



Tiepolo

HORNO

Manual de preinstalación e instalación

TP435
TP635
TP635L
TP935



**HEat.
smART.**
Partner in Baking. Since 1963



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

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

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

Asistencia técnica

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

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

1 COMPROBACIONES ANTES DE LA COMPRA.....3

2 DATOS TÉCNICOS DE LOS HORNOS6

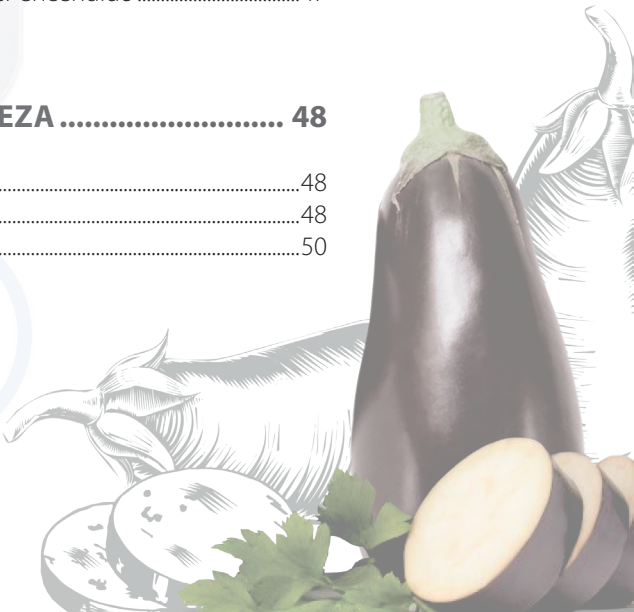
Datos técnicos horno Tiepolo | soporte.....8
Datos técnicos horno Tiepolo TP 435 | horno individual.....9
Datos técnicos horno Tiepolo TP 635 | horno individual.....16
Datos técnicos horno Tiepolo TP 635L | horno individual23
Datos técnicos horno Tiepolo TP 935 | horno individual.....30

3 INSTALACIÓN..... 37

Transporte38
Operaciones preliminares38
Eliminación de embalajes38
Posicionamiento39
Lectura de número de serie.....40
Evacuación de humos.....40
Conexión eléctrica.....41
Pre-pruebas y pruebas47
Comprobación del funcionamiento y primer encendido47

4 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA 48

Advertencias.....48
Limpieza del horno48
Reemplazo de componentes50



1 COMPROBACIONES ANTES DE LA COMPRA

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

A	Comprobar con el propietario si hay herramientas en el sitio de instalación para un fácil manejo del horno. ► Fig. 1
✓	Para un correcto manejo del horno es necesario: • que haya equipos de protección personal disponibles (por ejemplo, calzado de seguridad, guantes, etc...) • exista un elevador capaz de manipular el equipo con seguridad (compruebe los pesos y dimensiones en las páginas siguientes) y el personal cualificado para llevar a cabo esta operación.
B	Compruebe las dimensiones del horno y los accesorios seleccionados
✓	• compruebe que las medidas del horno elegido sean adecuadas para el espacio disponible en la sala de instalación. • compruebe que la capacidad de la cámara de cocción sea adecuada para las necesidades del propietario. En la sección “Datos técnicos” a partir de la pág. 6 se encuentran los pesos y las medidas de los hornos y las cámaras de cocción.

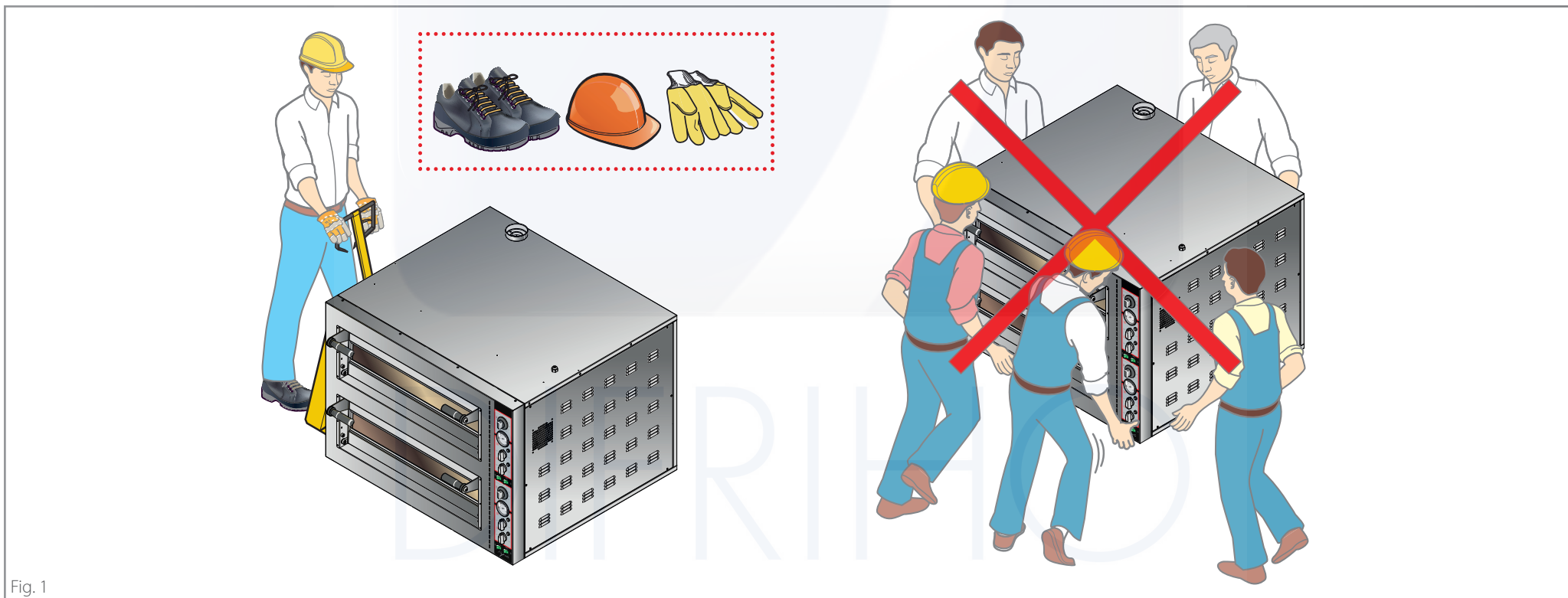


Fig. 1

Comprobaciones antes de la compra

C	Compruebe con una inspección si la sala de instalación es adecuada																		
✓	Asegúrate de que ► Fig. 2																		
	• el piso del local de instalación es ignífugo, perfectamente plano y capaz de soportar el peso del equipo; <table><tr><th>Mod.</th><th>individual</th><th>doble</th><th>Mod.</th><th>individual</th><th>doble</th></tr><tr><td>TP435</td><td>122 kg [268,9 lb]</td><td>209 kg [460,7 lb]</td><td>TP635L</td><td>159 kg [350,5 lb]</td><td>278 kg [612,8 lb]</td></tr><tr><td>TP635</td><td>160 kg [352,6 lb]</td><td>271 kg [597,4 lb]</td><td>TP935</td><td>207 kg [456,3 lb]</td><td>385 kg [848,7 lb]</td></tr></table>	Mod.	individual	doble	Mod.	individual	doble	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]
Mod.	individual	doble	Mod.	individual	doble														
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]														
	• El horno debe ser colocado sobre una base, del fabricante o propia que: • sea de un material no inflamable y no sensible al calor; • esté perfectamente estable y plana; • pueda soportar el peso del equipo.																		
	• el local de instalación: • sea dedicado y conforme a la cocción de los alimentos; • tenga un recambio de aire adecuado; • sin elementos inflamables o explosivos presentes; • cumpla las normas vigentes en materia de seguridad laboral e instalaciones; • esté protegido de los agentes atmosféricos; • tenga temperaturas máximas de +5 °C (41 °F) a +35 °C (95 °F); • tenga una humedad que no supere el 70%.																		
	• el equipo pueda pasar fácilmente a través de las puertas.  En la elección del local de colocación, tenga en cuenta que el equipo se debe poder manipular fácilmente para cualquier operación de mantenimiento extraordinario que pueda ser necesaria: preste atención a que las obras de albañilería realizadas después de la instalación (construcción de paredes, sustitución de las puertas con otras más estrechas, reestructuraciones, etc...) no obstaculicen los desplazamientos.																		
	• cerca del equipo NO haya fuentes de calor (por ej. parrillas, freidoras, etc.), sustancias altamente inflamables o combustibles cerca del equipo (por ej. gasóleo, gasolina, botellas de bebidas alcohólicas, etc.).																		
	• haya una ventilación adecuada de acuerdo con las regulaciones vigentes en el país de instalación. En ausencia de esto, una toma de aire de Ø140 mm [5,51 in.] es obligatoria para comunicarse con el exterior o con un local ventilado (por ejemplo, almacén, ático, garaje, escalera).																		

- las distancias mínimas se puedan mantener escrupulosamente desde el horno respecto a **paredes**, otros **equipos, objetos y materiales combustibles**. ► **Fig. 3** En caso de cercanía con equipos calientes o fríos, mantener una distancia de **500 mm [19,7 in.]**.



Es absolutamente necesario respetar las distancias mínimas de seguridad indicadas. Las distancias deben aumentarse en presencia de objetos con materiales sensibles al calor.

- ► **Fig. 4** exista una **chimenea de evacuación** para uso exclusivo del equipo, que cumple con la normativa vigente y tiene un diámetro que permita el paso de un tubo de evacuación de **Ø150 mm [Ø5.91 in.]**.

El horno está equipado con una descarga de humos ubicada en la parte superior para la evacuación de los vapores provenientes de la cámara de cocción (en la sección "Datos técnicos" a partir de la pág. 9 se encuentra la indicación exacta de su posición). Dichos vapores y aquellos que normalmente salen de la puerta durante las fases de trabajo **deben ser evacuados hacia el exterior** de una de las siguientes maneras:

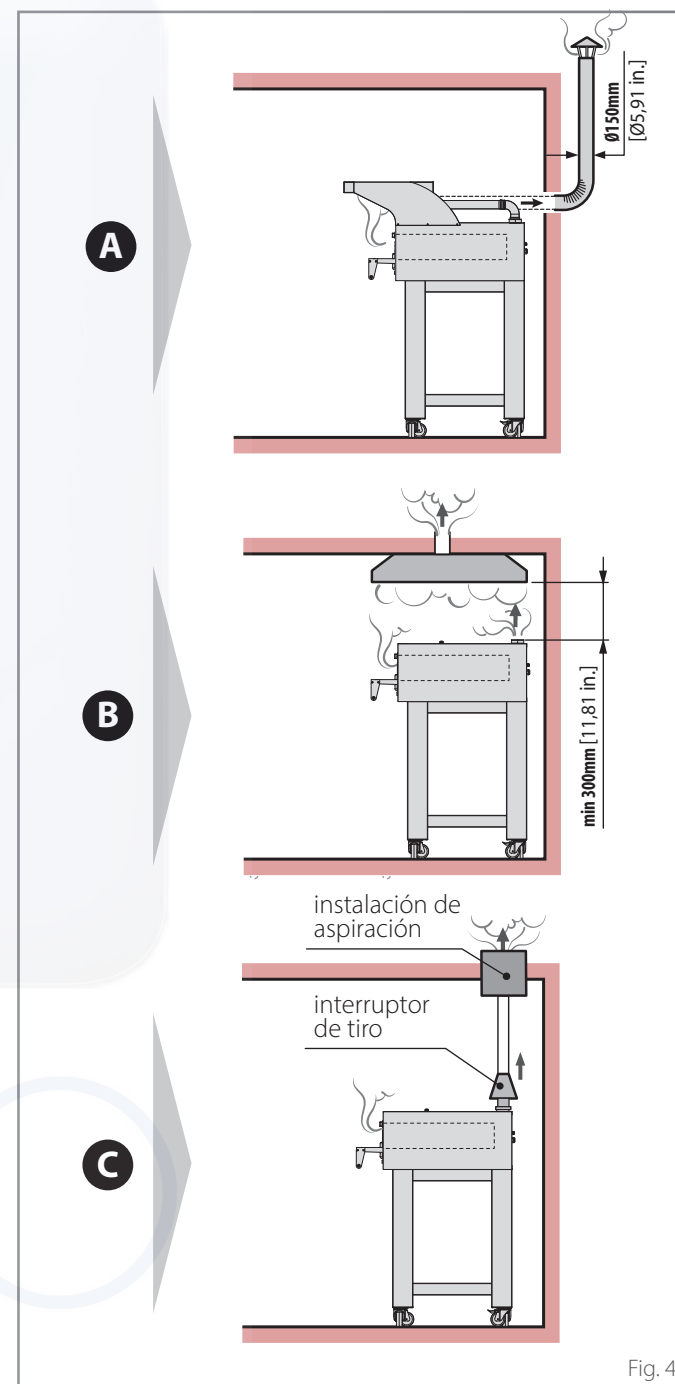
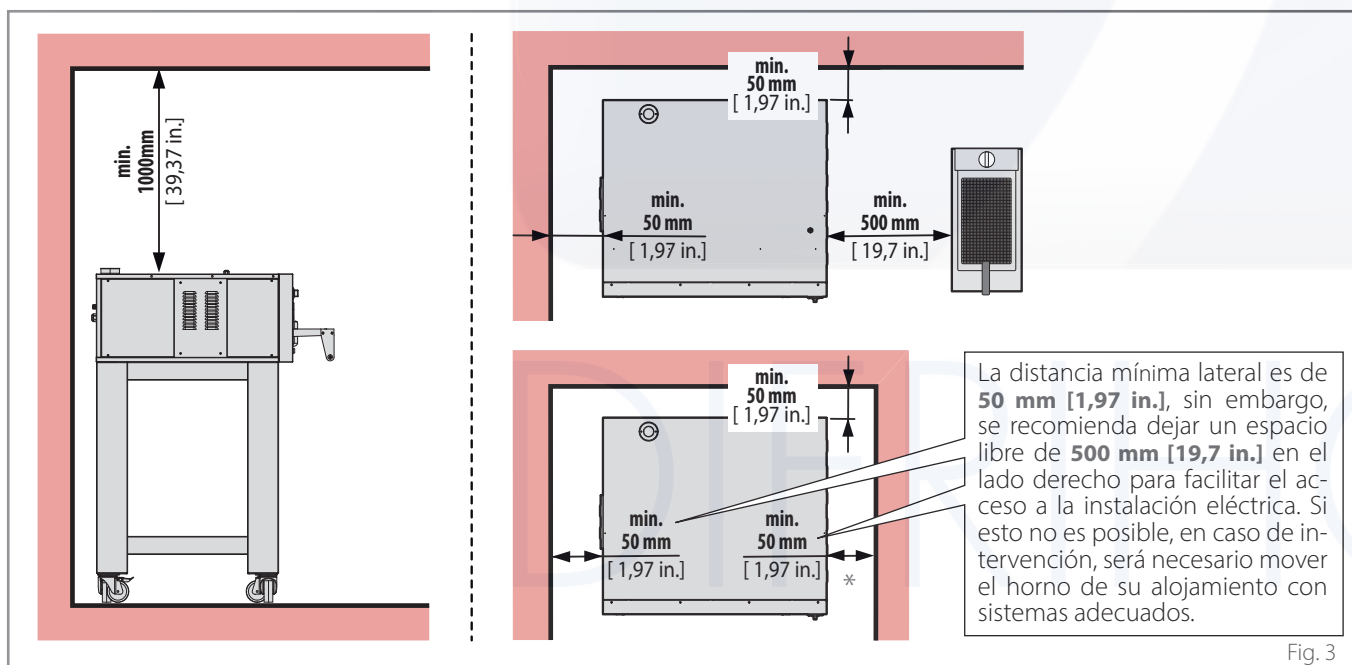
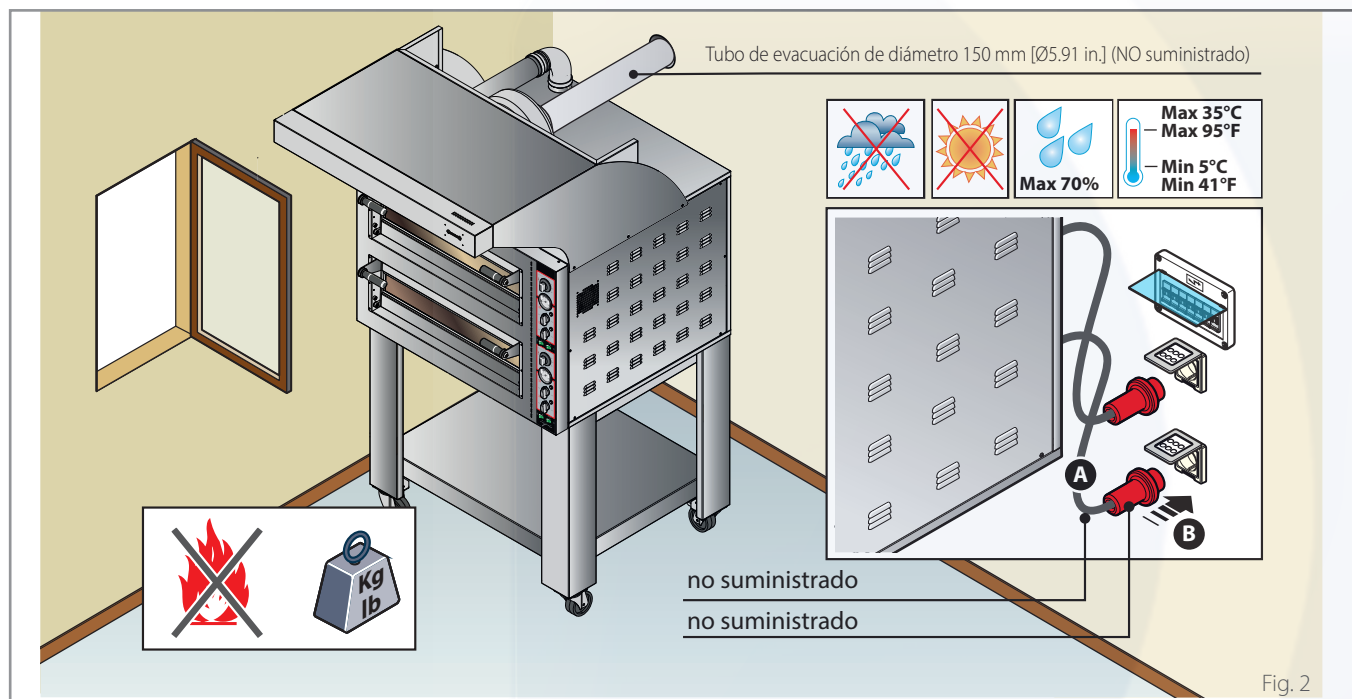
A utilizando una **campana suministrada por el Fabricante** que garantice una compatibilidad perfecta con el horno. Para un montaje y fijación correctos al horno, consulte la hoja adjunta; la chimenea de evacuación debe ser para uso exclusivo del equipo, cumplir con la normativa vigente y tener un diámetro que permita el paso de un tubo de evacuación de **Ø150 mm [Ø5.91 in.]** que corresponde al diámetro del tubo que se montará en la campana (no suministrado).

B mediante una **campana** del usuario, de capacidad adecuada, colocada a aproximadamente **300 mm [Ø 11,81 in.]** del horno;

C mediante una **instalación de aspiración** del usuario conectada a la descarga de humo del horno: en este caso, es obligatorio colocar un interruptor de tiro entre el extractor y la chimenea del horno (el extractor y el interruptor de tiro y el tubo no son suministrados por el Fabricante). En este tipo de instalación, los humos resultantes de la apertura de la puerta no serán aspirados.

D	Informe al propietario sobre los arreglos eléctricos necesarios (actividades que debe realizar un electricista calificado)
✓	Para una correcta instalación ► Fig. 2:
	• proporcione enchufes de conexión a la fuente de alimentación en las inmediaciones del horno. Si el horno tiene una cámara doble, los enchufes de conexión necesarios deben ser dos. En la sección "Datos técnicos" a partir de la pág. 9 se encuentran todos los datos eléctricos y la posición del cable de alimentación y del terminal equipotencial. • equiparse con un cable de conexión A y un enchufe B: los equipos se suministran sin cable de alimentación y enchufe, ambos deben ser montados en el horno por personal calificado. El cable debe ser exclusivamente del tipo indicado y en él debe montarse un enchufe con una capacidad adecuada para la absorción del horno para la conexión a la red eléctrica. • compruebe que las instalaciones sean conformes con las normativas vigentes en el país de utilización y con cuanto indicado en la placa de la matrícula. Se recuerda que, para una correcta conexión eléctrica, el equipo debe: • estar incluido en un sistema equipotencial de acuerdo con la normativa vigente. Esta conexión debe realizarse entre diferentes dispositivos con el terminal marcado con el símbolo de conexión equipotencial . El conductor debe tener una sección máxima de 10 mm² (de acuerdo con la norma CEI EN 60335-2-42:2003-09) y debe ser de color amarillo verde; • debe estar conectado a la línea de tierra  de la red (cables amarillo y verde); • estar conectado obligatoriamente a un diferencial térmico de acuerdo con lo establecido por las normas vigentes (0.03A Tipo A); • estar obligatoriamente conectado a un mecanismo de interrupción onnipolar que permita una desconexión completa en las condiciones de categoría III de sobretensión.

Comprobaciones antes de la compra



2 DATOS TÉCNICOS DE LOS HORNOS

Datos eléctricos

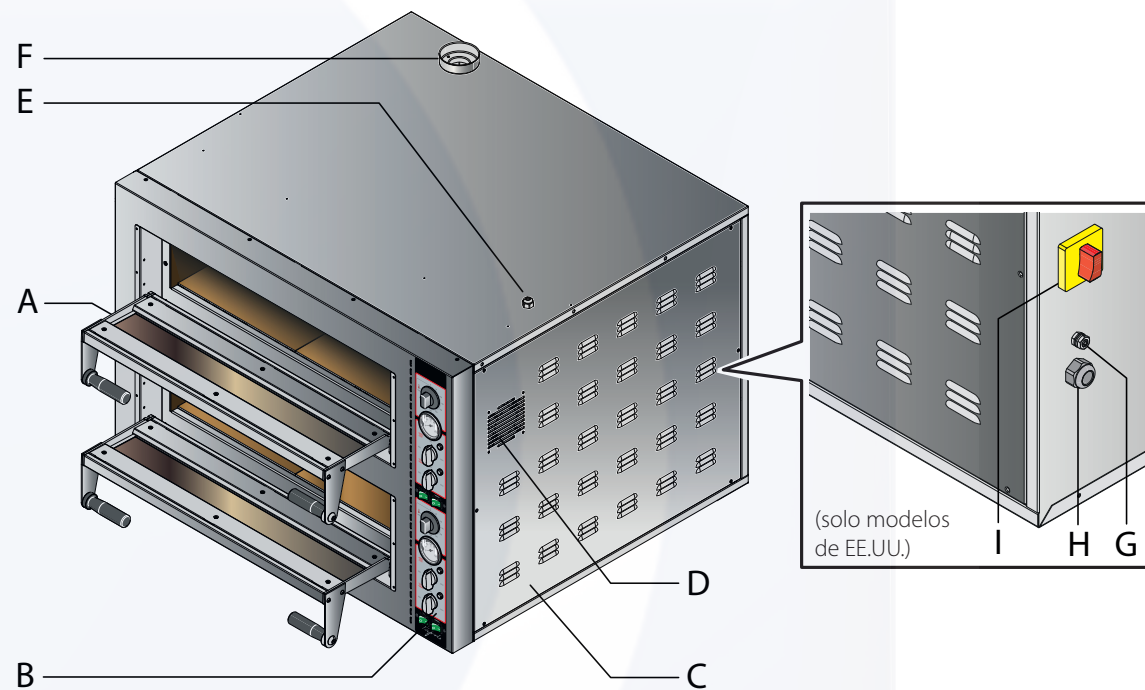
* Atención: los valores mostrados se refieren a una cámara del horno. Los hornos dobles tienen 2 entradas y, por lo tanto, 2 líneas distintas

HORNO ESTÁNDAR	Modelo de horno		Alimentación eléctrica (V)	Potencia (kW)	Consumo promedio (kWh)	Absorción (A)	Tipo de cable * (Nxmm ²)	Prot. cuadro del cliente * (Nx A)
	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	5,8	3,5	7,6	5x1	4x16
		TP435/...CM-B6-US	3x208V			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	8,5	5,1	11,3	5x1,5	4x16
		TP635/...CM-B6-US	3x208V			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	8,6	5,2	11,4	5x1,5	4x16
		TP635L/...CM-B6-US	3x208V			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	12,8	7,7	16,9	5x2,5	4x20
		TP935/...CM-B6-US	3x208V			35,5	4XAWG9	3x40

HORNO POTENCIADOS	Modelo de horno		Alimentación eléctrica (V)	Potencia (kW)	Consumo promedio (kWh)	Absorción (A)	Tipo de cable * (Nxmm ²)	Prot. cuadro del cliente * (Nx A)
	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

Leyenda

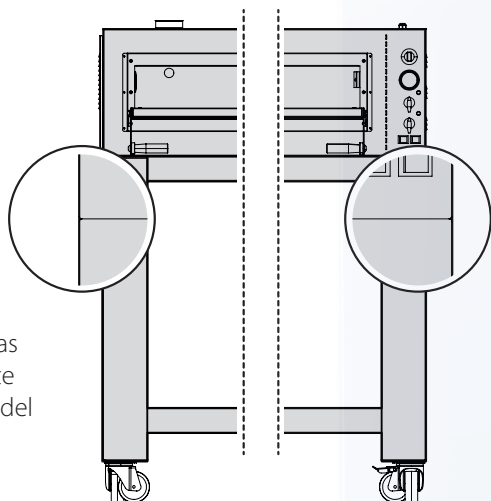
- (A) Puerta del horno
- (B) Panel de control
- (C) Panel de acceso a componentes eléctricos
- (D) Ventilador del enfriamiento compartimento técnico
- (E) Entrada de alimentación de la campana
- (F) Descarga de humos del horno
- (G) Equipotencial
- (H) Entrada de alimentación del horno
- (I) Seccionador (solo modelos de EE.UU.)



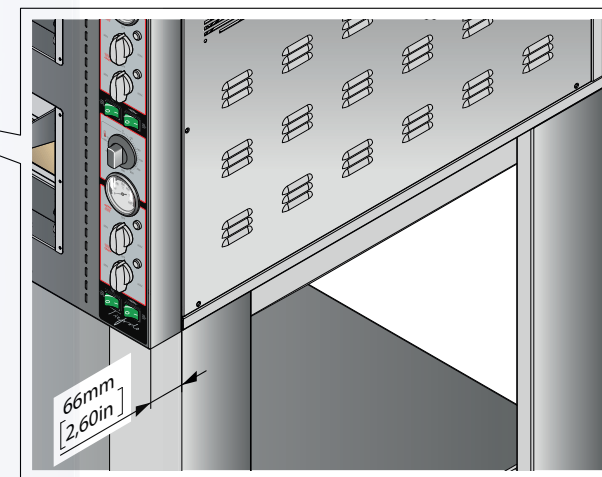
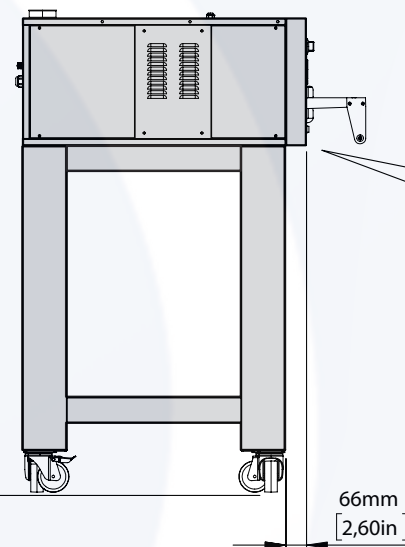
ALINEACIÓN DEL HORNO CON SOPORTE

Parte lateral

asegúrese que las patas del soporte coincidan fuera del horno



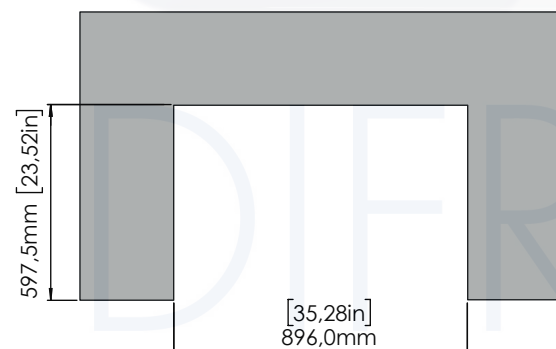
parte anterior alinee las patas del soporte dentro de la fachada del horno (la fachada debe sobresalir 66 mm [2,60 in.]



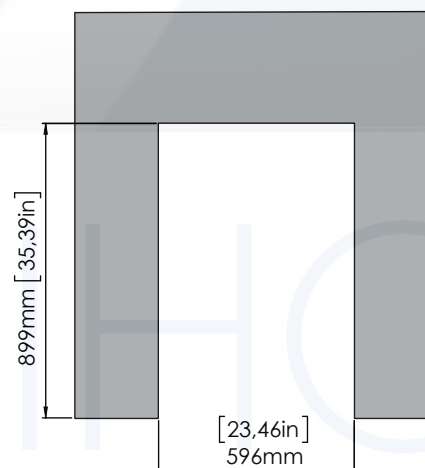
A petición del fabricante, están disponibles soportes para el horno Tiepolo 635 / 635L / 935, con un estante inferior moldeado para la inserción de accesorios.

Si fuera necesario conocer otras medidas del soporte, consulte los esquemas dimensionales de la [pág. 9](#) a la [pág. 36](#)

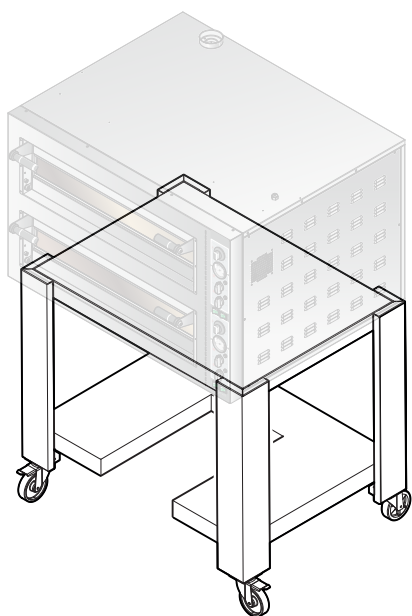
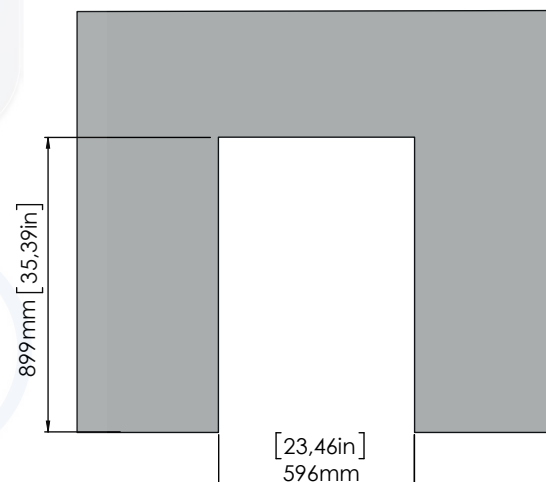
TP 635L



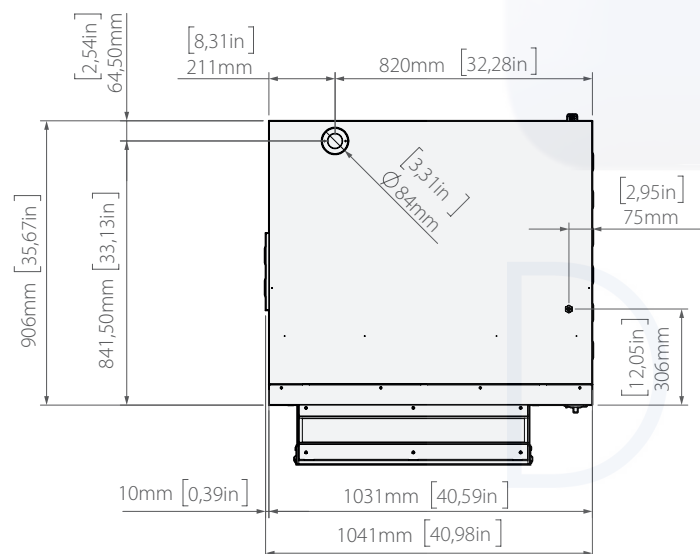
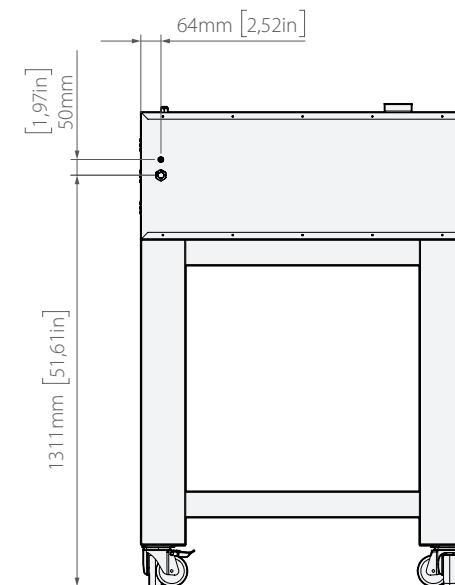
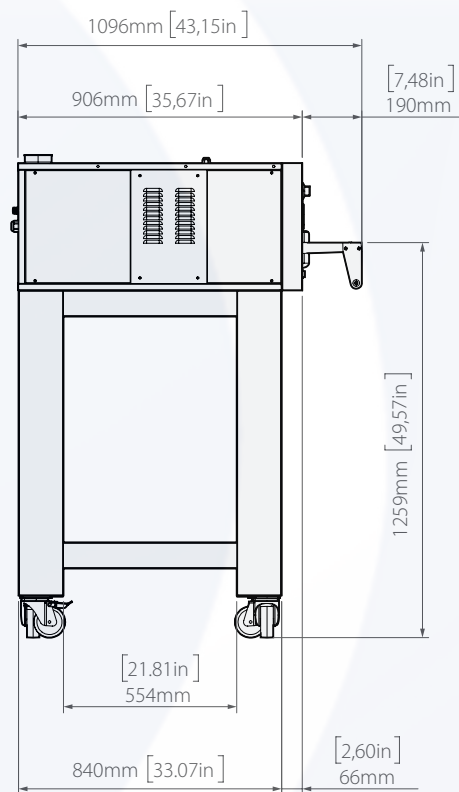
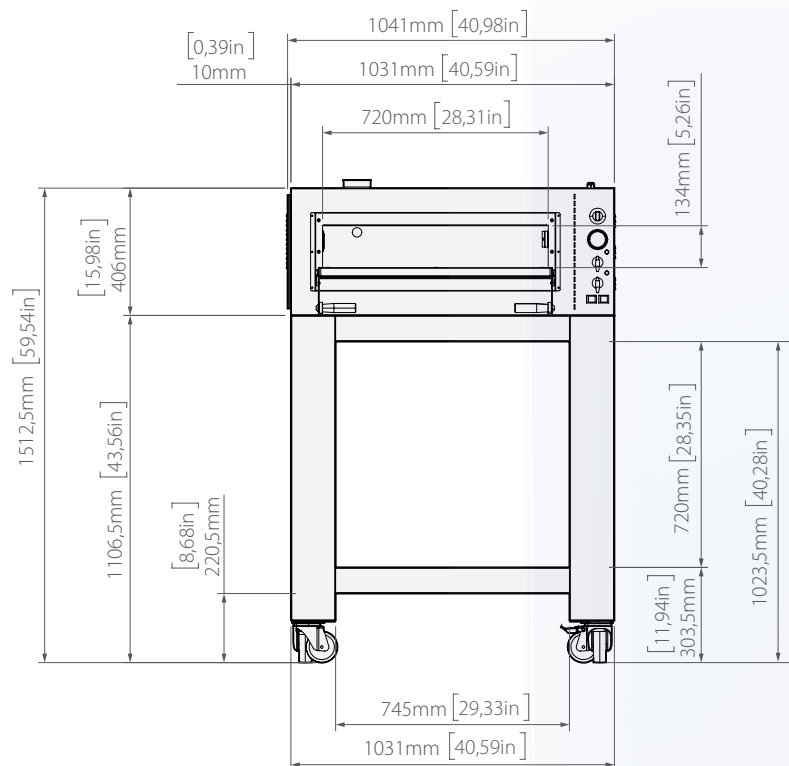
TP 635



TP 935

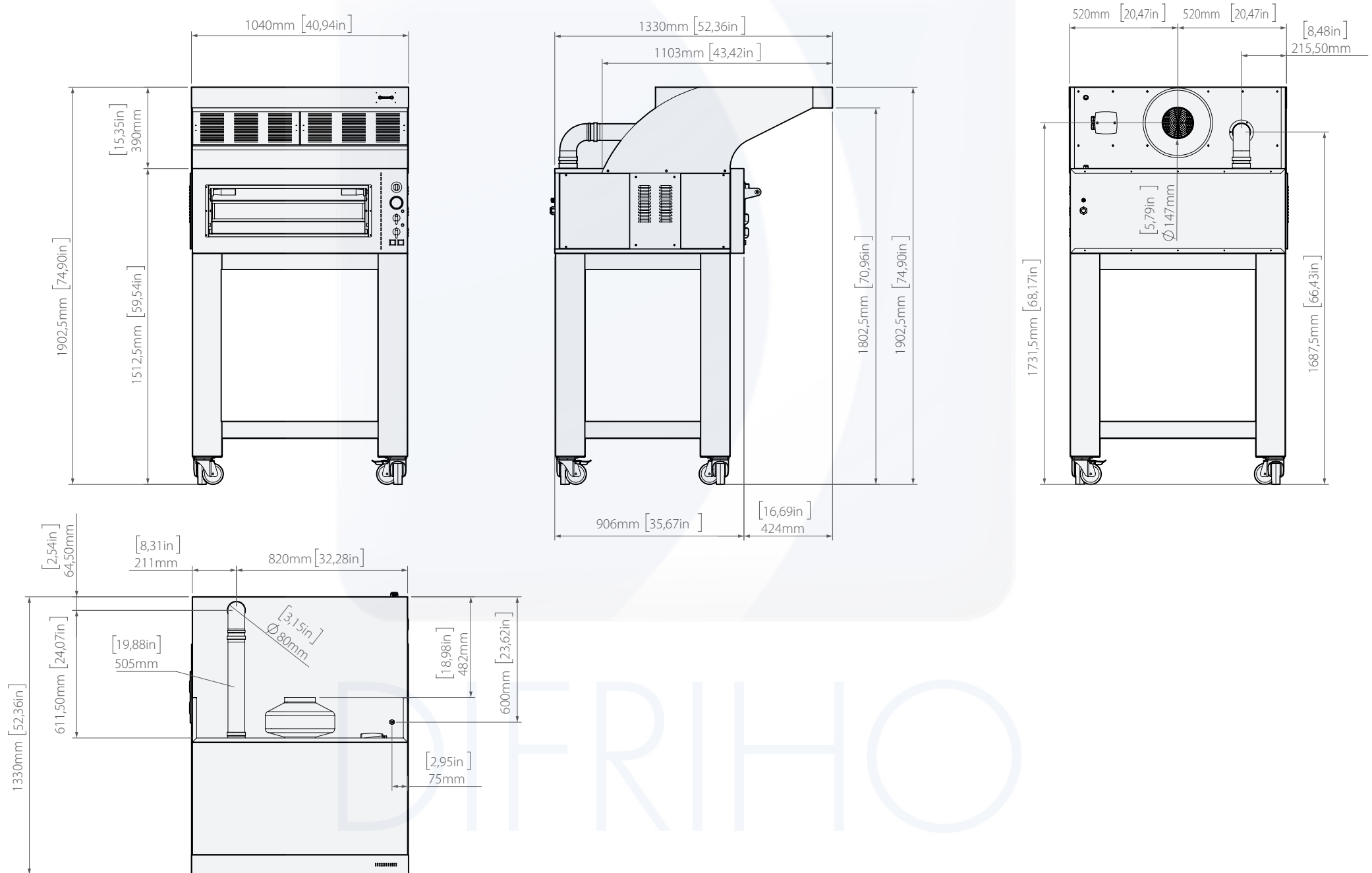


Datos técnicos horno **Tiepolo TP 435** | horno individual

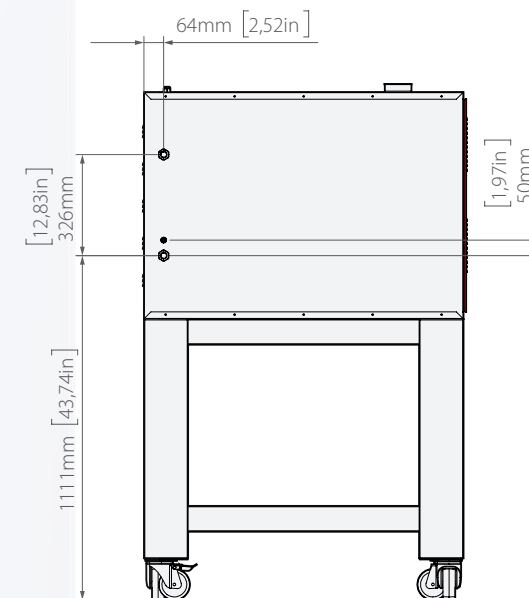
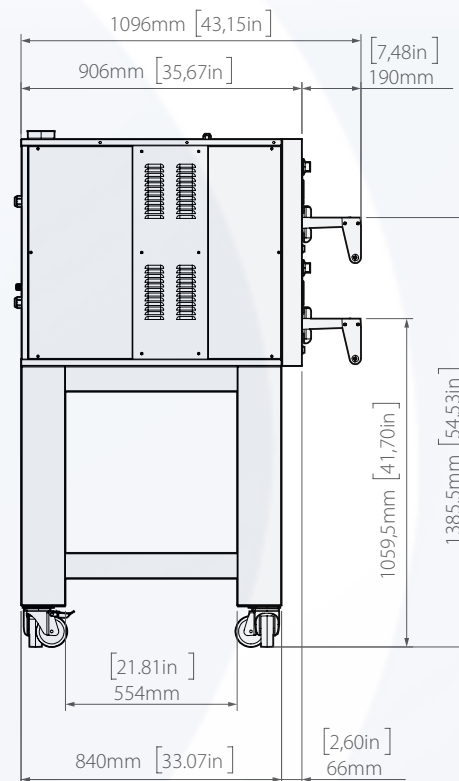
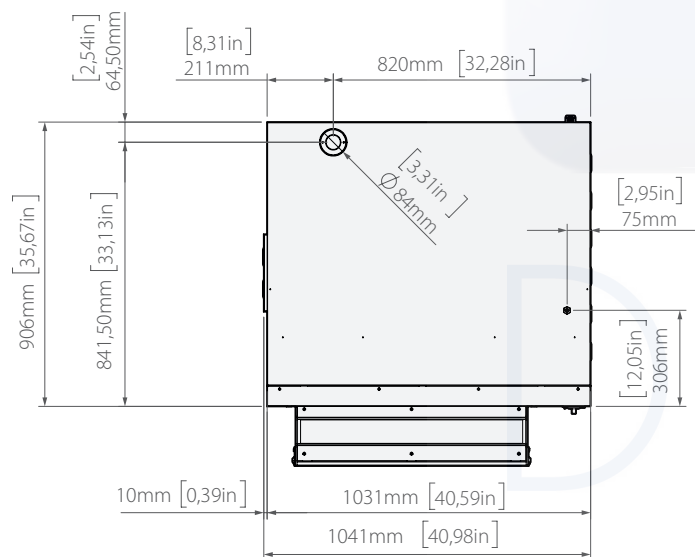
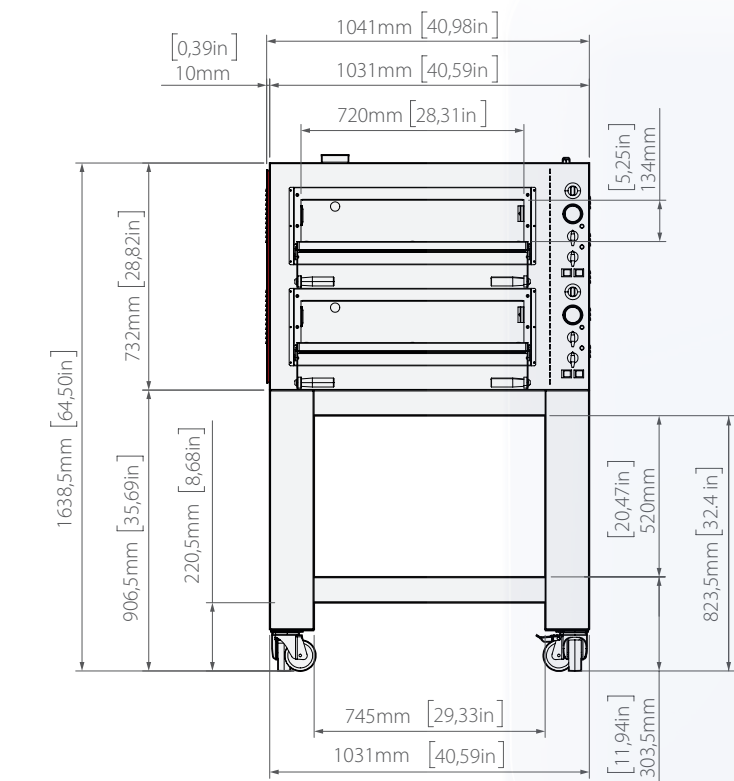


	peso horno TP 435 individual 122 kg [268,9 lb]
	peso del embalaje + horno completo TP 435 individual 139 kg [306,4 lb]
	medidas embalaje horno TP 435 individual 1060x1094x592 [41.73x43.07x23.31 in.]

Datos técnicos **Tiepolo TP 435** + campana **KTP 435** | campana + horno individual

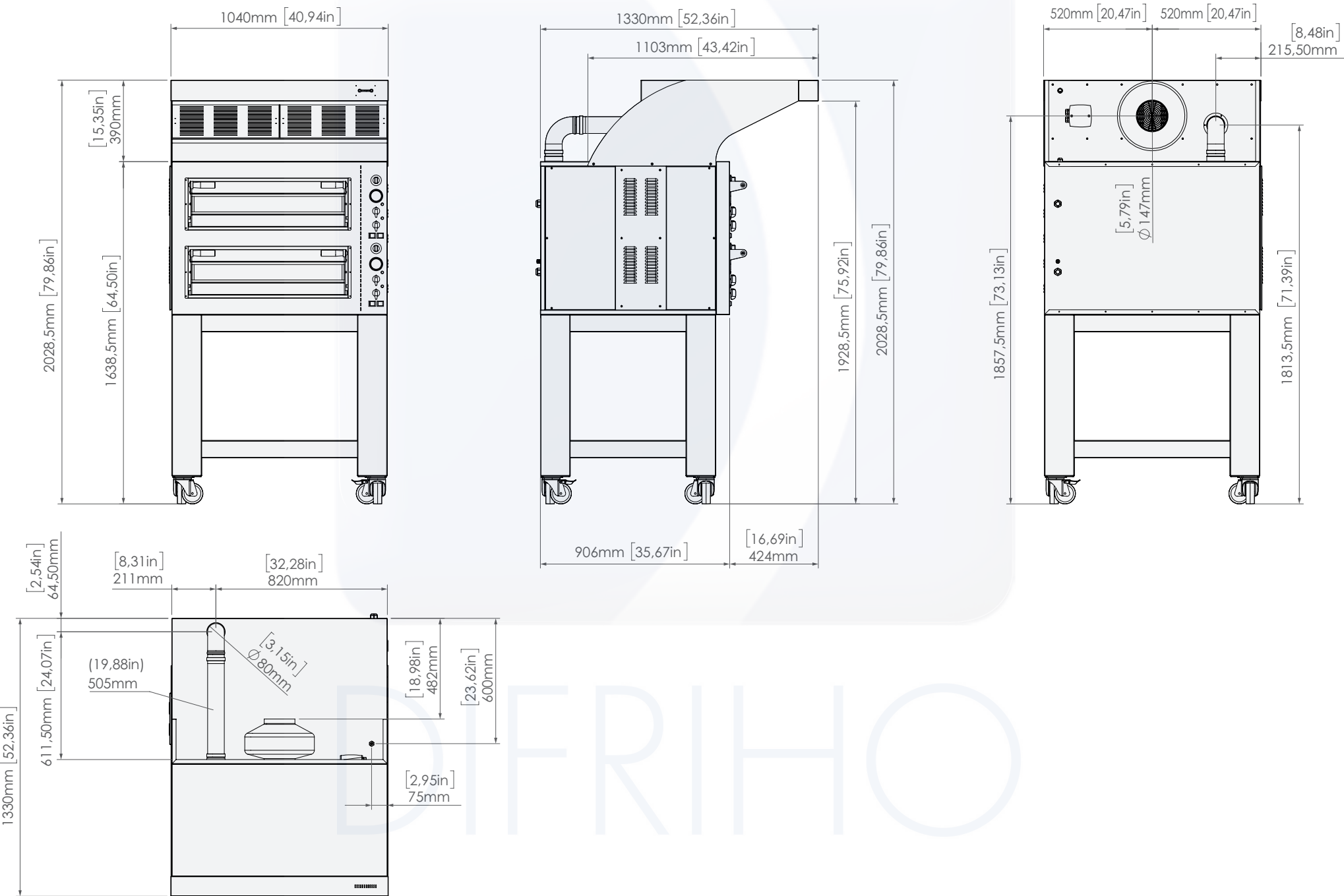


Datos técnicos **Tiepolo TP 435** | horno doble

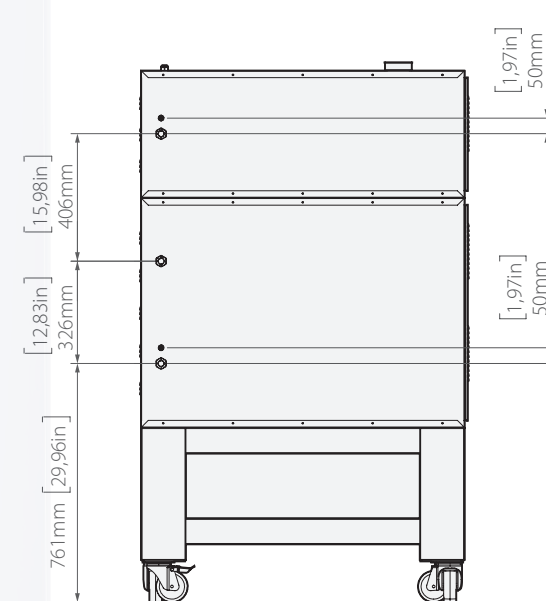
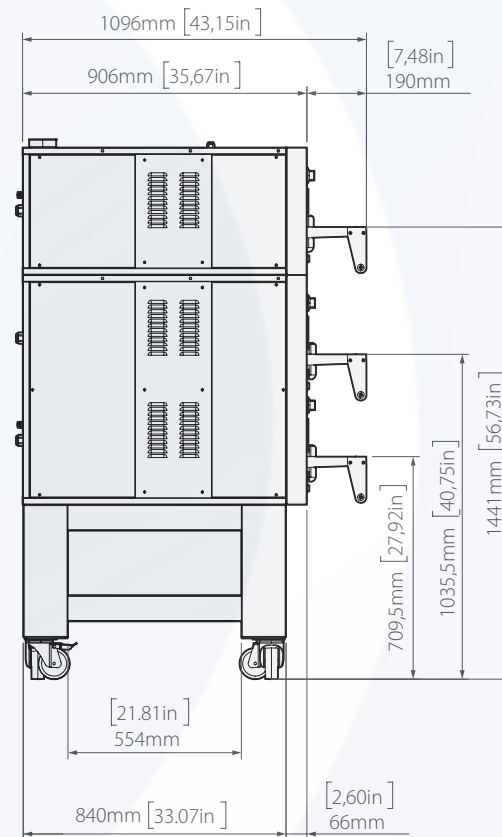
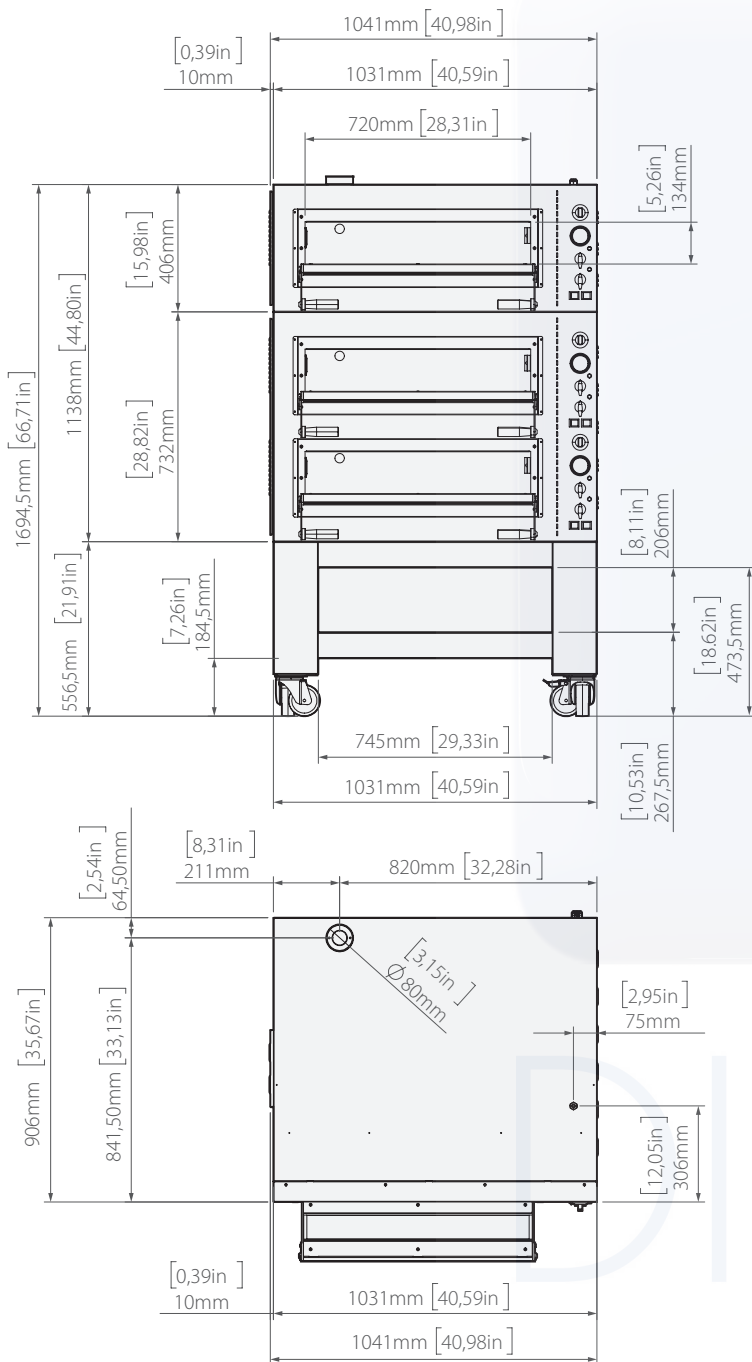


	peso horno TP 435 doble 209 kg [460,7 lb]
	peso del embalaje + horno completo TP 435 doble 277 kg [610,6 lb]
	medidas embalaje horno TP 435 doble 1060x1094x916 [41.73x43.07x36.06 in.]

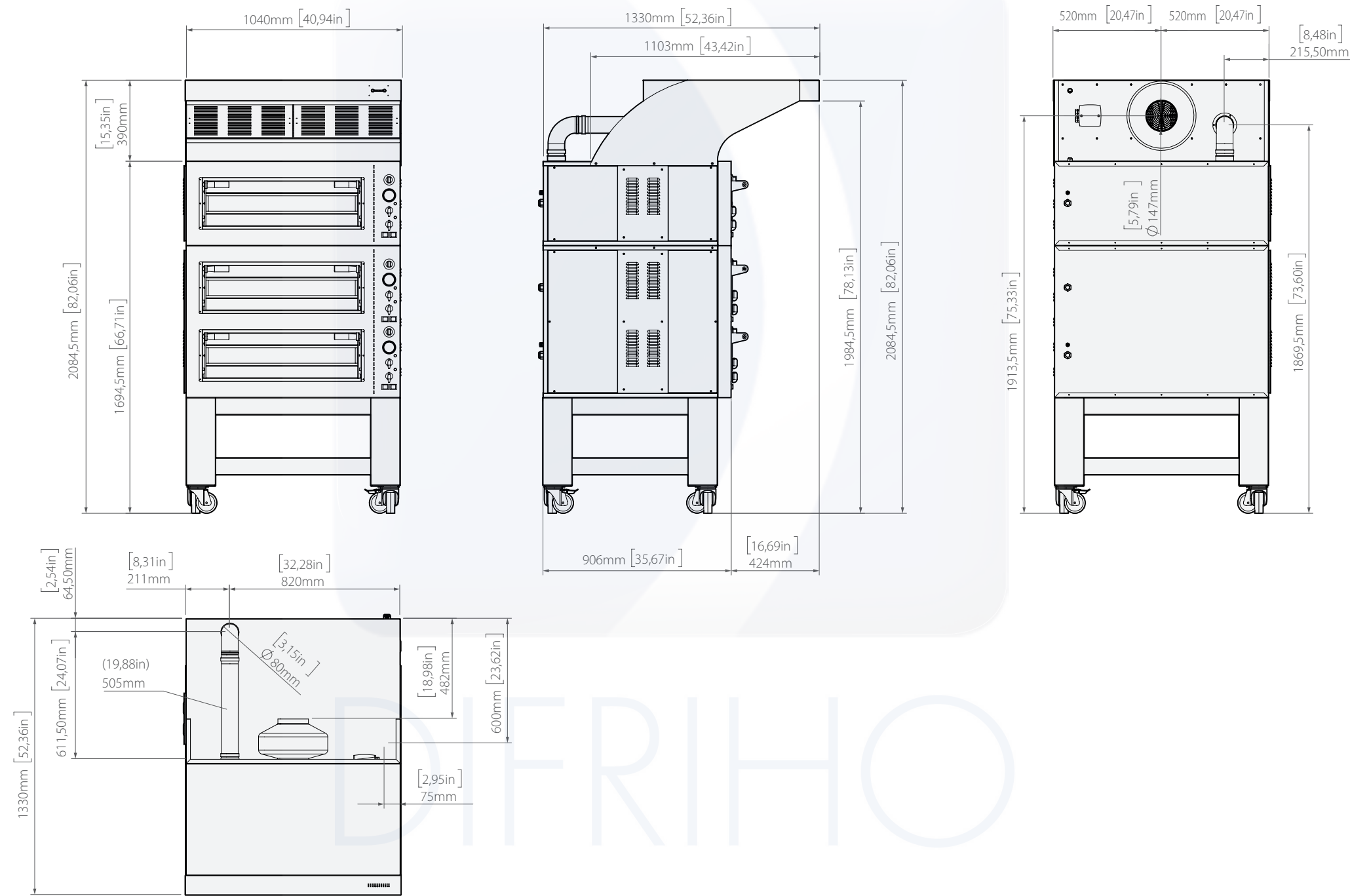
Datos técnicos **Tiepolo TP 435** + campana **KTP 435** | campana + horno doble

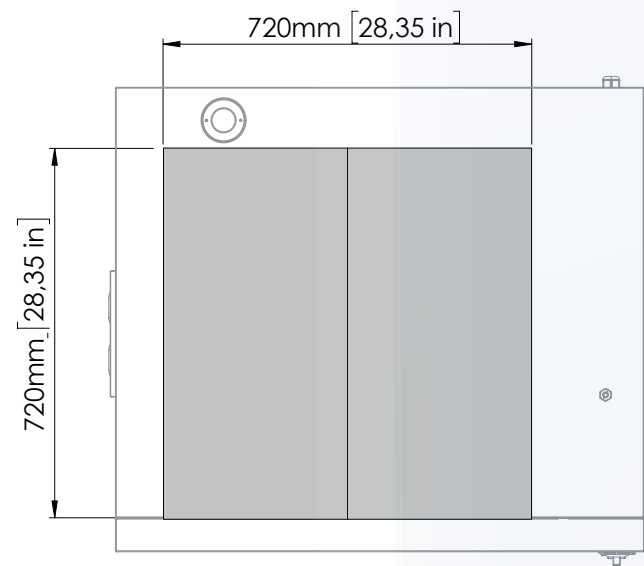


Datos técnicos horno **Tiepolo TP 435** | horno triple

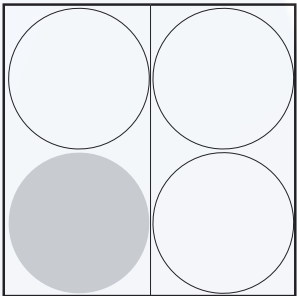


Datos técnicos **Tiepolo TP 435** + campana **KTP 435** | campana + horno triple

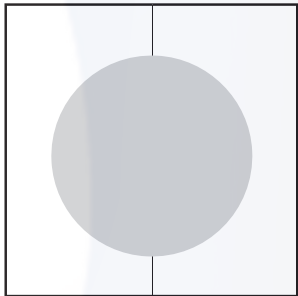




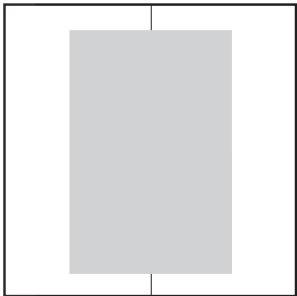
altura de la cámara: 140 mm [5,51 in.]



PIZZA Ø 35 cm [13.78 in.]



PIZZA Ø 50 cm [19.69 in.]

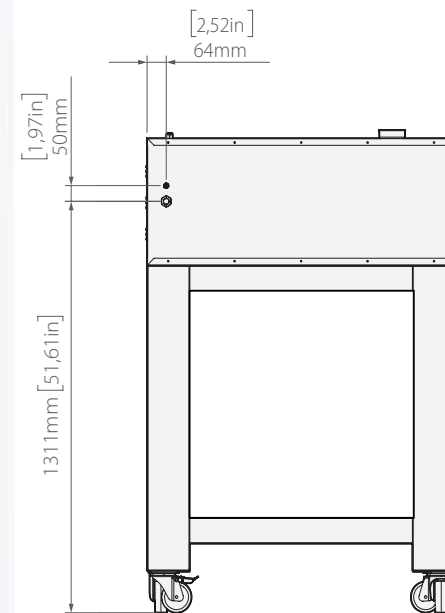
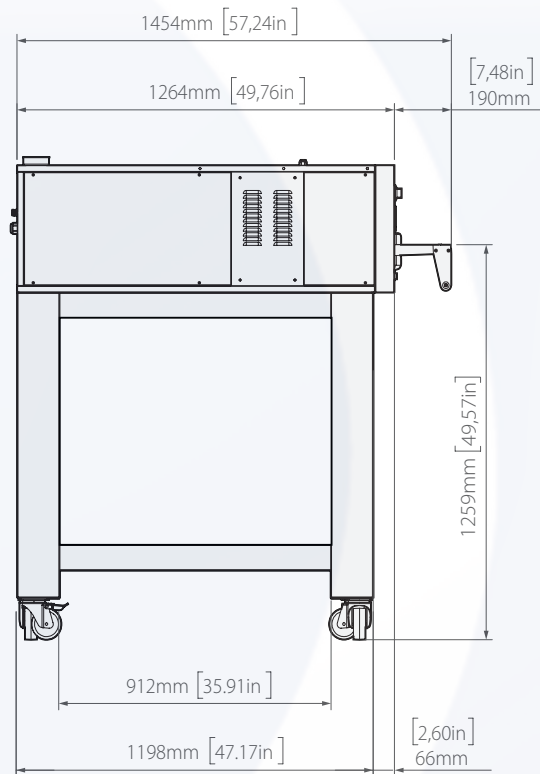
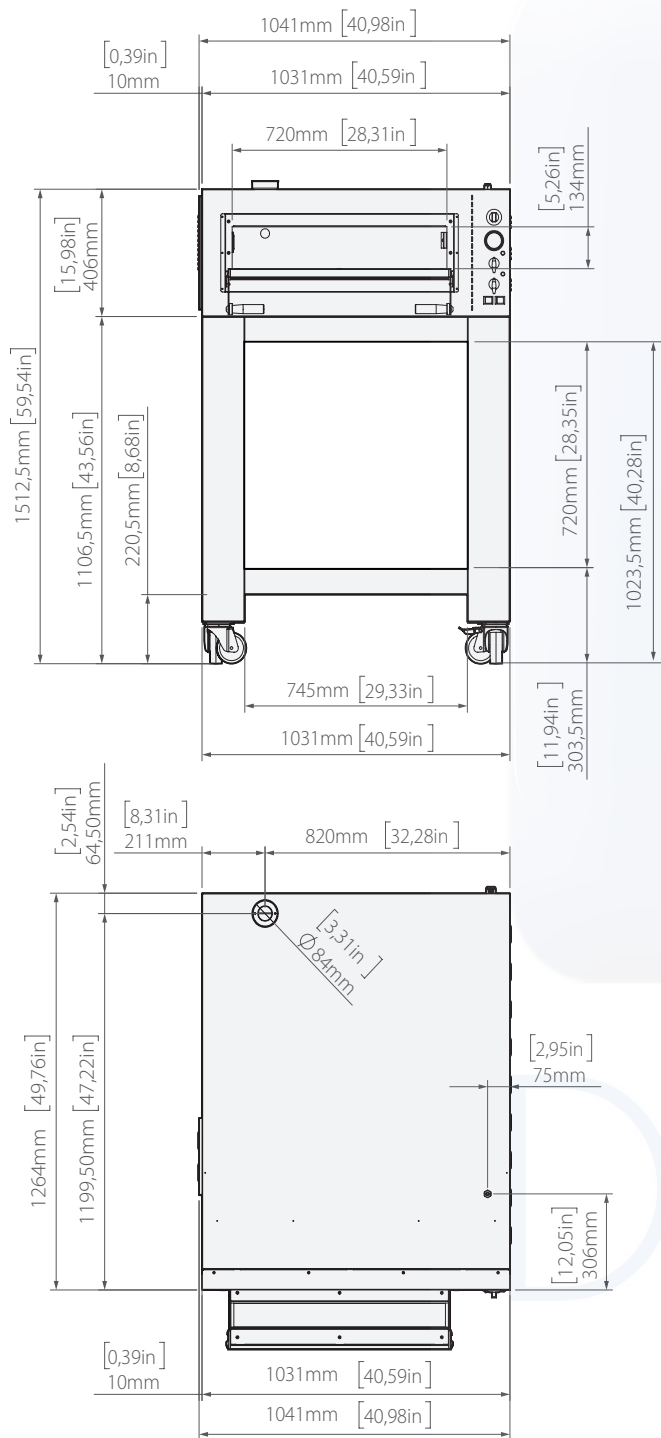


BANDEJA 60x40 cm [23.62x 15.75 in.]

	Ø PIZZAS	PRODUCTIVIDAD POR HORA
●	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

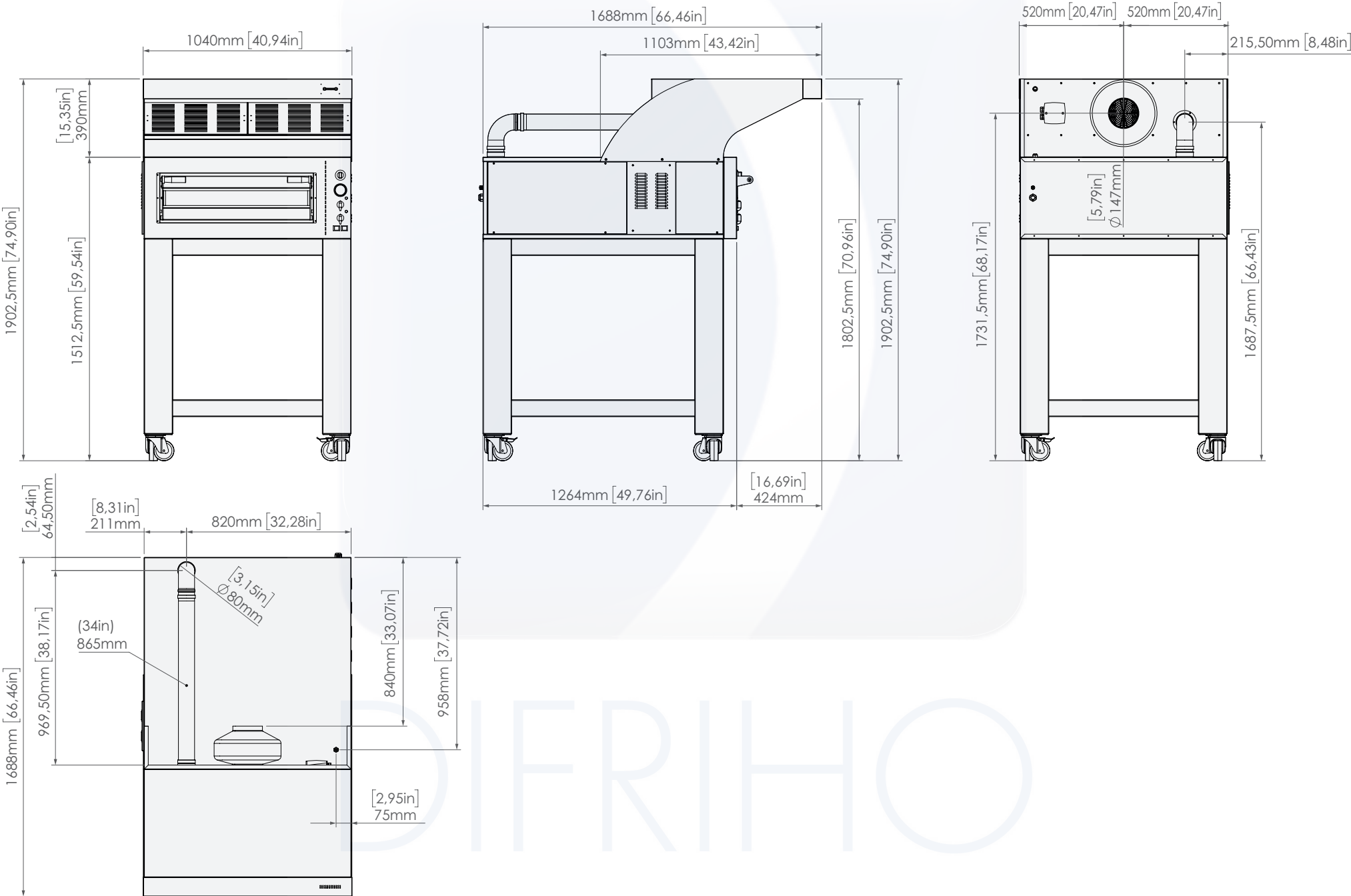
DIFRIHO

Datos técnicos horno **Tiepolo TP 635** | horno individual

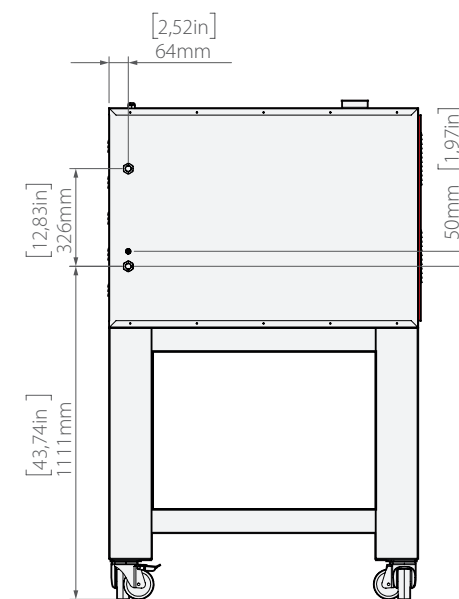
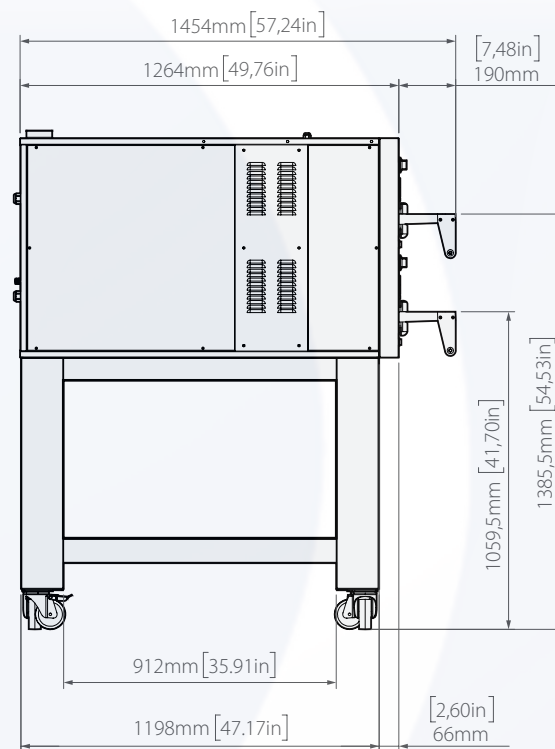
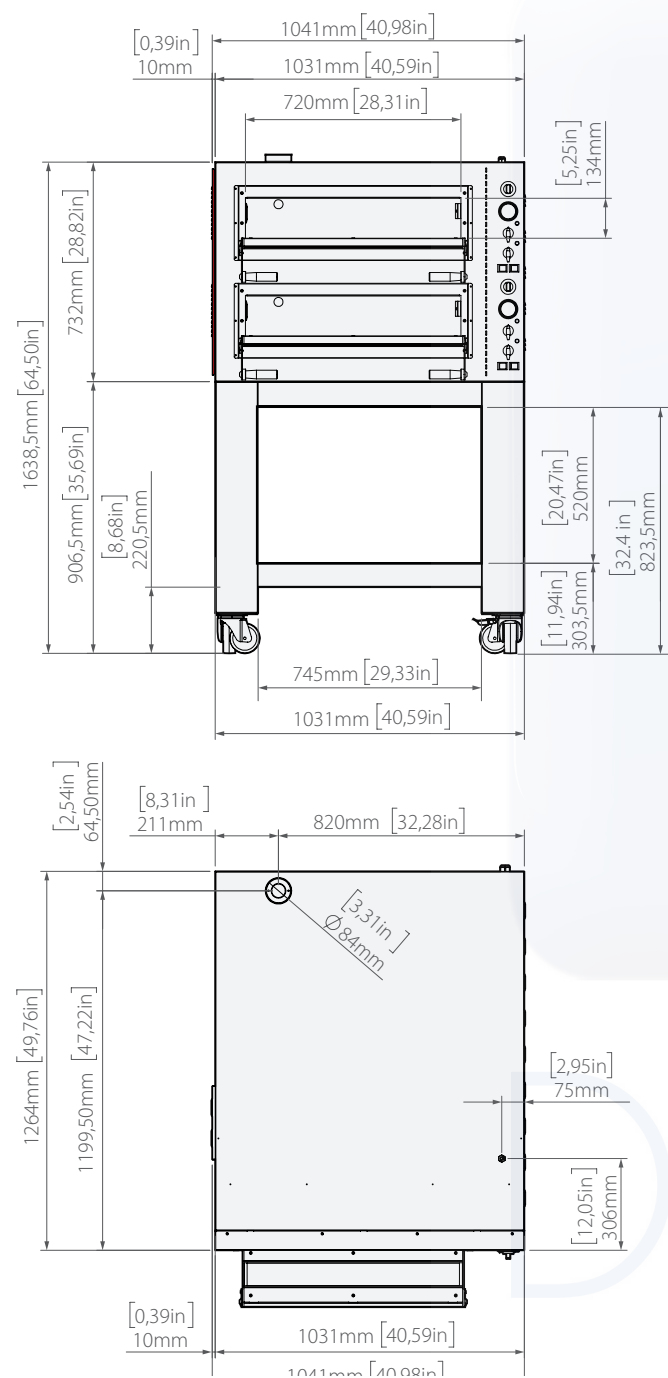


	peso horno TP 635 individual 160 kg [352,6 lb]
	peso del embalaje + horno completo TP 635 individual 180 kg [396,8 lb]
	medidas embalaje horno TP 635 individual 1414x1094x592 [55.67x43.07x23.31 in.]

Datos técnicos **Tiepolo TP 635** + campana **KTP 635** | campana + horno individual

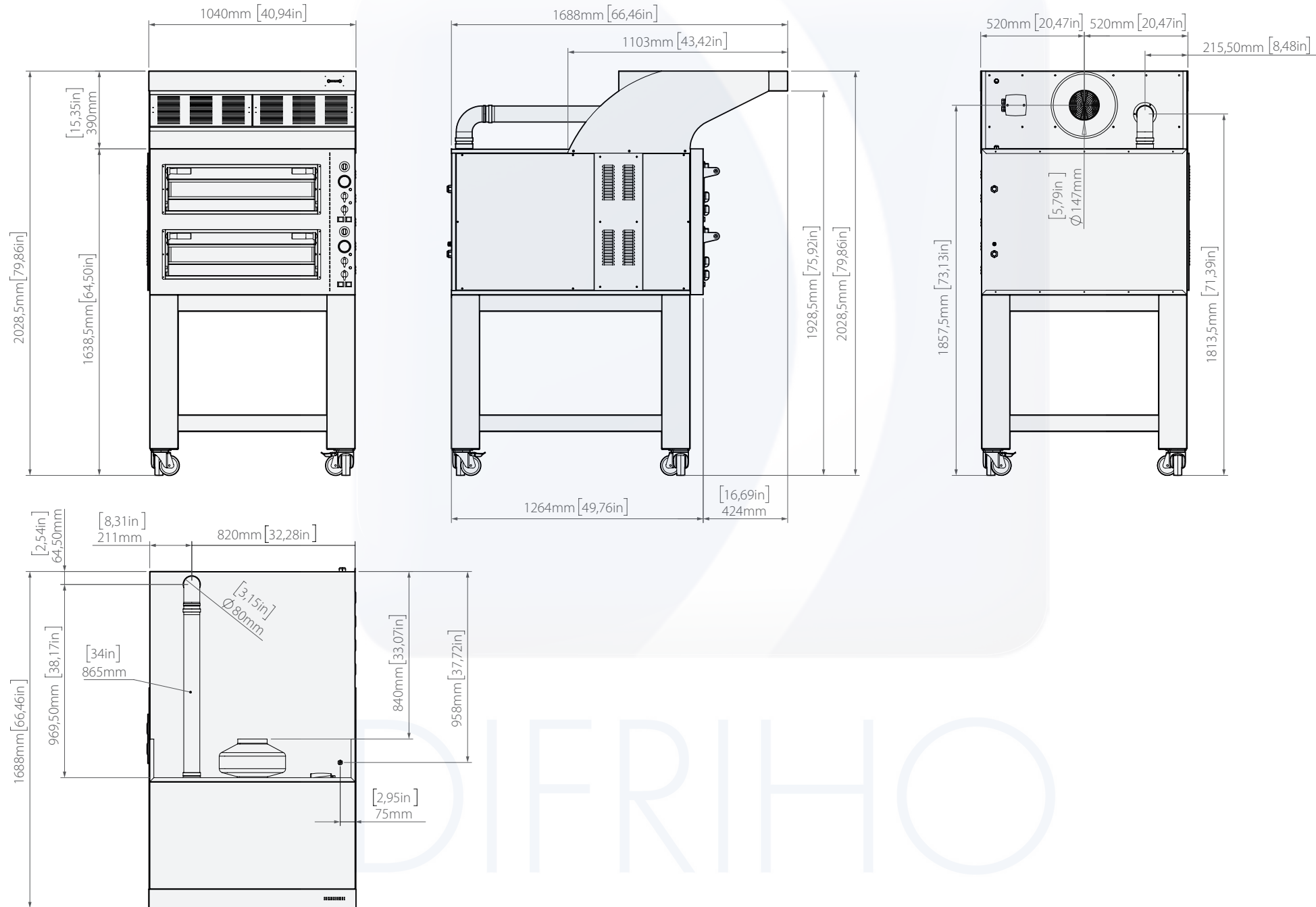


Datos técnicos **Tiepolo TP 635** | horno doble

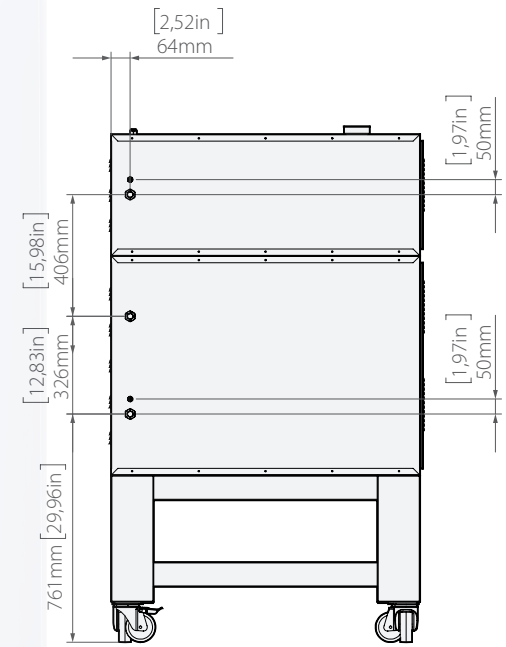
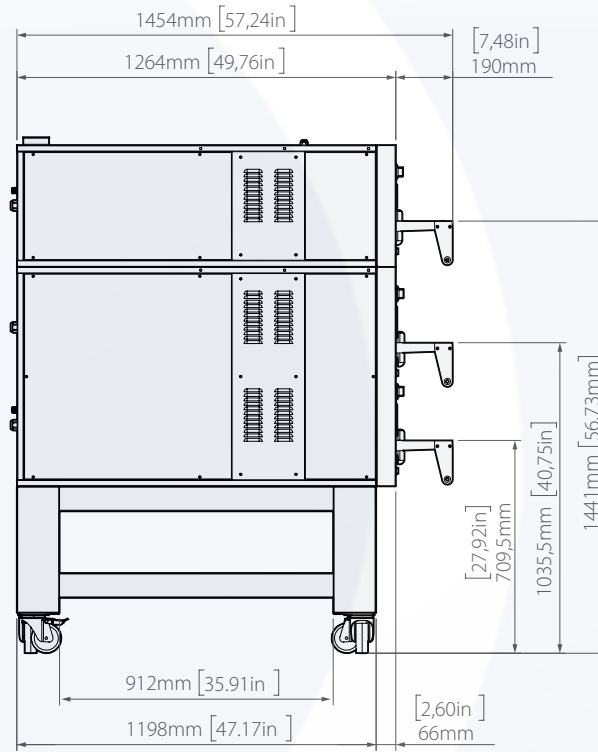
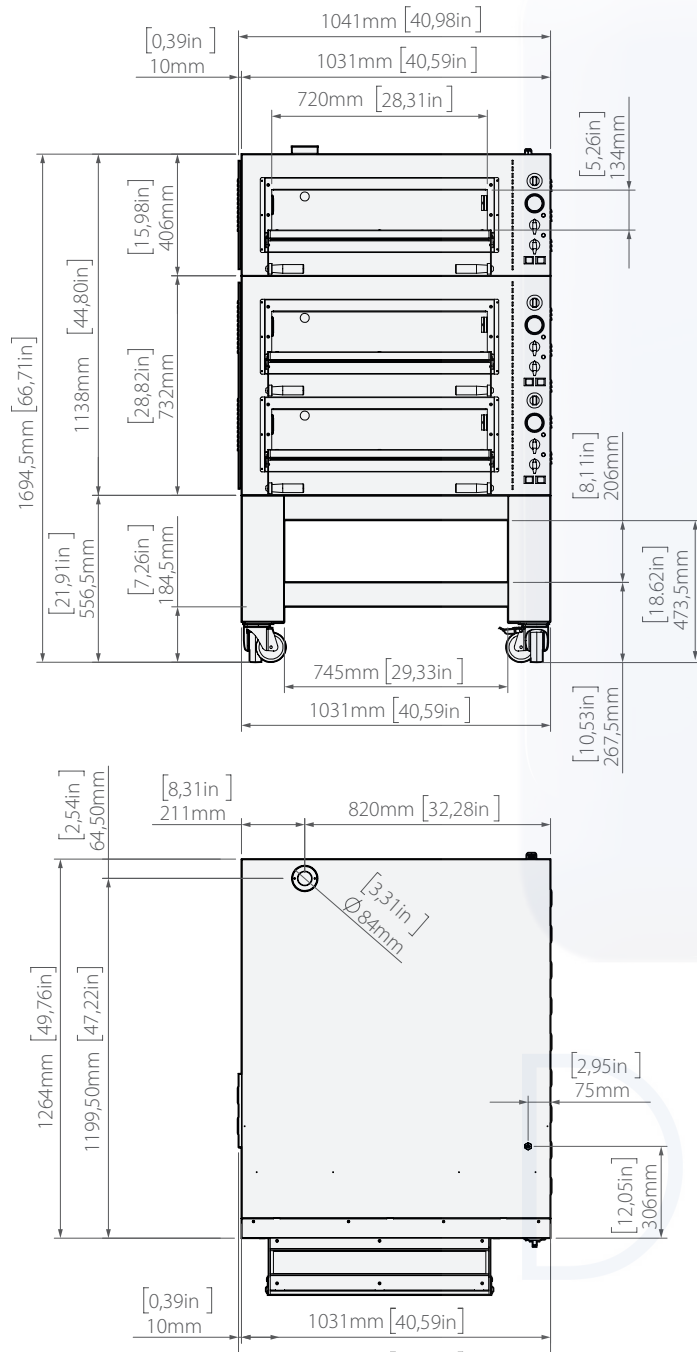


	peso horno TP 635 doble 271 kg [597,4 lb]
	peso del embalaje + horno completo TP 635 doble 292 kg [643,7 lb]
	medidas embalaje horno TP 635 doble 1414x1094x916 [55.67x43.07x36.06 in.]

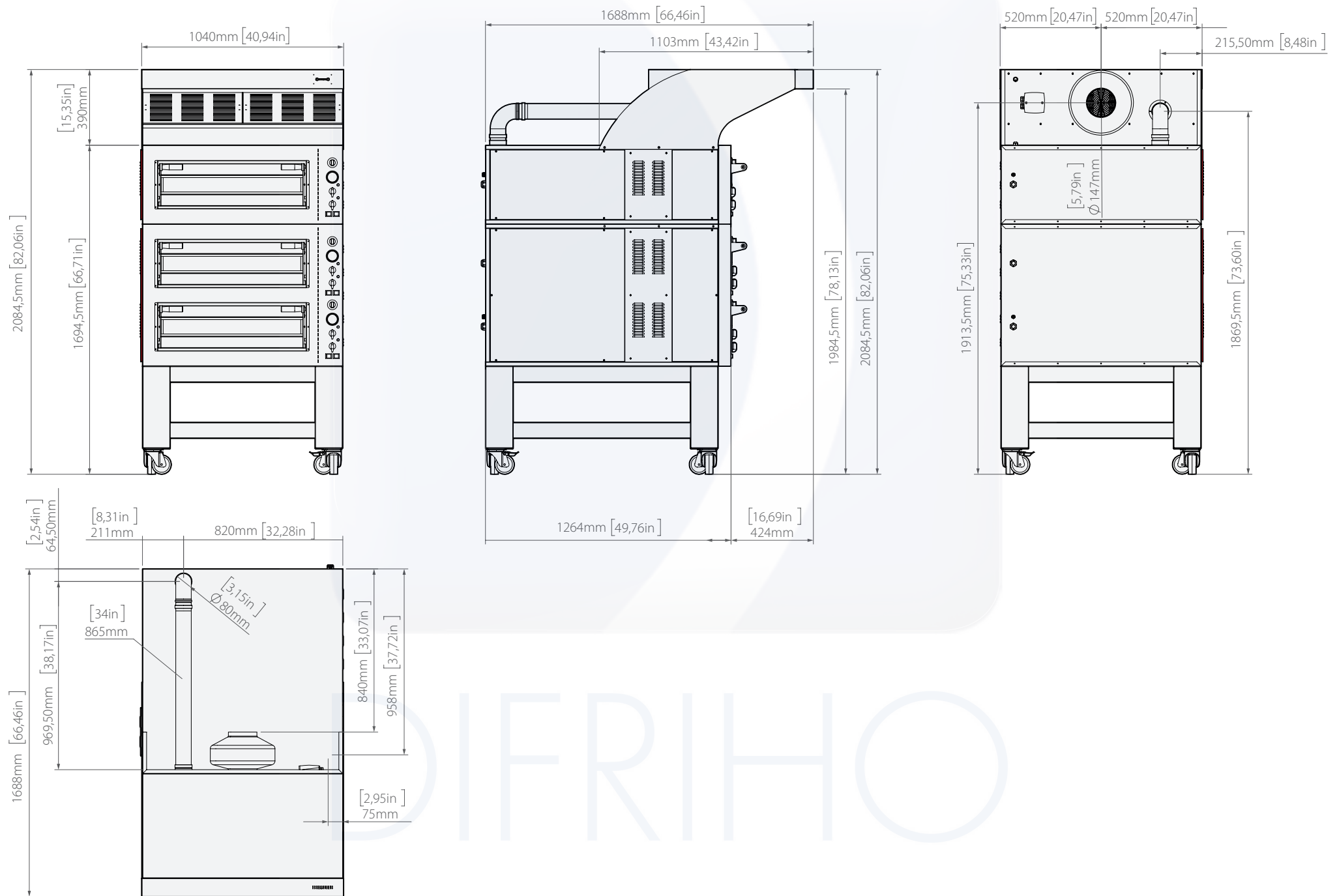
Datos técnicos **Tiepolo TP 635** + campana **KTP 635** | campana + horno doble

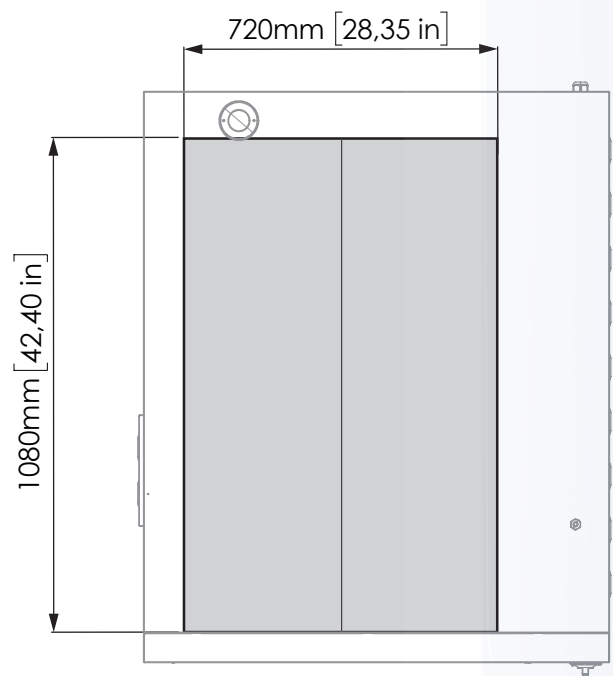


Datos técnicos horno **Tiepolo TP 635** | horno triple

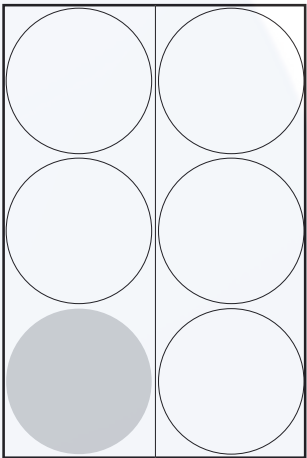


Datos técnicos **Tiepolo TP 635** + campana **KTP 635** | campana + horno triple

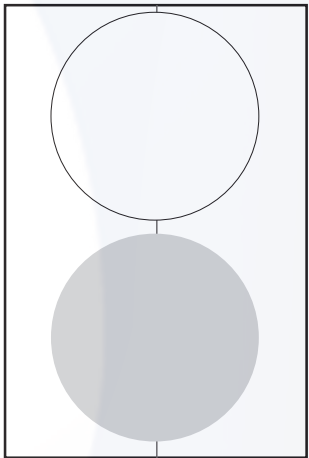




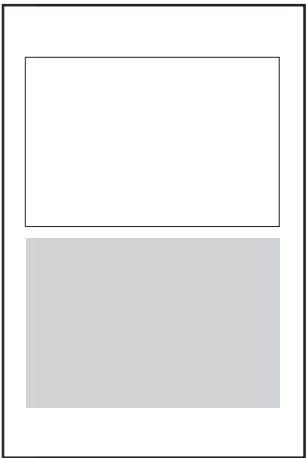
altura de la cámara: 140 mm [5,51 in.]



PIZZA Ø 35 cm [13.78 in.]



PIZZA Ø 50 cm [19.69 in.]

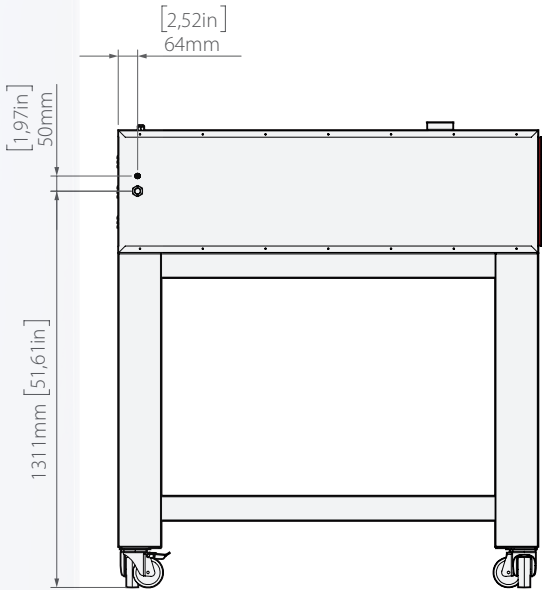
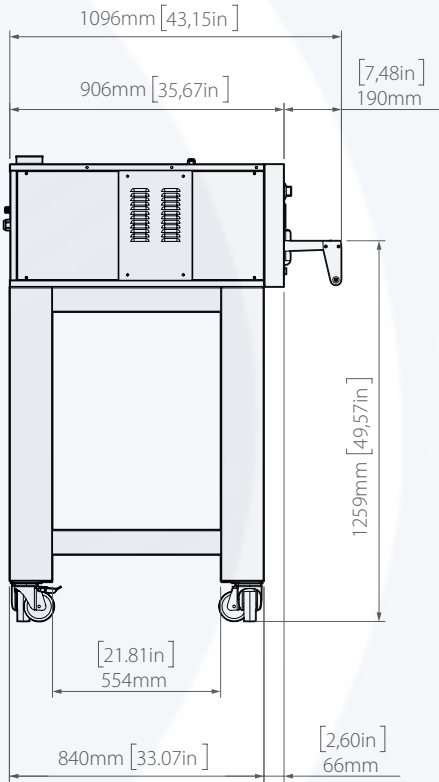
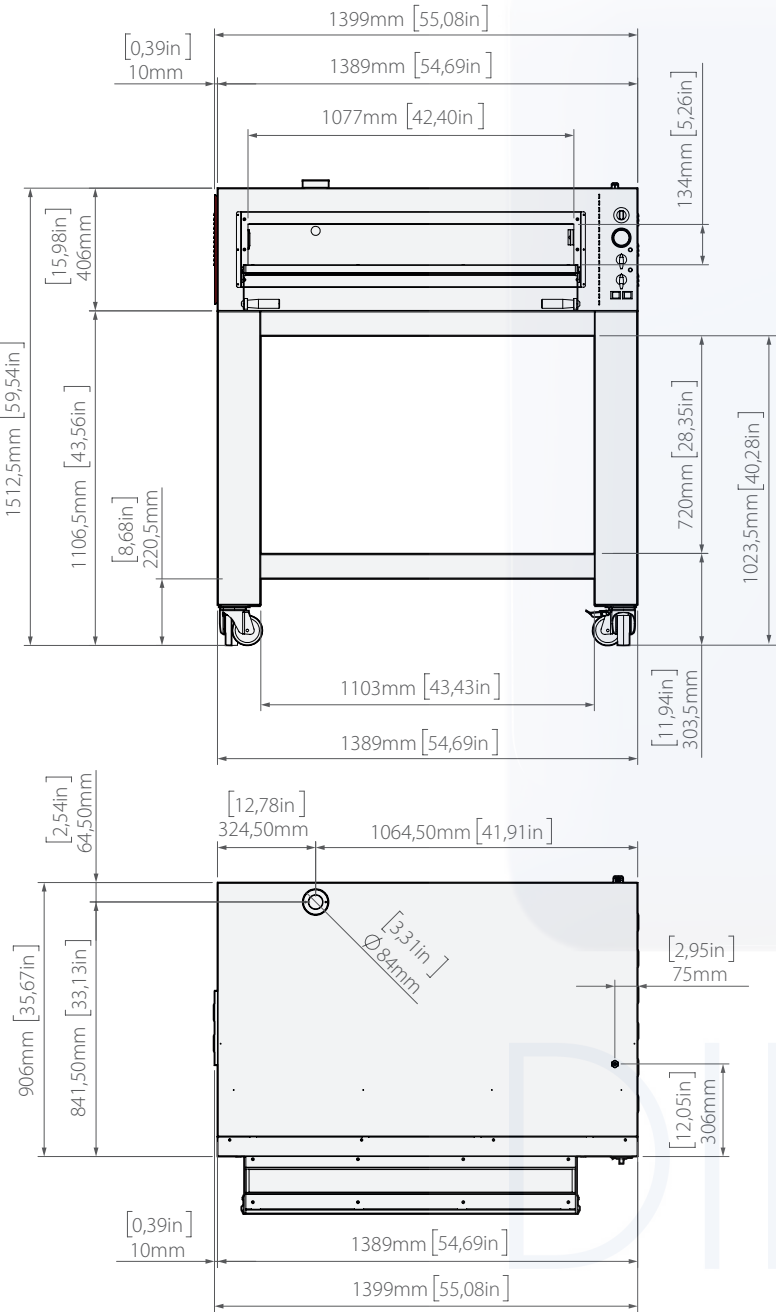


BANDEJA 60x40 cm [23.62x 15.75 in.]

	Ø PIZZAS	PRODUCTIVIDAD POR HORA
●	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

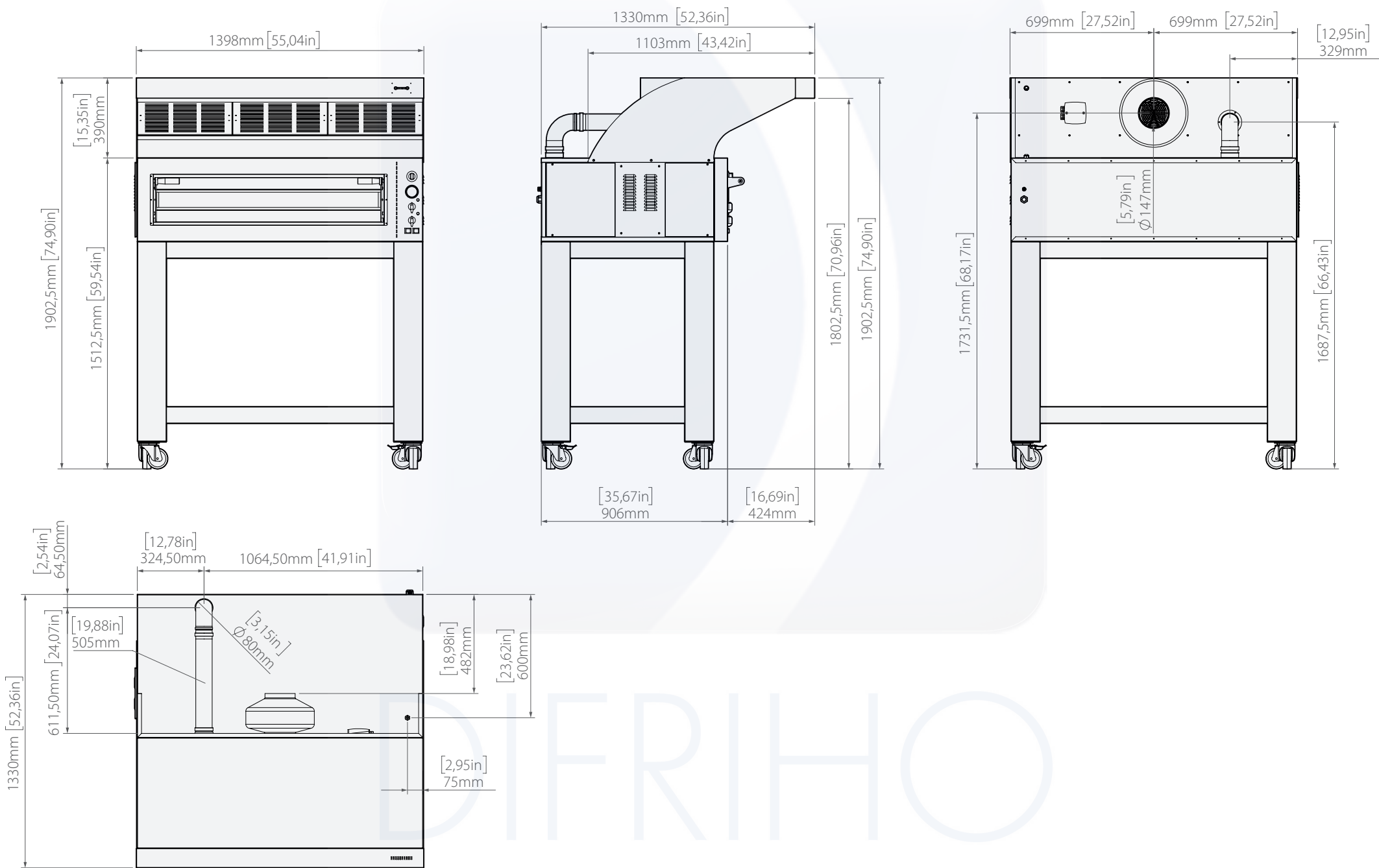
DIFRIHO

Datos técnicos horno **Tiepolo TP 635L** | horno individual

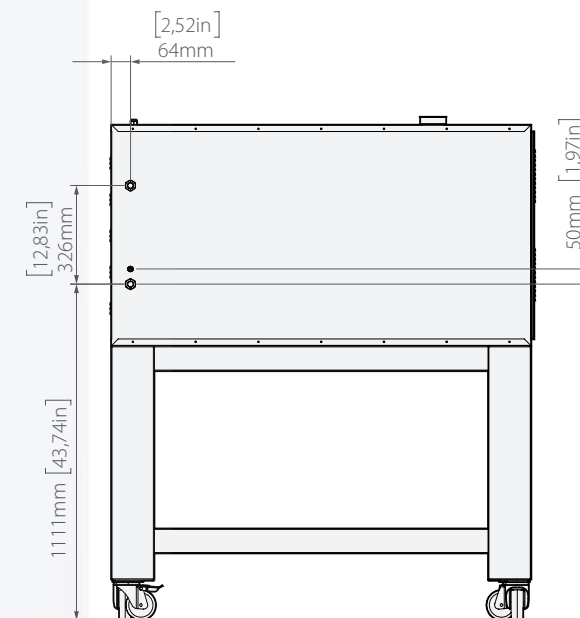
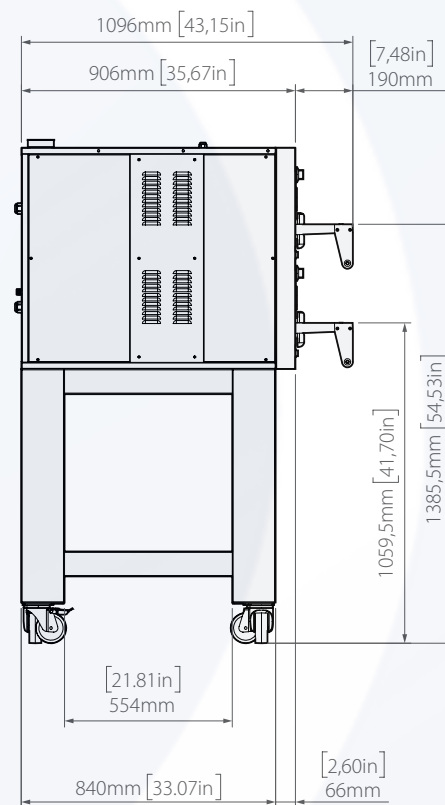
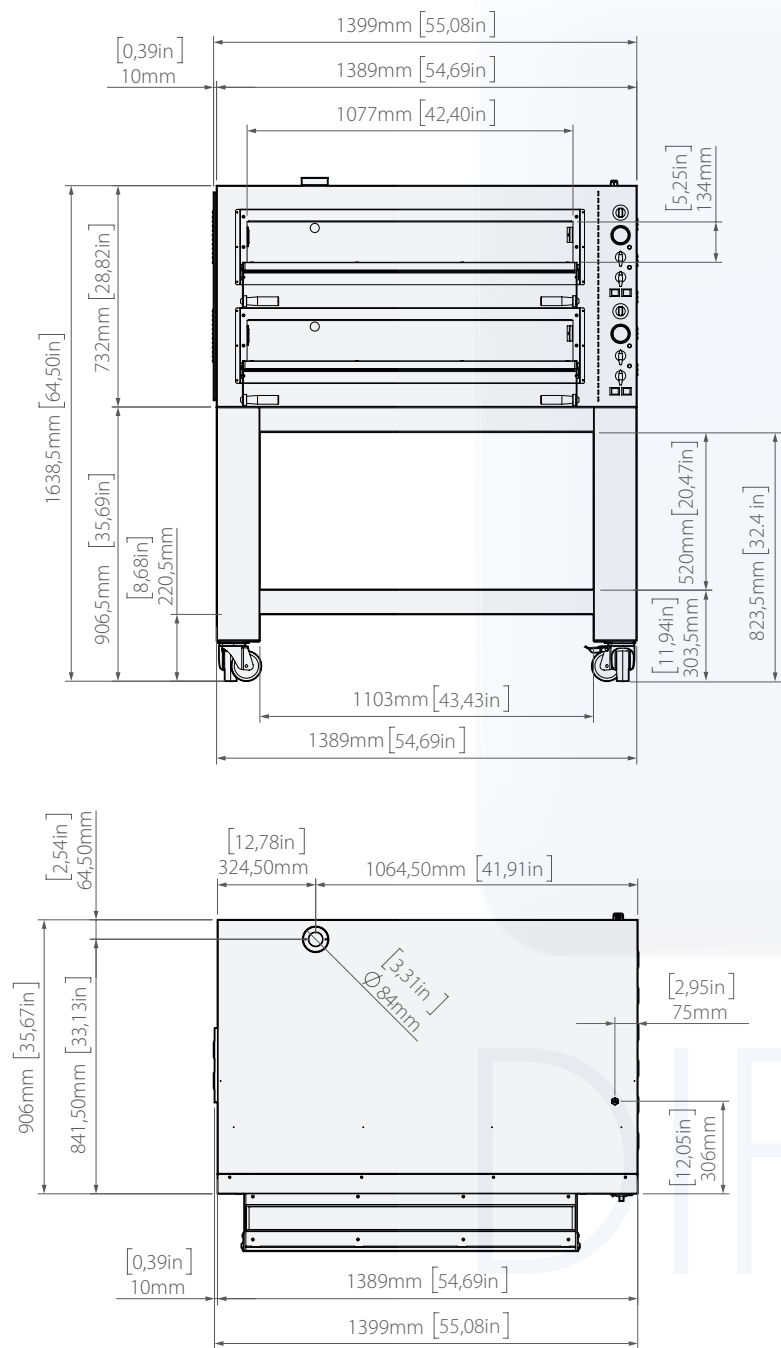


	peso horno TP 635L individual 159 kg [350,5 lb]
	peso del embalaje + horno completo TP 635L individual 179 kg [394,6 lb]
	medidas embalaje horno TP 635L individual 1060x1454x592 [41.73x57.25x 23.31 in.]

Datos técnicos **Tiepolo TP 635L** + campana **KTP 635L** | campana + horno individual

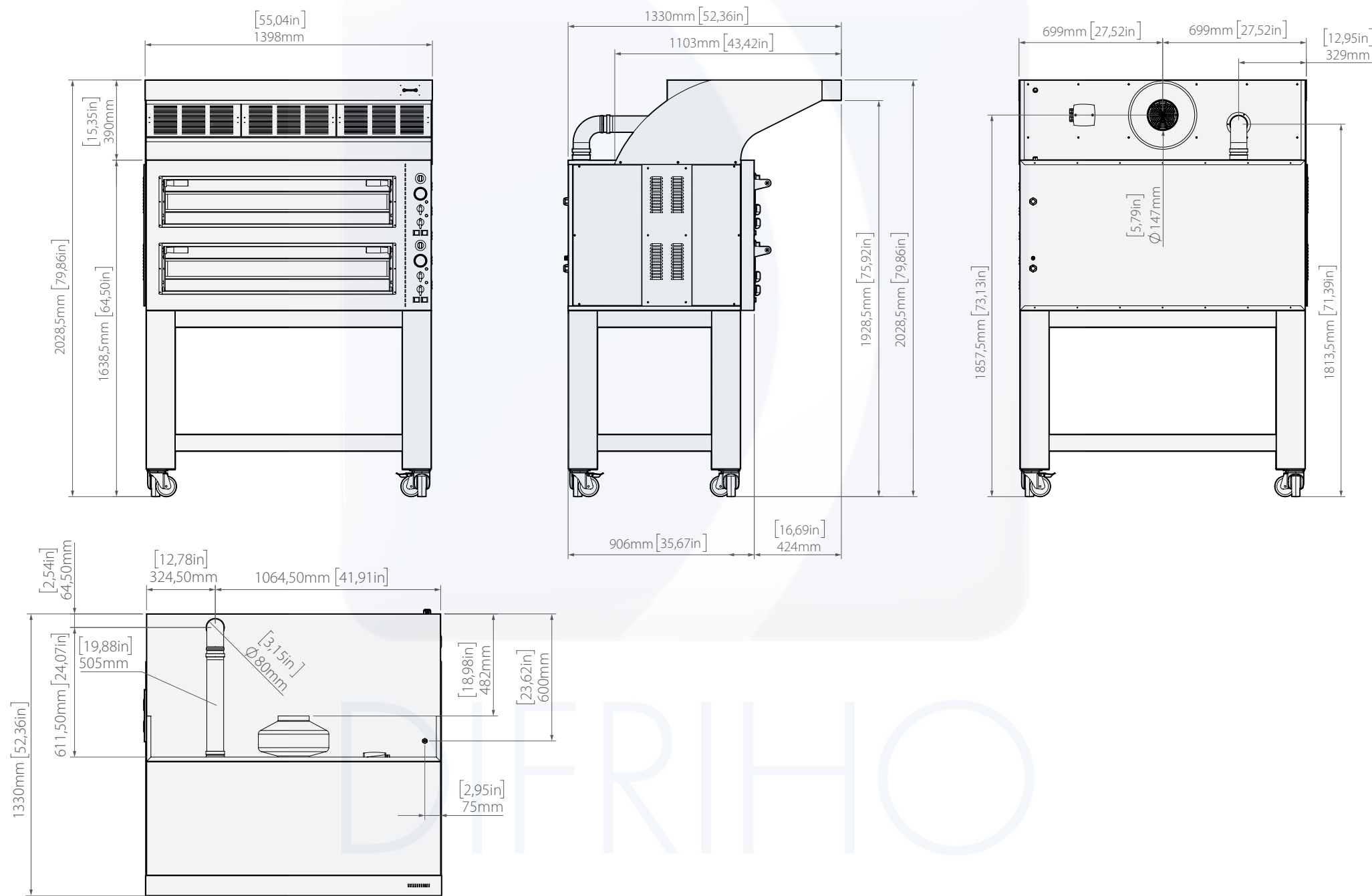


Datos técnicos horno **Tiepolo TP 635L** | horno doble

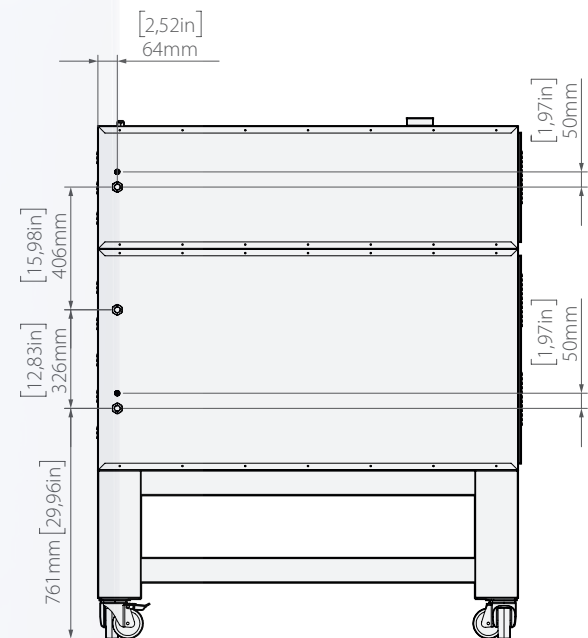
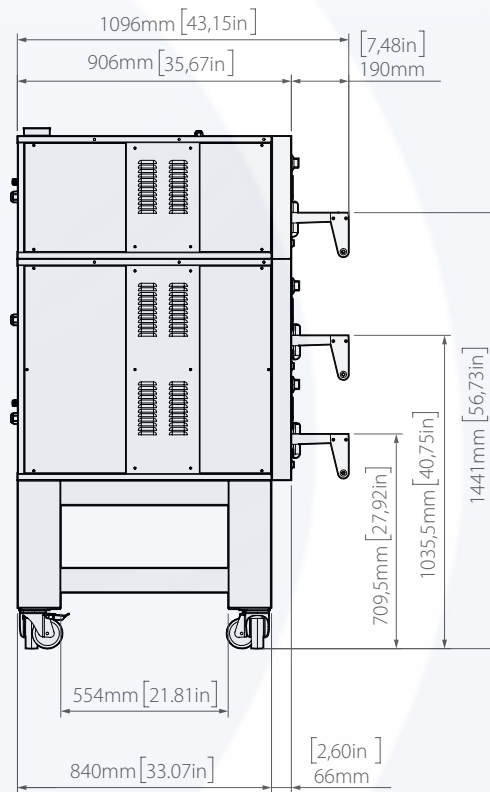
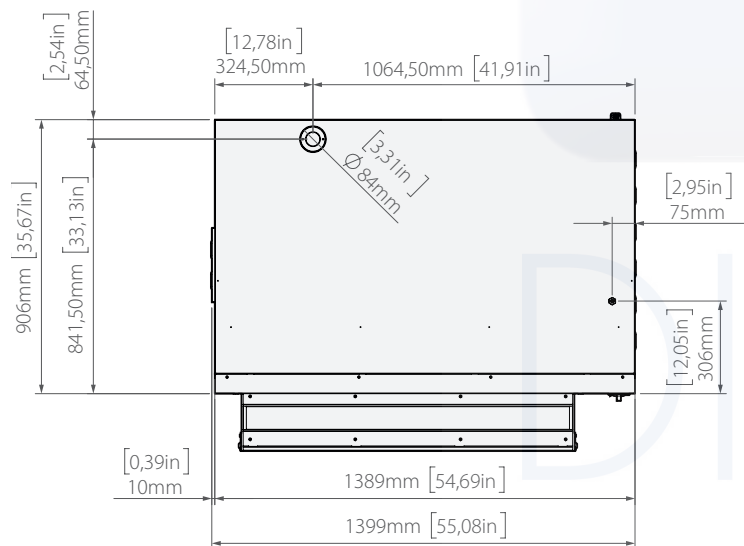
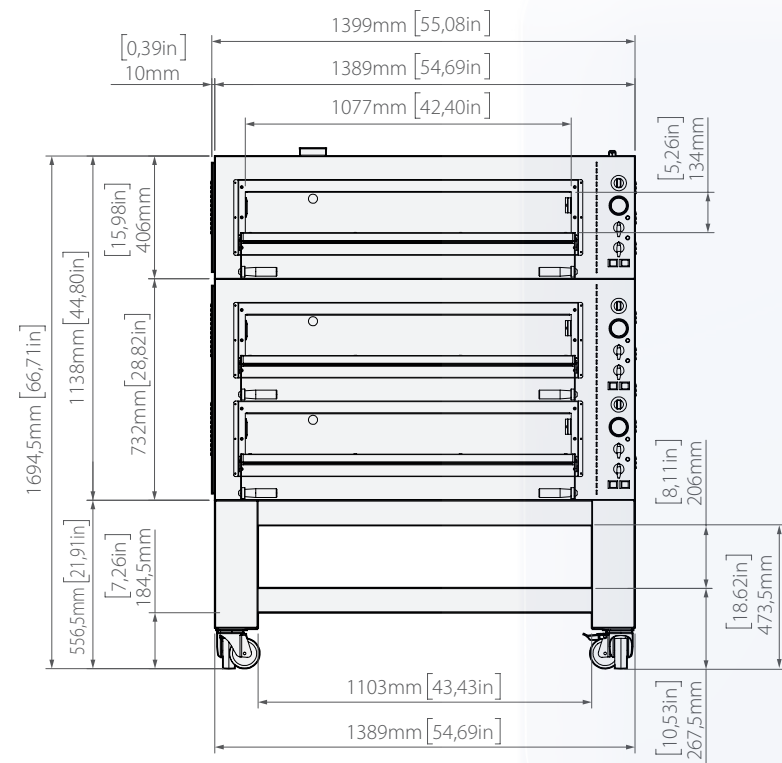


	peso horno TP 635L doble 278 kg [612,8 lb]
	peso del embalaje + horno completo TP 635L doble 300 kg [661,3 lb]
	medidas embalaje horno TP 635L doble 1060x1454x916 [41.73x57.25x 36.06 in.]

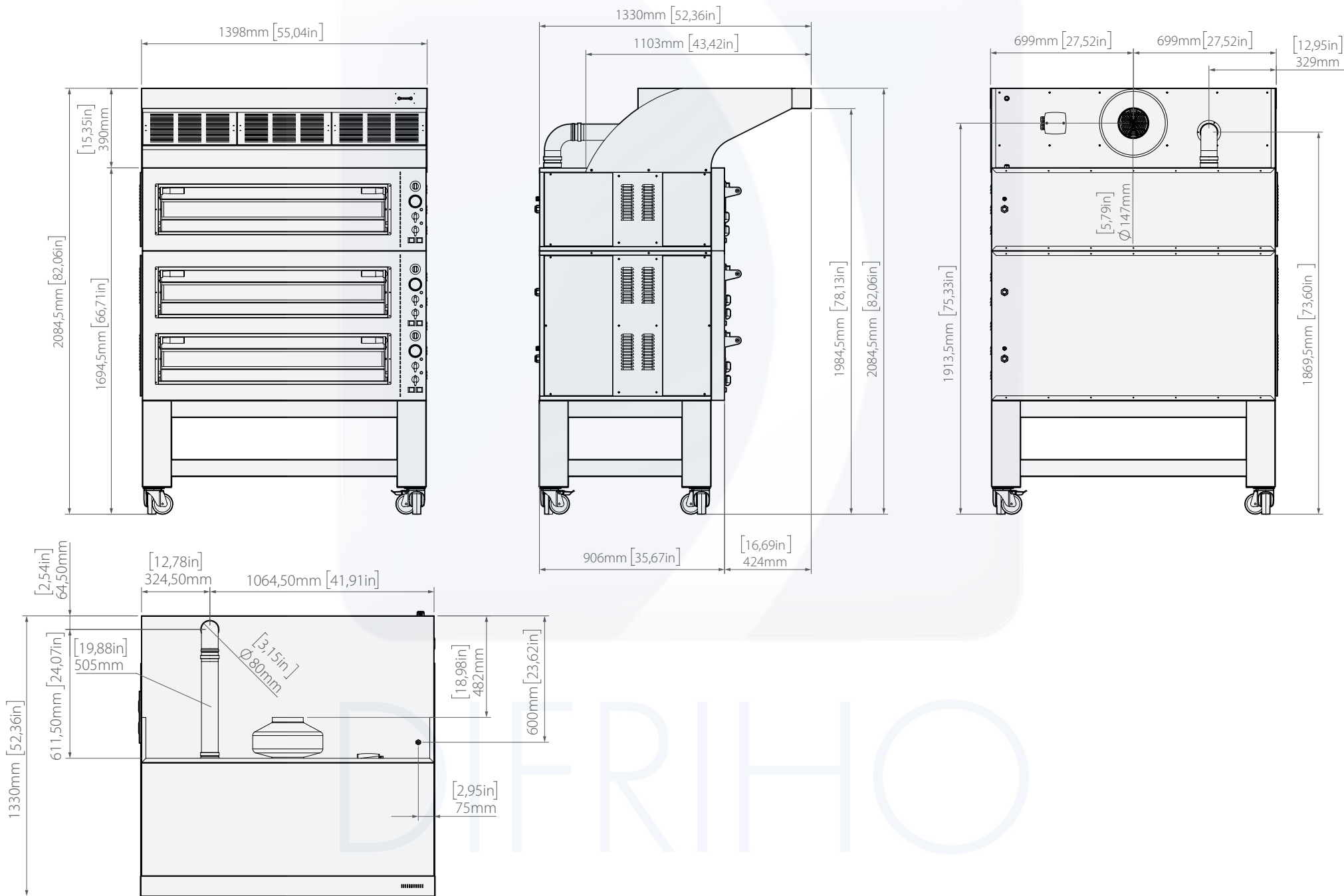
Datos técnicos **Tiepolo TP 635L** + campana **KTP 635L** | campana + horno doble



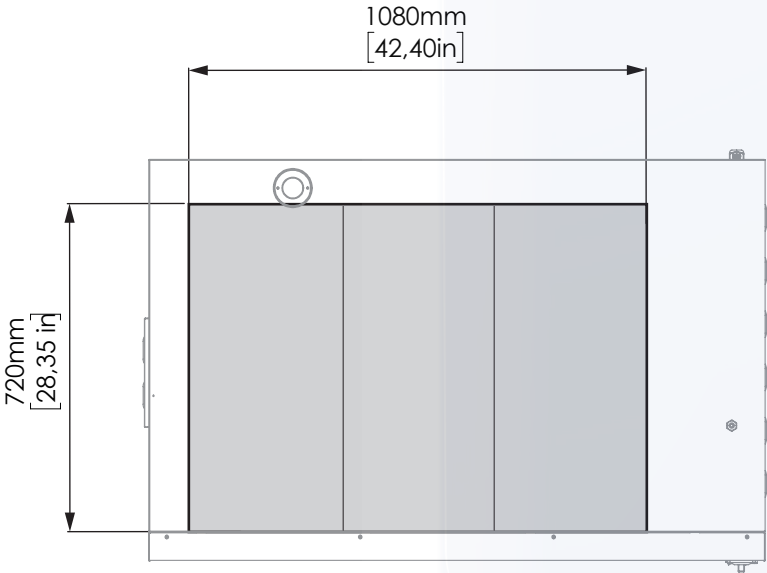
Datos técnicos horno **Tiepolo TP 635L** | horno triple



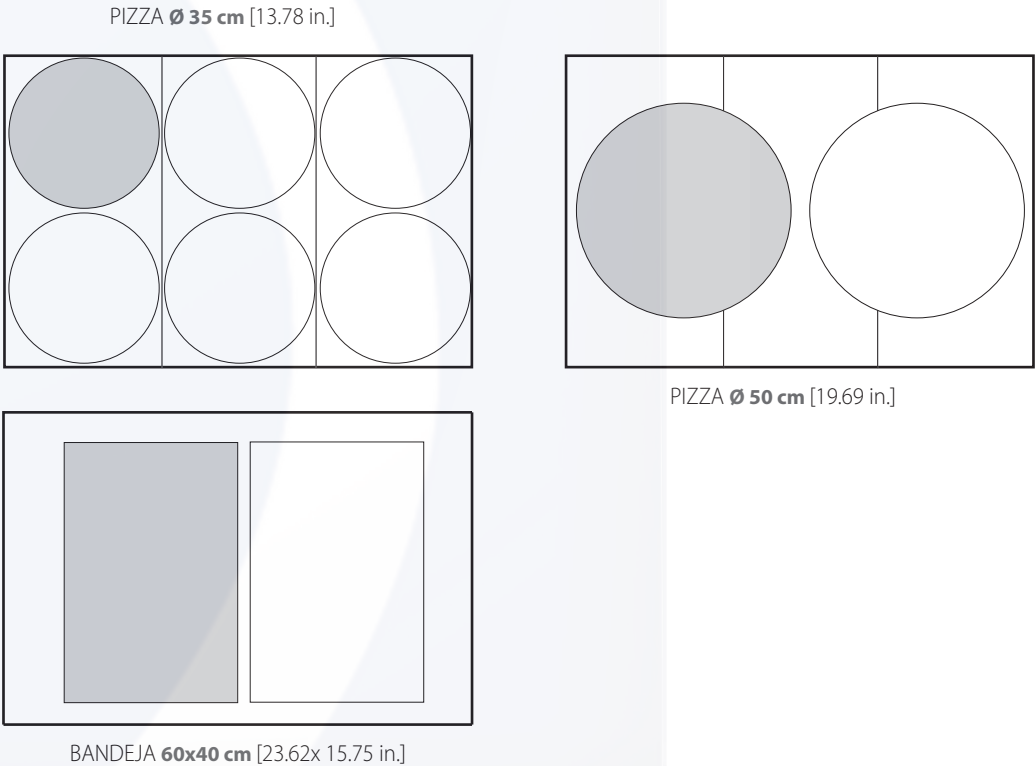
Datos técnicos **Tiepolo TP 635L** + campana **KTP 635L** | campana + horno triple



Datos técnicos del horno **Tiepolo TP 635L** | capacidad

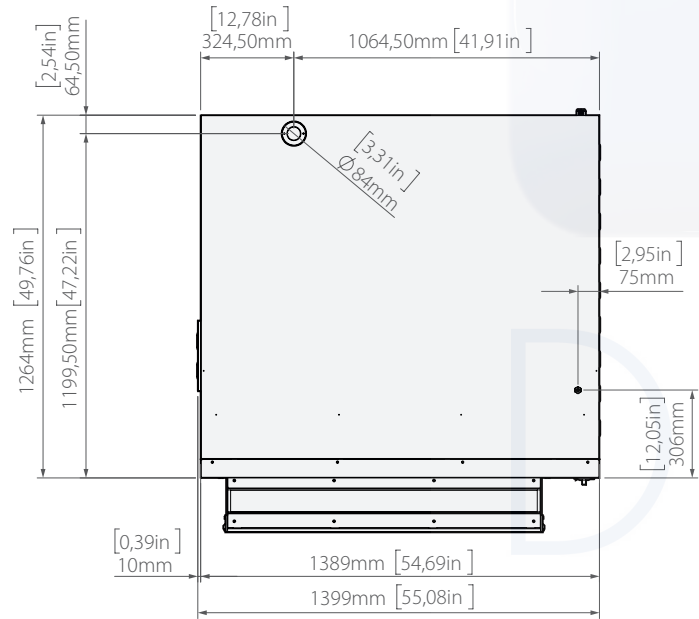
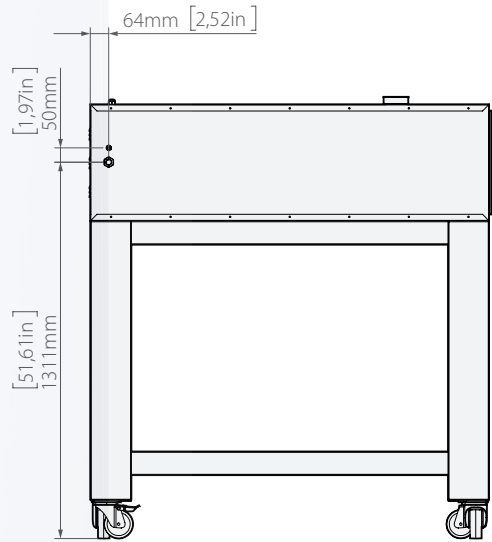
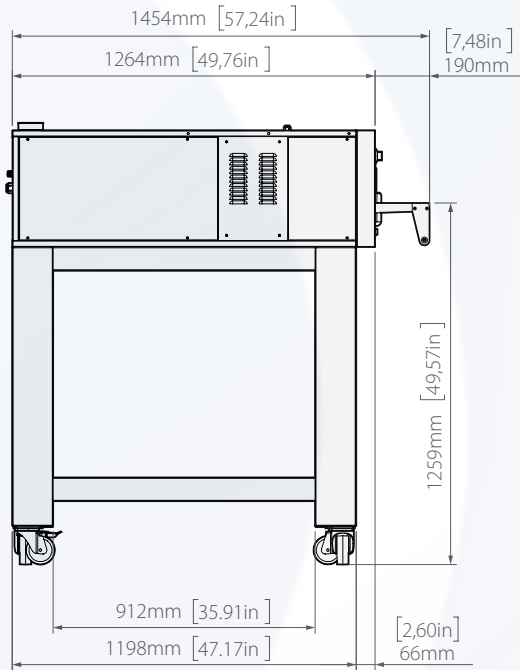
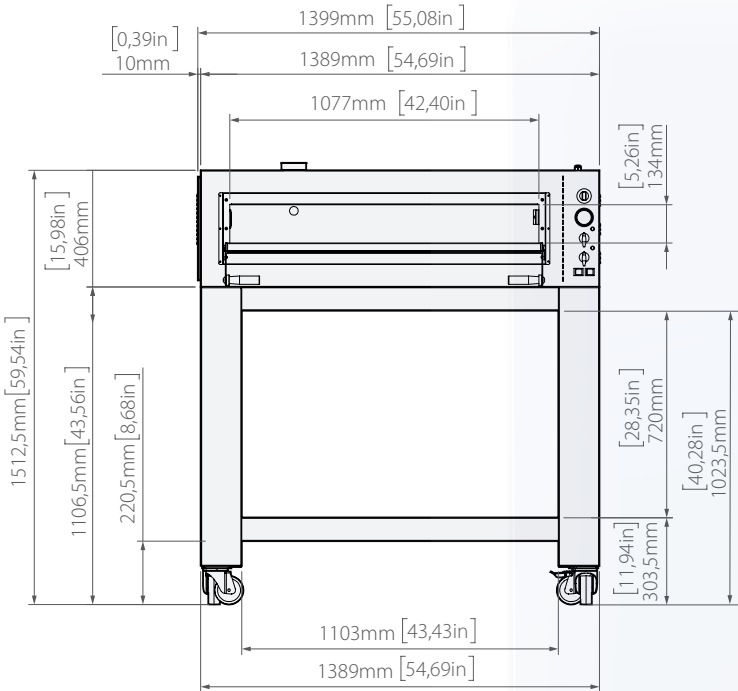


altura de la cámara: 140 mm [5,51 in.]



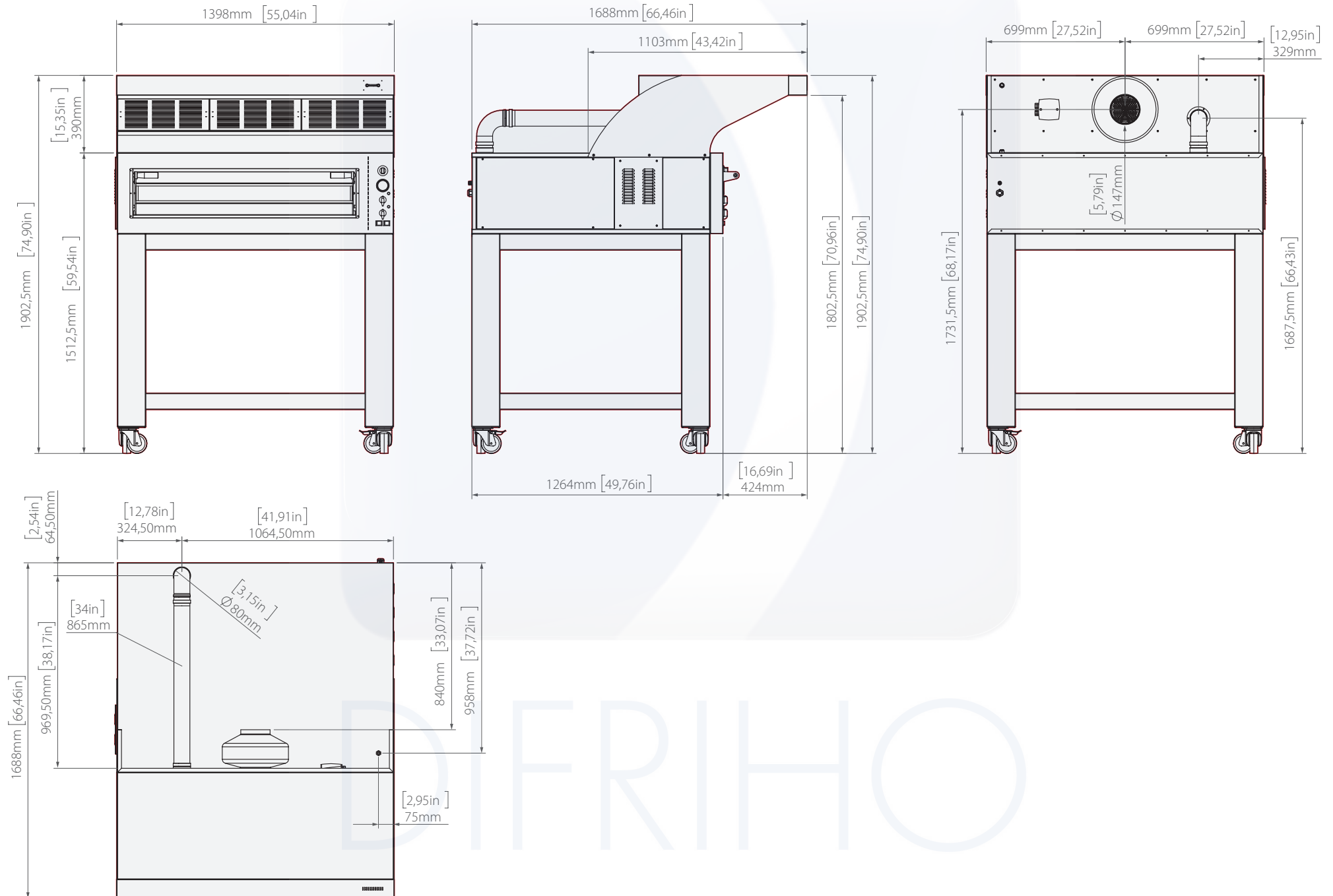
	Ø PIZZAS	PRODUCTIVIDAD POR HORA
●	Ø 35 cm [Ø 13.78 in.]	50 pizzas
●	Ø 50 cm [Ø 19.69 in.]	16 pizzas
■	60x40 cm [23,62x15,75 in.]	8 pizzas

Datos técnicos horno **Tiepolo TP 935** | horno individual

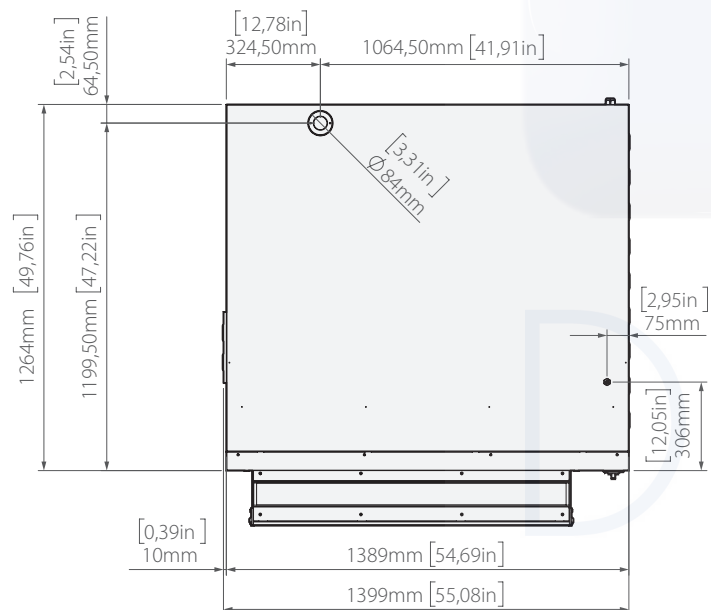
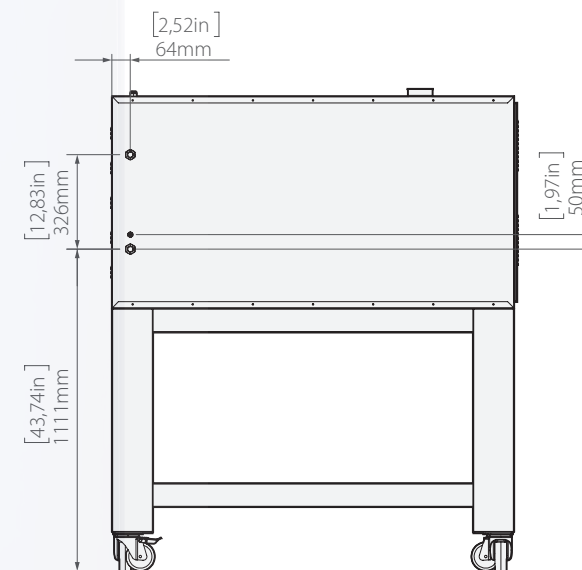
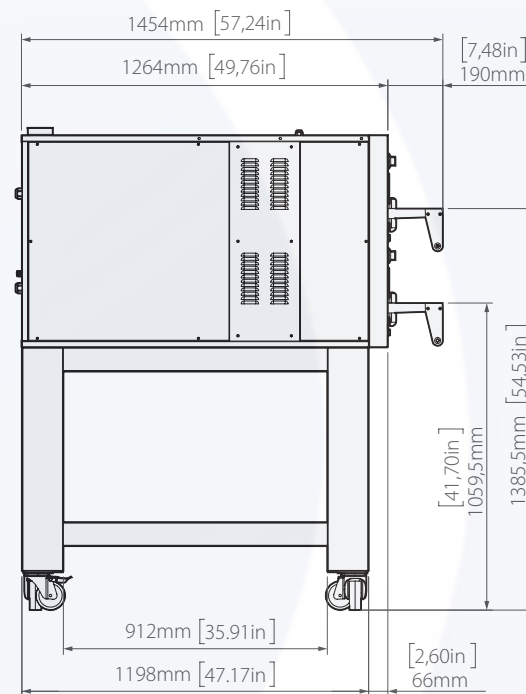
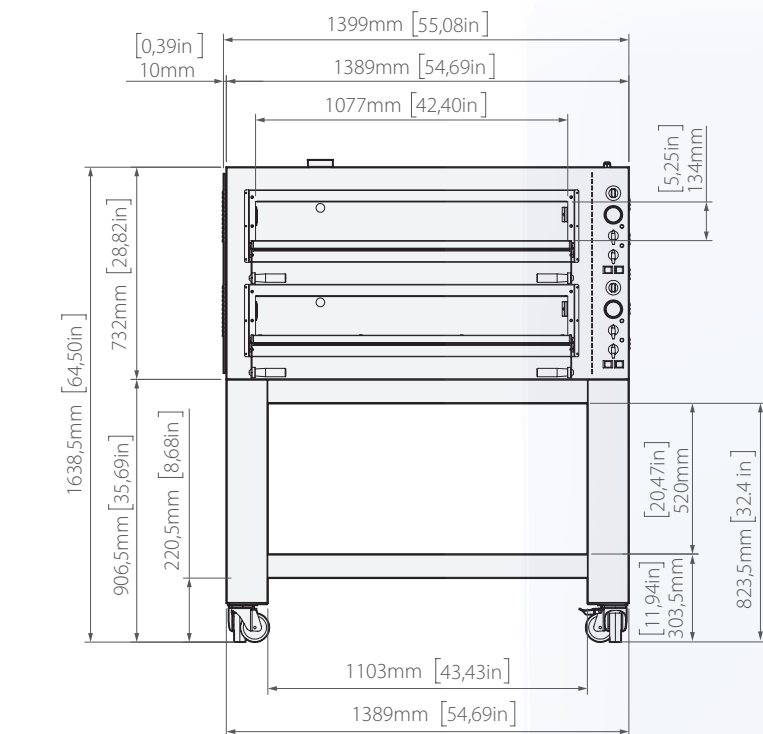


	peso horno TP 935 individual 207 kg [456,3 lb]
	peso del embalaje + horno completo TP 935 individual 235 kg [518 lb]
	medidas embalaje horno TP 935 individual 1414x1454x592 [55.67x57.24x23.31 in.]

Datos técnicos **Tiepolo TP 935** + campana **KTP 935** | campana + horno individual

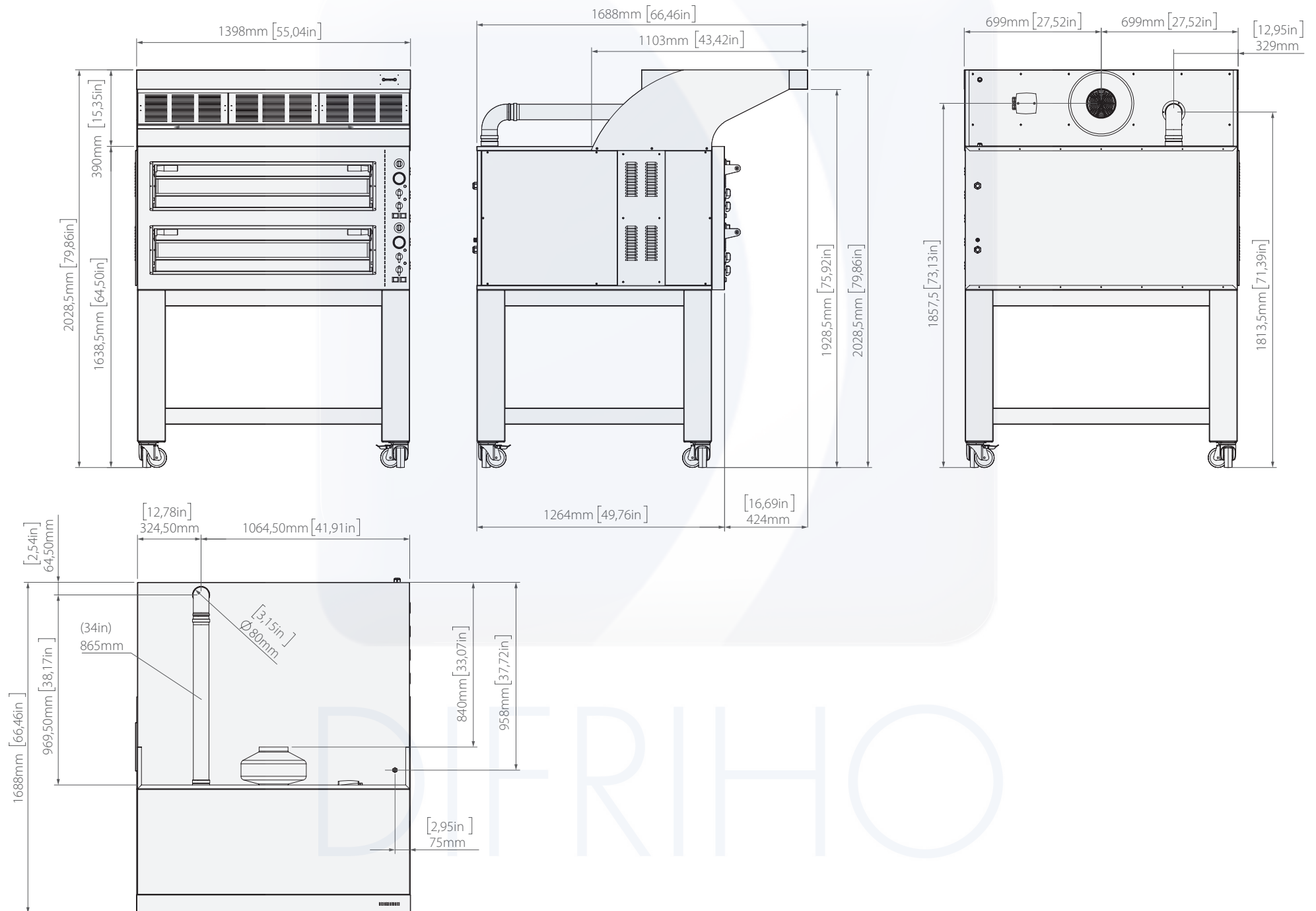


Datos técnicos **Tiepolo TP 935** | horno doble

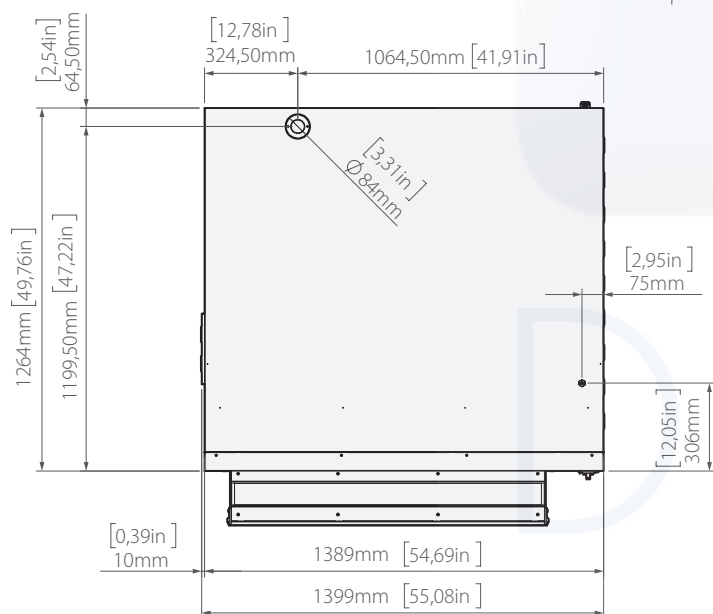
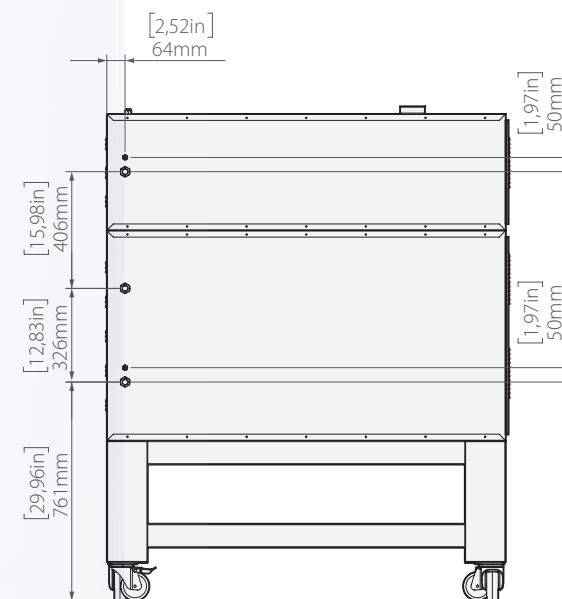
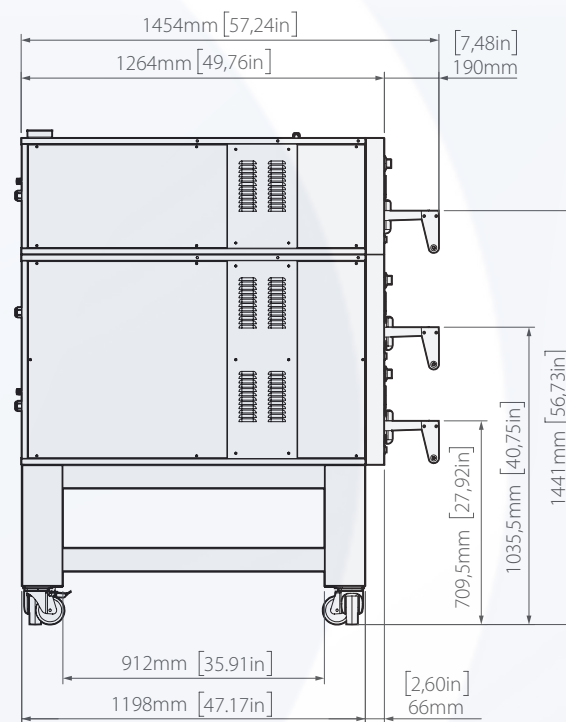
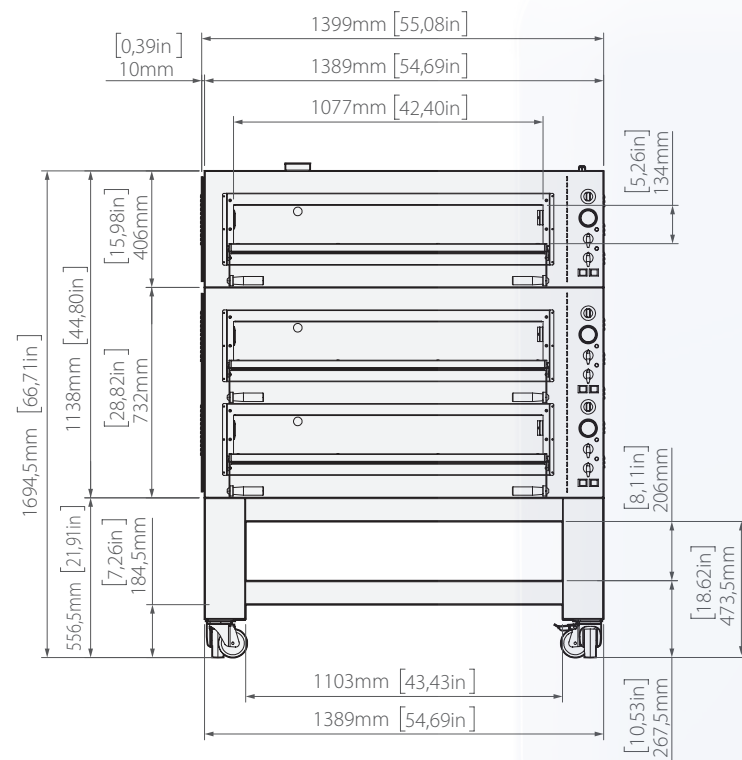


	peso horno TP 935 doble 385 kg [848,7 lb]
	peso del embalaje + horno completo TP 935 doble 410 kg [903,8 lb]
	medidas embalaje horno TP 935 doble 1414x1454x916 [55.67x57.24x36.06 in.]

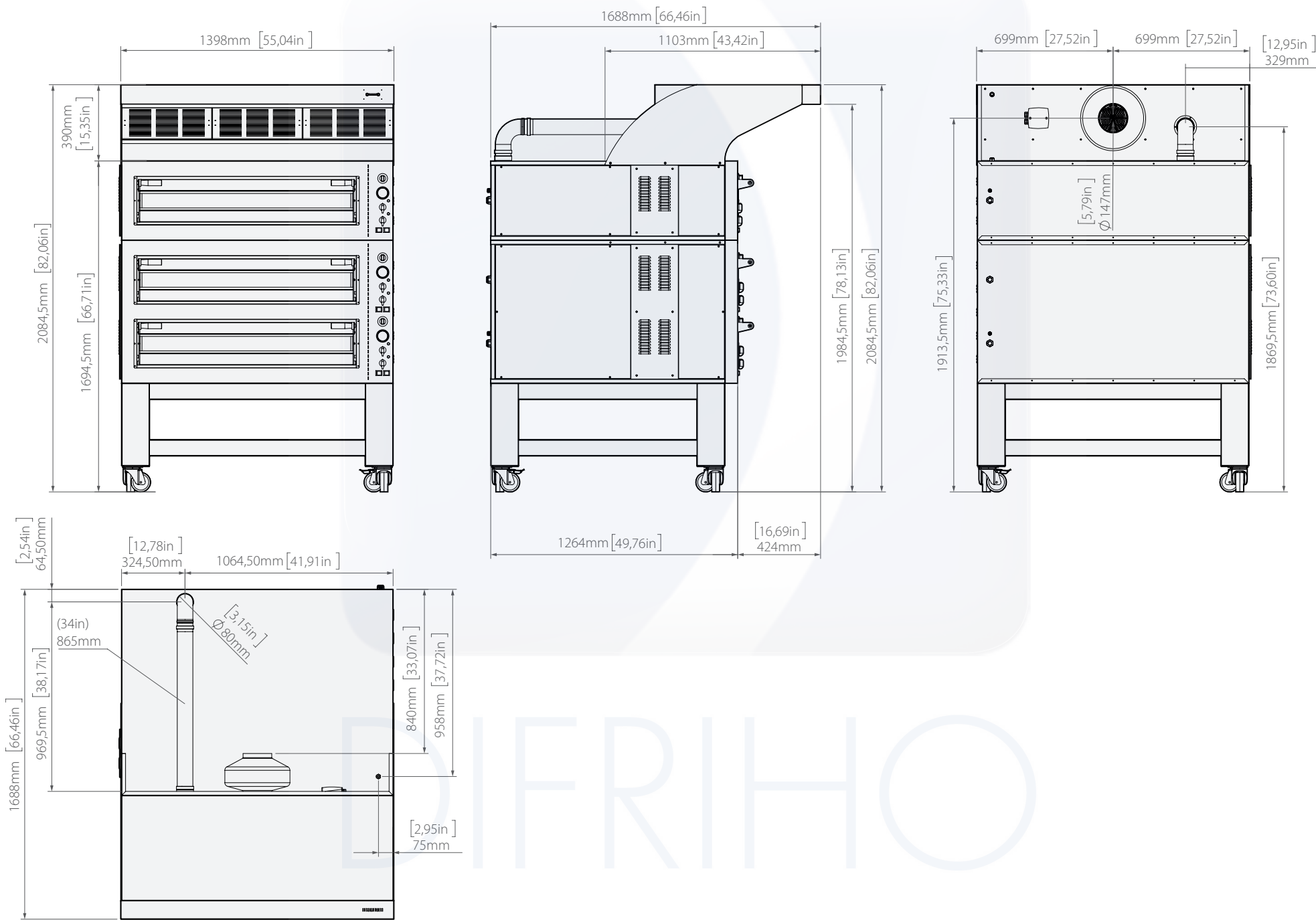
Datos técnicos **Tiepolo TP 935** + campana **KTP 935** | campana + horno doble

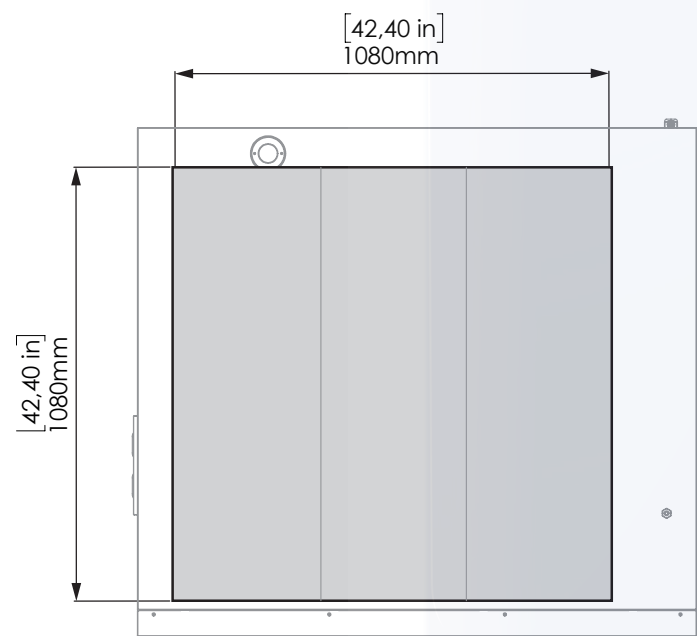


Datos técnicos horno **Tiepolo TP 935** | horno triple

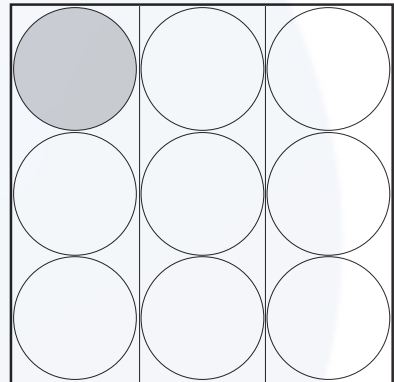


Datos técnicos **Tiepolo TP 935** + campana **KTP 935** | campana + horno triple

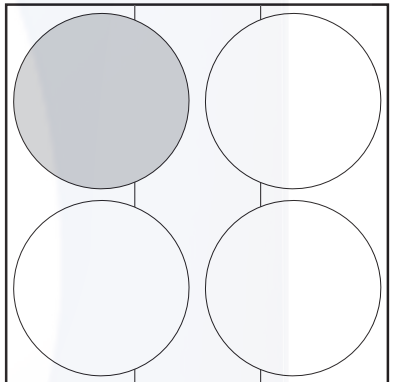




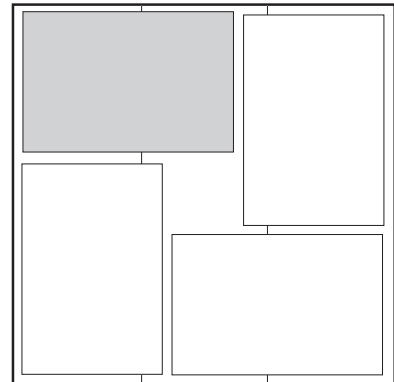
altura de la cámara: 140 mm [5,51 in.]



PIZZA Ø 35 cm [13.78 in.]



PIZZA Ø 50 cm [19.69 in.]



BANDEJA 60x40 cm [23.62x 15.75 in.]

	Ø PIZZAS	PRODUCTIVIDAD POR HORA
●	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

DIFRIHO

Advertencias de seguridad

- Antes de instalar el equipo, lea atentamente este manual y guárdelo en un lugar accesible para futuras consultas por parte de los distintos operadores.
- Además, el manual debe acompañar siempre al producto durante toda su vida útil, incluso si se vende.
- Antes de cualquier manipulación e instalación del equipo, controlar que las condiciones del local donde será instalado sean las adecuadas y comprobar que las instalaciones sean conformes con las normas vigentes del País de utilización y todo lo indicado en la placa de identificación.
- Todas las operaciones de instalación, monitorización y mantenimiento extraordinario deben ser realizadas únicamente por personal cualificado y autorizado por el Fabricante, de acuerdo con las normas vigentes en el país de uso y cumpliendo las normas en materia de instalaciones y seguridad laboral.
- Estos equipos están destinados a su uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción continua y en masa de alimentos. Un uso diferente del indicado se considera inapropiado, potencialmente peligroso para personas y animales y podría dañar irreparablemente el equipo. El uso incorrecto del equipo anulará la garantía
- Desconecte el equipo de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento, sustitución de componentes o limpieza rutinaria/extraordinaria.
- Las intervenciones, cambios o modificaciones no expresamente autorizados que no respeten las indicaciones de este manual pueden provocar daños, lesiones o accidentes mortales y anulan la garantía.
- Está prohibido instalar el horno en atmósferas potencialmente explosivas.
- Una instalación o un mantenimiento distintos de los indicados en el manual pueden ocasionar daños, lesiones o accidentes mortales.
- Durante el montaje del equipo, no se permite el tránsito o la permanencia de personas no encargadas de la instalación cerca del área de trabajo.
- La placa del número de serie proporciona información técnica importante. Son indispensables en caso de que se solicite el mantenimiento o la reparación del equipo, por lo que se recomienda no retirarla, dañarla ni modificarla.
- El incumplimiento de estas normas puede ocasionar daños y lesiones que pueden llegar a ser mortales, invalida la garantía y exime al Fabricante de toda responsabilidad.
- Niveles de ruido inferiores a 70 dB.

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



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



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



Tensión peligrosa



Riesgo de explosión



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



Consejo del Fabricante



Advertencia del Fabricante



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

La empresa declina cualquier responsabilidad por cualquier error de impresión o transcripción, y se reserva el derecho de aportar cualquier modificación que considere conveniente sin aviso previo.

Se prohíbe la reproducción parcial sin el consentimiento del Fabricante. Las medidas especificadas son indicativas y no vinculantes.

El idioma de redacción original es el italiano: el Fabricante declina cualquier responsabilidad por posibles errores de traducción o interpretación o de impresión.

Transporte

► Fig. 5

Equipado con equipos de protección personal, transporte el equipo al lugar de instalación. Use un medio adecuado capaz de soportar el peso del mismo.

Mod.	individual	doble	Mod.	individual	doble
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]

Durante el transporte del equipo, no se permite el tránsito o la permanencia de personas no encargadas de la instalación cerca del área de trabajo.

Durante el transporte, preste mucha atención al paso de las puertas y/o aberturas.

Operaciones preliminares

► Fig. 6

Retire con cuidado la película protectora.

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

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

Eliminación de embalajes

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

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

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



Fig. 5

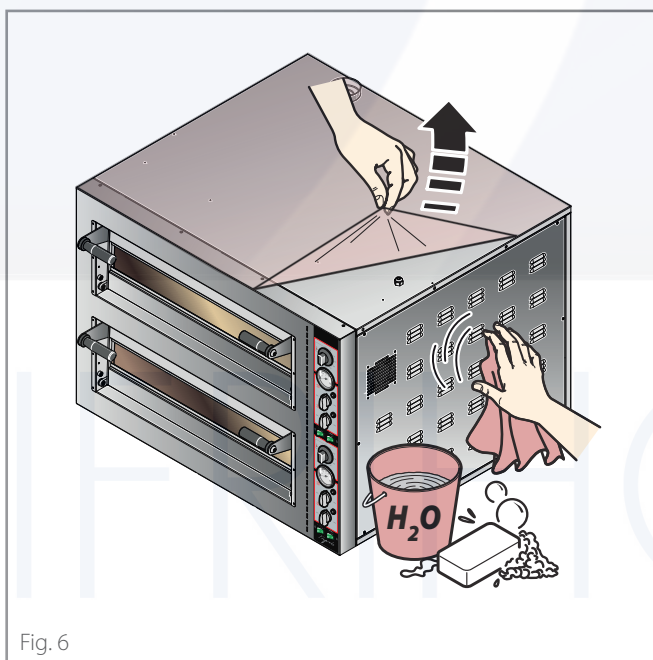


Fig. 6

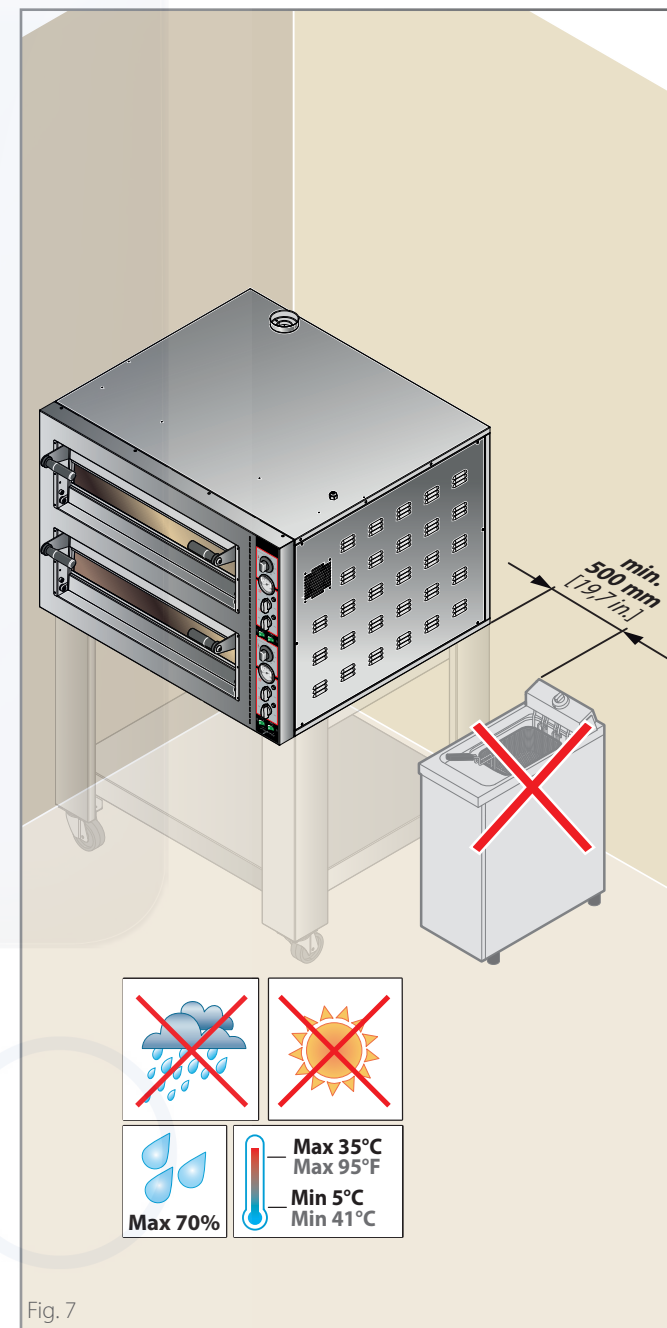


Fig. 7

Posicionamiento

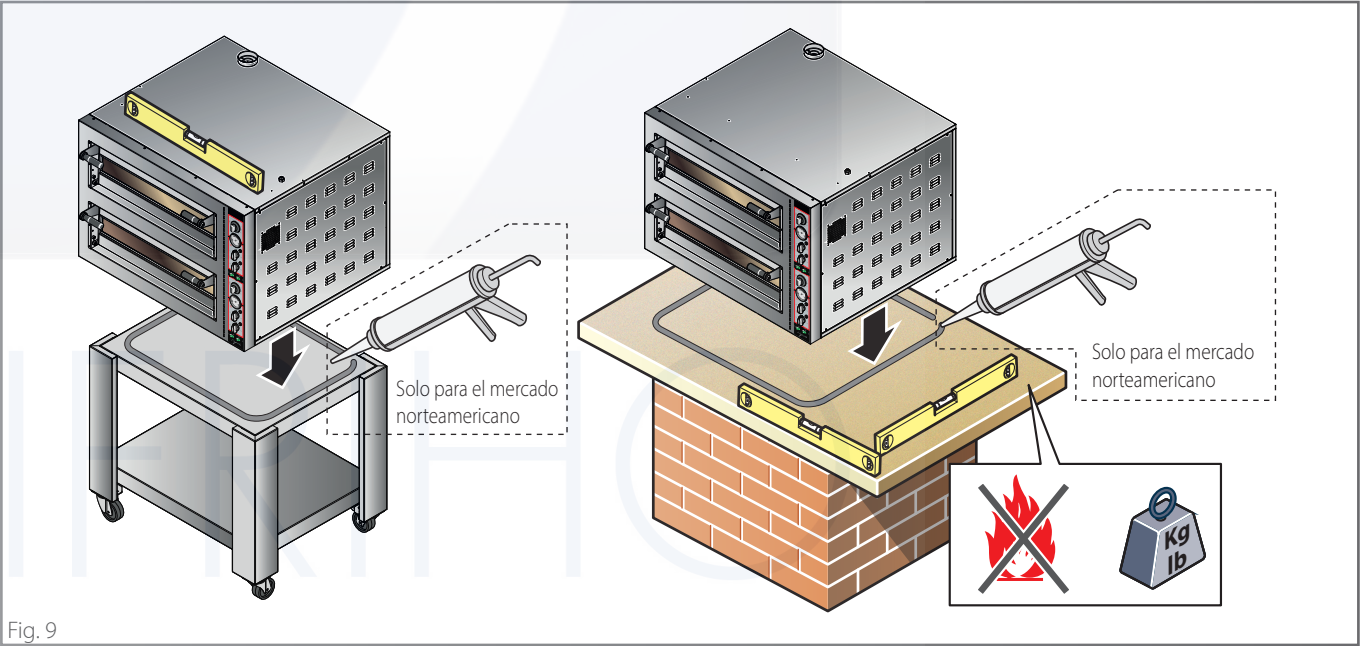
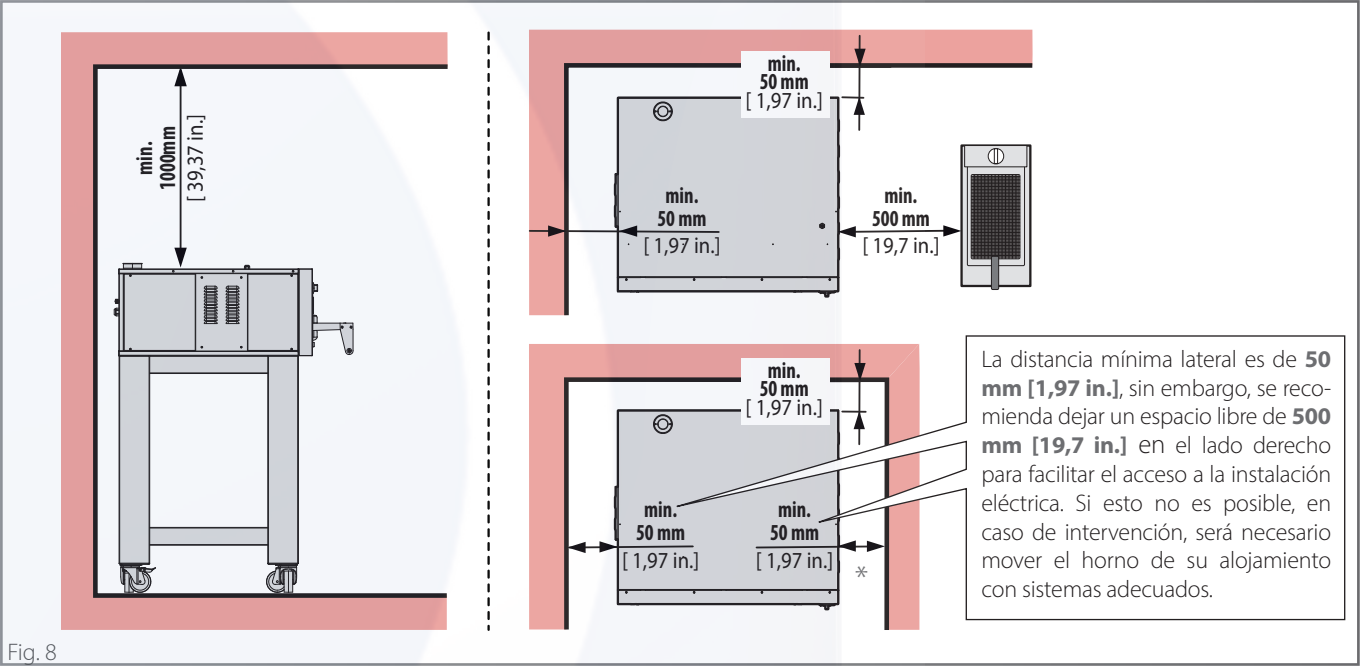
► **Fig. 8**
El local de posicionamiento debe cumplir con las indicaciones dadas en pág. 4 y 5. Mantener las distancias que se muestran en la figura.

► **Fig. 9**
El horno debe ser colocado sobre una base, del fabricante o propia que:

- sea de un material no inflamable y no sensible al calor;
- esté perfectamente estable y plana;
- pueda soportar el peso del equipo.

Mod.	individual	doble	Mod.	individual	doble
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]

SOLO PARA VERSIONES DE EE. UU.
En ambos casos, silicone el espacio entre el horno y el soporte o la superficie de soporte, utilizando silicona resistente a altas temperaturas.



Lectura del número de serie

► Fig. 10

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

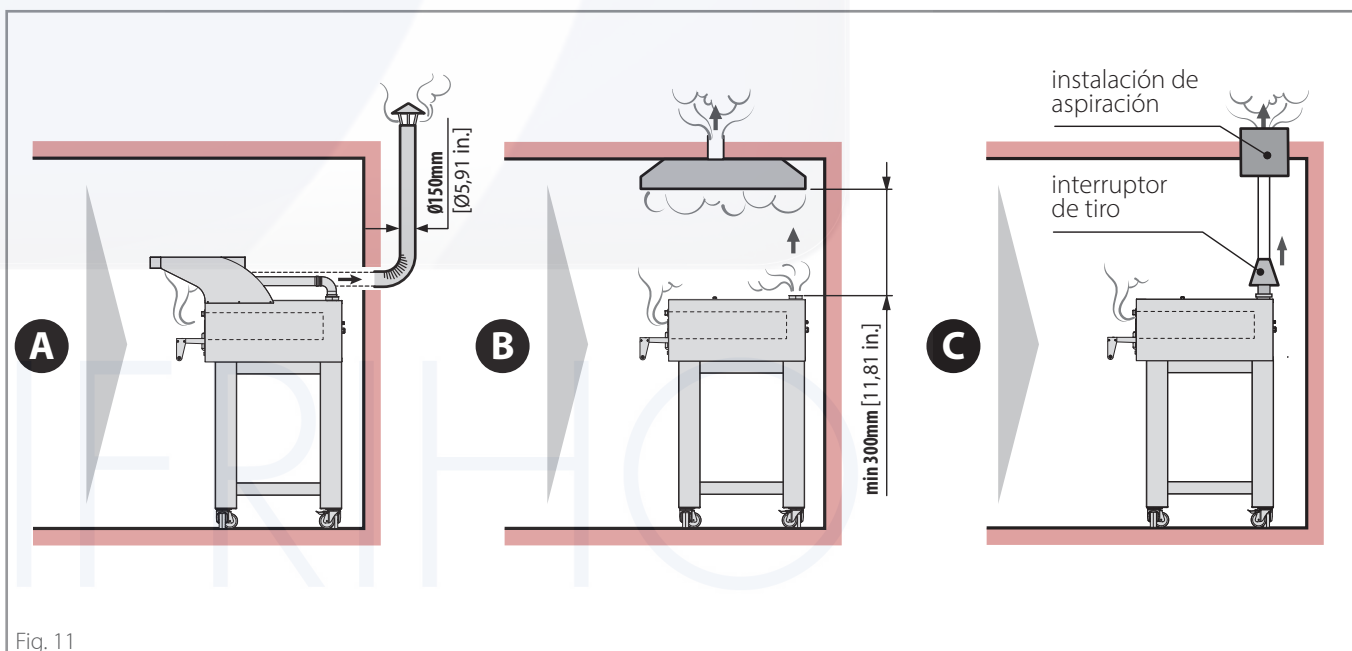
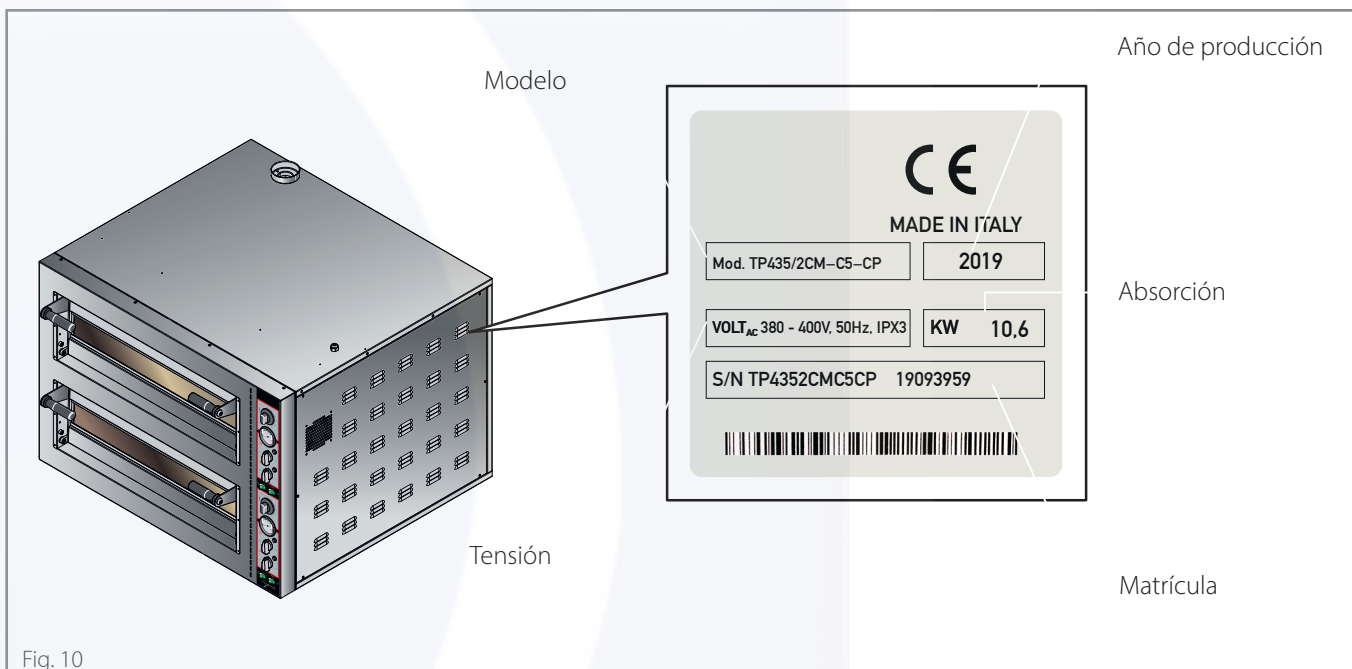
Evacuación de humos

El horno está equipado con un drenaje colocado en la parte superior para la evacuación de los vapores que provienen de la cámara de cocción.

Dichos vapores y aquellos que normalmente salen de la puerta durante las fases de trabajo **deben ser evacuados hacia el exterior** de una de las siguientes maneras:

► Fig. 11

- A** utilizando una **campana suministrada por el Fabricante** que garantice una compatibilidad perfecta con el horno. Para un montaje y fijación correctos al horno, consulte la hoja adjunta; la chimenea de evacuación debe ser para uso exclusivo del equipo, cumplir con la normativa vigente y tener un diámetro que permita el paso de un tubo de evacuación de **Ø150 mm [Ø 5,91 in.]** que corresponde al diámetro del tubo que se montará en la campana (no suministrado).
- B** mediante una **campana** del usuario, de capacidad adecuada, colocada a aproximadamente **300 mm [Ø 11,81 in.]** del horno;
- C** mediante una **instalación de aspiración** del usuario conectada a la descarga de humo del horno: en este caso, es obligatorio colocar un interruptor de tiro entre el extractor y la chimenea del horno (el extractor y el interruptor de tiro y el tubo no son suministrados por el Fabricante). En este tipo de instalación, los humos resultantes de la apertura de la puerta no serán aspirados.



Conexión eléctrica

► Fig. 12

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

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

El equipo se suministra sin cable de alimentación y enchufe: ambos deben ser montados en el horno por personal calificado. El cable debe ser exclusivamente **del tipo indicado** y en él debe montarse un enchufe con una capacidad adecuada para la absorción del horno para la conexión a la red eléctrica.

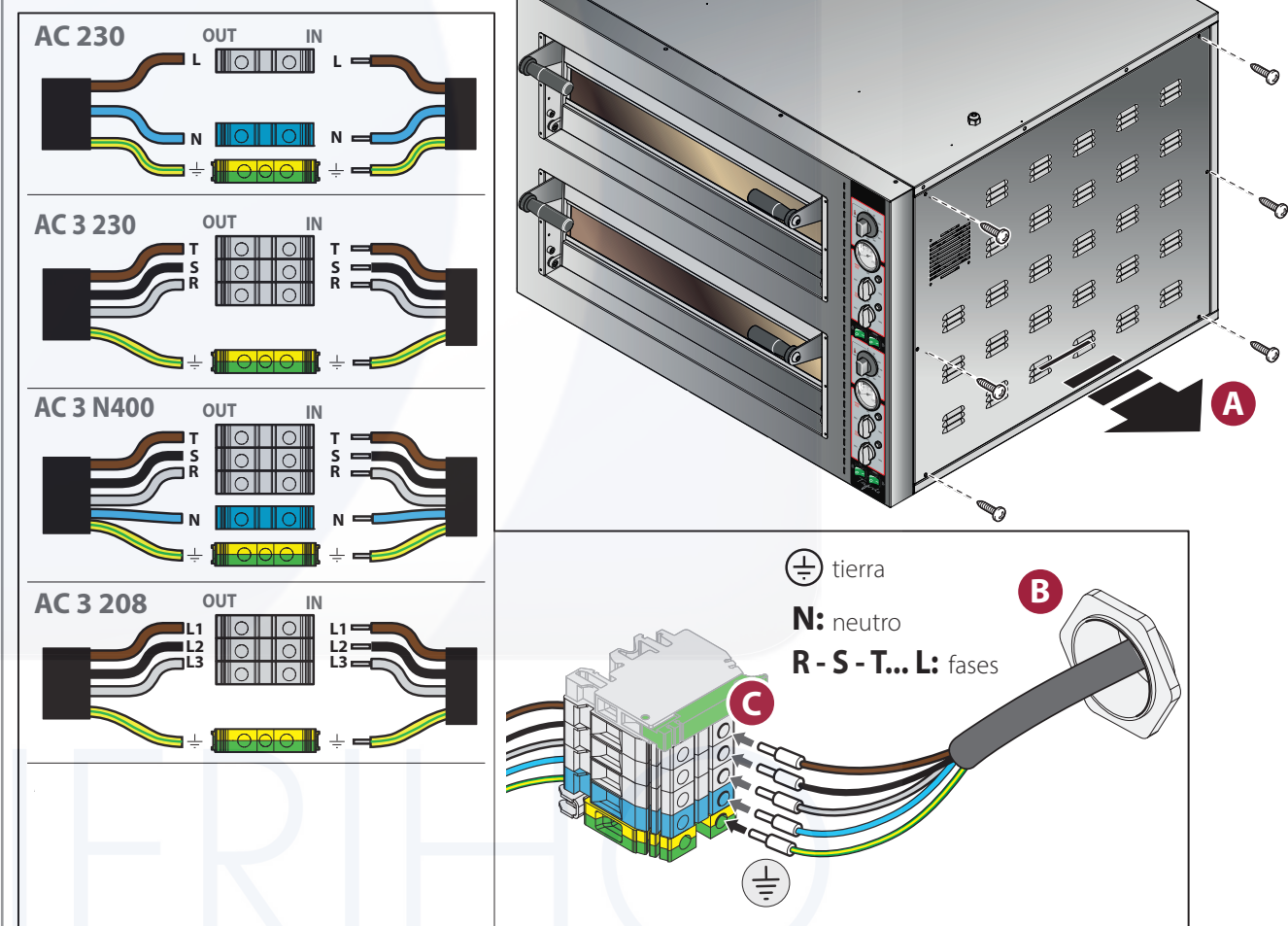
⚠ Si el horno tiene una cámara doble, los cables de alimentación que se conectarán son dos como las tomas de conexión. Para conectar el cable al equipo, retire el panel lateral derecho del horno, pase el cable a través del prensaestopas suministrado y conéctelo correctamente a la regleta de bornes.

📄 En las páginas siguientes encontrará los esquemas eléctricos: consulte el específico del modelo a conectar.

Para una correcta conexión eléctrica, el equipo debe:

- estar incluido en un **sistema equipotencial** de acuerdo con la normativa vigente. Esta conexión debe realizarse entre diferentes dispositivos con el terminal marcado con el símbolo de conexión equipotencial (⚡). El conductor deberá tener una sección máxima de 10 mm² (de acuerdo con la norma CEI EN 60335-2-42:2003-09) y ser de color amarillo verde;
- debe estar conectado a la **línea de tierra** (⚡) de la red (cables amarillo y verde);
- estar conectado obligatoriamente a un **diferencial térmico** de acuerdo con lo establecido por las normas vigentes (0.03A Tipo A);

Fig. 12



- estar obligatoriamente conectado a un **mecanismo de interrupción omnipolar** que permita una desconexión completa en las condiciones de categoría III de sobretensión.

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



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



Tablas de datos eléctricos en pag. 6

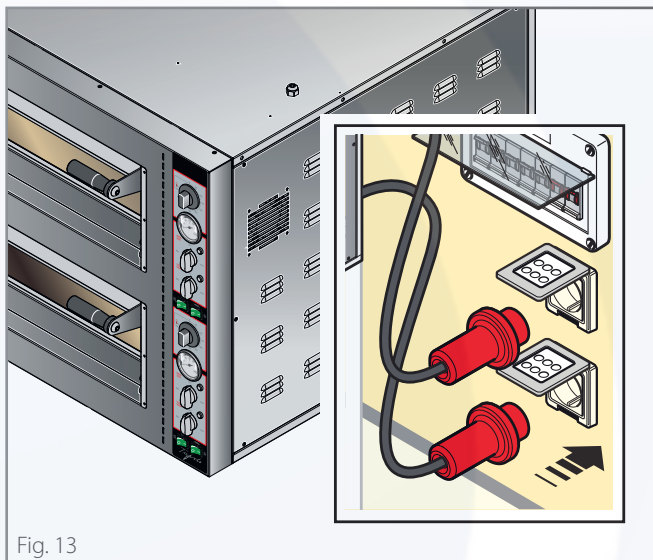


Fig. 13

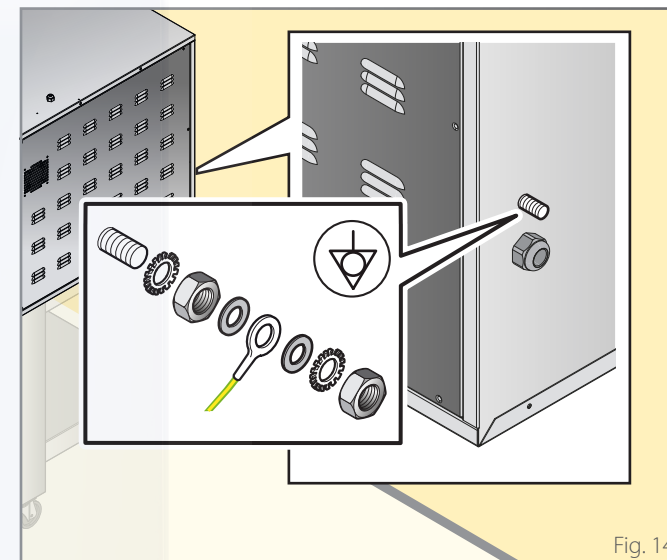
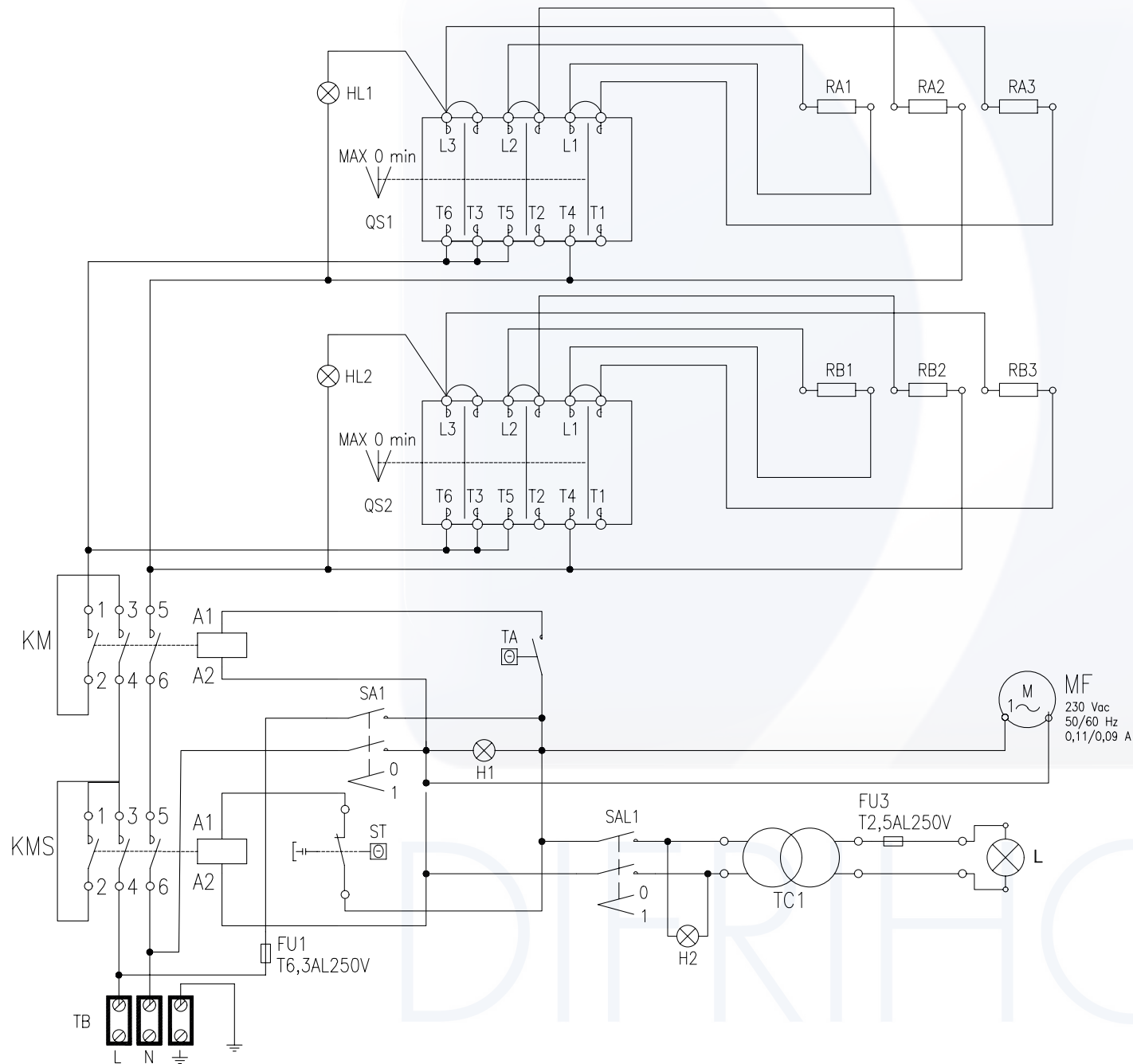
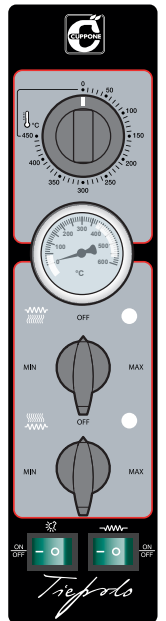


Fig. 14

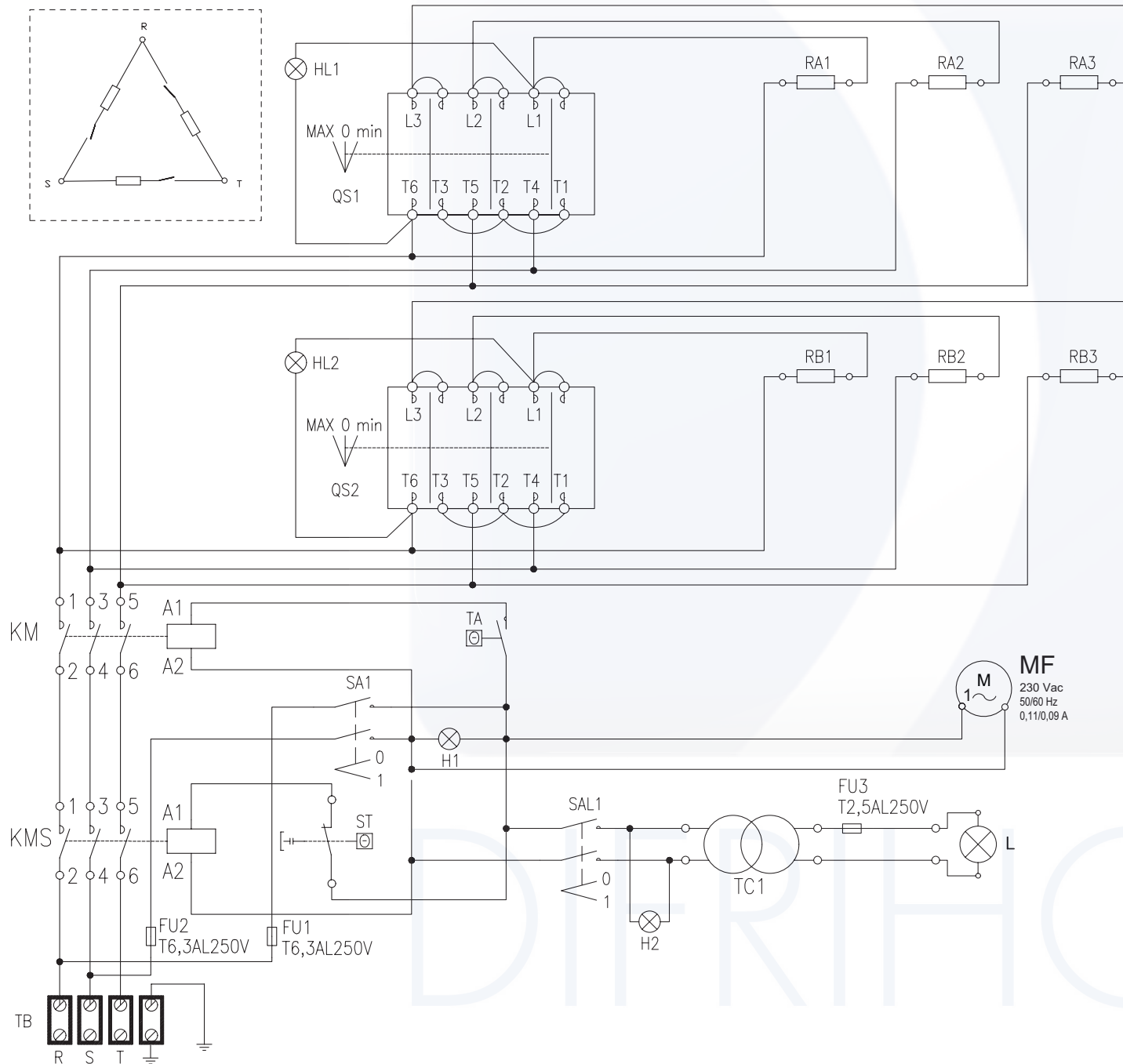
DIFRIHO



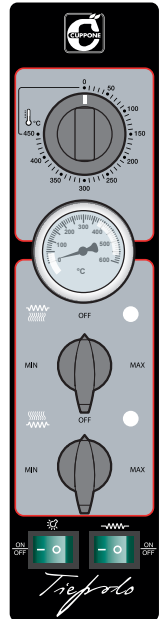
AC 230



Sigla	Descripción
FUx	Fusibles
KM	Contactor
KMS	Contactor de seguridad
HL	Lámpara indicadora de 400V
L	Luces de la cámara de cocción
MF	Ventilador de enfriamiento
QS1	Conmutador de resistencias del techo
QS2	Conmutador de resistencias del techo
RA1,2,3	Resistencias superiores
RB1,2,3	Resistencias inferiores
RS	Seccionador giratorio
SA1	Interruptor general
SAL	Interruptor de luz
ST	Termostato de seguridad
TA	Termostato de resistencias
TB	Tablero de bornes
TC1	Trasformador 25VA, 230/12V AC

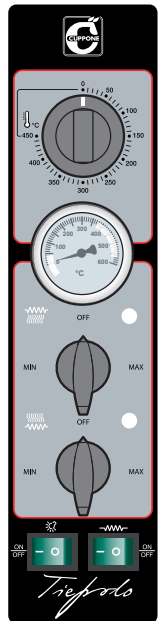
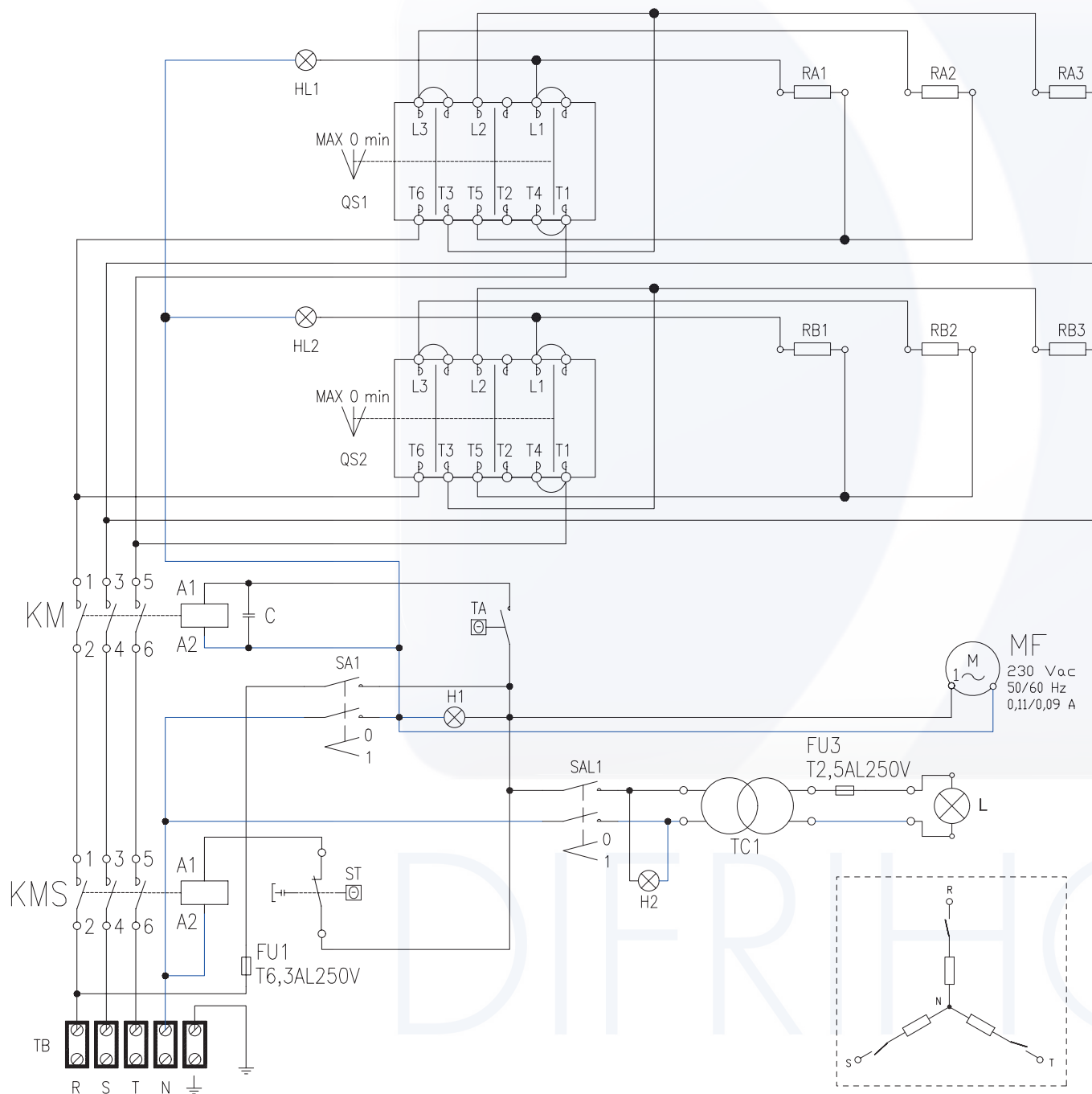


AC 3 230

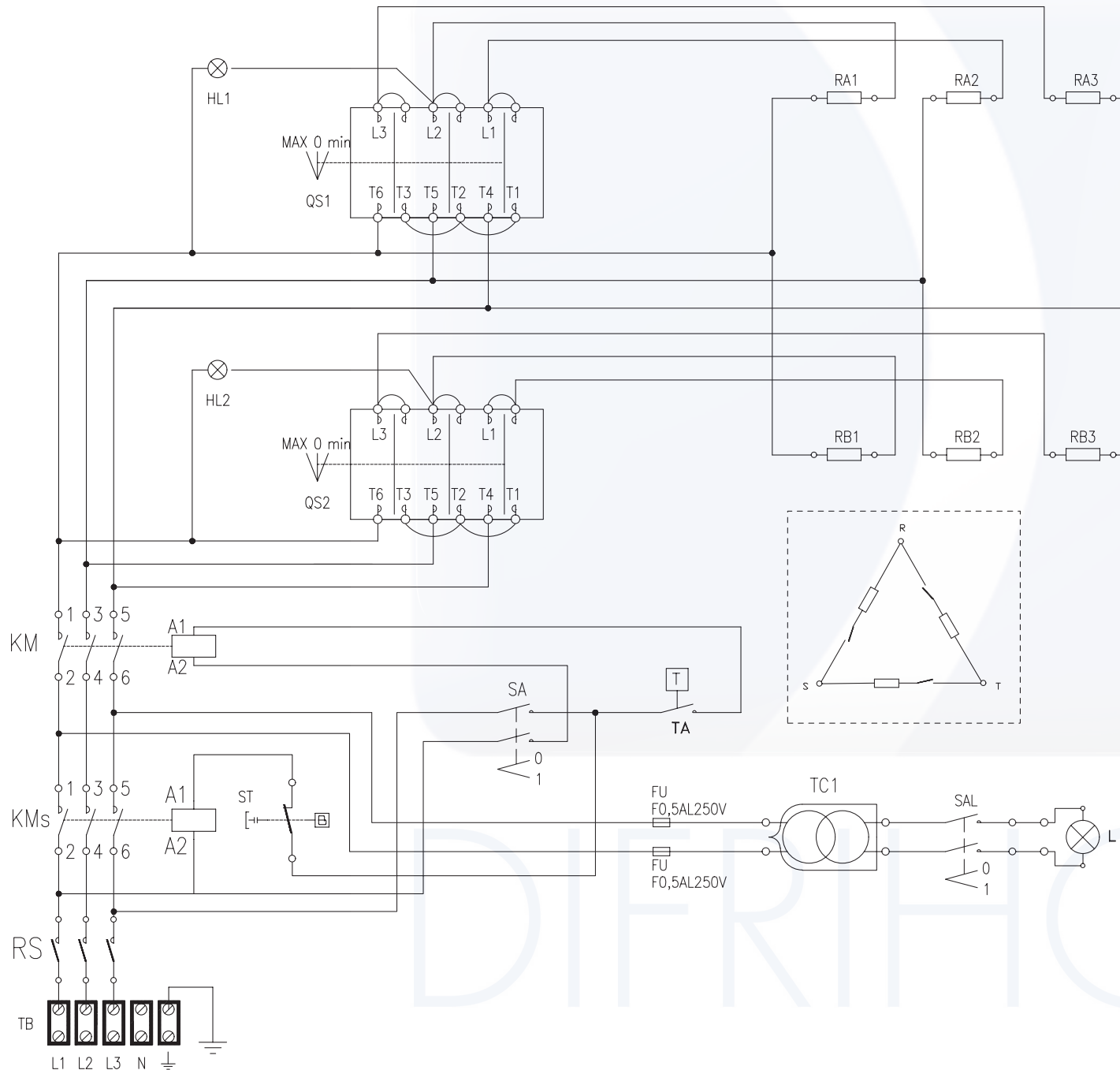


Sigla	Descripción
FUx	Fusibles
KM	Contacto
KMS	Contacto de seguridad
HL	Lámpara indicadora de 400V
L	Luces de la cámara de cocción
MF	Ventilador de enfriamiento
QS1	Conmutador de resistencias del techo
QS2	Conmutador de resistencias del techo
RA1,2,3	Resistencias superiores
RB1,2,3	Resistencias inferiores
RS	Seccionador giratorio
SA1	Interruptor general
SAL	Interruptor de luz
ST	Termostato de seguridad
TA	Termostato de resistencias
TB	Tablero de bornes
TC1	Trasformador 25VA, 230/12V AC

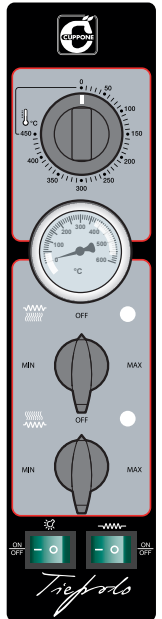
AC 3 N400



Sigla	Descripción
C	Condensador 10nF - 275V
FUx	Fusibles
KM	Contactora
KMS	Contactora de seguridad
HL	Lámpara indicadora de 230V
L	Luces de la cámara de cocción
MF	Ventilador de enfriamiento
QS1	Conmutador de resistencias del techo
QS2	Conmutador de resistencias del techo
RA1,2,3	Resistencias superiores
RB1,2,3	Resistencias inferiores
RS	Seccionador giratorio
SA1	Interruptor general
SAL	Interruptor de luz
ST	Termostato de seguridad
TA	Termostato de resistencias
TB	Tablero de bornes
TC1	Trasformador 25VA, 230/12V AC



AC 3 208



Sigla	Descripción
FU	Fusibles
KM	Contactor
KMS	Contactor de seguridad
HL	Lámpara indicadora de 400V
L	Luces de la cámara de cocción
MF	Ventilador de enfriamiento
QS1	Conmutador de resistencias del techo
QS2	Conmutador de resistencias del techo
RA1,2,3	Resistencias superiores
RB1,2,3	Resistencias inferiores
RS	Seccionador giratorio
SA	Interruptor general
SAL	Interruptor de luz
ST	Termostato de seguridad
TA	Termostato de resistencias
TB	Tablero de bornes
TC1	Trasformador 50VA, 230/12V AC

Pre-pruebas y pruebas

Antes de la entrega al cliente, el horno se revisa y prueba en los talleres del Fabricante.

La "hoja de verificación del proceso de producción" que se adjunta, garantiza que **cada** paso del proceso de producción, del ensamblaje al embalaje, ha sido controlado, desde el punto de vista de la funcionalidad y de la seguridad.

Después de instalar el equipo, compruebe y marque con "✓" todos los puntos de la tabla al costado: esto dará la certeza de haber llevado a cabo una instalación completa y correcta.

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

Comprobación del funcionamiento y primer encendido

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

En el primer uso, se recomienda ajustar la temperatura en un valor de **150 °C - 302 °F**, **MAX** en el techo y **MIN** en la solera, durante al menos **8 horas, sin introducir alimentos en el interior**. Si la campana de aspiración está presente, recomendamos mantenerla encendida.

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

✓	Comprobación del posicionamiento
	¿Los locales de instalación son adecuados a la norma? (intercambio de aire correcto, temperatura mínima/máxima, etc.)
	¿Está el equipo perfectamente nivelado?
	¿El equipo está perfectamente apoyado en la base inferior y es apto para soportar el horno?
	¿Se han respetado las distancias mínimas indicadas?
	¿Se ha eliminado la película protectora de todas las superficies?
	¿En la cámara del horno está libre de objetos no conformes (por ejemplo, herramientas de instalación, manuales de usuario, piezas de embalaje, etc.)? ¿Si es así, eliminarlos!
	¿La chimenea es adecuada y cumple con las regulaciones vigentes?
✓	Controles eléctricos
	¿La tensión de la red cumple con los datos que pueden ser detectados por la placa del número de serie?
	¿La conexión eléctrica se ha realizado de acuerdo con las normas vigentes en el país donde está instalado el equipo y de acuerdo con los diagramas de cableado suministrados?
✓	Comprobaciones de salida de humos
	¿Los humos se evacuan correctamente al exterior en una de las formas propuestas en la pág. 40 ?
✓	Varios
	¿Está el usuario en posesión de toda la documentación relacionada con el horno?
	¿El usuario ha sido correctamente instruido sobre el uso y mantenimiento del horno?

La empresa declina cualquier responsabilidad por cualquier error de impresión o transcripción, y se reserva el derecho de aportar cualquier modificación que considere conveniente sin aviso previo. Se prohíbe la reproducción parcial sin el consentimiento del Fabricante. Las medidas especificadas son indicativas y no vinculantes.

El idioma de redacción original es el italiano: el Fabricante declina cualquier responsabilidad por posibles errores de traducción o interpretación o de impresión.

Advertencias

⚠ Antes de llevar a cabo cualquier operación de limpieza, es necesario **desconectar el suministro eléctrico** al equipo (mediante el interruptor de la instalación) y usar el equipo de protección personal adecuado (por ejemplo, guantes, etc.). El usuario debe efectuar solo operaciones de mantenimiento ordinario, para el mantenimiento extraordinario póngase en contacto con un Centro de asistencia y solicite la intervención de un técnico autorizado. El Fabricante no reconoce en garantía los daños derivados de una falta de limpieza o limpieza equivocada (por ejemplo, utilización de detergentes no adecuados).

⚠ La limpieza de cualquier componente debe llevarse a cabo en un horno completamente frío y usando un equipo de protección personal (por ejemplo, guantes, etc.).

Para la limpieza de cualquier componente o accesorio NO utilice:

- detergentes abrasivos o en polvo;
- detergentes agresivos o corrosivos (por ejemplo, ácido clorhídrico, muriático o sulfúrico, soda cáustica, etc...). ¡Atención! No use estas sustancias ni siquiera para limpiar la subestructura / suelo debajo del equipo o la base;
- utensilios abrasivos o en punta (por ejemplo, esponjas abrasivas, rascadores, cepillos de acero, etc...);
- chorros de agua a vapor o a presión.

📄 Para asegurarse de que el equipo está en condiciones de utilización y seguridad perfectas, se aconseja someterlo al menos una vez al año a mantenimiento y control por parte de un Centro de Asistencia.

Mantenga siempre las ranuras de ventilación en el compartimento eléctrico libres y limpias.

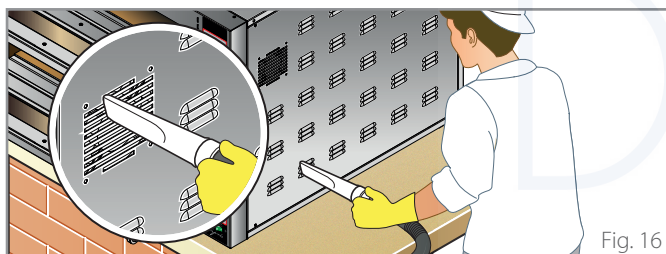


Fig. 16

Limpieza del horno

LIMPIEZA DE LAS PIEZAS EXTERNAS DE ACERO

Use un paño empapado en agua tibia y jabón y termine de enjuagar y secar a fondo.

LIMPIEZA DE CRISTALES

Limpie los cristales con un paño suave y un limpiador de cristales específico.

LIMPIEZA DEL PANEL DE MANDOS

Limpie el panel de control con un paño suave y un poco de detergente para superficies delicadas.

No utilice detergentes demasiado fuertes que podrían estropear el material de construcción (policarbonato).

LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE REFRACTARIA

Los residuos de alimentos se encuentran normalmente en los elementos refractarios (por ejemplo, grasas, residuos de alimentos, etc.) que deben eliminarse con frecuencia por razones de higiene y seguridad.

Retire los residuos de alimentos más gruesos con un cepillo de fibra natural; luego, si es necesario, retire los ladrillos refractarios de la encimera como se muestra en la figura y aspire los residuos carbonizados acumulados debajo de ellos con un contenedor de ceniza al vacío, en la parte inferior del horno.

Nunca utilice líquidos para limpiar la superficie refractaria.

⚠ Durante la reinserción, tenga cuidado de no pellizcarse los dedos.

📄 A petición del fabricante están disponibles superficies refractarias para su posible sustitución.

Si la limpieza manual no es suficiente, use la función **PIRÓLISIS** ▶ consulte la pág. 49

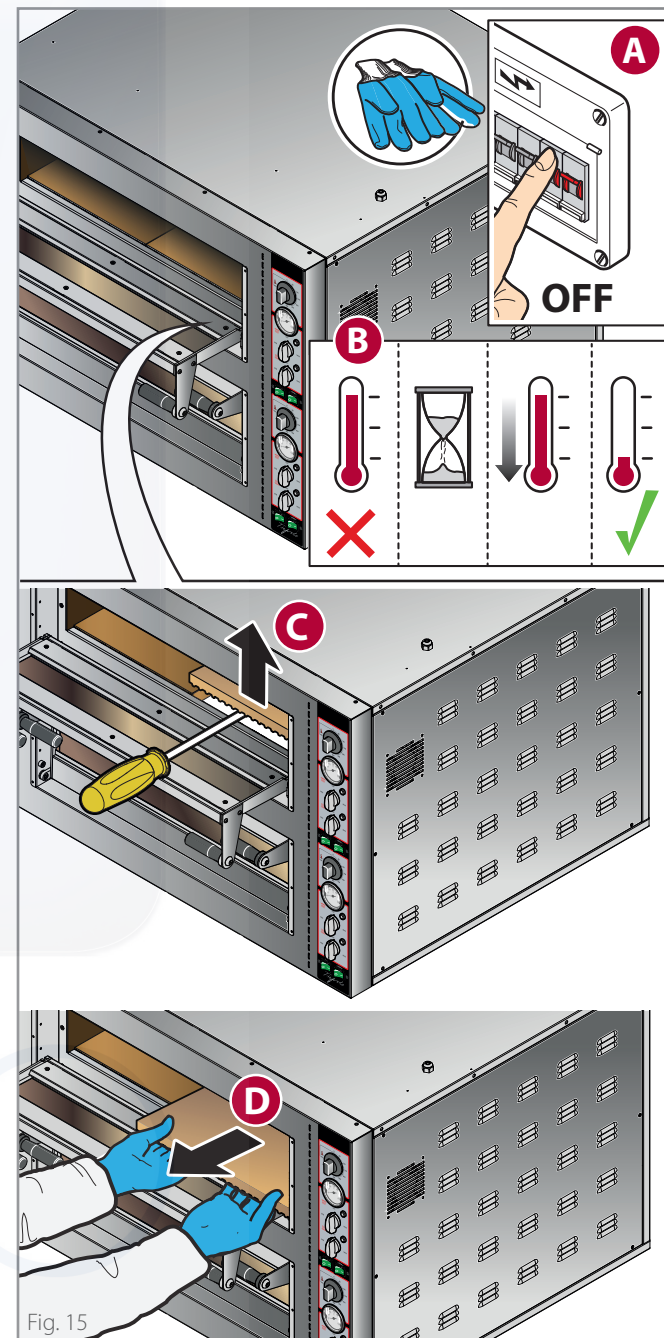


Fig. 15

LIMPIEZA DE LA CÁMARA CON PIRÓLISIS

La pirólisis es un proceso de cristalización termoquímica de los residuos de alimentos que se han depositado en la cámara de cocción, que se produce al llevar el horno a 400 °C / 752 °F.

! **Antes de comenzar la pirólisis, elimine los residuos de alimentos más gruesos con un cepillo de fibra natural.**

► Fig. 17

- Gire el mando **A** temperatura "cámara" en sentido horario hasta ajustar una temperatura de 400 °C / 752 °F;
- ajustar la **potencia del techo** en **MAX**;
- ajustar la **potencia de la solera** en **MAX**;
- apague las luces de la cámara de cocción.

► Fig. 18

Cuando se alcanza la temperatura, apague el horno con la tecla **ON/OFF** y deje que se enfríe con la puerta cerrada.

► Fig. 19

Cuando el horno esté frío, limpie la cámara de los residuos de alimentos cristalizados con un cepillo de fibra natural y, a continuación, aspire con un aspirador de cenizas.

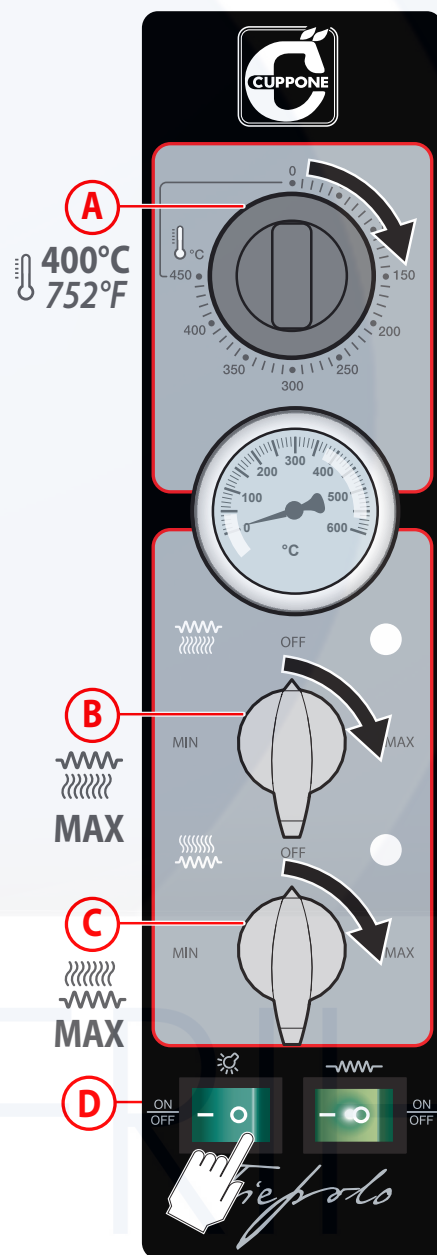


Fig. 17

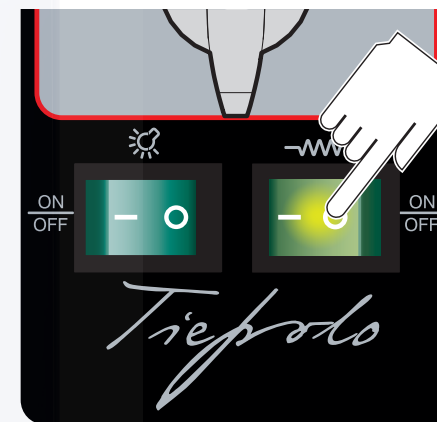


Fig. 18

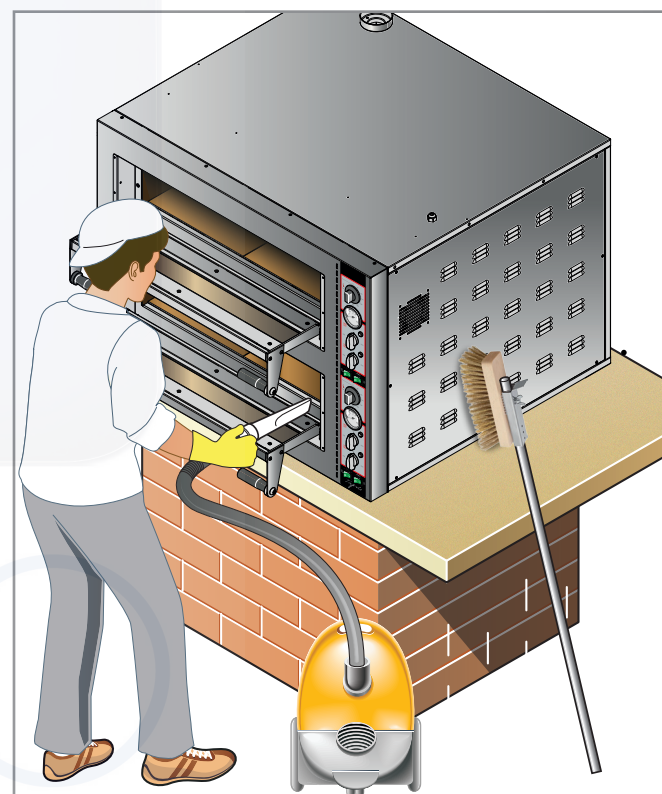


Fig. 19

Reemplazo de componentes

⚠ El usuario solo debe reemplazar los componentes indicados: en caso de avería o para un mantenimiento extraordinario, comuníquese con el Distribuidor solicitando la intervención de un técnico autorizado.

⚠ Para los recambios, utilice siempre piezas de recambio originales que deberá solicitar al Fabricante: el uso de piezas de recambio no originales podría causar un rendimiento inferior al óptimo del equipo y graves daños a las personas y al propio equipo no reconocidos por la garantía.

⚠ Antes de efectuar cualquier operación de sustitución, es necesario desconectar el suministro eléctrico del aparato (usando el interruptor de la instalación).

⚠ La sustitución de cualquier componente debe llevarse a cabo en un horno completamente frío y usando un equipo de protección personal (por ejemplo, guantes, etc.).

SUSTITUCIÓN DEL CRISTAL DE LA PUERTA

► Fig. 20

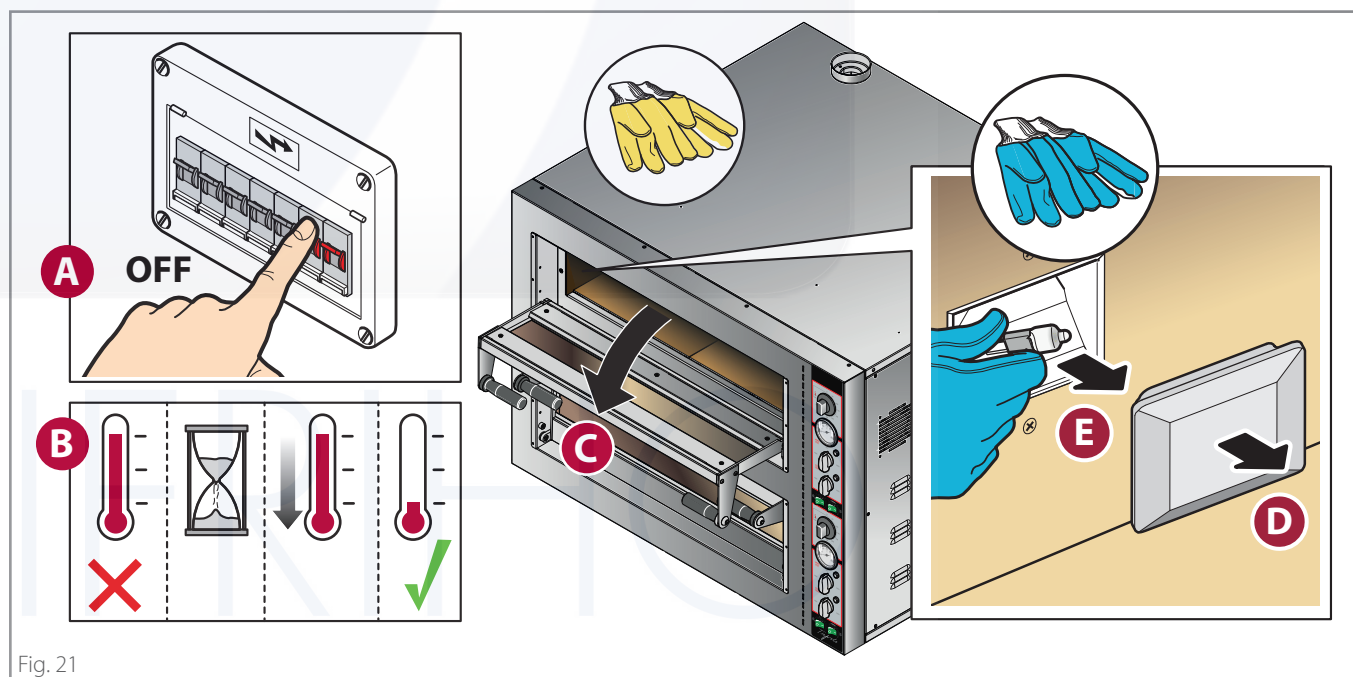
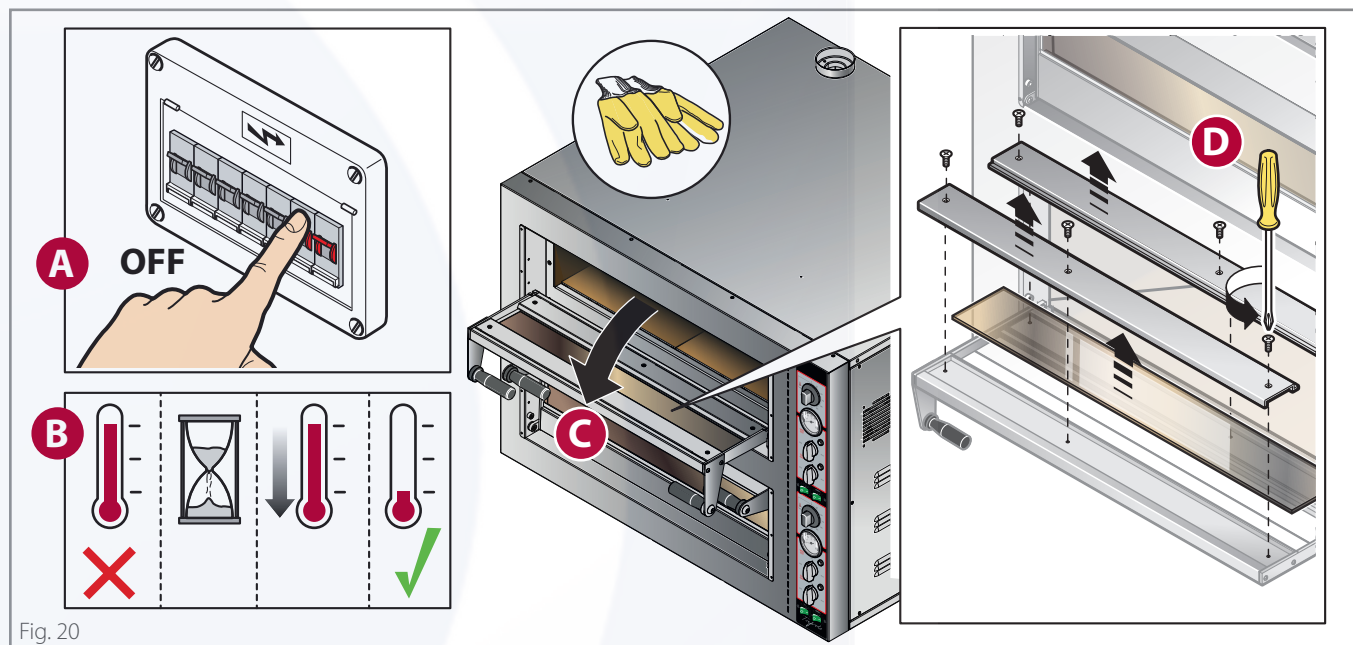
SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA Y EL VIDRIO INTERIOR

► Fig. 21

Antes de sustituir la lámpara, **desconecte la alimentación eléctrica** del equipo (utilizando el interruptor de la instalación); no es suficiente usar la tecla **ON/OFF** porque las lámparas todavía pueden estar alimentadas.

Nunca presionar el vidrio de las lámparas con sus manos desnudas; siempre use guantes.

Nunca encienda el horno sin haber reemplazado el vidrio protector de la lámpara; si se rompe, reemplácelo de inmediato.



SUSTITUCIÓN DEL MATERIAL REFRACTARIO

► Fig. 22

SUSTITUCIÓN DE LA PERILLA DE LA PUERTA

► Fig. 23

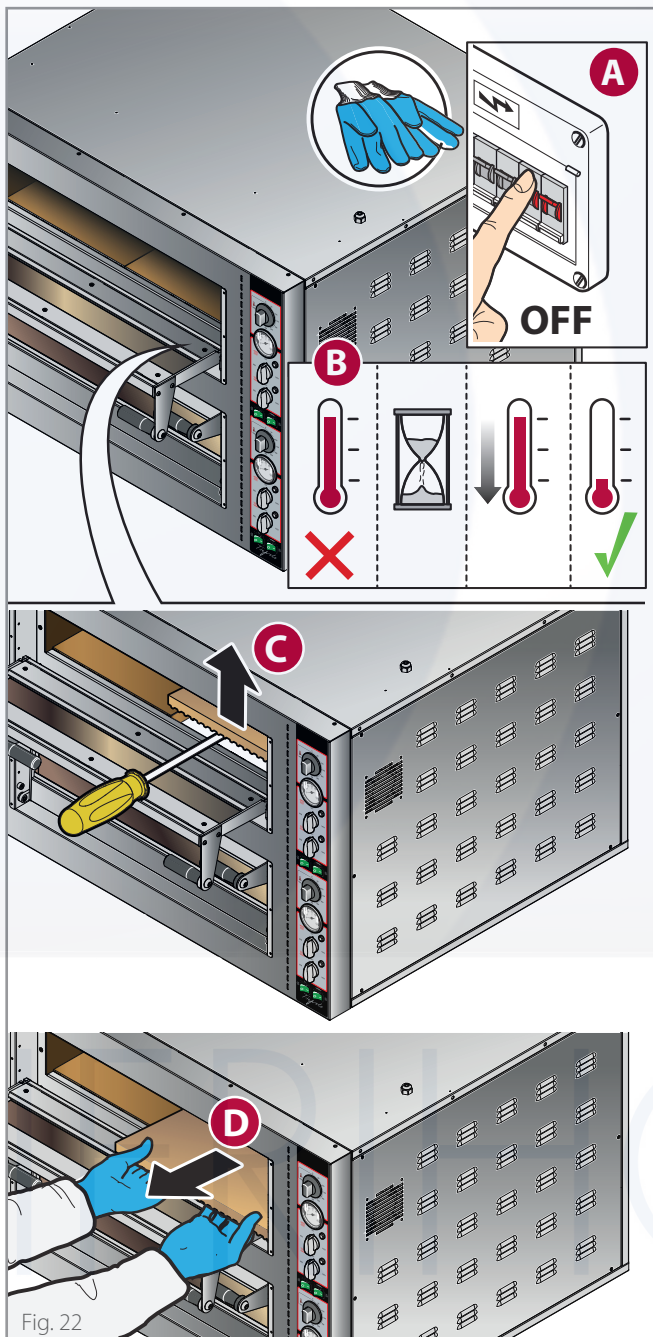


Fig. 22

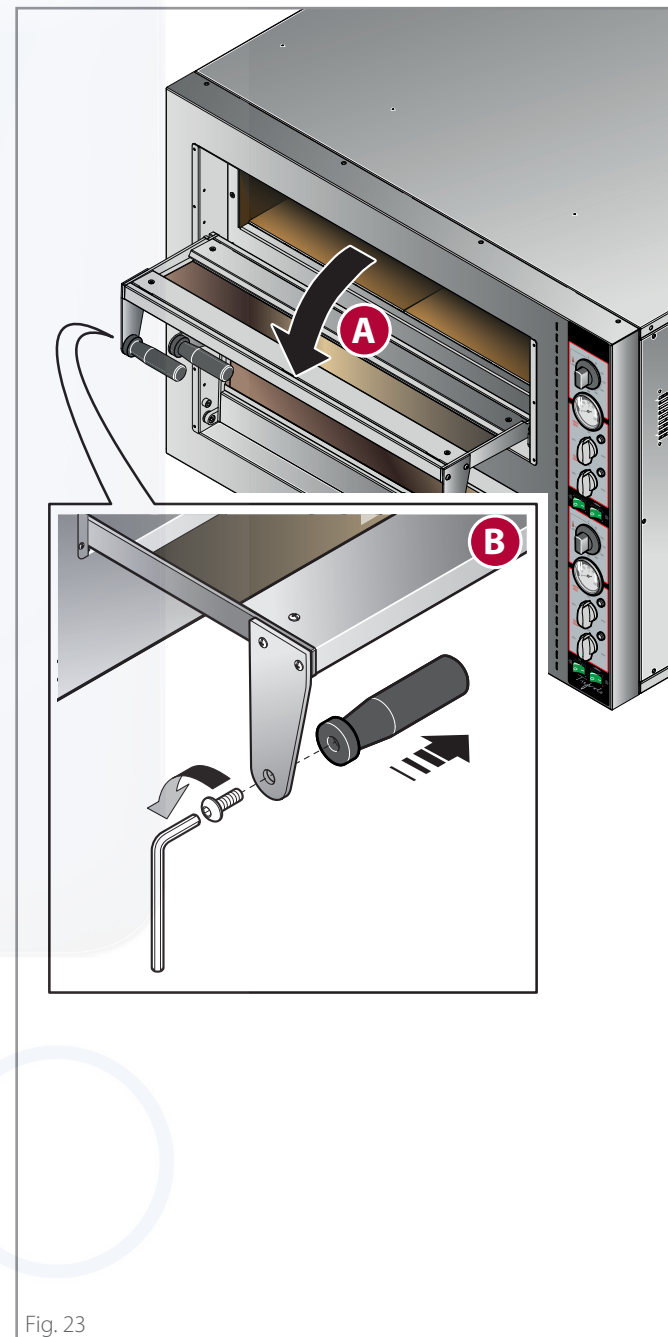


Fig. 23



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

