

HEat.

Premessa

Indice

Questo forno è stato progettato e realizzato con la massima cura, sottoposto a severi test di collaudo nei nostri laboratori, pertanto assicuriamo l'assoluta sicurezza e funzionalità dello stesso.

L'installazione deve essere effettuata da **personale professionalmente** qualificato, in grado di assumersi la responsabilità dell'intervento e garantire le migliori condizioni di funzionamento e sicurezza.

Prima dell'installazione, leggere **attentamente** il contenuto del presente manuale: esso contiene importanti informazioni riguardanti il montaggio del prodotto e le norme di sicurezza.

Assistenza tecnica

Il Rivenditore è in grado di risolvere qualunque problema tecnico riguardante l'installazione. Non esitare a contattarlo in caso di dubbio.

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

La ditta declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa o trascrizione, riservandosi di apportare senza preavviso le modifiche che riterrà più opportune.

Vietata la riproduzione parziale senza il consenso del Fabbricante. Le misure fornite sono indicative e non vincolanti.

La lingua di stesura originale è l'italiano: il Fabbricante non si ritiene responsabile per eventuali errori di traduzione/interpretazione o stampa.

1 VERIFICHE PRIMA DELL' ACQUISTO	3
DATI TECNICI FORNI	6
Dati tecnici forno Donatello supporto	8 15 22
3 INSTALLAZIONE	36
Trasporto	37 37 38 39 39 40 49
MANUTENZIONE E PULIZIA	50
Avvertenze Pulizia del forno Sostituzione componenti	50
5 DIAGNOSTICA	53

1 VERIFICHE PRIMA DELL'ACQUISTO

Prima dell'acquisto del forno e prima della sua installazione, **verificare e concordare con il proprietario** che al momento dell'installazione siano soddisfatte tutte le seguenti condizioni; esse sono indispensabili per una corretta e sicura installazione, funzionamento e manutenzione del forno.

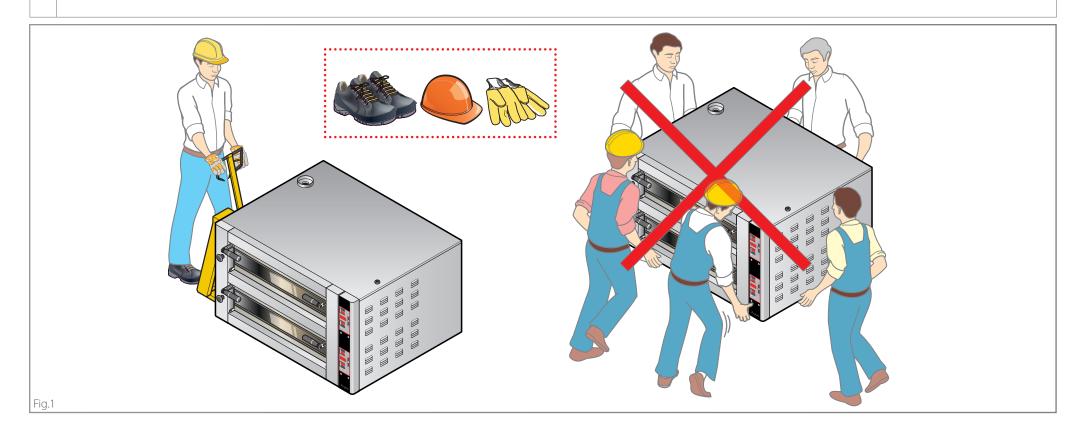
| Verificare con il proprietario se nel luogo di installazione ci siano gli strumenti per movimentare agevolmente il forno Fig.1

- √ Per una corretta movimentazione del forno è necessario:
 - che ci siano a disposizione dei dispositivi di protezione personale (es. scarpe antiinfortunistiche, guanti, ecc...)
 - ci sia a disposizione un mezzo sollevatore in grado di movimentare l'apparecchiatura in sicurezza (verificare i pesi e gli ingombri nelle pagine seguenti) e del personale qualificato a compiere questa operazione.

B Verificare le misure del forno e degli accessori scelti

1

- verificare che le misure del forno scelto siano adeguate allo spazio disponibile nel locale di installazione.
- verificare che la capienza della camera di cottura sia adeguata alle esigenze del proprietario. Nella sezione "Dati tecnici" a partire da pag. 6 si trovano i pesi e le misure dei forni e della camere di cottura.



Verifiche prima dell'acquisto

Verificare con un sopralluogo se il locale di installazione è adeguato

√ Accertarsi che Fig.2

 la pavimentazione del locale di installazione sia ignifuga, perfettamente planare e in grado di supportare il peso dell'apparecchiatura.

Mod.	Nod. singolo doppio l		Mod.	singolo	doppio
DN435	147 kg - 324 lb	252 kg - 555,5 lb	DN635L	190 kg - 418,8 lb	324 kg - 714,2 lb
DN635	187 kg - 412,2 lb	330 kg - 727,5 lb	DN935	250 kg - 551,1 lb	430 kg - 948 lb

- Il forno va appoggiato sopra ad un basamento, del Fabbricante o proprio che:
- sia in materiale non infiammabile e non sensibile al calore;
- sia perfettamente stabile e planare;
- · sopporti il peso dell'apparecchiatura.
- il locale di installazione:
- sia dedicato e conforme alla cottura di cibi:
- · abbia adequato ricambio d'aria;
- non presenti elementi infiammabili o esplosivi;
- risponda alle normative vigenti in termini di sicurezza sul lavoro e sugli impianti;
- · sia riparato da agenti atmosferici;
- abbia temperature max da +5° (41°F) a +35°C (95°F);
- abbia umidità non superiore a 70%.
- l'apparecchiatura passi agevolmente per le porte.

Nella scelta del locale di posizionamento, tenere conto che l'apparecchiatura deve essere facilmente **movimentabile** per eventuali manuten-

zioni straordinarie: prestare attenzione che eventuali operare murarie successive all'installazione (es. costruzione di pareti, sostituzione delle porte con altre più strette, ristrutturazioni, ecc...) non ostacolino gli spostamenti.

- vicino all'apparecchiatura NON vi siano altre fonti di calore (ad es. griglie, friggitrici, ecc.), sostanze facilmente infiammabili o combustibili (es. gasolio, benzina, bottiglie di alcoolici, ecc...).
- vi sia una adeguata ventilazione secondo le normative vigenti nel Paese di installazione. In mancanza di questa, è obbligatoria una presa d'aria ø140 mm [5,51 in.] che comunichi con l'esterno o con un locale ventilato (es. magazzino, soffitta, garage, sottoscala).

si possano mantenere scrupolosamente le distanze minime dal forno rispetto a pareti, altre apparecchiature, oggetti e materiali combustibili Fig.3 In caso di vicinanza con apparecchiature calde o fredde mantenere una distanza di 500 mm [19,7in.].



È assolutamente necessario rispettare le distanze minime di sicurezza indicate. Le distanze devono essere aumentate in presen-

za di oggetti con materiali sensibili al calore.

• Fig.4 vi sia una canna fumaria di evacuazione ad uso esclusivo dell'apparecchiatura, che rispetti le normative vigenti e che abbia un diametro che consenta il passaggio di un tubo di evacuazione di Ø150 mm [Ø5.91 in.].

Il forno è provvisto di uno scarico fumi regolabile posto nella parte superiore per l'evacuazione dei vapori provenienti dalla camera di cottura (nella sezione "Dati tecnici" a partire da pag. <u>6</u> si trova l'esatta indicazione della sua posizione).

Tali vapori e quelli che normalmente escono dalla portina durante le fasi di lavoro, **devono essere evacuati** all'esterno in uno dei seguenti modi:

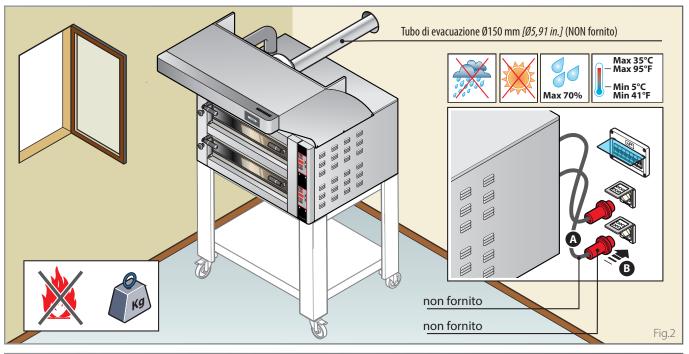
- A mediante una cappa fornita dal Fabbricante che assicura la perfetta compatibilità con il forno. Per il corretto montaggio e fissaggio al forno, consultare il foglio allegato alla stessa; la canna fumaria di evacuazione deve essere ad uso esclusivo dell'apparecchiatura, rispettare le normative vigenti e avere un diametro che consenta il passaggio di un tubo di evacuazione di Ø150 mm [Ø5.91 in.] che corrisponde al diametro del tubo da montare sulla cappa (non fornito).
- mediante una cappa dell'utilizzatore, di portata adeguata, posta minimo a 300 mm [Ø 11,81 in.] dal forno;
- mediante un adeguato **impianto di aspirazione** dell'utilizzatore collegato allo scarico fumi del forno: in questo caso, interporre obbligatoriamente tra l'estrattore ed il camino del forno un interruttore di tiraggio (l'estrattore e l'interruttore di tiraggio non sono forniti dal Fabbricante). In questo tipo di installazione non saranno aspirati i fumi conseguenti all'apertura della porta.

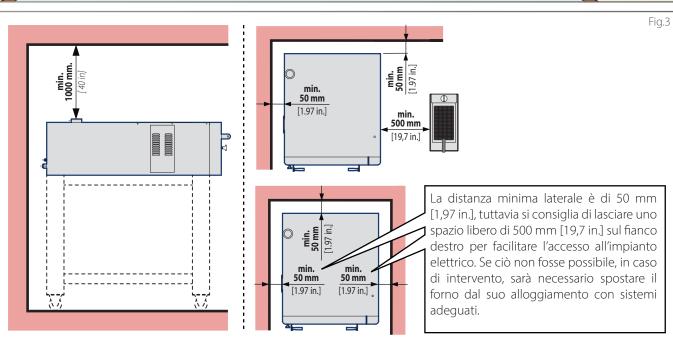
- D Informare il proprietario sulle predisposizioni elettriche necessarie (attività da svolgersi a cura di un elettricista qualificato)
- ✓ Per un corretto allacciamento Fig.2:
 - prevedere delle prese di allacciamento alla rete elettrica nelle immediate vicinanze del forno. Se il forno ha doppia camera le prese di collegamento previste devono essere due.

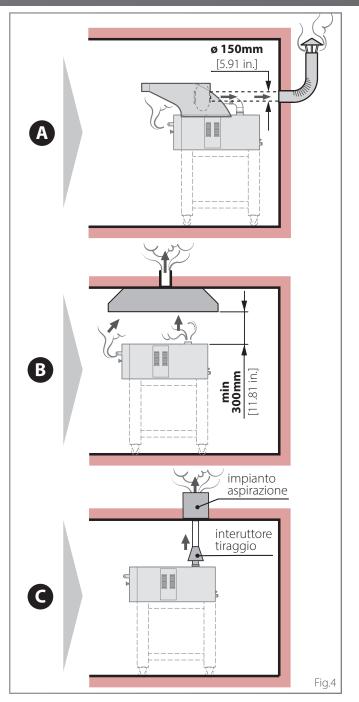
Nella sezione "Dati tecnici" a partire da pag. <u>6</u> si trovano tutti i dati elettrici e la posizione del cavo di alimentazione e del morsetto equipotenziale.

- munirsi di un cavo di allacciamento A e di una spina B: le apparecchiature sono fornite senza cavo di alimentazione e spina, entrambi devono essere montati sul forno da personale qualificato. Il cavo deve essere esclusivamente del tipo indicato e sullo stesso deve venire montata una spina di portata adeguata all'assorbimento del forno per il collegamento alla rete elettrica.
- verificare che gli impianti del locale siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta matricola. Si ricorda che, per un corretto allacciamento elettrico, l'apparecchiatura deve:
- essere inclusa in un **sistema equipotenziale** secondo quanto riportato nella normativa in vigore. Questo collegamento deve essere effettuato tra apparecchiature diverse con il morsetto contrassegnato dal simbolo equipotenziale . Il conduttore dovrà avere una sezione massima di 10 mm² (secondo la norma CEI EN 60335-2-42:2003-09) ed essere di colore giallo verde;
- essere obbligatoriamente connessa alla linea di terra della rete (cavo di colore giallo verde);
- essere obbligatoriamente connessa ad un differenziale termico secondo quanto riportato nella normativa in vigore (0.03A Tipo A);
- essere obbligatoriamente connessa ad un meccanismo di interruzione omnipolare che consenta una disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

Verifiche prima dell'acquisto







Dati elettrici

*Attenzione: i valori indicati si riferiscono ad una camera del forno. I forni doppi hanno 2 ingressi e quindi 2 linee distinte

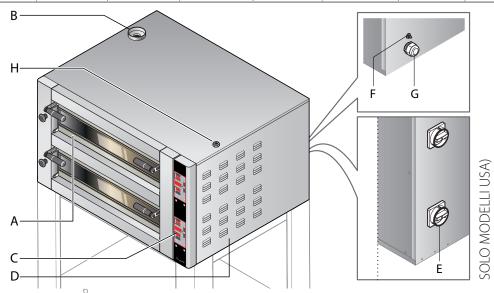
^{**}Attenzione: per modelli diversi da quelli indicati contattare l'azienda

		Modello forno	Alimentazione elettrica (V)	Potenza (kW)	Consumo medio (kWh)	Assorbimento (A)	Tipo cavi * (Nxmm²)	Prot. quadro cliente * (NxA)
	425	DN435/A5-CP	230V	5,8	3,5	25,2	3x4	2x32
		DN435/B5-CP	3x230V			14,6	4x1,5	3x16
	435	DN435/C5-CP	3Nx400V			8,4	5x1	4x16
2		DN435/B6-US	3x208V	5,8	3,5	16,1	4XAWG13	3x20
¥	635	DN635/A5-CP	230V	8,4	5,0	36,5	3x6	2x40
		DN635/B5-CP	3x230V			21,1	4x2,5	3x25
STA		DN635/C5-CP	3Nx400V			12,1	5x1,5	4x16
S		DN635/B6-US	3x208V	8,5	5,0	23,3	4XAWG13	3x25
FORNI		DN635L/A5-CP	230V	8,6		37,4	3x6	2x40
	(25)	DN635L/B5-CP	3x230V		8,6 5,2	21,6	4x2,5	3x25
	635L	DN635L/C5-CP	3Nx400V			12,4	5x1,5	4x16
		DN635L/B6-US	3x208V	8,6	5,2	23,9	4XAWG13	3x25
	935	DN935/B5-CP	3x230V	12,6	7,6	31,6	4x4	3x32
		DN935/C5-CP	3Nx400V			18,2	5x2,5	4x20
		DN935/B6-US	3x208V	12,8	7,7	35,5	4XAWG9	3x40

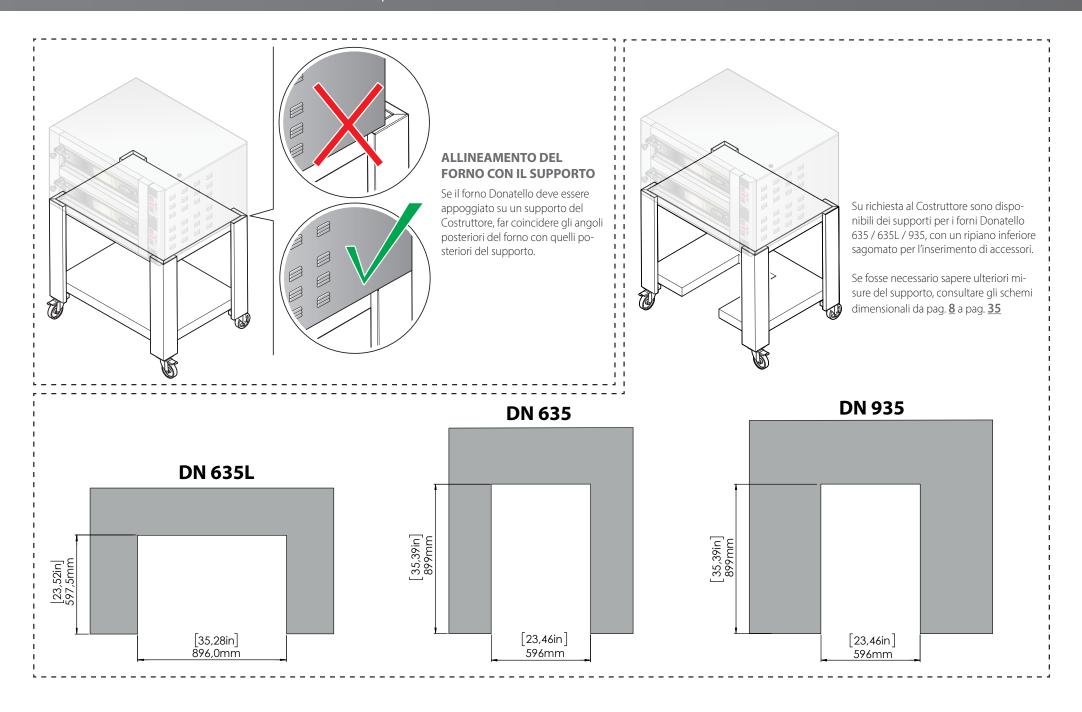
	_ ,	Modello forno **	Alimentazione elettrica	Potenza	Consumo medio	Assorbimento	Tipo cavi *	Prot. quadro cliente *
	<u>፟</u>	viodello forno ""	(V)	(kW)	(kWh)	(A)	(Nxmm²)	(NxA)
	700	DN435/D-C5P-CP	3Nx400V	7,5	4,5	10,8	5x1,5	4x16
1 0	635	DN635/D-C5P-CP	3Nx400V	10,8	6,5	15,6	5x1,5	4x16
	635L	DN635L/D-C5P-CP	3Nx400V	11,04	6,6	15,9	5x1,5	4x16
	935	DN935/D-C5P-CP	3Nx400V	16,14	9,7	23,3	5x2,5	4x25

Legenda

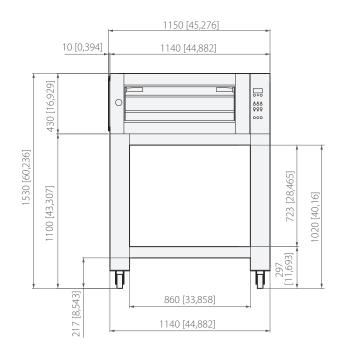
- (A) Porta forno
- (B) Scarico fumi forno
- C Pannello di controllo
- D Pannello di accesso componenti elettrici
- (E) Sezionatore (solo modelli USA)
- (F) Equipotenziale
- G Ingresso alimentazione forno
- (H) Ingresso alimentazione cappa

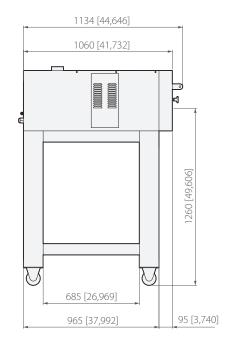


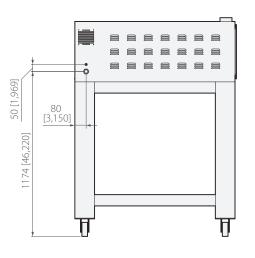
Dati tecnici forno **Donatello** | supporto

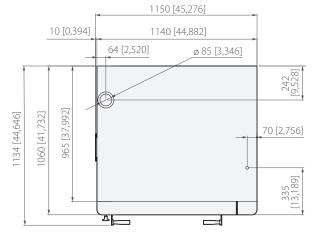


Dati tecnici forno **Donatello DN 435** | forno singolo



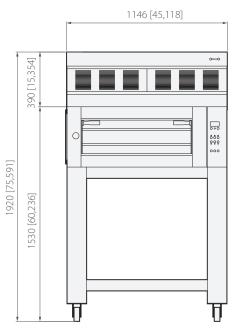


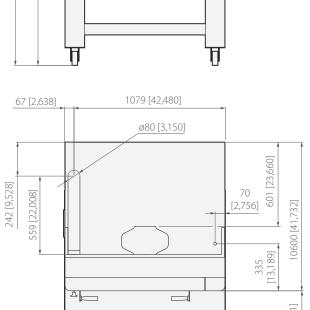


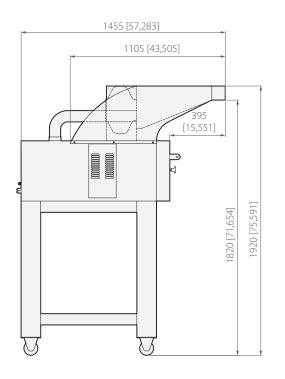


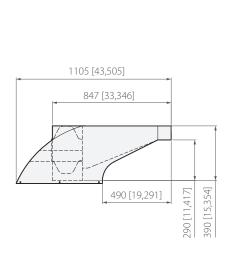


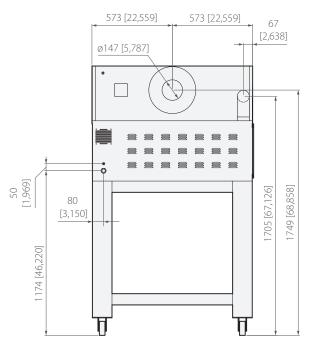
Dati tecnici forno **Donatello DN 435** + cappa **KDN 435** | cappa + forno singolo

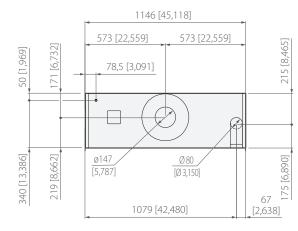




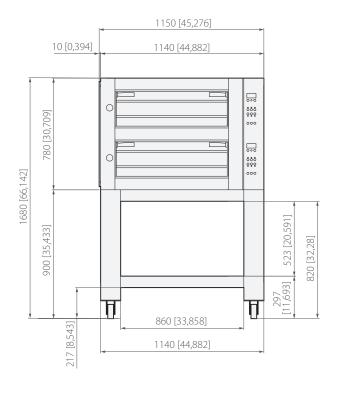


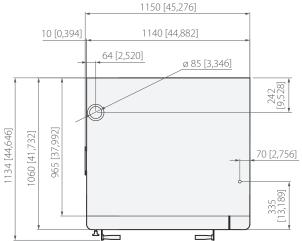


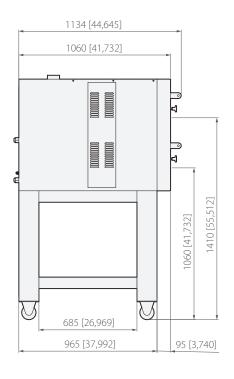


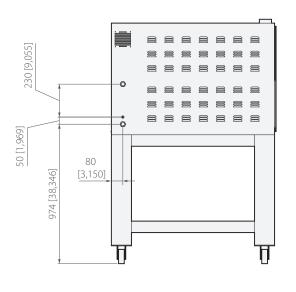


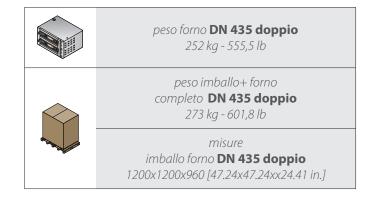
Dati tecnici forno **Donatello DN 435** | forno doppio



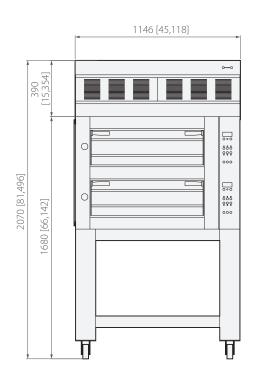


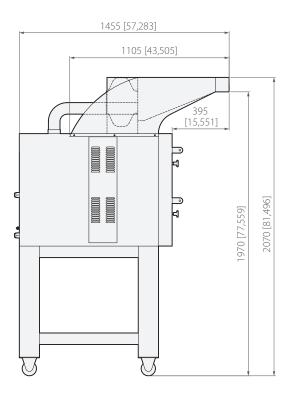


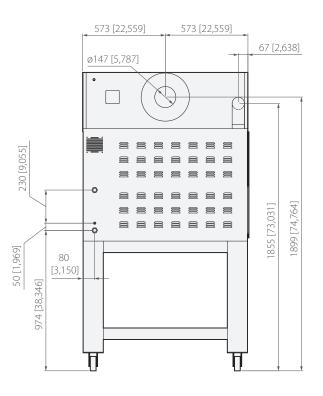


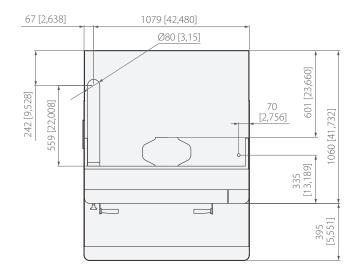


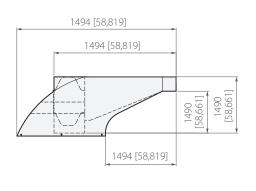
Dati tecnici forno **Donatello DN 435** + cappa **KDN 435** | cappa + forno doppio

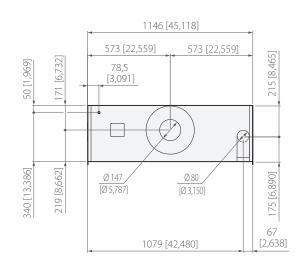




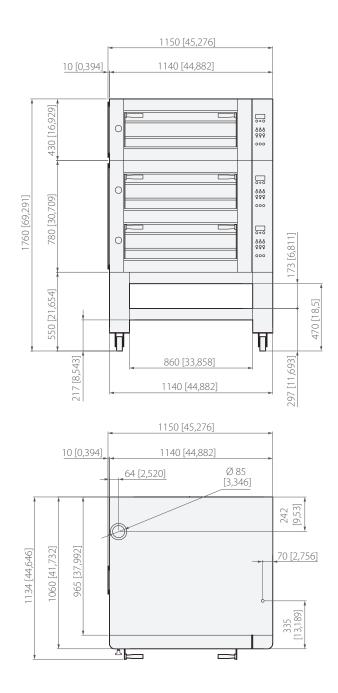


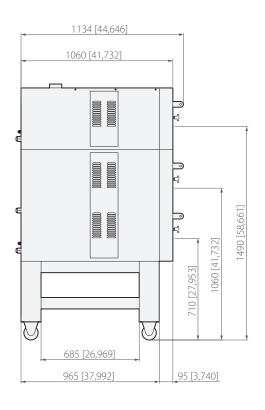


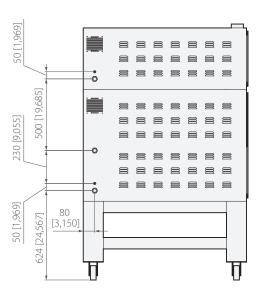




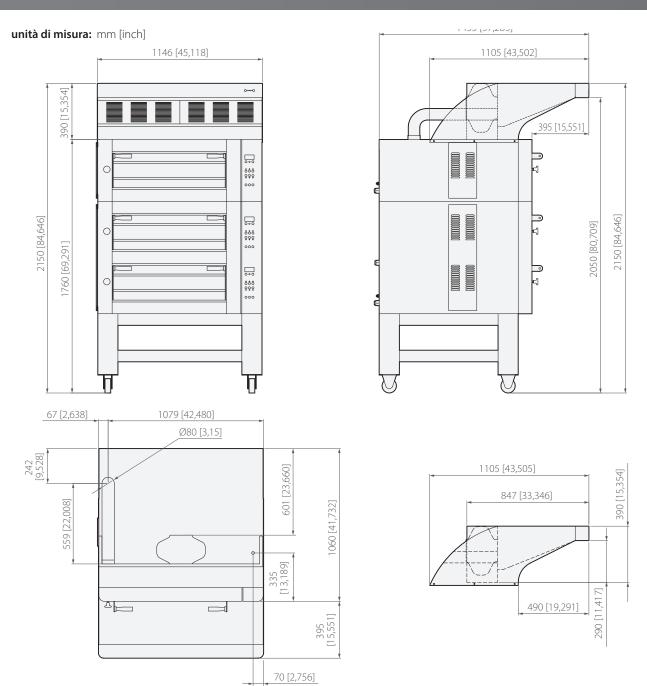
Dati tecnici forno **Donatello DN 435** | forno triplo

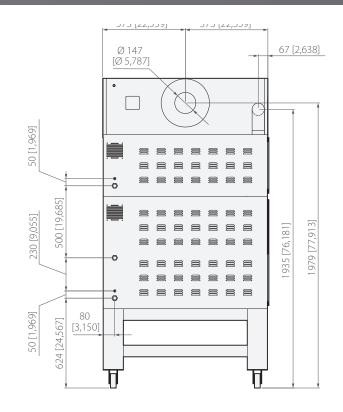


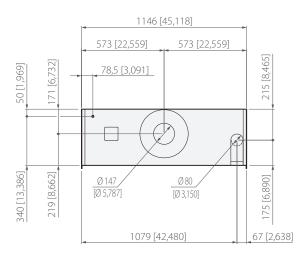




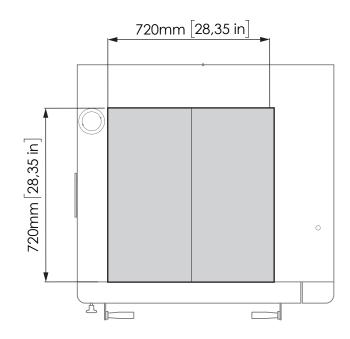
Dati tecnici forno **Donatello DN 435** + cappa **KDN 435** | cappa + forno triplo



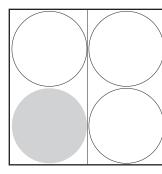




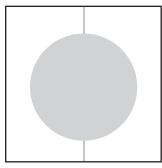
Dati tecnici forno **Donatello DN 435** | capacità



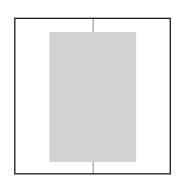




PIZZA **Ø 35 cm** [Ø 13.78 in.]



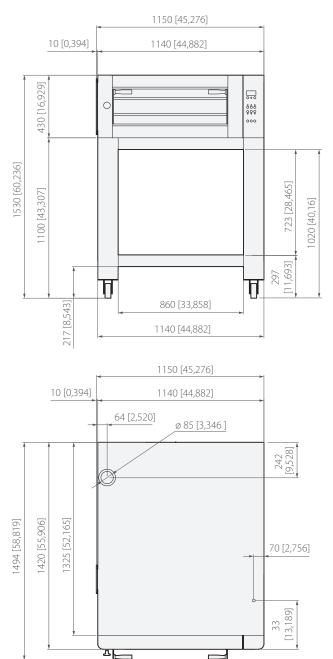
PIZZA **Ø 50 cm** [Ø 19,69 in.]

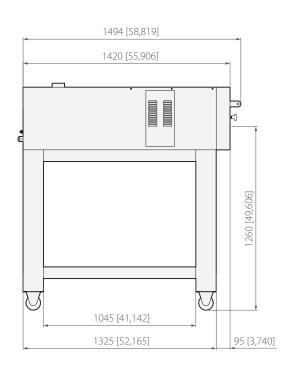


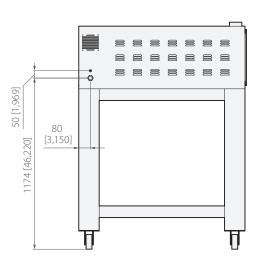
TEGLIA **60x40 cm** [23,62x15,75 in.]

	Ø PIZZE	PRODUTTIVITA' ORARIA
0	Ø 35 cm [Ø 13.78 in.]	32 pizze
	Ø 50 cm [Ø 19.69 in.]	10 pizze
	60x40 cm [23,62x15,75 in.]	6 pizze

Dati tecnici forno **Donatello DN 635** | forno singolo

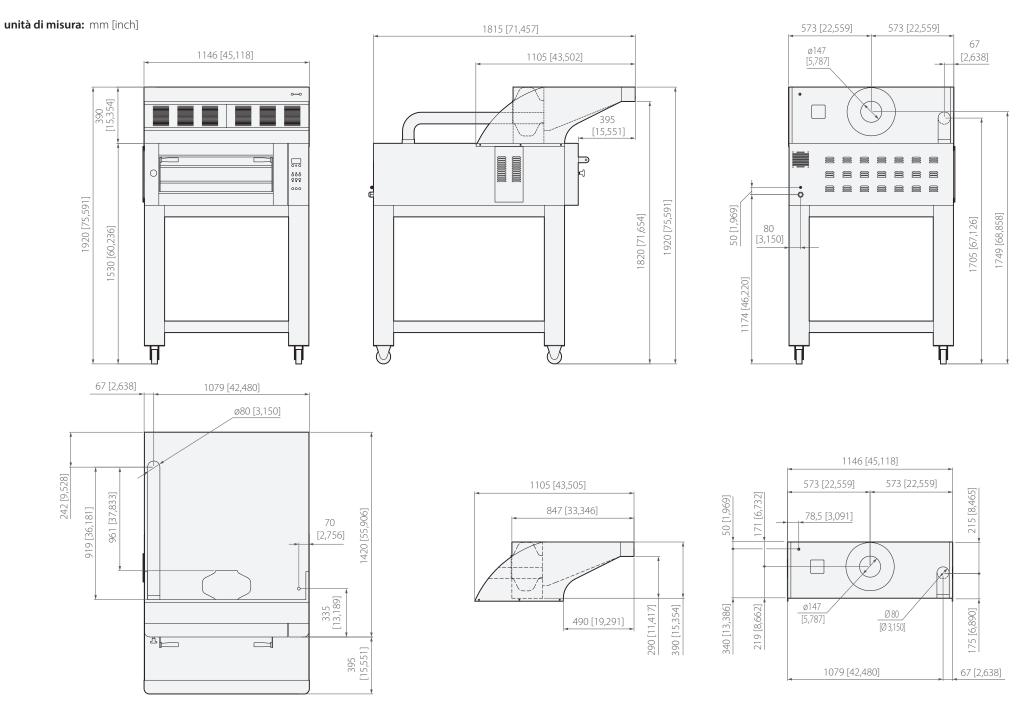




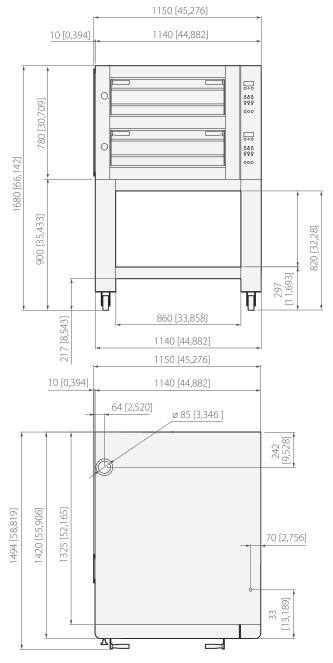


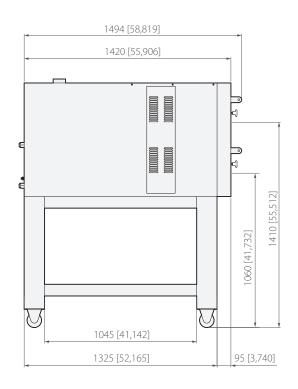


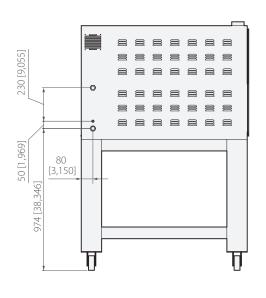
Dati tecnici forno **Donatello DN 635** + cappa **KDN 635** | cappa + forno singolo



Dati tecnici forno **Donatello DN 635** | forno doppio

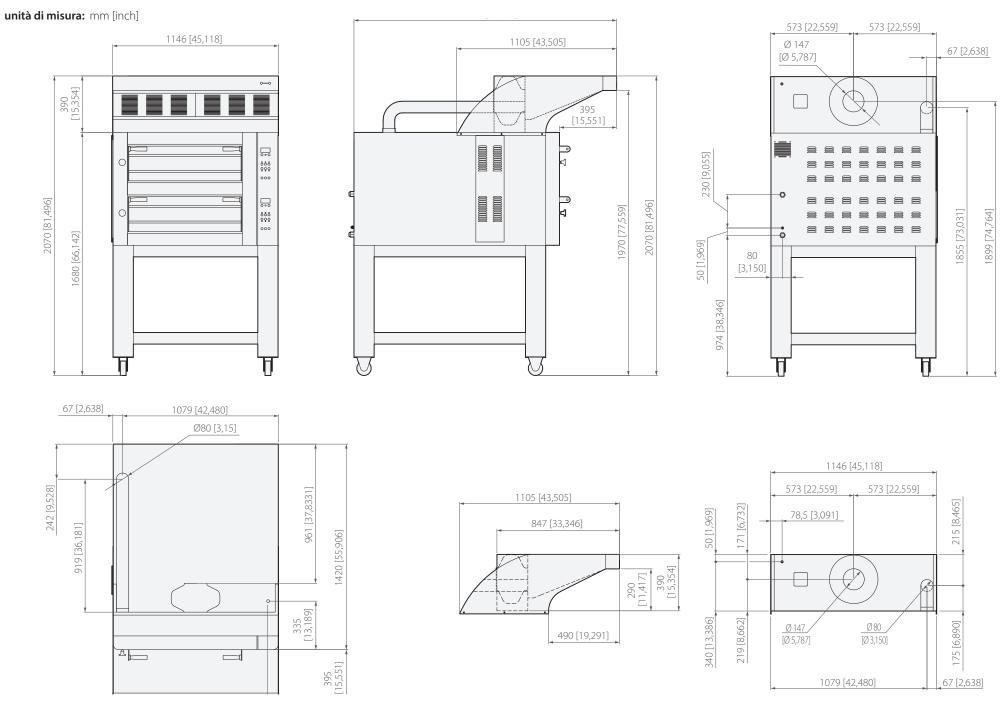




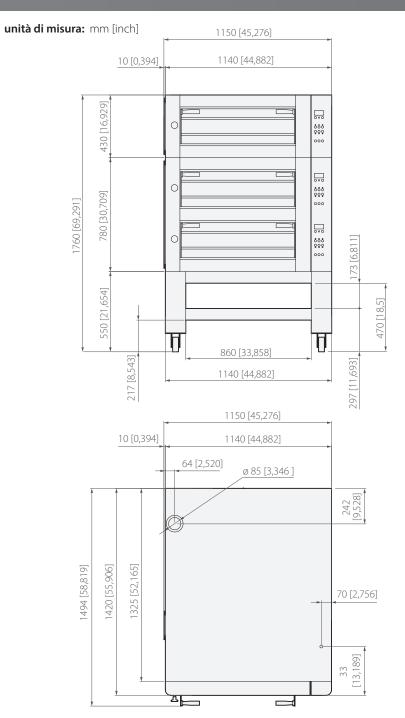


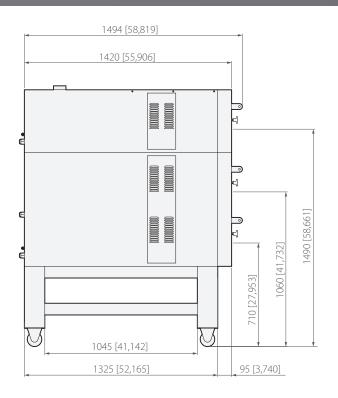


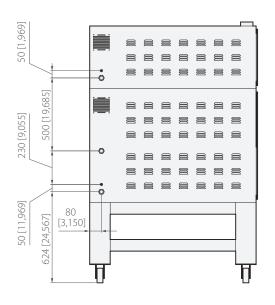
Dati tecnici forno **Donatello DN 635** + cappa **KDN 635** | cappa + forno doppio



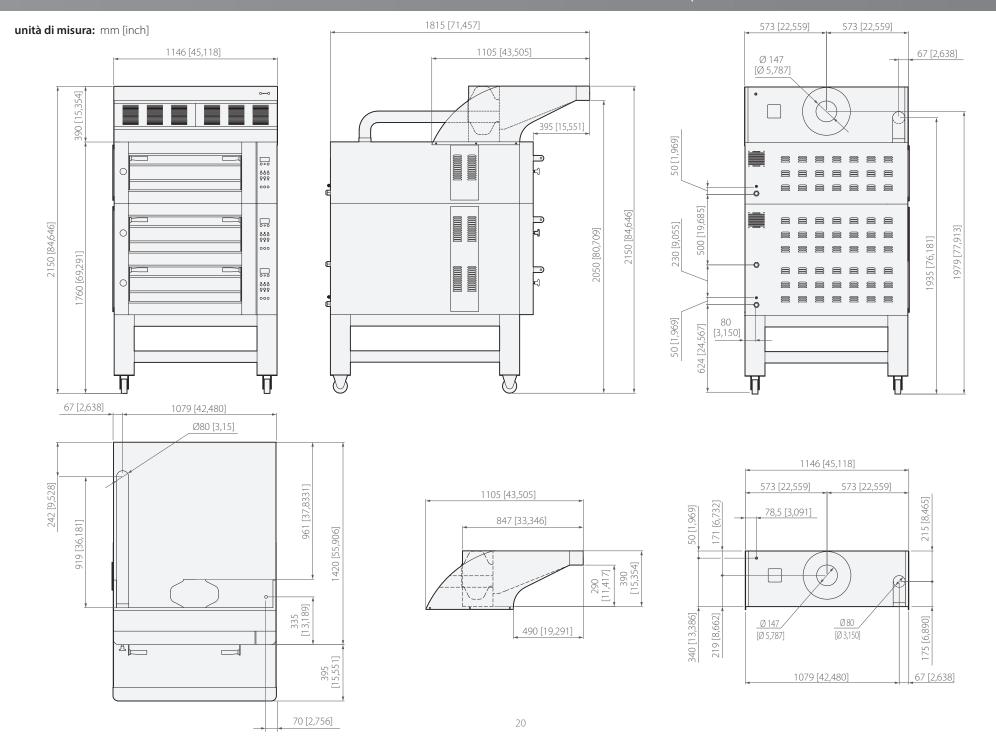
Dati tecnici forno **Donatello DN 635** | forno triplo



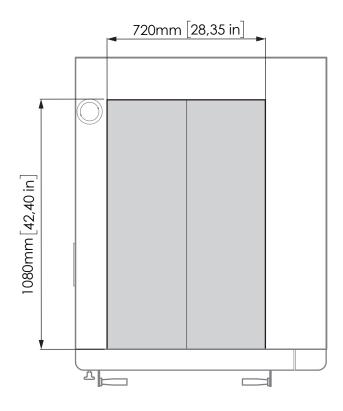




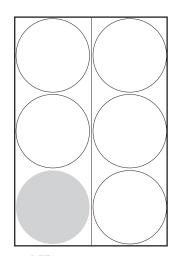
Dati tecnici forno **Donatello DN 635** + cappa **KDN 635** | cappa + forno triplo



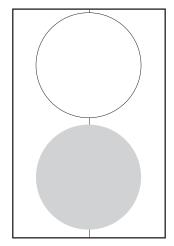
Dati tecnici forno **Donatello DN 635** | capacità



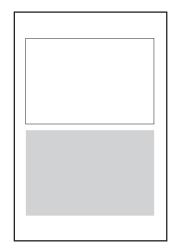
altezza camera: 140 mm [5,51 in.]



PIZZA **Ø 35 cm** [Ø 13.78 in.]



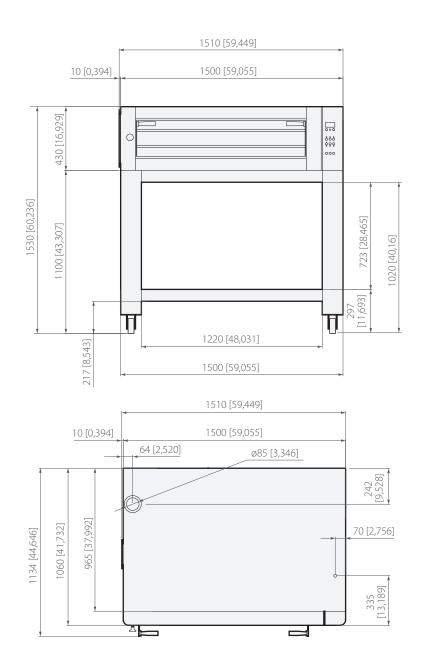
PIZZA **Ø 50 cm** [Ø 19,69 in.]

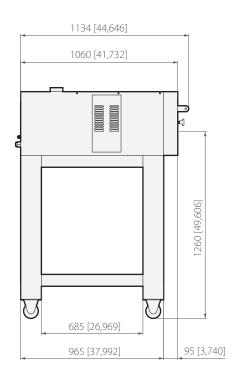


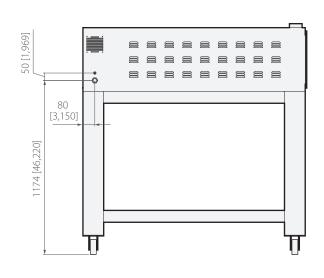
TEGLIA **60x40 cm** [23,62x15,75 in.]

	Ø PIZZE	PRODUTTIVITA' ORARIA
0	Ø 35 cm [Ø 13.78 in.]	60 pizze
	Ø 50 cm [Ø 19.69 in.]	20 pizze
	60x40 cm [23,62x15,75 in.]	12 pizze

Dati tecnici forno **Donatello DN 635L** | forno singolo



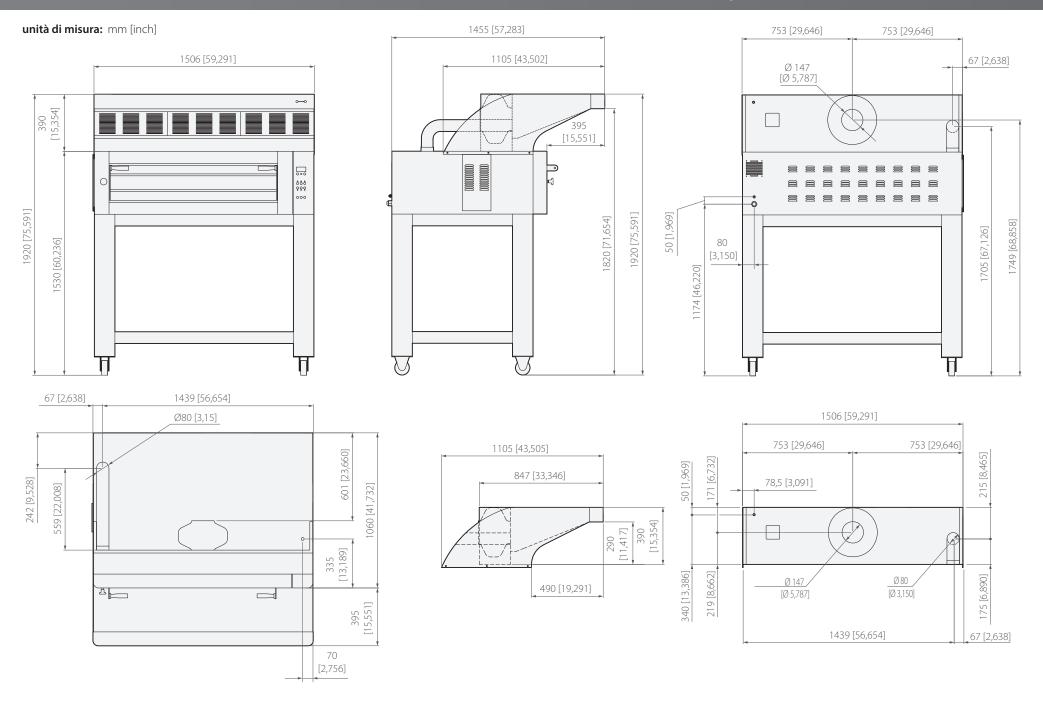






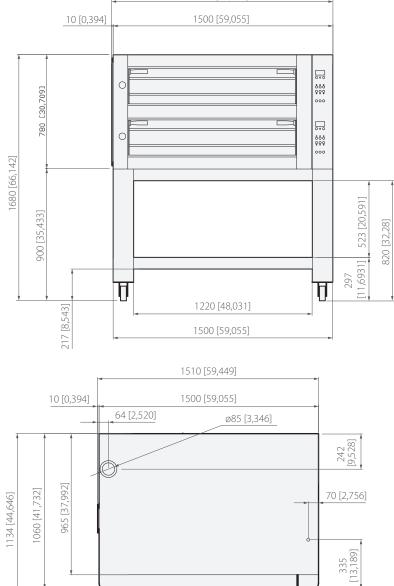


Dati tecnici forno Donatello DN 635L + cappa KDN 635L | cappa + forno singolo

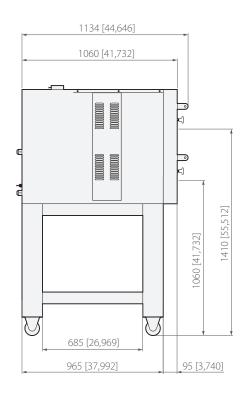


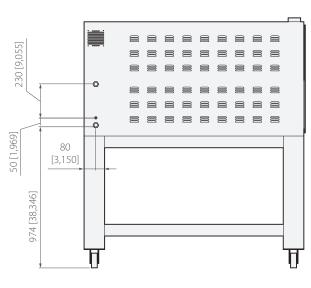
Dati tecnici forno **Donatello DN 635L** | forno doppio

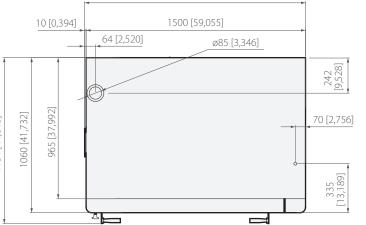
unità di misura: mm [inch]



1510 [59,449]

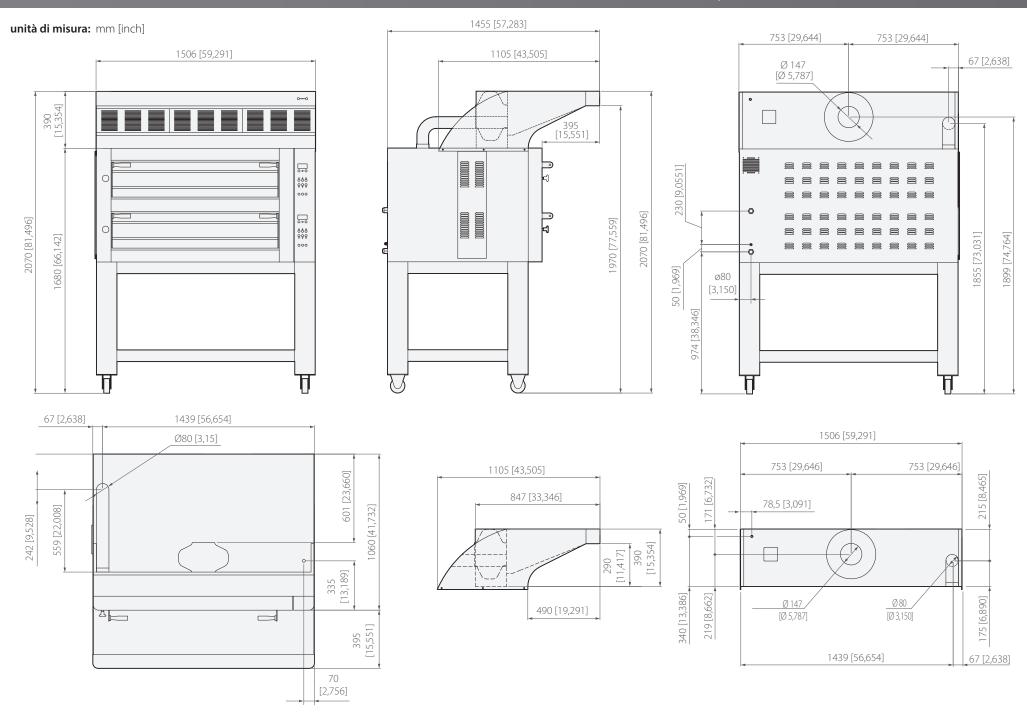




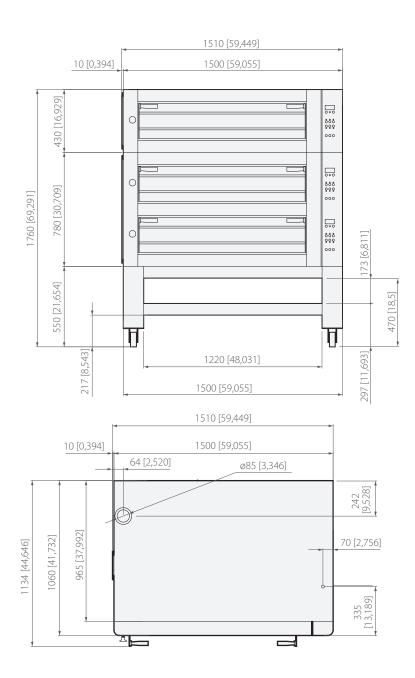


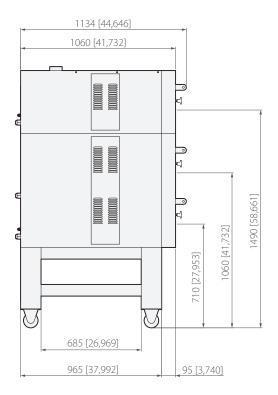


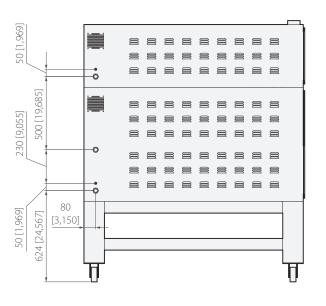
Dati tecnici forno **Donatello DN 635L** + cappa **KDN 635L** | cappa + forno doppio



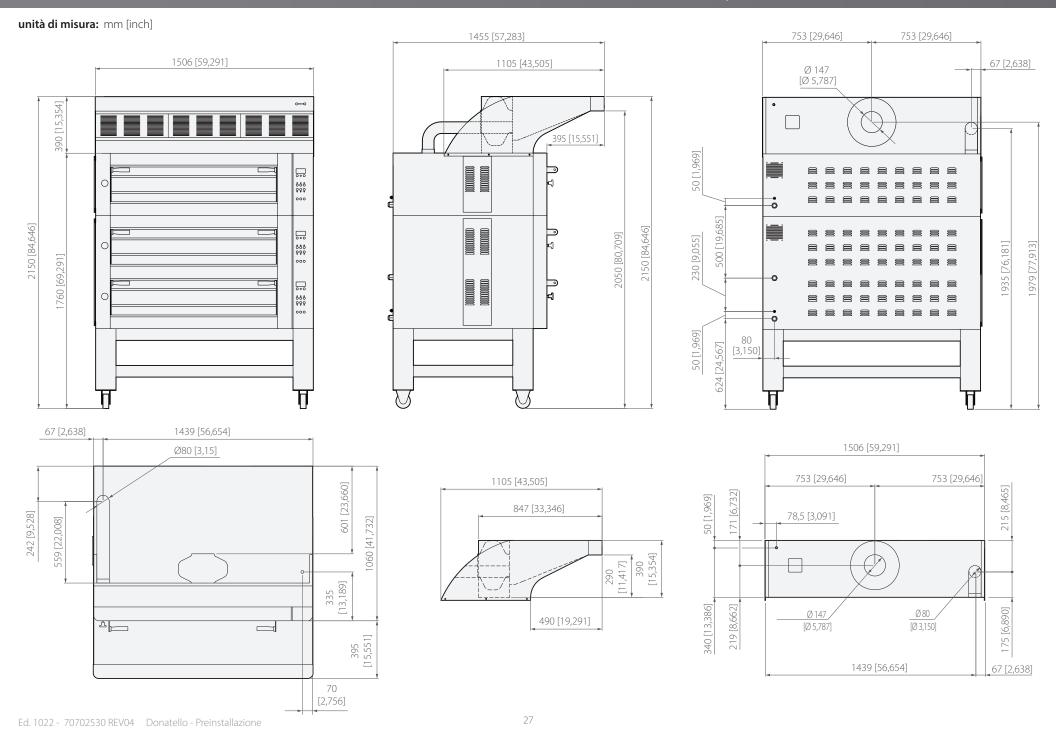
Dati tecnici forno **Donatello DN 635L** | forno triplo



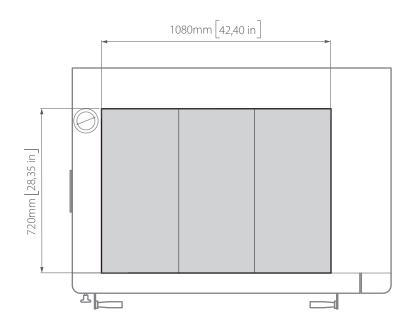




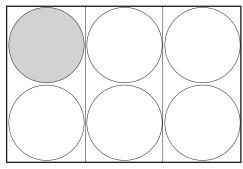
Dati tecnici forno **Donatello DN 635L** + cappa **KDN 635L** | cappa + forno triplo



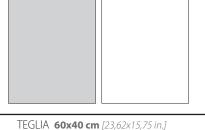
Dati tecnici forno **Donatello DN 635L** | capacità

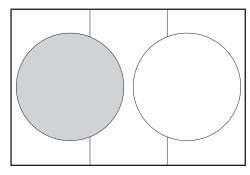






PIZZA **Ø 35 cm** [Ø 13.78 in.]



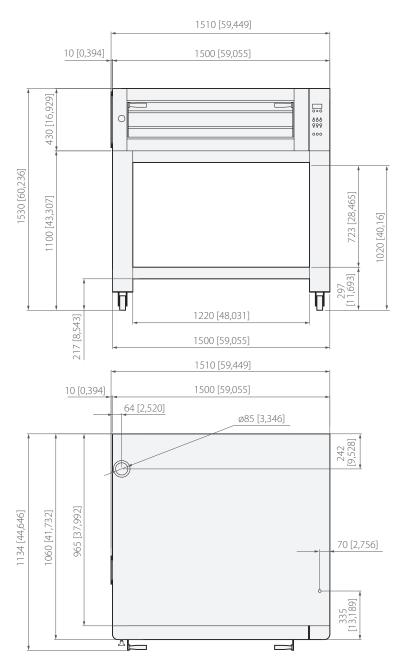


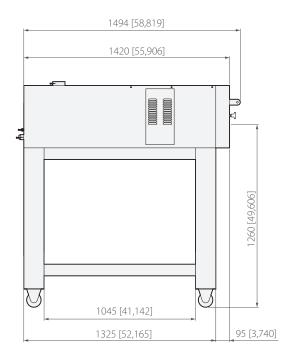
PIZZA **Ø 50 cm** [Ø 19,69 in.]

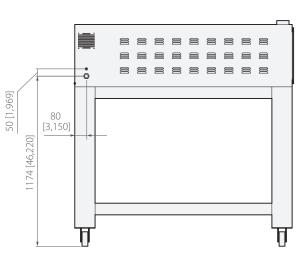
	Ø PIZZE	PRODUTTIVITA' ORARIA
0	Ø 35 cm [Ø 13.78 in.]	54 pizze
	Ø 50 cm [Ø 19.69 in.]	18 pizze
	60x40 cm [23,62x15,75 in.]	10 pizze

Dati tecnici forno **Donatello DN 935** | forno singolo

unità di misura: mm [inch]









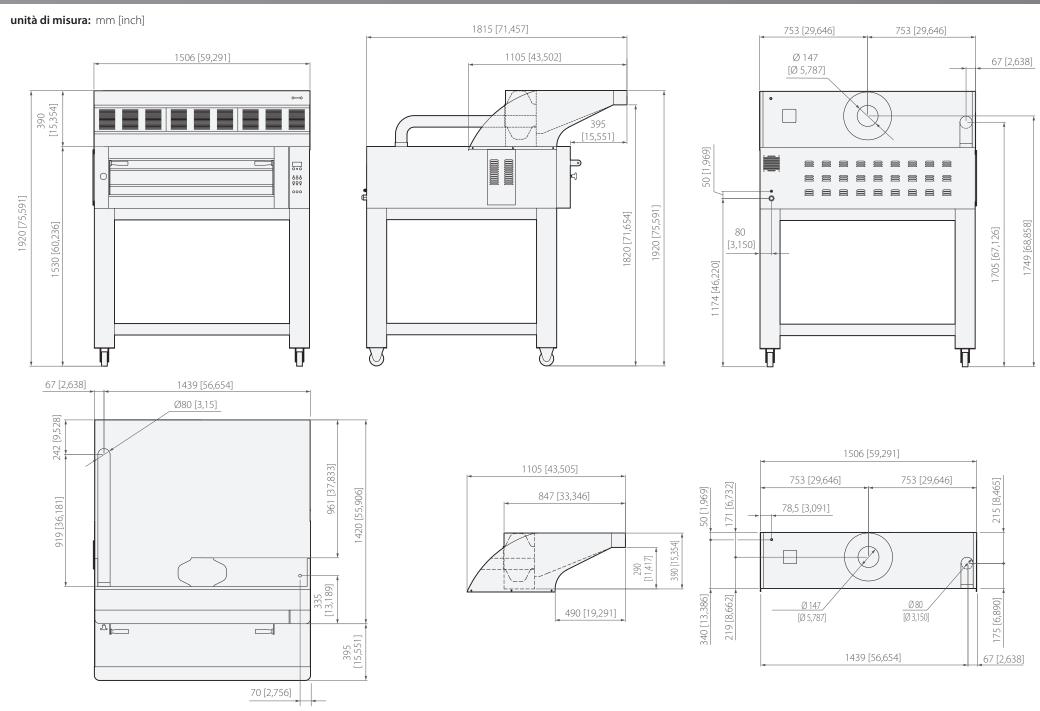
peso forno **DN 935 singolo** 250 kg - 551,1 lb



peso imballo+ forno completo **DN 935 singolo** 282 kg - 621,7 lb

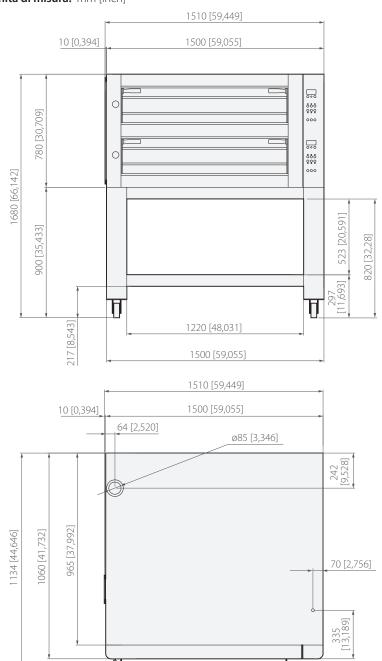
misure imballo forno **DN 935 singolo** 1560x1560x620 [61.42x61.42x24.41 in.]

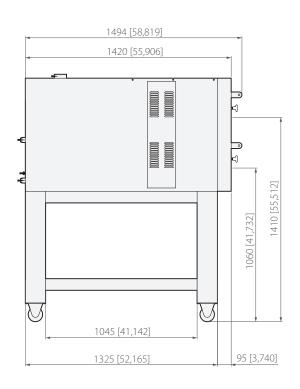
Dati tecnici forno **Donatello DN 935** + cappa **KDN 935** | cappa + forno singolo

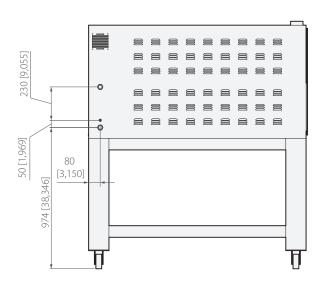


Dati tecnici forno **Donatello DN 935** | forno doppio

unità di misura: mm [inch]









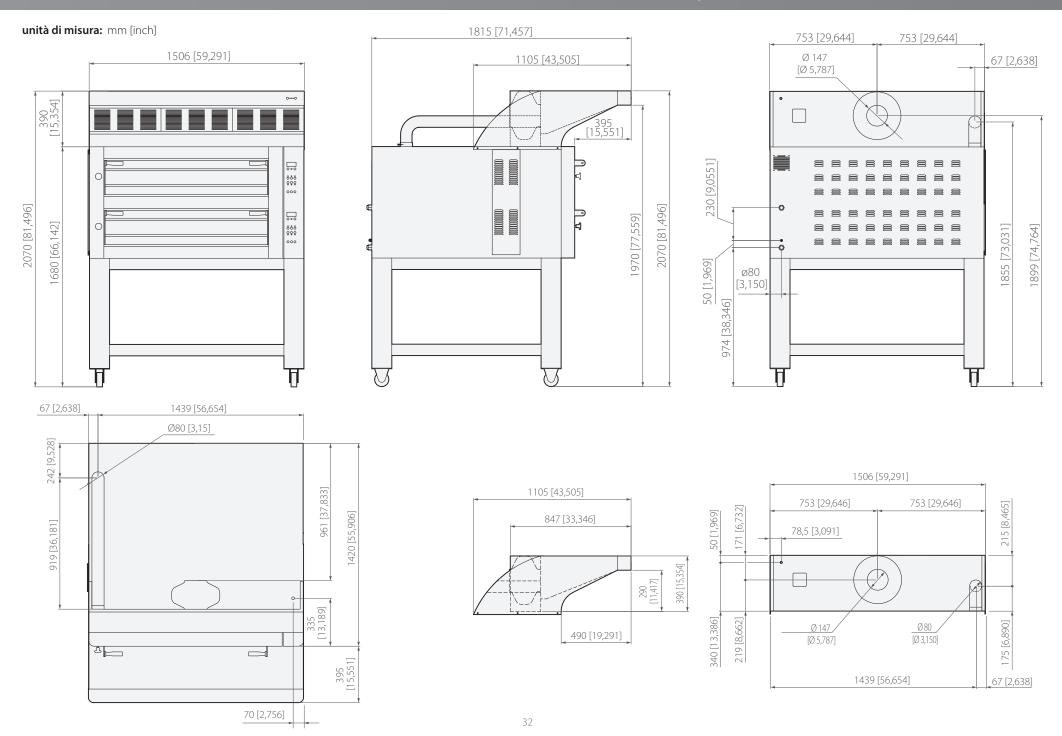
peso forno **DN 935 doppio** 430 kg - 947,9 lb



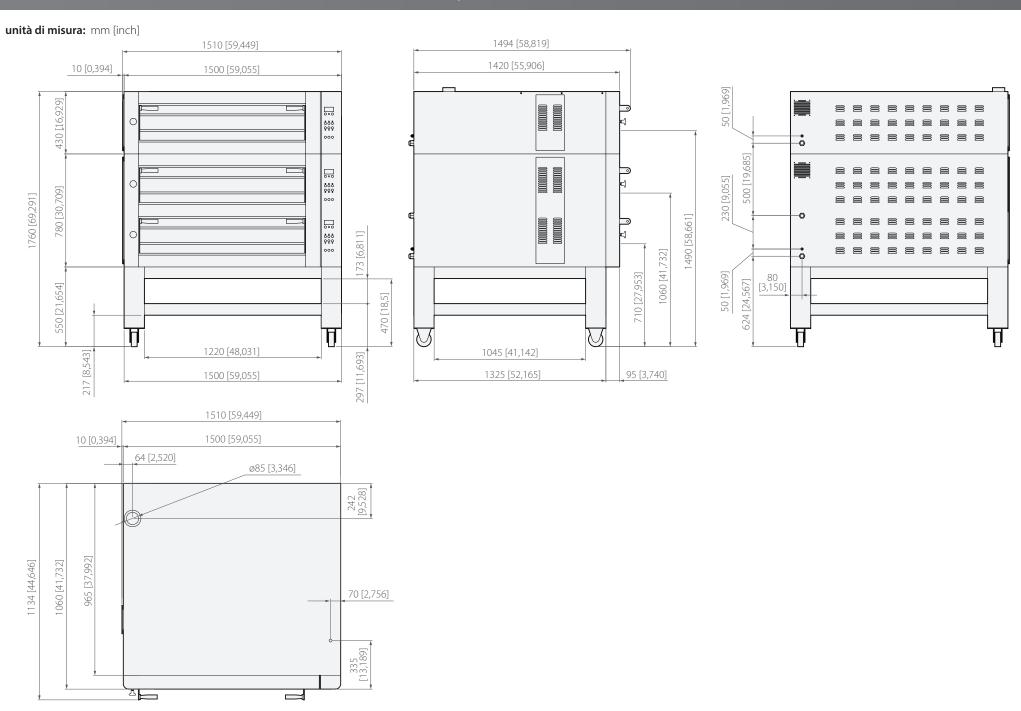
peso imballo+ forno completo **DN 935 doppio** 465 kg - 1025,1 lb

misure imballo forno **DN 935 doppio** 1560x1560x960 [61.42x61.42x37.8 in.]

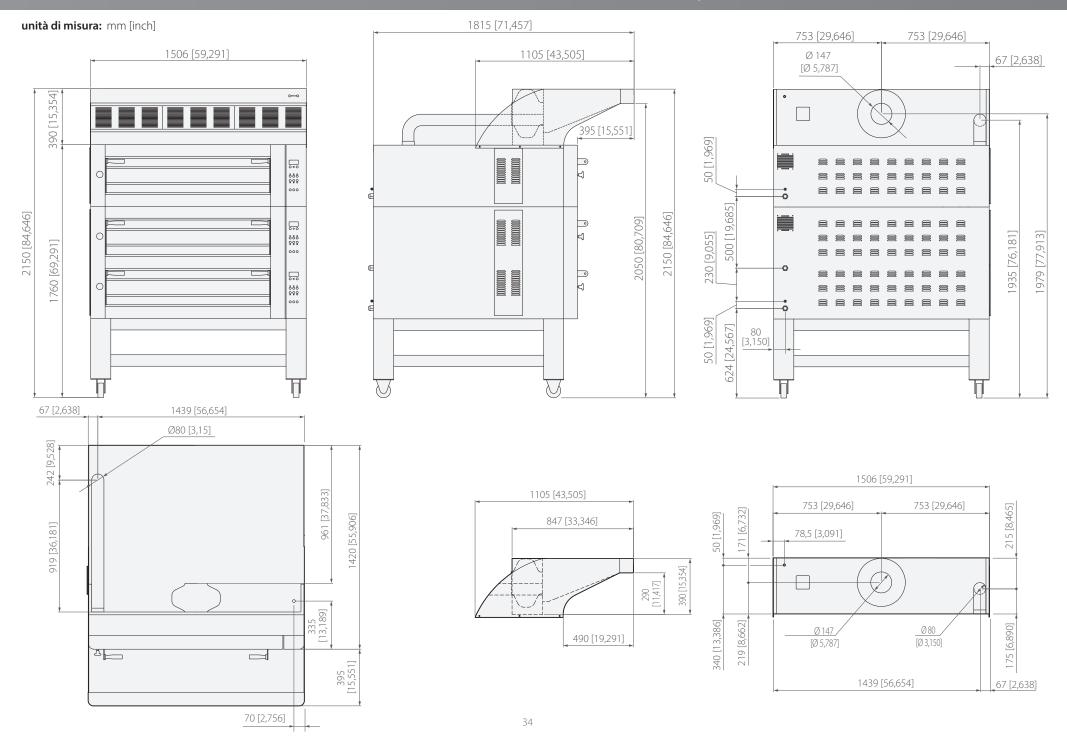
Dati tecnici forno **Donatello DN 935** + cappa **KDN 935** | cappa + forno doppio



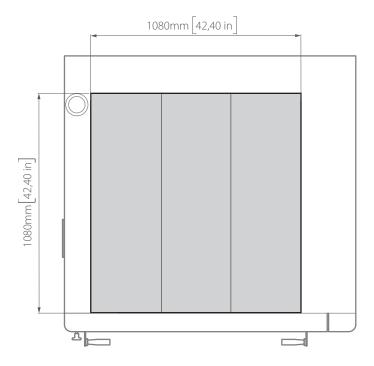
Dati tecnici forno **Donatello DN 935** | forno triplo

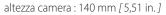


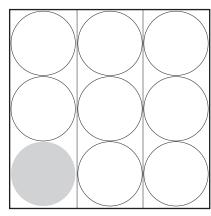
Dati tecnici forno **Donatello DN 935** + cappa **KDN 935** | cappa + forno triplo



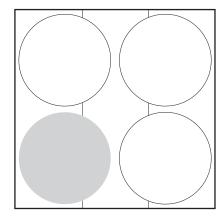
Dati tecnici forno **Donatello DN 935** | capacità



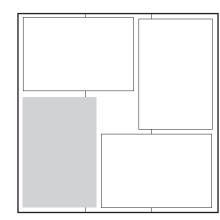








PIZZA **Ø 50 cm** [Ø 19,69 in.]



TEGLIA **60x40 cm** [23,62x15,75 in.]

	Ø PIZZE	PRODUTTIVITA' ORARIA
0	Ø 35 cm [Ø 13.78 in.]	90 pizze
	Ø 50 cm [Ø 19.69 in.]	40 pizze
	60x40 cm [23,62x15,75 in.]	24 pizze

Avvertenze di sicurezza

- Prima dell'installazione dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente libretto e conservarlo con cura in un luogo accessibile per ogni ulteriore futura consultazione da parte dei vari operatori.
- Il manuale deve inoltre sempre accompagnare il prodotto nell'arco della sua vita, anche in caso di cessione.
- Prima di qualsiasi movimentazione ed installazione dell'apparecchiatura, accertarsi dell'idoneità del locale che ospiterà lo stesso e verificare che gli impianti siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta matricola.
- Tutte le operazioni di installazione, montaggio e manutenzione straordinaria devono essere eseguite unicamente da personale qualificato ed autorizzato dal Fabbricante, secondo le norme in vigore nel Paese di utilizzo e rispettando le norme relative agli impianti e alla sicurezza sul lavoro.
- Questi apparecchi sono destinati ad essere utilizzati per applicazioni commerciali, ad esempio in cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali come panetterie, macellerie, ecc., ma non per la produzione continua e di massa di cibo. Un uso diverso da quello indicato è considerato improprio, potenzialmente pericoloso per persone e animali e potrebbe danneggiare irrimediabilmente l'apparecchiatura. L'uso improprio dell'apparecchiatura fa decadere la garanzia

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, sostituzione componenti o pulizia ordinaria/straordinaria scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali e faranno decadere la garanzia.
- É vietato installare il forno in ambienti a rischio di esplosione.
- Un'installazione o una manutenzione diverse da quelle indicate nel libretto possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.
- Durante il montaggio dell'apparecchiatura, non è permesso il transito o la permanenza di persone non addette all'installazione nei pressi dell'area di lavoro.
- La targhetta matricola fornisce importanti informazioni tecniche. Esse risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura: si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.
- La non osservanza di queste norme può provocare danni e lesioni anche mortali, fa decadere la garanzia e solleva il Fabbricante da qualsiasi responsabilità.
- · Livelli di rumorosità inferiore ai 70 dB.

Simbologia usata nel manuale e sulle etichette applicate alla macchina



Indica che è necessaria cautela quando si effettua un'operazione descritta da un paragrafo che riporta tale simbolo. Il simbolo inoltre indica che è richiesta la massima consapevolezza dell'operatore al fine di evitare conseguenze indesiderate o pericolose



Indica che le superfici contrassegnate da questo simbolo potrebbero essere calde e devono quindi essere toccate con attenzione



Tensione pericolosa



Rischio di esplosione



Rimando ad un altro capitolo dove l'argomento viene affrontato in modo più dettagliato.



Consiglio del Fabbricante



Avvertimento del Fabbricante



Indica che è necessario leggere attentamente il paragrafo contrassegnato da questo simbolo prima dell'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura

La ditta declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa o trascrizione, riservandosi di apportare senza preavviso le modifiche che riterrà più opportune.

Vietata la riproduzione parziale senza il consenso del Fabbricante. Le misure fornite sono indicative e non vincolanti. La lingua di stesura originale è l' italiano: il Fabbricante non si ritiene responsabile per eventuali errori di traduzione/interpretazione o stampa.

Trasporto

Fig.5

Muniti di dispositivi di protezione personale, trasportare l'apparecchiatura nel luogo di installazione.

Utilizzare un mezzo idoneo in grado di sopportare il peso della stessa.

Mod.	singolo	doppio	Mod.	singolo	doppio
DN435	147 kg - 324 lb	252 kg - 555,5 lb	DN635L	190 kg - 418,8 lb	324 kg - 714,2 lb
DN635	187 kg - 412,2 lb	330 kg - 727,5 lb	DN935	250 kg - 551,1 lb	430 kg - 948 lb

Durante il trasporto dell'apparecchiatura, non è permesso il transito o la permanenza di persone non addette all'installazione nei pressi dell'area di lavoro. Durante il trasporto prestare molta attenzione all'attraversamento di porte e/o aperture.

Operazioni preliminari

Fig.6

Togliere con cura la pellicola protettiva.

Qualora restassero residui di colla sulle superfici, eliminarli con acqua saponata e non con prodotti corrosivi, abrasivi o con utensili taglienti o appuntiti.

Controllare che tutte le parti costituenti il forno siano in buono stato e non presentino vizi o rotture, in caso contrario avvisare il Rivenditore per le procedure da seguire.

Smaltimento imballi

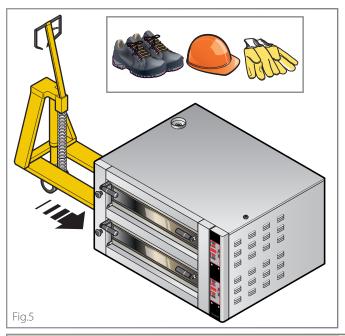
Prima di iniziare ad installare il forno, smaltire gli imballi secondo quanto previsto dalle normative vigenti nel Paese di installazione.

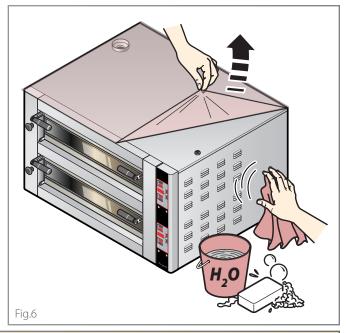


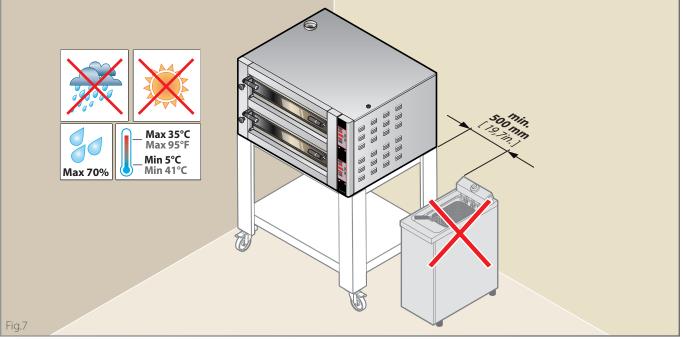
Attenzione, pericolo di soffocamento! Gli imballi, se lasciati incustoditi, potrebbero essere potenzialmente pericolosi per bambini e animali.



Attenzione, pericolo di intralcio! Gli imballi, se lasciati incustoditi, potrebbero essere di intralcio ai mezzi e agli installatori durante le operazioni di montaggio.







Posizionamento

Fig.8

Il locale di posizionamento deve rispettare le indicazioni fornite a pag. **4** e **5**. Mantenere le distanze indicate in figura.

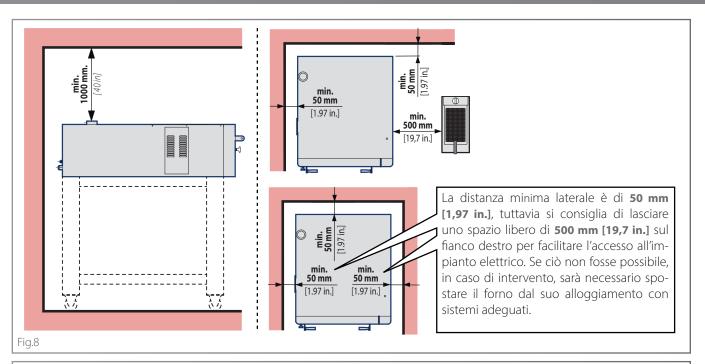
Fig.9

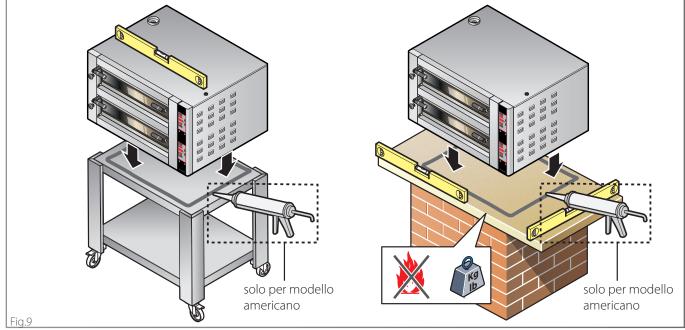
Il forno va appoggiato sopra ad un basamento, del Fabbricante o proprio che:

- sia in materiale non infiammabile e non sensibile al calore;
- sia perfettamente stabile e planare;
- sopporti il peso dell'apparecchiatura.

M	od.	singolo	doppio	Mod.	singolo	doppio
DN	1435	147 kg - 324 lb	252 kg - 555,5 lb	DN635L	190 kg - 418,8 lb	324 kg - 714,2 lb
DN	1635	187 kg - 412,2 lb	330 kg - 727,5 lb	DN935	250 kg - 551,1 lb	430 kg - 948 lb

In entrambi i casi, siliconare la fessura tra il forno e il supporto o il piano d'appoggio, utilizzando silicone resistente alle alte temperature.





Lettura matricola

La matricola si trova sul fianco destro dell'apparecchiatura. Essa fornisce importanti informazioni tecniche che risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura: si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.

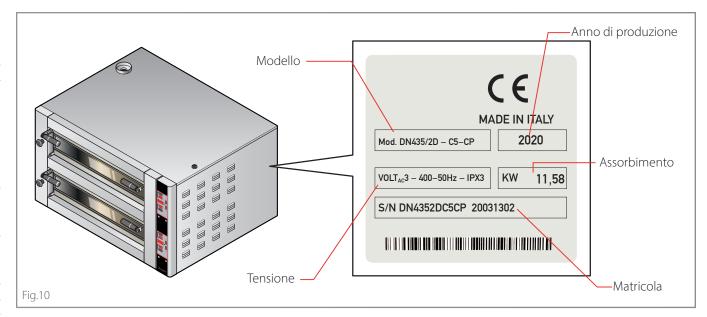
Evacuazione fumi

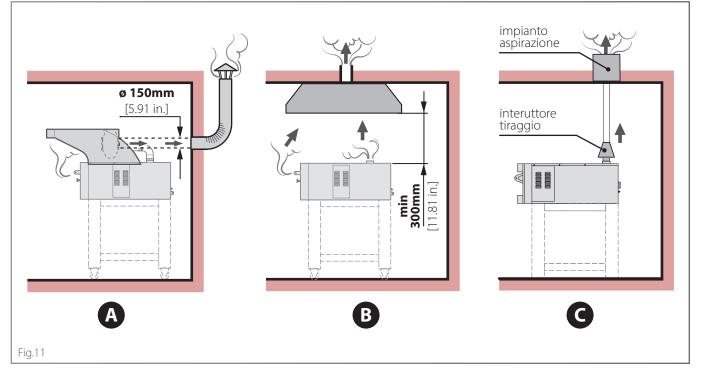
Fig.11

Il forno è provvisto di uno scarico regolabile posto nella parte superiore per l'evacuazione dei vapori provenienti dalla camera di cottura.

Tali vapori e quelli che normalmente escono dalla portina durante le fasi di lavoro, **devono essere evacuati all'esterno** in uno dei seguenti modi:

- ra la perfetta compatibilità con il forno. Per il corretto montaggio e fissaggio al forno, consultare il foglio allegato alla stessa; la canna fumaria di evacuazione deve essere ad uso esclusivo dell'apparecchiatura, rispettare le normative vigenti e avere un diametro che consenta il passaggio di un tubo di evacuazione di 150 mm [Ø5,91 in.] che corrisponde al diametro del tubo da montare sulla cappa (non fornito);
- mediante una **cappa** dell'utilizzatore, di portata adeguata, posta a circa **300 mm [11,81in.]** dal forno;
- mediante un adeguato **impianto di aspirazione** dell'utilizzatore: in questo caso, interporre obbligatoriamente tra l'estrattore ed il camino del forno un interruttore di tiraggio (l'estrattore e l'interruttore di tiraggio non sono forniti dal Fabbricante). In questo tipo di installazione non saranno aspirati i fumi conseguenti all'apertura della porta.





Collegamento elettrico

Fig.12



Il collegamento elettrico deve essere eseguito esclusivamente da personale qualificato dopo aver letto le avvertenze di sicurezza contenute nelle prime pagine.

Prima di allacciare il forno verificare che gli impianti siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta matricola posta sul fianco destro del forno.

Le apparecchiature sono fornite senza cavo di alimentazione e spina: entrambi devono essere montati sul forno da personale qualificato. Il cavo deve essere esclusivamente del tipo indicato e sullo stesso deve venire montata una spina di portata adequata all'assorbimento del forno per il collegamento alla rete elettrica.

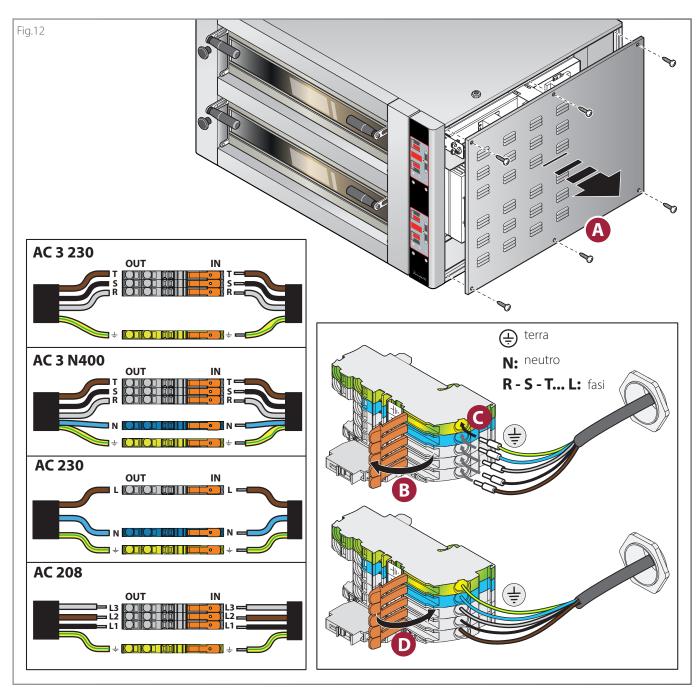
Se il forno ha doppia camera, il cavo di alimentazione da collegare è uno, come la presa di collegamento. Per collegare il cavo all'apparecchiatura, rimuovere il pannello laterale destro del forno, far passare il cavo attraverso il pressacavo predisposto e collegarlo in modo corretto alla morsettiera.



Nelle pagine successive si trovano gli schemi elettrici: fare riferimento a quello specifico al modello da collegare.

Per un corretto allacciamento elettrico, l'apparecchiatura deve:

- essere inclusa in un sistema equipotenziale secondo quanto riportato nella normativa in vigore. Questo collegamento deve essere effettuato tra apparecchiature diverse con il morsetto contrassegnato dal simbolo equipotenziale 🗘. Il conduttore dovrà avere una sezione massima di 10 mm² (secondo la norma CEI EN 60335-2-42:2003-09) ed essere di colore giallo verde;
- essere obbligatoriamente connessa alla linea di terra della rete (cavo di colore giallo verde);
- essere obbligatoriamente connessa ad un differenziale **termico** secondo quanto riportato nella normativa in vigore (0.03A Tipo A);

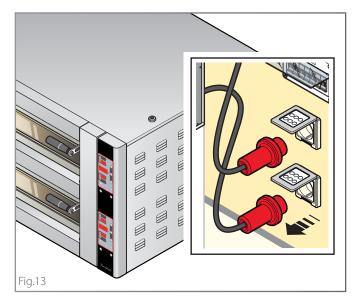


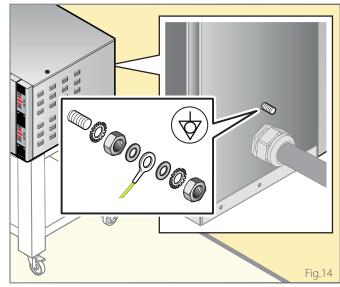
 essere obbligatoriamente connessa ad un meccanismo di interruzione omnipolare che consenta una disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

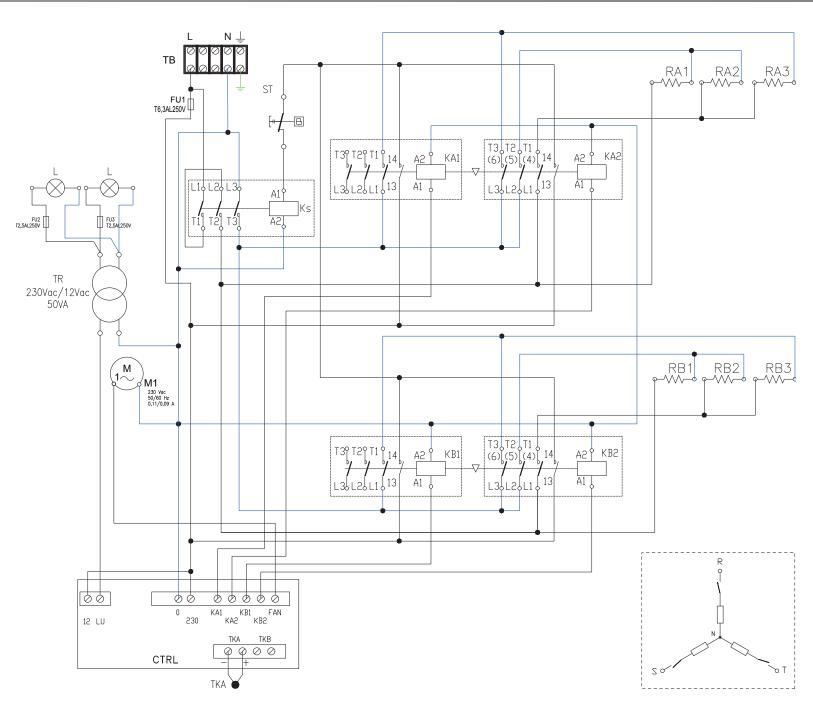
Il Fabbricante declina ogni responsabilità per il mancato rispetto di quanto sopra esposto.

In caso di necessità, il cavo deve essere sostituito dal Rivenditore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.



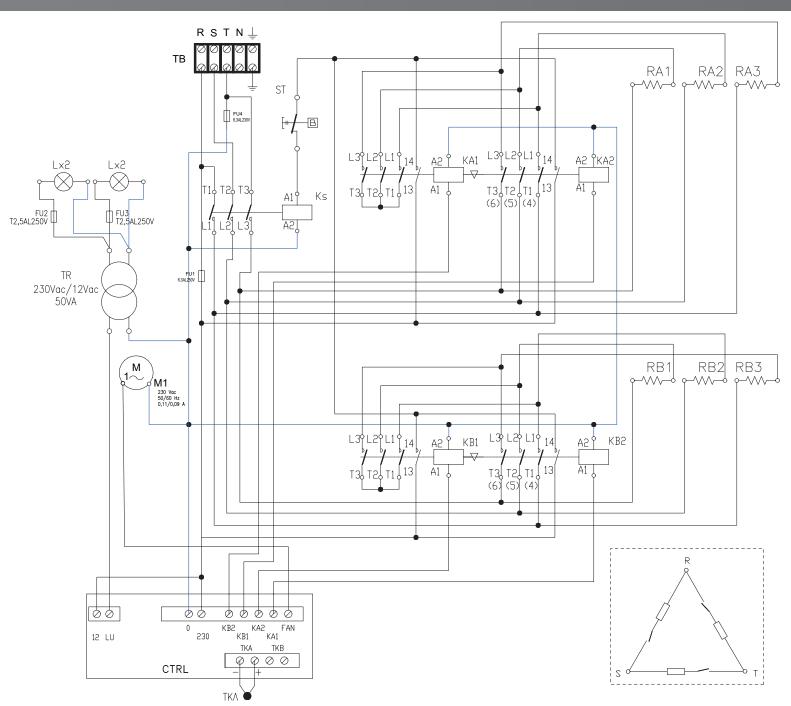








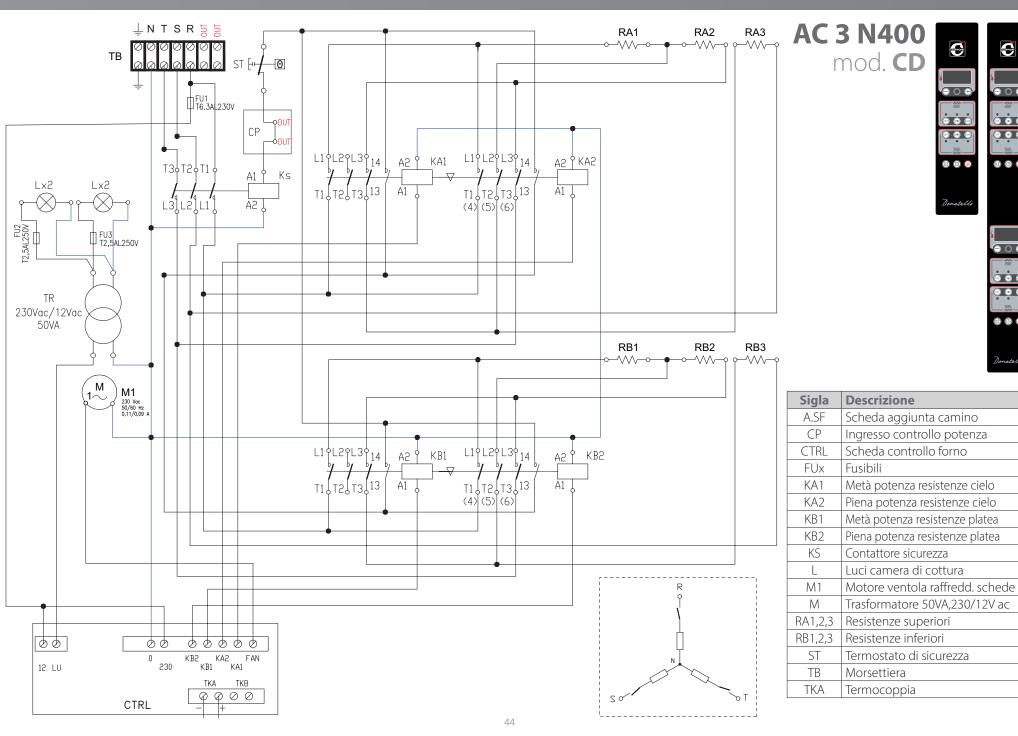
Sigla	Descrizione
CTRL	Scheda controllo forno
FU	Fusibili
KA1	Metà potenza resistenze cielo
KA2	Piena potenza resistenze cielo
KB1	Metà potenza resistenze platea
KB2	Piena potenza resistenze platea
KS	Contattore sicurezza
L	Luci camera di cottura
M1	Motore ventola raffredd. schede
RA1,2,3	Resistenze superiori
RB1,2,3	Resistenze inferiori
ST	Termostato di sicurezza
TB	Morsettiera
TC1	Trasformatore 50VA,230/12V ac
TKA	Termocoppia

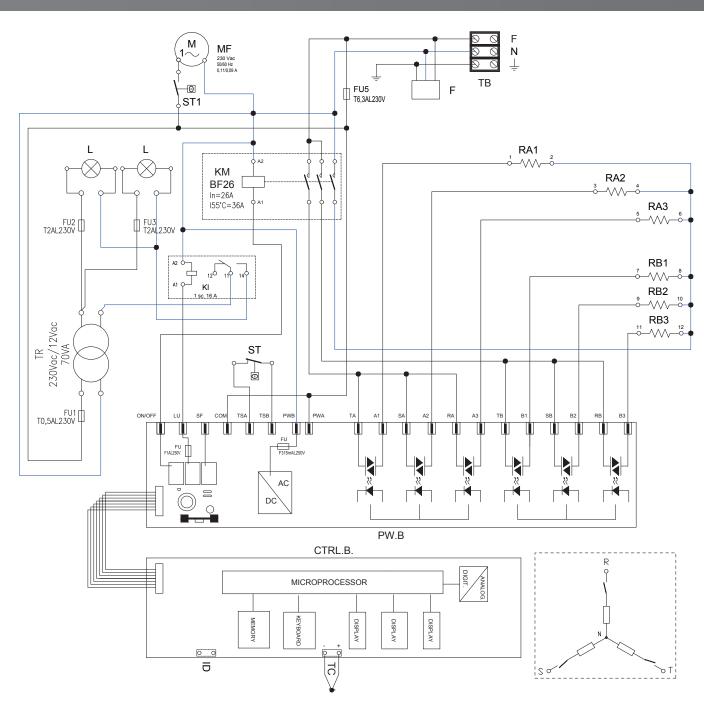


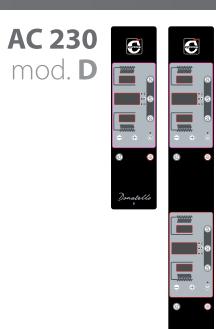
AC 3 230 mod. CD



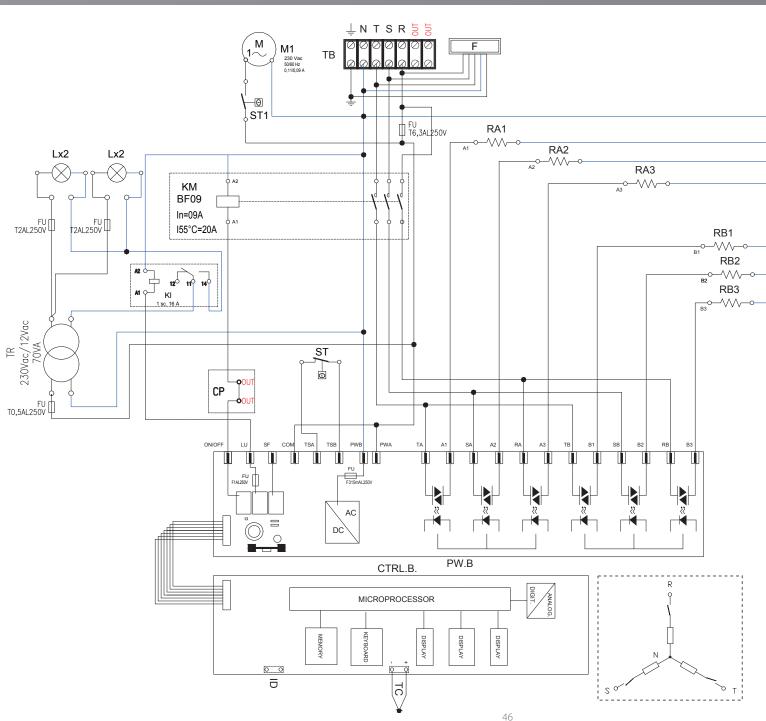
Sigla	Descrizione
CTRL	Scheda controllo forno
FU	Fusibili
KA1	Metà potenza resistenze cielo
KA2	Piena potenza resistenze cielo
KB1	Metà potenza resistenze platea
KB2	Piena potenza resistenze platea
KS	Contattore sicurezza
L	Luci camera di cottura
M1	Motore ventola raffredd. schede
RA1,2,3	Resistenze superiori
RB1,2,3	Resistenze inferiori
ST	Termostato di sicurezza
TB	Morsettiera
TC1	Trasformatore 50VA,230/12V ac
TKA	Termocoppia







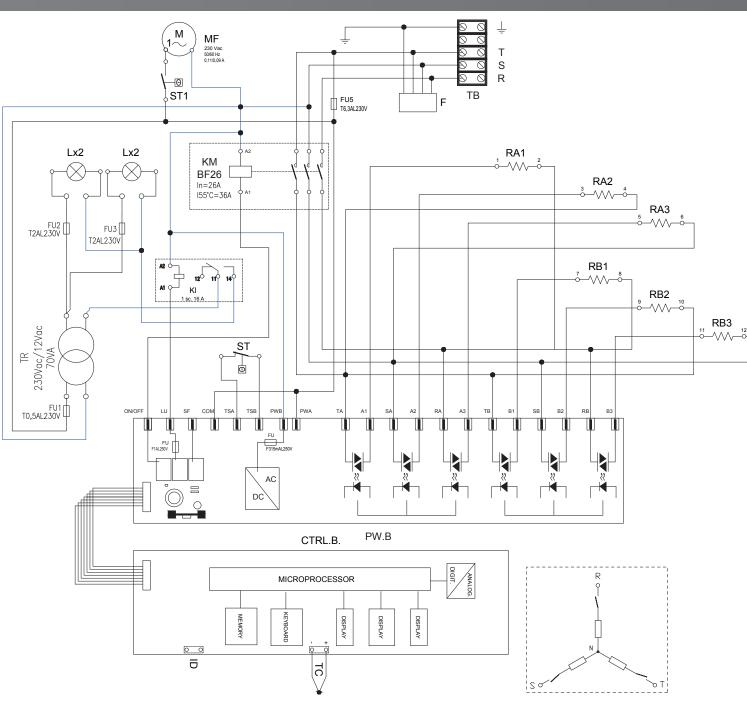
Sigla	Descrizione
С	Contattore generale
CTRL.B	Scheda controllo
F	Filtro antidisturbi
FUx	Fusibili
KI	Relè luci
L	Luci camera di cottura
PW.B	Scheda di potenza
М	Ventilatore
RA1,2,3	Resistenze superiori
RB1,2,3	Resistenze inferiori
ST	Termostato di sicurezza
ST1	Klixon ventola 50°C
TC	Termocoppia
TR	Trasformatore 70VA 230/12Vca
TB	Morsettiera



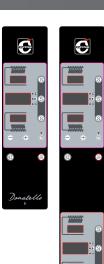
AC 3 N400 mod. **D**



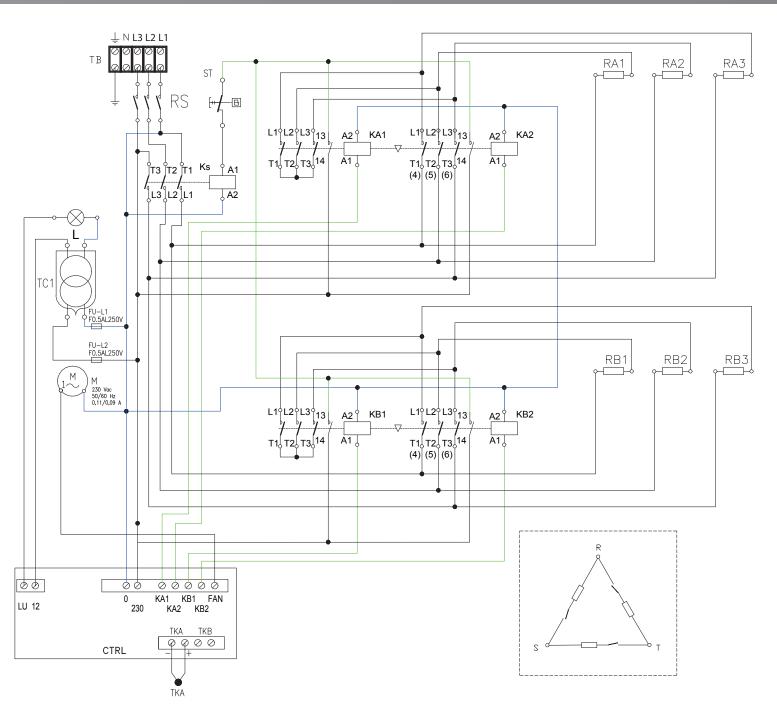
Sigla	Descrizione
CTRL.B	Scheda controllo forno
F	Filtro antidisturbo
FU	Fusibili
ID	Ingresso digitale per accensione rem.
KI	Mini relè 16A luci
KM	Contattore alimentatore resistenze
L	Luci camera di cottura
M1	Motore ventola raffredd. schede
М	Ingresso controllo potenza
PW.B	Scheda di potenza
RA1,2,3	Resistenze superiori
RB1,2,3	Resistenze inferiori
ST	Termostato di sicurezza
ST1	Termostato bimetallico vent. raffr.
TB	Morsettiera
TC	Termocoppia
TR	Trasformatore 70VA, 230/12Vac doppia usc.



AC 3 230 mod. **D**



Sigla	Descrizione
С	Termostato di sicurezza
CTRL.B	Scheda di controllo
F	Filtro antidisturbi
FUx	Fusibili
KI	Relè luci
KM	Contattore generale
L	Luci camera di cottura
М	Ventilatore
PW.B	Scheda di potenzaa
RA1,2,3	Resistenze superiori
RB1,2,3	Resistenze inferiori
ST1	Klixon ventola 50°C
TB	Morsettiera
TC	Termocoppia
TR	Trasformatore 70VA, 230/12V AC



AC 3 208 mod. **CD**



Sigla	Descrizione
CTRL.B	Scheda controllo forno
CTRL.SF	Scheda aggiunta camino
FU	Fusibili
Ks	Contattore sicurezza BF09-MC09
KA1	Metà potenza res. cielo BF09-MC09
KA2	Piena potenza res. cielo BF09-MC09
KB1	Metà potenza res. platea BF09-MC09
KB2	Piena potenza res. platea BF09-MC09
L	Luci camera di cottura
M1	Motore ventola raffredd. schede
М	Motore apertura camino di sfiato
RA1,2,3	Resistenze superiori
RB1,2,3	Resistenze inferiori
ST	Termostato di sicurezza
TB	Morsettiera
TKA	Termocoppia resistenze superiori
TR	Trasformatore 50VA, 230/12V AC

Precollaudo e collaudo

Prima della consegna al cliente, il forno viene controllato e collaudato nelle officine del Fabbricante.

Il "foglio verifica processo produttivo" allegato allo stesso, garantisce che **ogni** passaggio del processo produttivo, dall'assemblaggio all'imballo, è stato accuratamente verificato, sia sotto il profilo della funzionalità che della sicurezza.

Dopo aver installato l'apparecchiatura, verificare e segnare con " $\sqrt{}$ " tutti i punti della tabella a fianco: questo darà la certezza di aver eseguito un'installazione completa e corretta.

Terminare spiegando all'utente come utilizzare in maniera ottimale e sicura l'apparecchiatura e come effettuare le operazioni di ordinaria manutenzione e di pulizia.

Verifica del funzionamento e prima accensione

Mettere in funzione l'apparecchiatura seguendo quanto riportato nel manuale di "Uso e Manutenzione" allegato alla stessa: sorvegliarla durante tutta la prova e verificare il corretto funzionamento di tutti i componenti elettrici.

Al primo utilizzo, si raccomanda di impostare la temperatura ad un valore di 150°C/302 °F, per il modello "D" percentuale al cielo 80% platea 20%, per il modello "CD" impostare MAX al cielo e MIN alla platea, per almeno 8 ore, senza introdurre alimenti all'interno

Durante tutto questo tempo si consiglia di tenere completamente aperto il camino di sfiato e, se è presente la cappa, di tenerla accesa.

In questa prima fase il forno, a causa dell'evaporazione dell'umidità dei materiali isolanti, produrrà fumi e odori sgradevoli che scompariranno gradualmente nei successivi cicli di funzionamento.

√	Verifiche posizionamento	Capitolo di riferimento a pag	
	I locali di installazione sono adeguati e a norma? (corretto ricambio d'aria, temperatura minima/massima, ecc)		
	L'apparecchiatura è perfettamente a livello?	Desirienamento a pag 39	
	L'apparecchiatura è perfettamente appoggiata al basamento sottostante e quest'ultimo è adeguato a sostenere il forno?	Posizionamento a pag. 38	
	Sono state rispettate le distanze minime indicate?		
	É stata tolta la pellicola di protezione da ogni superficie?	Operazioni preliminari a pag. 37	
	La camera del forno è libera da oggetti non conformi (es. attrezzi di installazione, manuali d'uso, parti di imballo, ecc)? In caso affermativo rimuoverli!		
	La canna fumaria presente è adeguata e rispetta le normative vigenti?	Evacuazione fumi a pag. 39	
√	Verifiche elettriche	Capitolo di riferimento	
	La tensione di rete è conforme ai dati rilevabili dalla targa matricola?		
	L'allacciamento elettrico è stato effettuato secondo le normative vigenti nel Paese di installazione dell'apparecchiatura e secondo gli schemi elettrici forniti?	Collegamento elettrico a pag. 40	
√	Verifiche uscita fumi	Capitolo di riferimento	
	L'apparecchiatura è correttamente posizionata sotto ad una cappa di aspirazione adeguata? Si ricorda che è possibile collegare lo scarico fumi ad un estrattore (ventilatore o tubo di estrazione di cappa motorizzata) interponendo obbligatoriamente tra quest'ultimo e il camino del forno un interruttore di tiraggio.	Evacuazione fumi a pag. 39	
√	Varie	Capitolo di riferimento	
	L'utilizzatore è in possesso di tutta la documentazione relativa al forno?	-	
	L'utilizzatore è stato correttamente istruito sull'utilizzo e la manutenzione del forno?	-	

La ditta declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa o trascrizione, riservandosi di apportare senza preavviso le modifiche che riterrà più opportune. Vietata la riproduzione parziale senza il consenso del Costruttore. Le misure fornite sono indicative e non vincolanti.

La lingua di stesura originale è l'italiano: il Costruttore non si ritiene responsabile per eventuali errori di traduzione/interpretazione o stampa.

Avvertenze



Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, è necessario disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura (agendo sull'interruttore dell'impianto) ed indossare adequati strumenti di protezione personale (es. quanti, ecc...). L'utilizzatore deve effettuare le sole operazioni di manutenzione ordinaria, per la manutenzione straordinaria contattare un Centro di Assistenza richiedendo l'intervento di un tecnico autorizzato. Il Fabbricante non riconosce in garanzia i danni derivanti da una mancata manutenzione o da una pulizia errata (es. utilizzo di detergenti non adatti).



La pulizia di qualsiasi componente va effettuata a forno completamente freddo e indossando dispositivi di protezione personale (es. guanti, ecc...).

Per la pulizia di qualsiasi componente o accessorio NON utiliz-

- · detergenti abrasivi o in polvere;
- detergenti aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico, soda caustica, ecc...). Attenzione! Non usare tali sostanze nemmeno per pulire la sotto-struttura/il pavimento sotto l'apparecchiatura o il basamento:
- utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc...);
- getti d'acqua a vapore o a pressione.



elettrico.

Si consiglia, per assicurarsi che l'apparecchio si trovi in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette, di sottoporlo almeno una volta all'anno a manutenzione e controllo da parte di un Centro di Assistenza

Tenere sempre libere e pulite le feritoie di aerazione del vano

Pulizia del forno

PULIZIA PARTI ESTERNE IN ACCIAIO

Utilizzare un panno imbevuto di acqua calda saponata e terminare con un accurato risciacquo e un'asciugatura.

PULIZIA CRISTALLI

Pulire i cristalli con un panno morbido e del detergente specifico per vetri.

PULIZIA DISPLAY

Pulire il display con un panno morbido e poco detergente per superfici delicate. Evitare di utilizzare grosse quantità di prodotto in quanto eventuali infiltrazioni potrebbero causare gravi danni al display.

Evitare inoltre l'utilizzo di detergenti troppo aggressivi che potrebbero rovinare il materiale di costruzione del display (policarbonato).

PULIZIA PIANO REFRATTARIO

Sui refrattari si trovano normalmente dei residui alimentari (es. grasso, residui di alimenti, ecc...) che devono essere frequentemente rimossi per questioni igieniche e di sicurezza.

Eliminare con una spazzola in fibra naturale i residui alimentari più grossolani; successivamente, se necessario, rimuovere i mattoni refrattari del piano cottura come mostrato in figura e aspirare con un bidone aspiracenere i residui carbonizzati accumulati sotto ad essi, sul fondo del forno.

Non usare mai liquidi per la pulizia del piano refrattario.

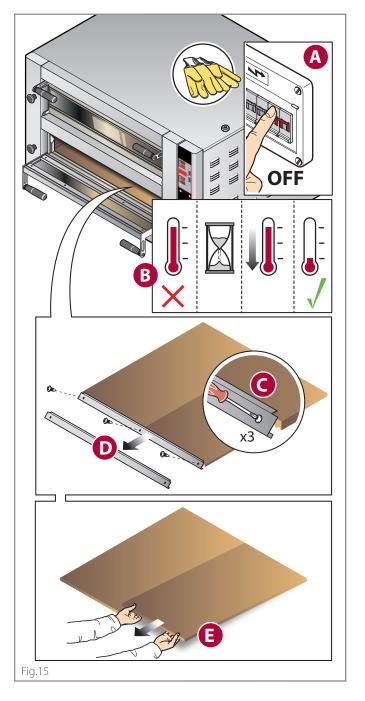


Durante il reinserimento fare attenzione a non schiacciarsi le dita.



Su richiesta al Costruttore sono disponibili piani in refrattario per una eventuale sostituzione.

Se la pulizia manuale non fosse sufficiente, utilizzare la funzione PIROLISI vedere pag. 21



Manutenzione e pulizia

PULIZIA CAMERA CON PIROLISI

La pirolisi è un processo di cristallizzazione termochimica dei residui alimentari che si sono depositati nella camera di cottura, che avviene portando il forno a 400°C/752°F.



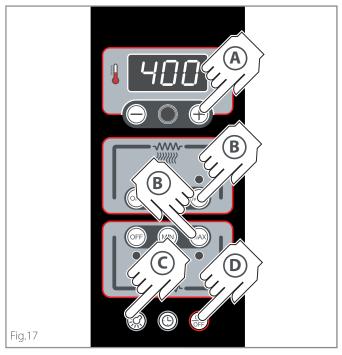
Prima di avviare la pirolisi, eliminare con una spazzola in fibra naturale i residui alimentari più grossolani.

Forni modello CD ▶ Fig.17

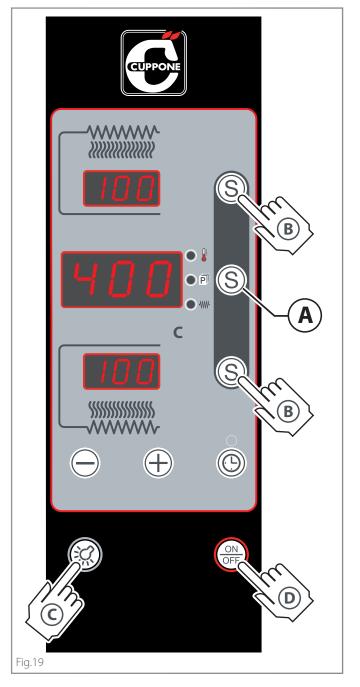
- A Impostare la temperatura in camera a 400°C 752°F;
- **B** agendo sui tasti MIN e MAX, impostare entrambe le **potenze cielo** e **platea** su MAX;
- c spegnere le luci della camera di cottura;
- raggiunta la temperatura, spegnere il forno con il tasto ON/ OFF e lasciarlo raffreddare con la porta chiusa;
- a forno freddo, pulire la camera dai residui alimentari cristallizzati utilizzando una spazzola in fibra naturale e successivamente aspirare con un bidone aspira-cenere Fig.18

Forni modello D ▶ Fig.19

- A Impostare la temperatura in camera a 400°C 752°F;
- **B** impostare le **potenze cielo** e **platea** su **100**% vedi impostazione manuali;
- c) spegnere le luci della camera di cottura;
- raggiunta la temperatura, spegnere il forno con il tasto **ON/ OFF** e lasciarlo raffreddare con la porta chiusa;
- a forno freddo, pulire la camera dai residui alimentari cristallizzati utilizzando una spazzola in fibra naturale e successivamente aspirare con un bidone aspira-cenere Fig.18







Manutenzione e pulizia

Sostituzione componenti

L'utilizzatore deve sostituire unicamente i compo**nenti indicati**: in caso di guasto o per la manutenzione straordinaria contattare il Rivenditore richiedendo l'intervento di un tecnico autorizzato.

Per le sostituzioni utilizzare sempre ricambi originali da richiedere al Fabbricante: usare ricambi non originali potrebbe causare prestazioni non ottimali dell'apparecchiatura e gravi danni a persone e all'apparecchiatura stessa non riconosciuti in garanzia.

Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, è necessario disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura (agendo sull'interruttore dell'impianto).



La sostituzione di qualsiasi componente va effettuata a forno completamente freddo e indossando dispositivi di protezione personale (es. quanti, ecc...).

SOSTITUZIONE CRISTALLO PORTA

Fig.20

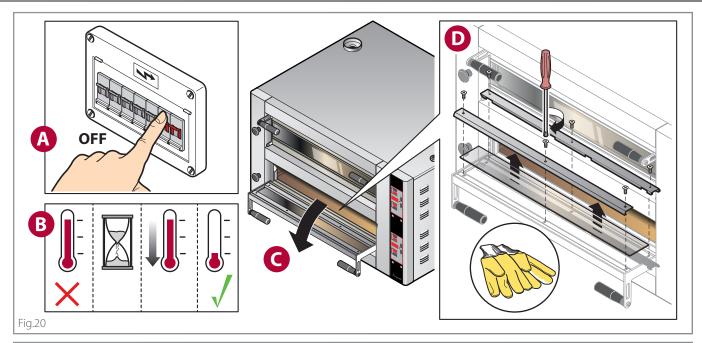
SOSTITUZIONE LAMPADA E VETRO INTERNI

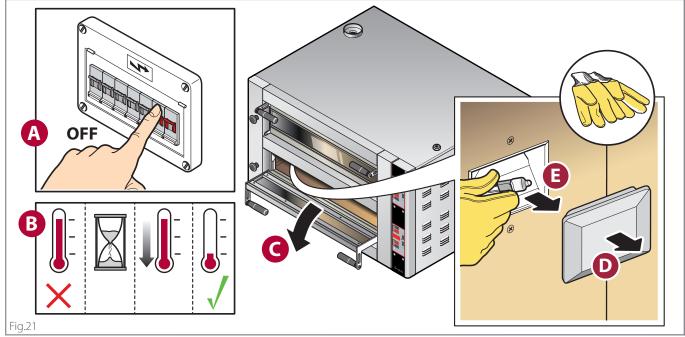
Fig.21

Prima di sostituire la lampadina, disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchio (agendo sull'interruttore dell'impianto); non è sufficiente agire sul tasto ON/OFF perché le lampade possono essere comunque in tensione.

Non premere mai il vetro delle lampade con le mani nude; utilizzare sempre dei guanti.

Non accendere mai il forno senza aver rimontato il vetro protettivo della lampada; se dovesse rompersi sostituirlo immediatamente.





5 DIAGNOSTICA

Diagnostica

Nel caso di guasti o malfunzionamenti il **display** della scheda **A (mod. CD)** o **B (mod. D)** possono visualizzare i seguenti messaggi di errore - allarme:

Messaggi di errore - allarmi mod. CD

Codice a display	Comportamento forno	Risoluzione
Err	La termocoppia delle resistenze è scollegata o guasta	
rEF	La sonda per la misurazione della temperatura della scheda e del giunto freddo è guasta Preallarme di temperatura elevata sulla scheda di controllo, superiore al parametro 06 Allarme di temperatura elevata sulla scheda di controllo.	
ALL		
ntc		

NOTA:

"Err" - "ntc" la macchina si spegne



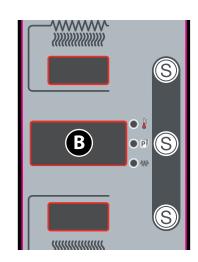
Messaggi di errore - allarmi mod. D

Codice a display	Comportamento forno	Risoluzione
E1	La termocoppia delle resistenze è scollegata o guasta	
E2	La sonda per la misurazione della temperatura della scheda è guasta	Contattare
E3	La sonda per la misurazione della temperatura del giunto freddo è guasta	l'Assistenza
AL1	Preallarme di temperatura elevata sulla scheda di potenza, superiore al parametro 07	Tecnica
AL2	Preallarme di temperatura elevata sul giunto freddo, superiore al parametro 08	

NOTA:

"E" la macchina si spegne

"AL" la macchina continua a funzionare.



[&]quot;ALL" la macchina continua a funzionare.



CUPPONE since 196.

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

