

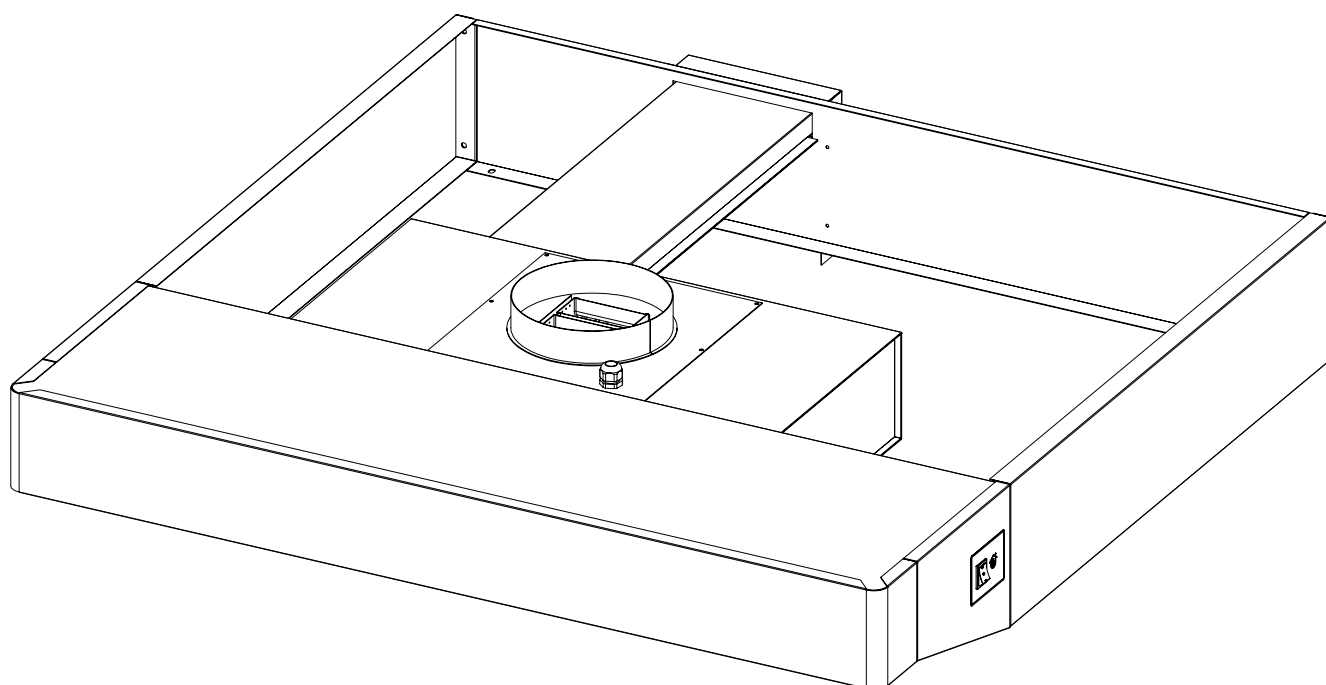
08/2012

Mod: HVT4

Production code: T4POLISCVM



Diamond
catering equipment



HOTTE

TEOREMA POLIS PW

Manuel d'installation, d'utilisation et de manutention

INDEX

1 IDENTIFICATION DU PRODUIT	4
2 CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES	4
3 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	4
3.1 INSTALLATION	5
4 PANNEAU DE COMMANDES	5
5 FONCTIONNEMENT	5
5.1 ALLUMAGE	5
5.2 EXTINCTION	6
6 NETTOYAGE	6
6.1 NETTOYAGE DE LA GRILLE ET DE LA ZONE INTERNE FRONTALE	6
7 MANUTENTION	7
7.1 SCHEMA ELECTRIQUE	8
7.2 DESSINS EXPLOSES ET LISTE DES PIECES DE RECHANGE	8
8 DÉCLARATION DE CONFORMITÉ	11

1 IDENTIFICATION DU PRODUIT

Ce manuel se réfère aux hottes avec ou sans évacuation pour les fours de la série TEOREMA POLIS PW version STANDARD (ST) et version DELUXE (DL).

2 CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES

Les hottes pour les séries citées ci-dessus sont pourvues de la marque obligatoire suivante:



qui garantie la conformité aux directives européennes suivantes :

2004/108/CE compatibilité électromagnétique;
2006/95/CE basse tension.

3 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Le tableau suivant indique les caractéristiques techniques des hottes.

	2/CA	2S/CA	3/CA	4/CA	6/CA	8/CA	UNITÉ de mesure
Poids	47	46	53	52	58	61	Kg
HAUTEUR	200	200	200	200	200	200	mm
LARGEUR	1250	1020	1660	1250	1660	1660	mm
PROFONDEUR	1220	1420	1220	1820	1820	2230	mm
TUBE D'ÉVACUATION VAPEURS (ø)	200	200	200	200	200	200	mm
Alimentation électrique*	Monophasée						
Tension*	230						Vac
Fréquence*	50 o 60						Hz
Courant*	1						A
Puissance électrique*	0.3						kW
Conditions ambiantes							
Température*	0-40						°C
Humidité maximale*	95% sans condensation						%
Niveau sonore*	< 70						décibel

* Pour la hotte avec évacuation, sur demande

3.1 Installation

Application de la hotte au dessus du four et fixage grâce aux vis en dotation.

Raccordement de l'évacuation vapeur au conduit présent sur la hotte.

- ⊘ Éviter les longues parties horizontales car elles peuvent causer une accumulation de condensation avec de possibles suintements.
- ⊘ Ne pas brancher d'aspirateurs car ils créeraient une dépression trop élevée qui finirait par soustraire la chaleur aux chambres de cuisson même si les vannes sont complètement fermées.

4 PANNEAU DE COMMANDES

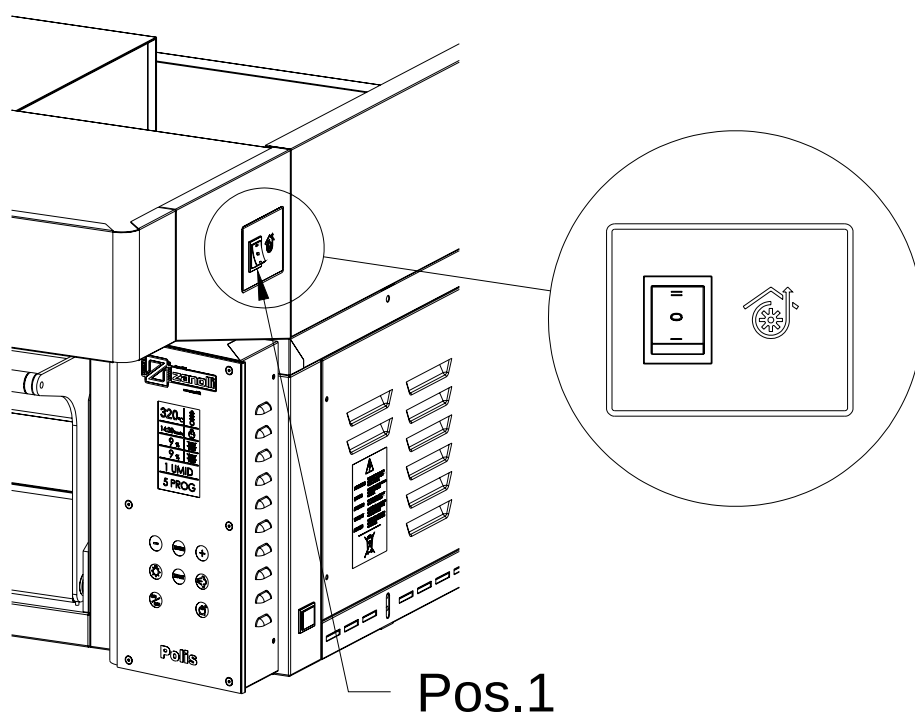


Fig. 10.1 Panneau de commandes

5 FONCTIONNEMENT

La Fig.10.1 indique la commande de la hotte constituée d'un interrupteur Pos.1.

5.1 Allumage

En mettant l'interrupteur, situé sur la partie supérieure droite sur le côté de la hotte, sur la position "I"(voir Fig. 10.1 Pos.1), un des deux moteurs d'aspiration se met en route. En mettant l'interrupteur sur la position "II" les deux moteurs d'aspiration se mettent en route.

5.2 Extinction

Mettre l'interrupteur sur la position 0.

Pendant les périodes d'inactivité plus longues (par exemple fermeture pendant les vacances), il est conseillé d'éteindre l'interrupteur du four sur le cadran général d'alimentation électrique.

6 NETTOYAGE

Le nettoyage externe de la hotte doit être effectué au moins une fois par mois quand l'appareil est éteint, en utilisant un chiffon humide et un détergent liquide neutre ou de l'alcool dénaturé.

⚠ Éviter l'utilisation de produits ou d'éponges abrasifs, car avec le temps il pourraient rendre opaques l'acier inox.

⚠ Ne pas utiliser de jets d'eau, car l'eau pourrait endommager les parties électriques, avec des risques de fulguration et/ou de mises en route inopportunes.

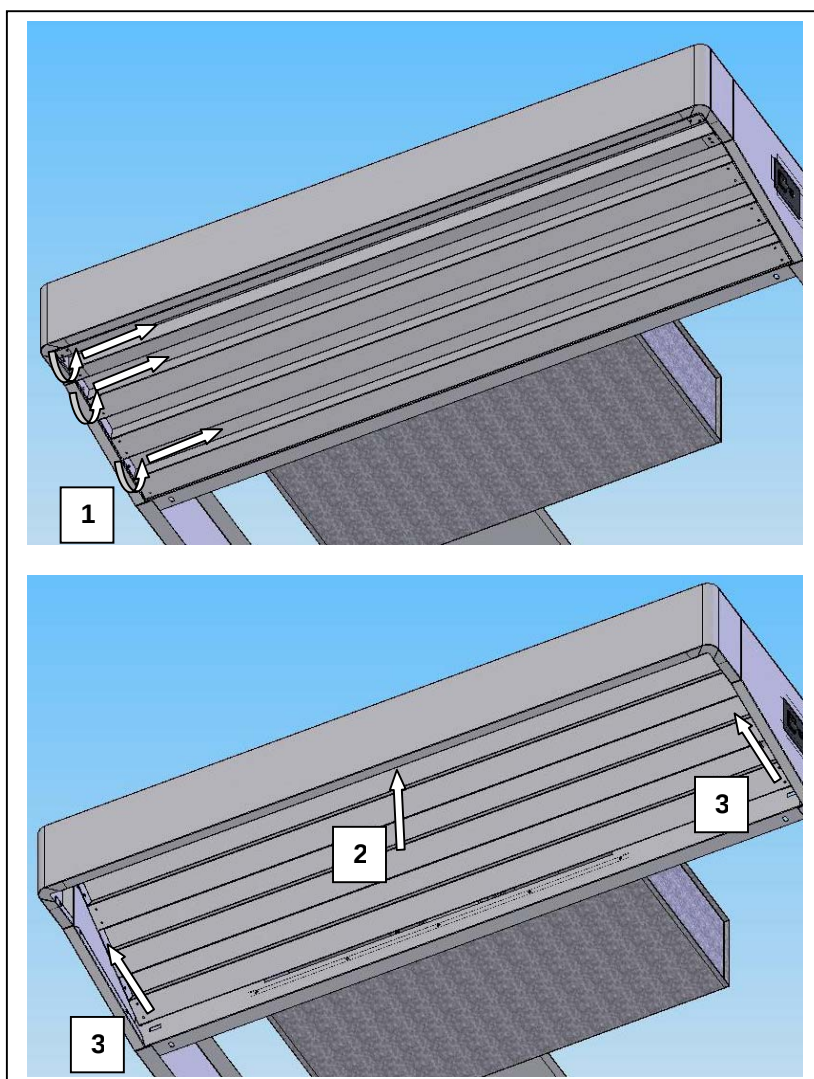
6.1 Nettoyage de la grille et de la zone interne frontale

Procéder en démontant la grille comme décrit ci-dessous :

- Dévisser les vis qui fixent la grille sur le côté gauche et sur le côté droit (1).
- Pousser vers le haut la grille (2) et la faire glisser hors des fixations (3)
- Faire descendre la grille.

Procéder au nettoyage de la grille et de la zone interne frontale avec un chiffon humide et un détergent liquide neutre ou de l'alcool dénaturé.

Remonter la grille en effectuant ces mêmes opérations dans le sens contraire.



7 MANUTENTION

 **ATTENTION:** les présentes instructions pour la manutention s'adressent exclusivement à un personnel qualifié pour l'installation et l'entretien d'appareils électriques et à gaz. La manutention par un personnel non qualifié peut provoquer des dommages à l'appareil, aux personnes, aux animaux ou aux choses.

 Pour effectuer des réparations et des contrôles, il est généralement nécessaire de retirer les protections fixes, afin d'accéder aux conducteurs sous tension. **Avant d'effectuer toutes opérations de manutention, s'assurer que la fiche d'alimentation électrique de l'appareil soit débranchée du cadran. Il est conseillé de la poser dans un endroit bien visible, afin que le préposé à l'entretien puisse facilement s'assurer qu'elle soit débranchée durant toutes les opérations effectuées quand les protections fixes sont enlevées.**

7.1 Schéma électrique

La Fig.10.2 indique le schéma électrique à 230 Vac monophasé.

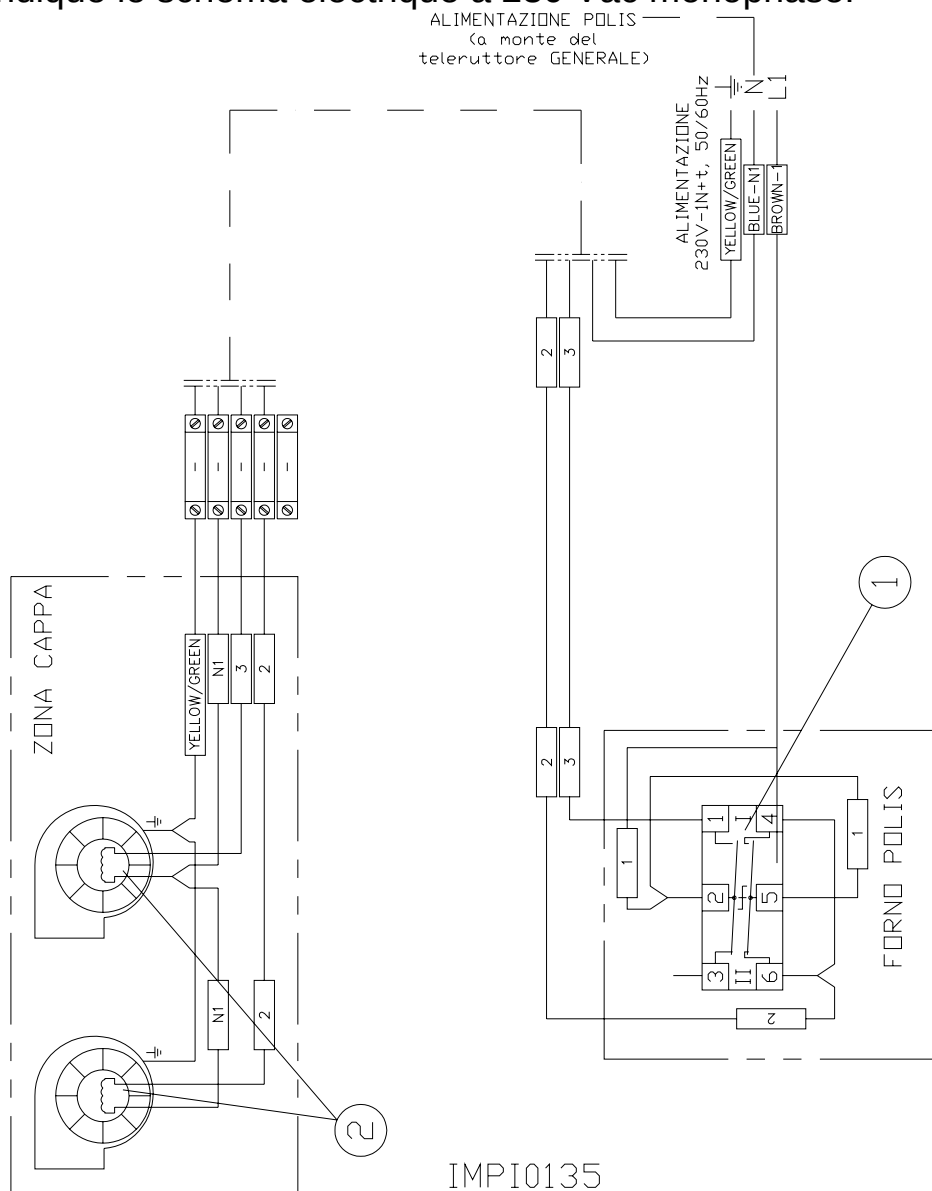


Fig. 10.2 Schéma électrique 230 Vac monophasé

N°	Description	Code
1	Commutateur I-0-II	INTE0020
2	Ventilateur aspiration	MOTO0068

7.2 Dessins explosés et liste des pièces de rechange

Pour des interventions plus complexes et en cas de ruptures nous vous prions de nous contacter.

Toutefois, afin de simplifier la recherche des pannes et l'éventuelle substitution des parties endommagées, vous trouverez ci-dessous une liste des pièces de rechange et les dessins éclatés avec la référence de chaque pièce de la liste.

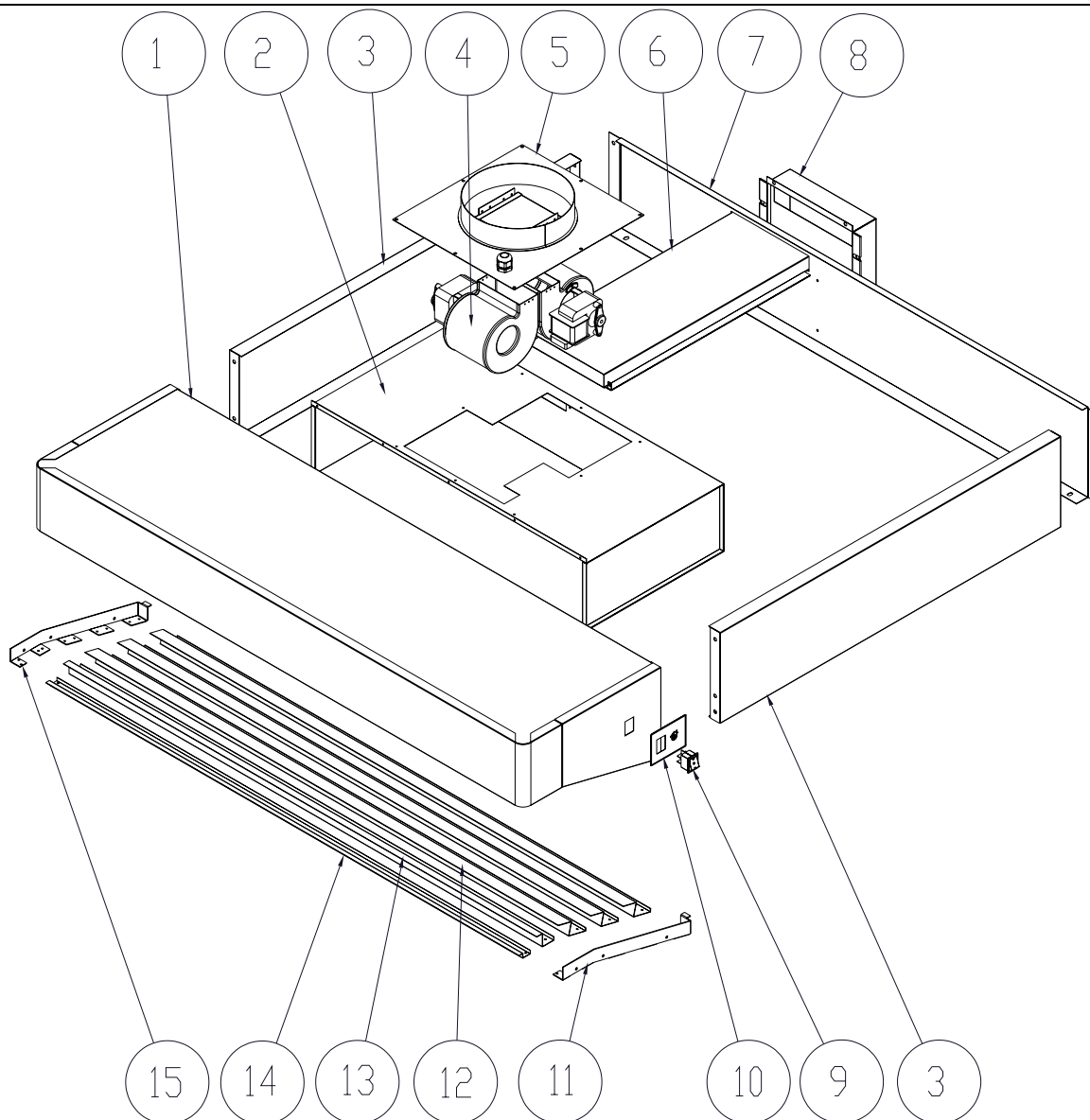
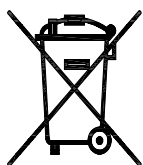
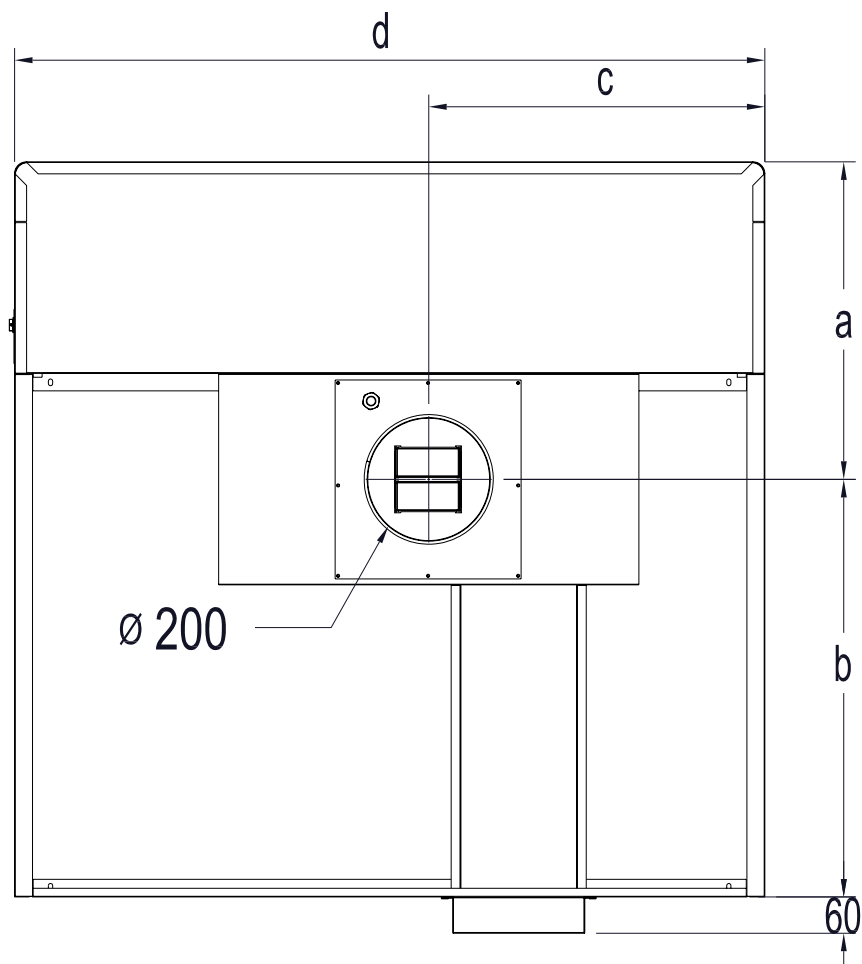


Fig.10.3 Dessins explosé

N°	Description	Codes					
		2/CA	2S/CA	3/CA	4/CA	6/CA	8/CA
1	PARTIE FRONTALE HOTTE	CARP1625	CARP1627	CARP1626	CARP1625	CARP1626	CARP1626
2	CORPS ASPIRATEUR HOTTE	CARP0843	CARP0856	CARP0844	CARP0843	CARP0844	CARP0844
3	PARTIE LATÉRALE HOTTE	CARP0851	CARP0857	CARP0851	CARP0852	CARP0852	CARP1895
4	MOTEUR CENTRIFUGE HOTTE	MOTO0068	MOTO0068	MOTO0068	MOTO0068	MOTO0068	MOTO0068
5	PLAQUE DE SOUTIEN ASPIRATEUR HOTTE	CARP0855	CARP0855	CARP0855	CARP0855	CARP0855	CARP0855
6	TUBE HOTTE	TUBO0078	TUBO0081	TUBO0078	TUBO0079	TUBO0079	TUBO0194
7	PARTIE POSTÉRIEURE HOTTE	CARP0853	CARP0860	CARP0854	CARP0853	CARP0854	CARP0854
8	CONDUIT ÉVACUATION HOTTE	TUBO0080	TUBO0080	TUBO0080	TUBO0080	TUBO0080	TUBO0080
9	COMMUTATEUR I-O-II NOIR	INTE0020	INTE0020	INTE0020	INTE0020	INTE0020	INTE0020
10	MEMBRANE ADHÉSIVE	PANN0337	PANN0337	PANN0337	PANN0337	PANN0337	PANN0337
11	PARTIE LAT. DROITE GRILLE	CARP1629	CARP1629	CARP1629	CARP1629	CARP1629	CARP1629
12	3ème LAMELLE GRILLE	CARP1632	CARP1638	CARP1633	CARP1632	CARP1633	CARP1633
13	2ème LAMELLE GRILLE	CARP1631	CARP1637	CARP1634	CARP1631	CARP1634	CARP1634
14	1ère LAMELLE GRILLE	CARP1630	CARP1636	CARP1635	CARP1630	CARP1635	CARP1635
15	PARTIE LAT. GAUCHE GRILLE	CARP1628	CARP1628	CARP1628	CARP1628	CARP1628	CARP1628

TAB.10.4 Liste des pièces de rechange

	a	b	c	d
2/CA	527	693	560	1250
2S/CA	527	893	445	1020
3/CA	527	693	764	1660
4/CA	527	1293	560	1250
6/CA	527	1293	764	1660
8/CA	527	1703	764	1660



Collecte différenciée. Ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets domestiques normaux. Selon les normes locales, les services pour la collecte différenciée peuvent être disponibles dans chaque point de collecte municipal.

8 DÉCLARATION DE CONFORMITÉ



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Nous: Dr. ZANOLLI s.r.l. via Casa Quindici, 22
37066 Caselle di Sommacampagna VR
déclarons sous notre responsabilité que l'appareil:

Marque de fabrique Dr. ZANOLLI s.r.l.

Model

N° de série

Année de construction

est conforme aux suivantes Directives européennes:

- Directive Compatibilité Electromagnétique 2004/108/CE
- Directive Basse Tension 2006/95/CE

et aux normes inéluctables des Directives.

Caselle di Sommacampagna

Dr. Zanolli s.r.l.
Testateur

Dr. ZANOLLI s.r.l.
Via Casa Quindici, 22
37066 Caselle di Sommacampagna (Verona) Italy
Tel. + 39 045 8581500 (r.a.)
Fax + 39 045 8581455
web: www.zanolli.it • e-mail: zanolli@zanolli.it

Capitale sociale € 93.600,00
Reg. Imprese N. 3367
Cod. Fisc./Part. IVA 00213620230
Codice Comunitario IT 00213620230
R.E.A. VERONA N. 57706
Export M. VR005011



Azienda con sistema di qualità certificato
UNI EN ISO 9001:2000