



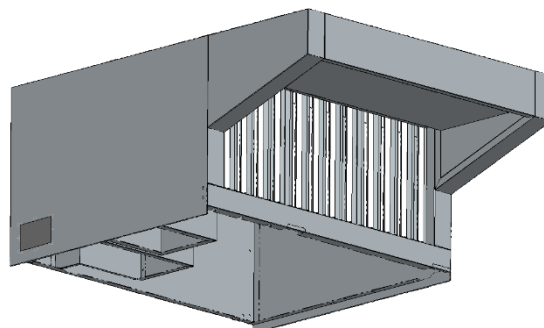
MOD : AC/HV6-10-X

Production code : 922728

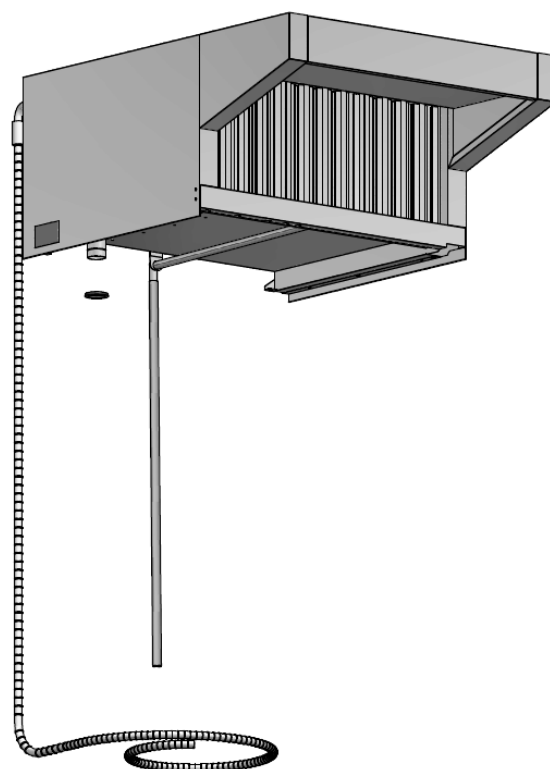
02/2026

Hotte intégrée pour four électrique et au gaz

AC/HV6-10-X	HOST11	Level	2
922729	HOST21	Level	2
922730	HOSV11	Level	2
922731	HOSS21	Level	2
922732	HOSS11	Level	2



922723	HOCT11E	Level	3
922724	HOCT21E	Level	3
922725	HOCV11E	Level	3
922726	HOCS21E	Level	3
922727	HOCS11E	Level	3



FR Manuel d'utilisation*



Instructions originales



Introduction



Le Manuel d'instructions pour l'installation, l'utilisation et l'entretien (ci-après désigné le « Manuel ») fournit à l'utilisateur des informations utiles pour utiliser correctement et en toute sécurité la machine (ou l'« appareil »).

Tout ce qui suit ne doit en aucun cas être considéré comme une longue liste d'avertissements contraignants, mais plutôt comme une série d'instructions destinées à améliorer, à tous les égards, les performances de la machine et surtout à éviter des dommages corporels à des personnes ou des animaux ou des dommages matériels résultant de procédures inadéquates.

Il est essentiel que toutes les personnes chargées du transport, de l'installation, de la mise en service, de l'utilisation, de l'entretien, de la réparation et du démontage de la machine, consultent et lisent attentivement ce Manuel avant de procéder aux différentes opérations et ce, afin de prévenir toute manœuvre erronée et non appropriée susceptible de nuire à l'intégrité de la machine ou à la sécurité des personnes. Il est recommandé d'informer régulièrement l'utilisateur sur les consignes en matière de sécurité. En outre, il est important d'instruire et de communiquer les consignes d'utilisation et d'entretien de l'appareil au personnel autorisé à intervenir sur la machine.

Il est également important que le Manuel soit toujours à la disposition de l'opérateur et soigneusement conservé sur le lieu d'utilisation de la machine afin qu'il soit immédiatement à portée de main pour être consulté en cas de doutes et chaque fois que les circonstances le requièrent.

Après avoir lu ce Manuel, si des doutes ou des incertitudes subsistent quant à l'utilisation de l'appareil, ne pas hésiter à contacter le fabricant ou le SAV agréé, qui sera toujours à disposition pour garantir un service rapide et soigné, en vue d'assurer un meilleur fonctionnement et une efficacité optimale de l'appareil.

Pour rappel, les normes en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement en vigueur dans le pays d'installation doivent toujours être respectées à toutes les phases d'utilisation de la machine. Il incombe, par conséquent, à l'utilisateur de s'assurer que l'appareil est démarré et utilisé uniquement dans les conditions de sécurité optimales prévues pour les personnes, les animaux et les choses.



IMPORTANT

- Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'opérations effectuées sur l'appareil au mépris des instructions de ce Manuel.
- Le fabricant se réserve le droit de modifier, sans préavis, les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication.
- Toute reproduction, même partielle, du présent Manuel est interdite.
- Ce Manuel est disponible en format numérique. À cet effet :
 - contacter le concessionnaire ou le SAV ;
 - télécharger le dernier Manuel actualisé sur le site Web ;
- Le Manuel doit toujours être conservé à côté de la machine, dans un lieu facilement accessible. Les opérateurs et le personnel préposés à l'utilisation et à l'entretien de la machine doivent pouvoir le trouver et le consulter facilement à tout moment.

Table des matières

A	AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ	4
A.1	Généralités.....	4
A.2	Équipements de protection individuelle	5
A.3	Sécurité générale	5
A.4	Consignes de sécurité générales	6
A.5	Panneaux de sécurité à placer près de l'appareil.....	8
A.6	Usages incorrects raisonnablement prévisibles	8
B	GÉNÉRALITÉS.....	10
B.1	Introduction	10
B.2	Indications supplémentaires	10
B.3	Utilisation prévue et contraintes d'utilisation	10
B.4	Essai et inspection	10
B.5	Droits d'auteur.....	10
B.6	Conservation du Manuel	10
B.7	Destinataires du Manuel.....	10
B.8	Définitions	10
B.9	Responsabilité.....	11
C	UTILISATION NORMALE DE LA MACHINE	12
C.1	Caractéristiques du personnel formé à l'utilisation ordinaire de la machine.....	12
C.2	Caractéristiques du personnel autorisé à intervenir sur la machine	12
C.3	Opérateur qualifié chargé de l'utilisation normale de la machine.....	12
D	DESCRIPTION DU PRODUIT	12
D.1	Utilisation – Introduction	12
D.2	Vue d'ensemble de l'appareil.....	13
D.3	Panneau de contrôle du four	13
E	FONCTIONNEMENT	14
E.1	Mise en marche du four.....	14
F	NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA MACHINE	14
F.1	Informations concernant l'entretien.....	14
F.2	Nettoyage de l'appareil.....	14
F.2.1.	Nettoyage des filtres à labyrinthe.....	15
F.2.2.	Nettoyer de l'extérieur et de l'intérieur.....	15
F.2.3.	Nettoyage du bac de récupération des condensats	15
F.2.4.	Nettoyage du filtre désembueur et de séparation d'eau	15
F.3	Nettoyage spécial.....	16
F.4	Bref aperçu des dysfonctionnements et de leurs causes	16
G	MISE AU REBUT DE LA MACHINE.....	19
G.1	Stockage des déchets	19
G.2	Procédure concernant les macro-opérations de démontage de l'appareil	19
H	DOCUMENTATION JOINTE.....	19

A AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

A.1 Généralités

Afin de pouvoir utiliser cet appareil en toute sécurité et comprendre correctement le Manuel, il est recommandé d'avoir une bonne connaissance des termes et des conventions typographiques utilisés dans la documentation. Afin de distinguer et d'être en mesure de reconnaître aisément les différents types de danger, les symboles suivants sont utilisés dans le présent Manuel :



AVERTISSEMENT

Danger pour la santé et la sécurité des opérateurs.



AVERTISSEMENT

Danger d'électrocution - tension dangereuse.



PRUDENCE

Risque de détérioration de l'appareil ou du produit traité.



IMPORTANT

Instructions ou informations importantes concernant le produit



Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil








Clarifications et explications

- Le non-respect des consignes d'installation, d'entretien, de maintenance, de nettoyage ou de modification de l'appareil peut provoquer des dommages matériels et corporels graves, voire mortels.
- Cet appareil est destiné à un usage commercial et collectif, pas pour la production massive d'aliments en continu. Toute autre utilisation est considérée comme impropre.
- Seuls des techniciens spécialisés sont autorisés à intervenir sur la machine.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des mineurs ou des adultes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissance de son fonctionnement.
- Ne pas conserver de matières explosives, comme des récipients sous pression contenant un produit inflammable, dans ou à proximité de cet appareil.
- Se référer aux données figurant sur la plaque signalétique de l'appareil pour tous contacts avec le fabricant (par exemple : pour une demande de pièces détachées, etc.).

A.2 Équipements de protection individuelle

Tableau récapitulatif des équipements de protection individuelle (EPI) à utiliser durant les différentes phases d'utilisation de la machine.

Phase	Vêtements de protection	Chaussures de sécurité	Gants	Lunettes	Casque
					
Transport	—	•	○	—	—
Manutention	—	•	○	—	—
Déballage	•	•	•	•	—
Installation	•	•	•	•	•
Utilisation normale	•	•	• ¹	—	—
Réglages	○	•	—	—	—
Nettoyage courant	○	•	• ¹	○	—
Nettoyage exceptionnel	○	•	• ¹	○	—
Entretien	○	•	•	—	—
Démontage	•	•	•	•	•
Démolition	○	•	•	○	—
Légende :					
•	EPI PRÉVUS				
○	EPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE				
—	EPI NON NÉCESSAIRES				

1. En usage normal, utiliser des gants résistant à la chaleur pour protéger les mains contre tout contact avec des pièces chaudes de l'appareil et/ou pour en retirer des éléments chauds. À noter que l'absence d'équipements de protection individuelle de la part des opérateurs, du personnel spécialisé ou des opérateurs chargés de l'utilisation de l'appareil peut exposer à un risque chimique et à d'éventuels problèmes de santé (en fonction du modèle).

A.3 Sécurité générale

- Des prises d'air adéquates et dégagées doivent être prévues dans la pièce, aussi bien pour la hotte que pour d'autres appareils qui utilisent du gaz ou autres combustibles.
- La machine est équipée de dispositifs de sécurité électriques et/ou mécaniques destinés à protéger les utilisateurs et la machine.
- Il est interdit de faire fonctionner l'appareil après avoir retiré, manipulé ou endommagé les protections et les dispositifs de sécurité.
- Ne modifier en aucun cas les pièces fournies avec l'appareil.
- Certaines illustrations du présent Manuel représentent la machine ou des parties de celle-ci démunies de protections ou sur lesquelles les protections ont été retirées. Ceci uniquement pour simplifier les explications. Il est formellement interdit d'utiliser la machine sans blindages ou avec des dispositifs de protection désactivés.
- Il est interdit de retirer, d'altérer ou de rendre illisibles les étiquettes et signaux de sécurité, de danger et d'instruction présents sur la machine.
- Le niveau de pression sonore d'émission pondéré A ne dépasse pas 70 dB (A).
- Débrancher l'appareil en cas de panne ou de dysfonctionnement.

- Ne pas utiliser de produits (même si dilués) contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique ou muriatique, etc.) pour nettoyer l'appareil ou le sol sous l'appareil.
- Ne pas asperger d'eau ni utiliser de jets d'eau ou de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas emmagasiner ou utiliser d'essence ou d'autres substances inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.
- Ne pas pulvériser des aérosols à proximité de cet appareil lorsqu'il est en marche.
- Le non-respect de ces instructions de nettoyage comporte un risque d'incendie.
- Ne pas faire flamber des aliments sous la hotte.
- Pour contrôler la présence éventuelle de fuites, ne jamais se servir d'une flamme vive.

A.4 Consignes de sécurité générales

Protections installées sur la machine

- Sur la machine, les blindages se composent :
- des protections fixes (par exemple, carters, couvercles, panneaux latéraux, etc.) fixées à la machine et/ou au châssis au moyen de vis ou de raccords rapides, qu'il est possible de démonter ou d'ouvrir uniquement à l'aide d'ustensiles ou d'outils. Par conséquent, l'utilisateur ne peut en aucun cas retirer ou modifier ces dispositifs. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de manipulation ou de non-utilisation de ces dispositifs.

Instructions d'utilisation et d'entretien

- Des risques de nature essentiellement mécanique, thermique et électrique sont présents sur la machine. Ces risques ont été neutralisés aux endroits où cela était possible :
 - soit directement en adoptant des solutions appropriées ;
 - soit indirectement en utilisant des blindages, des protections et des dispositifs de sécurité.
- Au cours de l'entretien, à réaliser exclusivement par le personnel qualifié, il subsiste certains risques impossibles à éliminer ; ceux-ci doivent être neutralisés en adoptant des comportements et des précautions spécifiques.
- Il est interdit d'effectuer des opérations de contrôle, de nettoyage, de réparation et d'entretien sur des organes en mouvement. Les utilisateurs doivent être avertis de cette interdiction par des avis parfaitement visibles.
- Afin de garantir les performances et le fonctionnement optimal de la machine, il est indispensable d'effectuer périodiquement l'entretien conformément aux consignes données dans ce Manuel.
- Il est conseillé de contrôler régulièrement le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité et l'isolation des câbles électriques qui devront être remplacés si nécessaire.
- Les réparations et les entretiens exceptionnels doivent être confiés exclusivement au personnel spécialisé autorisé, portant les équipements de protection individuelle nécessaires et disposant de matériels, d'outils et de moyens auxiliaires appropriés.
- Il est interdit de faire fonctionner l'appareil après avoir retiré, manipulé ou endommagé les protections et les dispositifs de sécurité.
- Avant toute intervention sur la machine, toujours consulter le Manuel qui indique les procédures correctes et donne des consignes de sécurité importantes.

Risques résiduels

- La machine présente des risques qui n'ont pas été entièrement éliminés par la conception ou l'installation de protections appropriées. Quoi qu'il en soit, l'opérateur a été informé de ces risques dans le présent Manuel, qui indique précisément le type d'équipements de protection individuelle dont doit se munir le personnel intervenant sur la machine. Pour réduire les risques, prévoir suffisamment d'espace pour installer l'unité.

- Afin de maintenir ces conditions, les zones autour de la machine doivent toujours être :
 - dégagées (absence d'échelles, d'outils, de récipients, de boîtes, etc.) ;
 - propres et sèches ;
 - parfaitement éclairées.
- Afin de fournir au client une information complète, les risques résiduels qui subsistent sur la machine sont énoncés ci-après : ces situations sont considérées comme incorrectes et formellement interdites.

Risque résiduel	Description d'une situation dangereuse
Glissement ou chute	L'opérateur peut glisser en présence d'eau ou de saleté sur le sol
Brûlures/abrasions (par ex. résistances)	L'opérateur touche par inadvertance ou intentionnellement certains composants internes de la machine sans se munir des gants de protection
Électrocution	Contact avec les parties électriques sous tension au cours des opérations d'entretien effectuées sans mettre préalablement le tableau électrique hors tension
Fermeture brusque de l'espace technique (porte de la hotte)	L'opérateur ferme par inadvertance ou intentionnellement la porte du compartiment technique de la hotte
Chute de l'opérateur	L'opérateur intervient sur la machine en utilisant des moyens d'accès non appropriés à la partie supérieure (par exemple : en utilisant une échelle ou en montant sur la machine)
Chute de matériel	Pendant la maintenance, l'opérateur laisse tomber du matériel d'une certaine hauteur
Basculement des charges	Au cours de la manutention de la machine ou du retrait de l'emballage contenant la machine à l'aide d'accessoires ou de systèmes de levage non appropriés, ou en présence d'un chargement non équilibré

Caractéristiques mécaniques de sécurité, risques





- L'appareil ne présente aucune arête coupante, ni d'éléments en saillie. Les dispositifs de protection des organes en mouvement ou des pièces sous tension sont fixés au châssis avec des vis pour empêcher tout accès accidentel.



PRUDENCE

En cas d'anomalies importantes (par exemple, court-circuit, câbles hors du bornier, pannes de moteur, détérioration des gaines de protection des câbles électriques, etc.), l'opérateur doit désactiver immédiatement la hotte et le four qui y est raccordé.

A.5 Panneaux de sécurité à placer près de l'appareil

Interdiction	Signification
	Il est interdit de retirer les dispositifs de sécurité
	Il est interdit d'utiliser de l'eau pour éteindre les incendies (au niveau des pièces électriques)
	Prudence, surface chaude
	Risque d'électrocution (au niveau des pièces électriques avec indication de la tension)

Fin de vie utile

- Si l'on décide de ne plus utiliser la machine, il est recommandé de la rendre inopérante en débranchant les câbles d'alimentation du secteur.

A.6 Usages incorrects raisonnablement prévisibles

Toute utilisation autre que celle spécifiée dans le présent Manuel est considérée comme incorrecte. Pendant le fonctionnement de la machine, les travaux ou activités différents de ceux prévus sont considérés incorrects et peuvent entraîner en général des risques pour la sécurité des utilisateurs et endommager la machine. Sont considérés comme usages incorrects raisonnablement prévisibles :

- l'absence d'entretien, de nettoyage, de contrôles périodiques de la machine ;
- les modifications structurelles ou de la logique de fonctionnement ;
- la manipulation des blindages ou des dispositifs de sécurité ;
- la non-utilisation des équipements de protection individuelle par les opérateurs, le personnel spécialisé et le personnel chargé de l'entretien ;
- la non-utilisation d'accessoires appropriés (par exemple, l'utilisation d'équipements, d'échelles non adaptées) ;
- l'entreposage à proximité de la machine de matériaux combustibles ou inflammables ou, quoi qu'il en soit, non compatibles ou n'ayant aucun rapport avec le travail à effectuer ;
- l'installation incorrecte de la machine ;
- l'introduction dans l'appareil d'objets ou de choses incompatibles avec l'utilisation ou pouvant nuire à la machine ou aux personnes ou polluer l'environnement ;
- monter sur la machine ;
- le non-respect des instructions d'utilisation pour laquelle la machine est conçue ;
- d'autres comportements comportant des risques que le fabricant ne peut éliminer.

Les comportements décrits ci-dessus sont interdits !

Nettoyage et entretien de la machine



IMPORTANT

Le four doit être entretenu et nettoyé afin d'en garantir le bon fonctionnement et la sécurité.

- Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien, débrancher la hotte et mettre le four hors tension. Pour plus de détails, voir le chapitre « Branchement électrique » dans le Manuel d'installation.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains et/ou les pieds humides ou nus.
- Il est interdit d'enlever les protections de sécurité.
- Utiliser une échelle à crinoline pour les interventions sur les appareils très hauts.
- Utiliser des équipements de protection individuelle appropriés.

Entretien courant

- Couper l'alimentation électrique de la hotte et du four avant de nettoyer l'appareil. Pour plus de détails, voir le chapitre « Branchement électrique » dans le Manuel d'installation.
- Ne pas laver la hotte avec des jets d'eau.

Précautions à prendre en cas d'inactivité prolongée

- Les opérations d'entretien, de vérification et de révision de l'appareil doivent être réalisées exclusivement par le personnel spécialisé ou par le SAV, équipé de tous les équipements de protection individuelle, outils et moyens auxiliaires appropriés.
- Toute intervention sur les équipements électriques doit être effectuée exclusivement par le personnel spécialisé ou par le SAV.
- Avant de procéder à l'entretien, mettre l'appareil hors tension.
- Respecter les exigences pour les interventions d'entretien courant et exceptionnel. Le non-respect de ces avertissements peut entraîner des risques pour le personnel.

Entretien préventif

- L'entretien préventif réduit les durées d'immobilisation et maximise l'efficacité de la machine. Le SAV peut donner des conseils sur le meilleur contrat d'entretien à choisir en fonction de l'intensité d'utilisation et de l'âge de l'équipement.

Réparation et entretien exceptionnel

- Les réparations et les entretiens extraordinaires doivent être confiés exclusivement au personnel spécialisé et autorisé. Le fabricant décline toute responsabilité pour toutes pannes ou tous dommages résultant d'interventions par des techniciens non agréés par le fabricant. Par ailleurs, ce type d'intervention invalidera la garantie.

Pièces et accessoires

- Utiliser exclusivement des accessoires et/ou des pièces détachées d'origine. L'utilisation d'accessoires et/ou de pièces non d'origine invalidera la garantie originale, outre le fait que la machine risque de ne plus être conforme aux normes de sécurité.

B GÉNÉRALITÉS



AVERTISSEMENT

Voir « AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ »

B.1 Introduction

Ci-dessous, quelques informations sur l'usage auquel cet appareil est destiné, les essais effectués, les symboles utilisés (qui permettent de reconnaître le type de mise en garde), les définitions des termes utilisés dans le Manuel et des informations utiles à l'utilisateur de l'appareil.

B.2 Indications supplémentaires

À noter que les dessins et les schémas figurant dans le Manuel ne sont pas reproduits à l'échelle. Ils servent à compléter les informations écrites et constituent une synthèse de celles-ci ; ils ne sont aucunement destinés à donner une représentation détaillée de la machine fournie. Dans les schémas d'installation de l'appareil, les valeurs numériques indiquées se réfèrent à des mesures exprimées en mm et/ou en pouces.

B.3 Utilisation prévue et contraintes d'utilisation

Cet appareil est conçu pour évaluer la vapeur et les fumées provenant des fours. Il est destiné à un usage collectif. Toute autre utilisation est considérée comme impropre.



PRUDENCE

L'appareil ne convient pas à une installation à l'extérieur ou dans des environnements exposés à des agents atmosphériques (pluie, rayons directs du soleil, etc.).



REMARQUE !

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme de l'appareil.

B.4 Essai et inspection

Nos appareils ont été conçus et optimisés au cours d'essais en laboratoire afin d'obtenir des performances et des rendements élevés.

L'appareil est livré prêt à l'emploi. Les documents annexés témoignent du résultat positif des essais (contrôle visuel - essai électrique - essai fonctionnel).

B.5 Droits d'auteur

Le présent Manuel est exclusivement destiné à être consulté par l'opérateur et ne peut être remis à des tiers sans l'autorisation d'Electrolux Professional SpA.

B.6 Conservation du Manuel

Le Manuel devra être conservé intact pendant toute la durée de vie de la machine, jusqu'à sa mise au rebut. En cas de cession, de vente, de location, de concession d'usage ou de leasing, le présent Manuel doit accompagner la machine.

B.7 Destinataires du Manuel

Ce Manuel s'adresse :

- au transporteur et aux personnes chargées de la manutention ;
- au personnel chargé de l'installation et de la mise en service ;
- à l'employeur des utilisateurs de la machine et au responsable du lieu de travail ;
- aux opérateurs chargés de l'utilisation courante de la machine ;
- au personnel spécialisé - SAV (voir Manuel de service).

B.8 Définitions

Les définitions relatives aux différents termes utilisés dans le présent Manuel sont énoncées ci-après. Il est recommandé d'en prendre connaissance avant utilisation.

Opérateur	Personne préposée à l'installation, au réglage, à l'utilisation, à l'entretien, au nettoyage, à la réparation et au transport de la machine.
Machine	Hotte installée au-dessus du four

Personne préposée à l'emploi courant de la machine	Opérateur qui a été informé, formé et instruit quant aux tâches à réaliser et aux risques liés à l'utilisation courante de la machine.
---	--

SAV ou personnel spécialisé	Opérateur instruit/formé par le fabricant qui, grâce à sa formation professionnelle, à son expérience, à son instruction spécifique, à ses connaissances des réglementations contre les risques d'accident, est en mesure d'évaluer les interventions à effectuer sur la machine, de reconnaître et d'éviter les éventuels risques. Ses compétences professionnelles couvrent les domaines de la mécanique, de l'électrotechnique, de l'électronique, etc.
Danger	Source d'éventuelles lésions ou nuisances pour la santé.
Situation de danger	Toute situation présentant un ou plusieurs risques pour l'opérateur.
Risque	L'association éventuelle et sérieuse de lésions ou de nuisances possibles pour la santé dans une situation de danger.
Protections	Mesures de sécurité consistant à utiliser des moyens techniques spécifiques (blindages et dispositifs de sécurité) destinés à protéger les opérateurs contre tout danger.
Blindage	Élément d'une machine utilisé de manière spécifique dans le but de fournir une protection par le biais d'une barrière physique.
Dispositif de sécurité	Dispositif (autre qu'un blindage) qui élimine ou réduit le risque, qui peut être utilisé seul ou avec un dispositif de protection.
Client	Personne qui a acheté la machine et/ou qui la gère et l'utilise (par exemple : société, entrepreneur, firme).
Électrocution	Décharge accidentelle de courant électrique sur le corps humain.

B.9 Responsabilité

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et d'anomalies de fonctionnement résultant :

- du non-respect des instructions données dans le présent Manuel ;
- de réparations effectuées de manière incorrecte et du remplacement de pièces différentes de celles spécifiées dans le catalogue des pièces détachées (le montage et l'utilisation de pièces et d'accessoires non d'origine peuvent nuire au fonctionnement de la machine et faire échoir la garantie originale du fabricant) ;
- des opérations réalisées par des membres non spécialisés du personnel ;
- de modifications ou interventions non autorisées ;
- de l'absence d'entretien ou d'un entretien insuffisant ;
- de l'utilisation impropre de la machine ;
- d'événements exceptionnels non prévisibles ;
- de l'utilisation de la machine par du personnel non informé et non formé ;
- de la non-application des dispositions en vigueur dans le pays d'utilisation en matière de sécurité, d'hygiène et de santé sur le lieu de travail.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant de transformations ou de modifications arbitraires effectuées par l'utilisateur ou par le client.

La responsabilité de l'identification et de la sélection des équipements de protection individuelle adéquats à porter par les opérateurs est à la charge de l'employeur, du responsable du lieu de travail ou du technicien du SAV, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les inexactitudes qui se sont éventuellement glissées dans le Manuel, suite à des erreurs d'impression ou de traduction.

Tout complément au Manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien que le fabricant estimera utile d'adresser au client devra être conservé avec le Manuel et en fera partie intégrante.

C UTILISATION NORMALE DE LA MACHINE

C.1 Caractéristiques du personnel formé à l'utilisation ordinaire de la machine

Le client doit s'assurer que le personnel chargé de l'utilisation courante de la machine a été formé de façon adéquate et possède les compétences requises pour accomplir les tâches confiées, en tenant compte de sa propre sécurité et de celle d'autrui.

Le client devra s'assurer que le personnel a compris les instructions fournies et, en particulier, celles relatives à la sécurité et à l'hygiène sur le lieu de travail lors de l'utilisation de la machine.

C.2 Caractéristiques du personnel autorisé à intervenir sur la machine

Il incombe au client de s'assurer que les personnes chargées d'accomplir les différentes tâches remplissent les critères ci-dessous :

- avoir lu et compris le Manuel ;
- avoir reçu une formation et un entraînement conformes aux tâches à accomplir afin de les exécuter en toute sécurité ;
- avoir reçu une formation spécifique pour l'utilisation correcte de la machine.

C.3 Opérateur qualifié chargé de l'utilisation normale de la machine

L'opérateur doit au moins :

- connaître la technologie et avoir une expérience spécifique dans l'utilisation de la machine ;
- avoir une culture générale de base et une culture technique d'un niveau suffisant ;
- pouvoir lire et comprendre le contenu du Manuel, y compris pouvoir interpréter correctement les croquis, la signalisation et les pictogrammes ;
- avoir des connaissances suffisantes pour effectuer en toute sécurité les interventions relevant de sa compétence et spécifiées dans le Manuel ;
- connaître les normes d'hygiène et de sécurité sur le lieu de travail.

En cas d'anomalies importantes (par exemple, court-circuit, câbles sortant du bornier, pannes de moteur, détérioration des gaines de protection des câbles électriques, etc.), l'opérateur chargé de l'utilisation courante de l'appareil est tenu de respecter les consignes suivantes :

- désactiver immédiatement la hotte et le four.

D DESCRIPTION DU PRODUIT



IMPORTANT

La hotte est spécifiquement conçue pour fonctionner uniquement avec les fours de la ligne SkyLine et Magistar ; le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation différente.

D.1 Utilisation – Introduction

Ce Manuel fournit des instructions et des informations importantes pour un emploi correct et optimal du four. Le revendeur pourra au besoin fournir des informations supplémentaires sur la performance.

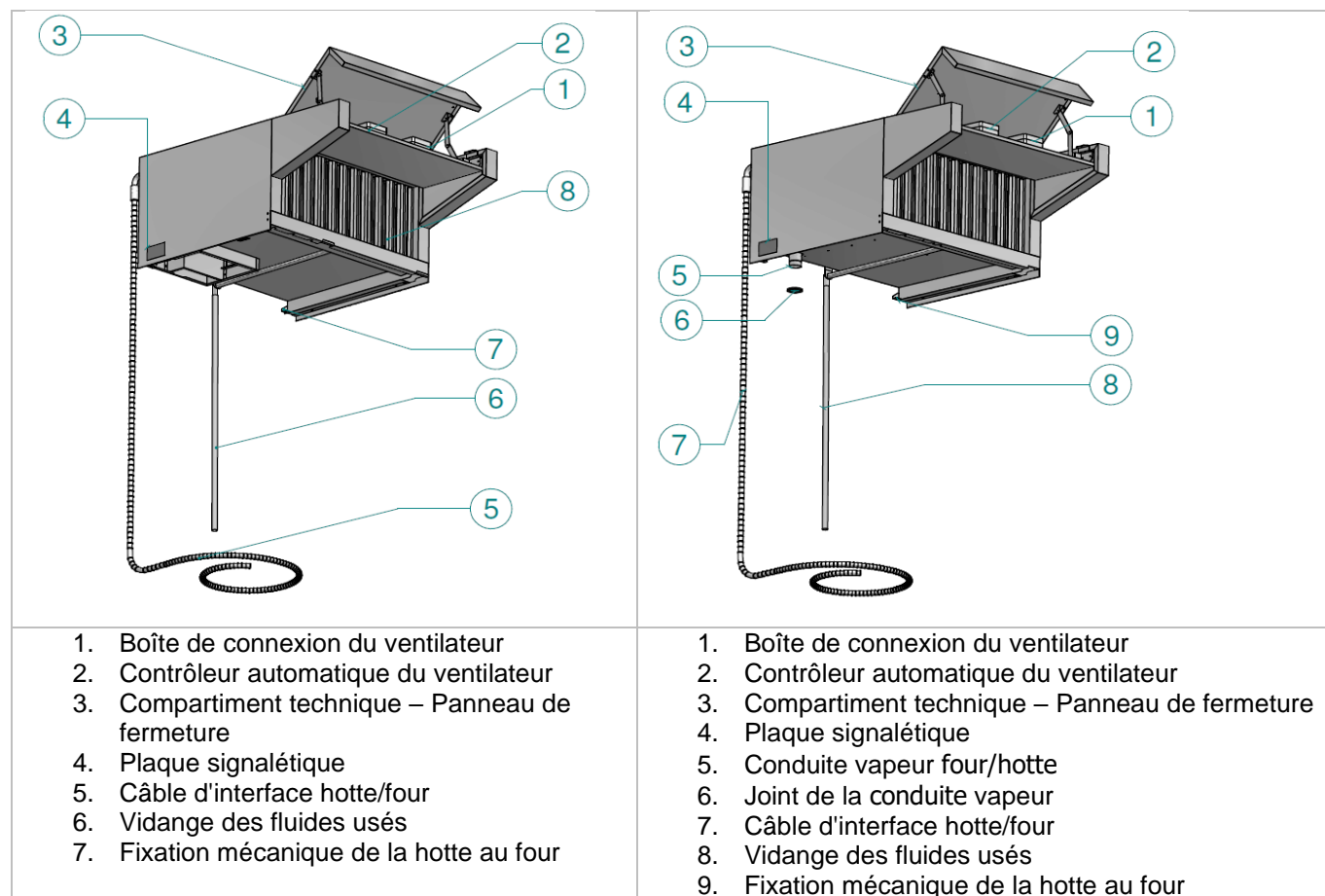
- Afin de ne pas obstruer l'orifice d'évacuation de l'aire, ne rien placer sur la hotte.
- Afin de ne pas obstruer le système de filtrage, ne pas placer de papier, chiffons, toiles ou tous autres objets devant le filtre à labyrinthe.
- Ne pas faire couler de fluide (eau, huile, etc.) dans l'orifice d'échappement.

DÉBIT D'AIR

MODÈLES		Débit d'air d'évacuation		Chute de pression max.
		m3/h	ft³/h	Pa
922728	HOST11	1,600	56,503	150
922732	HOSS11			
922730	HOSV11			
922729	HOST21			
922731	HOSS21			

MODÈLES		Débit d'air	
		m3/h	ft³/h
922723	HOCT11E	830	29,310
922724	HOCT21E		
922725	HOCV11E		
922727	HOCS11E		
922726	HOCS21E		

D.2 Vue d'ensemble de l'appareil

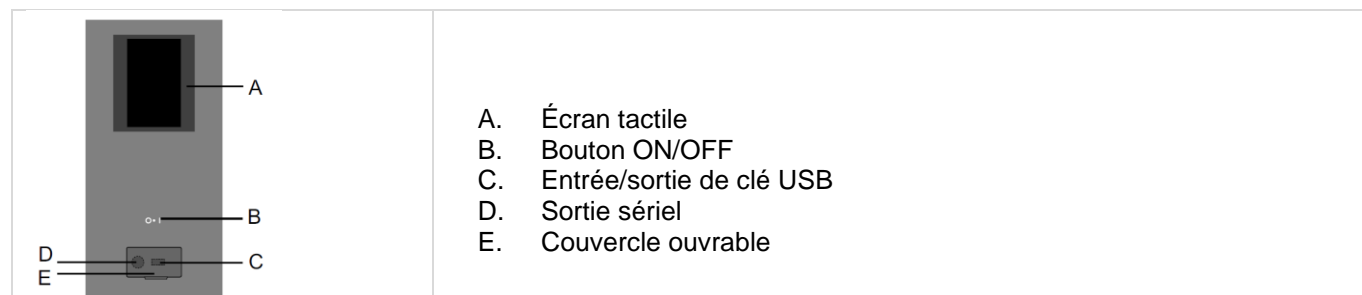


D.3 Panneau de contrôle du four



AVERTISSEMENT

Avant d'allumer le four, voir « AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ »



E FONCTIONNEMENT

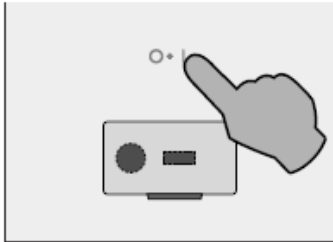


IMPORTANT

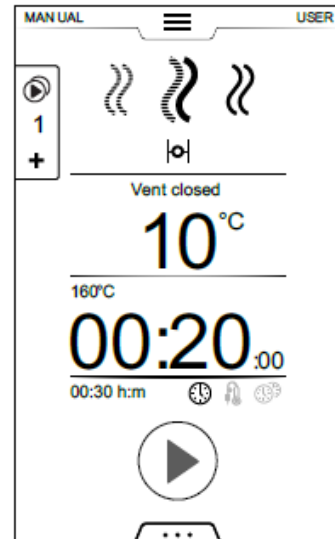
La hotte est spécifiquement conçue pour fonctionner uniquement avec les fours de la ligne SkyLine et Magistar; le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation différente.

E.1 Mise en marche du four

Appuyer sur le bouton ON/OFF pour mettre le four en marche.



L'afficheur s'allume et affiche, par défaut, l'écran suivant en mode MANUEL.



Suivre les instructions du « Manuel d'utilisation » du four (chapitre E – Utilisation).

La hotte est équipée d'un système automatique servant à réguler l'air évacué en fonction du programme de cuisson et de la position de fermeture du four.

La hotte se coupe dès que le four est arrêté.

F NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA MACHINE

Voir « AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ »

F.1 Informations concernant l'entretien

L'entretien courant peut être effectué par du personnel non spécialisé, à condition de suivre scrupuleusement les consignes ci-après.



REMARQUE !

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des consignes suivantes.



IMPORTANT

Veiller à bien choisir et utiliser les produits de nettoyage pour conserver l'appareil en bon état de fonctionnement et de sécurité.

F.2 Nettoyage de l'appareil

Le four propose des programmes de nettoyage spéciaux ; une fenêtre apparaît automatiquement lorsque la maintenance arrive à échéance.



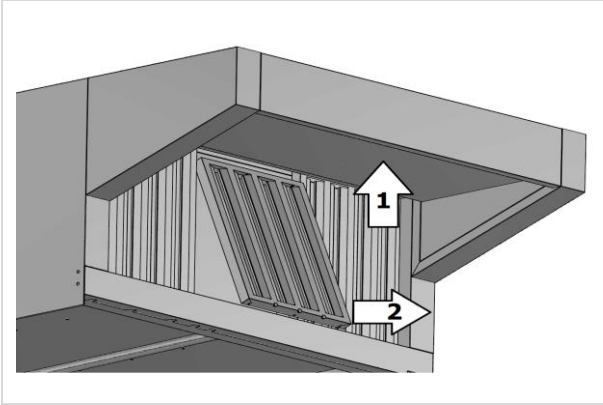
REMARQUE !

Pour obtenir les meilleurs résultats de nettoyage possibles et protéger la hotte avec des programmes de nettoyage, utiliser les détergents **neutres**.

F.2.1. Nettoyage des filtres à labyrinthe

Les filtres à labyrinthe sont montés devant la hotte. Il est recommandé de procéder régulièrement au nettoyage.

1. Retirer les filtres à labyrinthe, en commençant par le filtre central, en le soulevant (1) et puis en tirant la partie inférieure vers l'extérieur (2);



2. Nettoyer à l'eau chaude et détergent **neutres** à l'aide d'un vaporisateur. Utiliser au besoin une brosse à poils doux ou le placer au lave-vaisselle et le laver avec un programme délicat.
3. Rincer à l'eau chaude, bien secouer et laisser l'eau s'écouler.
4. Remonter les filtres à labyrinthe. Veiller à les remonter correctement.

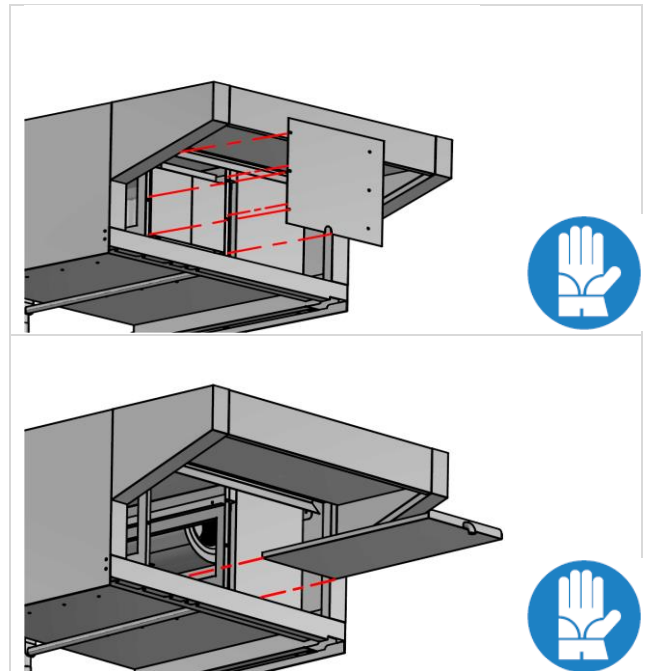
F.2.2. Nettoyer de l'extérieur et de l'intérieur

- Nettoyer les surfaces en acier inoxydable tous les jours à l'eau tiède additionnée de savon ;
- Rincer abondamment à l'eau et sécher soigneusement ;
- Éviter de nettoyer l'acier inox avec une paille de fer, brosse ou racloir en acier car ils peuvent déposer des particules de fer qui, en s'oxydant, provoquent des points et des débuts de rouille ;
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant de longues périodes :
 - Couper l'alimentation. Arrêter les robinets d'eau et de gaz ;
 - Passer énergiquement un chiffon humidifié à d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier de façon à étaler un voile de protection ;
 - Aérer périodiquement les locaux.

F.2.3. Nettoyage du bac de récupération des condensats

Les hottes de modèles HOCT11E, HOCT21E, HOCV11E, HOCS11E, HOCS21E sont équipées d'un bac de récupération des condensats. Il se situe à l'intérieur d'un compartiment technique, derrière le filtre à labyrinthe, devant la hotte. Il est recommandé de procéder régulièrement au nettoyage.

1. Retirer les filtres à labyrinthe, en commençant par le filtre central, en le soulevant et puis en tirant la partie inférieure vers l'extérieur (voir **F.2**) ;
2. Ouvrir le compartiment technique en desserrant les vis de fixation du capot ;
3. Retirer le bac de récupération des condensats ;
4. Nettoyer à l'eau chaude et détergent **neutres** à l'aide d'un vaporisateur. Utiliser au besoin une brosse à poils doux ou le placer au lave-vaisselle et le laver avec un programme délicat ;
5. Rincer à l'eau chaude ;
6. Remonter le bac de récupération des condensats et les filtres à labyrinthe. Veiller à les remonter correctement.

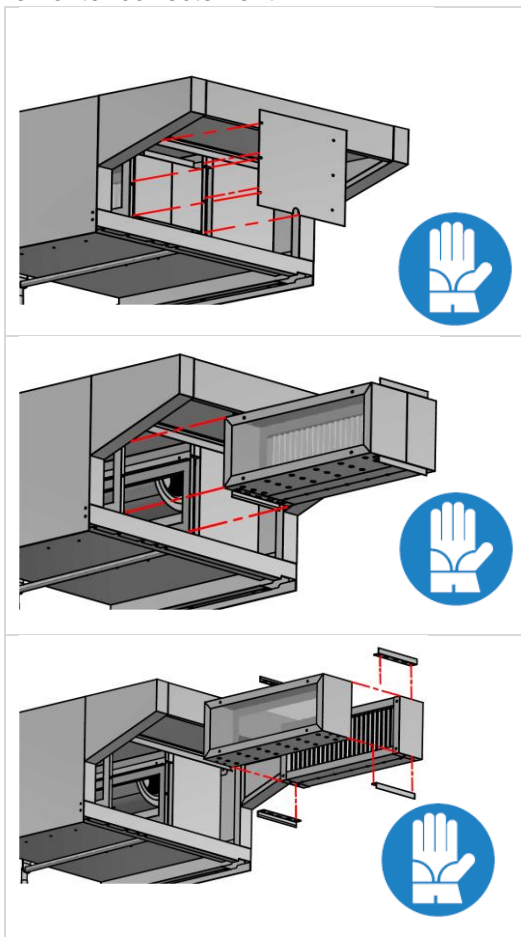


F.2.4. Nettoyage du filtre désembueur et de séparation d'eau

Les hottes de modèles HOCT11E, HOCT21E, HOCV11E, HOCS11E, HOCS21E sont équipées d'un filtre désembueur et de séparation d'eau. Il se situe à l'intérieur d'un compartiment technique, derrière le filtre à labyrinthe, devant la hotte.

Il est recommandé de procéder régulièrement au nettoyage. Une fenêtre apparaît automatiquement à l'écran du four lorsque la maintenance arrive à échéance.

1. Retirer les filtres à labyrinthe, en commençant par le filtre central, en le soulevant et puis en tirant la partie inférieure vers l'extérieur (voir **F.2**) ;
2. Ouvrir le compartiment technique en desserrant les vis de fixation du capot ;
3. Retirer le filtre désembueur et de séparation d'eau ; utiliser des gants en faisant attention à leur charge/poids ;
4. Pour un nettoyage en profondeur, séparer le filtre désembueur du filtre de séparation d'eau ;
5. Les placer dans un bac rempli d'eau chaude additionnée de détergent **neutres** ;
6. Les laisser immergés pendant 24/48 heures pour éliminer les particules incrustées ;
7. Nettoyer à l'eau chaude ;
8. Rincer à l'eau chaude ;
9. Laisser sécher complètement le filtre désembueur avant de le réutiliser ; le laisser au besoin 24/48 heures dans un endroit sec ;
10. Ensemble filtre désembueur et de séparation d'eau ;
11. Remonter le filtre désembueur et de séparation d'eau à l'aide des guides correspondants. Veiller à les remonter correctement ;
12. Remonter les filtres à labyrinthe. Veiller à les remonter correctement.



F.3 Nettoyage spécial

Nettoyage et contrôle de l'efficacité du système d'évacuation des condensats. Exécuter périodiquement le nettoyage du tuyau de vidange en vérifiant l'absence d'obstructions dans le passage de l'eau.

F.4 Bref aperçu des dysfonctionnements et de leurs causes

Des dysfonctionnements peuvent se produire même pendant l'utilisation régulière de l'appareil. Le four affiche toujours un message d'avertissement décrivant le défaut survenu au niveau de la hotte :



AVERTISSEMENTS

Une fenêtre contextuelle s'affiche automatiquement pour indiquer l'avertissement en cours.



Icône de signalisation des alarmes

Certaines alarmes signalent des anomalies de l'appareil.

D'autres alarmes bloquent l'appareil. Un message demandant d'appeler le technicien s'affiche. L'icône reste affichée jusqu'à ce que le problème soit résolu.



Informations

Un avertissement signale s'il y a un problème, si une procédure est terminée ou doit être répétée, etc.

**REMARQUE !**

En cas de dysfonctionnement, suivre les indications fournies par l'appareil ; contacter au besoin le SAV et procéder de la façon suivante :

1. Débrancher la hotte et le four de l'alimentation électrique ;
2. Débrancher le four à l'aide du disjoncteur en amont ;
3. Arrêter les robinets de gaz (sur les modèles au gaz) et d'eau ;

**REMARQUE !**

Les réparations et les entretiens exceptionnels doivent être confiés exclusivement au personnel spécialisé et autorisé, qui peut demander au fabricant un Manuel de service.

Dysfonctionnement	Causes possibles :
Ventilateur bloqué	<ul style="list-style-type: none">- Détérioration du four- Température excessive du thermostat de sécurité du ventilateur- Détérioration du contrôleur automatique- Câble d'interface hotte/four débranché ou endommagé- Alimentation électrique coupée

Intervalles d'entretien

Tous les éléments ayant besoin d'un entretien sont accessibles depuis l'avant ou l'arrière de l'appareil.

Les intervalles d'inspection et d'entretien dépendent des conditions réelles de fonctionnement de la machine et des conditions environnementales (présence de poussière, d'humidité, etc.), raison pour laquelle il n'est pas possible de définir des intervalles très précis.

Il est en tous les cas recommandé de procéder à l'entretien approfondi et régulier de la machine pour minimiser toutes interruptions de service. Les opérations d'entretien, de vérification et de révision de l'appareil doivent être réalisées exclusivement par le personnel spécialisé ou par le SAV, équipé de tous les équipements de protection individuelle (chaussures de sécurité et gants), outils et moyens auxiliaires appropriés ; toute intervention sur les équipements électriques doit être effectuée exclusivement par un électricien qualifié ou par le SAV ; afin de garantir une efficacité constante de la machine, il est conseillé d'effectuer des vérifications selon la fréquence indiquée dans le tableau suivant :

Entretien, vérifications, contrôles et nettoyage	Responsabilité	Fréquence	
		Modèles de hotte	
		HOST11 HOSV11 HOSS11 HOST21 HOSS21	HOCT11E HOCV11E HOCs11E HOCT21E HOCs21E
Nettoyage des filtres à labyrinthe	Opérateur	Tous les jours	Tous les jours
Nettoyage général de l'appareil et de la zone environnante	Opérateur	Tous les jours	Tous les jours
Nettoyage du bac de récupération des condensats	Service	-	Tous les 6 mois
Nettoyage du filtre débembueur et de séparation d'eau	Service	-	Tous les ans
Contrôle - vérifier le ventilateur du moteur - vérifier que la partie mécanique ne présente ni fissure ni déformation et que les vis sont serrées, - vérifier la lisibilité et l'état de conservation des inscriptions, des autocollants et des symboles ; les remplacer le cas échéant. - Joint de la conduite vapeur; les remplacer le cas échéant.	Service	Tous les ans	Tous les ans
Signalisation de sécurité - Vérifier la lisibilité et l'état de conservation de la signalisation de sécurité.	Service	Tous les ans	Tous les ans
Câble de branchement électrique et prise à fiche - vérifier l'état du câble d'alimentation (le remplacer au besoin) - vérifier le câble de branchement électrique et la prise entre la hotte et le four (remplacer le cas échéant).	Service	Tous les ans	Tous les ans
Système d'évacuation des condensats	Service	Tous les ans	Tous les ans
Révision générale de l'appareil • vérifier tous les composants, équipements électriques, traces de corrosion, tuyauteries, ...	Service	Tous les 10 ans ¹	Tous les 10 ans ¹

1. L'appareil a été conçu et fabriqué pour une durée de vie de 10 ans environ. Cette période écoulée (à compter de la mise en service), il faut la soumettre à une révision générale. Quelques exemples de contrôles à effectuer sont cités ci-après.

- Vérifier la présence d'éventuelles pièces ou composants électriques oxydés ; les remplacer éventuellement et rétablir les conditions initiales ;
- Vérifier la structure, notamment des joints soudés ;
- Vérifier et remplacer les boulons et/ou vis, en effectuant également un contrôle des éventuelles pièces desserrées ;
- Vérifier l'installation électrique, électronique ;
- Vérifier le fonctionnement des dispositifs de sécurité ;
- Vérifier l'état général des protections et écrans.



REMARQUE !

Il est également recommandé de conclure un contrat d'entretien préventif et programmé avec le SAV.

Démontage

- Toutes les opérations de démolition doivent être effectuées lorsque la hotte est arrêtée, froide et lorsque la hotte et le four sont hors tension ;
- Les interventions sur les équipements électriques sont exclusivement réservées à un électricien qualifié, travaillant avec la hotte et le four hors tension ;
- Pour effectuer ces opérations, il faut obligatoirement se munir de : combinaison de travail, chaussures de sécurité et gants ;
- Durant ces opérations de démontage et de manutention des différentes pièces, la hauteur minimum par rapport au sol doit être maintenue.

G MISE AU REBUT DE LA MACHINE

G.1 Stockage des déchets

À la fin de la vie utile de l'appareil, procéder à sa mise au rebut en bonne et due forme. Les portes devront être démontées avant de mettre l'appareil au rebut.

Un stockage provisoire des déchets SPÉCIAUX est autorisé en vue d'une élimination par traitement et/ou stockage définitif. Les réglementations en matière de protection de l'environnement en vigueur dans le pays de l'utilisateur doivent être respectées.

G.2 Procédure concernant les macro-opérations de démontage de l'appareil

Avant de mettre la machine au rebut, il est recommandé de vérifier attentivement son état et de contrôler si certaines pièces de la structure peuvent être éventuellement sujettes à des affaissements structurels ou à des ruptures lors de la mise au rebut. Il faudra procéder à l'élimination sélective des pièces constituant l'appareil, en tenant compte de leur nature (par exemple, métaux, huiles, graisses, plastique, caoutchouc, etc.).

Chaque pays de destination a une législation qui lui est propre ; par conséquent, il convient de respecter les prescriptions imposées par les lois et les organismes des pays où a lieu la mise au rebut. En règle générale, il faut remettre l'appareil à des centres spécialisés de collecte/mise au rebut.

Démonter l'appareil en regroupant les différents éléments selon leur nature chimique, sans oublier que le compresseur contient de l'huile lubrifiante et du fluide frigorigène qui peuvent être récupérés et réutilisés et que les éléments de l'appareil sont des déchets spéciaux assimilables aux déchets urbains.



Le symbole présent sur l'appareil indique que cet appareil ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager, mais doit être éliminé correctement pour prévenir tout impact négatif sur l'environnement et la santé humaine. Pour plus d'informations sur le recyclage de cet appareil, contacter l'agent ou le revendeur local de l'appareil, le SAV ou l'organisme local compétent pour l'élimination des déchets.



REMARQUE !

Le symbole présent sur l'appareil indique que cet appareil ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager, mais doit être éliminé correctement pour prévenir tout impact négatif sur l'environnement et la santé humaine. Pour plus d'informations sur le recyclage de cet appareil, contacter l'agent ou le revendeur local de l'appareil, le SAV ou l'organisme local compétent pour l'élimination des déchets.

H DOCUMENTATION JOINTE

- Classeur de fiches d'essai et d'inspection.
- Schéma électrique.
- Schéma d'installation