Traduction des instructions originales

Tiepolo

FOUR

Manuel de pré-installation et d'installation

TP435
TP635
TP635L
TP935

HEat. smART.
Partner in Baking. Since 1963

CUPPONE

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 since 1963
CUPPONE 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

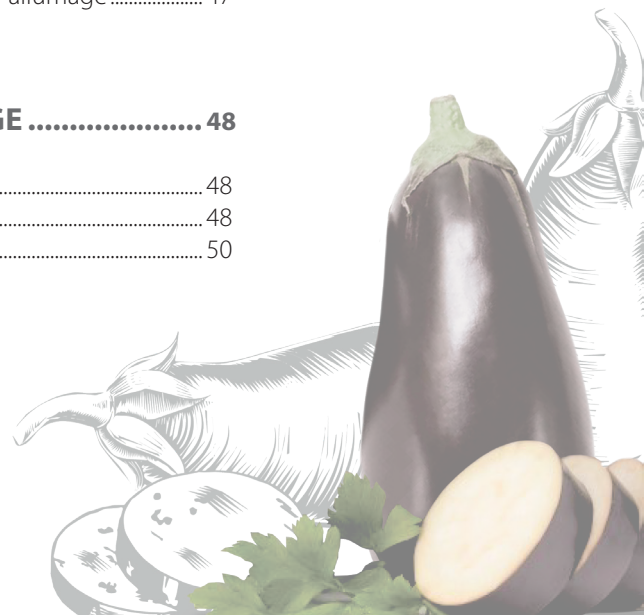
Données techniques du four Tiepolo | support 8
Données techniques du four Tiepolo TP 435 | four simple 9
Données techniques du four Tiepolo TP 635 | four simple 16
Données techniques du four Tiepolo TP 635L | four simple 23
Données techniques du four Tiepolo TP 935 | four simple 30

3 INSTALLATION 37

Transport 38
Opérations préliminaires 38
Élimination des emballages 38
Positionnement 39
Lecture plaque signalétique 40
Évacuation des fumées 40
Branchement électrique 41
Pré-essai et essai 47
Vérification du fonctionnement et premier allumage 47

4 ENTRETIEN ET NETTOYAGE 48

Mises en garde 48
Nettoyage du four 48
Remplacement des composants 50



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.

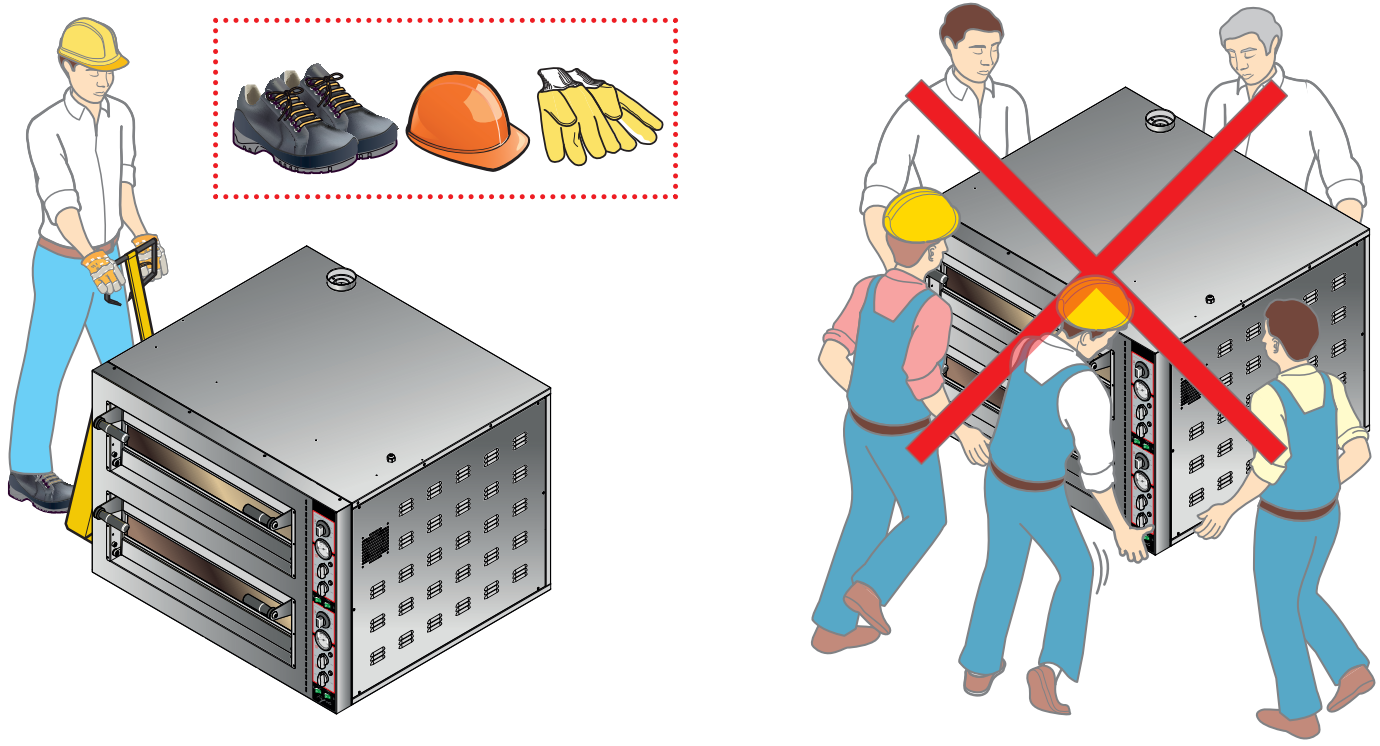


Fig.1

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 °C (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 [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) doit être obligatoirement présente.

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

⚠ **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.**

- ▶ Fig.4 il y ait un **conduit de cheminée** 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 [Ø5,91 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 9, 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 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 [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, 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 9, 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.

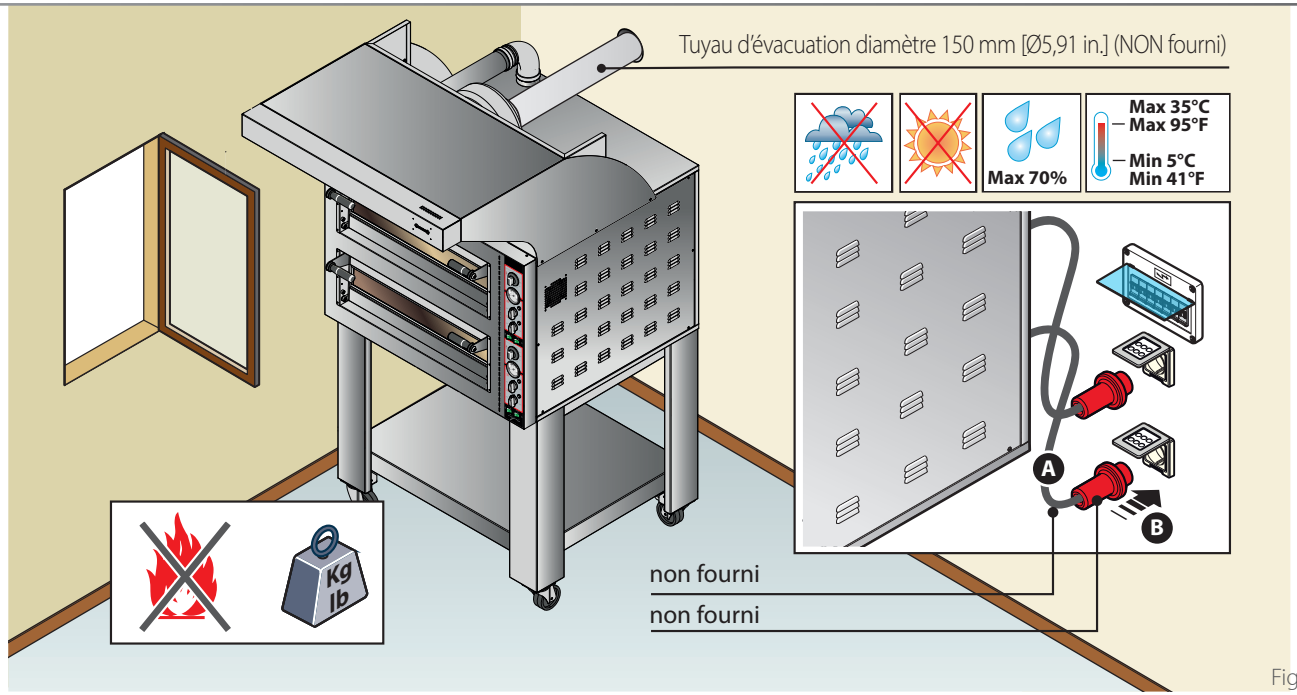
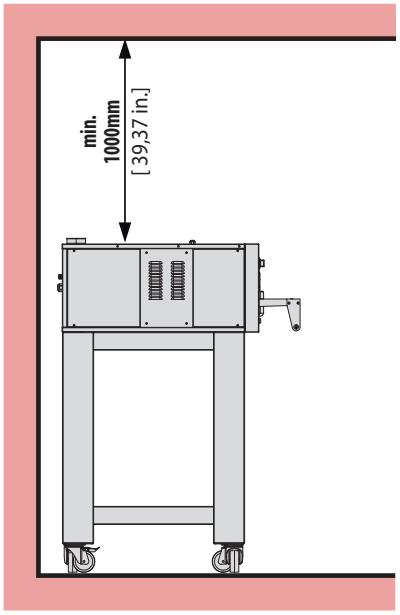
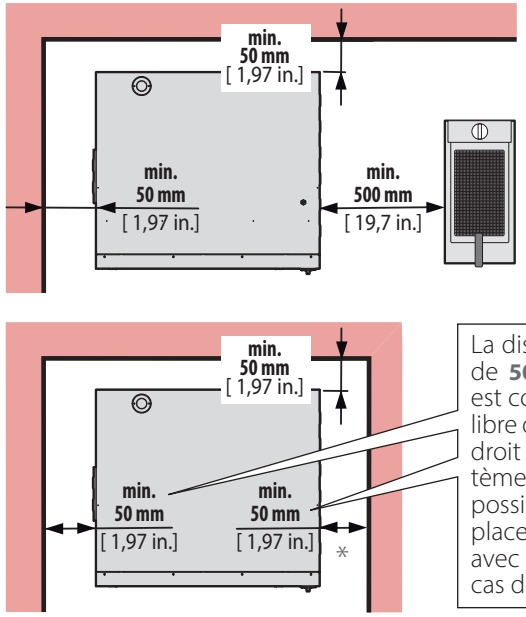


Fig.2





La distance latérale minimale est de **50 mm [1,97 in.]**, toutefois il est conseillé 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

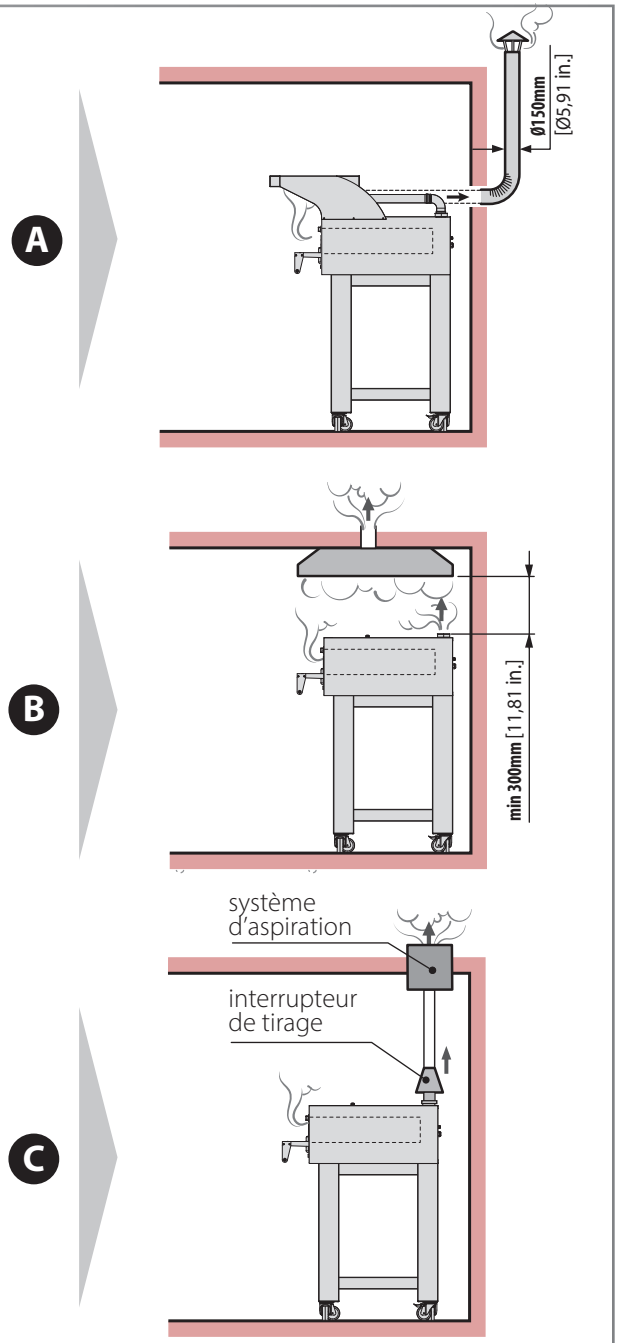


Fig.4

Données électriques

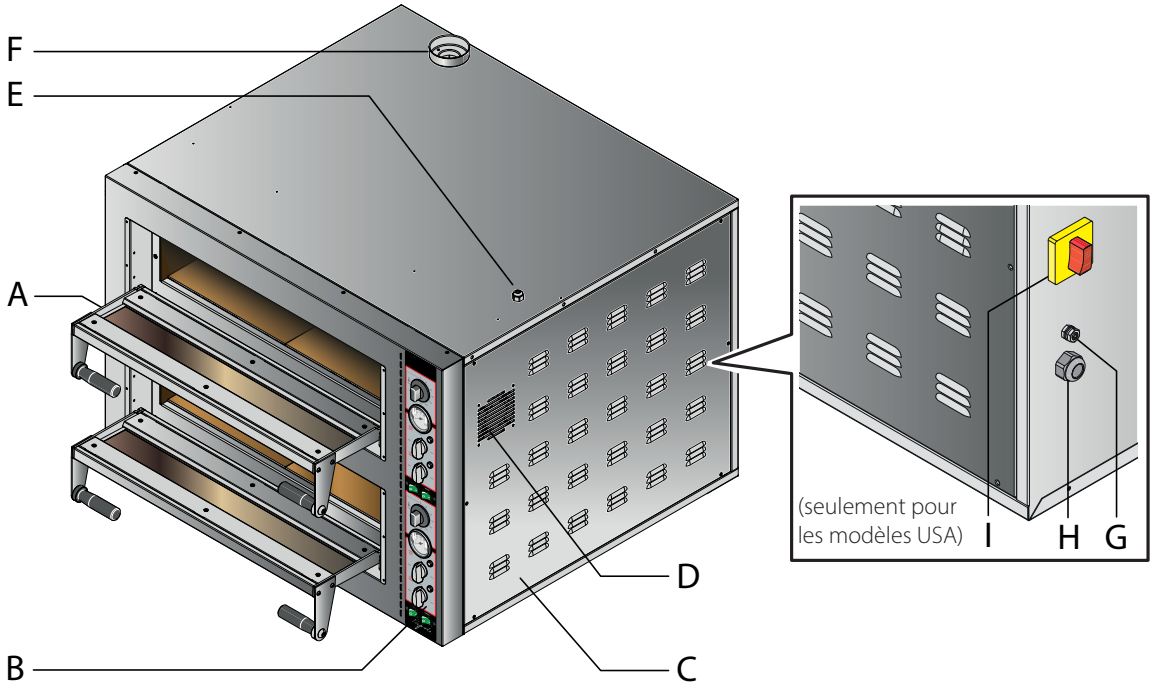
* Attention : les valeurs indiquées se réfèrent à une chambre du four. Les fours doubles ont 2 entrées et donc 2 lignes distinctes

	Modèle du four		Alimentation électrique (V)	Puissance (kW)	Consommation moyenne (kWh)	Absorption (A)	Type de câbles* (Nxmm²)	Prot. tableau client* (NxA)
FOURS **STANDARD**	435	TP435/...CM-A5-CP	230V	5,3	3,2	23,0	3x2,5	2x25
		TP435/...CM-B5-CP	3x230V			13,3	4x1,5	3x16
		TP435/...CM-C5-CP	3Nx400V			7,6	5x1	4x16
		TP435/...CM-B6-US	3x208V	5,8	3,5	16,1	4XAWG13	3x20
	635	TP635/...CM-A5-CP	230V	7,8	4,7	33,9	3x6	2x40
		TP635/...CM-B5-CP	3x230V			19,6	4x2,5	3x20
		TP635/...CM-C5-CP	3Nx400V			11,3	5x1,5	4x16
		TP635/...CM-B6-US	3x208V	8,5	5,1	23,6	4XAWG13	3x25
	635L	TP635L/...CM-A5-CP	230V	7,9	4,7	34,3	3x6	2x40
		TP635L/...CM-B5-CP	3x230V			19,8	4x2,5	3x20
		TP635L/...CM-C5-CP	3Nx400V			11,4	5x1,5	4x16
		TP635L/...CM-B6-US	3x208V	8,6	5,2	23,9	4XAWG13	3x25
	935	TP935/...CM-A5-CP	230V	11,7	7,0	50,9	3x10	2x63
		TP935/...CM-B5-CP	3x230V			29,4	4x4	3x32
		TP935/...CM-C5-CP	3Nx400V			16,9	5x2,5	4x20
		TP935/...CM-B6-US	3x208V	12,8	7,7	35,5	4XAWG9	3x40

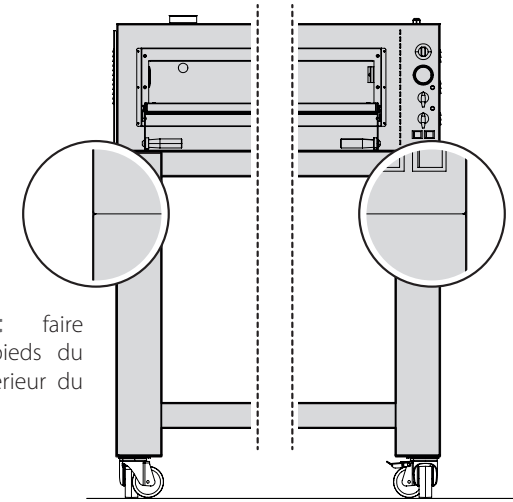
	Modèle du four		Alimentation électrique (V)	Puissance (kW)	Consommation moyenne (kWh)	Absorption (A)	Type de câbles* (Nxmm²)	Prot. tableau client* (NxA)
FOURS **AMÉLIORÉS**	435	TP435/...CM-C5P-CP	3Nx400V	6,48	3,9	9,4	5x1	4x16
	635	TP635/...CM-C5P-CP	3Nx400V	9,6	5,8	13,9	5x1,5	4x16
	635L	TP635L/...CM-C5P-CP	3Nx400V	9,72	5,8	14,0	5x1,5	4x16
	935	TP935/...CM-C5P-CP	3Nx400V	14,4	8,6	20,8	5x2,5	4x25

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)

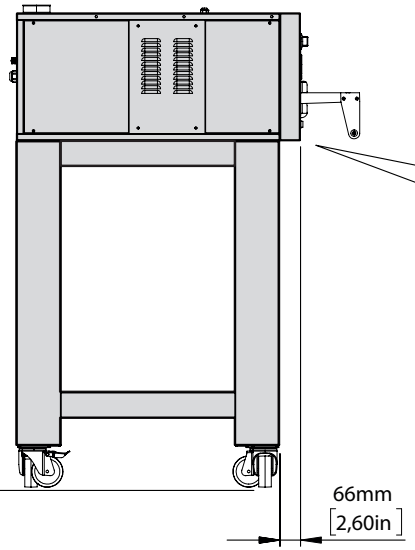


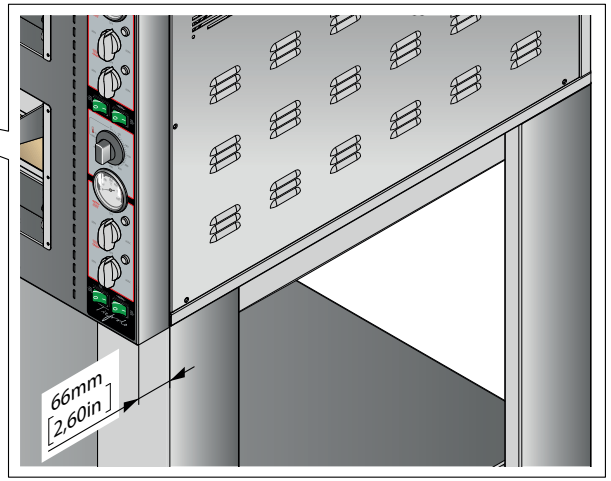
ALIGNEMENT DU FOUR AVEC LE SUPPORT

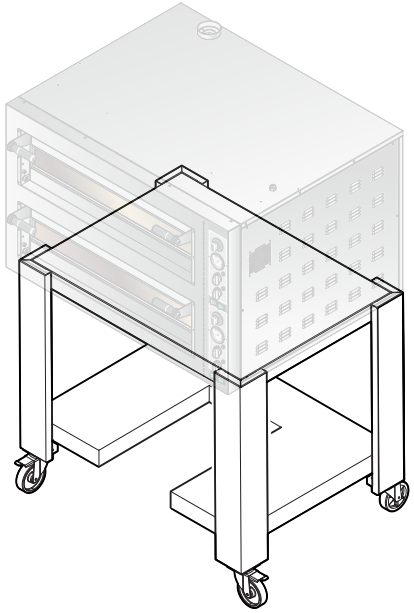


Latéralement faire coïncider les pieds du support à l'extérieur du four

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



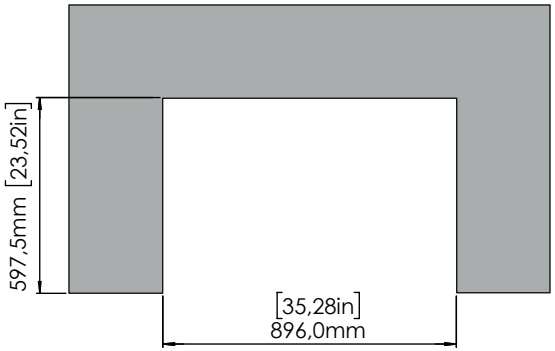




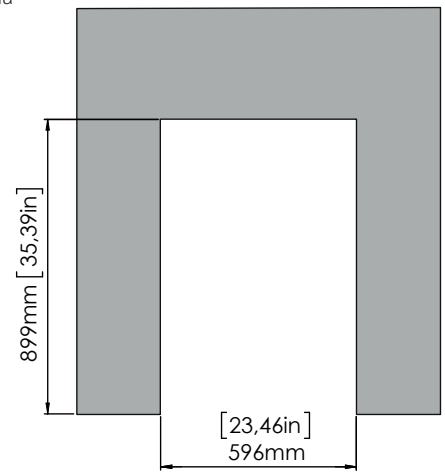
Des supports pour les fours Tiepolo 635 / 635L / 935, avec une étagère inférieure façonnée pour l'insertion d'accessoires, sont disponibles sur demande auprès du Fabricant.

S'il est nécessaire de connaître d'autres mesures du support, consultez les schémas dimensionnels de la page **9** à la page **36**

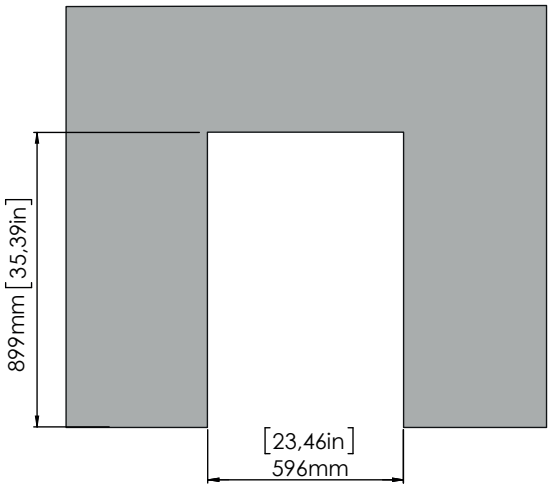
TP 635L



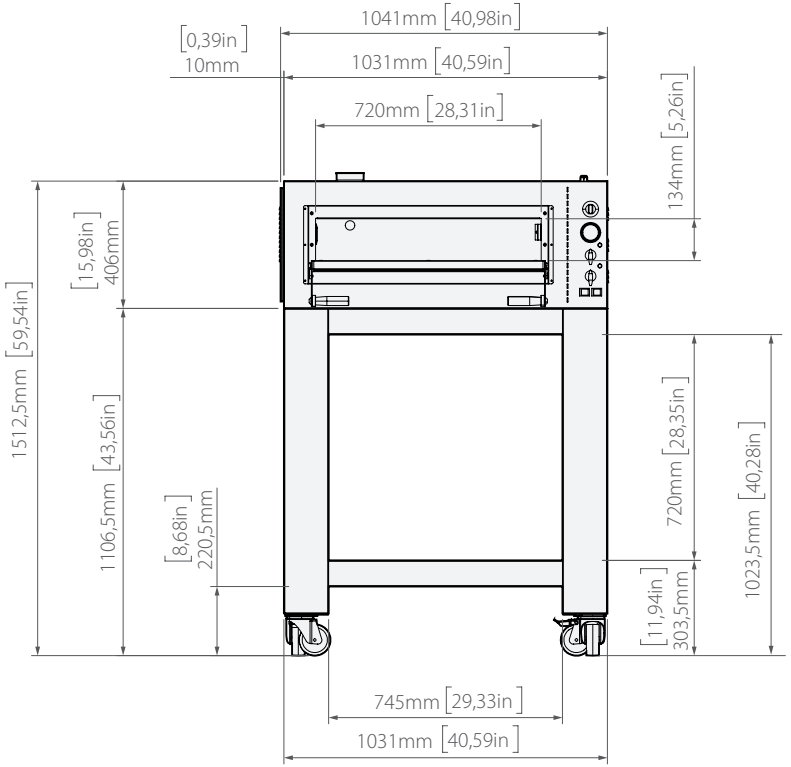
TP 635

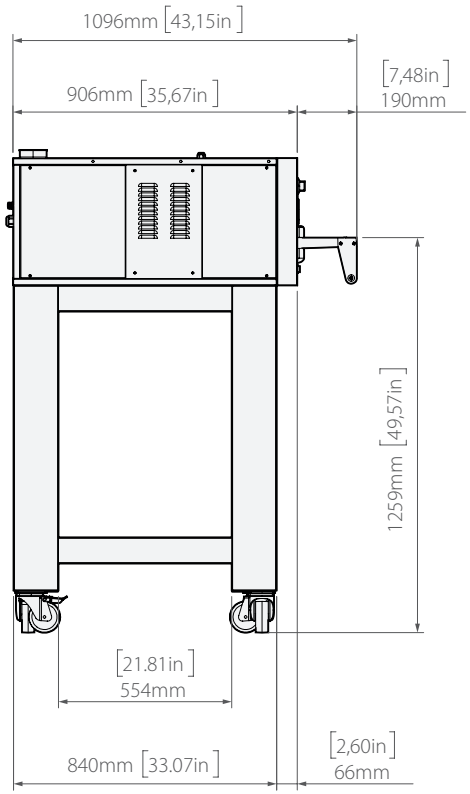


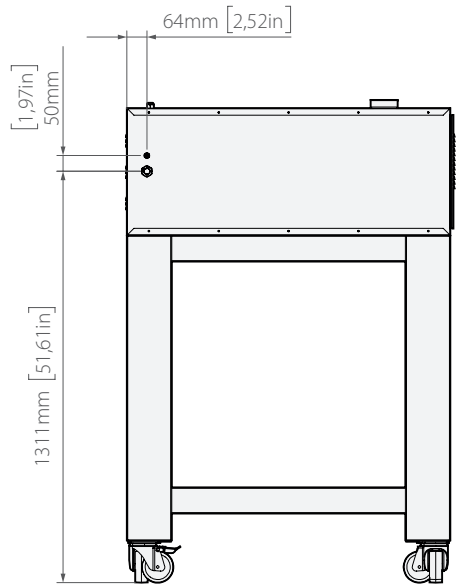
TP 935

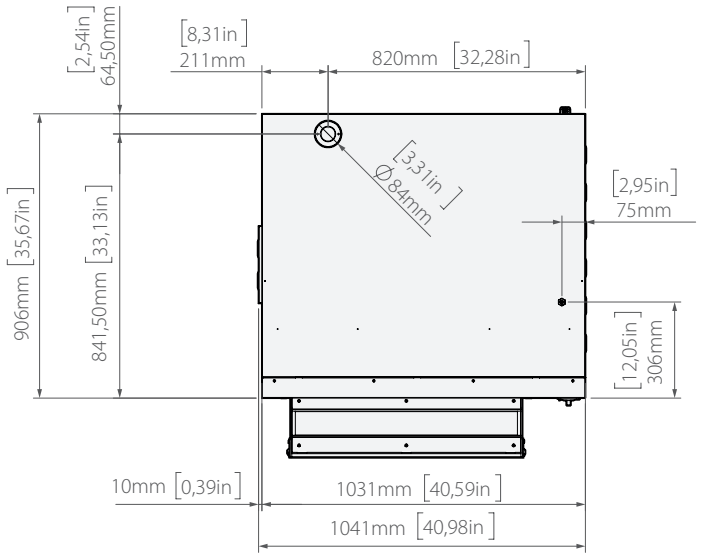


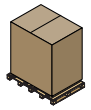
Données techniques du four **Tiepolo TP 435** | four simple



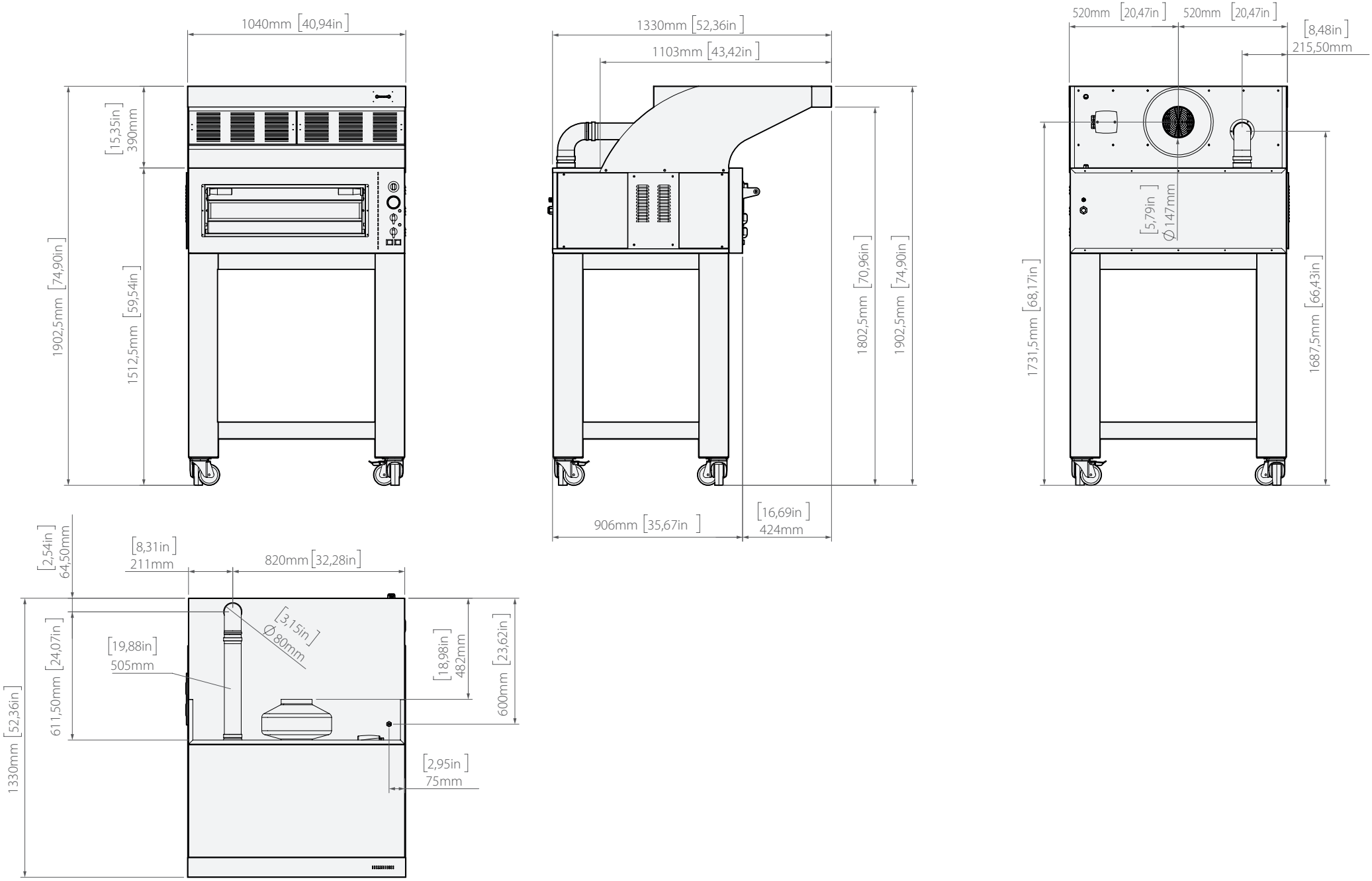




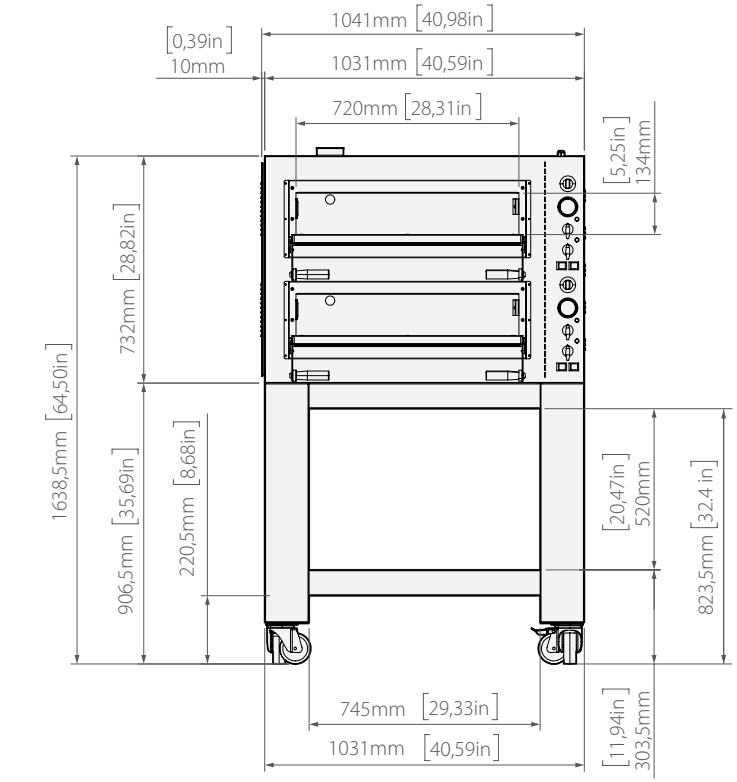


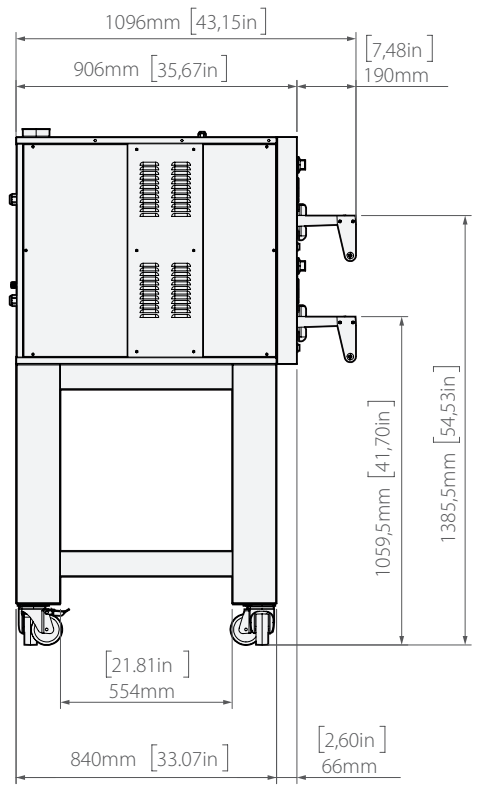
	poids du four **TP 435 simple** *122 kg [268,9 lb]*
	*poids emballage +* *four complet* **TP 435 simple** *139 kg [306,4 lb]*
	dimensions *emballage du four* **TP 435 simple** **1060x1094x592** *[41,73x43,07x23,31 in.]*

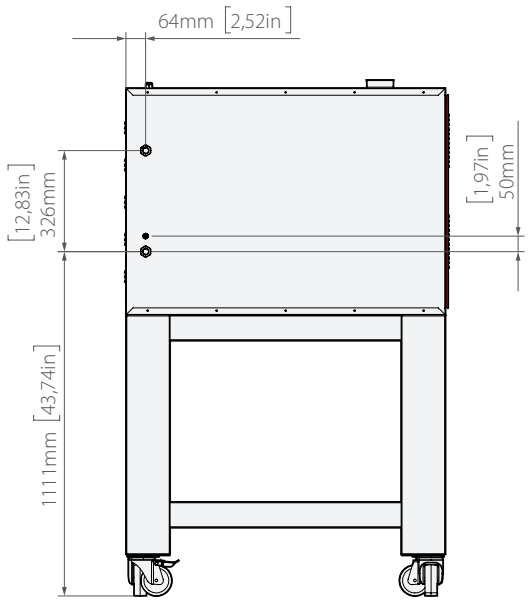
Données techniques du four **Tiepolo TP 435** + hotte **KTP 435** | hotte + four simple

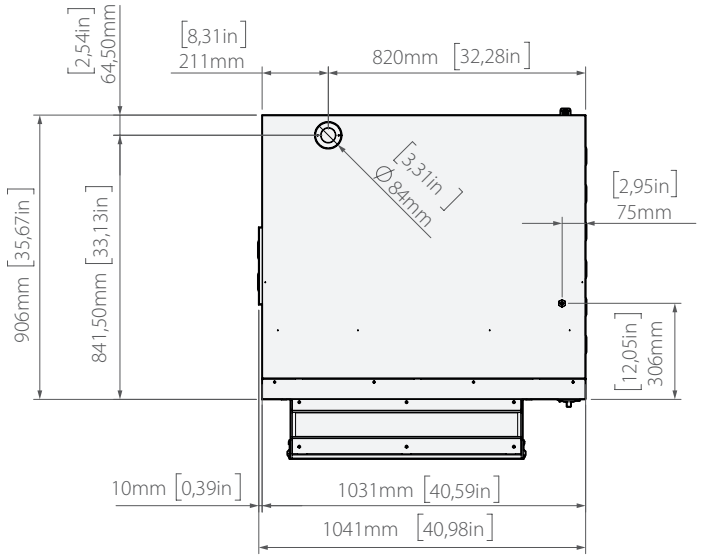


Données techniques du four **Tiepolo TP 435** | four double



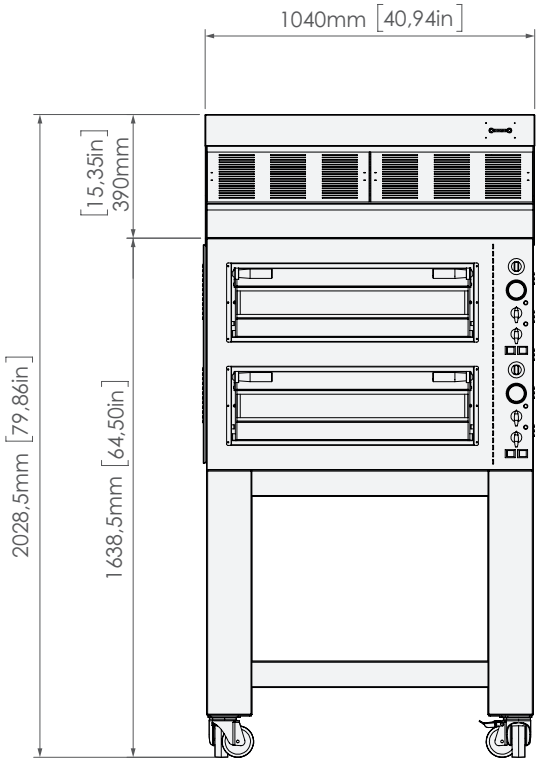


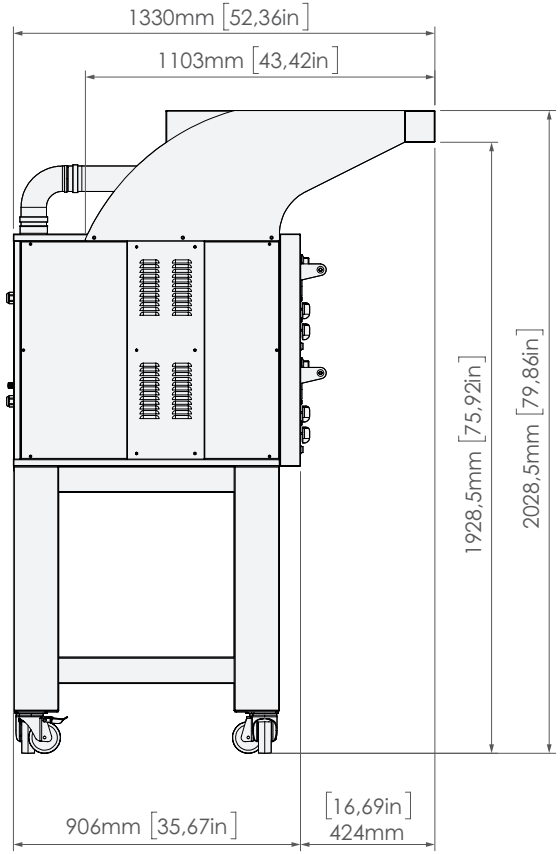


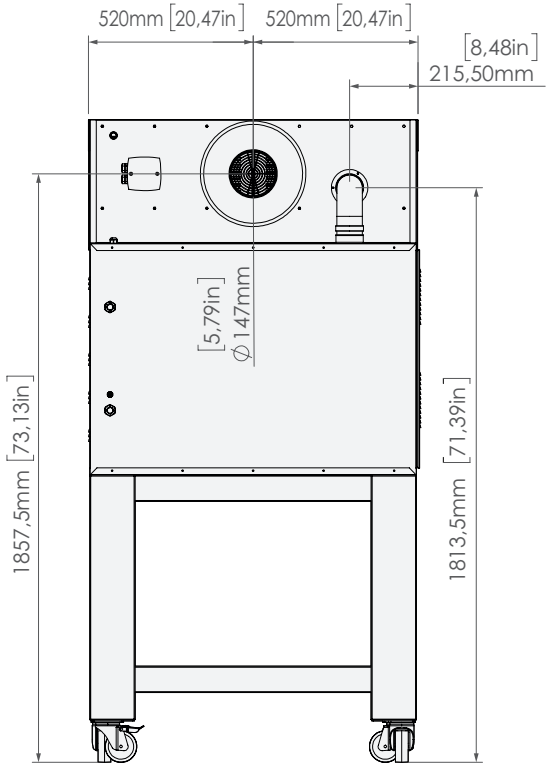


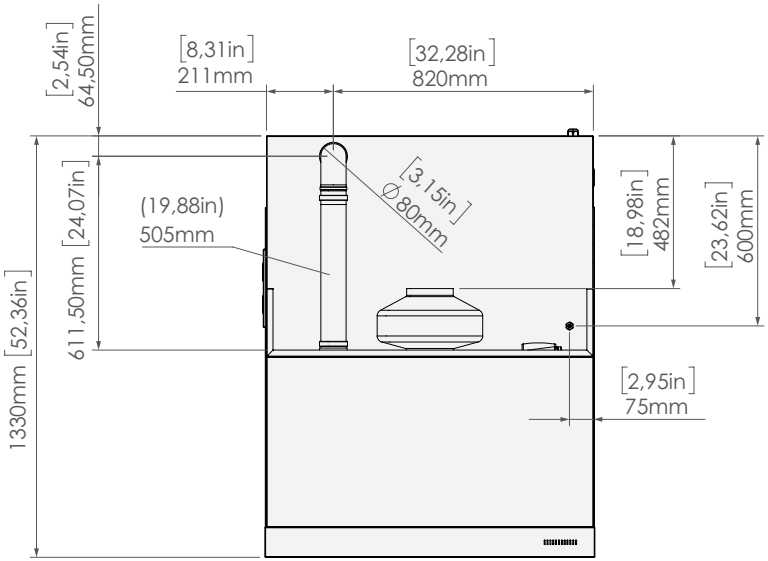
	poids du four **TP 435 double** *209 kg [460,7 lb]*
	poids emballage + *four complet* **TP 435 double** *277 kg [610,6 lb]*
	dimensions *emballage du four* **TP 435 double** **1060x1094x916** *[41,73x43,07x36,06 in.]*

Données techniques du four **Tiepolo TP 435** + hotte **KTP 435** | hotte + four double

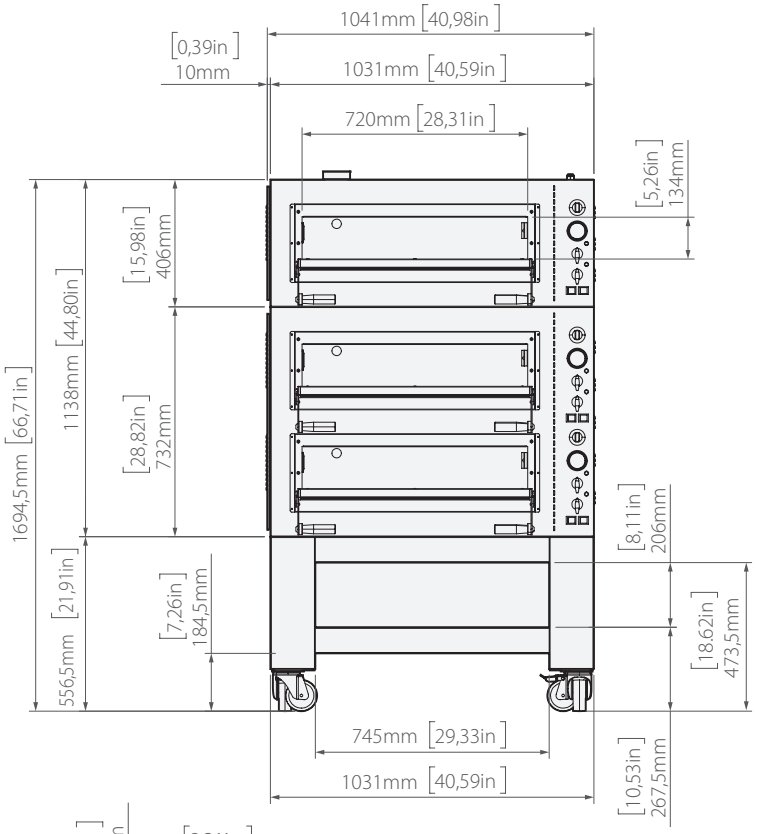


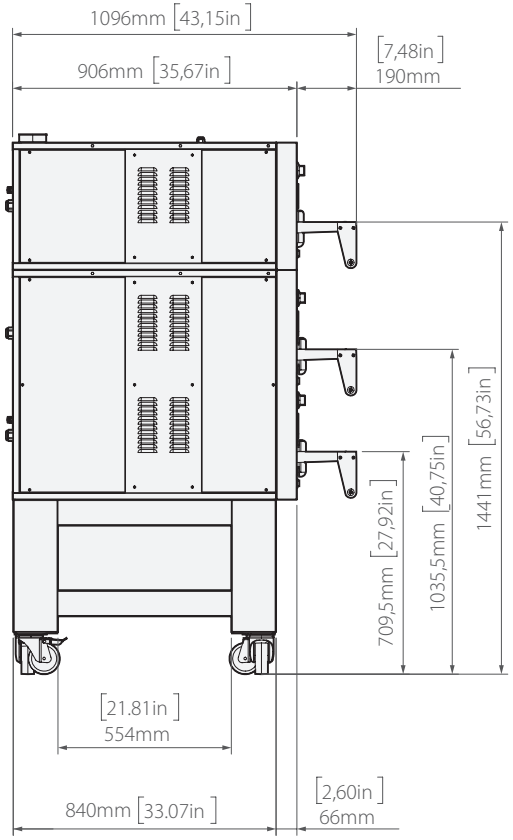


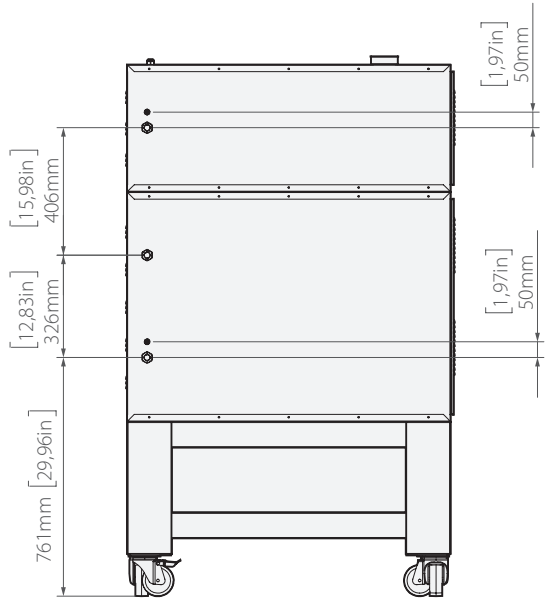


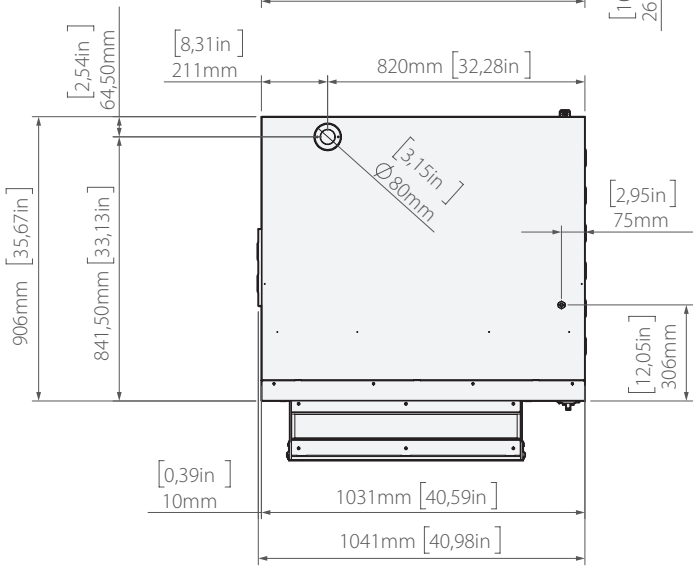


Données techniques du four **Tiepolo TP 435** | four triple

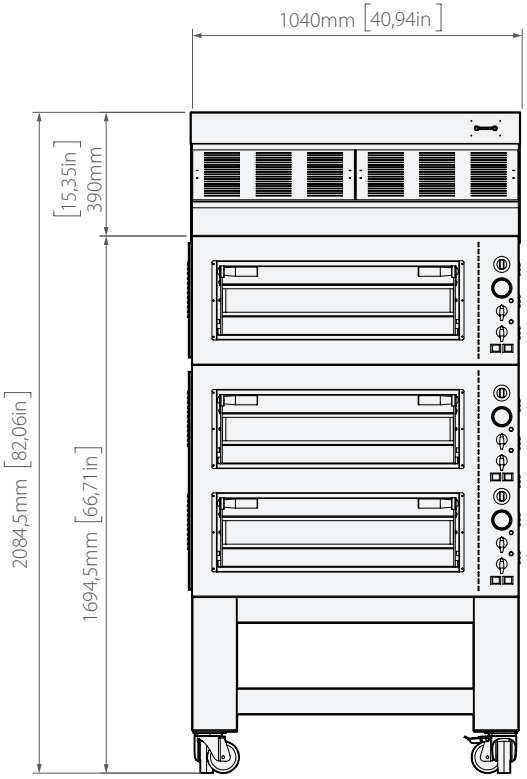


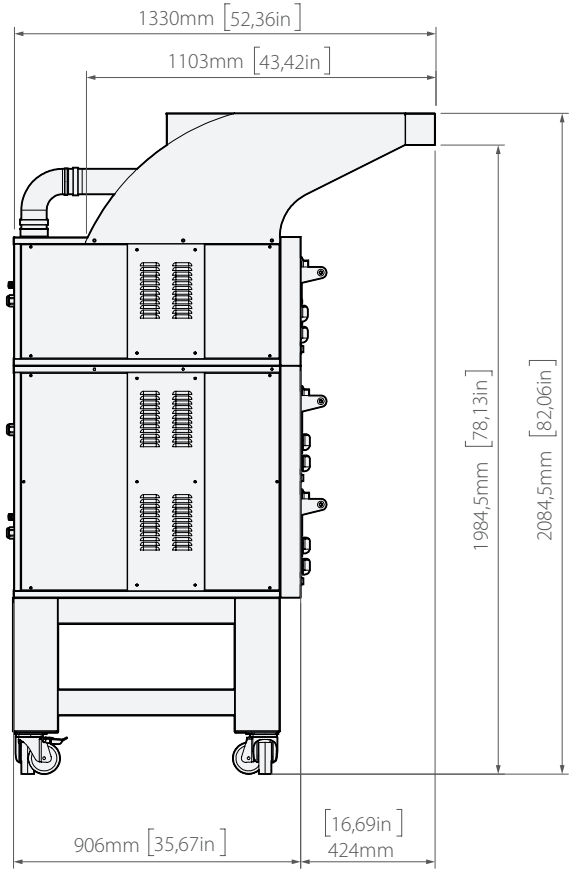


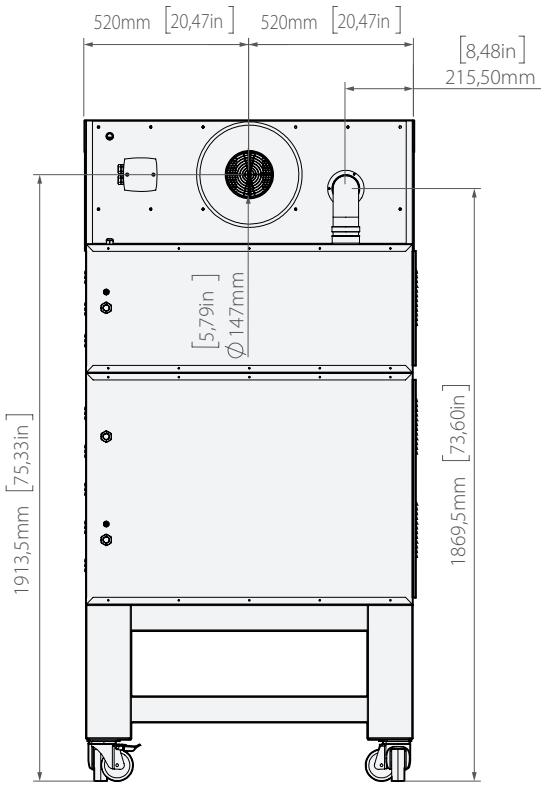


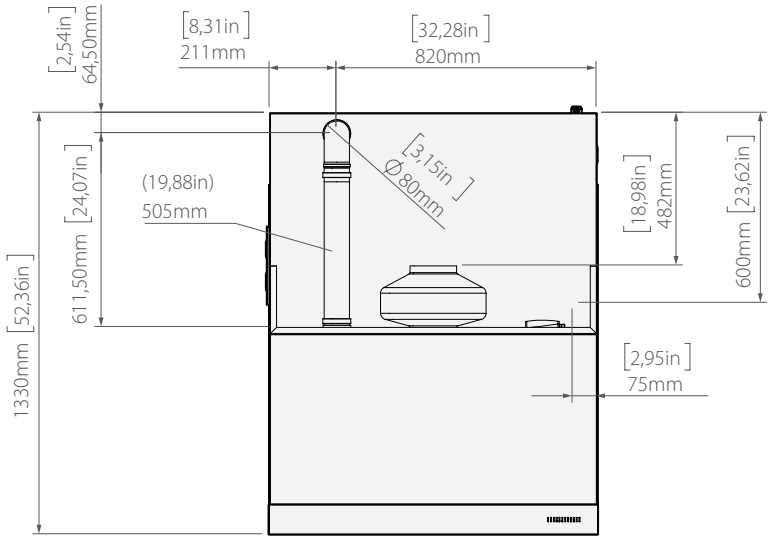


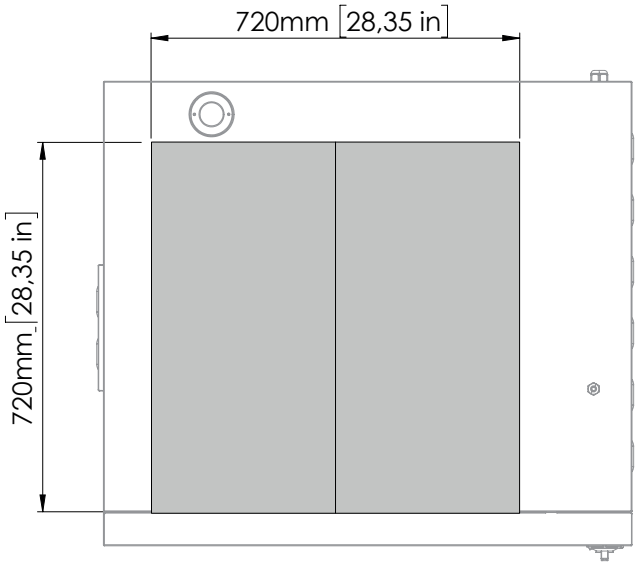
Données techniques du four **Tiepolo TP 435** + hotte **KTP 435** | hotte + four triple



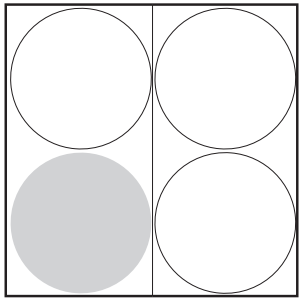




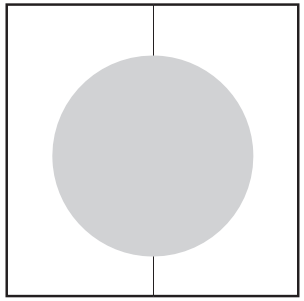




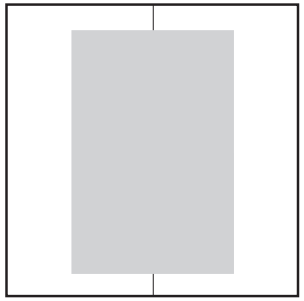
hauteur de la chambre : 140 mm *[5,51 in.]*



PIZZA **Ø 35 cm** [13,78 in.]



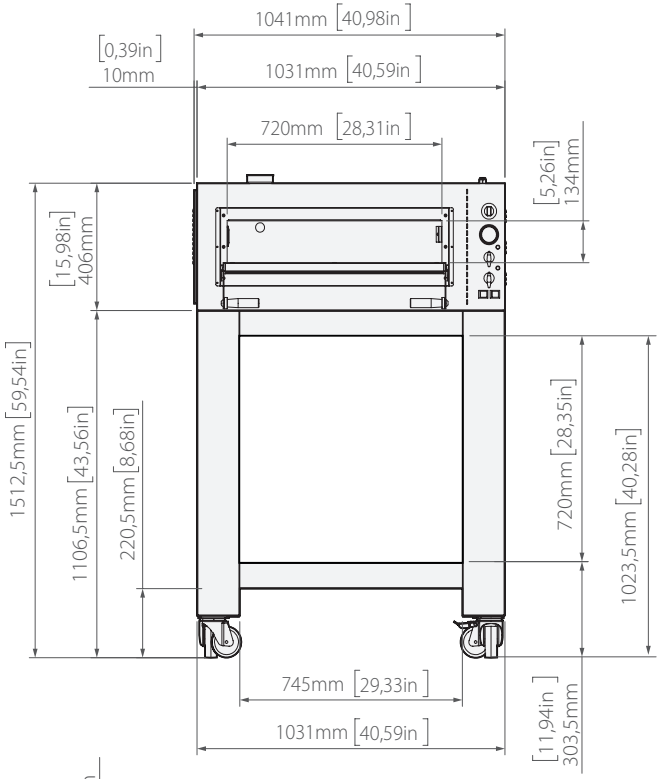
PIZZA **Ø 50 cm** [19,69 in.]

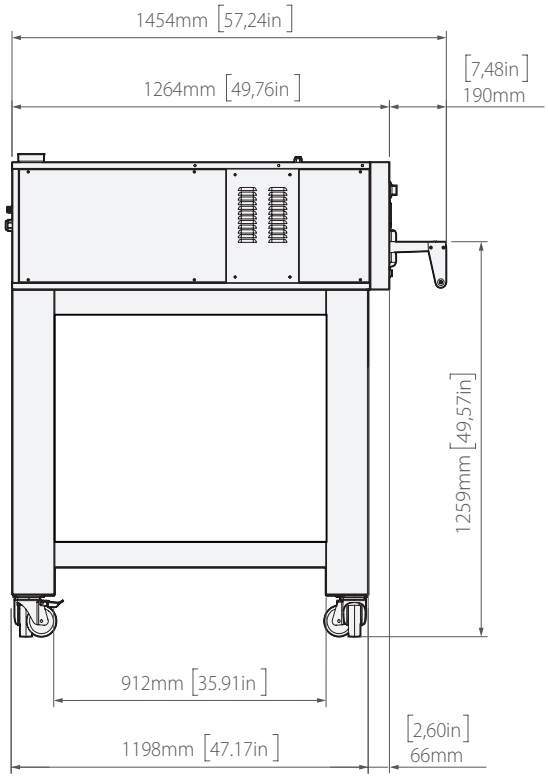


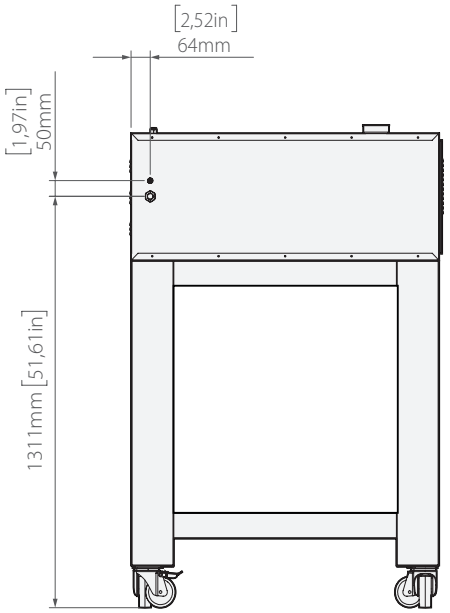
PLAQUE **60x40 cm** [23,62x 15,75 in.]

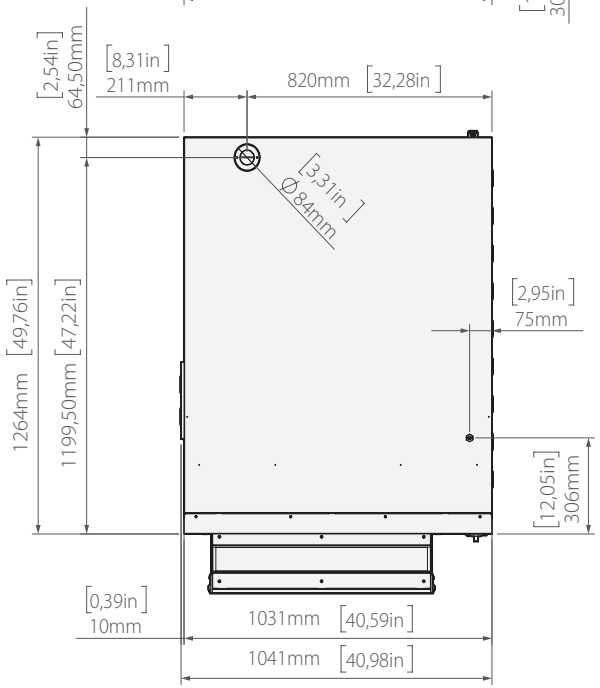
	Ø PIZZAS	PRODUCTIVITÉ HORAIRE
	Ø 35 cm *[Ø 13,78 in.]*	28 pizzas
	Ø 50 cm *[Ø 19,69 in.]*	8 pizzas
	60x40 cm *[23,62x15,75 in.]*	6 pizzas

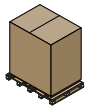
Données techniques du four **Tiepolo TP 635** | four simple



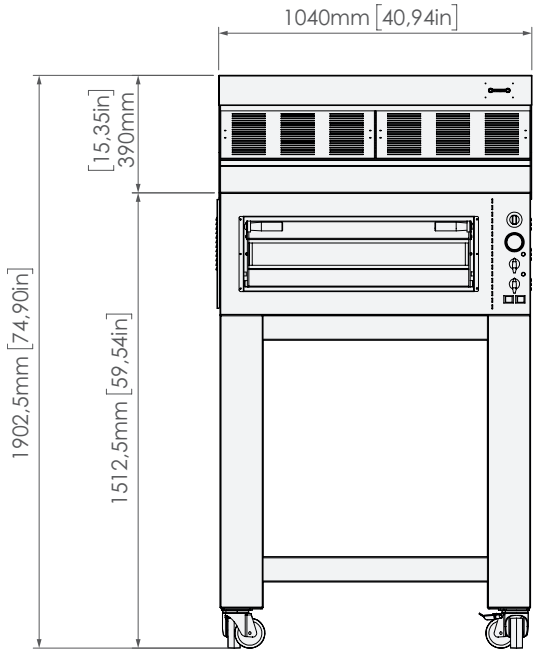


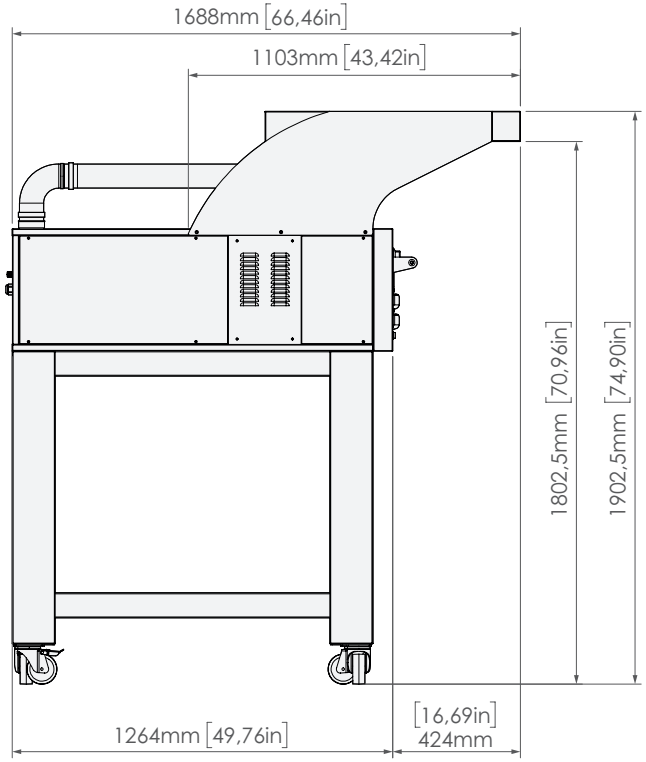


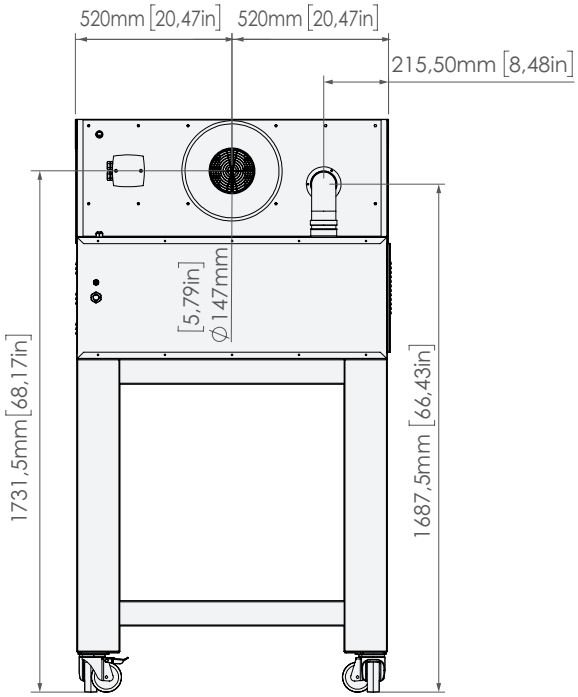


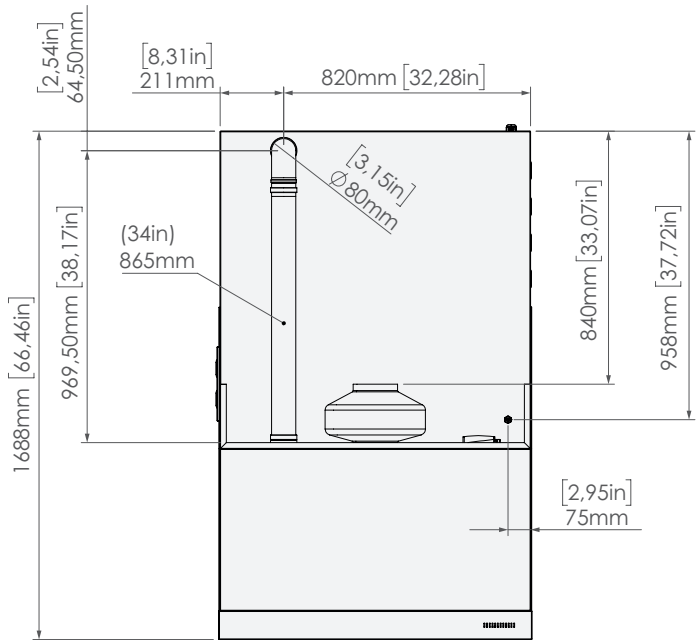
	poids du four **TP 635 simple** *160 kg [352,6 lb]*
	*poids emballage +* *four complet* **TP 635 simple** *180 kg [396,8 lb]*
	dimensions *emballage du four* **TP 635 simple** **1414x1094x592** *[55,67x43,07x23,31 in.]*

Données techniques du four **Tiepolo TP 635** + hotte **KTP 635** | hotte + four simple

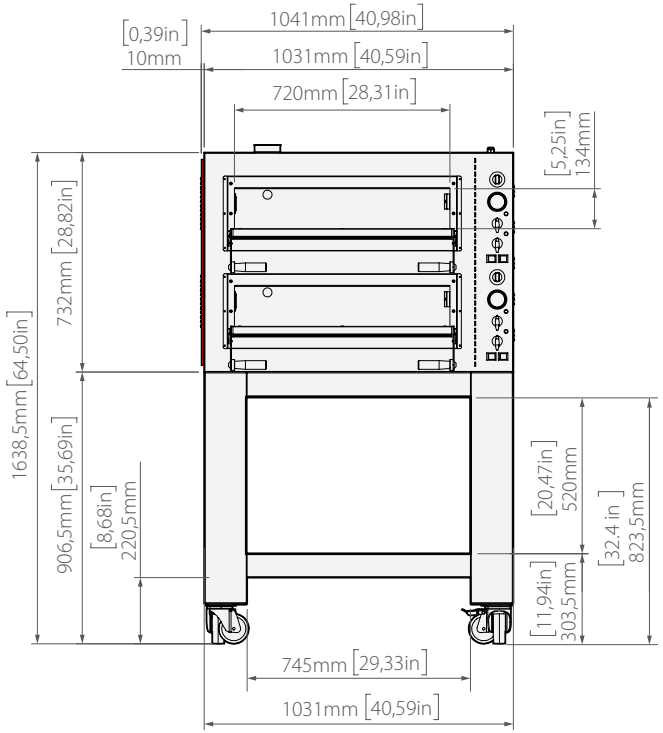


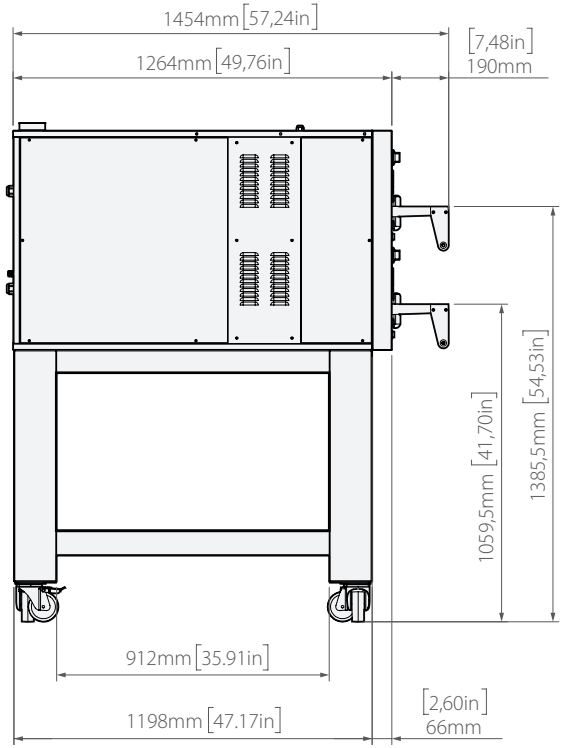


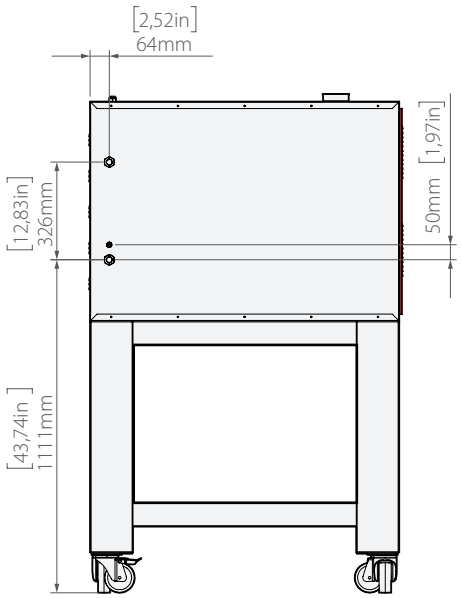


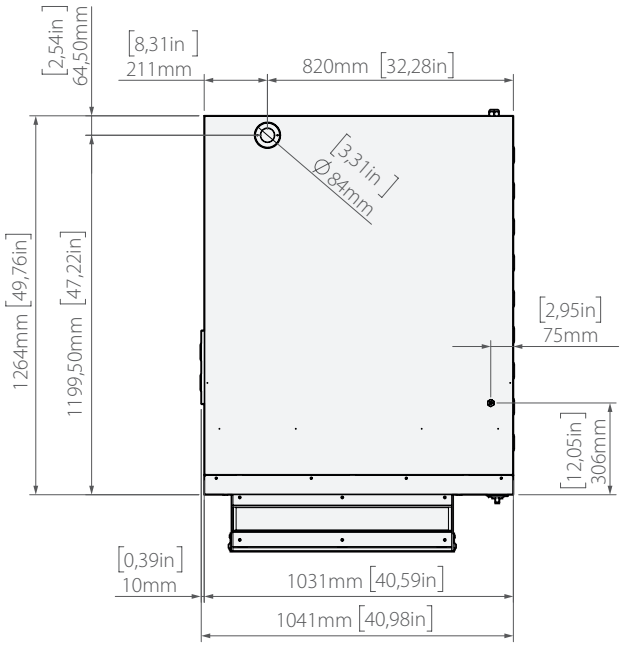


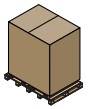
Données techniques du four **Tiepolo TP 635** | four double



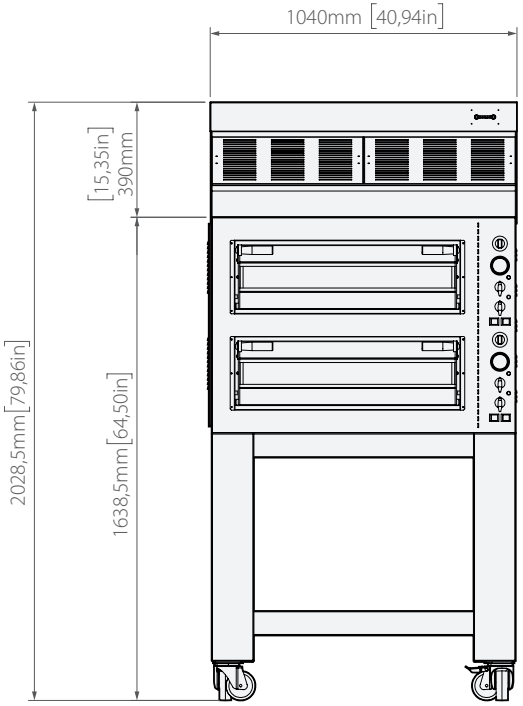


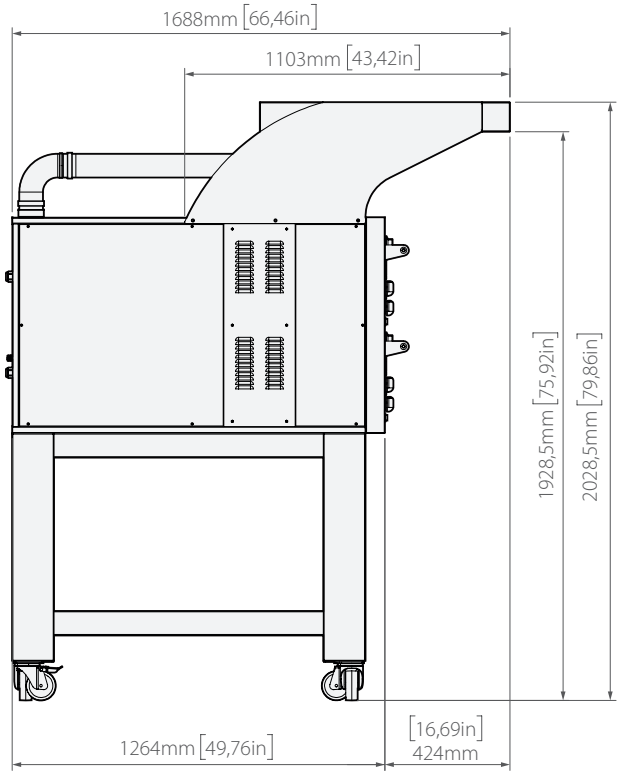


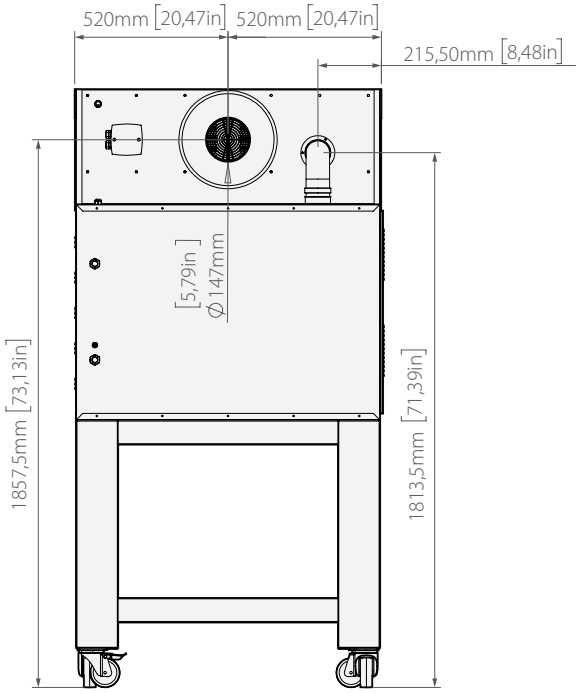


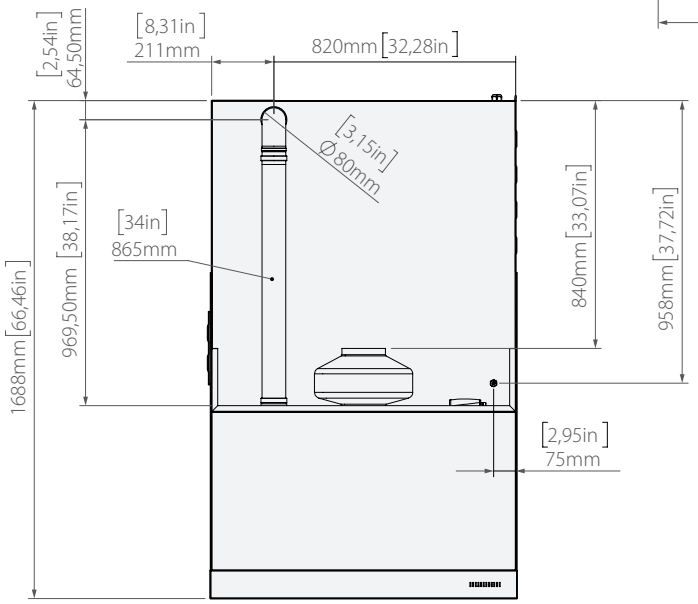
	poids du four **TP 635 double** *271 kg [597,4 lb]*
	*poids emballage +* *four complet* **TP 635 double** *292 kg [643,7 lb]*
	dimensions *emballage du four* **TP 635 double** **1414x1094x916** *[55,67x43,07x36,06 in.]*

Données techniques du four **Tiepolo TP 635** + hotte **KTP 635** | hotte + four double

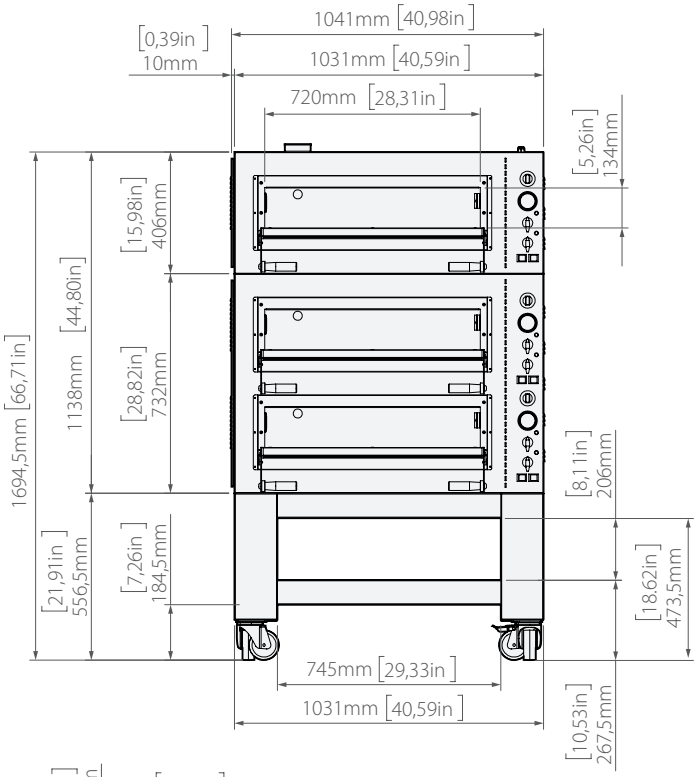


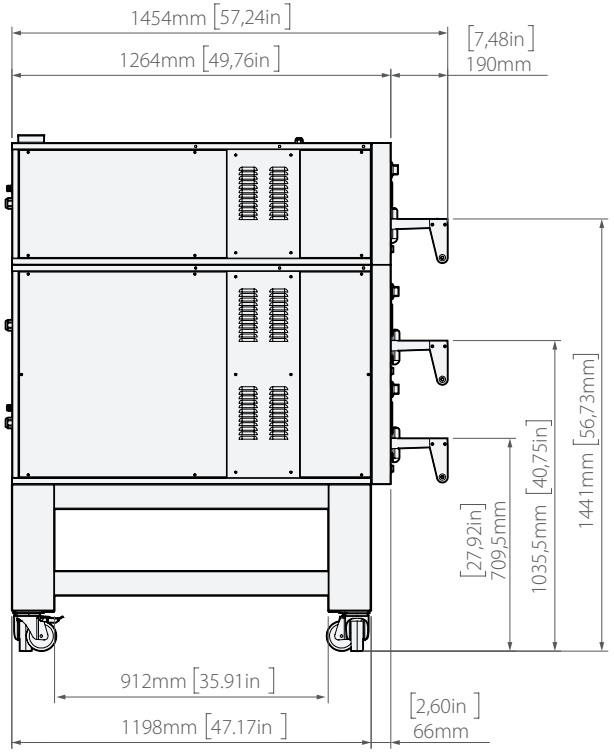


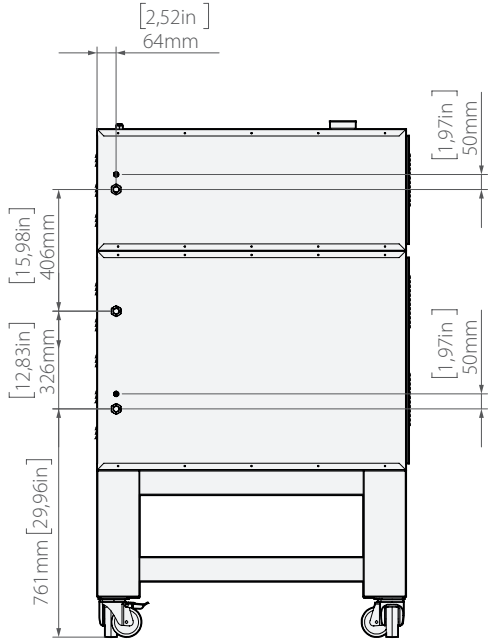


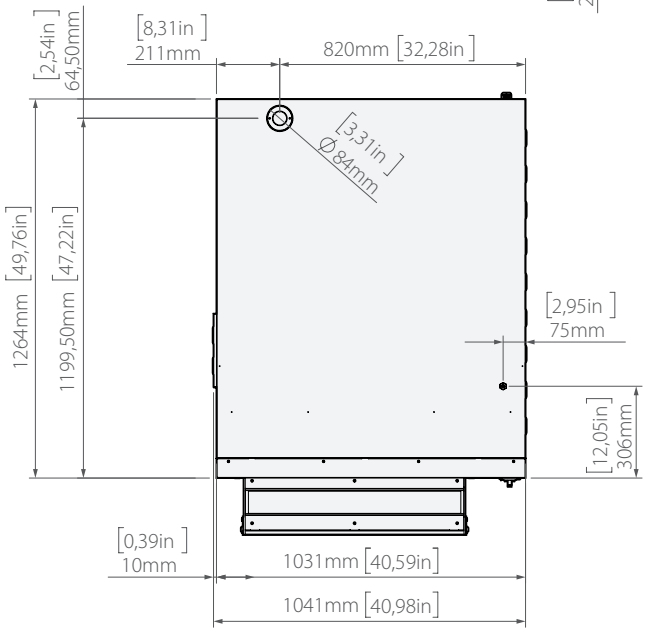


Données techniques du four **Tiepolo TP 635** | four triple

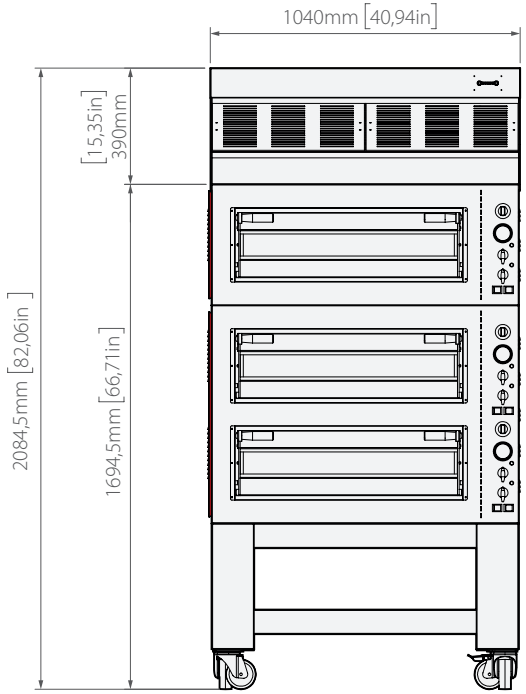


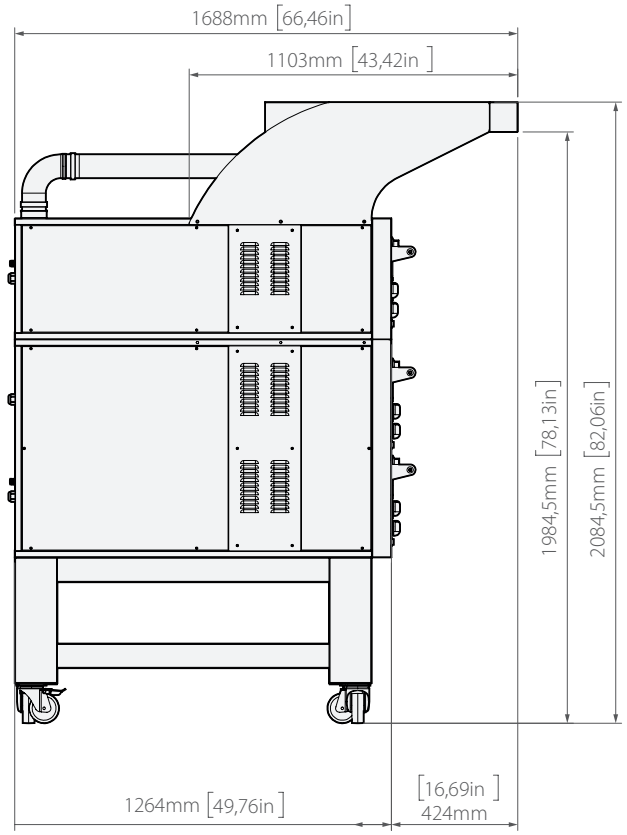


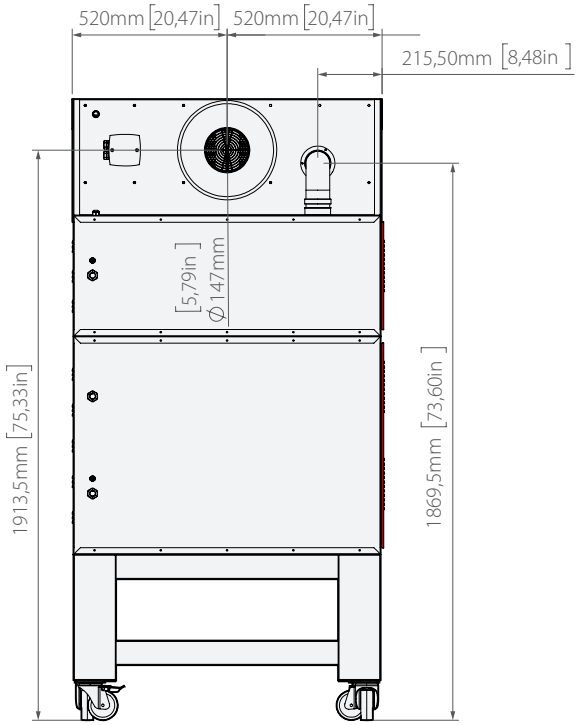


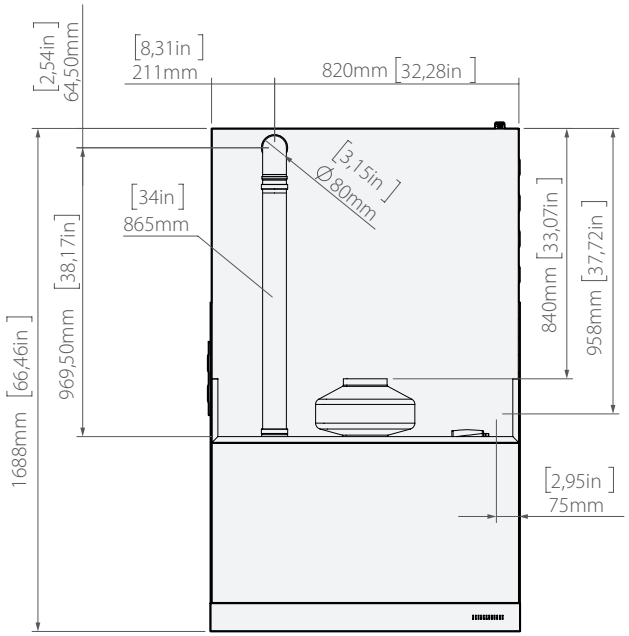


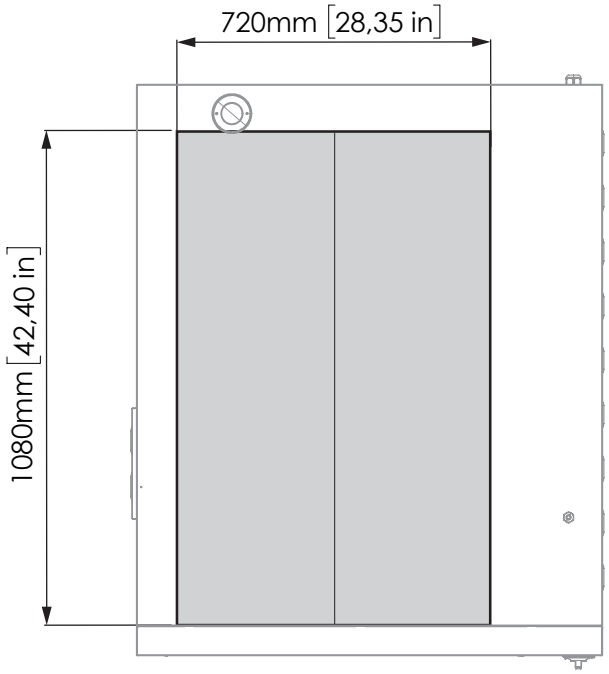
Données techniques du four **Tiepolo TP 635** + hotte **KTP 635** | hotte + four triple



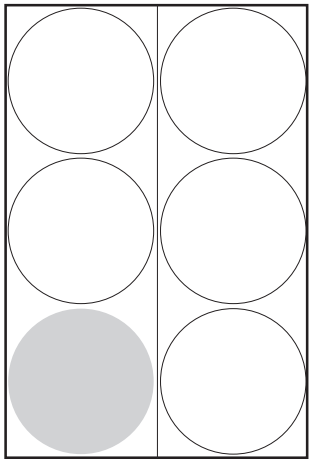




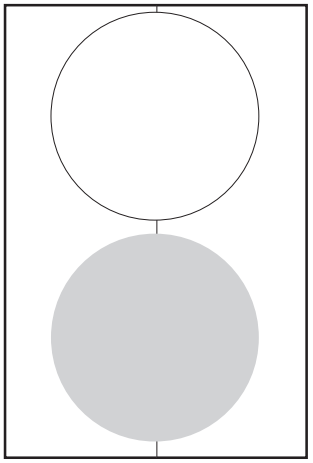




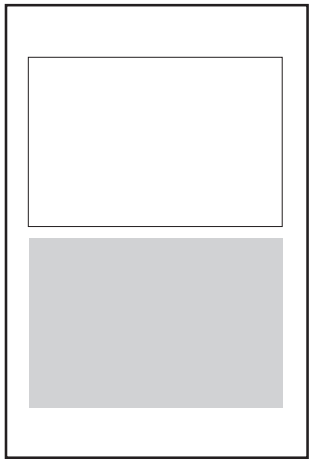
hauteur de la chambre : 140 mm *[5,51 in.]*



PIZZA **Ø 35 cm** [13,78 in.]



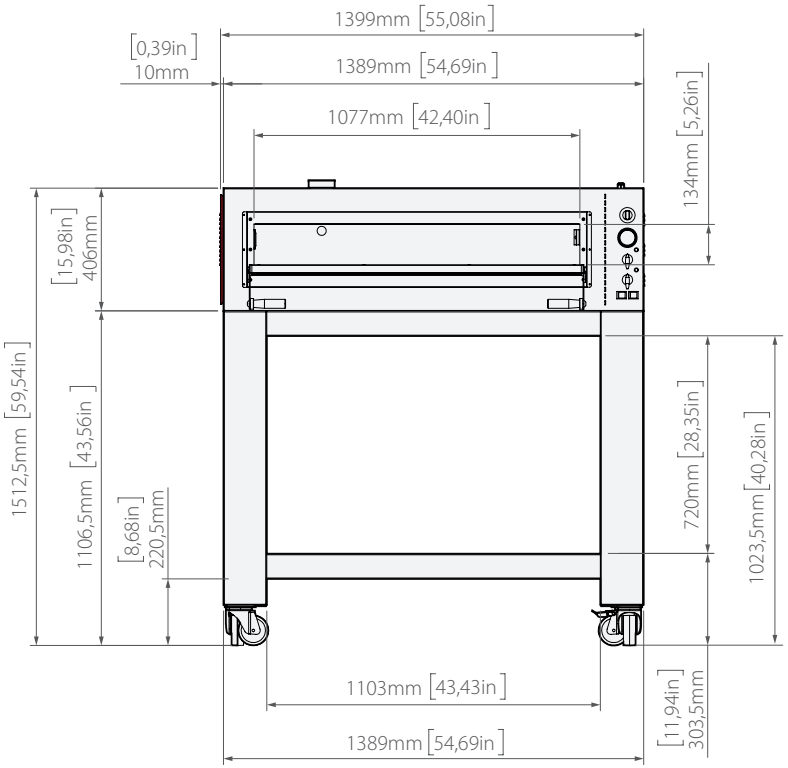
PIZZA **Ø 50 cm** [19,69 in.]

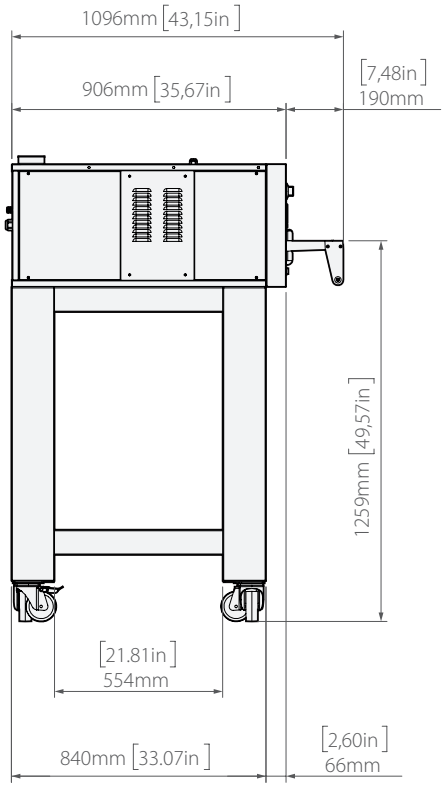


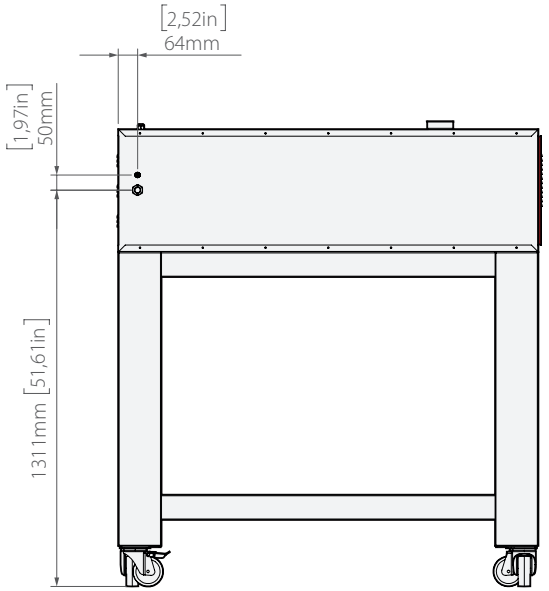
PLAQUE **60x40 cm** [23,62x 15,75 in.]

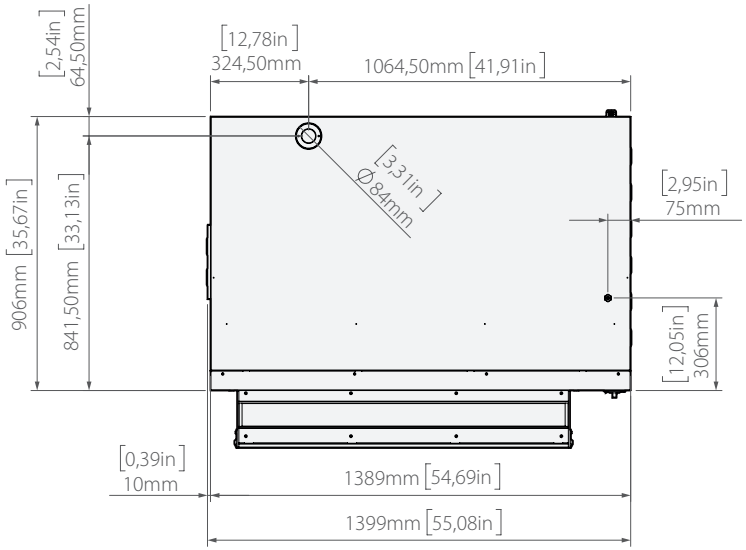
	Ø PIZZAS	PRODUCTIVITÉ HORAIRE
	Ø 35 cm *[Ø 13,78 in.]*	54 pizzas
	Ø 50 cm *[Ø 19,69 in.]*	18 pizzas
	60x40 cm *[23,62x15,75 in.]*	10 pizzas

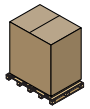
Données techniques du four **Tiepolo TP 635L** | four simple



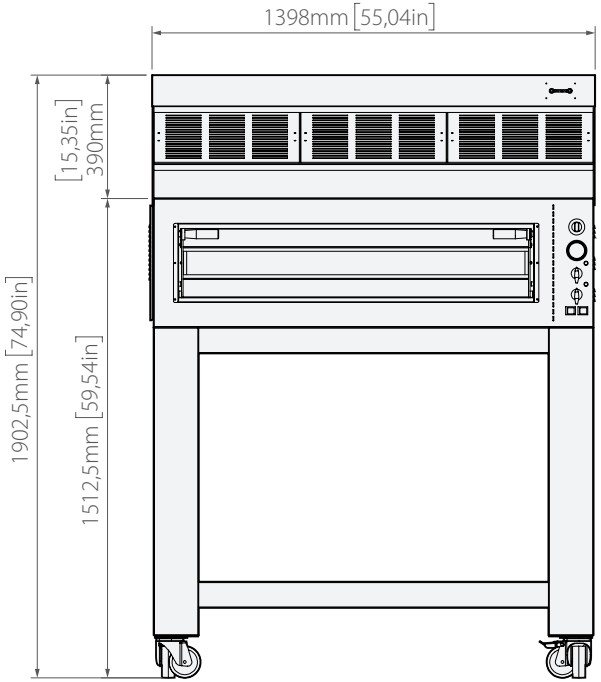


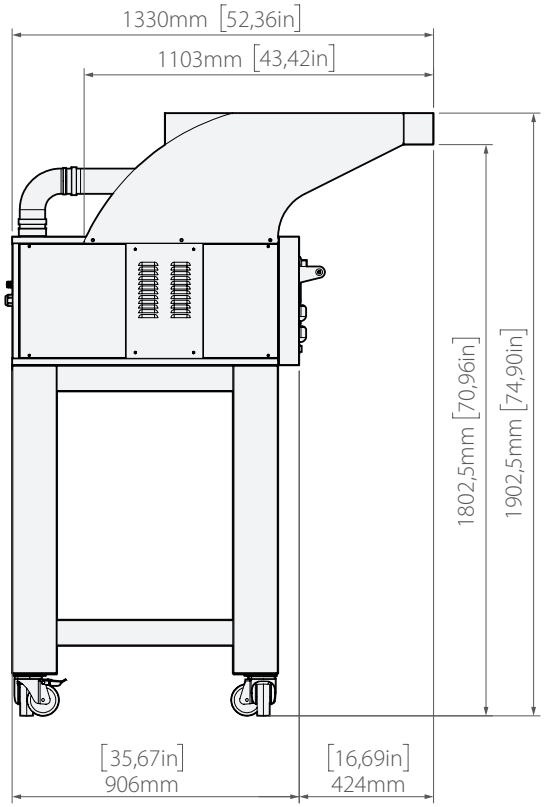


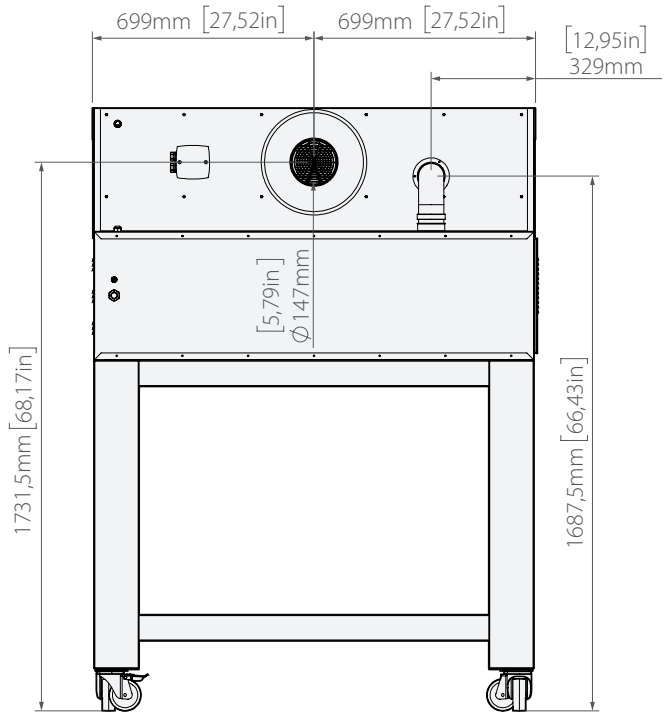


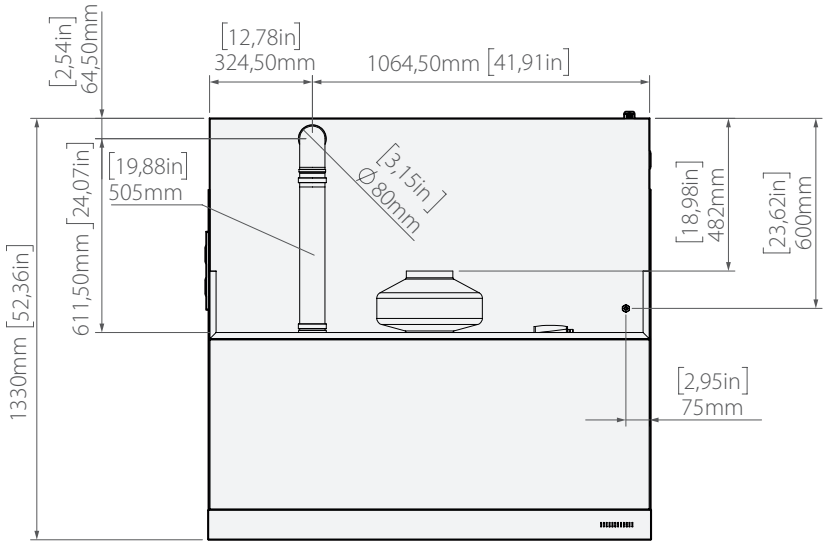
	poids du four **TP 635L simple** *159 kg [350,5 lb]*
	*poids emballage +* *four complet* **TP 635L simple** *179 kg [394,6 lb]*
	dimensions *emballage du four* **TP 635L simple** **1060x1454x592** *[41,73x57,25x 23,31 in.]*

Données techniques du four **Tiepolo TP 635L** + hotte **KTP 635L** | hotte + four simple

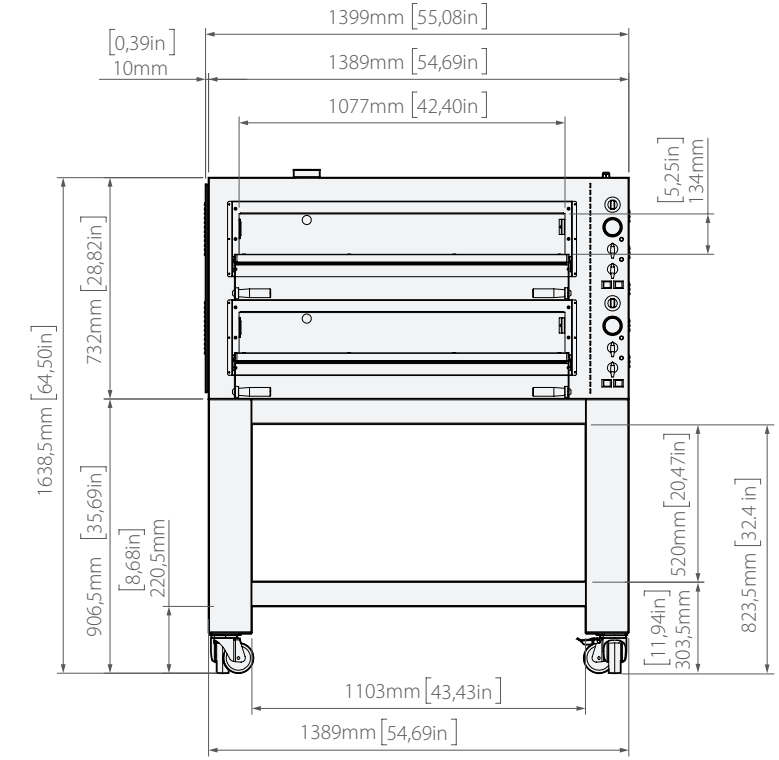


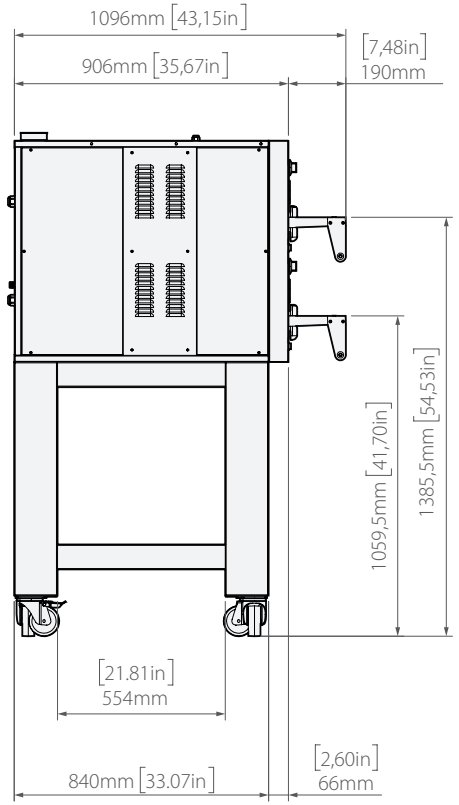


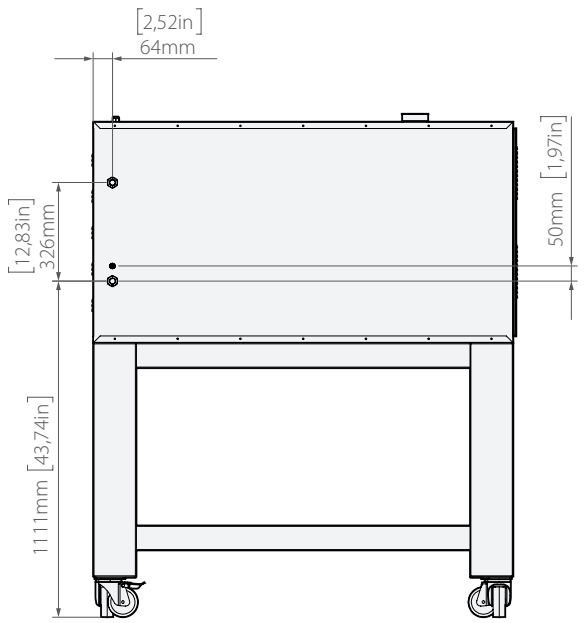


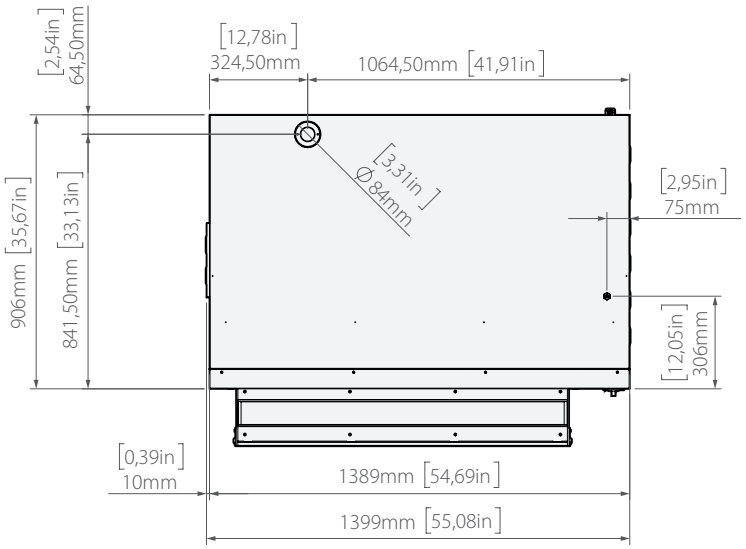


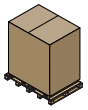
Données techniques du four **Tiepolo TP 635L** | four double



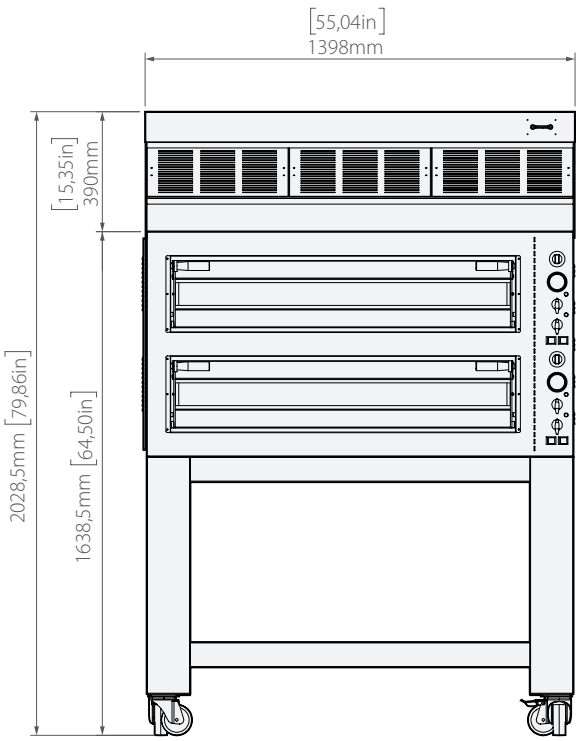


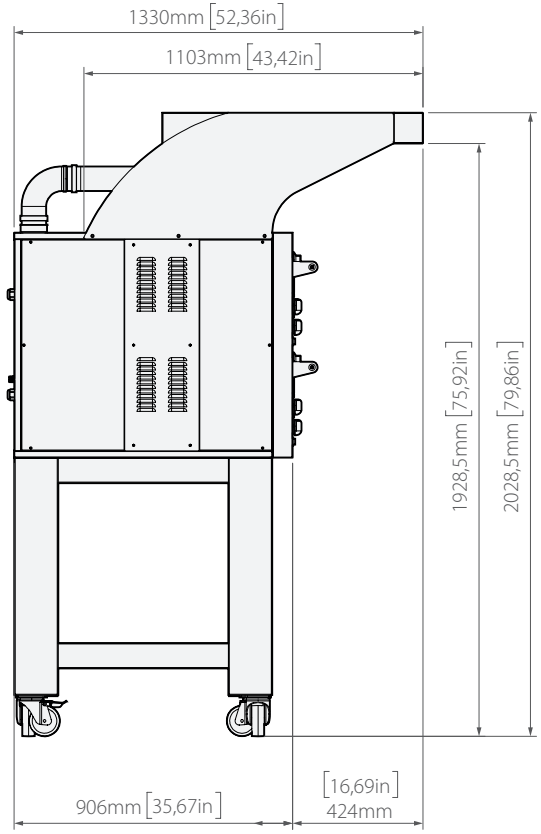


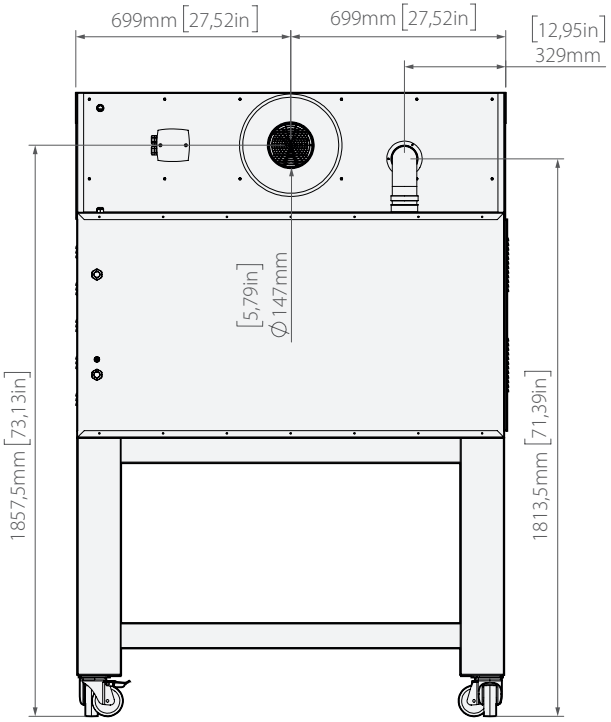


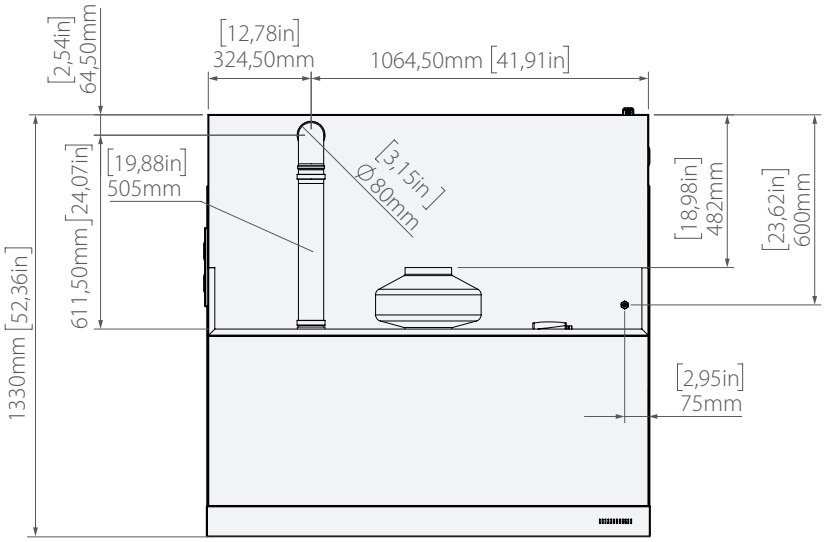
	poids du four **TP 635L double** *278 kg [612,8 lb]*
	*poids emballage +* *four complet* **TP 635L double** *300 kg [661,3 lb]*
	dimensions *emballage du four* **TP 635L double** **1060x1454x916** *[41,73x57,25x 36,06 in.]*

Données techniques du four **Tiepolo TP 635L** + hotte **KTP 635L** | hotte + four double

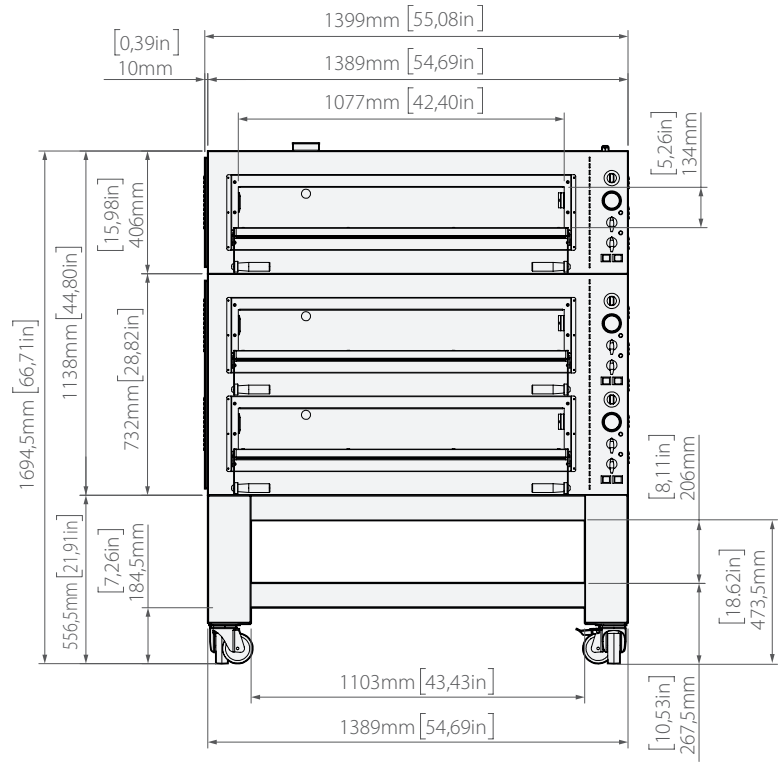


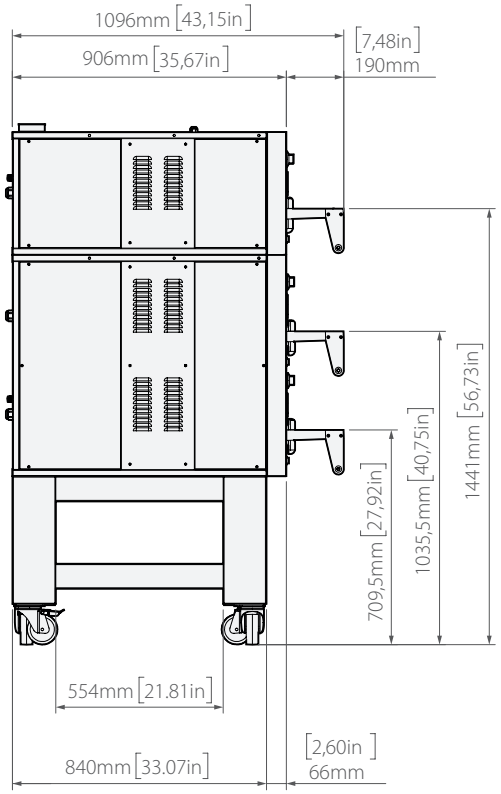


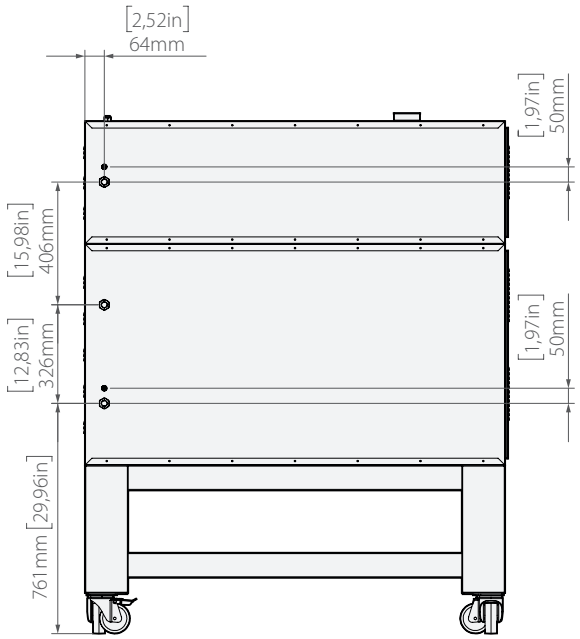


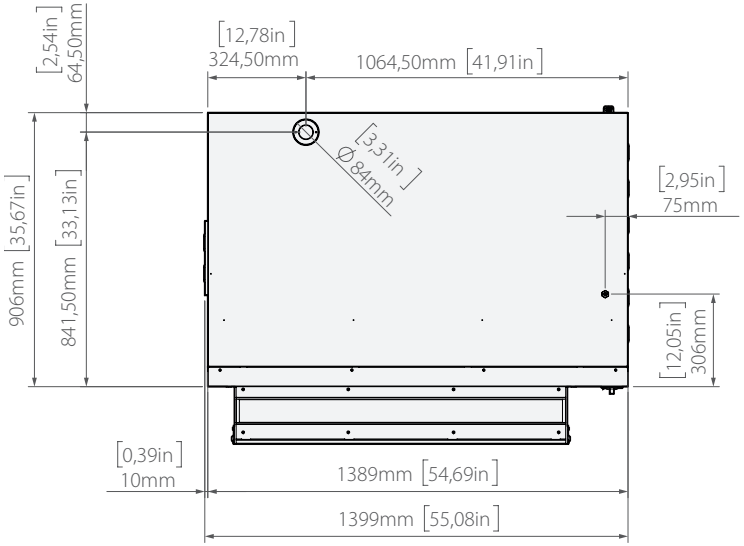


Données techniques du four **Tiepolo TP 635L** | four triple

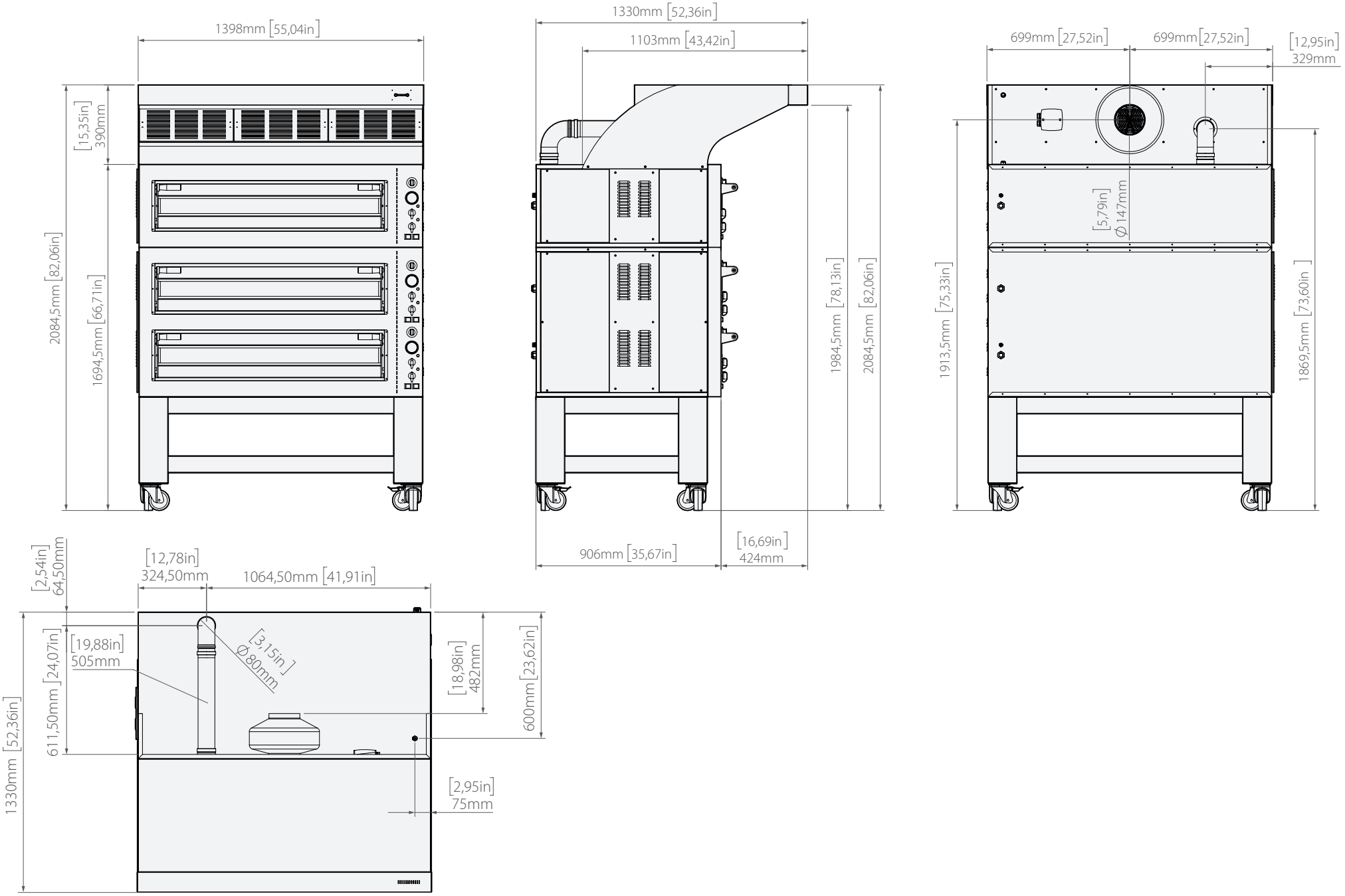


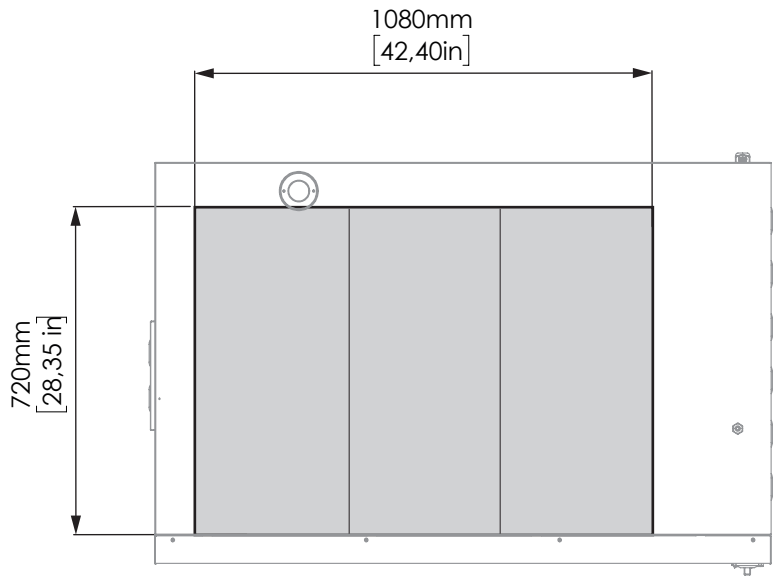






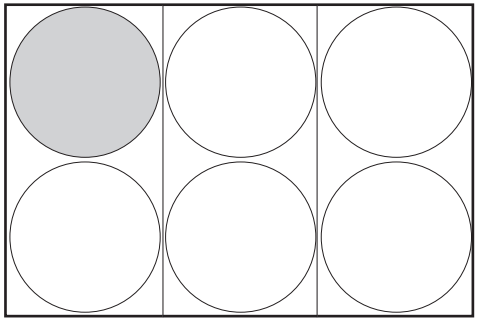
Données techniques du four **Tiepolo TP 635L** + hotte **KTP 635L** | hotte + four triple

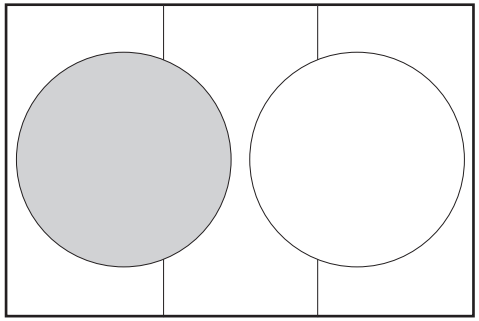




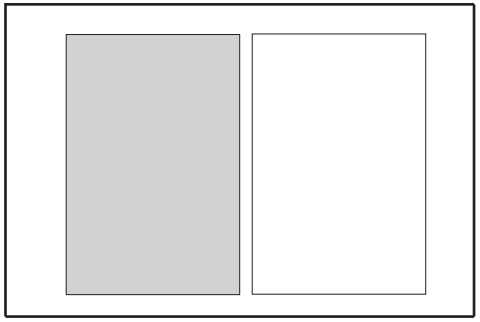
hauteur de la chambre : 140 mm *[5,51 in.]*

PIZZA **Ø 35 cm** [13,78 in.]





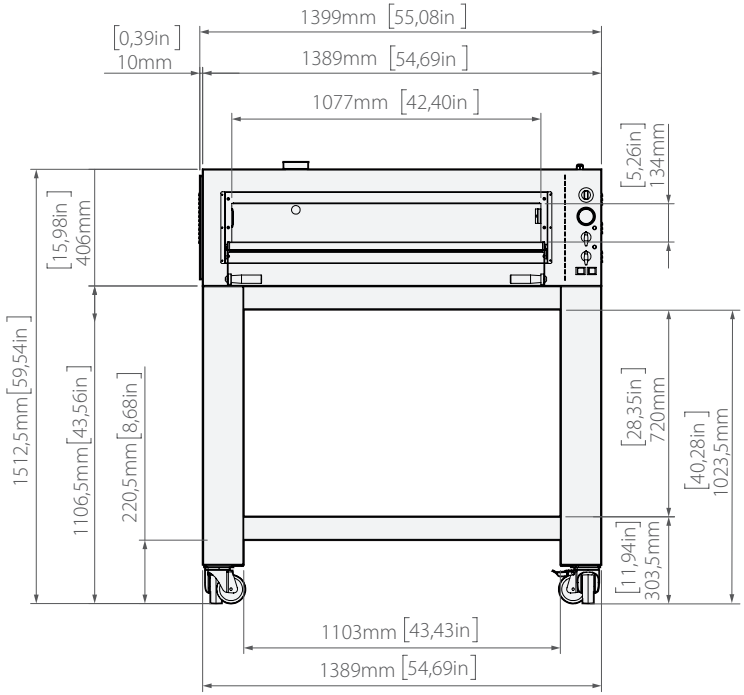
PIZZA **Ø 50 cm** [19,69 in.]

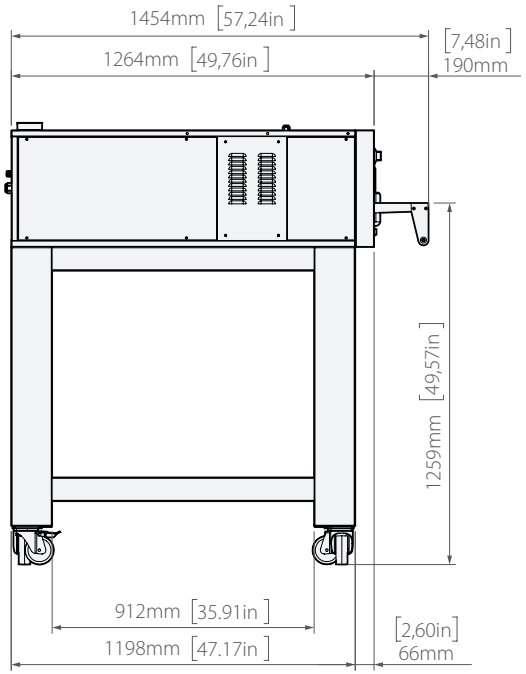


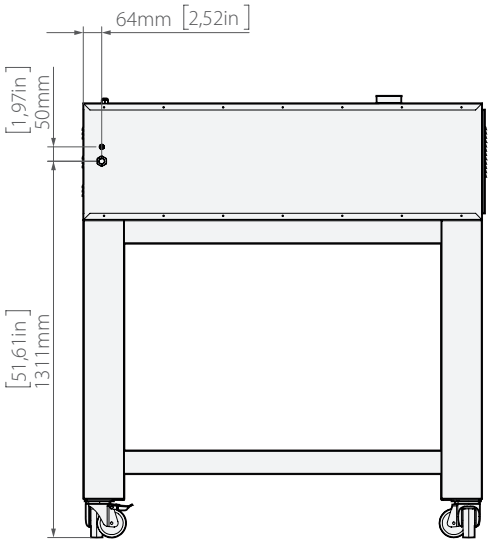
PLAQUE **60x40 cm** [23,62x 15,75 in.]

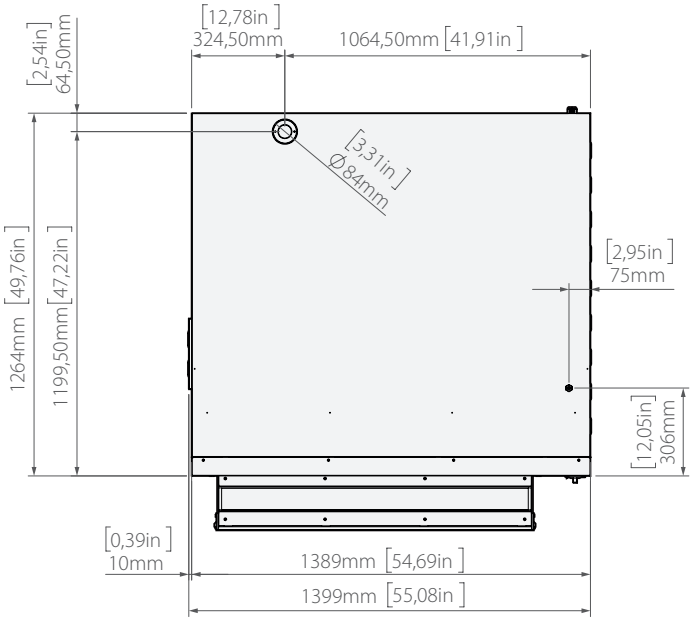
	Ø PIZZAS	PRODUCTIVITÉ HORAIRE
	Ø 35 cm *[Ø 13,78 in.]*	50 pizzas
	Ø 50 cm *[Ø 19,69 in.]*	16 pizzas
	60x40 cm *[23,62x15,75 in.]*	8 pizzas

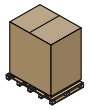
Données techniques du four **Tiepolo TP 935** | four simple



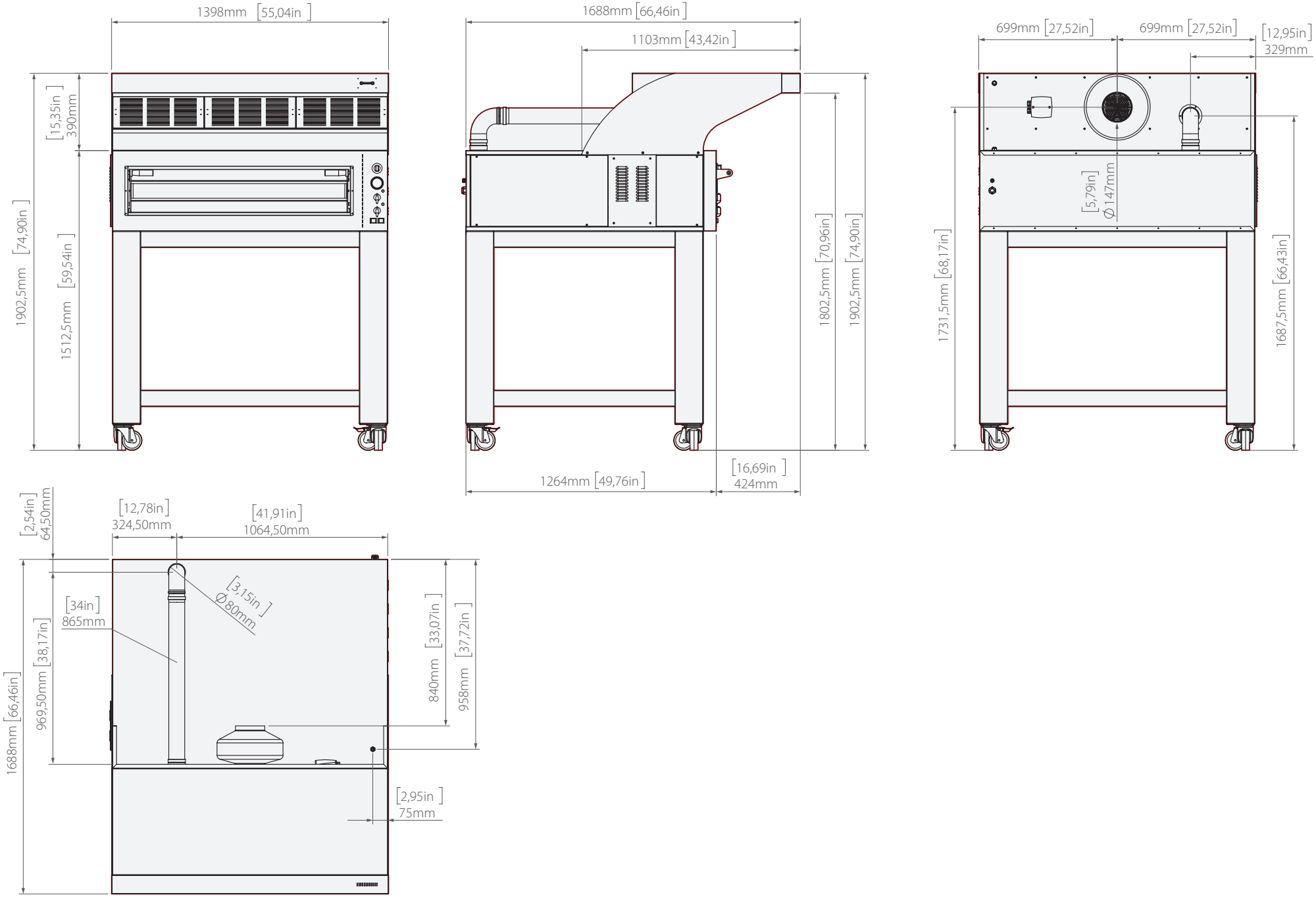




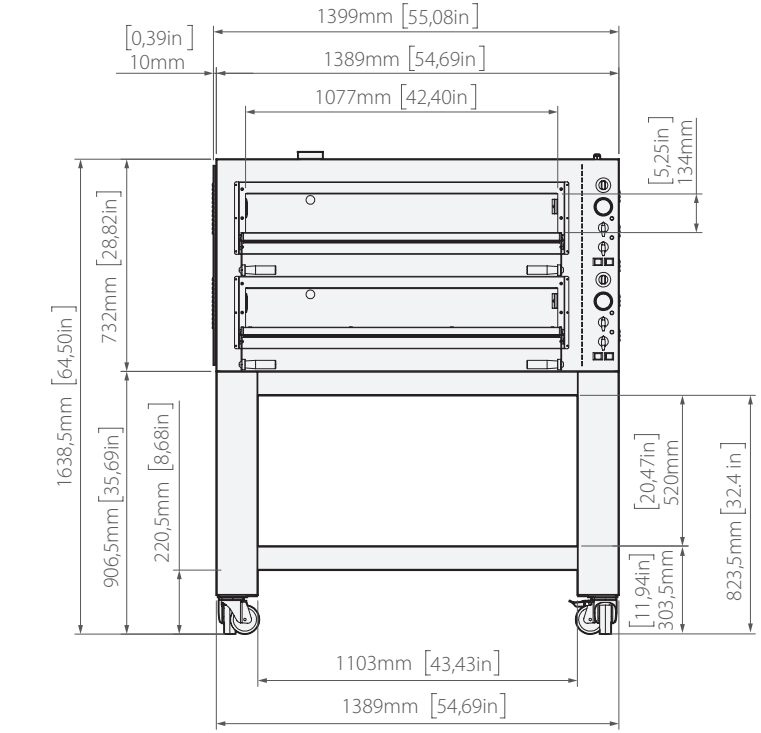


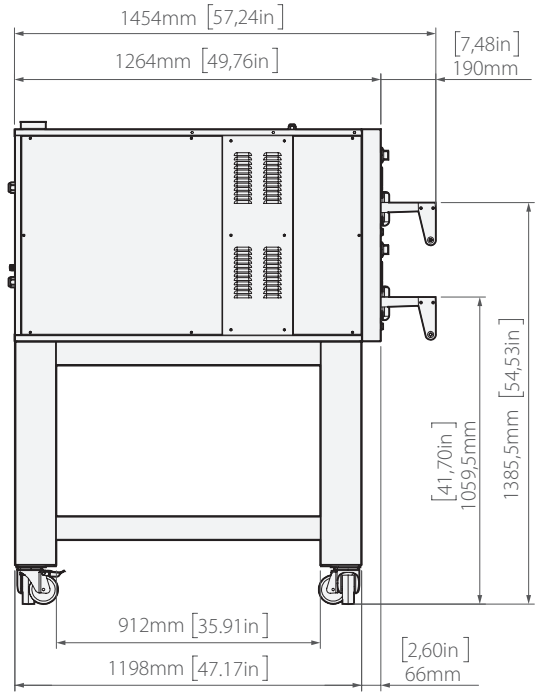
	poids du four **TP 935 simple** *207 kg [456,3 lb]*
	*poids emballage +* *four complet* **TP 935 simple** *235 kg [518 lb]*
	dimensions *emballage du four* **TP 935 simple** **1414x1454x592** *[55,67x57,24x23,31 in.]*

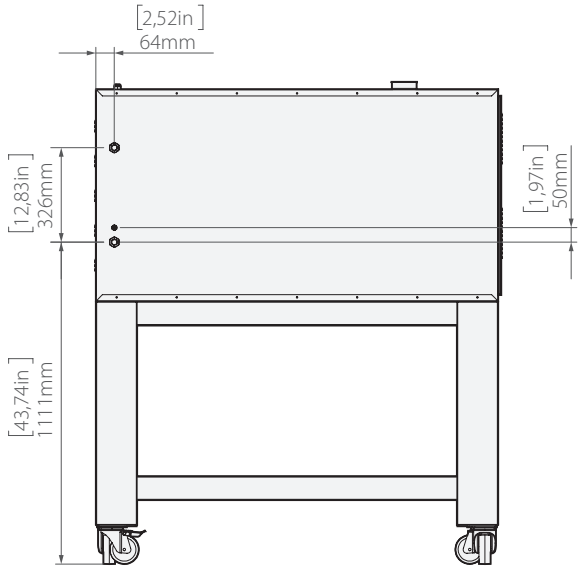
Données techniques du four **Tiepolo TP 935** + hotte **KTP 935** | hotte + four simple

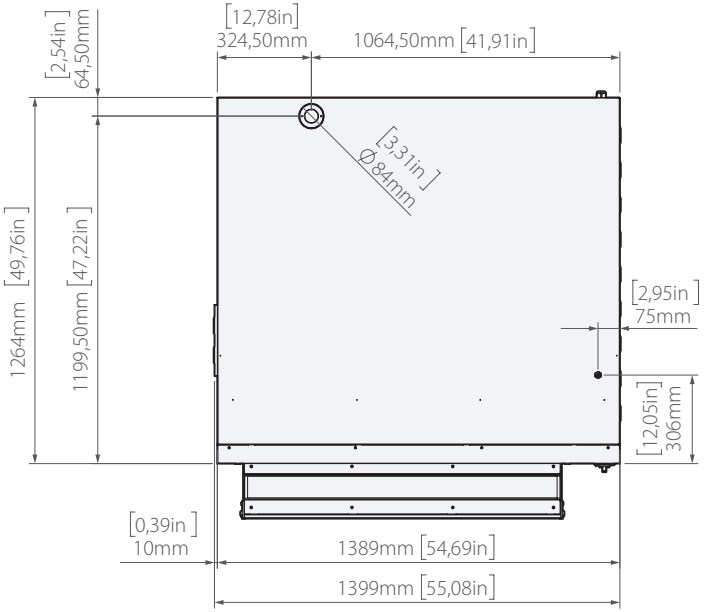


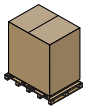
Données techniques du four **Tiepolo TP 935** | four double



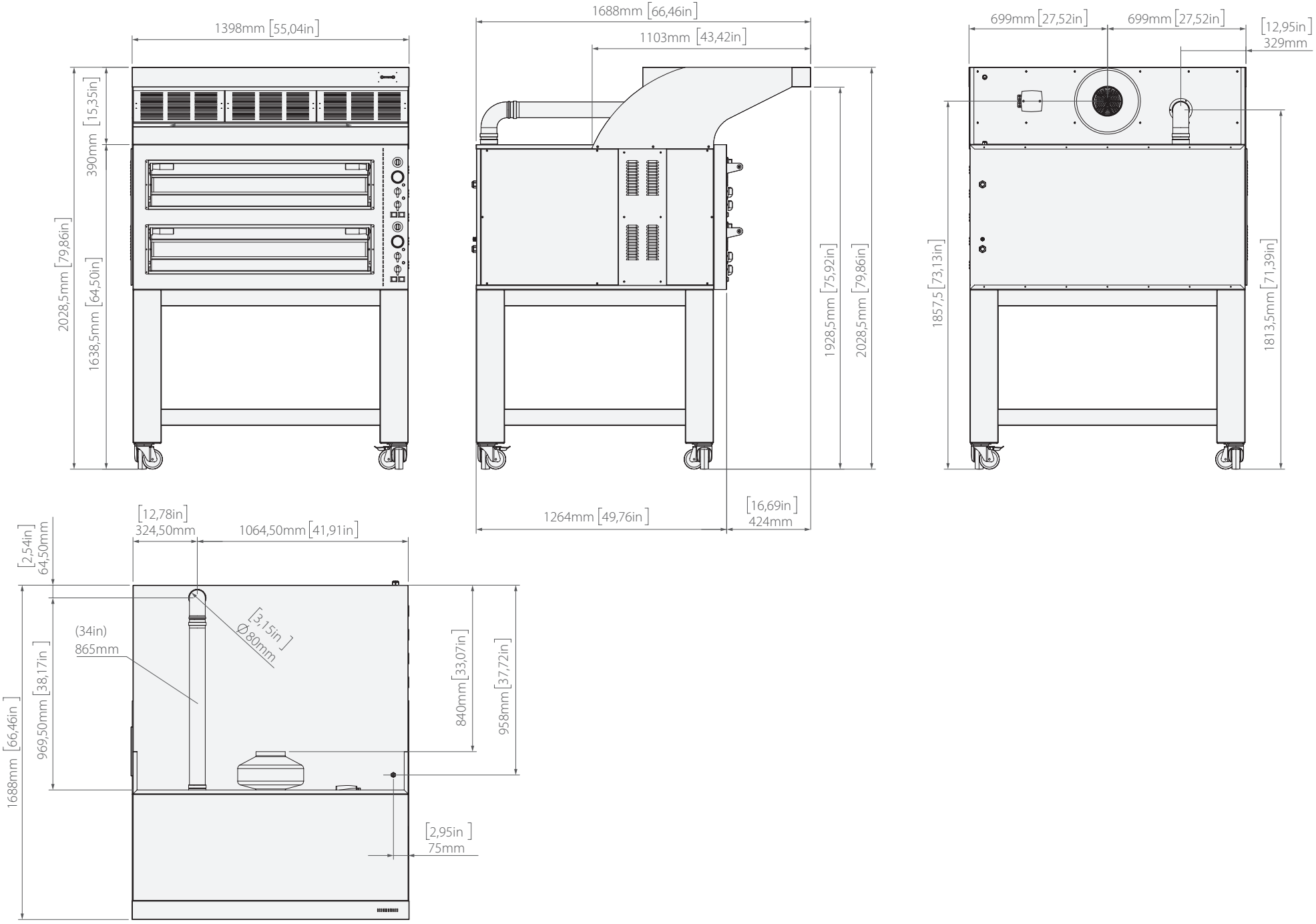




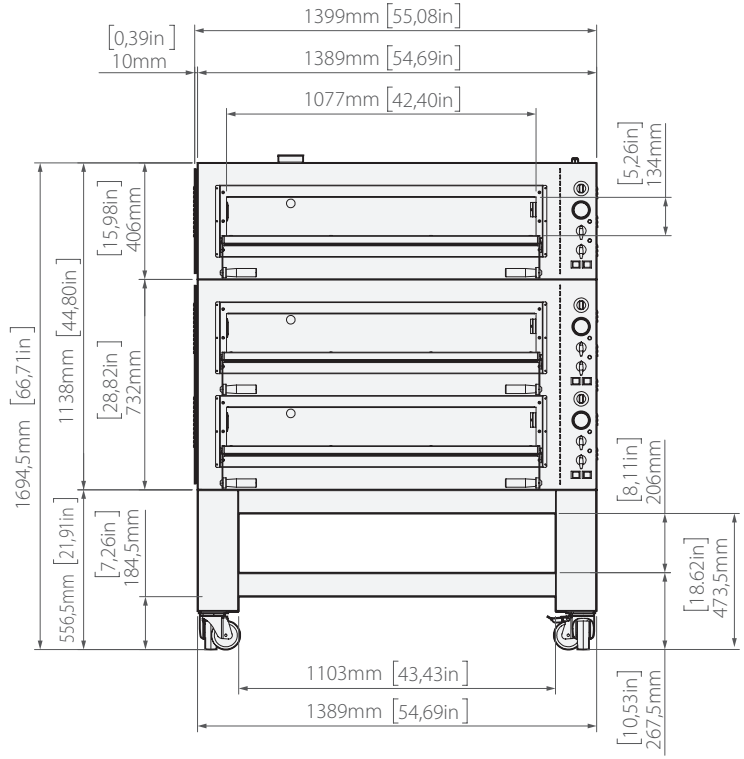


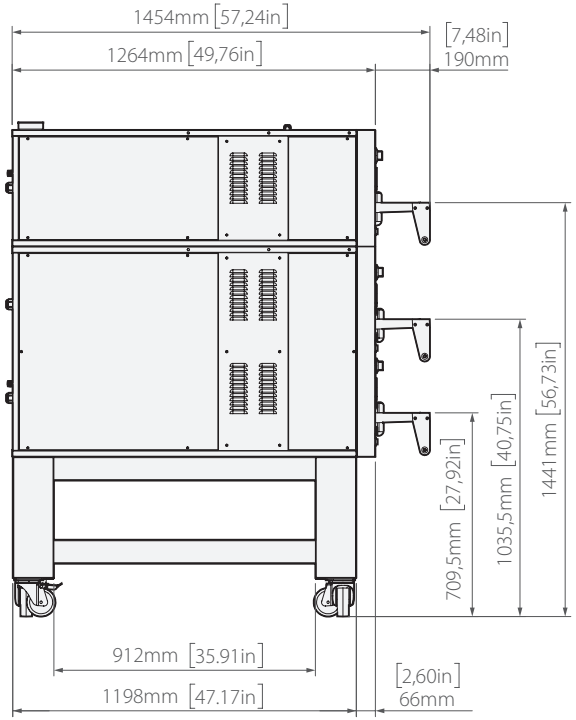
	poids du four **TP 935 double** *385 kg [848,7 lb]*
	*poids emballage +* *four complet* **TP 935 double** *410 kg [903,8 lb]*
	dimensions *emballage du four* **TP 935 double** **1414x1454x916** *[55,67x57,24x36,0 6 in.]*

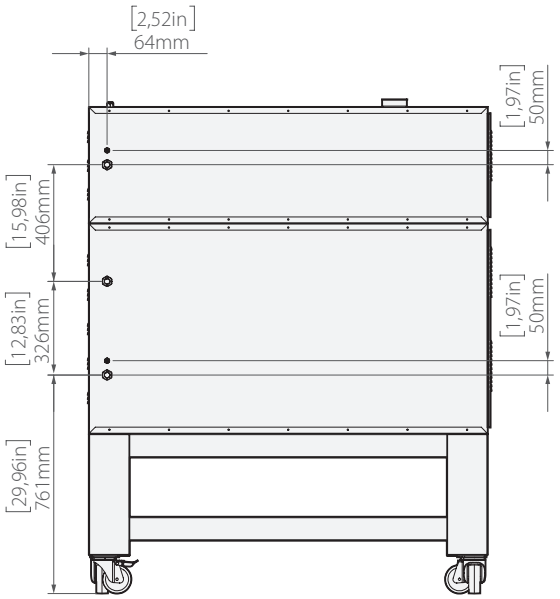
Données techniques du four **Tiepolo TP 935** + hotte **KTP 935** | hotte + four double

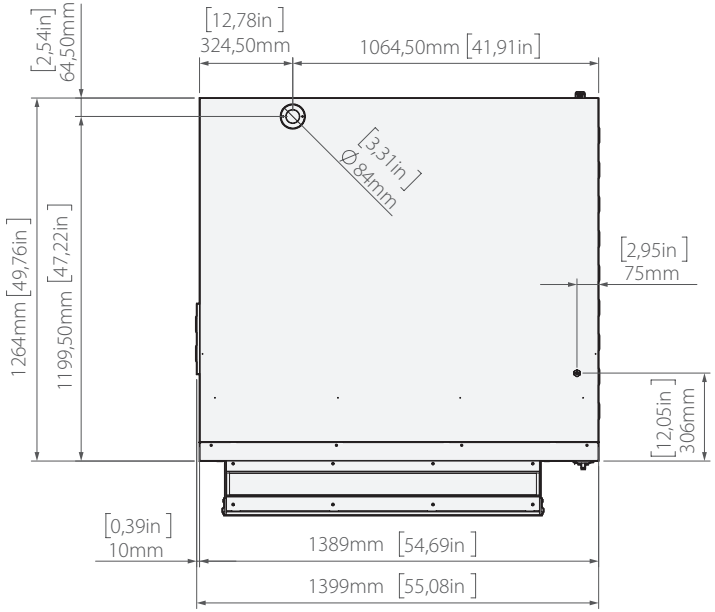


Données techniques du four **Tiepolo TP 935** | four triple

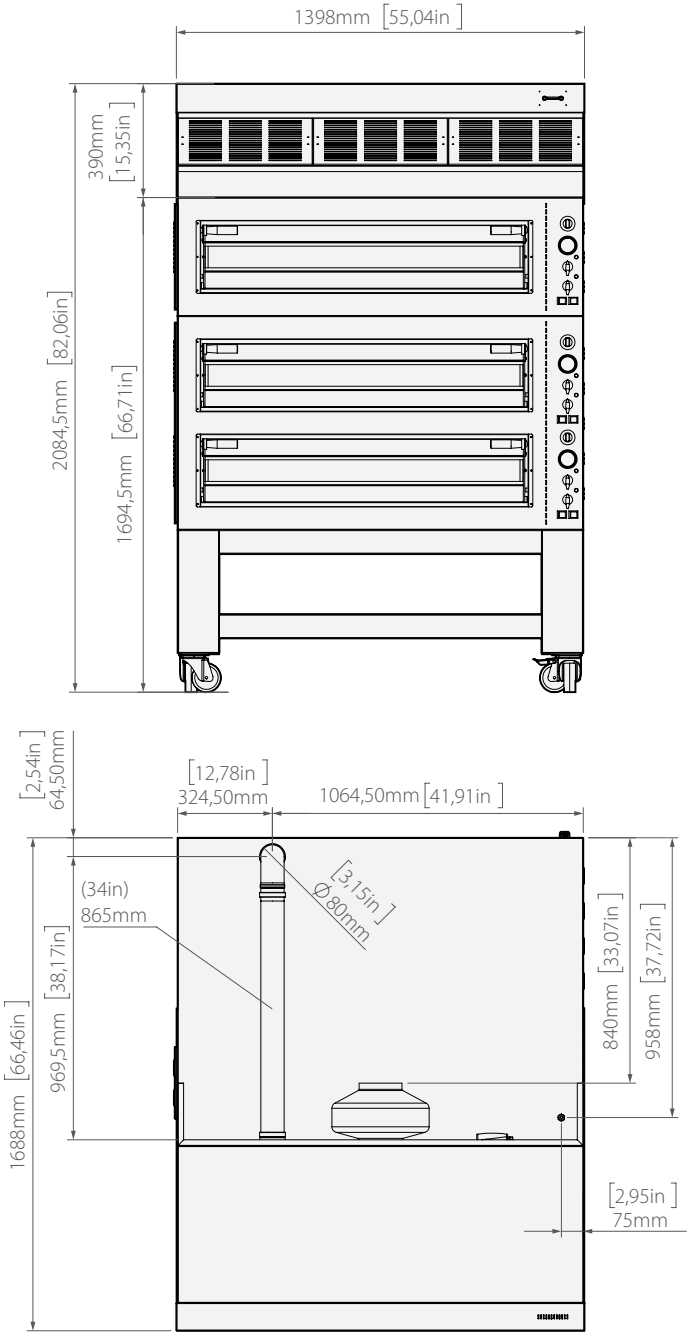


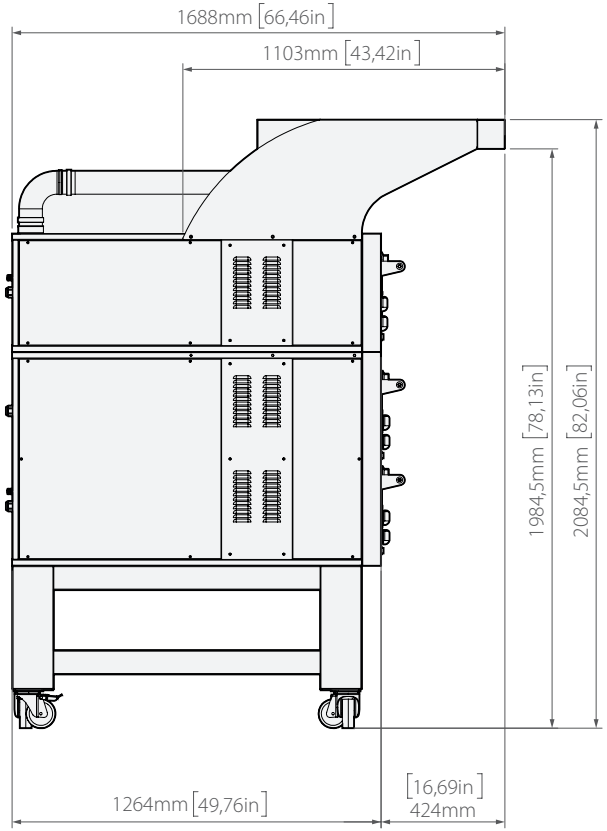


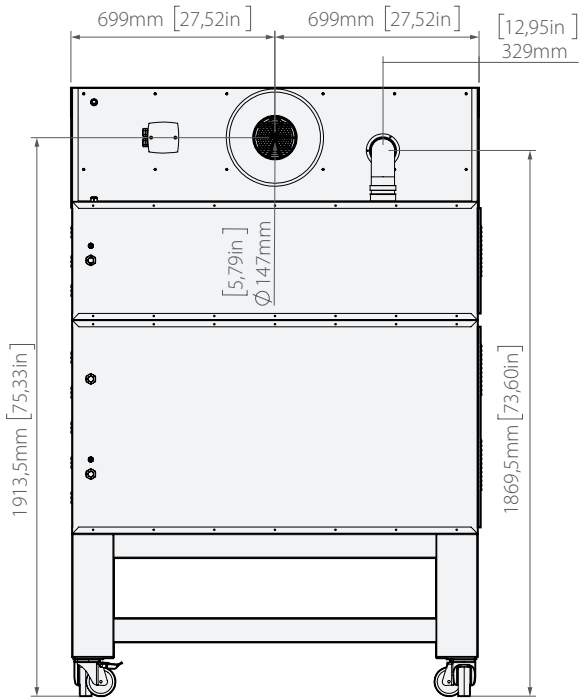


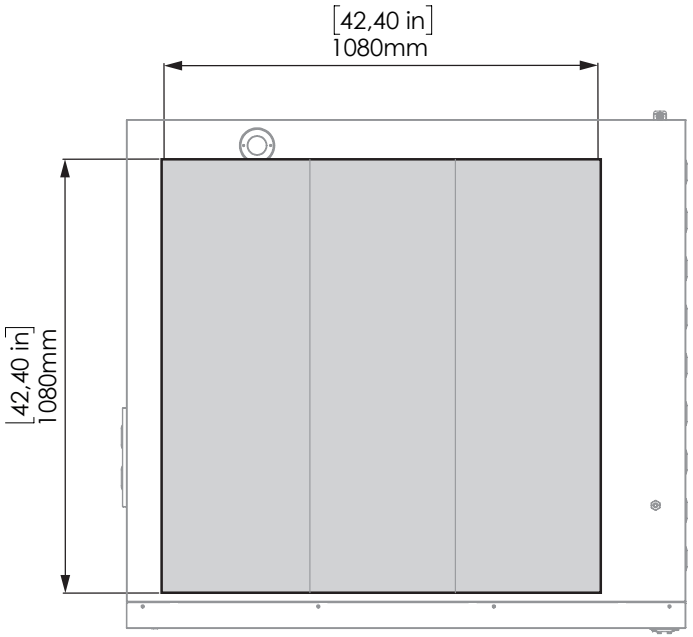


Données techniques du four **Tiepolo TP 935** + hotte **KTP 935** | hotte + four triple

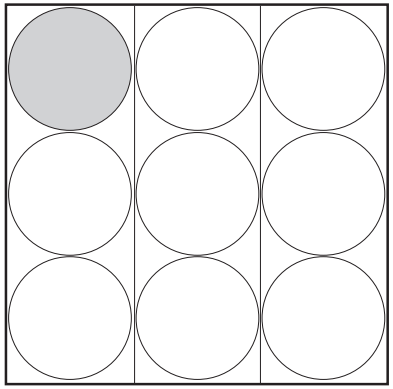




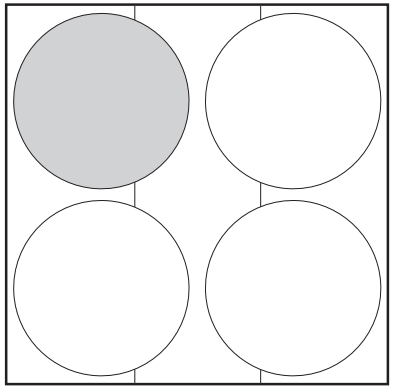




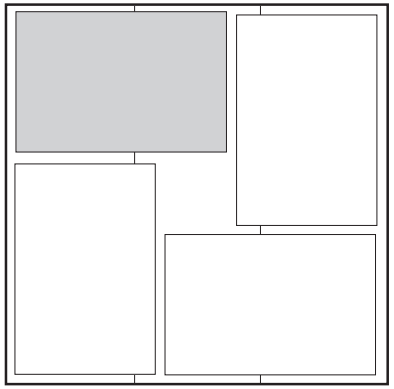
hauteur de la chambre : 140 mm *[5,51 in.]*



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
	Ø 35 cm *[Ø 13,78 in.]*	81 pizzas
	Ø 50 cm *[Ø 19,69 in.]*	36 pizzas
	60x40 cm *[23,62x15,75 in.]*	20 pizzas

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, entraîne l'annulation de la garantie et dégage le Fabricant de toute responsabilité.
- Niveau de bruit inférieur à 70 dB.

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.

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

Tension dangereuse

Risque d'explosion

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

Conseil du Fabricant

Avertissement du Fabricant

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

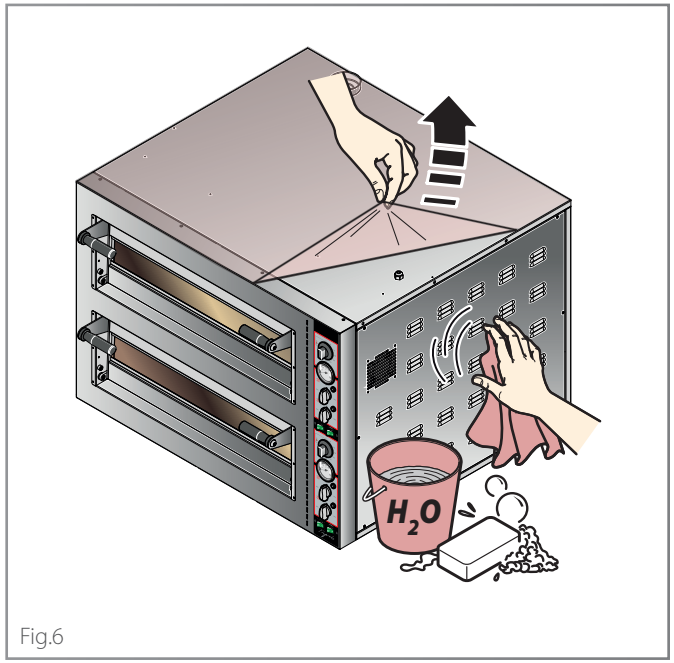


Fig.6

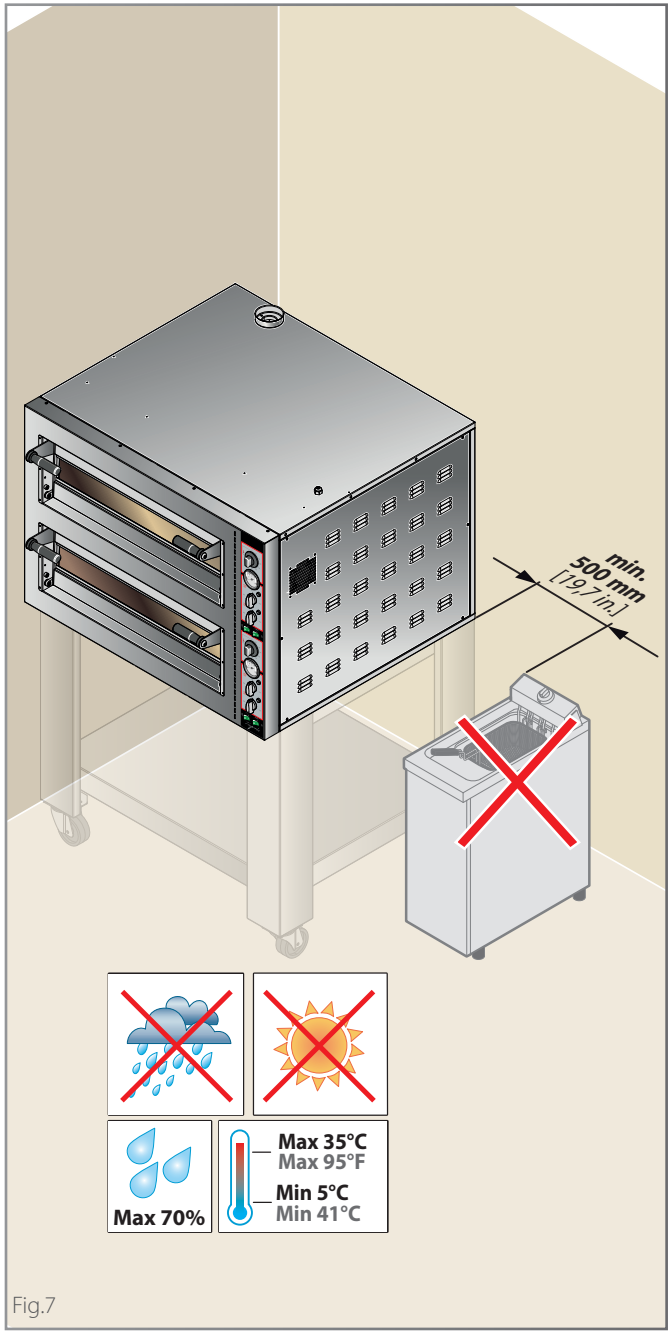


Fig.7

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.

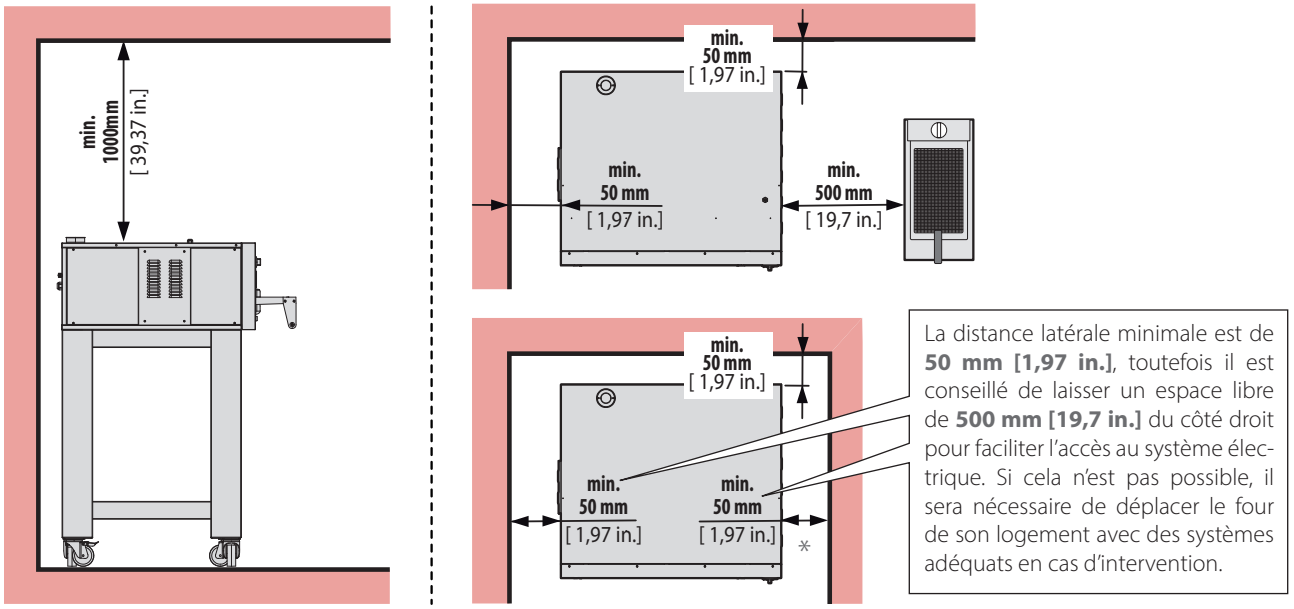


Fig.8

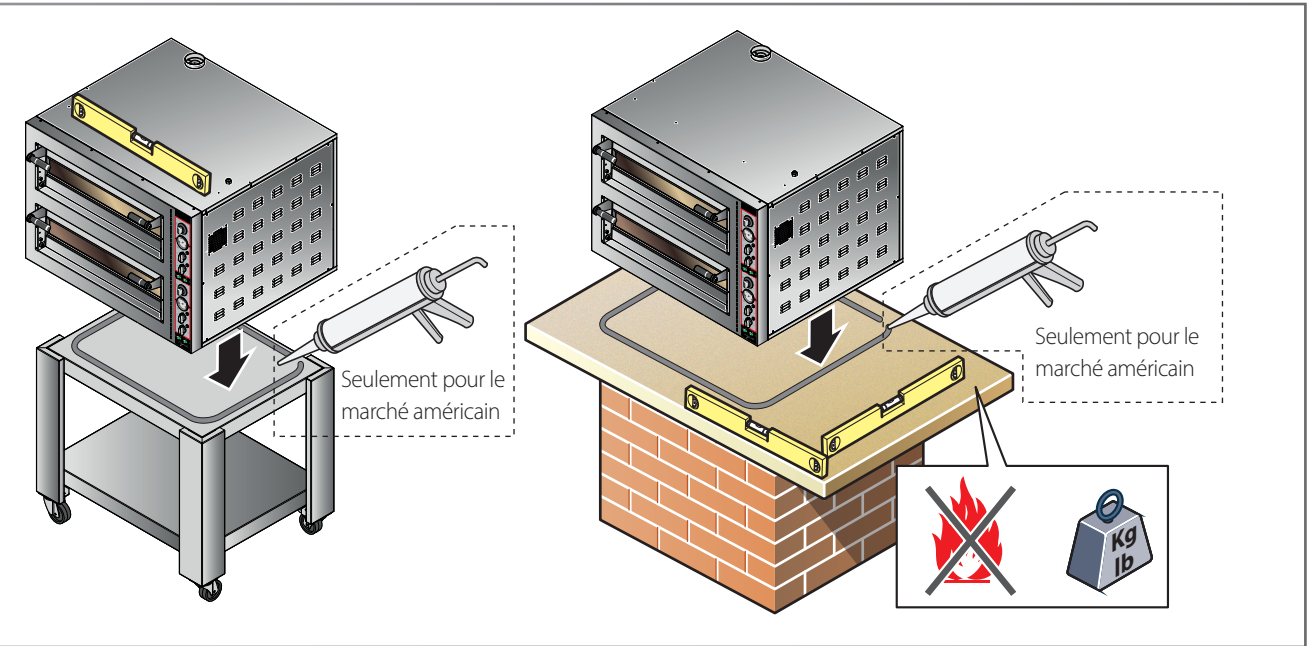


Fig.9

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.

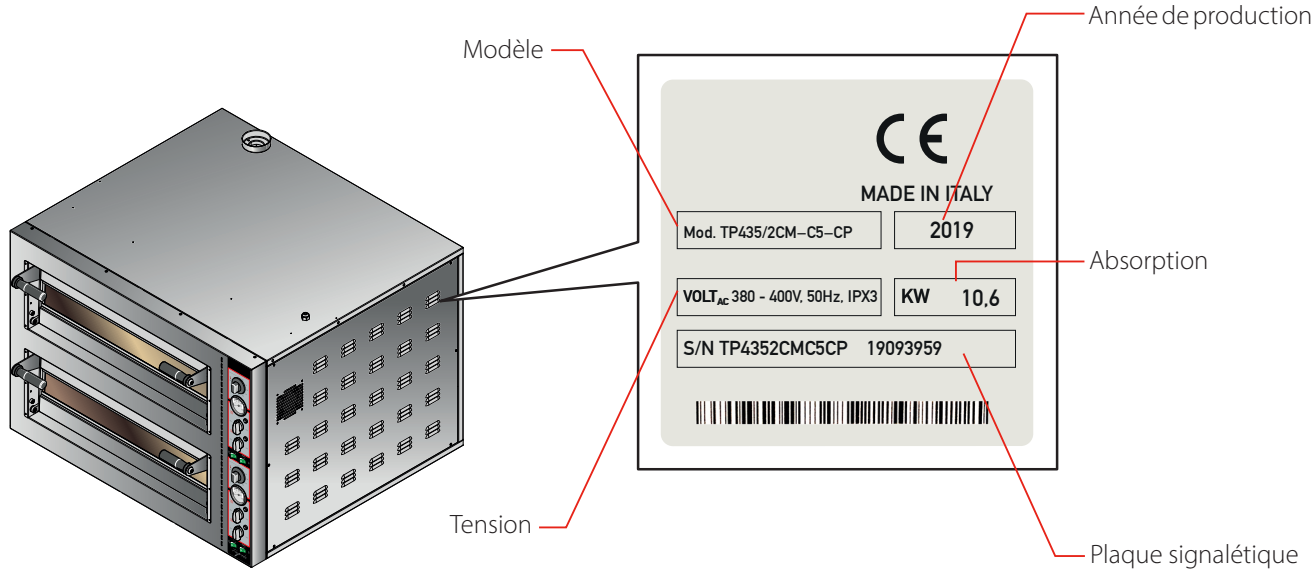


Fig.10

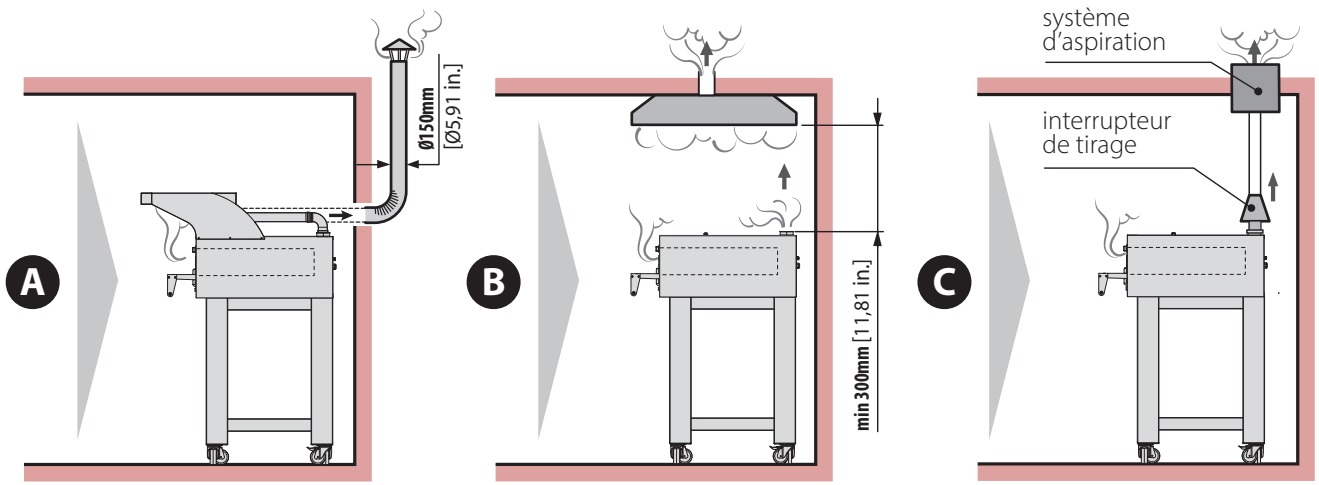


Fig.11

Branchement électrique

Fig.12

Le raccordement électrique ne doit être effectué que par du personnel qualifié après avoir lu les consignes de sécurité contenues 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.

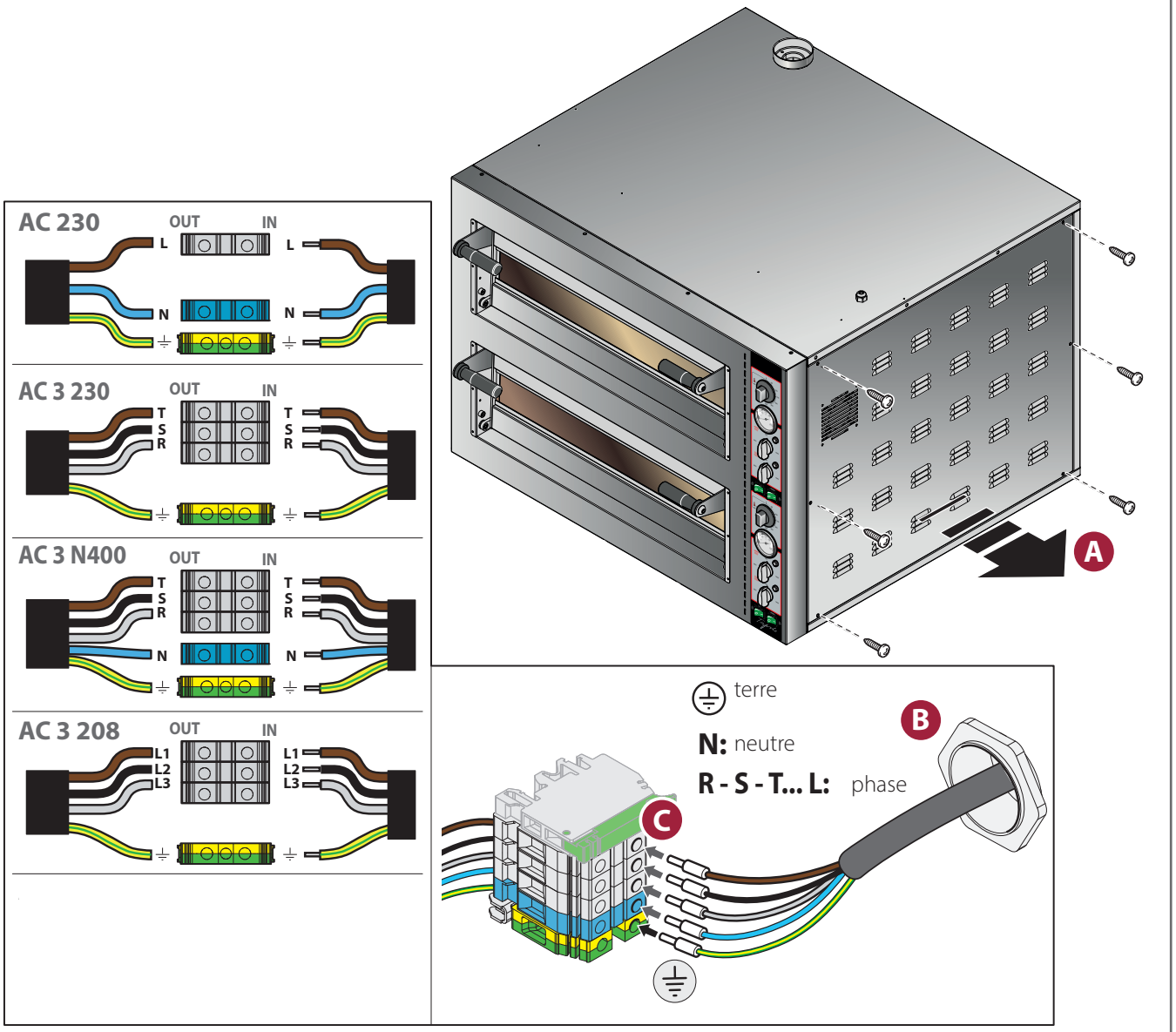
Si le four a une chambre double, les câbles d'alimentation à raccorder sont deux comme les prises de raccordement. Pour raccorder le câble à l'appareil, retirez le panneau latéral droit dans le four, faites passer le câble à travers le presse-étoupe prédisposé et raccordez-le correctement au bornier.

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) ;

Fig.12



- 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.

Tableau des données électriques à la page **6**

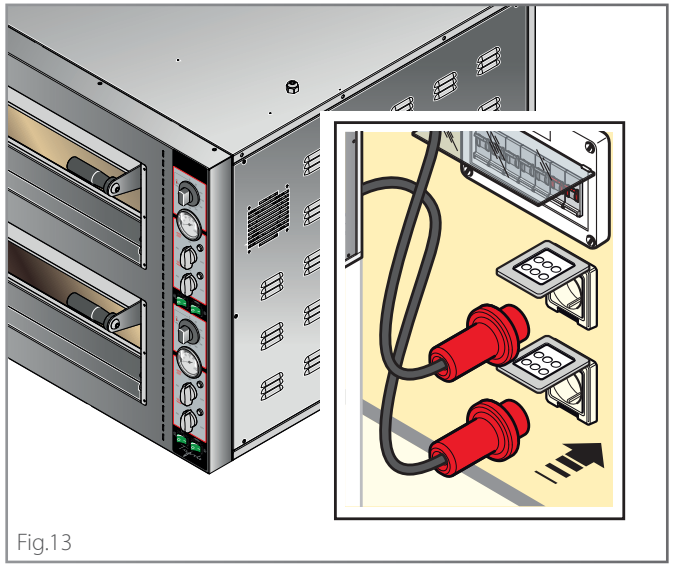


Fig.13

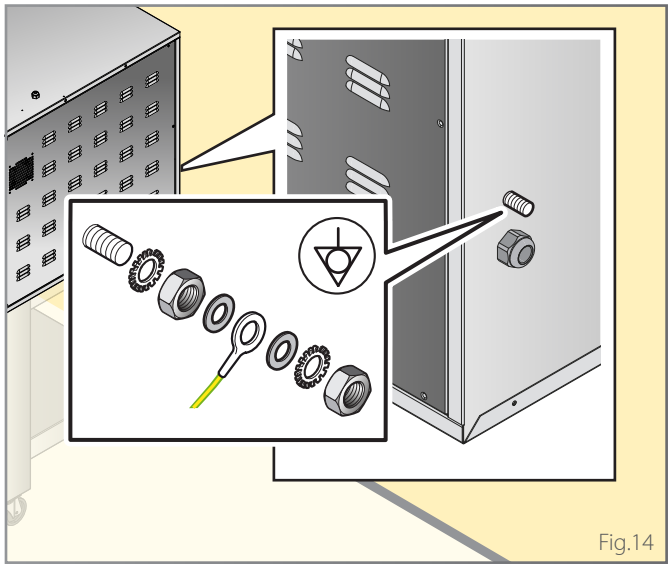
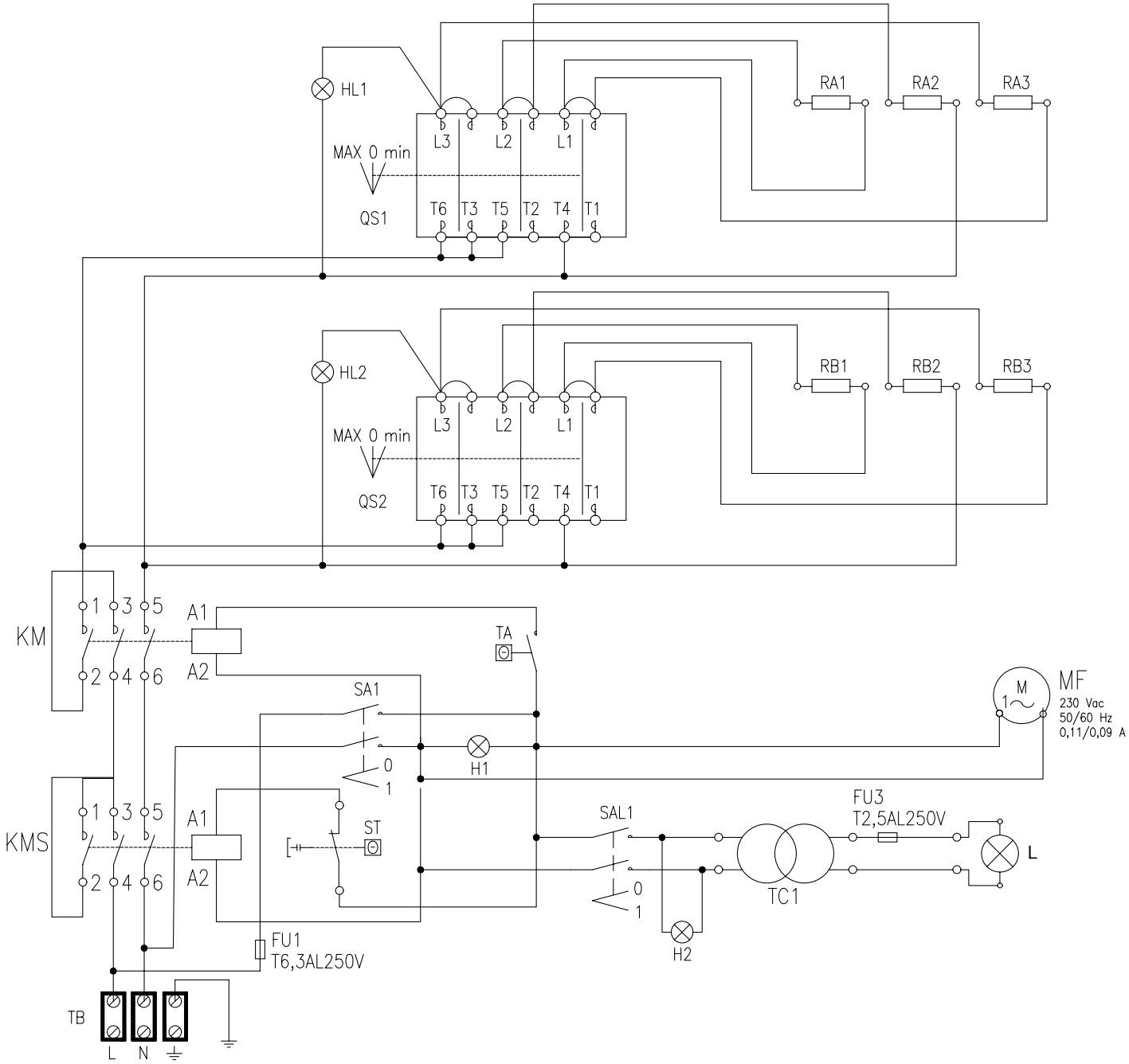
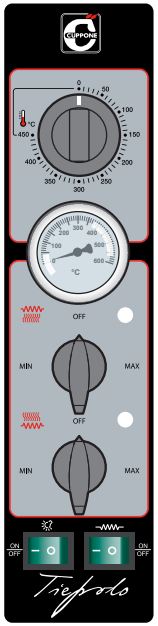


Fig.14

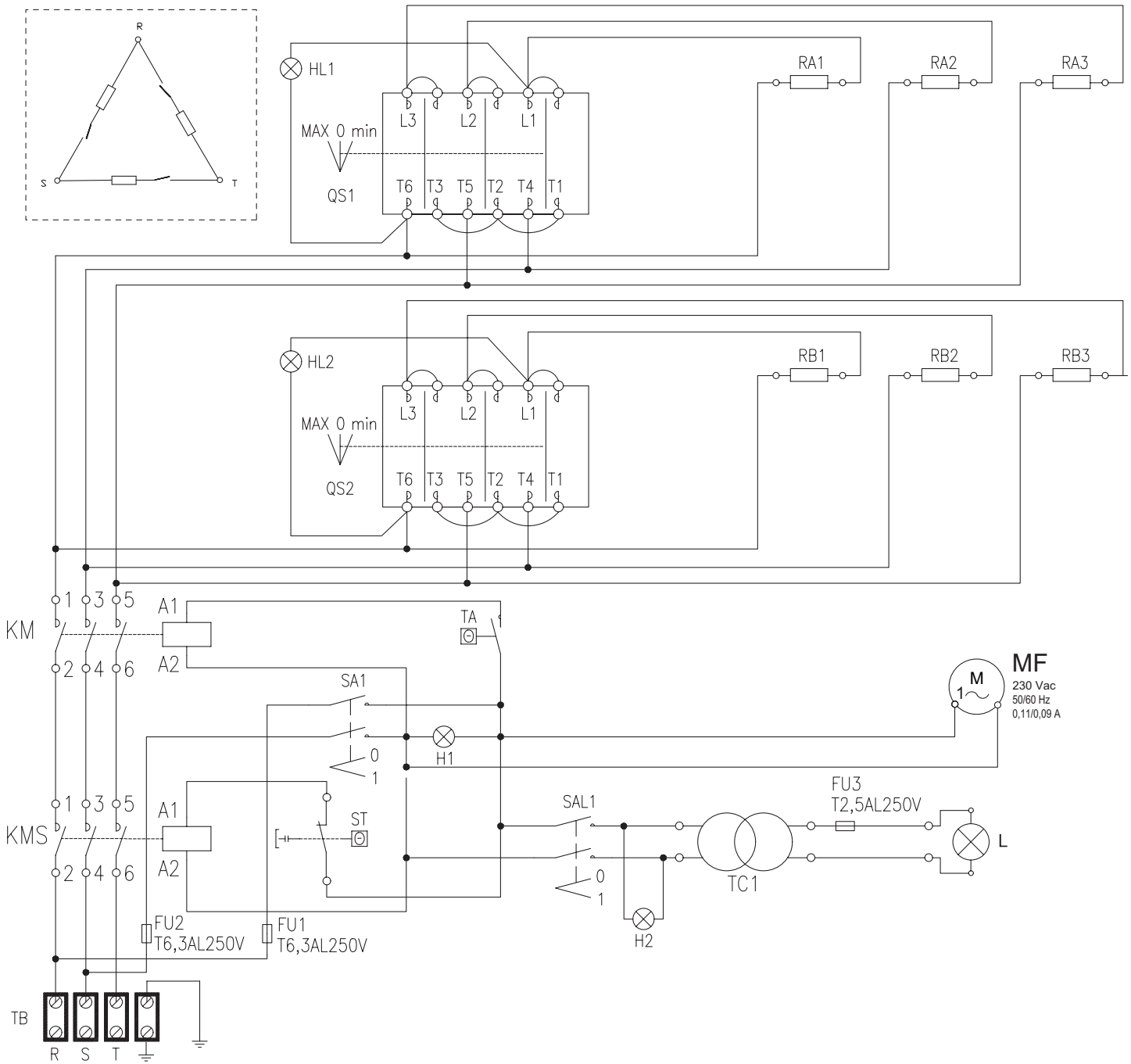
AC 230

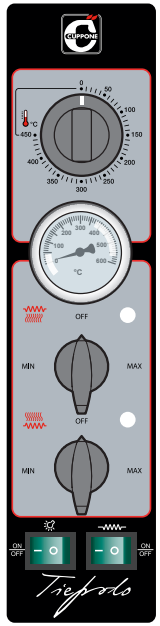




Sigle	Description
FUx	Fusibles
KM	Contacteur
KMS	Contacteur de sécurité
HL	Ampoule voyant 400V
L	Lumières chambre de cuisson
MF	Ventilateur de refroidissement
QS1	Commutateur des résistances de la voûte
QS2	Commutateur des résistances de la voûte
RA1,2,3	Résistances supérieures
RB1,2,3	Résistances inférieures
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

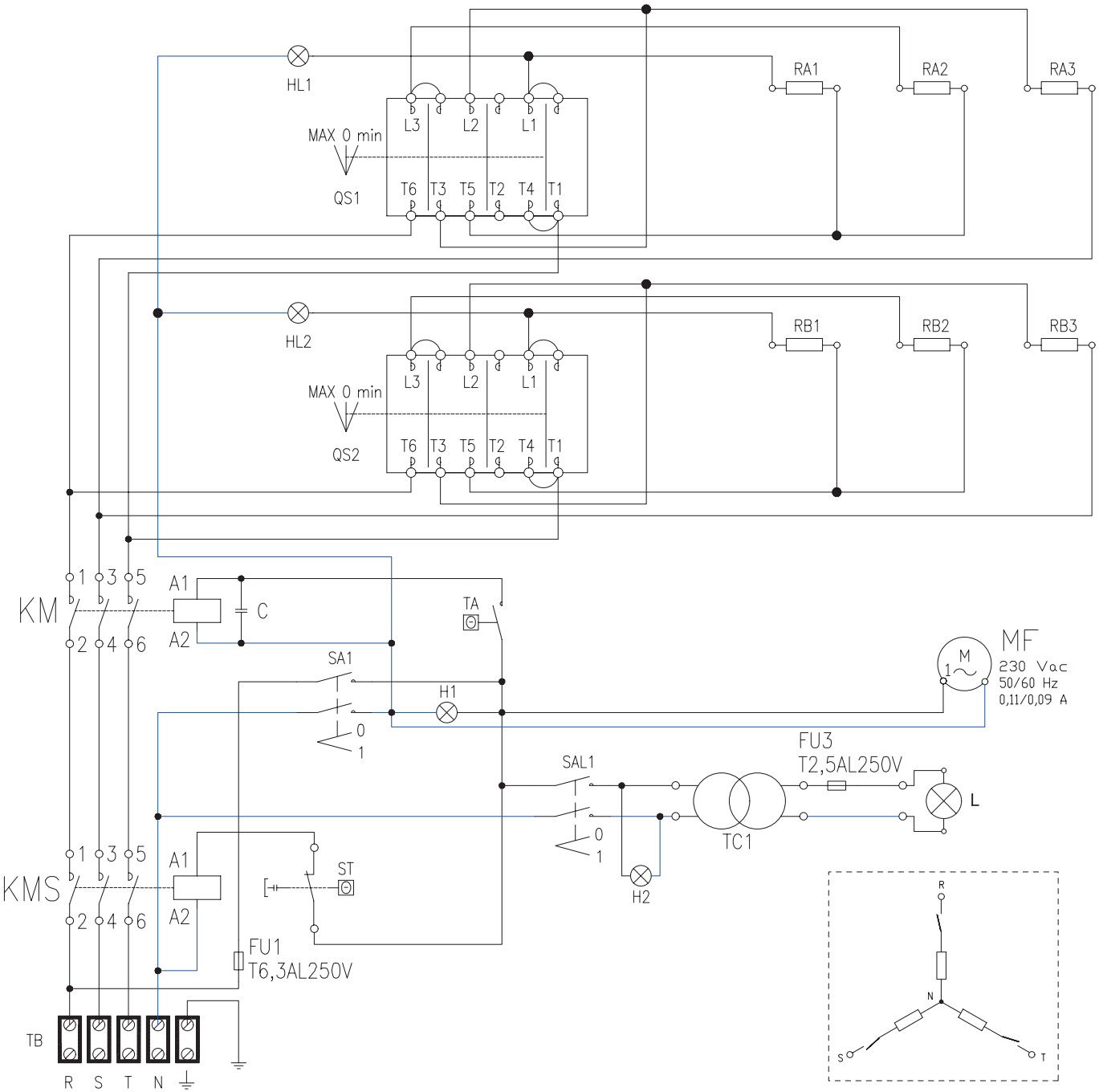
AC 3 230

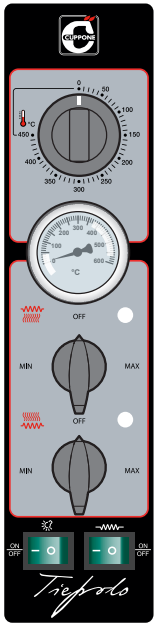




Sigle	Description
FUx	Fusibles
KM	Contacteur
KMS	Contacteur de sécurité
HL	Ampoule voyant 400V
L	Lumières chambre de cuisson
MF	Ventilateur de refroidissement
QS1	Commutateur des résistances de la voûte
QS2	Commutateur des résistances de la voûte
RA1,2,3	Résistances supérieures
RB1,2,3	Résistances inférieures
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

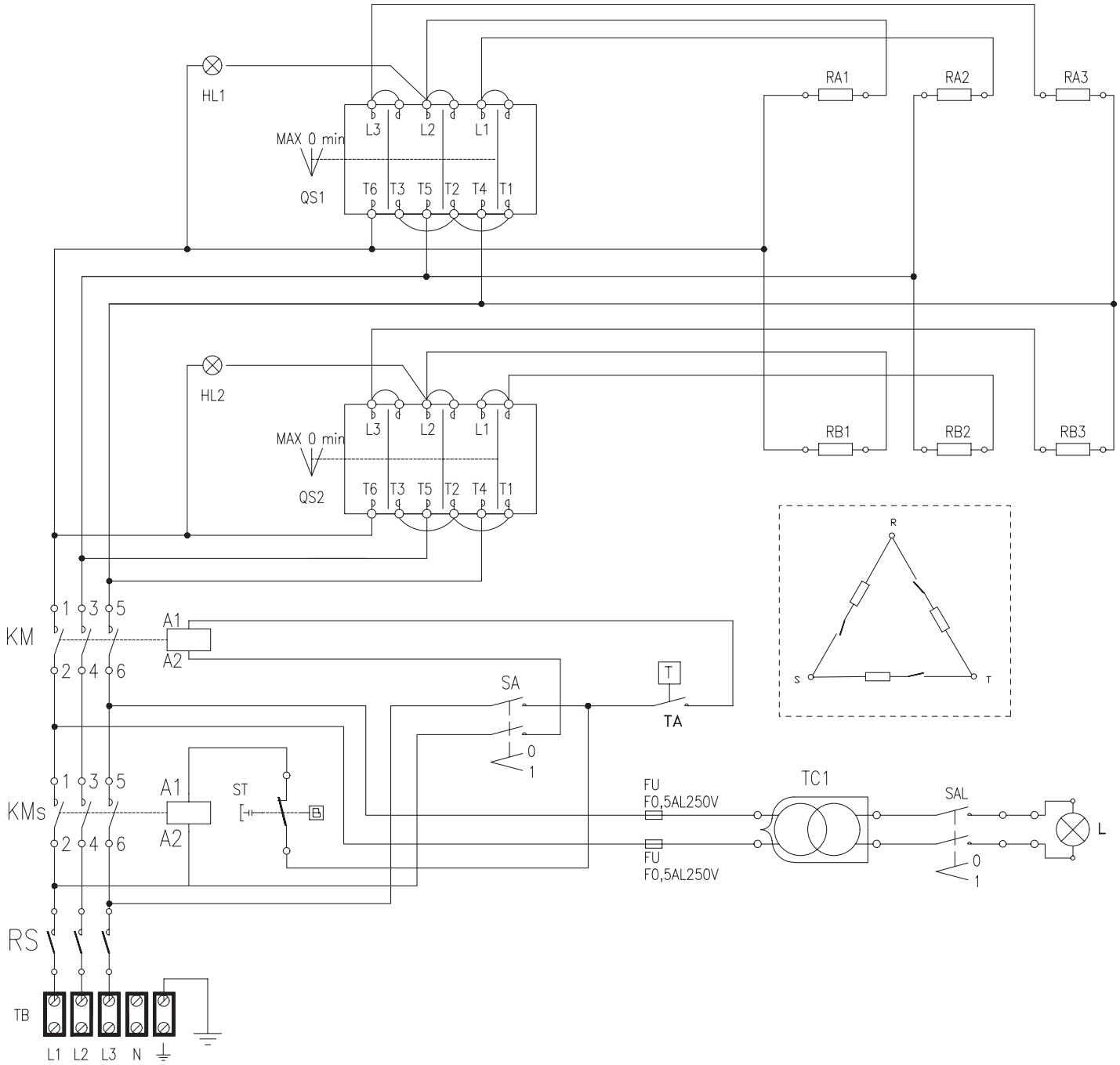
AC 3 N400

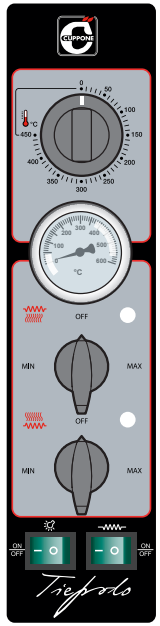




Sigle	Description
C	Condensateur 10nF - 275V
FUx	Fusibles
KM	Contacteur
KMS	Contacteur de sécurité
HL	Ampoule voyant 230V
L	Lumières chambre de cuisson
MF	Ventilateur de refroidissement
QS1	Commutateur des résistances de la voûte
QS2	Commutateur des résistances de la voûte
RA1,2,3	Résistances supérieures
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 40 ?
√	**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.

Mises en garde

Avant d'effectuer toute intervention d'entretien, il est nécessaire **de couper l'alimentation électrique** de l'appareil et de porter des instruments de protection personnelle appropriés (ex. gants, etc...). L'utilisateur doit effectuer uniquement les opérations d'entretien ordinaire ; pour l'entretien extraordinaire, contactez un Centre d'Assistance qui exige l'intervention d'un technique autorisé. La garantie du Fabricant s'annule en cas de dommages provoqués par un manque d'entretien ou un mauvais nettoyage (ex. utilisation de détergents inappropriés).

Le nettoyage d'un composant quelconque doit être effectué avec le four complètement froid et en portant des équipements de protection personnelle (ex. gants, etc...).
Pour le nettoyage de tout composant ou accessoire, NE PAS utiliser de :

- détergents abrasifs ou en poudre ;
- détergents agressifs ou corrosifs (ex. acide chlorhydrique/muriatique ou sulfurique, soda caustique, etc...). Attention ! Ne jamais utiliser de telles substances, même pour nettoyer le socle/le sol sous-jacent de l'appareil ou la base ;
- outils abrasifs ou pointus (ex. éponges abrasives, racloirs, brosses en acier, etc...) ;
- jets d'eau à vapeur ou haute pression.

Pour s'assurer que l'appareil se trouve dans des conditions d'utilisation et de sécurité parfaites, il est conseillé de le soumettre au moins une fois par an à un entretien et un contrôle de la part d'un Centre d'Assistance.

Gardez toujours libres et propres les fentes d'aération du compartiment électrique.

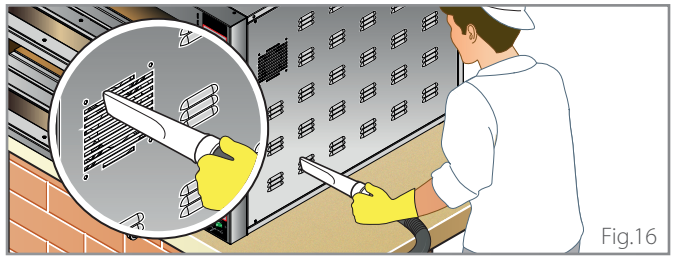


Fig.16

Nettoyage du four

NETTOYAGE DES PARTIES EXTERNES EN ACIER

Utilisez un chiffon imbibé d'eau chaude et de savon et terminer avec un rinçage et un séchage.

NETTOYAGE DES VITRES

Nettoyez les verres avec un panneau doux et un produit nettoyant spécifique pour les vitres.

NETTOYAGE DU PANNEAU DE COMMANDES

Nettoyez le panneau de commandes avec un chiffon doux et un peu de produit nettoyant pour surfaces délicates.
Évitez d'utiliser des nettoyants trop agressifs qui pourraient abîmer le matériau de fabrication (polycarbonate).

NETTOYAGE DU PLAN RÉFRACTAIRE

Sur les plans réfractaires se trouvent normalement des résidus alimentaires (ex. graisse, résidus d'aliments, etc...) qui doivent être fréquemment éliminés pour des raisons d'hygiène et de sécurité.

Éliminer les résidus alimentaires plus grossiers avec une brosse en fibres naturelles ; puis, si nécessaire, retirer les briques réfractaires du plan de cuisson comme indiqué sur la figure et aspirer les résidus carbonisés accumulés sous ces dernières, sur le fond du four, avec un aspirateur à cendres.
Ne jamais utiliser de liquides pour le nettoyage du plan réfractaire.

Durant la réinsertion, faites attention à ne pas écraser les doigts.

Sur demande au Fabricant, des plans en réfractaire sont disponibles pour un éventuel remplacement.

Si le nettoyage manuel n'est pas suffisant, utilisez la fonction PYROLYSE ▶ voir la page 49.

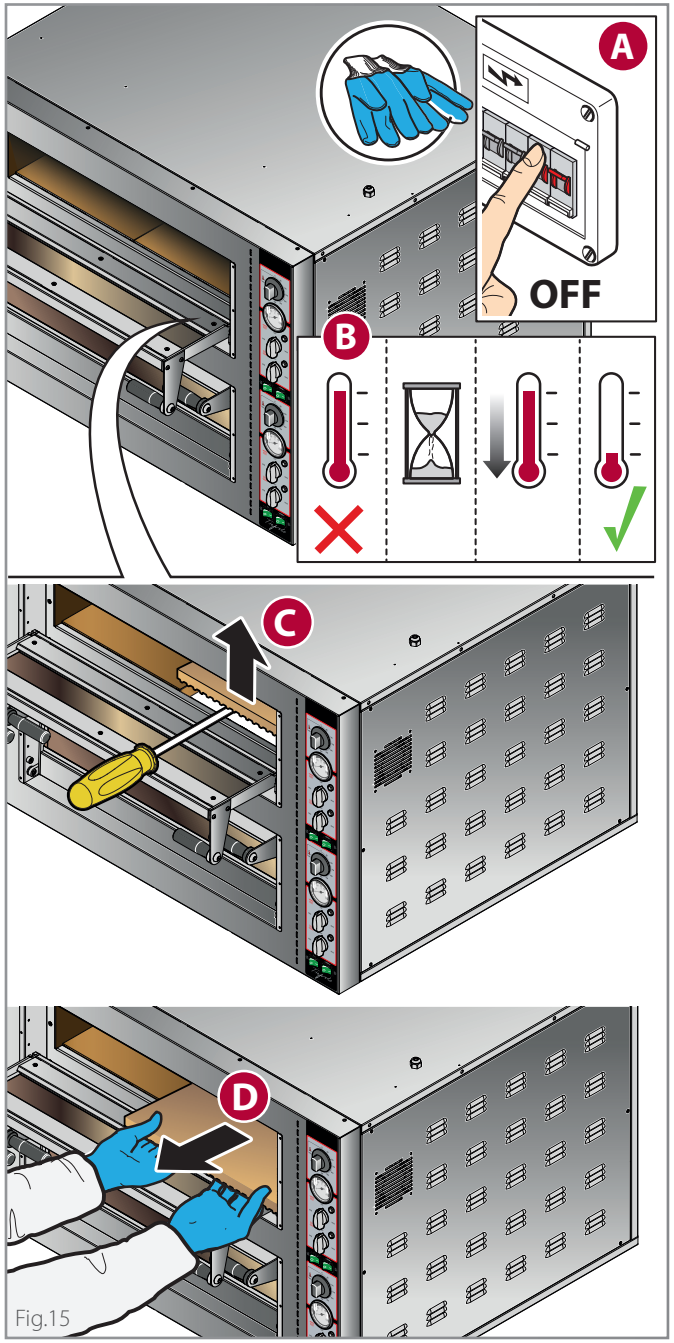


Fig.15

NETTOYAGE DE LA CHAMBRE AVEC PYROLYSE

La pyrolyse est un processus de cristallisation thermochimique des résidus alimentaires qui se sont déposés dans la chambre de cuisson, elle se déroule en portant le four à 400 °C / 752 °F.

Avant de lancer la pyrolyse, éliminer les résidus alimentaires les plus grossiers avec une brosse en fibres naturelles.

▶ Fig.17

- Tournez le bouton (A) de la température « chambre » dans le sens horaire jusqu'à programmer une température de 400 °C / 752 °F ;
- réglez la **puissance de la voûte** sur MAX ;
- réglez la **puissance sole** sur MAX ;
- éteignez les lumières de la chambre de cuisson.

▶ Fig.18

Une fois que la température programmée est atteinte, éteignez le four avec la touche ON/OFF et laissez-le refroidir avec la porte fermée.

▶ Fig.19

Avec le four froid, nettoyez la chambre en éliminant les résidus alimentaires cristallisés à l'aide d'une brosse en fibres naturelles, puis aspirez successivement avec un aspirateur à cendres.

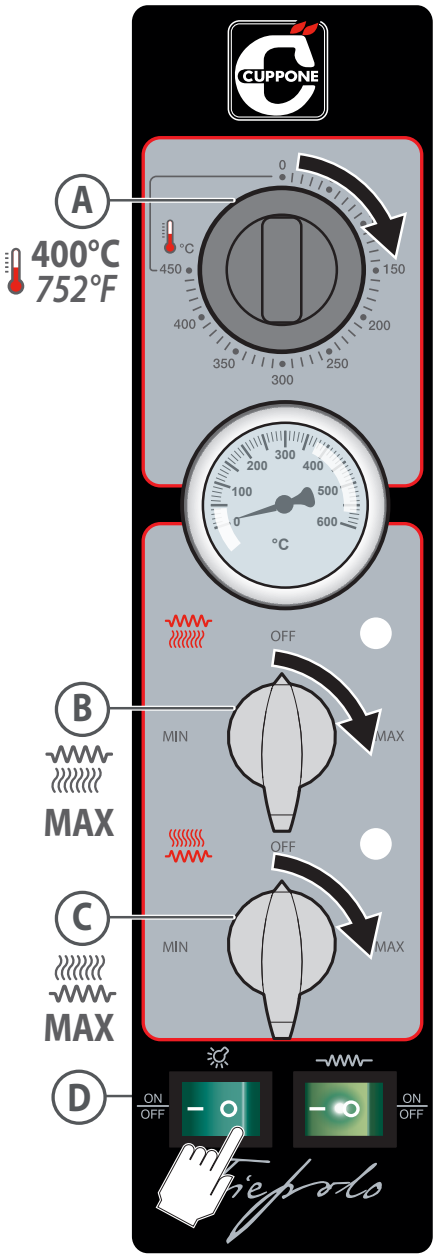


Fig.17

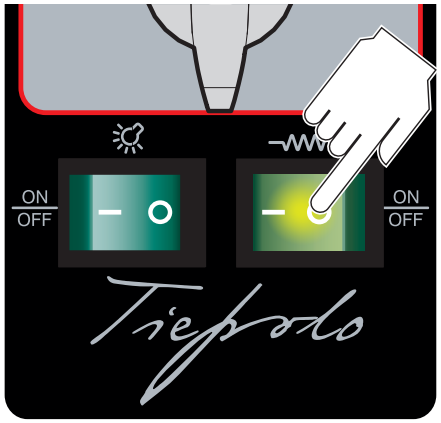


Fig.18

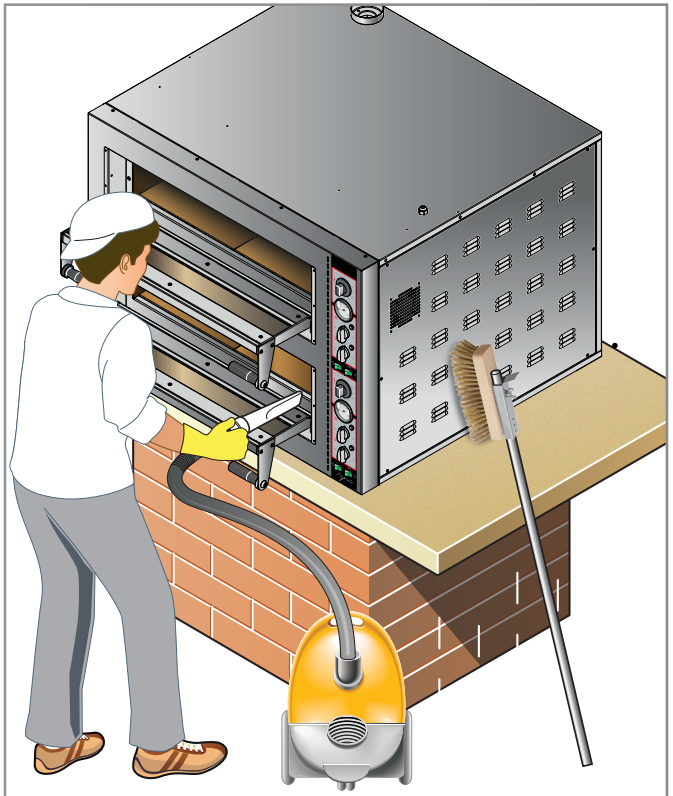


Fig.19

Remplacement des composants

L'utilisateur doit remplacer uniquement les composants indiqués : en cas de panne ou pour l'entretien extraordinaire, contactez le Revendeur en exigeant l'intervention d'un technicien autorisé.

Pour les remplacements, utilisez toujours des pièces de rechange originales à demander au Fabricant : utilisez des pièces de rechange non originales pourrait causer des performances non optimales de l'appareil et de graves dommages aux personnes et à l'appareil non couverts par la garantie.

Avant d'effectuer tout remplacement, il est nécessaire de débrancher l'alimentation électrique de l'appareil (en agissant sur l'interrupteur du système).

Le remplacement d'un composant quelconque doit être effectué avec le four complètement froid et en portant des équipements de protection personnelle (ex. gants, etc...).

REMPLACEMENT DU VERRE DE LA PORTE

▶ Fig.20

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE ET DU VERRE À L'INTÉRIEUR

▶ Fig.21

Avant de remplacer l'ampoule, **coupez l'alimentation électrique** de l'appareil (en agissant sur l'interrupteur de l'installation) ; il ne suffit pas d'agir sur la touche ON/OFF car les ampoules peuvent être toutefois sous tension.

Ne jamais toucher le verre des ampoules avec les mains nues ; utilisez toujours des gants.

Ne jamais allumer le four sans avoir remonté le verre protecteur de l'ampoule ; s'il se casse, remplacez-le immédiatement.

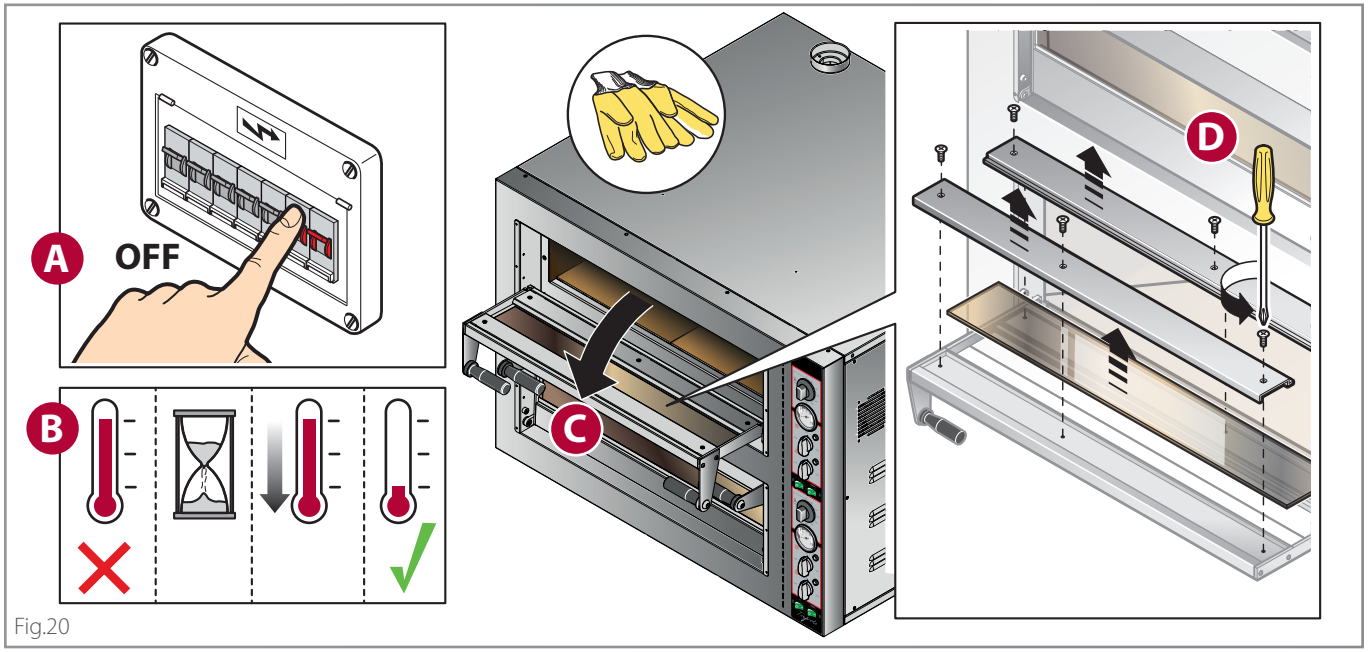


Fig.20

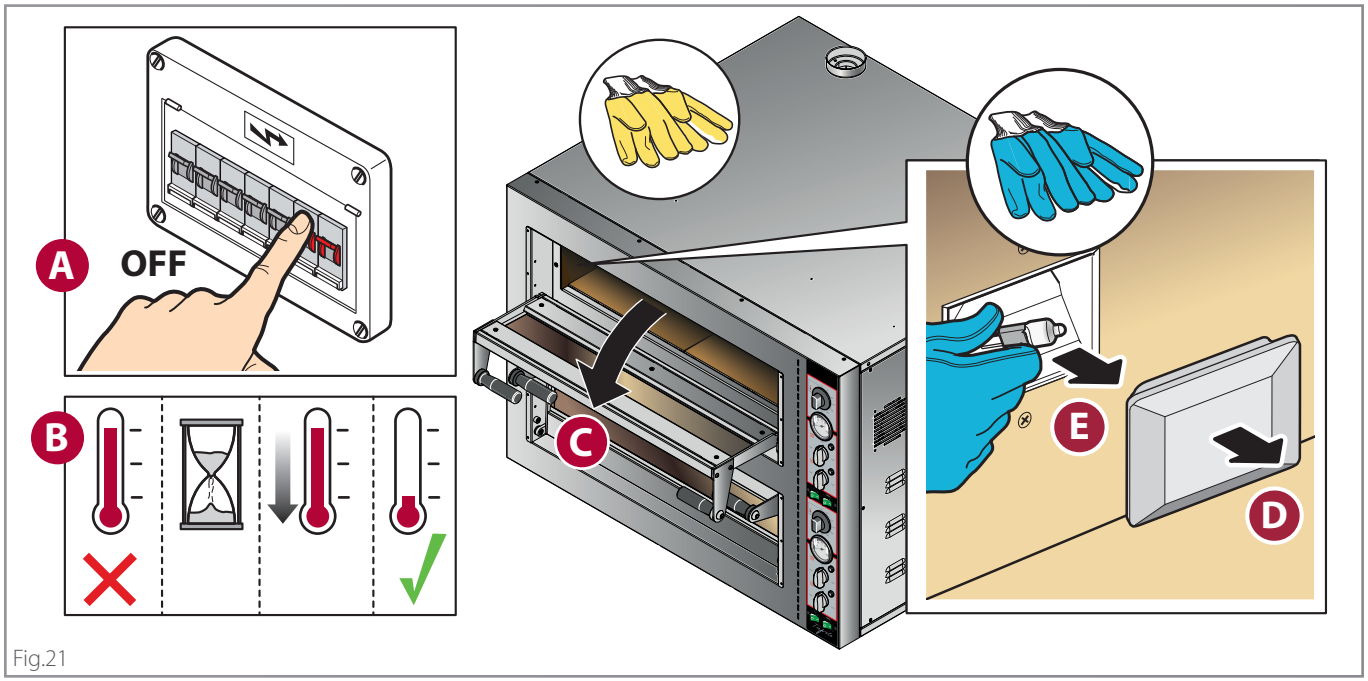


Fig.21

REMPLACEMENT DU RÉFRACTAIRE

Fig.22

REMPLACEMENT DE LA POIGNÉE DE LA PORTE

Fig.23

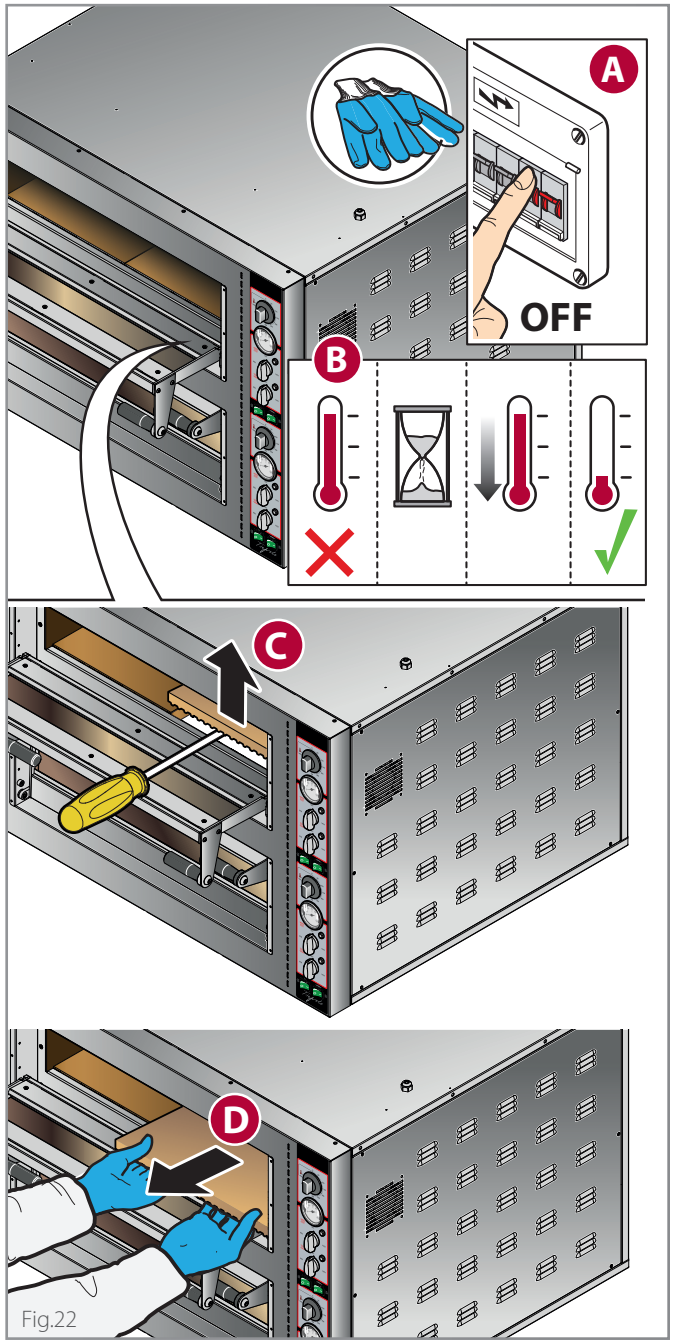


Fig.22

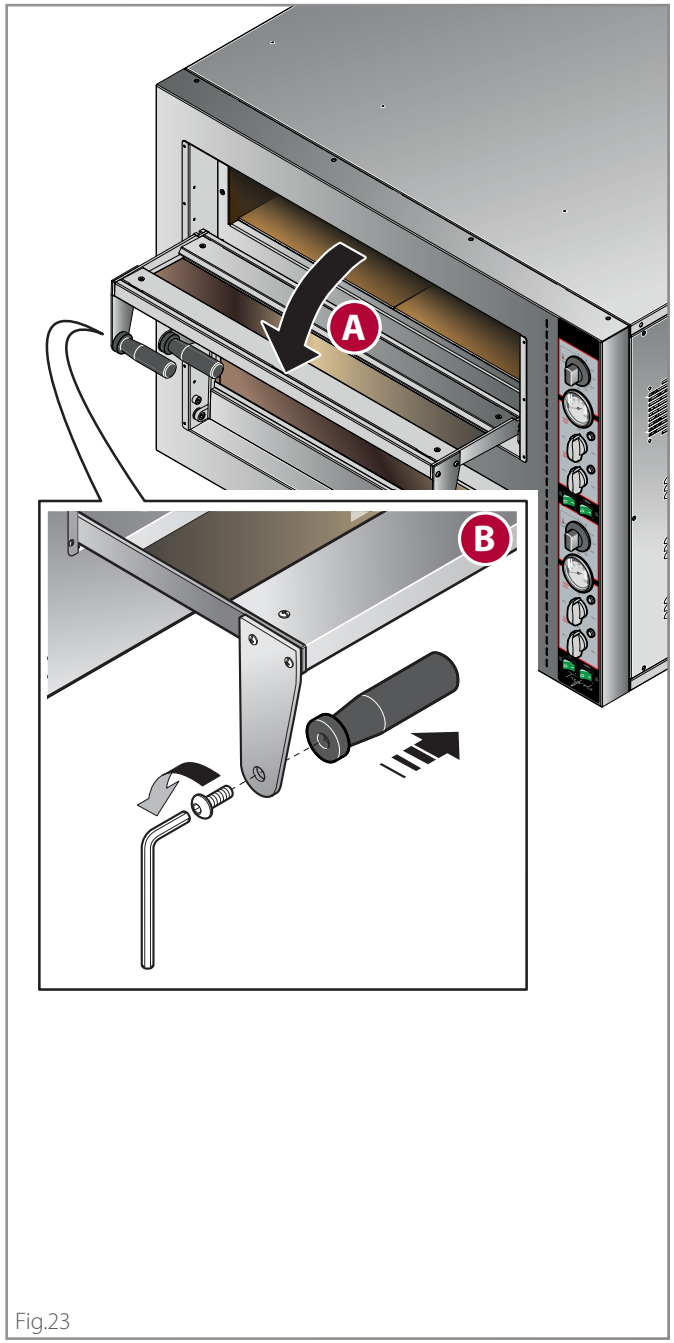


Fig.23

CUPPONE since 1963

CUPPONE S.R.L.
Via Sile, 36
31057 Silea (TV) - ITALY
T +39 0422 361143
F +39 0422 360993
info@cuppone.com - www.cuppone.com