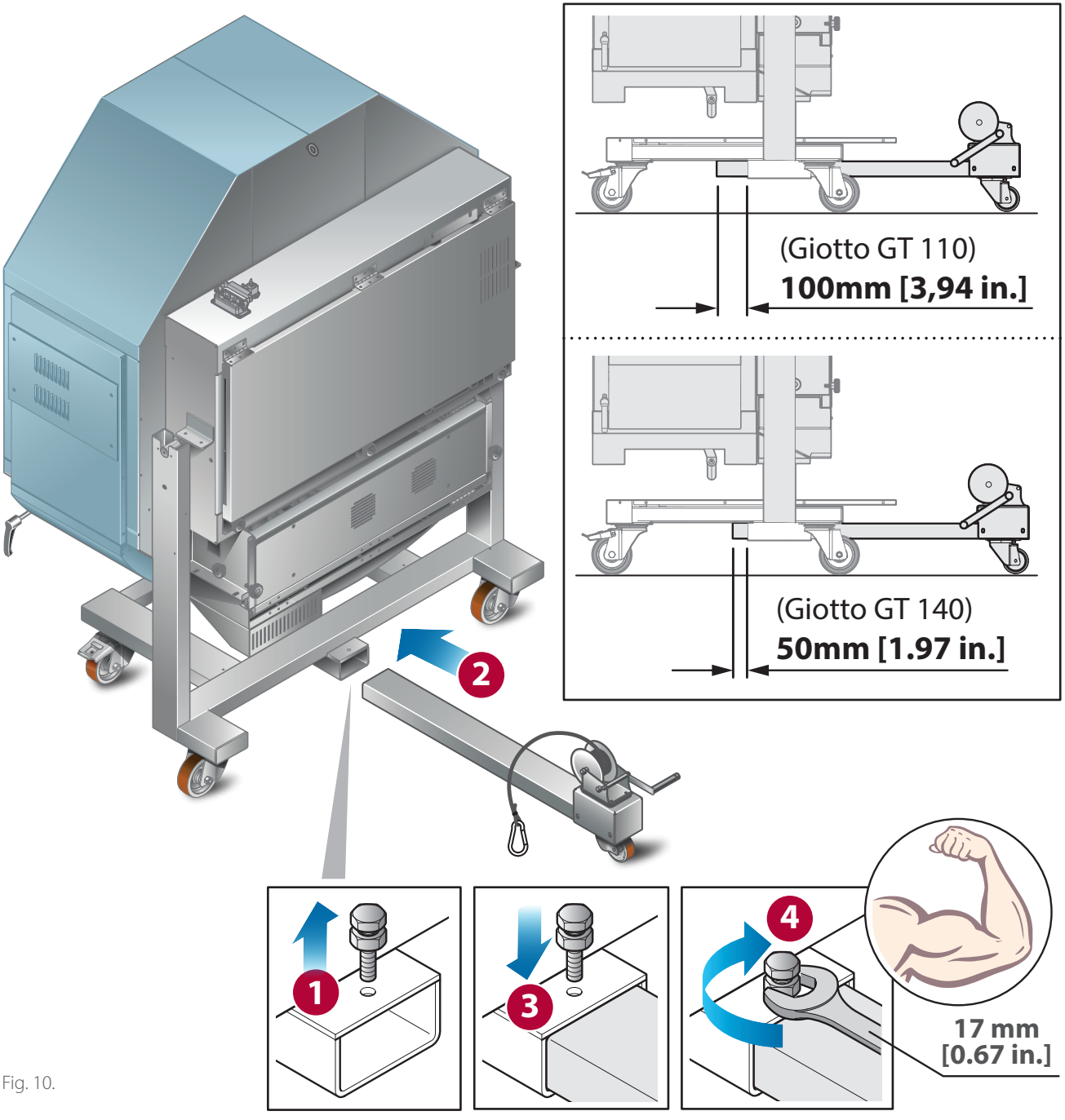

(Giotto GT 110)
100mm [3,94 in.]
(Giotto GT 140)
50mm [1.97 in.]
2
1
3
4
17 mm
[0.67 in.]

Fig. 10.

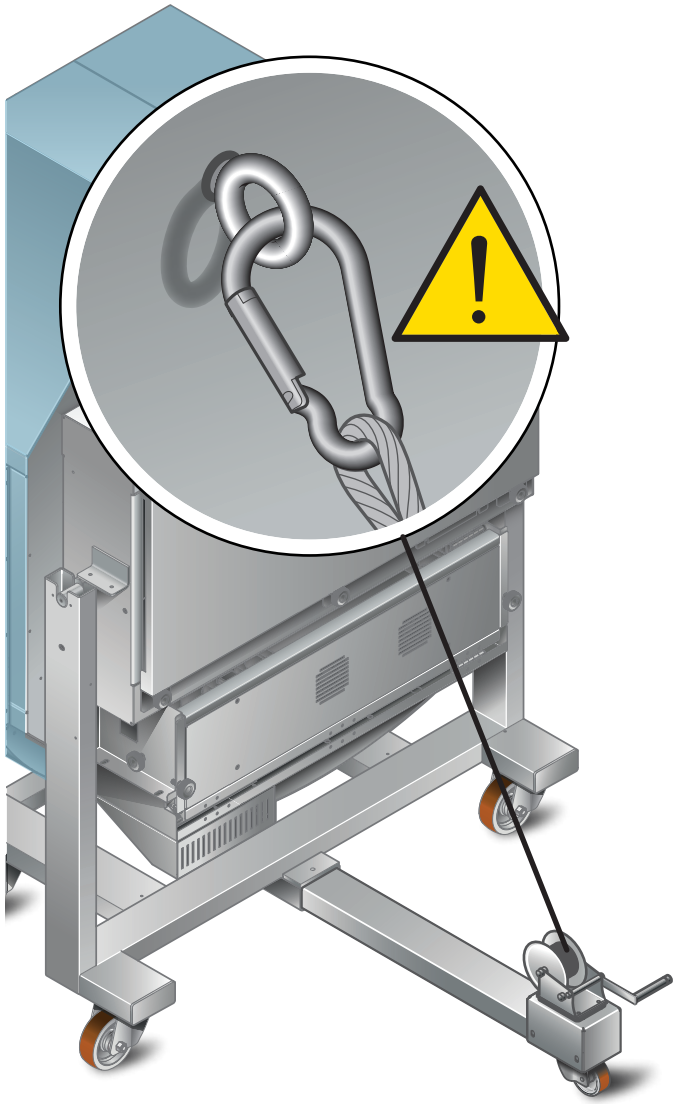


Fig. 11.

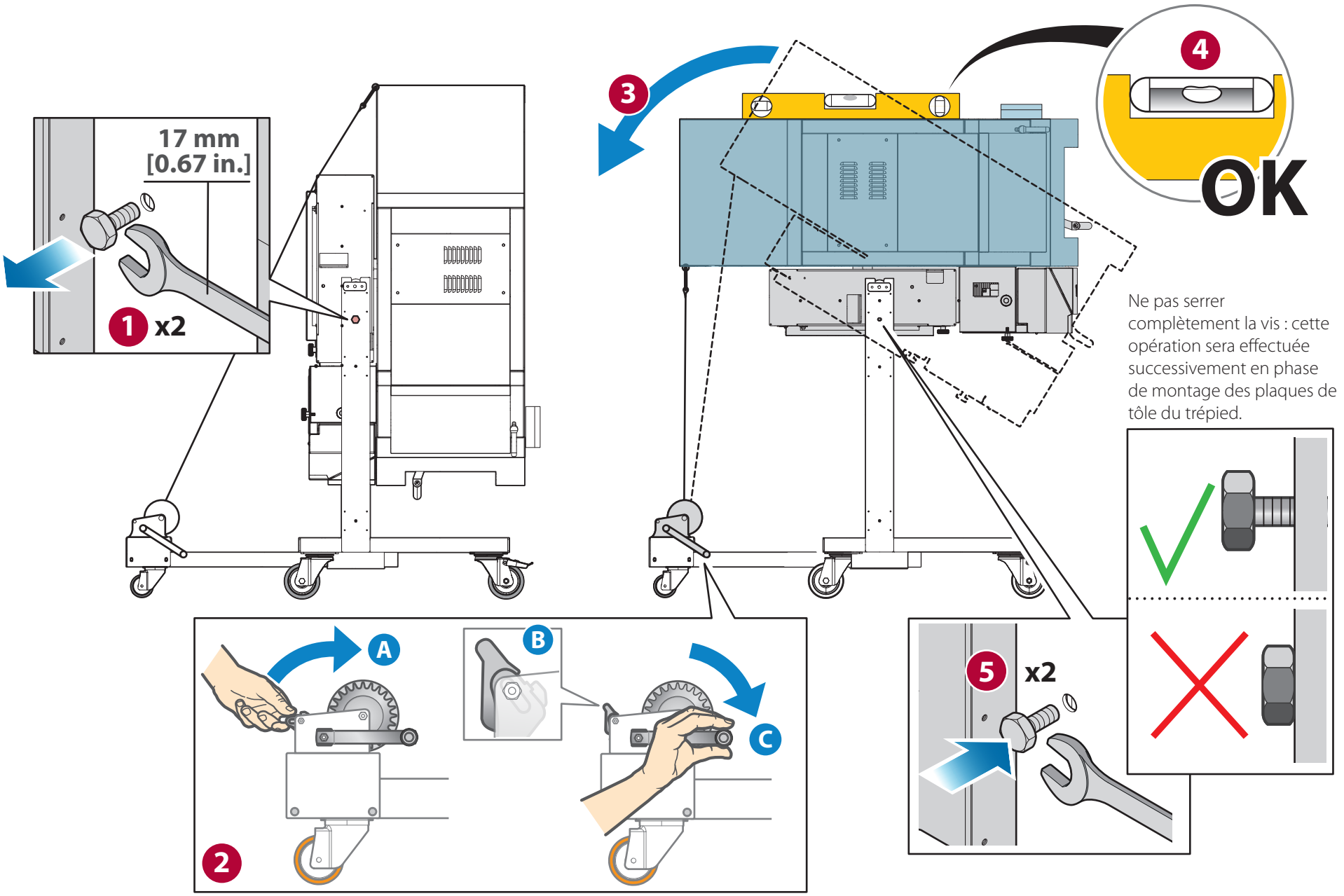

17 mm
[0.67 in.]
1 x2
3
4
OK
Ne pas serrer complètement la vis : cette opération sera effectuée successivement en phase de montage des plaques de tôle du trépied.
A
B
C
2
5 x2

Fig. 12.

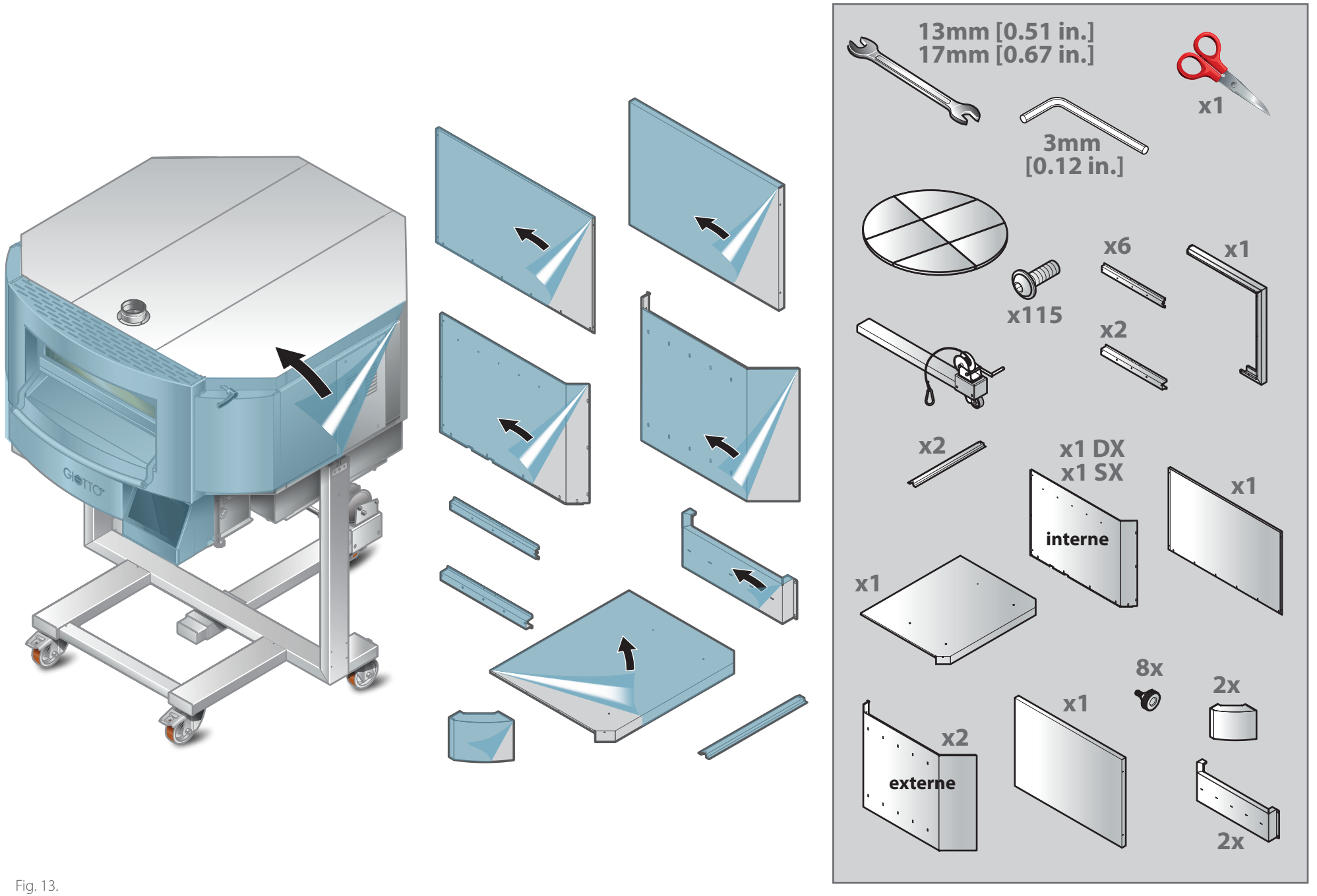

13mm [0.51 in.]
17mm [0.67 in.]
x1
3mm
[0.12 in.]
x6
x1
x115
x2
x2
x1 DX
x1 SX
interne
x1
x1
8x
2x
x1
x2
externe
2x

Fig. 13.

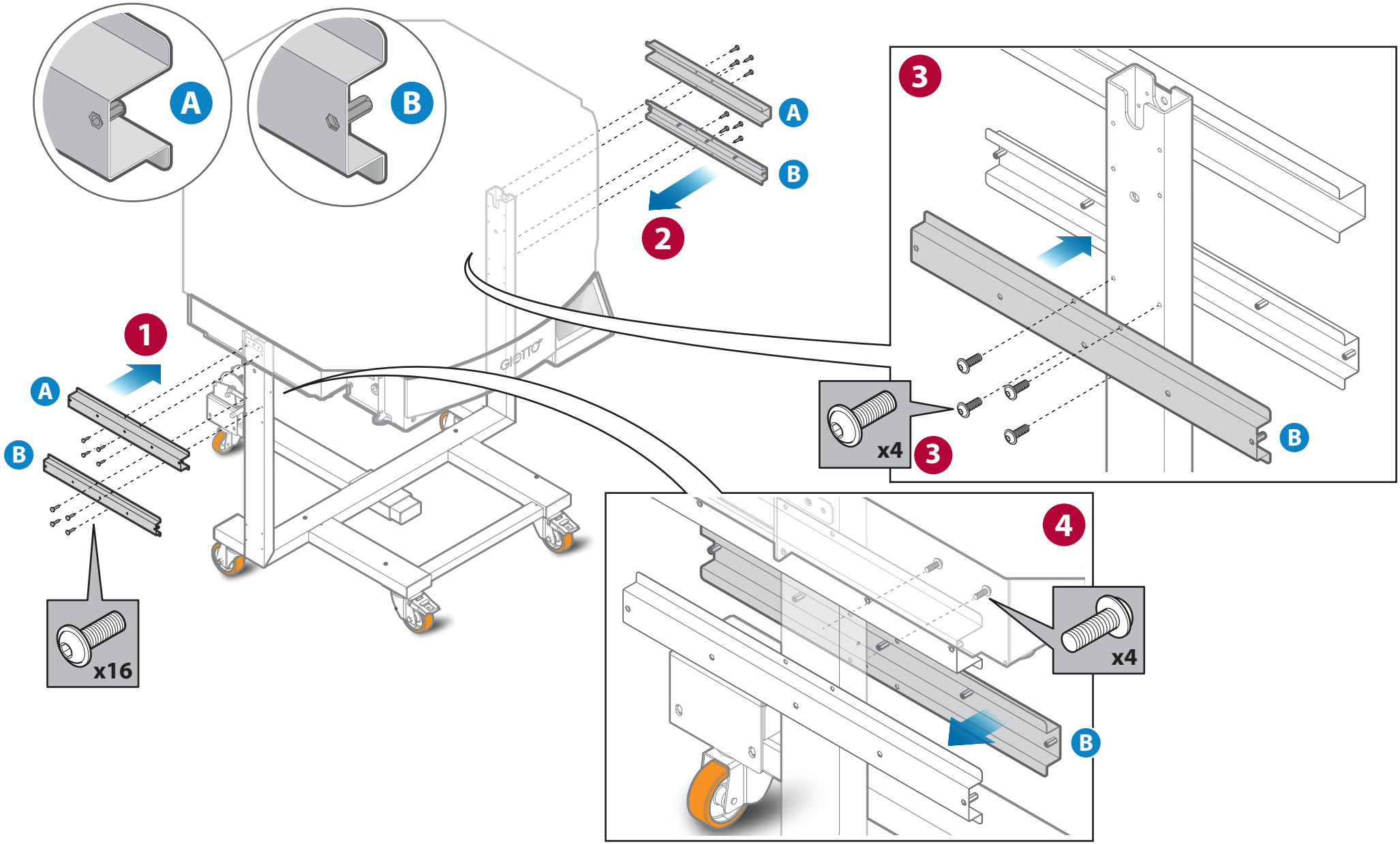


Fig. 14.

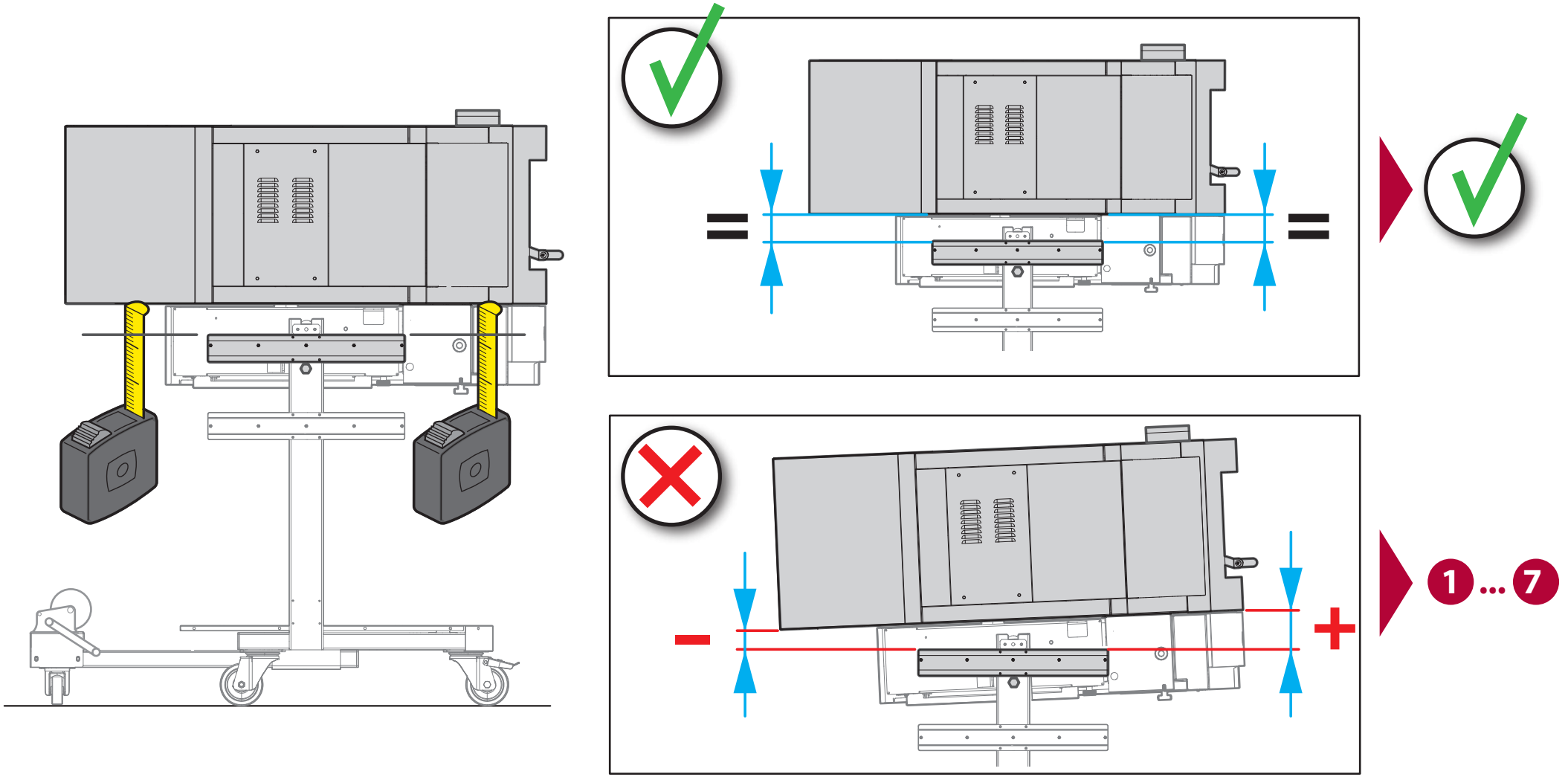


Fig. 15.

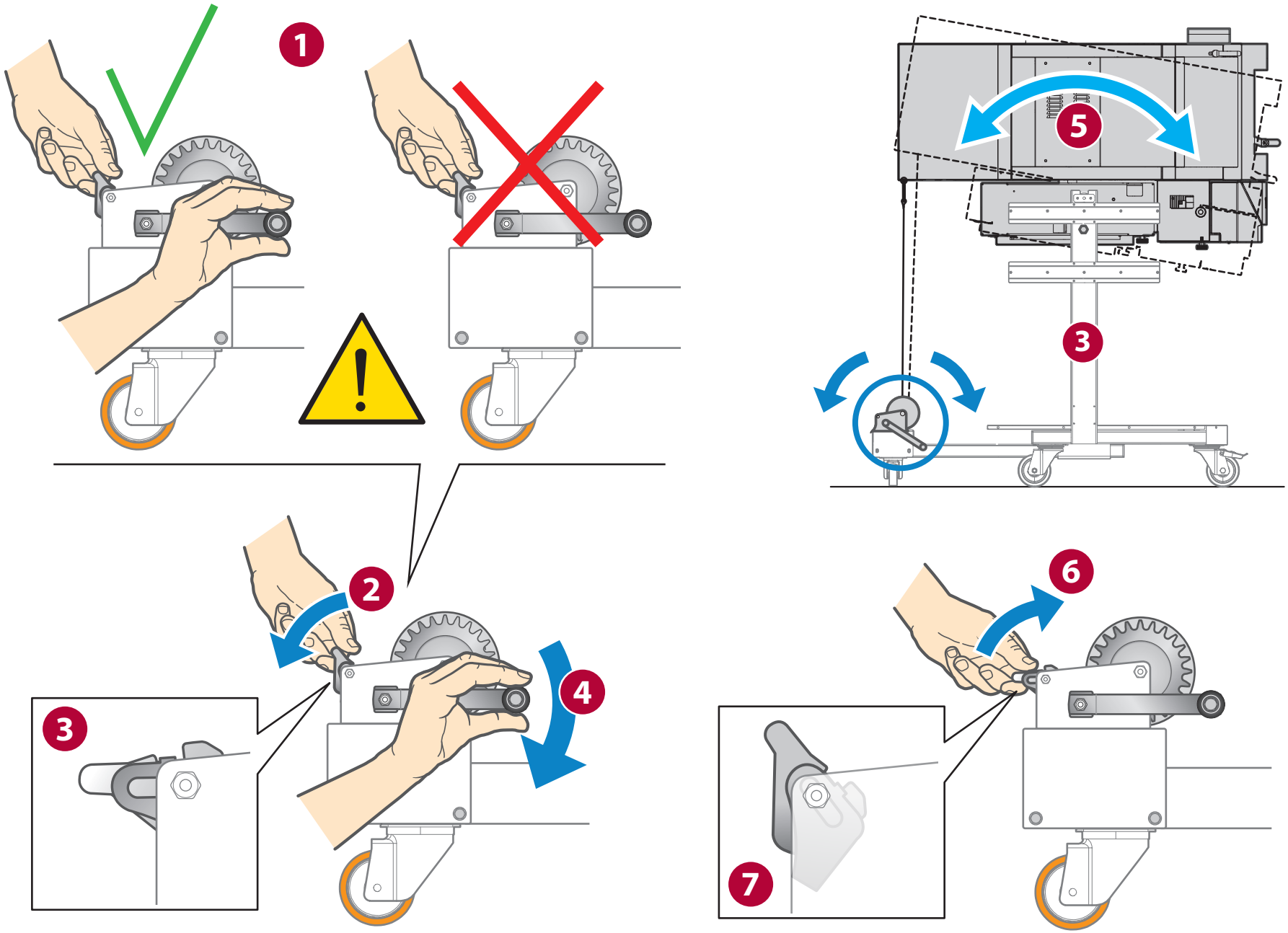


Fig. 16.

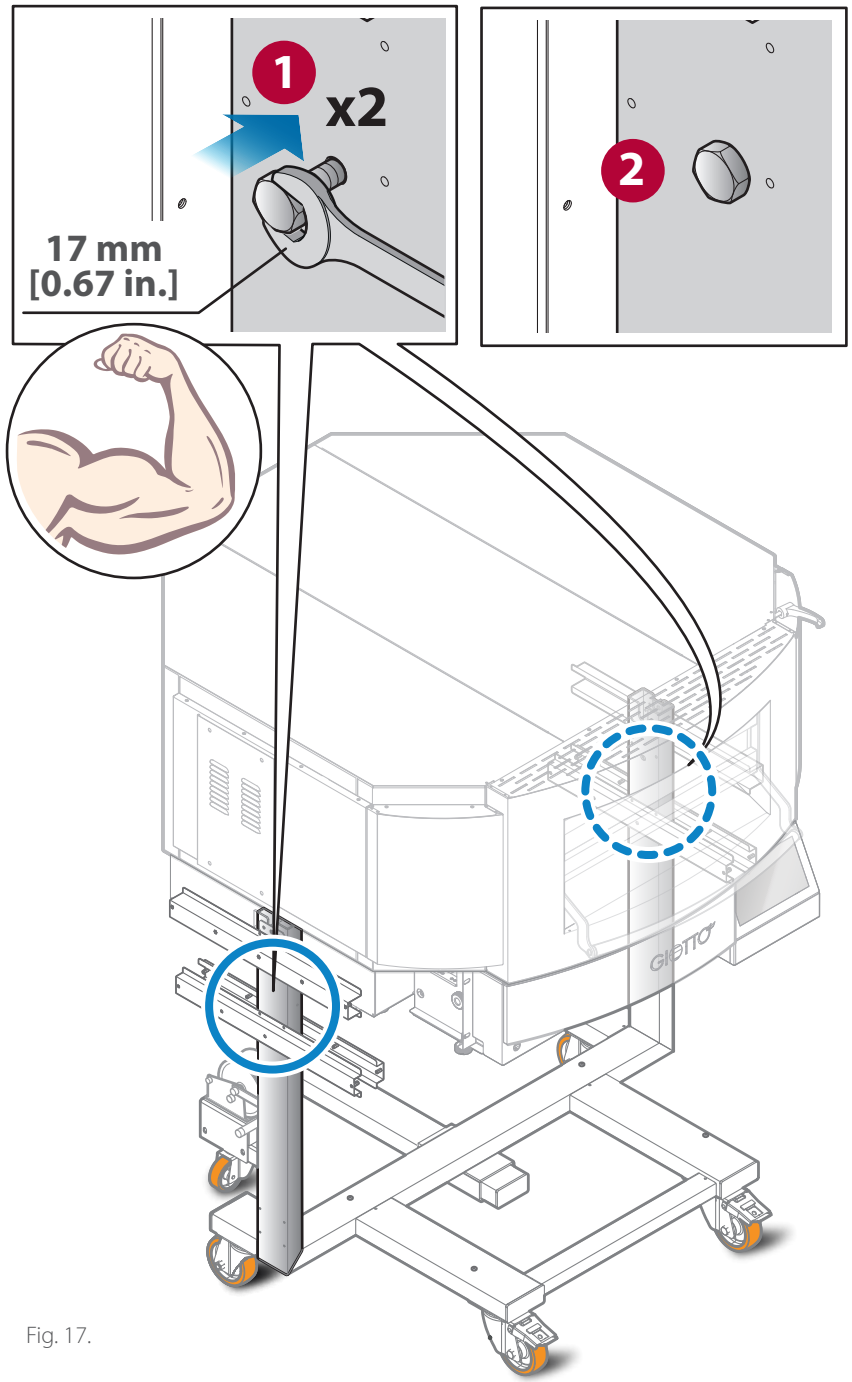


Fig. 17.

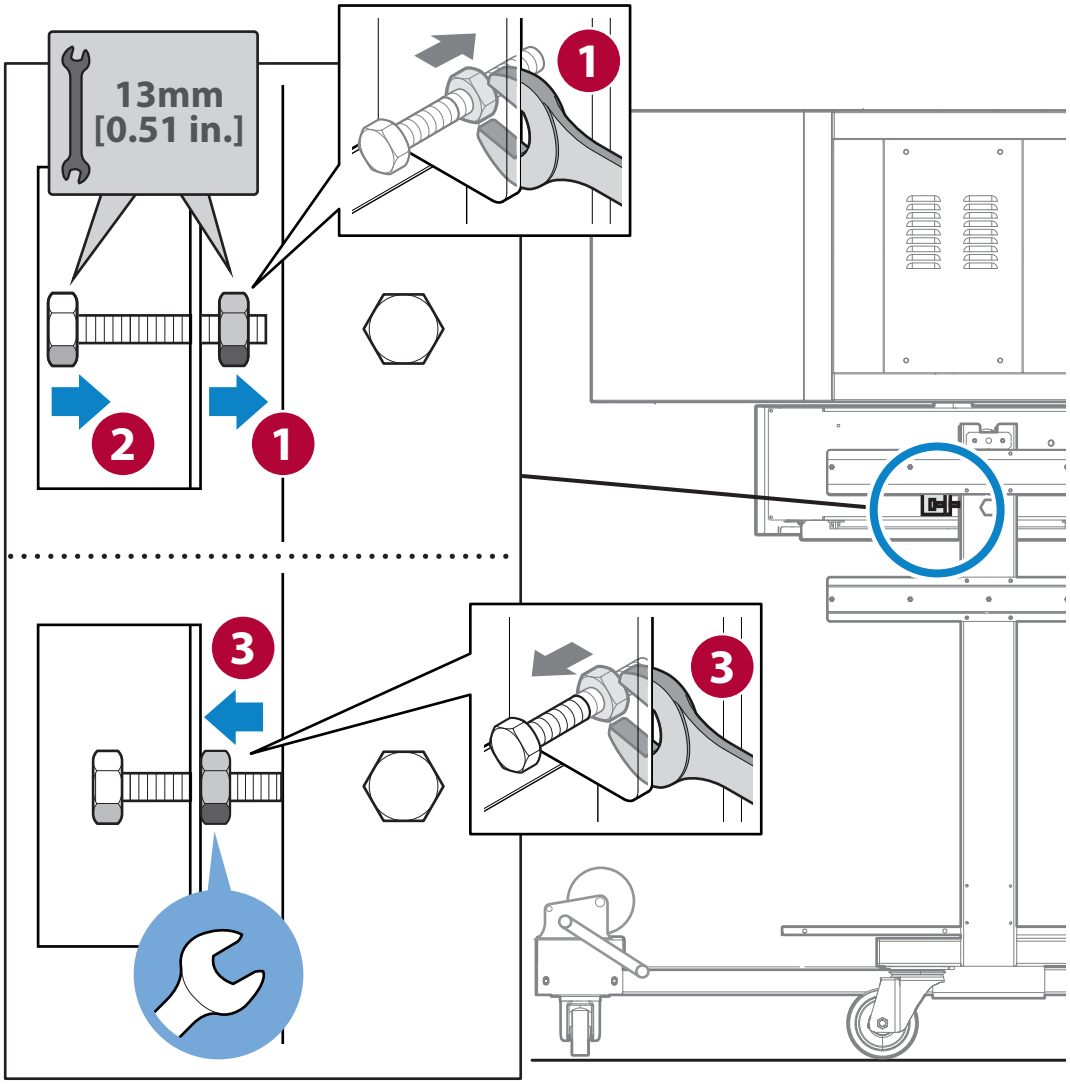


Fig. 18.

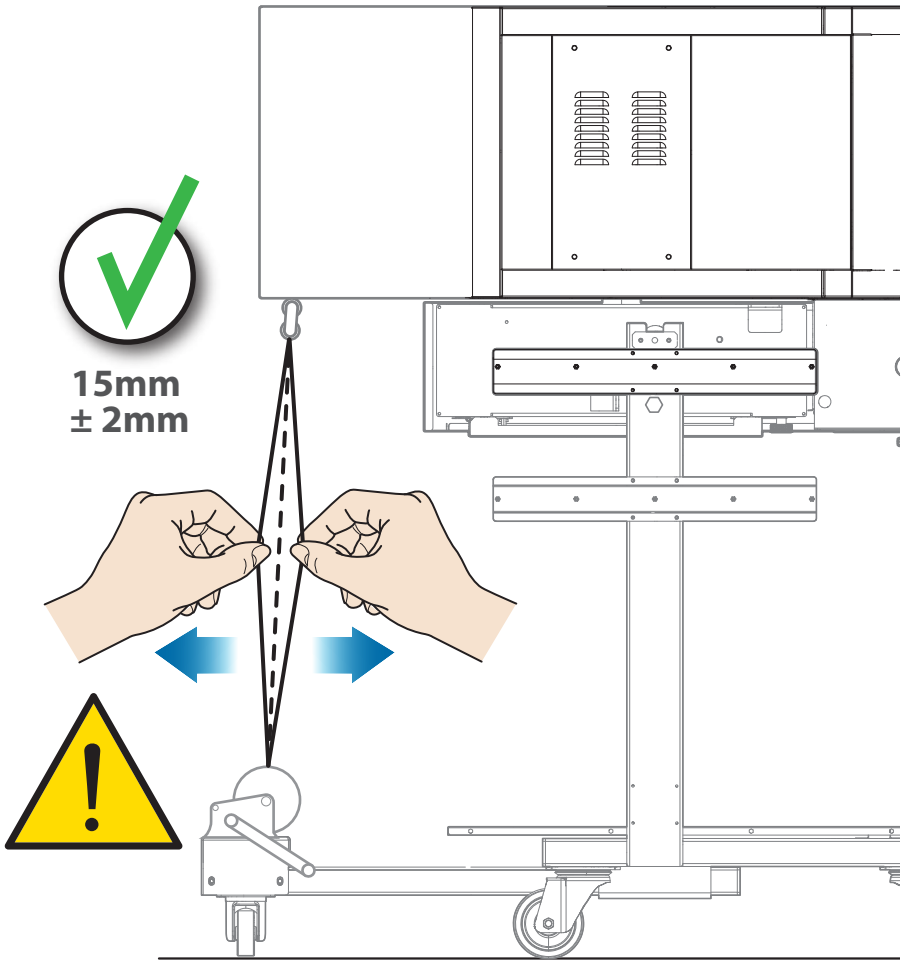


Fig. 19.

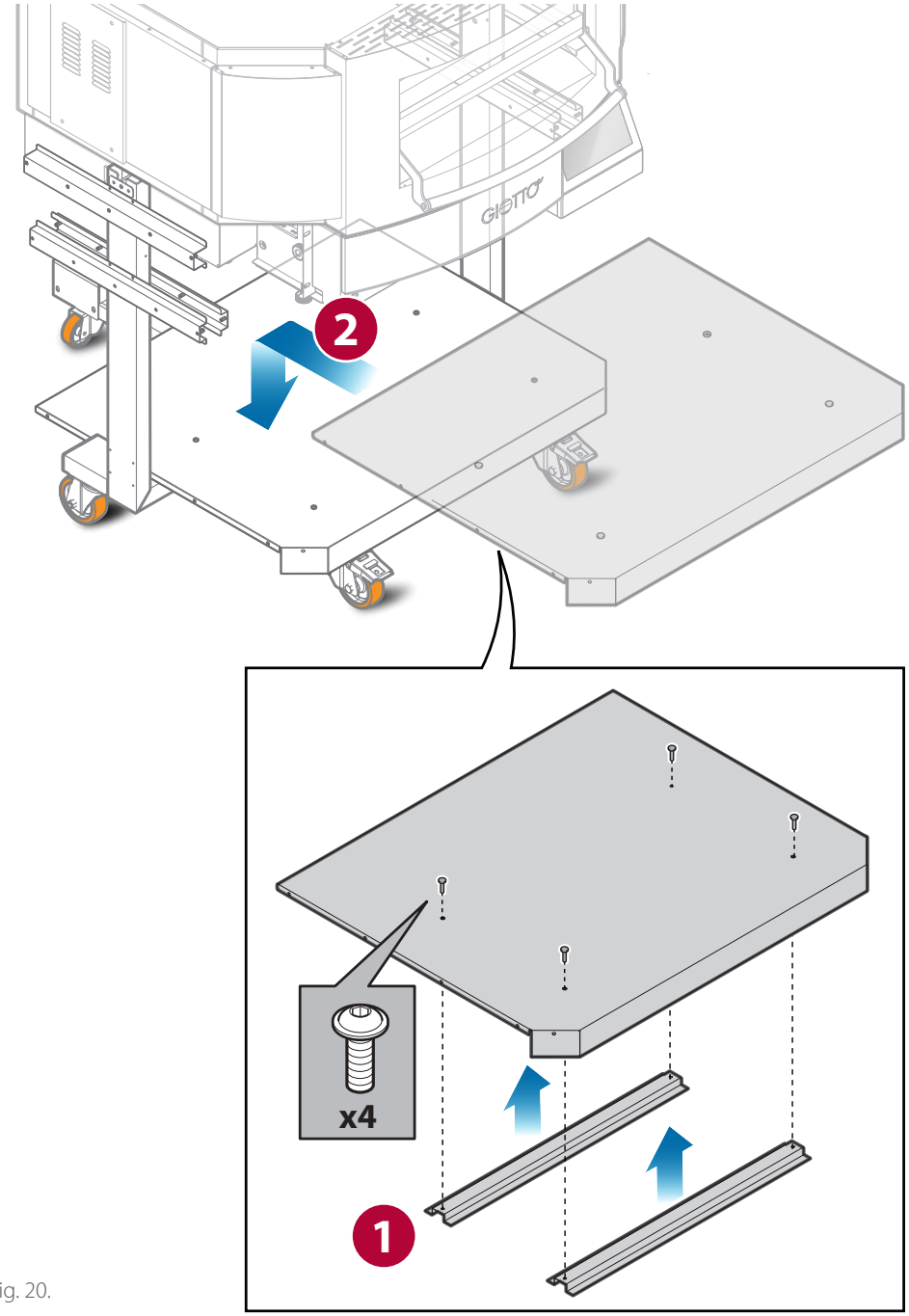


Fig. 20.

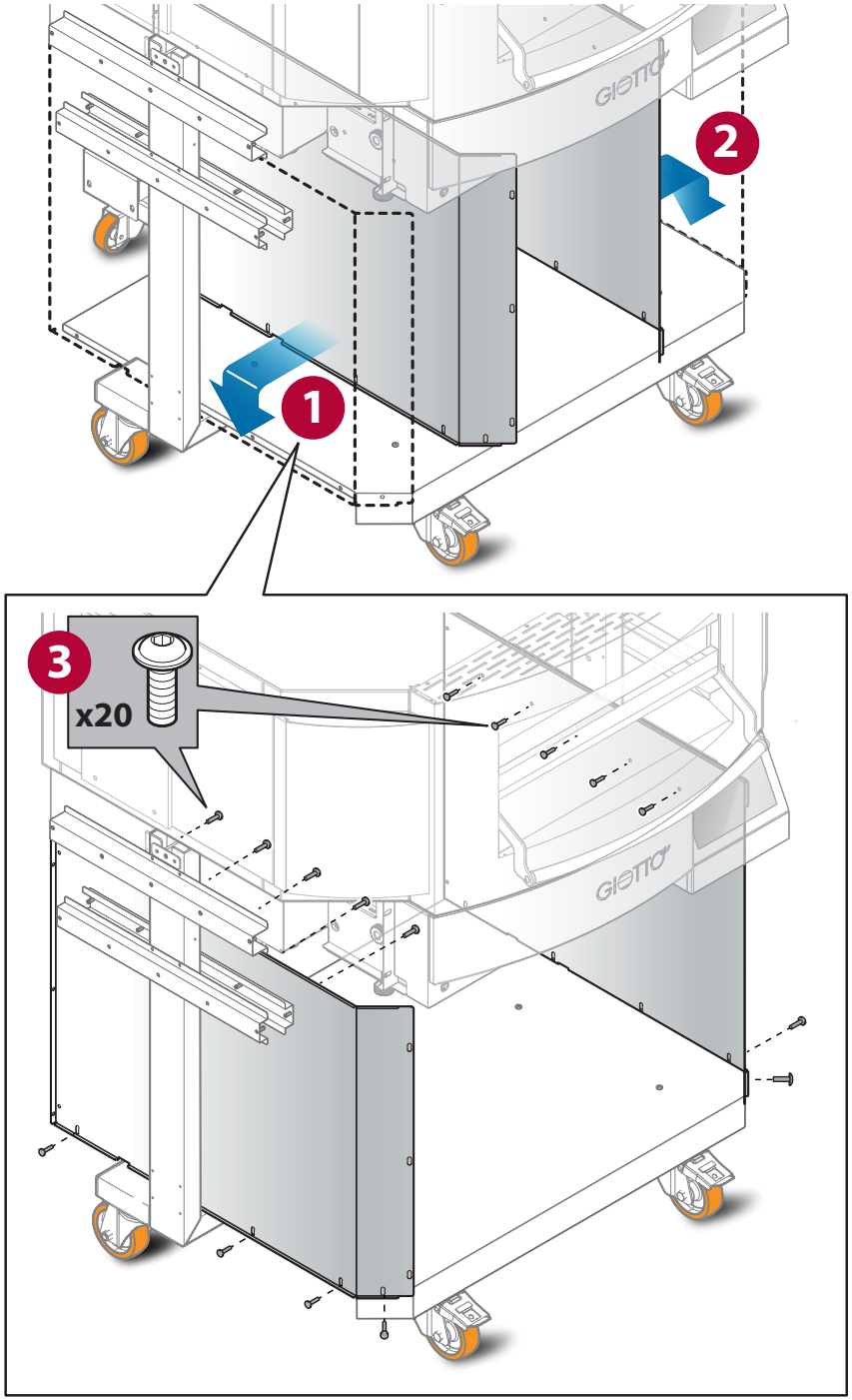


Fig. 21.

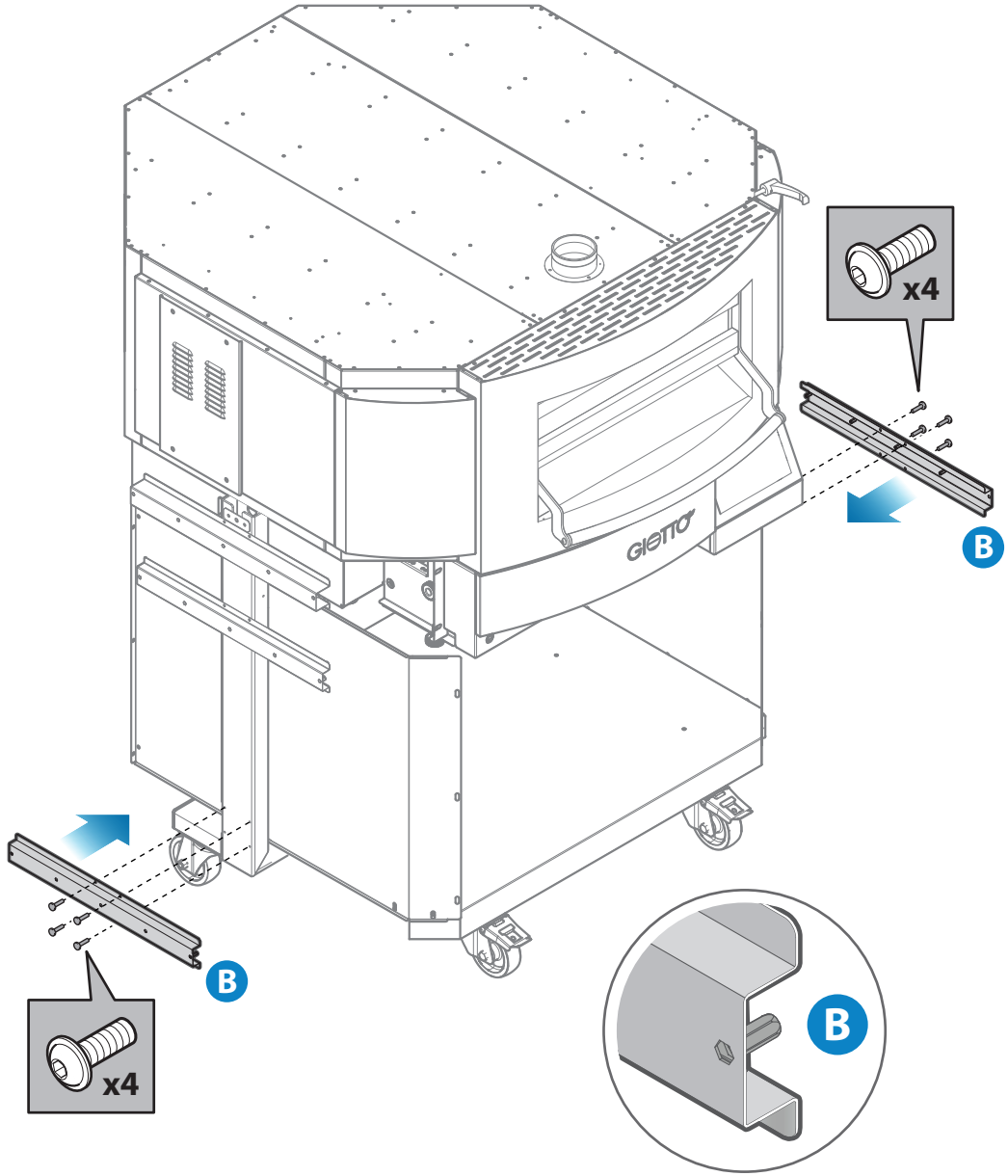


Fig. 22.

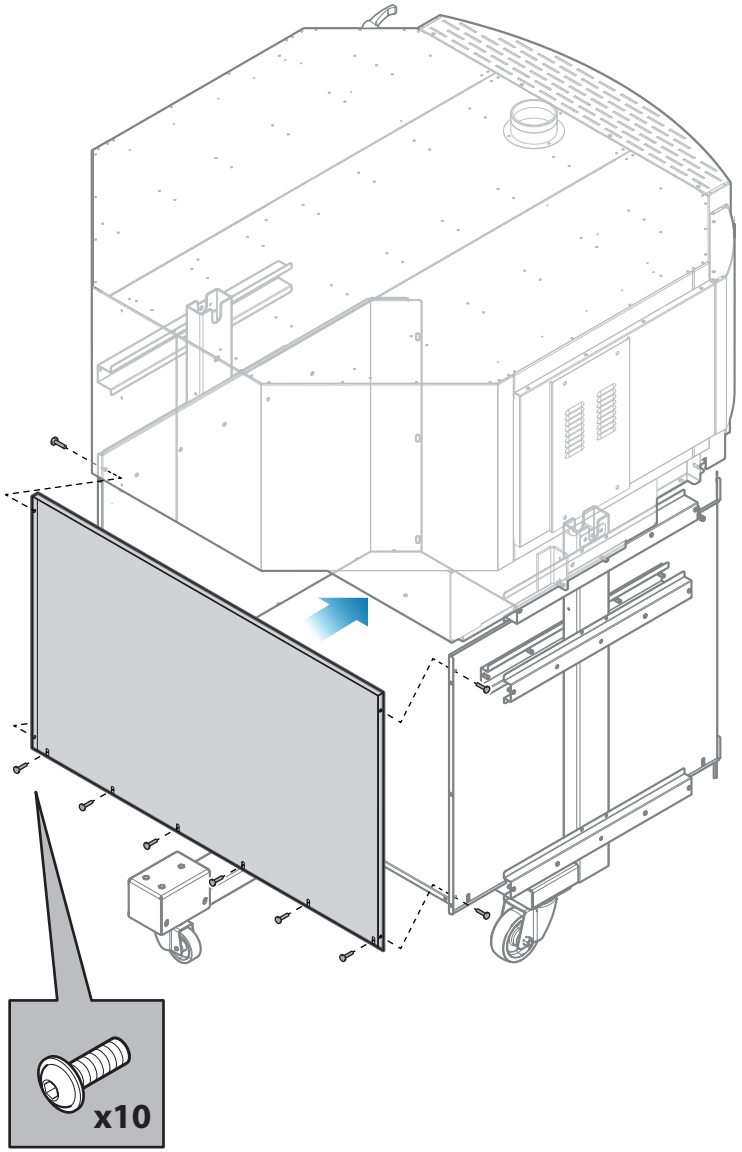


Fig. 23.

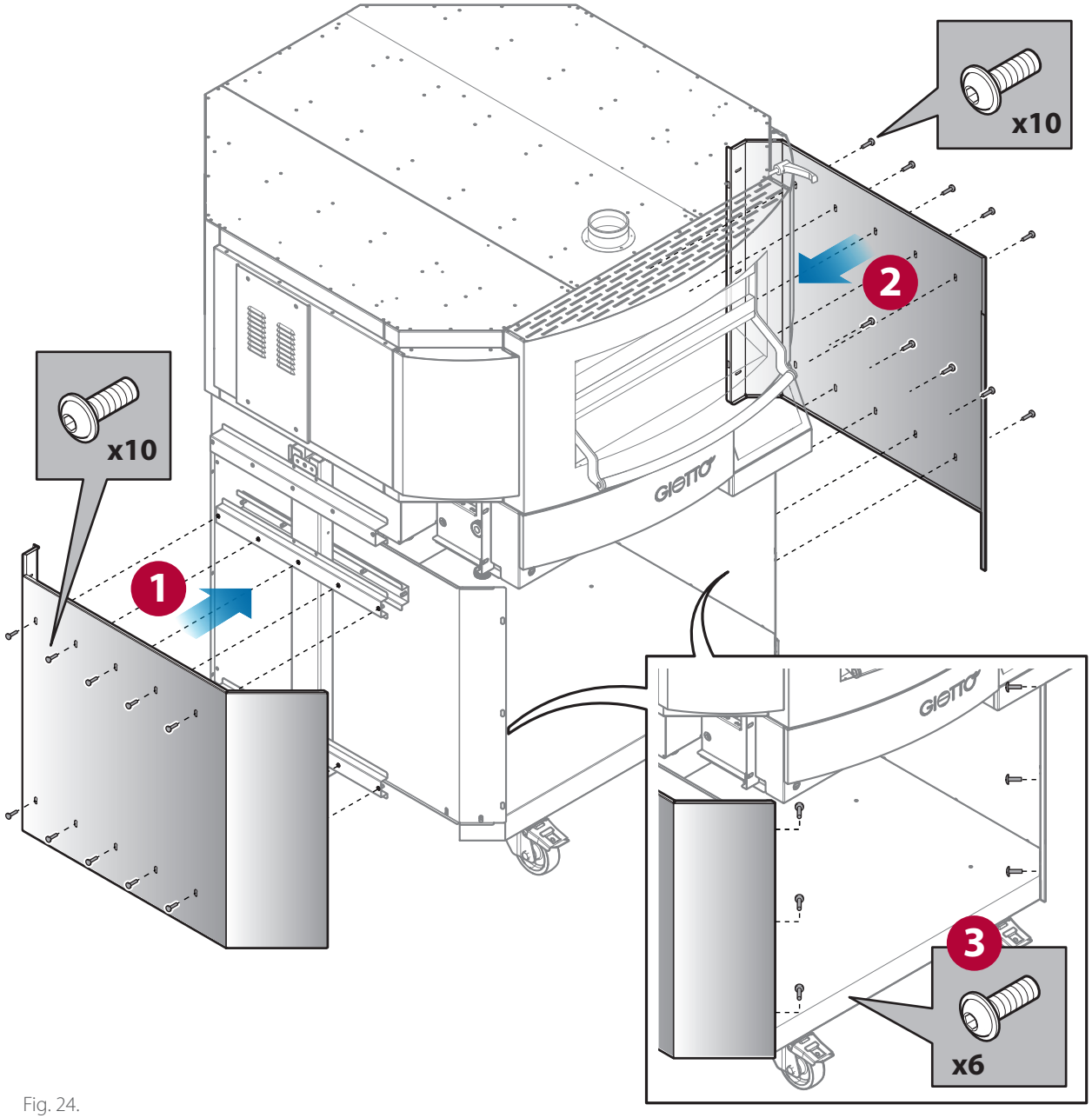


Fig. 24.

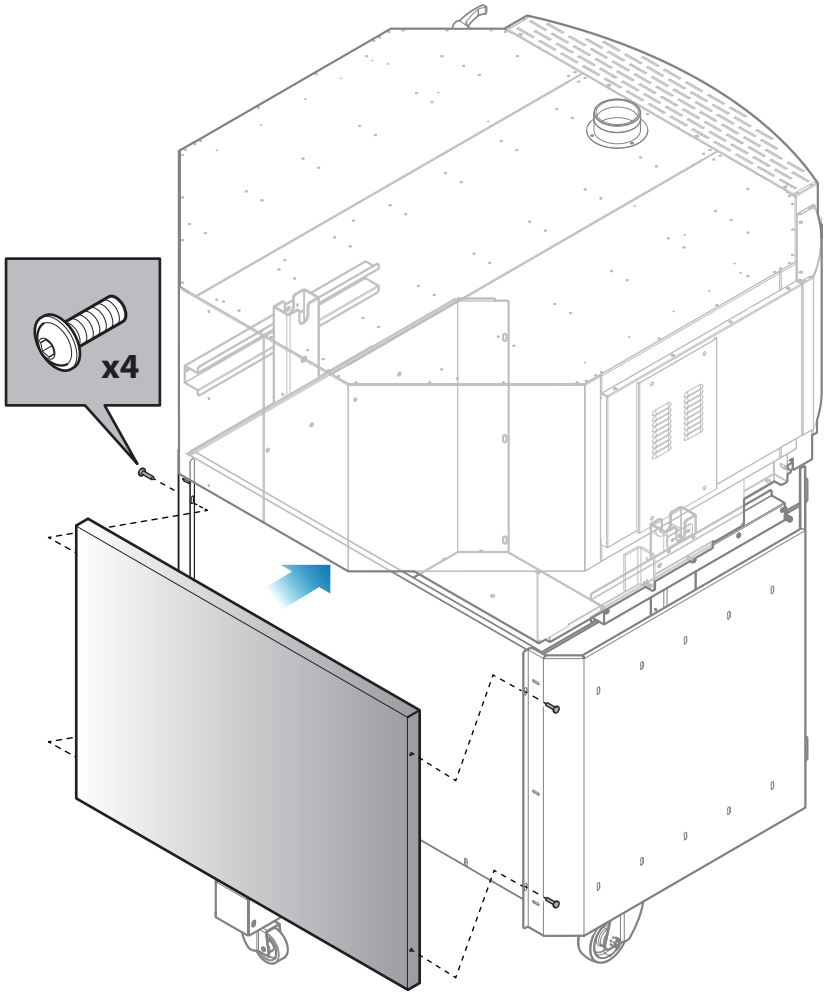


Fig. 25.

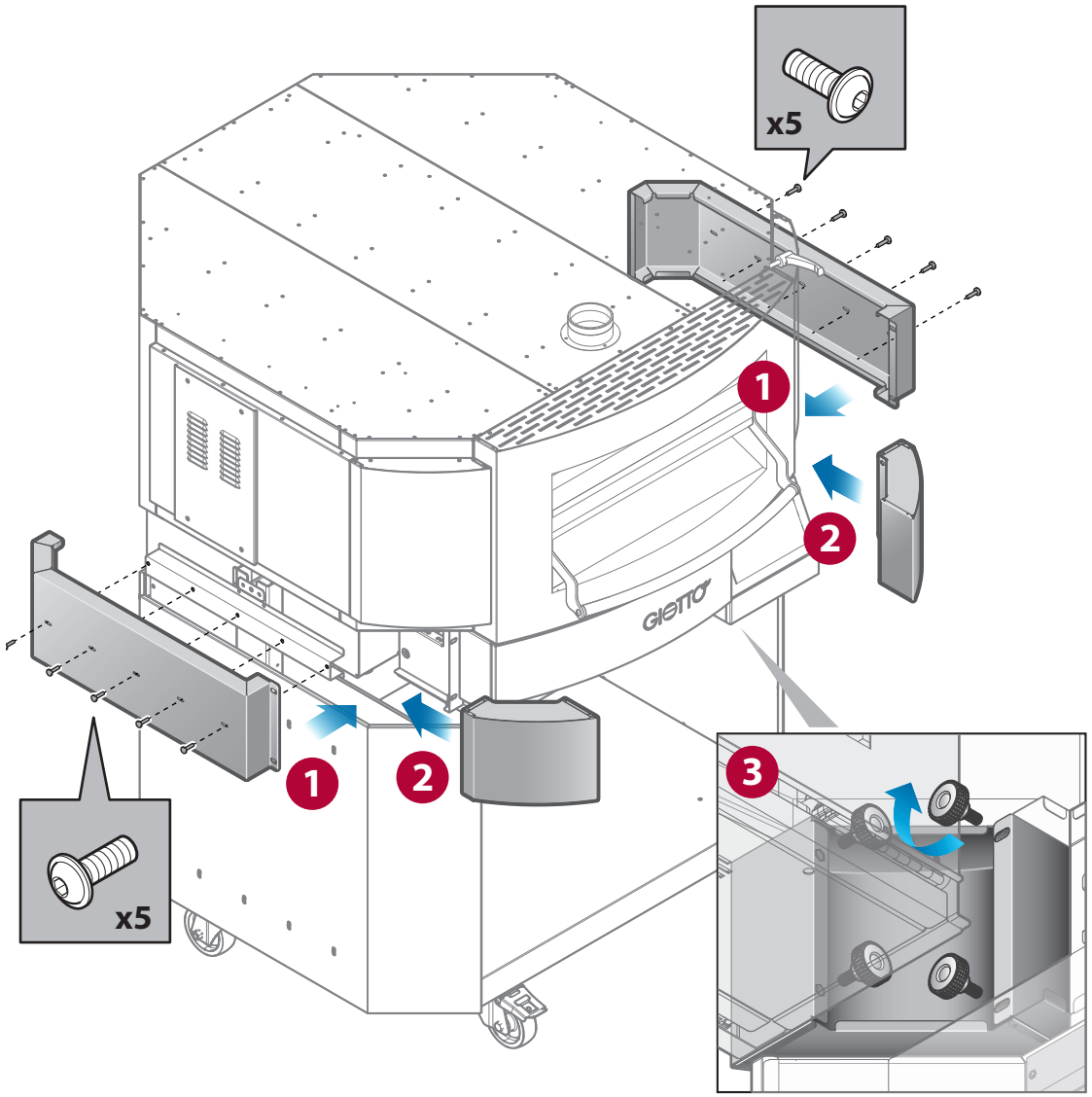


Fig. 26.

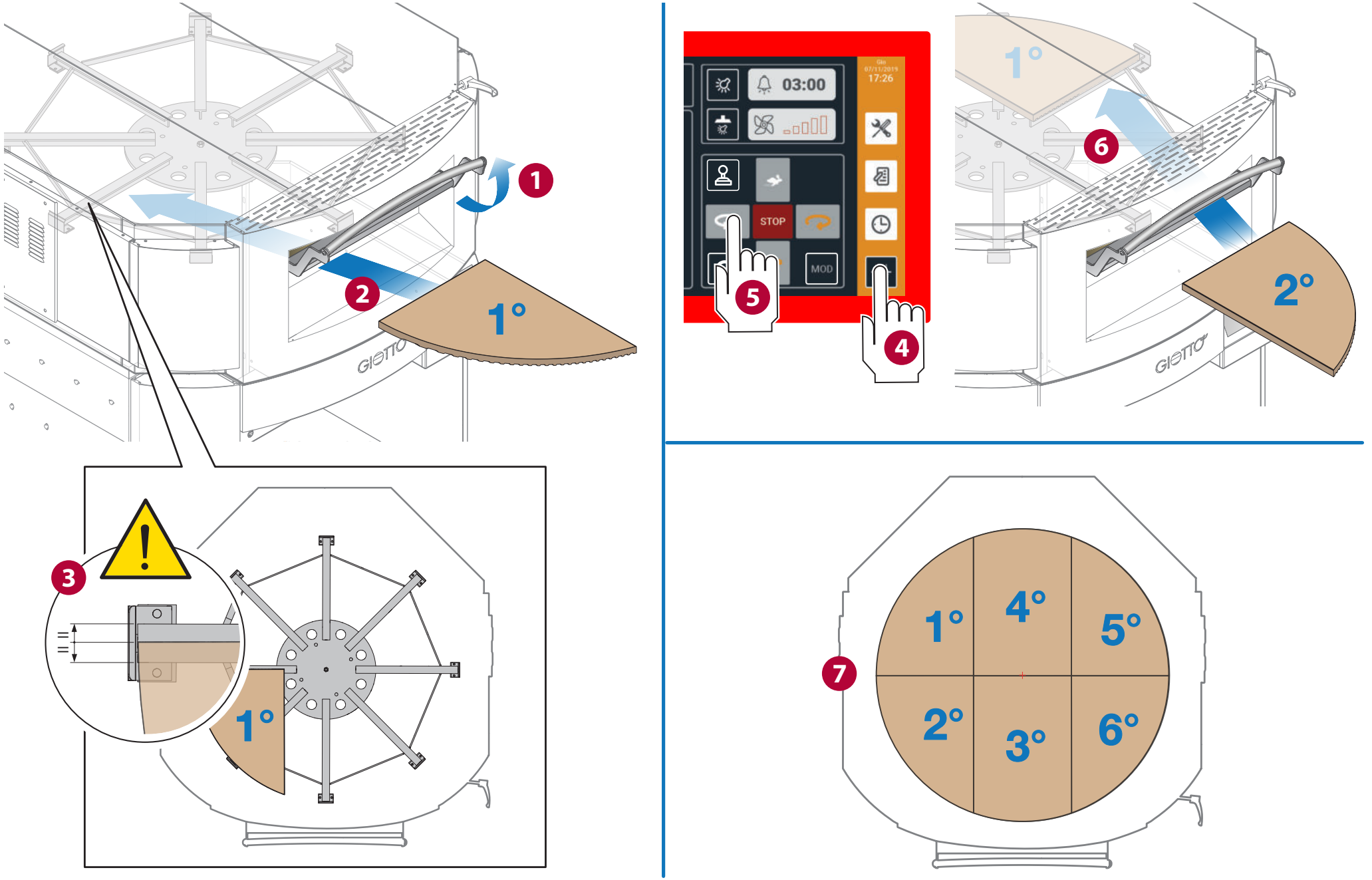


Fig. 27.

Si une hotte est prévue, après le montage de celle-ci, protégez le câble d'alimentation avec la protection fournie.

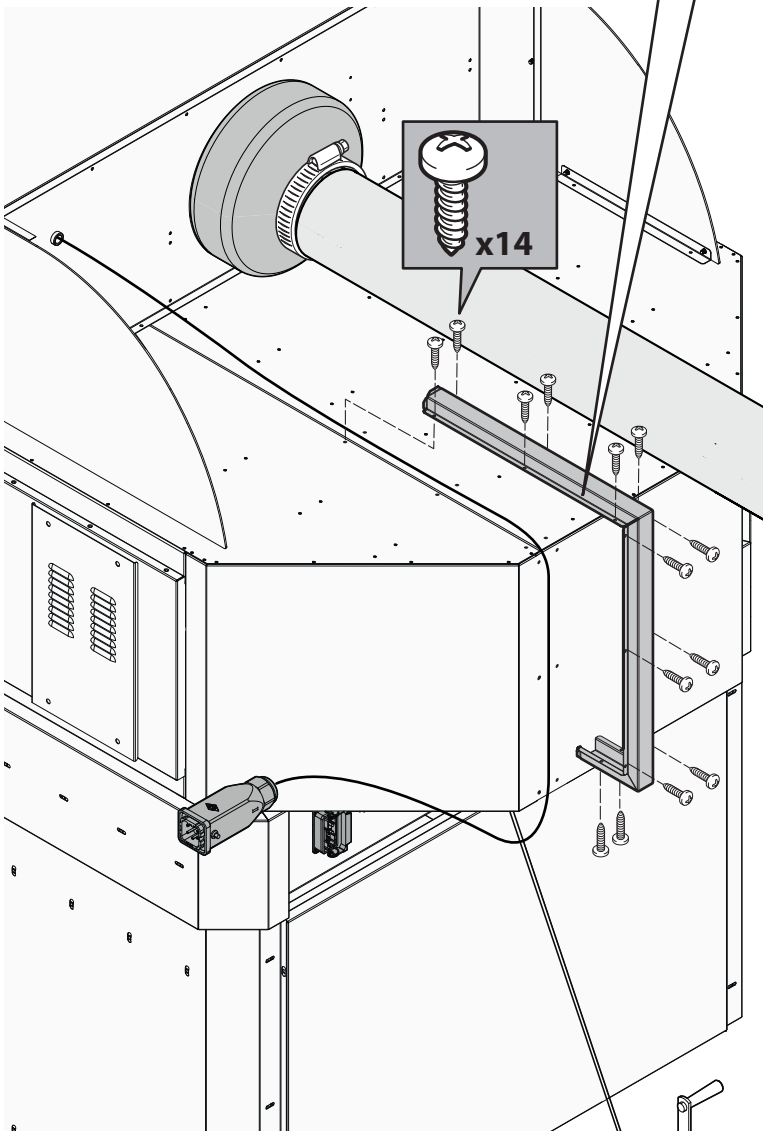


Fig. 28.

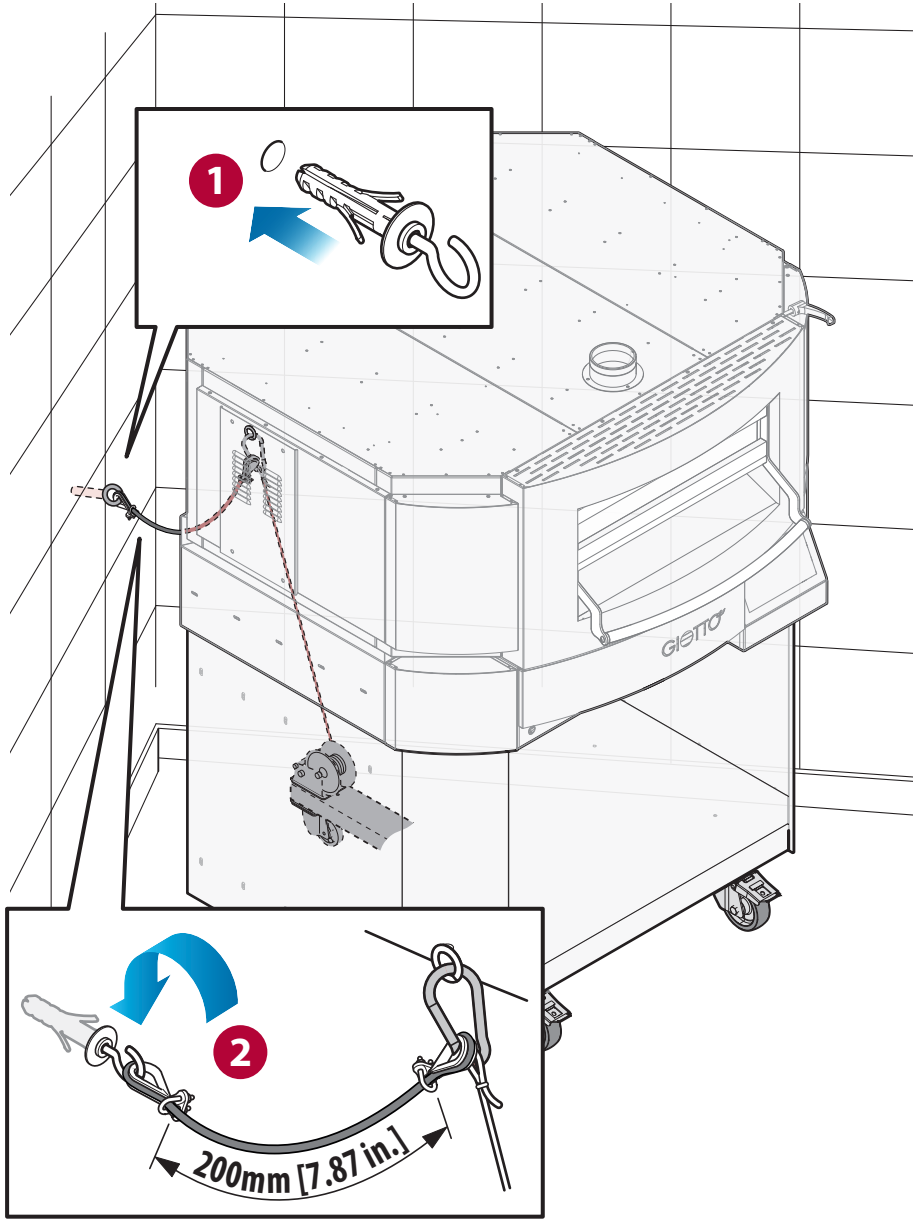


Fig. 29.

Lecture plaque signalétique

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 par conséquent interdit de la retirer, de l'abîmer ou de la modifier.

Évacuation des fumées

Fig. 31.

Le four est équipé d'un système d'évacuation réglable 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 :

- **A** à travers une **hotte fournie par le Fabricant** qui assure la parfaite compatibilité avec le four. Pour le montage correct et la fixation au four, consultez la notice jointe ; le conduit d'évacuation doit être destiné à l'usage exclusif de l'appareil, avoir un diamètre minimum de **150 mm [Ø5,91 in.]** et respecter les normes en vigueur.
- **B** à travers une **hotte** de l'utilisateur, de débit adéquat, située à 300 mm [11,81 in.] minimum du four ;
- **C** à travers un **système d'aspiration** adéquat de l'utilisateur : dans ce cas, il faut interposer obligatoirement entre l'extracteur et la cheminée du four un interrupteur de tirage (l'extracteur et l'interrupteur de tirage 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.

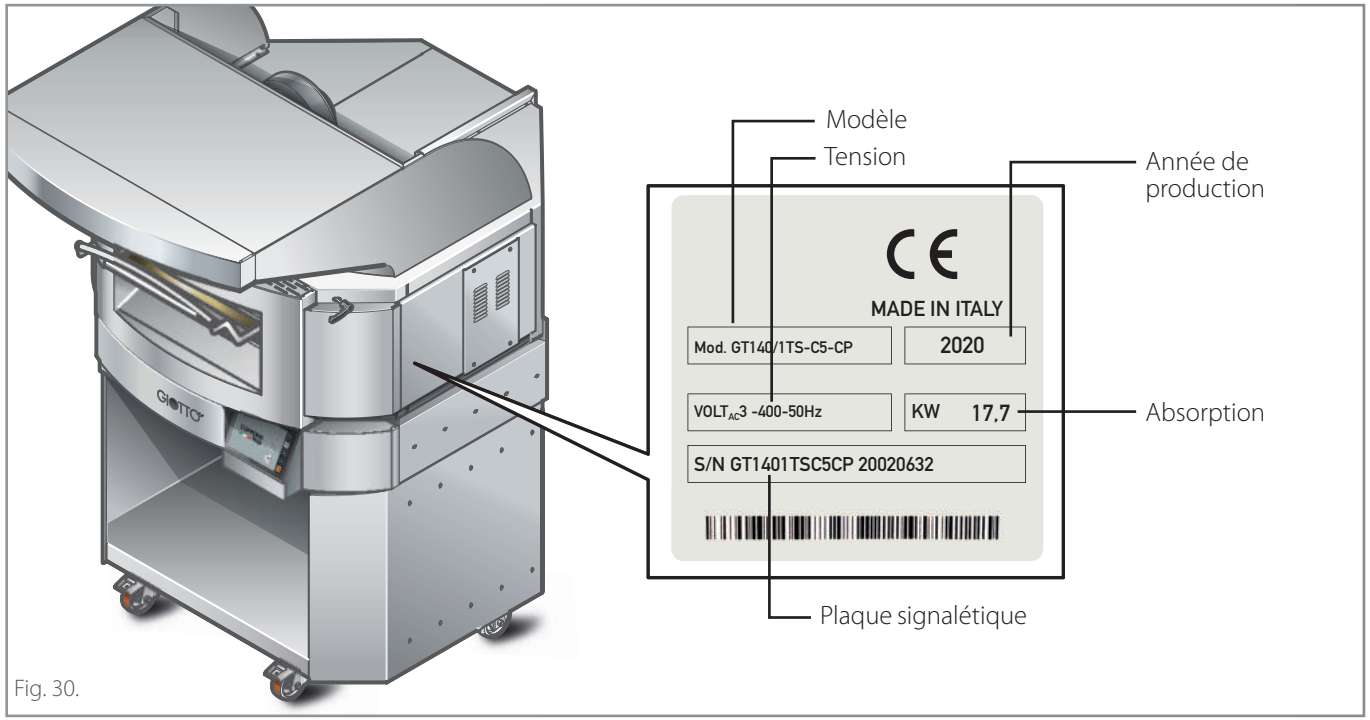


Fig. 30.

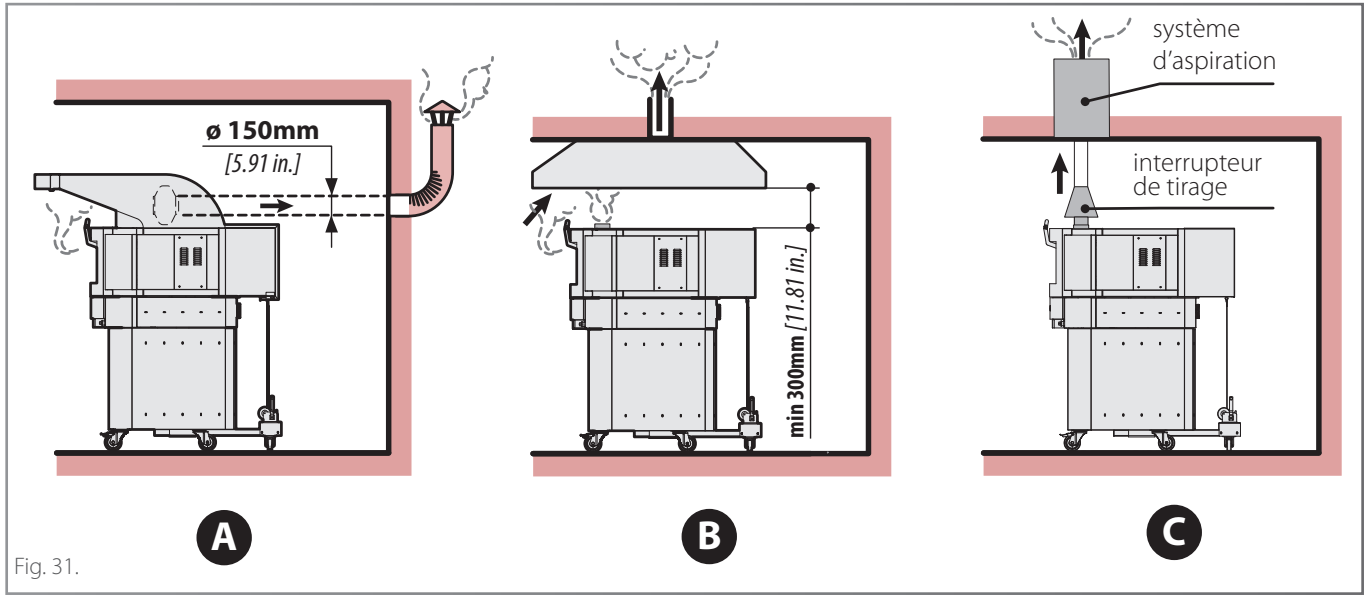


Fig. 31.

Branchement électrique

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.

▶ Fig. 32.

Les appareils possèdent une prise à l'arrière D où la prise fournie devra être C insérée.

▶ Fig. 33.

Un électricien qualifié doit installer sur la prise C :

- Une fiche B (non fournie)
- un câble d'alimentation A (non fourni) de débit et section appropriés (voir le tableau aux pages suivantes). Il est très important que le câble d'alimentation soit correctement raccordé aux terminaux du connecteur : pour un raccordement correct, consultez la Fig. 28 au point 4 ou bien l'autocollant qui se trouve derrière le four.

Fig. 32.

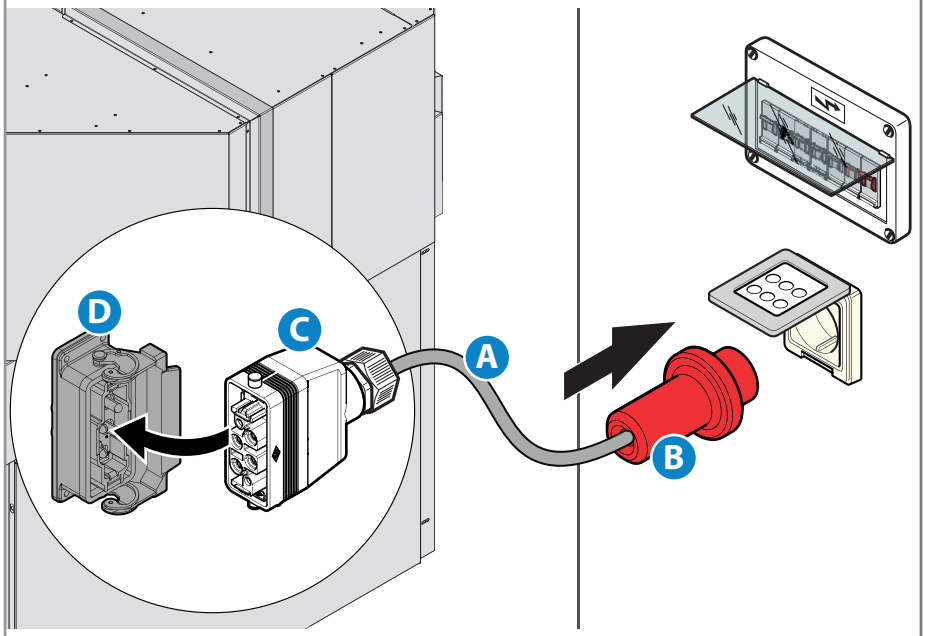


Fig. 33.

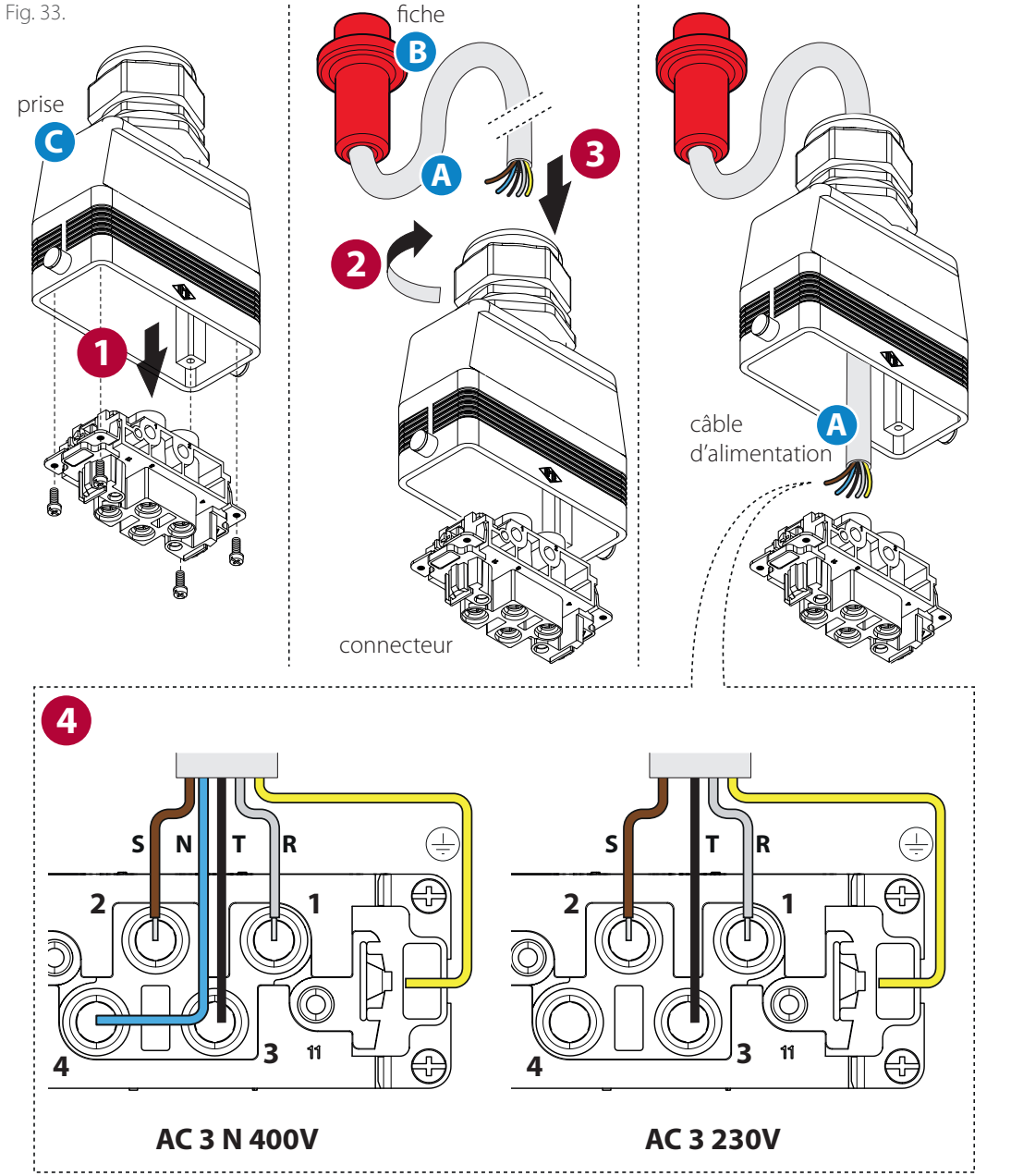


Fig. 34.

Pour éviter des raccordements erronés du câble d'alimentation, un relais de contrôle des phases **E** est installé à dans le tableau ; en effet, si pendant la phase d'installation, le câble neutre et l'une des phases sont inversés, certains composants, notamment les cartes électroniques de commande, seraient alimentés avec une tension de 400V au lieu de 230V et pourraient être endommagés.

Le relais **E** effectue un contrôle sur le sens cyclique des phases ; si le contrôle résulte :

- **positif** ▶ la led d'avertissement du relais **E** est **fixe et le four s'allume** (le relais active alors un contact d'échange qui à son tour active un relais asservi).
- **négatif** ▶ la led d'avertissement du relais **E** **clignote et le four NE s'allume PAS** (le contact d'échange n'est pas activé).

Si le four ne s'allume pas, il est nécessaire d'effectuer des contrôles sur le câble qui raccorde le four à la prise du client.
Ce contrôle peut être effectué indifféremment :

- sur la prise **C** qui se connecte au four ;
- sur la prise **B** qui se connecte au point d'alimentation.

Fig. 35.

Contrôles à effectuer si le four ne s'allume pas et si la led du relais de contrôle des phases **E** clignote :
1 - vérifier que le câble du neutre soit correctement raccordé à la borne correspondante (4) de la prise ou du connecteur ;
2 - si le neutre est correctement raccordé, permuter la position des deux câbles de phase (par ex. T et R) sur les bornes de la prise de l'installation ou sur celles du connecteur représenté ci-contre (et non pas sur les deux)

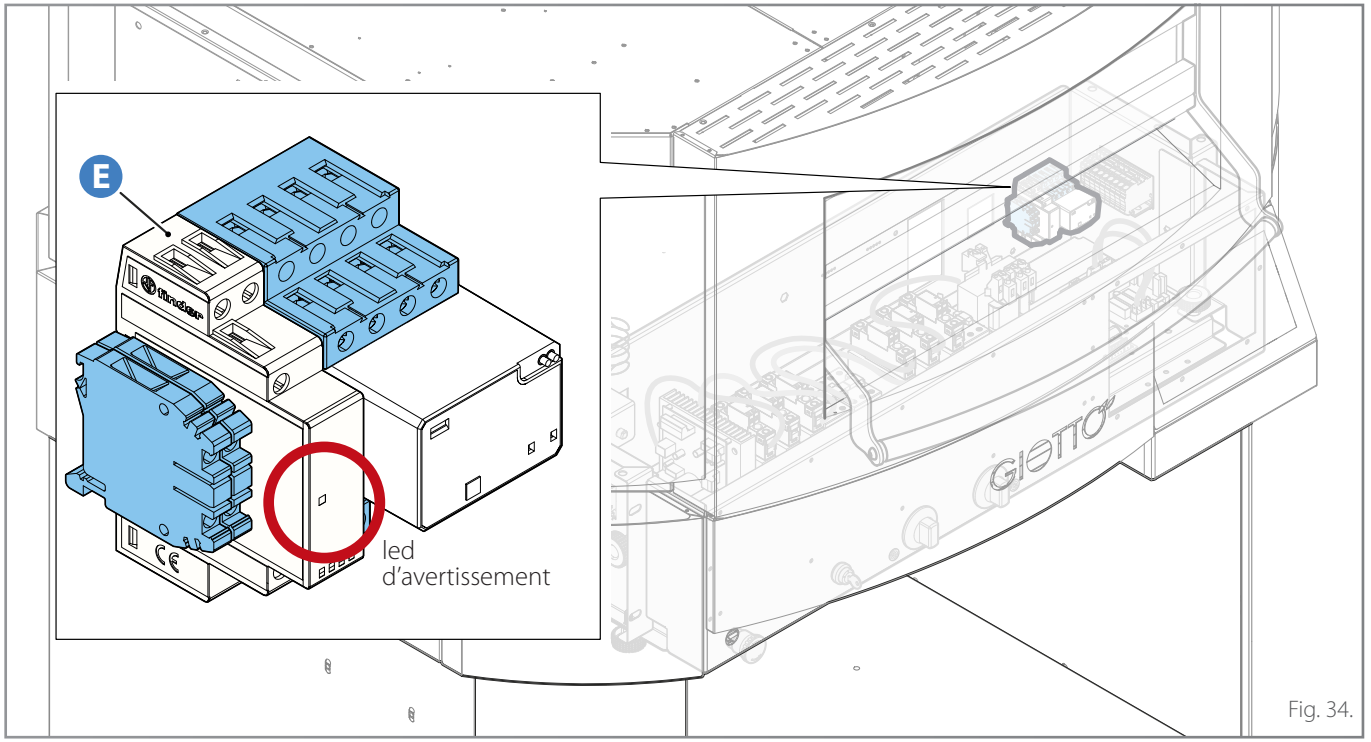


Fig. 34.

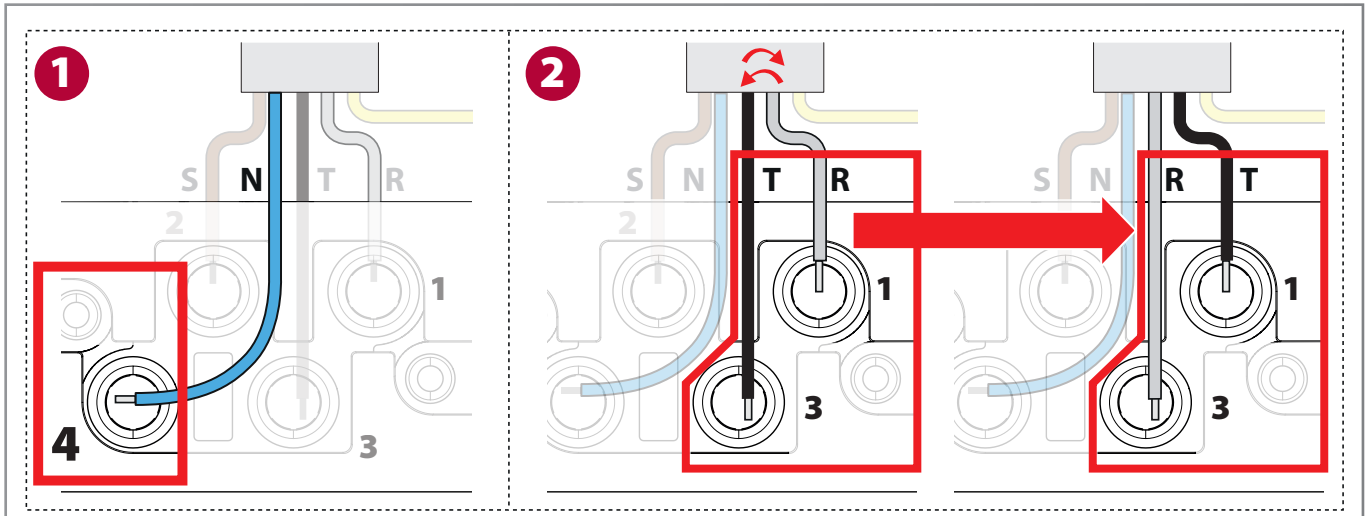


Fig. 35.

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 mentionné.

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. 36.

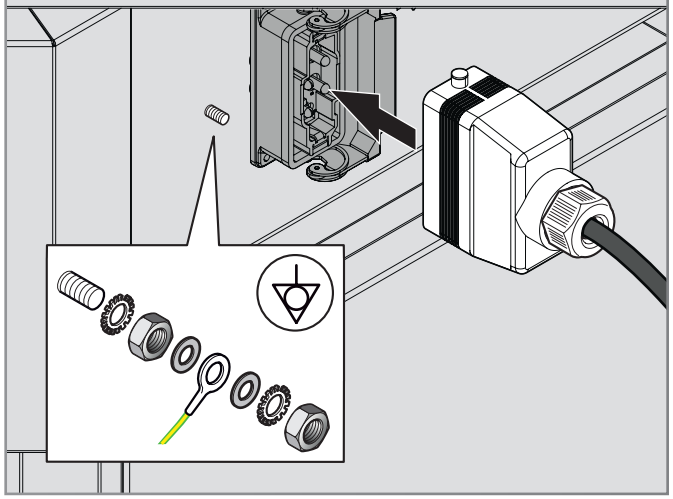
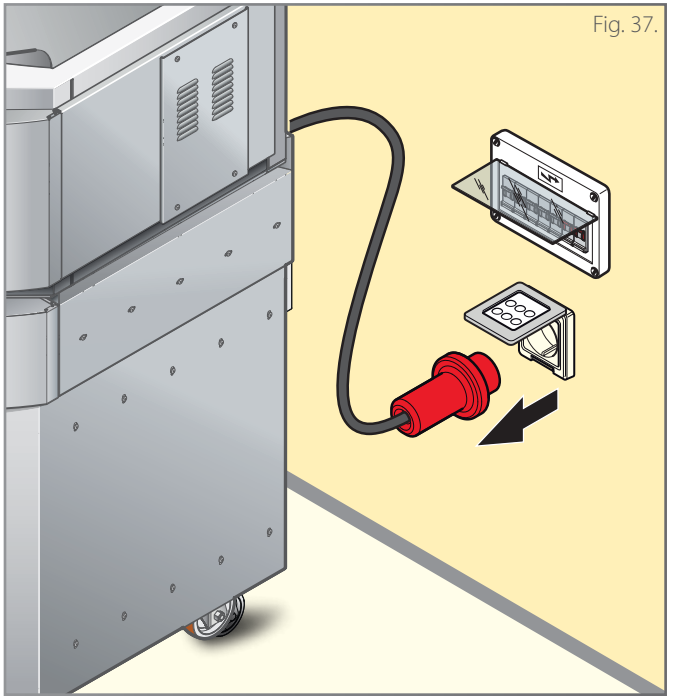


Fig. 37.



Données électriques

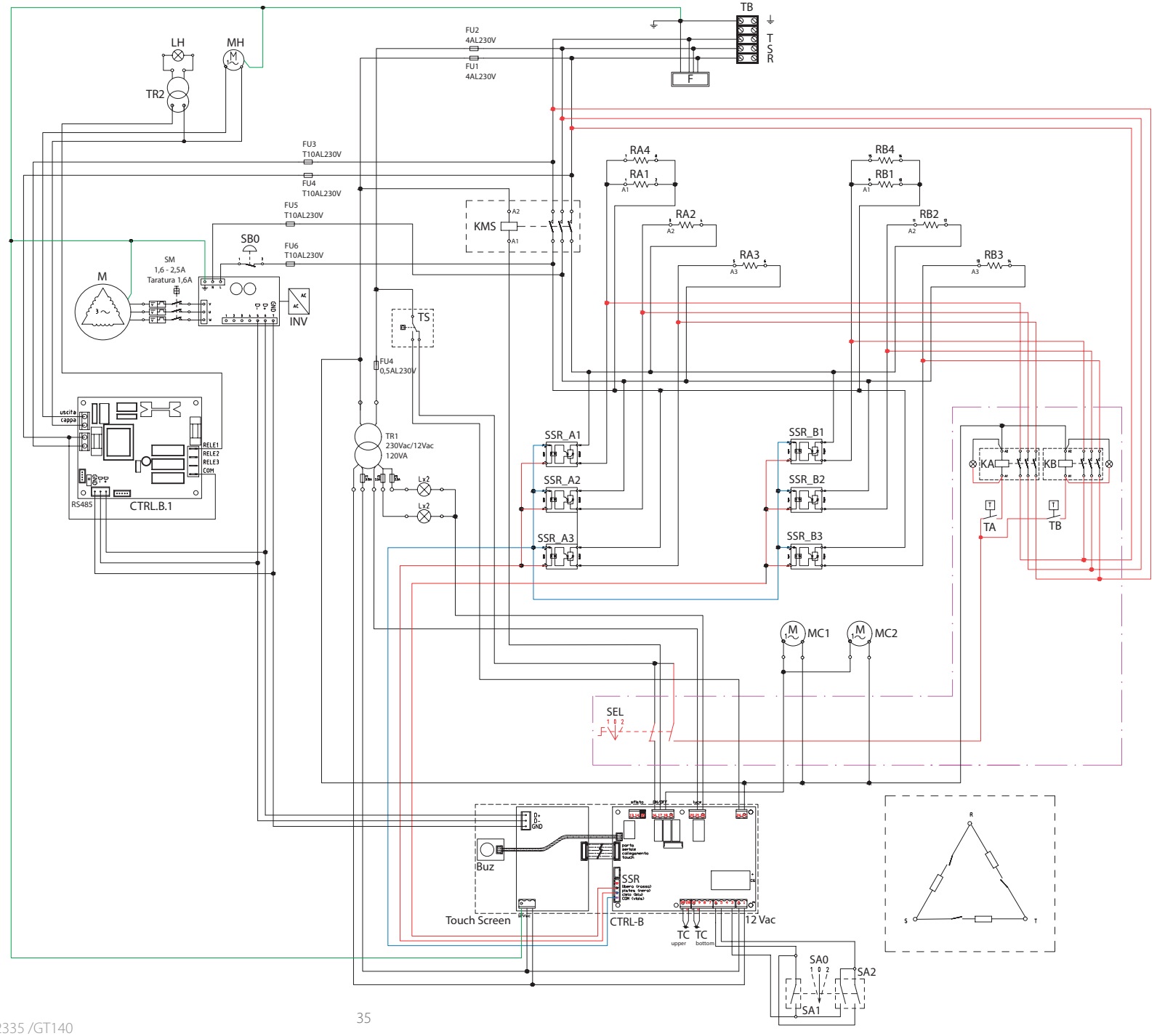
Modèle		Aliment. électr. (V)	Puissance (kW)	Consommation moyenne (kWh)	Absorp. (A)	Câble de raccord. (Nxmm²)	Protection tableau client (nxA)
GT 110	GT110/1TS-C5-CP	3Nx400V	16,25	9,7	23,4	5x4	4x25
	GT110/1TS-B5-CP	3x230V			40,7	4x10	3x50
	GT110/1TS-B6-US	3x208V			41,7	4xAWG7	3x50
GT 140	GT140/1TS-C5-CP	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

Sigle	Description
BUZ	Buzzer supplémentaire
CTRL.B	Carte de contrôle du four
CTRL.B.1	Carte variateur aspiration hotte
FUx	Fusibles
INV	Onduleur
ID	Entrée numérique pour accès à distance
KA1	Relais esclave KS1
KS1	Relais de contrôle des phases
KMs	Contacteur de sécurité
L	Lumières chambre de cuisson
LH	Lumières de la hotte
M	Moteur plan de cuisson
MCx	Ventilateurs de refroidissement
MH	Ventilateur hotte
RA1-4	Résistances supérieures latérales
RA2-3	Résistances supérieures centrales
RB1-4	Résistances inférieures latérales
RB2-3	Résistances inférieures centrales
SA0	Sélecteur joystick
SA1	Contact unipolaire joystick
SA2	Contact bipolaire joystick
SB0	Bouton-poussoir d'arrêt d'urgence
ST	Thermostat de sécurité
SSR_A1...6	Relais état solide résist. supérieures
SSR_B1...6	Relais état solide résist. inférieures
TB	Bornier
TCX	Sonde de température
TR1	Transformateur 80VA, 230/12V AC
TR2	Transformateur lumières hotte

Circuit mécanique en cas de panne électronique

Sigle	Description
KA	Contacteur des résistances supérieures
KB	Contacteur des résistances inférieures
SEL	Sélecteur à clé
TA	Thermostat des résistances supérieures
TB	Thermostat des résistances inférieures

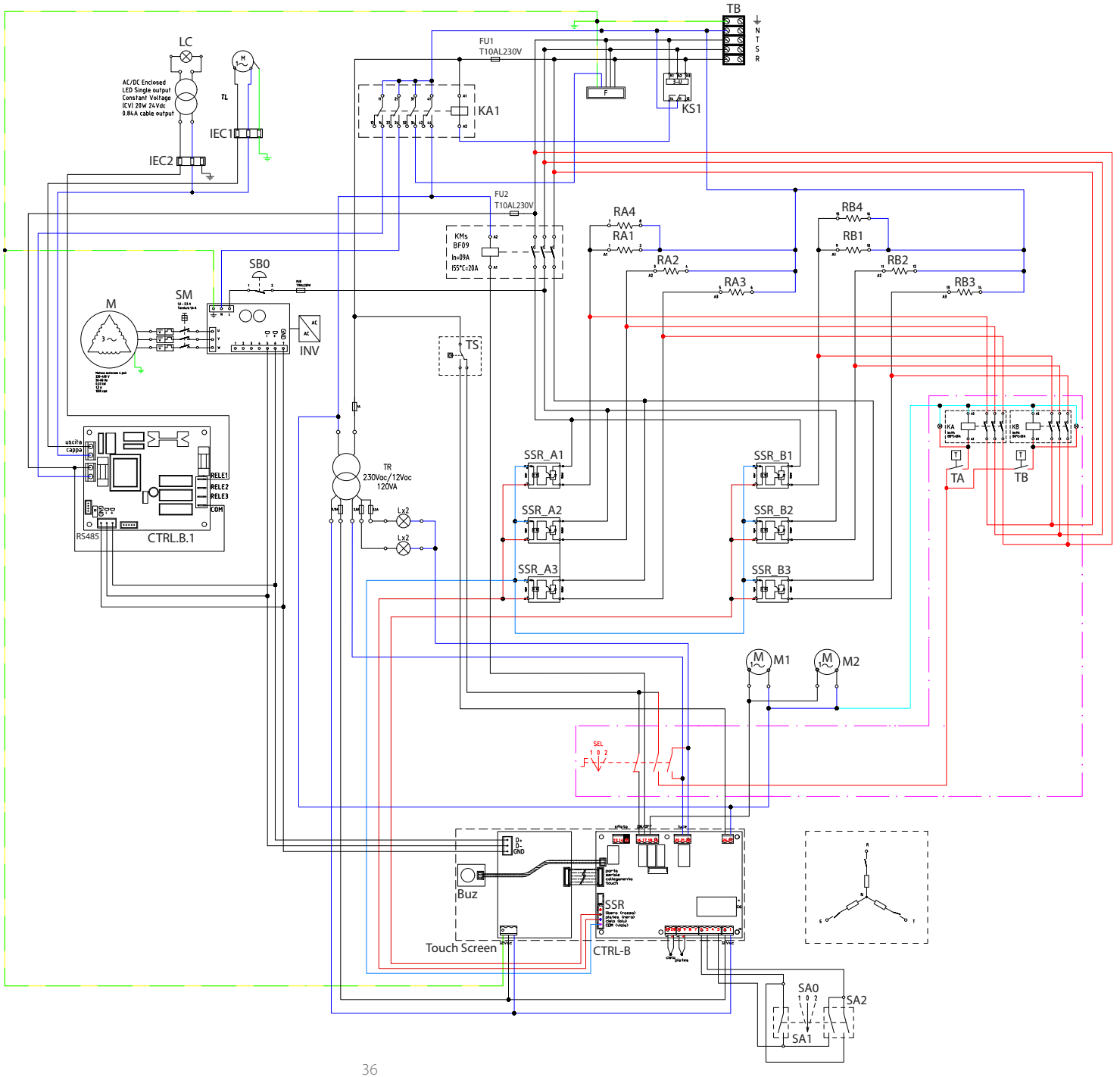


AC 3 N 400

Sigle	Description
BUZ	Buzzer supplémentaire
CTRL.B	Carte de contrôle du four
CTRL.B.1	Carte variateur aspiration hotte
FUx	Fusibles
INV	Onduleur
ID	Entrée numérique pour accès à distance
KA1	Relais esclave KS1
KS1	Relais de contrôle des phases
KMs	Contacteur de sécurité
L	Lumières chambre de cuisson
LH	Lumières de la hotte
M	Moteur plan de cuisson
MCx	Ventilateurs de refroidissement
MH	Ventilateur hotte
RA1-4	Résistances supérieures latérales
RA2-3	Résistances supérieures centrales
RB1-4	Résistances inférieures latérales
RB2-3	Résistances inférieures centrales
SA0	Sélecteur joystick
SA1	Contact unipolaire joystick
SA2	Contact bipolaire joystick
SB0	Bouton-poussoir d'arrêt d'urgence
ST	Thermostat de sécurité
SSR_A1...6	Relais état solide résist. supérieures
SSR_B1...6	Relais état solide résist. inférieures
TB	Bornier
TCX	Sonde de température
TR1	Transformateur 80VA, 230/12V AC
TR2	Transformateur lumières hotte

Circuit mécanique en cas de panne électronique

Sigle	Description
KA	Contacteur des résistances supérieures
KB	Contacteur des résistances inférieures
SEL	Sélecteur à clé
TA	Thermostat des résistances supérieures
TB	Thermostat des résistances inférieures



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.

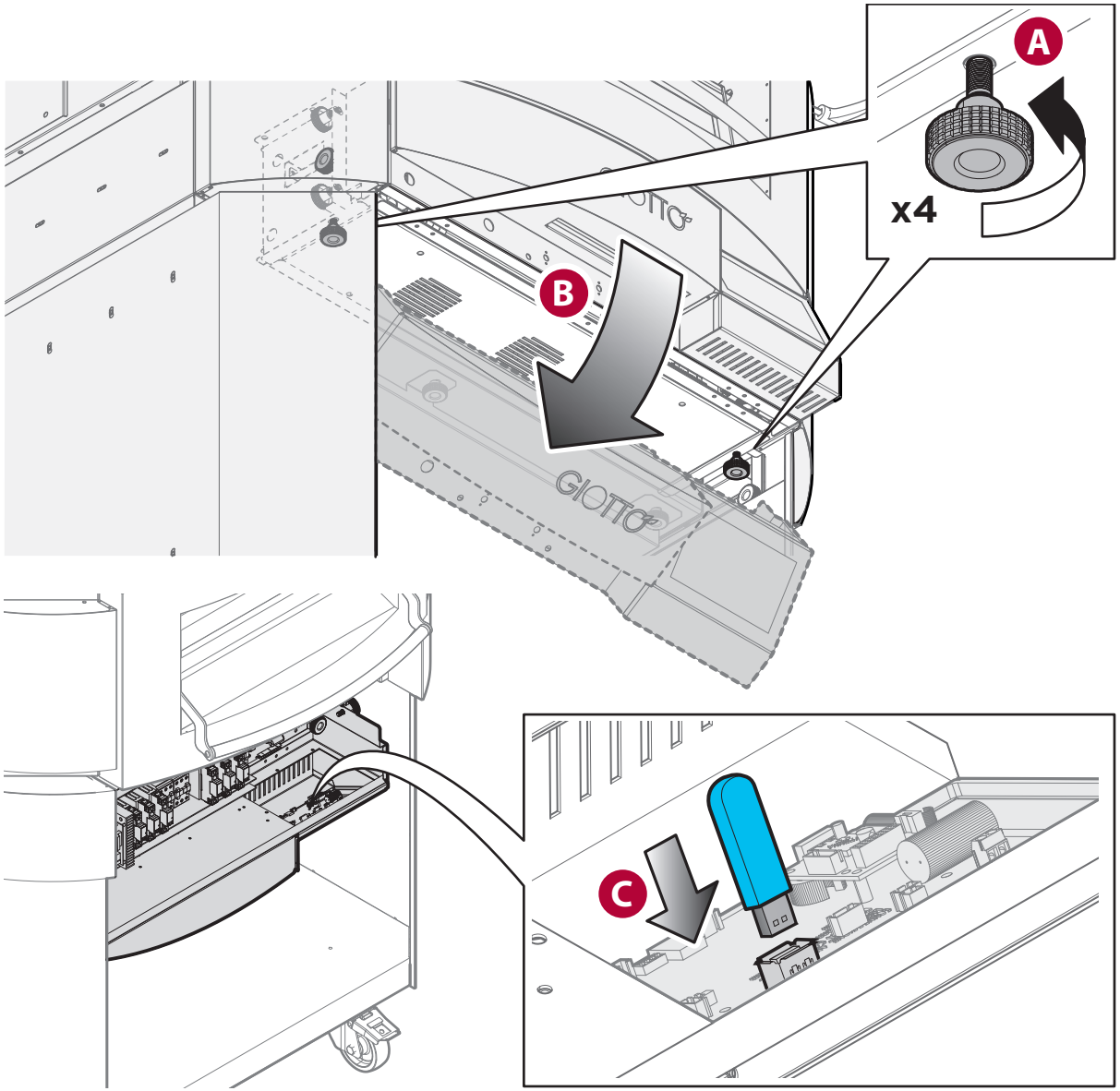
Dès la première utilisation, nous conseillons de programmer la température à une valeur de **150°C- 302 °F,** avec un pourcentage en voûte de **80 %,** en sole de **20 %** pendant au moins **8 heures, sans introduire d'aliments à l'intérieur.**
Durant tout ce temps, il est conseillé de laisser le conduit d'évacuation complètement ouvert, et la hotte allumée, si présente.

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.

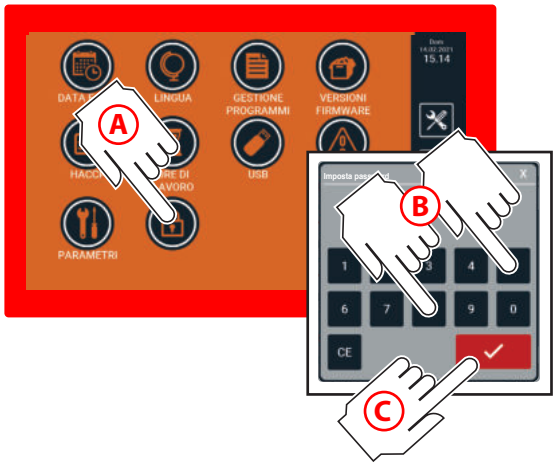
√	Vérifications du positionnement	Chapitre de référence à la page...
	Les locaux d'installation sont-ils appropriés et aux normes ? (échange d'air correct, température minimale/maximale, etc...)	**Transport et positionnement du four** à la page **16**
	L'appareil est-il parfaitement nivelé ?	
	L'appareil 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 ?	**Opérations préliminaires** à la page **17**
	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 ?	**Évacuation des fumées** à la page **31**
√	**Vérifications électriques**	**Chapitre de référence**
	La tension de réseau est-elle conforme aux données fournies sur la plaque signalétique ?	**Branchement électrique** à la page **32**
	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**	**Chapitre de référence**
	L'appareil est-il correctement positionné sous une hotte d'aspiration adéquate ? Nous rappelons qu'il est possible de raccorder l'évacuation des fumées à un extracteur (ventilateur ou tuyau d'extraction de hotte motorisée) en interposant obligatoirement entre ce dernier et la cheminée du four un interrupteur de tirage.	**Évacuation des fumées** à la page **31**
√	**Divers**	**Chapitre de référence**
	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 ?	-

Mise à jour Firmware

1 *Pour accéder à la carte Touch, (A) dévissez les 4 molettes, (B) tournez vers le bas le groupe de commande en l'accompagnant avec une main. Copier les fichiers de la mise à jour sur une clé* ***USB*** *formatée FAT32 (sans créer aucun dossier). Successivement (C) insérer la clé dans la prise spécifique.*



2 *Avec le four en STAND-BY, pressez l'icône* ***« Service »****.*



3 *Presser la touche **« Cadenas »**, saisir le mot de passe « 58 » et confirmer avec* ✓

4 *Pressez l'icône « Firmware update ».*

5 *Pressez l'icône « START » : le chargement du « Firmware » commence.*

6 *La barre deviendra orange pour indiquer l'état de chargement.*

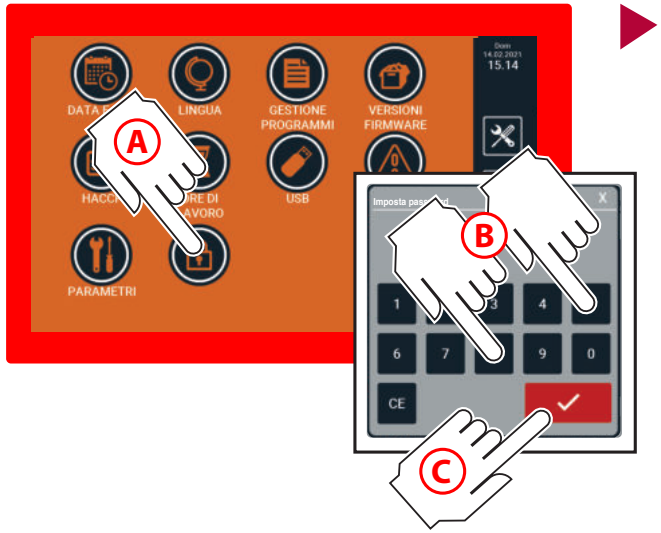
7 *Une fois le téléchargement terminé, confirmer avec* ✓.

8 *Attendez la fin de la procédure, l'afficheur redémarrera et affichera à nouveau la page-écran **« STAND-BY »**.*

Remise à zéro du compteur des heures d'entretien

1 *Périodiquement, une pop-up s'affiche pour indiquer la nécessité d'effectuer l'entretien du four. Pressez la page-écran* ***« AVERTISSEMENT »*** *pour poursuivre l'opération.*

2 *Avec le four en STAND-BY, pressez l'icône* ***« Service »***.



3 *Presser la touche* ***« Cadenas »****, saisir le mot de passe « 58 » et confirmer avec* ✓

4 *Touchez l'icône* ***« Heures de Travail »***.

5 *Presser n'importe quel endroit de l'encadré gris*

6 *Confirmer avec* ✓ *pour ré-initialiser les compteurs.*

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