



**MOD: AC/HV6-10-X**

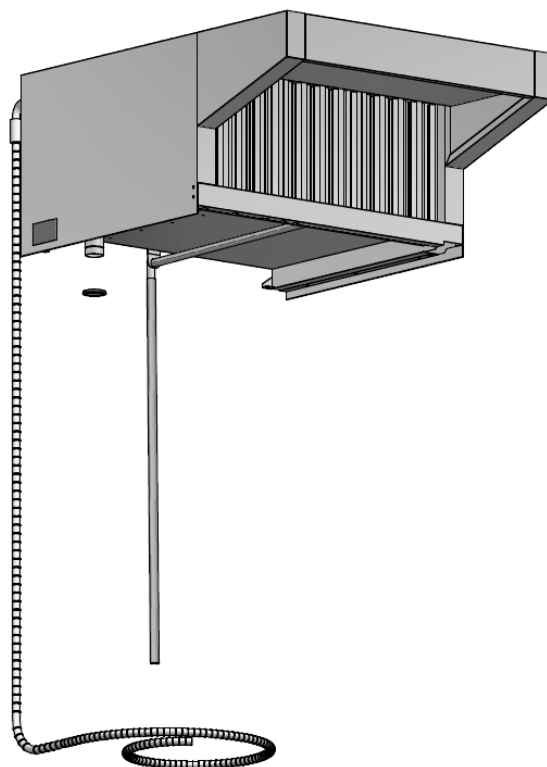
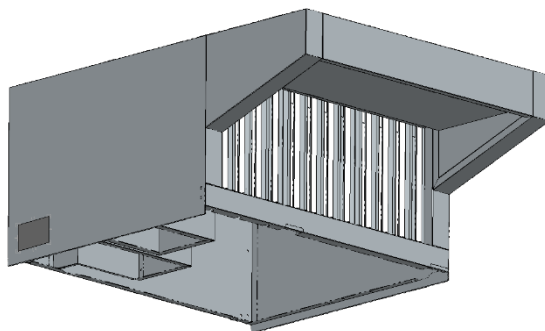
**Production code : 922728**

**02/2026**

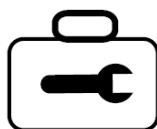
# Hotte intégrée pour four électrique et au gaz

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



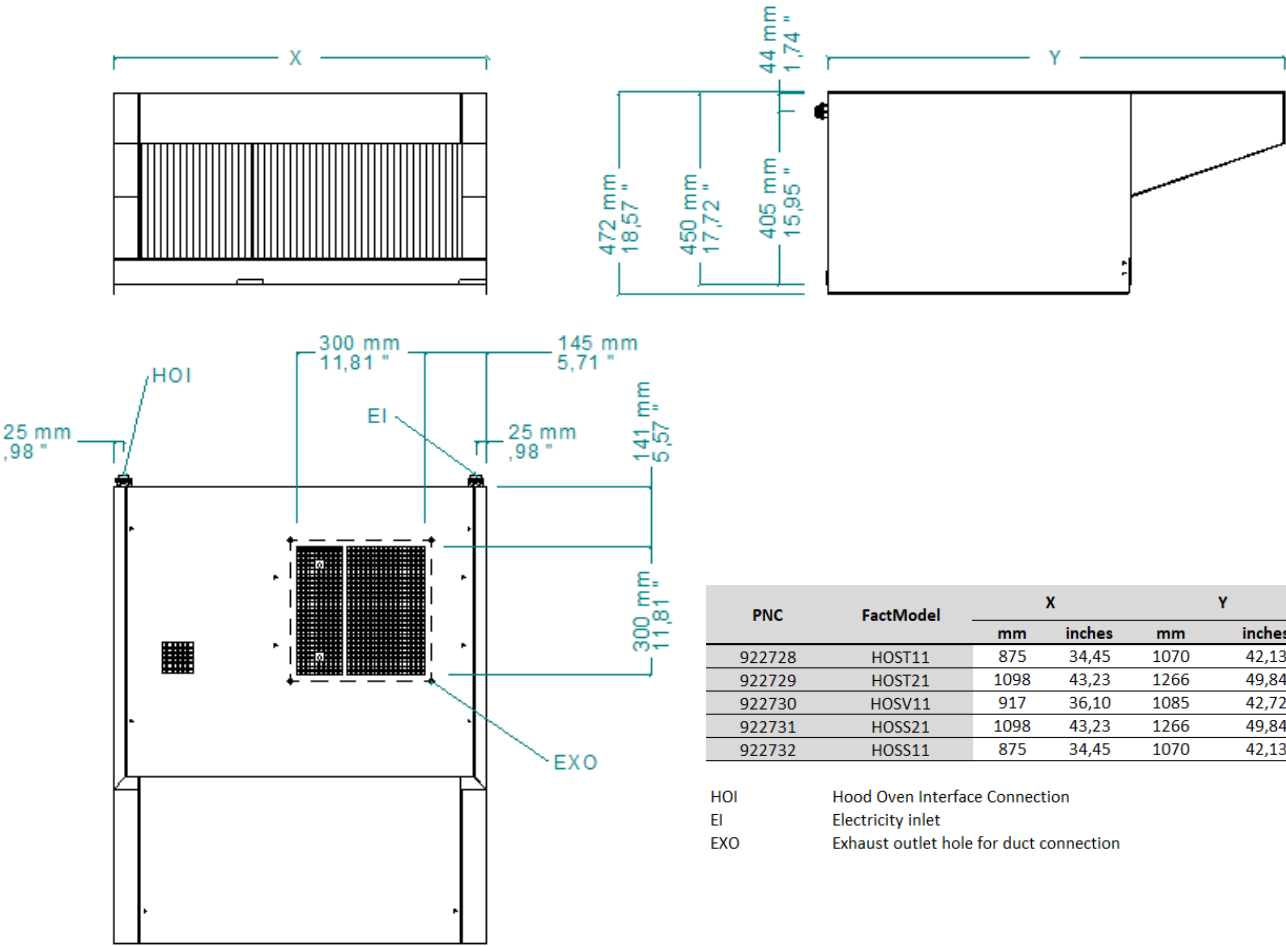
FR Manuel d'installation\*



Instructions originales



922728	HOST11	<b>Schéma d'installation de la hotte</b>
922729	HOST21	
922730	HOSV11	
922731	HOSS21	
922732	HOSS11	



PNC	FactModel	X		Y	
		mm	inches	mm	inches
922728	HOST11	875	34,45	1070	42,13
922729	HOST21	1098	43,23	1266	49,84
922730	HOSV11	917	36,10	1085	42,72
922731	HOSS21	1098	43,23	1266	49,84
922732	HOSS11	875	34,45	1070	42,13

- HOI

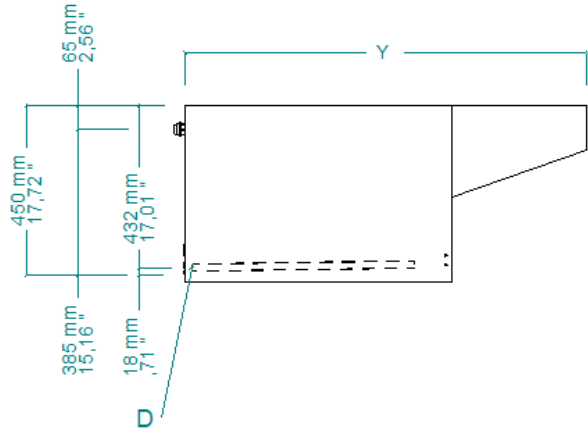
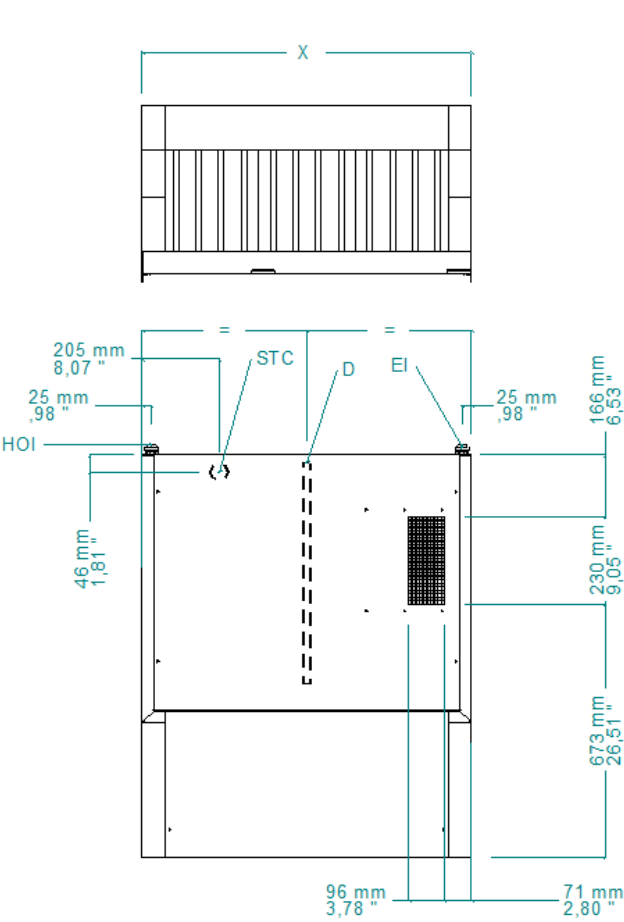
Hood Oven Interface Connection
- EI

Electricity inlet
- EXO

Exhaust outlet hole for duct connection

922723	HOCT11E
922724	HOCT21E
922725	HOCV11E
922726	HOCS21E
922727	HOCS11E

# Schéma d'installation de la hotte



PNC	FactModel	X		Y	
		mm	inches	mm	inches
922723	HOCT11E	875	34,45	1070	42,13
922724	HOCT21E	1098	43,23	1266	49,84
922725	HOCV11E	917	36,10	1085	42,72
922726	HOCS21E	1098	43,23	1266	49,84
922727	HOCS11E	875	34,45	1070	42,13

- HOI Hood Oven Interface Connection
- EI Electricity inlet
- D Drain outlet
- STC Steam Pipe Connection



# 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 .....	7
A.1	Généralités.....	7
A.2	Équipements de protection individuelle .....	8
A.3	Sécurité générale.....	8
A.4	Transport, manutention et stockage .....	9
A.5	Installation et montage.....	9
A.6	Mise en place.....	10
A.7	Mise au rebut de la machine.....	10
B	DONNÉES D'IDENTIFICATION DE L'APPAREIL ET DU FABRICANT .....	11
B.1	Emplacement de la plaque signalétique .....	11
B.2	Données d'identification de la machine et du fabricant .....	11
C	GÉNÉRALITÉS.....	12
C.1	Introduction .....	12
C.2	Essai et inspection.....	12
C.3	Droits d'auteur.....	12
C.4	Conservation du Manuel .....	12
C.5	Destinataires du Manuel .....	12
C.6	Définitions .....	12
C.7	Responsabilité .....	13
D	TRANSPORT, MANUTENTION ET STOCKAGE .....	14
D.1	Introduction .....	14
D.2	Manutention .....	14
D.2.1	Procédures pour les opérations de manutention.....	14
D.2.2	Déplacement.....	14
D.2.3	Pose de la charge .....	14
D.3	Déballage.....	14
D.4	Mise au rebut des matériaux d'emballage .....	14
D.5	Stockage .....	15
E	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	15
E.1	Caractéristiques techniques – Modèles.....	15
E.2	Performance aéraulique .....	15
E.2.1	Performance aéraulique requise.....	15
E.2.2	Performance aéraulique.....	16
E.3	Dimensions de la hotte .....	16
E.4	Poids de la hotte .....	17
F	INSTALLATION ET MONTAGE .....	17
F.1	Lieu d'installation .....	17
F.2	Déballage et transport .....	18
F.2.1	Transport de la hotte.....	18
F.3	Opérations avant la mise en place .....	18

F.3.1	Sur le four .....	18
F.3.2	Sur le four avec une hotte de Level 3 .....	19
F.3.3	Hotte pour fours avec charnières à gauche .....	19
F.3.4	Hotte pour fours superposés .....	19
F.3.5	Hotte installée sur une hotte centrale ou un plafond ventilé .....	20
F.4	Mise en place .....	20
F.4.1	Distance minimale .....	20
F.5	Montage de la hotte sur le four .....	20
F.6	Raccordement de la gaine de ventilation .....	21
F.7	Raccordement à l'évacuation d'eau .....	21
F.8	Branchement électrique .....	21
F.8.1	Câble d'alimentation .....	22
F.8.2	Câble d'interface hotte/four .....	22
G	MISE EN SERVICE ET RÉGLAGES .....	23
G.1	Introduction .....	23
G.2	Réglages de Four .....	23
H	MISE AU REBUT DE LA MACHINE .....	24
H.1	Stockage des déchets .....	24
H.2	Recyclabilité .....	24
H.3	Procédure concernant les macro-opérations de démontage de l'appareil .....	24

## **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	●	●	● <sup>1</sup>	—	—
Réglages	○	●	●	—	—
Nettoyage courant	○	●	● <sup>1</sup>	○	—
Nettoyage exceptionnel	○	●	● <sup>1</sup>	○	—
Entretien	○	●	●	—	—
Démontage	●	●	●	●	●
Démolition	○	●	●	○	—
<b>Légende :</b>					
●	<b>EPI PRÉVUS</b>				
○	<b>EPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE</b>				
—	<b>ÉPI NON NÉCESSAIRES</b>				

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

- Les machines sont équipées 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.
- Pour contrôler la présence éventuelle de fuites, ne jamais se servir d'une flamme vive.

## **A.4 Transport, manutention et stockage**

### **Protections installées sur la machine**

- Les appareils sont de dimensions telles qu'ils peuvent être empilés pour le transport, la manutention et le stockage conformément aux instructions figurant sur le talon apposé sur le conditionnement.
- Durant les phases de chargement et de déchargement, il est interdit de stationner sous des charges suspendues. L'accès à la zone de travail est interdit au personnel non autorisé.
- Le poids de l'appareil ne suffit pas pour le maintenir immobile.
- Pour effectuer le levage de l'appareil, il est interdit de l'ancrer à des parties mobiles ou faibles, telles que : carters, canalisations électriques, parties pneumatiques, etc.
- Ne jamais pousser ou tirer l'appareil pendant les déplacements car il pourrait se renverser.
- Le personnel chargé du transport, de la manutention et du stockage de la machine doit obligatoirement avoir été formé et entraîné à l'utilisation des systèmes de levage et à l'adoption des dispositifs de protection individuels appropriés au type d'opération à effectuer (par exemple, salopette de travail, chaussures de sécurité, gants et casque de protection).
- Au moment de l'enlèvement des systèmes d'ancrage, vérifier que la stabilité des pièces qui composent la machine ne dépend pas de l'ancrage et que cette opération ne provoque donc pas la chute de la charge du véhicule. Avant de décharger les composants de la machine, s'assurer que tous les systèmes d'ancrage ont été retirés.
- Le positionnement, le montage et le démontage de l'appareil sont du ressort exclusif du personnel spécialisé.

## **A.5 Installation et montage**

- Les opérations décrites doivent être effectuées conformément aux normes de sécurité en vigueur, aussi bien pour l'outillage utilisé que pour les modalités d'intervention.
- La fiche (le cas échéant) doit être facile d'accès même après l'installation définitive de l'appareil.
- Avant toute procédure d'installation, couper l'alimentation électrique de l'appareil.

### **Branchement électrique**

Avant de brancher l'appareil, vérifier que les données figurant sur sa plaque signalétique sont compatibles avec la tension et la fréquence de secteur.

- Les interventions sur les installations électriques doivent être réalisées uniquement par le personnel spécialisé.
- Le branchement électrique de la machine doit être réalisé conformément aux normes et aux prescriptions en vigueur dans le pays d'utilisation ; les dispositifs de débranchement doivent être intégrés au câblage fixe, conformément aux réglementations en matière de câblage.

- Les informations relatives à la tension d'alimentation de l'appareil figurent sur la plaque signalétique.
- L'alimentation électrique de l'installation est conçue pour supporter la charge effective de courant et est réalisée correctement, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.
- Le point de branchement dispose d'un contact de terre efficace et la tension et la fréquence de secteur correspondent à celles figurant sur la plaque signalétique. En cas de doute quant à l'efficacité de la terre, demander au personnel spécialisé de contrôler l'installation.
- Tout câble d'alimentation détérioré doit être remplacé par le SAV ou par le personnel spécialisé de façon à prévenir tout risque.
- Vérifier la présence d'un disjoncteur de sécurité entre le câble d'alimentation de l'appareil et le réseau électrique. L'ouverture des contacts et le courant de dispersion maximum doivent être conformes aux réglementations en vigueur en matière de sécurité.



#### **AVERTISSEMENT**

**Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes en vigueur en matière de protection contre les accidents.**

### **A.6 Mise en place**

- Installer l'appareil en adoptant toutes les mesures de sécurité prévues pour ce type d'opérations, y compris les consignes anti-incendie.
- Déplacer l'appareil avec soin pour éviter de l'endommager ou de mettre des personnes en danger. Utiliser une palette pour son déplacement et sa mise en place.
- Le schéma d'installation indique les dimensions générales de l'appareil et la position des raccordements électriques et de la hotte au câble du four. Vérifier sur place la présence de toutes les connexions nécessaires au raccordement.
- NB : 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.
- Les appareils ne peuvent pas être encastrés. Laisser 50 mm minimum entre l'appareil et les parois de droite et arrière et 500 mm par rapport à la paroi de gauche ou suffisamment d'espace pour permettre les opérations d'entretien et de maintenance.
- Isoler correctement les surfaces se trouvant à des distances inférieures à celles préconisées par rapport à l'appareil.
- Veiller à maintenir une distance d'au moins 100 mm entre l'appareil et toutes parois combustibles. Ne pas entreposer ni utiliser de matières et de liquides inflammables à proximité de l'appareil.
- Vérifier et mettre éventuellement d'aplomb l'appareil installé. S'il n'est pas d'aplomb, l'appareil peut ne pas fonctionner correctement.

### **A.7 Mise au rebut de la machine**

- Les opérations de démontage doivent être effectuées par le personnel spécialisé.
- Les interventions sur les équipements électriques, mis hors tension, sont exclusivement réservées au personnel spécialisé.
- Avant de se débarrasser de l'appareil, le rendre inutilisable en coupant son câble d'alimentation et en détruisant tout dispositif de fermeture des compartiments afin d'éviter tout risque d'emprisonnement à l'intérieur.

## B DONNÉES D'IDENTIFICATION DE L'APPAREIL ET DU FABRICANT



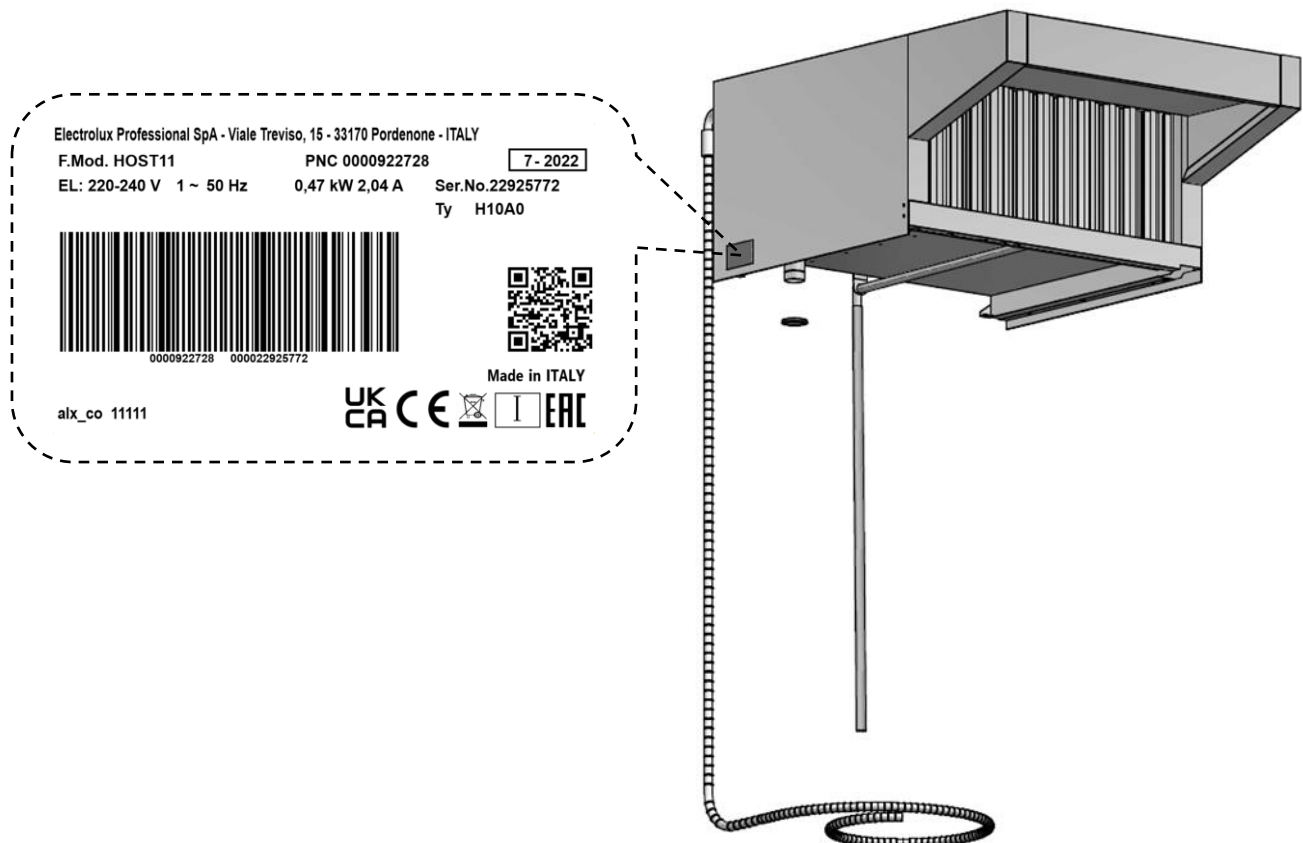
### IMPORTANT

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.

#### B.1 Emplacement de la plaque signalétique

Ce Manuel d'utilisation fournit des informations concernant plusieurs appareils.

Identifier l'appareil acheté à l'aide de la plaque signalétique à gauche (voir l'illustration ci-dessous).



### IMPORTANT

Au moment de l'installation de l'appareil, vérifier que les caractéristiques du branchement électrique correspondent aux indications de la plaque signalétique.

#### B.2 Données d'identification de la machine et du fabricant

Ci-dessous, exemple de marquage ou de plaque signalétique présents sur la machine :



Electrolux Professional SpA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone - ITALY

F.Mod. HOST11

PNC 0000922728

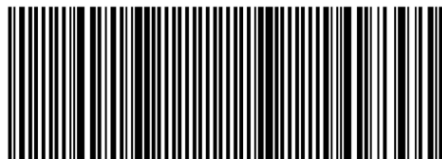
7-2022

EL: 220-240 V 1 ~ 50 Hz

0,47 kW 2,04 A

Ser.No.22925772

Ty H10A0



0000922728 000022925772



Made in ITALY

alx\_co 11111



La plaque signalétique contient les données d'identification et techniques de l'appareil. La signification des différentes informations est reprise ci-après :

F.Mod.	description de fabrication du produit
Comm.Model	description commerciale
PNC	code de production
Ser.No.	numéro de série
Ty	type de famille
EL	tension d'alimentation + phase
Hz	fréquence d'alimentation
kW	puissance maximum absorbée
A	courant absorbé
Made in EU	lieu de fabrication
99-9999	mois-année de fabrication

## C GÉNÉRALITÉS

### C.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.

### C.2 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. Les documents annexés attestent du résultat positif des essais (contrôle visuel - essai électrique - essai de fonctionnement).

### C.3 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.

### C.4 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.

### C.5 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).

### C.6 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.

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

<b>Personne préposée à l'emploi courant de la machine</b>	Opérateur qui a été informé, formé et instruit quant aux tâches à réaliser et aux risques liés à l'utilisation courante de la machine.
<b>SAV ou personnel spécialisé</b>	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.
<b>Danger</b>	Source d'éventuelles lésions ou nuisances pour la santé.
<b>Situation de danger</b>	Toute situation présentant un ou plusieurs risques pour l'opérateur.
<b>Risque</b>	L'association éventuelle et sérieuse de lésions ou de nuisances possibles pour la santé dans une situation de danger.
<b>Protections</b>	Mesures de sécurité consistant à utiliser des moyens techniques spécifiques (blindages et dispositifs de sécurité) destinés à protéger les opérateurs contre tout danger.
<b>Blindage</b>	Élément d'une machine utilisé de manière spécifique dans le but de fournir une protection par le biais d'une barrière physique.
<b>Dispositif de sécurité</b>	Dispositif (autre qu'un blindage) qui élimine ou réduit le risque, qui peut être utilisé seul ou avec un dispositif de protection.

<b>Client</b>	Personne qui a acheté la machine et/ou qui la gère et l'utilise (par exemple : société, entrepreneur, firme).
<b>Électrocution</b>	Décharge accidentelle de courant électrique sur le corps humain.

### C.7 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.

## D TRANSPORT, MANUTENTION ET STOCKAGE

### D.1 Introduction

Le transport (transfert de la machine d'un lieu à un autre) et la manutention (déplacement dans les lieux de travail) doivent être effectués à l'aide de moyens spéciaux et appropriés.



#### PRUDENCE

- La machine doit être transportée, manutentionnée et stockée exclusivement par le personnel spécialisé, qui devra posséder :
- une formation technique spécifique et de l'expérience en matière d'utilisation de systèmes de levage ;
- une bonne connaissance des normes de sécurité et des lois applicables aux secteurs respectifs ;
- une bonne connaissance des consignes générales de sécurité ;
- des équipements de protection individuelle adaptés au type d'opération exécutée ;
- la capacité de reconnaître et d'éviter tout éventuel danger.

### D.2 Manutention

Pour les opérations de déchargement et de stockage de la machine, préparer une zone adaptée avec un sol plat.

#### D.2.1 Procédures pour les opérations de manutention

##### Avant de procéder au levage :

- mettre tous les opérateurs en position de sécurité et empêcher l'accès à la zone de manutention à toute personne non autorisée ;
- s'assurer que la charge est stable ;
- vérifier que le matériel ne peut pas tomber pendant le levage ; manœuvrer verticalement de manière à éviter des chocs ;
- déplacer la machine en la maintenant à une hauteur minimale du sol.

##### Afin de garantir le déroulement parfait des opérations de levage :

- utiliser le type d'équipement le plus approprié du point de vue des caractéristiques et de la capacité (par exemple, chariots élévateurs ou transpalette électrique) ;
- recouvrir les angles vifs ;
- contrôler les fourches et les modalités de levage conformément aux instructions figurant sur l'emballage.

### D.2.2 Déplacement

La personne chargée de cette opération doit :

- avoir une vision générale du parcours à suivre ;
- interrompre la manœuvre en cas de situations dangereuses.

### D.2.3 Pose de la charge

- Avant de poser la charge, s'assurer que le passage est libre, vérifier que le sol est plat et en mesure de supporter le poids de la charge.
- Retirer l'appareil de la palette en bois, le poser sur un côté, le faire glisser ensuite par terre.

### D.3 Déballage



#### IMPORTANT

Contrôler immédiatement l'appareil pour s'assurer qu'il n'a pas subi de dommages pendant le transport. Examiner les emballages avant et après le déballage.




1. Enlever l'emballage.
2. Conserver toute la documentation se trouvant dans l'emballage.

#### Remarque

- Le transporteur est responsable de la sécurité de la marchandise pendant le transport et la livraison.
- Présenter une réclamation au transporteur en cas de dommages apparents ou cachés.
- Si la marchandise est endommagée ou la livraison incomplète, le signaler sur le bon de livraison.
- Le chauffeur doit signer le bordereau de transport : le transporteur peut ne pas accepter de réclamations si le bordereau de transport n'est pas signé (le transporteur peut fournir le formulaire nécessaire).
- Dans un délai de 15 jours maximum après la livraison, demander au transporteur d'inspecter la marchandise et de vérifier l'absence de dommages cachés ou de pièces manquantes, qui ne peuvent être visibles qu'après le déballage.

### D.4 Mise au rebut des matériaux d'emballage

Les matériaux d'emballage doivent être mis au rebut conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil. Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement. Ils peuvent être conservés sans risque, recyclés ou brûlés dans une installation d'incinération des déchets. Les pièces en plastique recyclables portent les sigles suivants :

	<b>Polyéthylène</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Film extérieur d'emballage</li> <li>Sachet d'instructions</li> </ul>
	<b>Polypropylène</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sangles</li> </ul>
	<b>Polystyrène expansé</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cornières de protection</li> </ul>

Les éléments en bois et en carton peuvent être éliminés en respectant les normes en vigueur dans le pays d'utilisation de la machine.

## D.5 Stockage

La machine et/ou ses pièces doivent être entreposées et protégées contre l'humidité, dans un

# E CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

## E.1 Caractéristiques techniques – Modèles

milieu ambiant non agressif, exempt de vibrations et à une température ambiante comprise entre – 10 °C [14 °F et 50 °C [122 °F].

L'endroit où l'appareil sera installé devra avoir un plan d'appui horizontal pour empêcher toute déformation de la machine ou tout endommagement des pieds de soutien.



### PRUDENCE

**Ne pas apporter de modifications aux pièces fournies avec l'appareil. Les pièces éventuellement manquantes ou défectueuses doivent être remplacées par des pièces d'origine.**

		PNC – MODÈLES			
		922723	HOCT11E	922728	HOST11
		922724	HOCT21E	922729	HOST21
		922725	HOCV11E	922730	HOSV11
		922726	HOCS21E	922731	HOSS21
		922727	HOCS11E	922732	HOSS11
Tension d'alimentation	V	220-240		220-240	
Phases	N°	1 ~		1 ~	
Fréquence	Hz	50		50	
Courant nominal maximum	A	1,74		3,16	
Puissance électrique absorbée	kW	0 400		0 470	
Puissance nominale du moteur du ventilateur	kW	0 383		0 420	

## E.2 Performance aéraulique

### E.2.1 Performance aéraulique requise

Les éléments suivants sont conçus pour être raccordés à un système de conduites destinées à expulser l'air en dehors de la cuisine. **Le système de gestion de l'air doit être conçu, fabriqué et installé par le personnel autorisé ou des entreprises agréées.**

Les données nécessaires pour calculer les caractéristiques et garantir une efficacité maximale de l'appareil sont reprises ci-dessous. Exemple : **section min. de conduite 300 x 300 mm (118,11 x 118,11 pouces).**

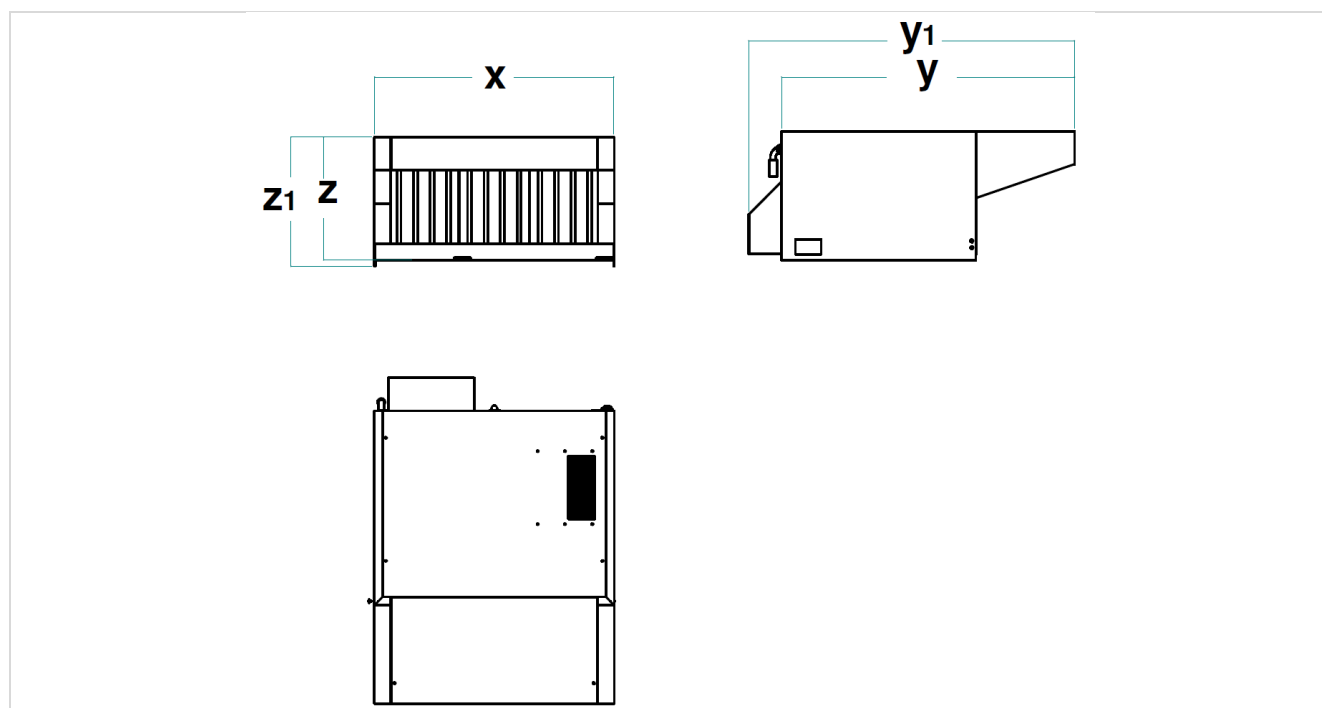
MODÈLES		Débit d'air d'évacuation		Chute de pression max.
		m3/h	ft³/h	Pa
922728	HOST11	1,600	56,503	150
922732	HOSS11			
922730	HOSV11			
922729	HOST21			
922731	HOSS21			

### E.2.2 Performance aéraulique

Les éléments suivants ne doivent pas être raccordés à un système de conduites.  
Les données concernant leur performance sont précisées ci-dessous.

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

### E.3 Dimensions de la hotte



MODÈLES		Largeur		Profondeur		Profondeur Modèle superposé		Hauteur		Hauteur hors tout	
		x		y		y1		z		z1	
		mm	pouces	mm	pouces	mm	pouces	mm	pouces	mm	pouces
922728	HOST11	875	34,45	1070	42,13	-	-	450	17,72	472	18,58
922723	HOCT11E	875	34,45	1070	42,13	-	-	450	17,72	472	18,58
922732	HOSS11	875	34,45	1070	42,13	1191	46,89	450	17,72	472	18,58
922727	HOCS11E	875	34,45	1070	42,13	1191	46,89	450	17,72	472	18,58
922725	HOCV11E	917	36,10	1085	42,72	-	-	450	17,72	472	18,58
922730	HOSV11	917	36,10	1085	42,72	-	-	450	17,72	472	18,58
922729	HOST21	1098	43,23	1266	49,84	-	-	450	17,72	472	18,58
922724	HOCT21E	1098	43,23	1266	49,84	-	-	450	17,72	472	18,58
922731	HOSS21	1098	43,23	1266	49,84	1387	54,61	450	17,72	472	18,58
922726	HOCS21E	1098	43,23	1266	49,84	1387	54,61	450	17,72	472	18,58

## E.4 Poids de la hotte

MODÈLES		kg	lbs
922728	HOST11	68	150
922723	HOCT11E	77	170
922732	HOSS11	69	152
922727	HOCS11E	78	172
922725	HOCV11E	78	172
922730	HOSV11	52	115
922729	HOST21	76	168
922724	HOCT21E	84	185
922731	HOSS21	77	170
922726	HOCS21E	86	190

## F INSTALLATION ET MONTAGE

### F.1 Lieu d'installation

- L'appareil doit être installé conformément aux réglementations locales et nationales en vigueur :
  - concernant la prise et l'évacuation de l'air ;
  - il convient de respecter les exigences en termes de ventilation pour les équipements de cuisson ;
  - des mesures de précaution spéciales doivent être prises en présence d'appareils à flamme vive dans la même pièce, afin d'éviter le retour de flammes ;
  - si la hotte est installée au-dessus d'un appareil au gaz, prévoir un dispositif sans réinitialisation automatique (électrovanne GAS INTERCEPTOR) conçu pour couper l'arrivée de gaz à l'appareil en cas d'arrêt de fonctionnement de la hotte et l'installer conformément aux réglementations nationales relatives au gaz ;
  - l'installation de la hotte doit être conforme aux réglementations applicables relatives au gaz.
- Les éléments suivants doivent être raccordés à un système d'évacuation en passant par l'orifice d'évacuation de la hotte. L'installation du système est réservée exclusivement au personnel autorisé, agissant conformément à :
  - la performance aérodynamique requise (voir chapitre E.2 – page 15) ;
  - les instructions d'installation suivantes du fabricant ;

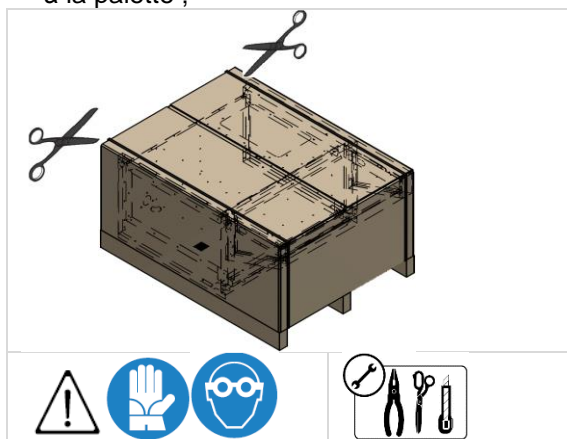
- les règles et réglementations locales concernant les systèmes d'extraction, les bâtiments municipaux, les systèmes électriques, l'évacuation des eaux, les autorisations sanitaires et autres réglementations applicables concernant les systèmes d'admission et d'évacuation de l'air.

922728	HOST11
922729	HOST21
922730	HOSV11
922732	HOSS11
922731	HOSS21

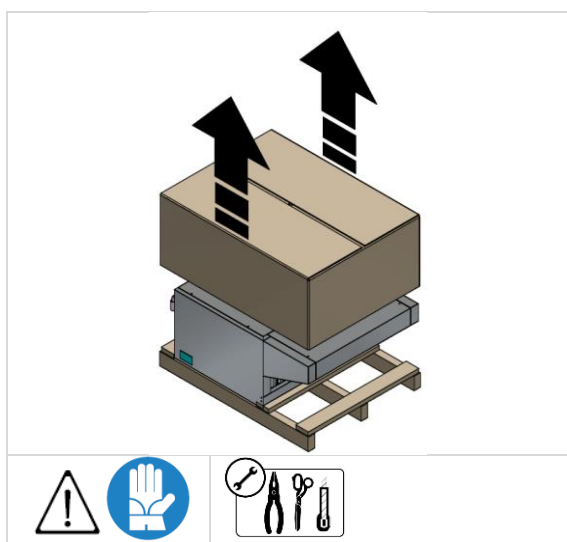
- Avant d'installer la hotte, vérifier que le four est bien installé conformément au Manuel d'installation du four (chapitre F - « INSTALLATION ET MONTAGE »)
- pour le marché AUSTRALIEN uniquement : Cet appareil doit être installé par le personnel autorisé, conformément aux instructions d'installation du fabricant, dans le respect des réglementations locales en matière de raccordement au gaz, aux codes de la construction municipaux, aux réglementations concernant le câblage électrique, aux réglementations locales sur l'alimentation en eau, à la norme australienne AS5601 sur les installations au gaz, aux directives des autorités sanitaires et à toutes autres réglementations applicables. L'appareil doit être installé conformément aux normes AS / NZS 3500.1 et AS / NZS 3500.3. Cette unité est équipée d'un système anti-refoulement certifié Watermark.

## F.2 Déballage et transport

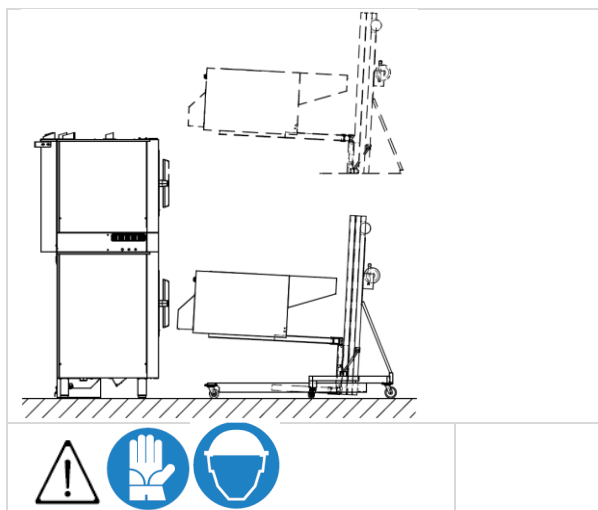
1. Couper les bandes qui servent à fixer l'appareil à la palette ;



Retirer les agrafes et les cartons de l'appareil ;



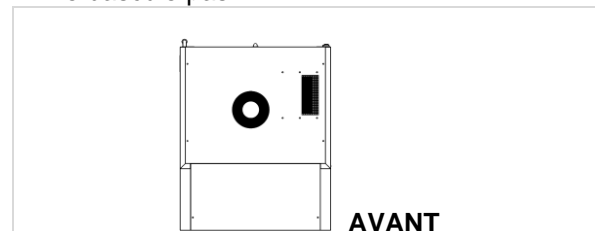
2. Soulever l'appareil et la palette à l'aide d'un engin de levage approprié et poser la hotte devant le four ;



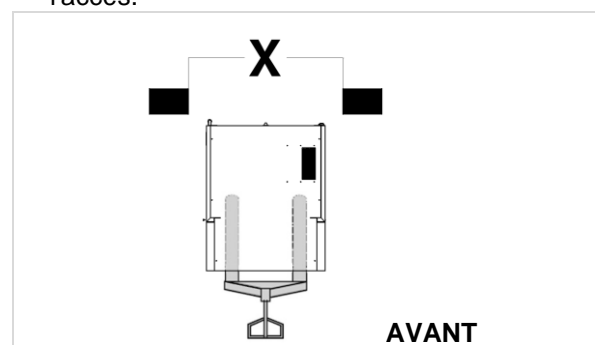
3. Enlever la pellicule extérieure en veillant à ne pas rayer la tôle avec les ciseaux ou les lames éventuellement utilisés ;

### F.2.1 Transport de la hotte

- Maintenir la hotte bien en équilibre, afin qu'elle ne bascule pas.



- Tenir compte de la taille et de l'espace pour l'accès.



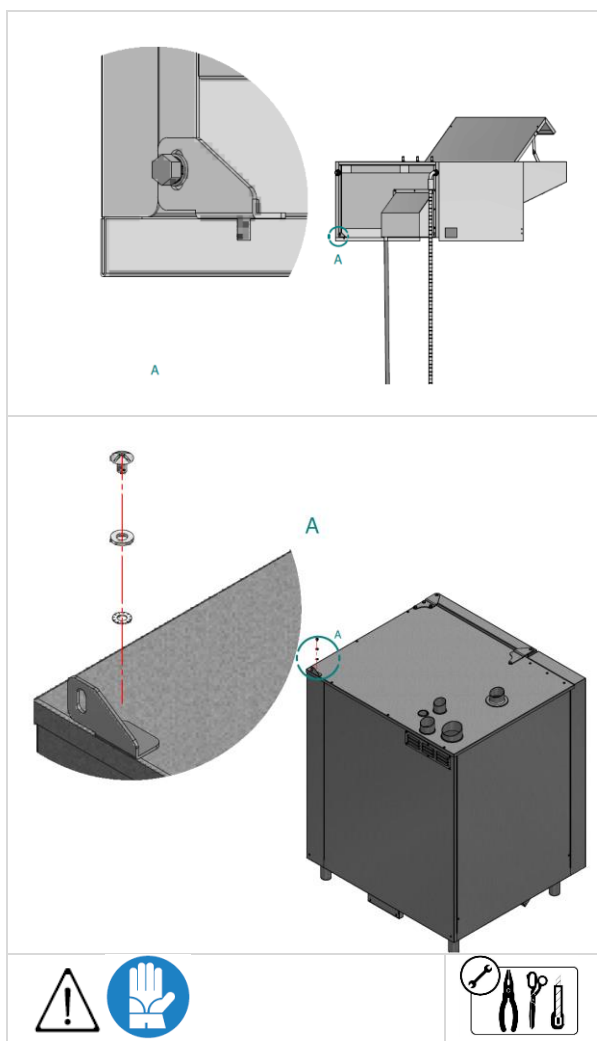
MODÈLES		Largeur	
		x	
		mm	pouces
922728	HOST11	875	34,45
922723	HOCT11E	875	34,45
922732	HOSS11	875	34,45
922727	HOCs11E	875	34,45
922725	HOCV11E	917	36,10
922730	HOSV11	917	36,10
922729	HOST21	1098	43,23
922724	HOCT21E	1098	43,23
922731	HOSS21	1098	43,23
922726	HOCs21E	1098	43,23

## F.3 Opérations avant la mise en place

Avant d'installer la hotte, procéder de la façon suivante :

### F.3.1 Sur le four

1. Dévisser et enlever le support de fixation de droite de la hotte ;
2. Enlever la vis dans le coin supérieur droit du four ;
3. Fixer le support au four à l'aide de la vis et de la roue dentée fournies.



### F.3.2 Sur le four avec une hotte de Level 3

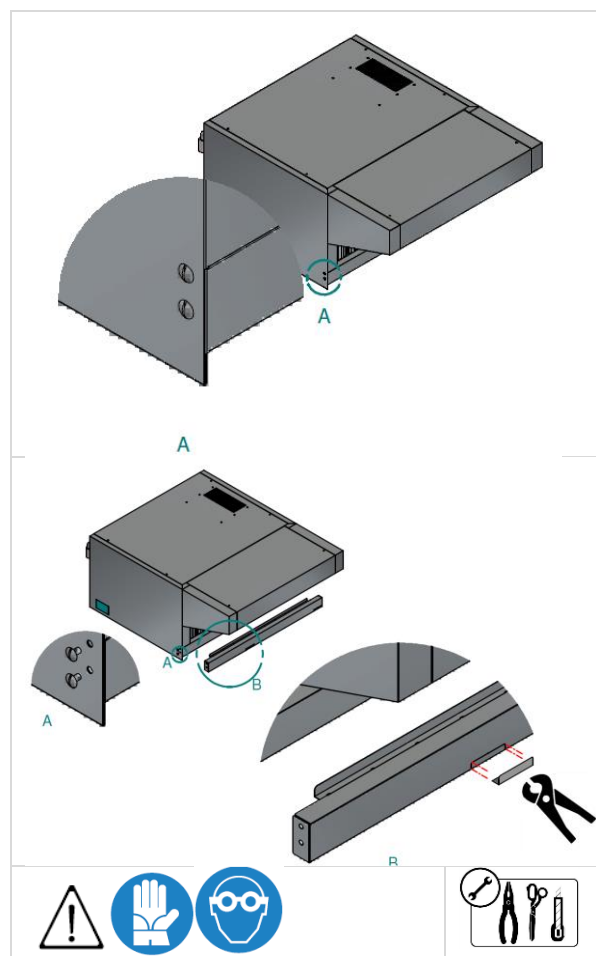
Les éléments suivants sont fournis avec le kit de l'Optimiseur de Vapeur :

922723	HOCT11E
922724	HOCT21E
922725	HOCV11E
922726	HOCs21E
922727	HOCs11E

Il est recommandé d'installer l'Optimiseur de vapeur en suivant les instructions de la pièce jointe "AL04 HO\_03 Steam Optimizer".

### F.3.3 Hotte pour fours avec charnières à gauche

1. Dévisser le panneau frontal de la hotte ;
2. Enlever les parties pré-découpées ;
3. Monter le panneau frontal sur la hotte.

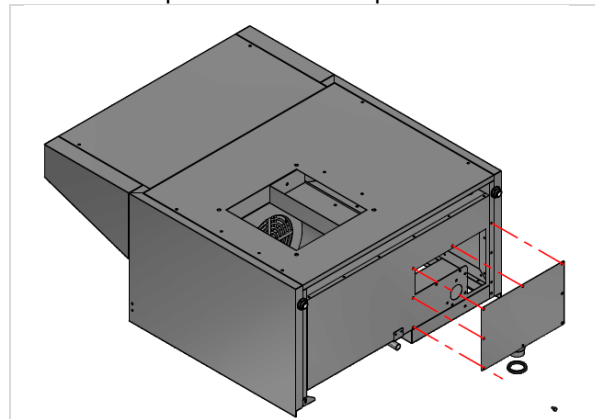


### F.3.4 Hotte pour fours superposés

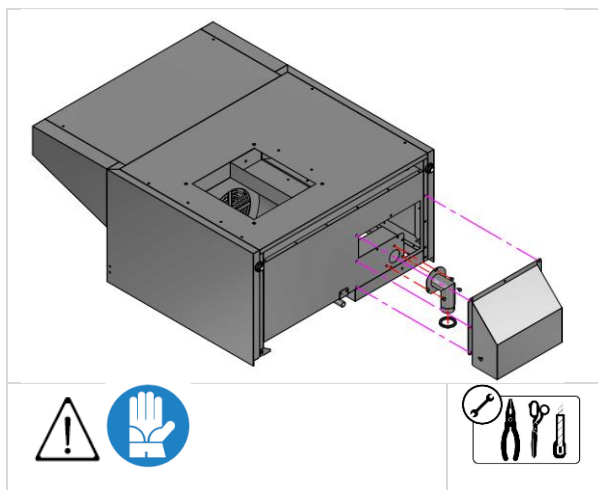
Les éléments suivants sont fournis dans le kit pour fours superposés :

922726	HOCs21E
922727	HOCs11E
922731	HOSS21
922732	HOSS11

1. Dévisser le panneau arrière de la hotte ;
2. Monter le tuyau et le joint fournis ;
3. Monter le panneau arrière spécial fourni.





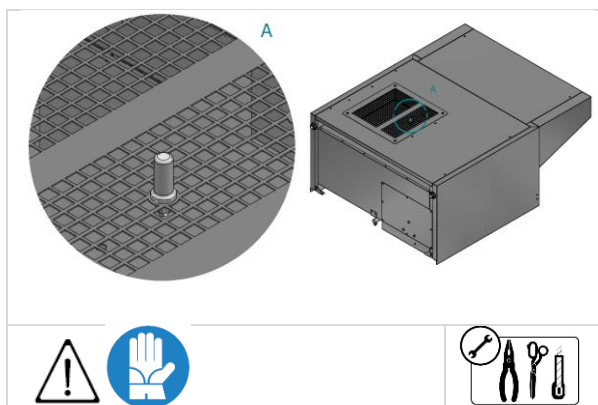


### F.3.5 Hotte installée sur une hotte centrale ou un plafond ventilé

Dans certains cas, les éléments suivants peuvent être installés sous la hotte ou un plafond ventilé. Il n'est donc pas possible de les raccorder à un système centralisé, comme suggéré ci-dessus.

922728	HOST11
922729	HOST21
922730	HOSV11
922731	HOSS21
922732	HOSS11

Afin de ne pas obstruer l'orifice d'évacuation, la hotte est fournie avec une vis spéciale. La placer dans l'orifice correspondant du panneau supérieur.

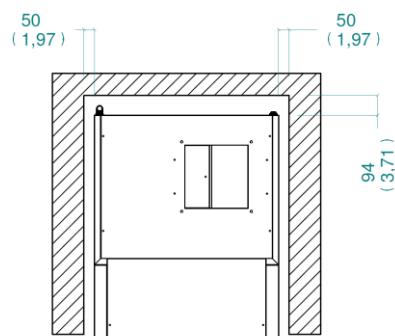


## F.4 Mise en place

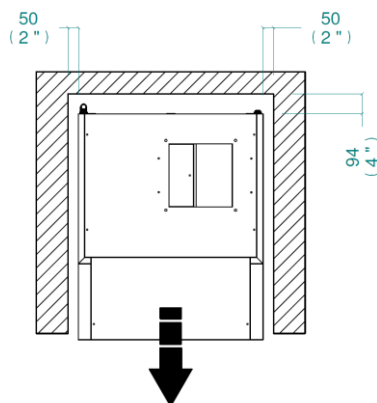
### F.4.1 Distance minimale

Pour l'encombrement général et les dimensions nécessaires aux raccordements, voir les schémas d'installation de la hotte (voir page **Erreur. Il segnalibro non è definito.**) et chapitre F du four « Manuel d'installation » ;

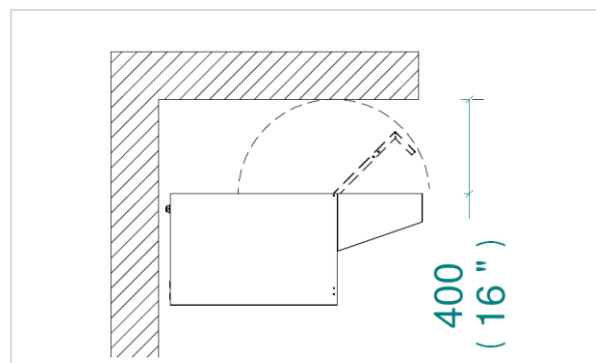
Maintenir un écartement d'au moins 50 mm entre tous les côtés de l'appareil et n'importe quelle surface.



- S'il faut procéder à l'entretien de la hotte, tirer le four vers l'avant à l'aide d'un équipement adapté.



Si la hotte n'est pas raccordée à un système d'évacuation centralisé, laisser un espace d'au moins 400 mm au-dessus pour permettre au SAV d'accéder au compartiment technique.

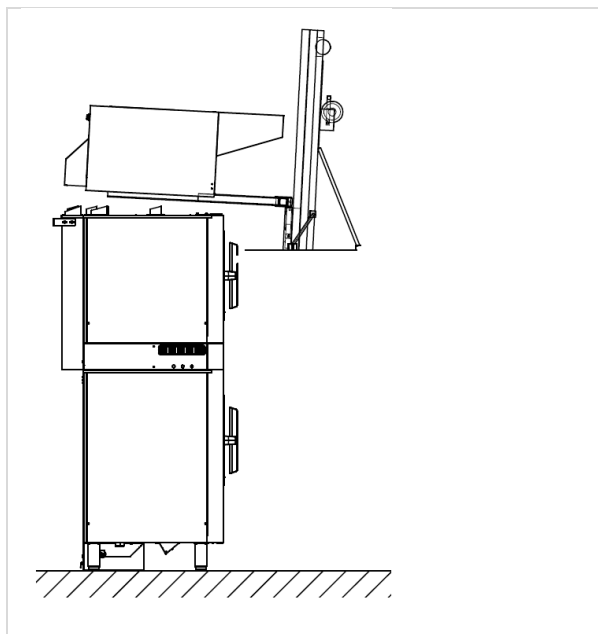


## F.5 Montage de la hotte sur le four

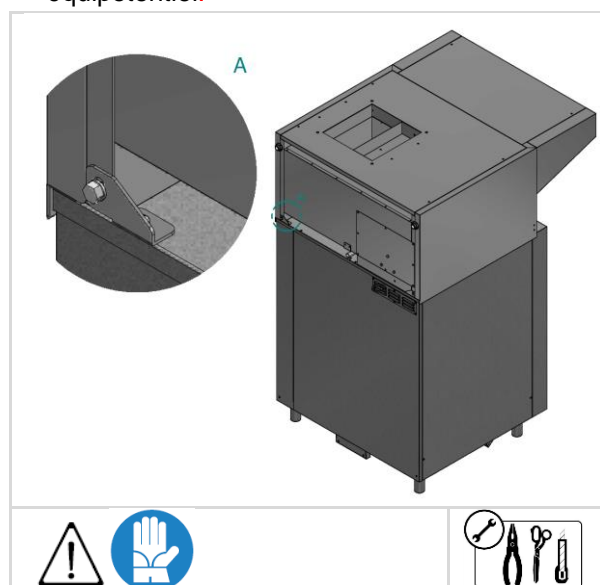
1. Soulever la hotte au-dessus du four
2. Aligner la hotte avec le four
  - a. Pour les éléments suivants :

922723	HOCT11E
922724	HOCT21E
922725	HOCV11E
922726	HOCS21E
922727	HOCS11E
922731	HOSS21
922732	HOSS11

centrer le tuyau de vapeur sur le tuyau d'évacuation de vapeur correspondant du four et vérifier que le joint est bien en place, de manière à ce que la vapeur ne puisse pas s'échapper lorsque le four fonctionne.



3. Fixer la hotte et le four au support assemblé au préalable (réf. F.3.1) à l'aide des vis et des rondelles dentées fournies, afin de garantir la fixation mécanique et le raccordement équipotentiel.



## F.6 Raccordement de la gaine de ventilation

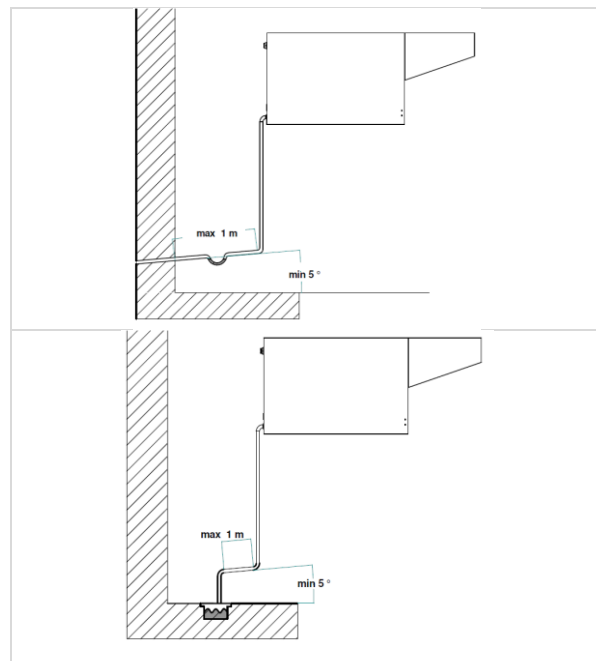
Les éléments suivants servent au raccordement d'une conduite de 300x300 (118,11 x 118,11 pouces) :

922728	HOST11
922732	HOSS11
922730	HOSV11
922729	HOST21
922731	HOSS21

Pour installer les conduites, voir le « Schéma d'installation de la hotte » (pages **Erreur. Il segnalibro non è definito.**) et chapitre E.2.1 (page 15).

## F.7 Raccordement à l'évacuation d'eau

La hotte est fournie avec un tuyau de vidange DWO qu'il faut connecter au système d'évacuation principal ou un siphon de sol.



## F.8 Branchement électrique




### IMPORTANT

Le branchement au secteur doit être effectué conformément aux normes nationales et locales en vigueur.


### F.8.1 Câble d'alimentation

Avant de procéder au branchement, vérifier que la tension et la fréquence correspondent aux valeurs spécifiées sur la plaque signalétique.

- Le branchement de l'appareil à l'alimentation doit être de type permanent, avec un câble de type H07 RN-F dim. 3G1,5mmq (NON FOURNI);
- Le câble d'alimentation doit être installé dans un tube métallique ou en plastique rigide ne présentant pas de parties coupantes ;
- Installer en amont de l'appareil un interrupteur omnipolaire avec une ouverture des contacts de 3 mm minimum. Installer cet interrupteur dans l'installation électrique permanente de l'établissement, et à proximité immédiate de l'appareil ;
- Si les normes et réglementations locales l'exigent, un dispositif différentiel à courant résiduel contre les surintensités (RCBO) I<sub>dn</sub> 300mA de classe A doit être monté dans le circuit d'alimentation électrique par l'installateur ;
- Le courant de dispersion maximum de l'appareil est de 0,75 mA ;
- Installer en amont de l'appareil un dispositif (fiche interbloquée, interrupteur verrouillable ou dispositifs similaires) qui doit pouvoir être bloqué en position ouverte durant l'entretien ;
- Raccorder l'appareil à une prise de terre efficace. Le bornier comporte à cet effet une

borne portant le symbole  pour le raccordement du fil de terre ;

- Prévoir également ce dispositif dans un système équipotentiel (voir chapitre F.5.3). Vérifier que le four sur lequel la hotte est montée est équipé de la borne correspondante. Cette borne doit être en contact électrique avec toutes les parties métalliques exposées de la hotte et permettre le raccordement d'un conducteur d'une section nominale de 2,5 mm<sup>2</sup> à 6 mm<sup>2</sup> ; ce raccordement est effectué à l'aide de la vis

marquée , située à l'extérieur près de l'entrée du câble d'alimentation.

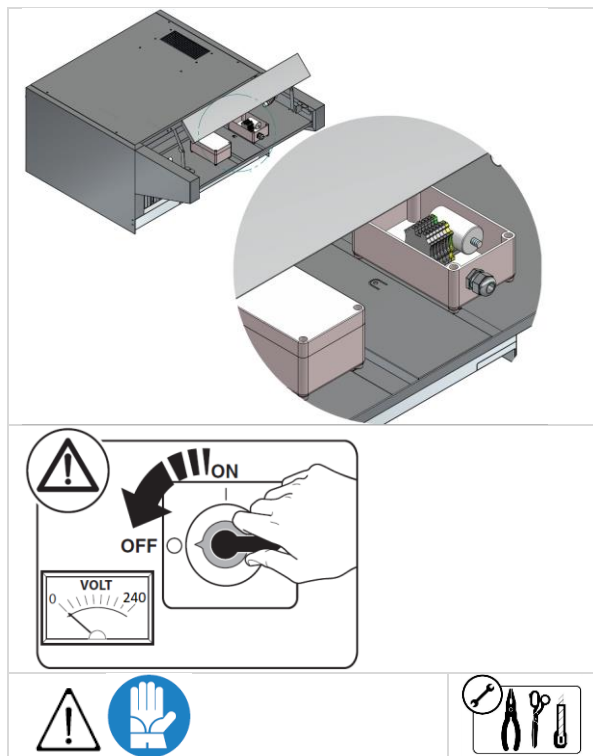
#### Installation du câble d'alimentation

Pour brancher le câble d'alimentation à l'appareil, procéder de la manière suivante :

1. Ouvrir le compartiment technique ;
2. Ouvrir la boîte de jonction et brancher les câbles conformément aux instructions ci-

dessous (voir 0 - « Câble d'alimentation) et le schéma électrique correspondant ;

3. Fermer le compartiment technique.

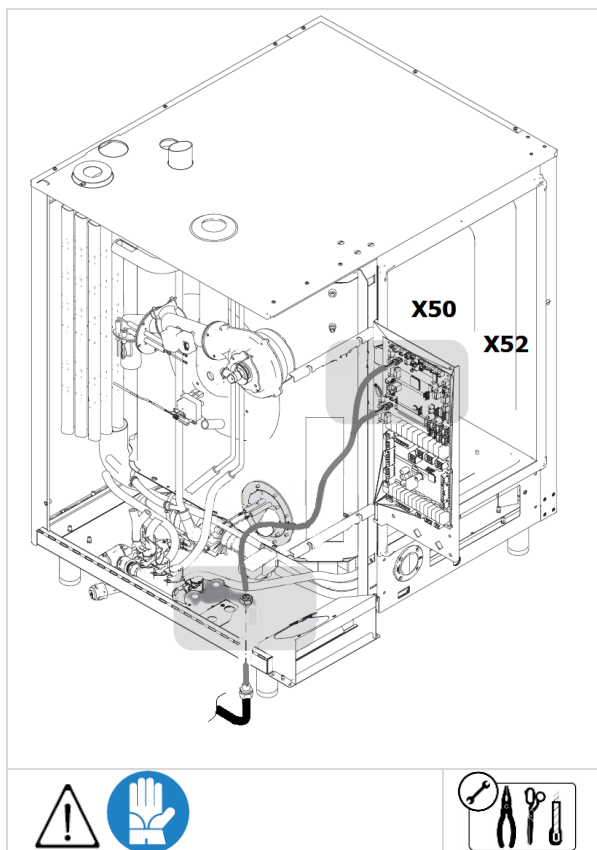


### F.8.2 Câble d'interface hotte/four

La hotte est fournie avec un câble d'interface.

Pour le brancher, procéder de la façon suivante :

1. Retirer le panneau gauche du four, comme décrit dans le « Manuel d'installation du four » ;
2. Retirer la feuille pré-découpée du socle du four pour obtenir un orifice de 21 mm ;
3. Introduire le coude à filetage mâle fourni correspondant au câble d'interface et le fixer avec l'écrou fourni ;
4. Retirer le panneau d'écran tactile du four, comme décrit dans le « Manuel Service du four » ;
5. Insérer les connecteurs du câble d'interface dans les emplacements correspondants, marqués X50 et X52 ;
6. Monter le panneau d'écran tactile sur le côté gauche du four, comme décrit dans le « Manuel Service du four ».



## G MISE EN SERVICE ET RÉGLAGES

### G.1 Introduction



**PRUDENCE**  
Vérifier que l'appareil est  
raccordé à un système  
d'évacuation de l'eau, une  
prise électrique et au four  
via le câble d'interface  
four/hotte.

Mettre le four en marche comme décrit dans le Manuel d'installation (chapitre G « MISE EN SERVICE ET RÉGLAGES »).



**PRUDENCE**  
Durant le fonctionnement,  
faire attention aux zones  
chaudes de la surface  
extérieure. Ne pas couvrir  
les évacuations présentes  
sur la partie supérieure  
arrière de l'appareil.

### G.2 Réglages de Four

Lors de la première mise en marche du four, suivre la procédure suivant:

- AL01 IM\_HO\_L1\_L2\_L3\_L4  
pour TOUCH Oven (voir le document ci-joint), ou
- AL02 IM\_HO\_L1\_L2\_L3\_L4  
pour DIGIT Oven (voir le document ci-joint).

Cette procédure est nécessaire pour vérifier le fonctionnement de la hotte et permettre son utilisation.

La procédure de contrôle consiste en 2 phases principales :

1. uniquement pour les fours Level 4, vérifier la présence du symbole de hotte sur l'interface de four (panneau d'écran tactile) ;
2. tester le bon fonctionnement de la hotte en mettant le four en marche et en démarrant un programme de test. Simuler l'ouverture et la fermeture du four : le ventilateur doit changer de vitesse.

## H MISE AU REBUT DE LA MACHINE



### AVERTISSEMENT

Voir  
« AVERTISSEMENTS  
ET CONSIGNES DE  
SÉCURITÉ »

#### H.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.

#### H.2 Recyclabilité

Nos appareils contiennent plus de 90 % de métaux (acier inox, fer, aluminium, tôle zinguée, cuivre, etc.) qui peuvent recyclés à l'aide de structures de récupération traditionnelles, conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation.

#### H.3 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 de l'appareil, en fonction 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. Démontez 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.

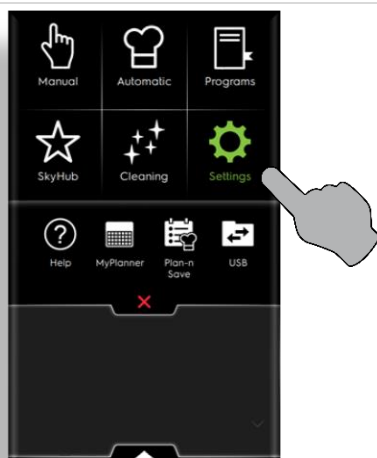


#### REMARQUE !

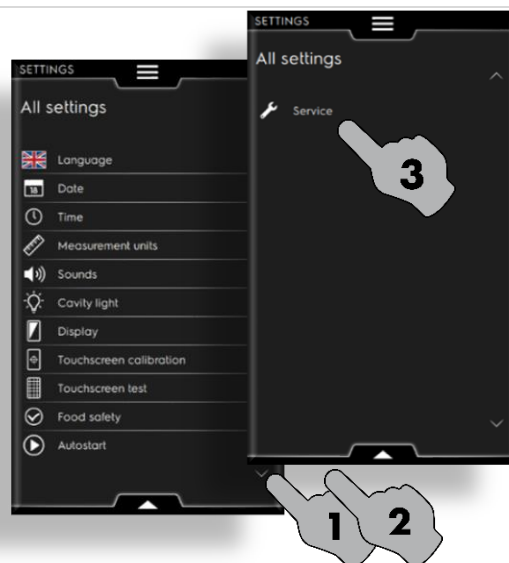
Au moment de la démolition de l'appareil, les marquages, le présent Manuel et les autres documents relatifs à l'appareil devront être détruits.

AL01 IM_HO_L1_L2_L3_L4	EN	<b>TOUCH</b> Oven settings for Hood	Rel.	230911	p. 1 / 4
	IT	Impostazioni Forno <b>TOUCH</b> dedicati CAPP			
	FR	Réglages du four <b>TOUCH</b> pour la hotte			
	DE	<b>TOUCH</b> Backofeneinstellungen für Haube			
	ES	Ajustes del horno <b>TOUCH</b> para la campana			

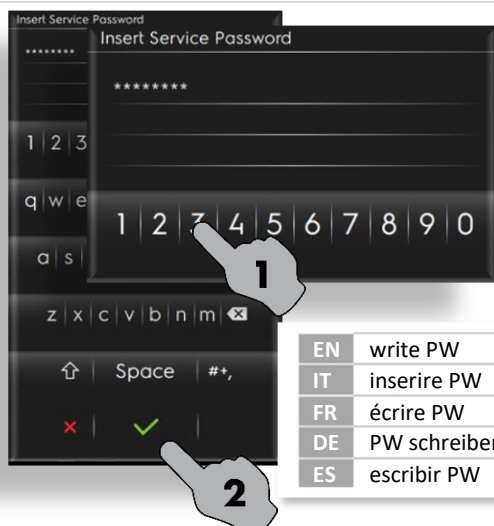
1



2

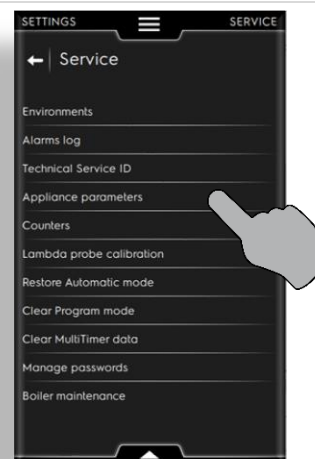


3

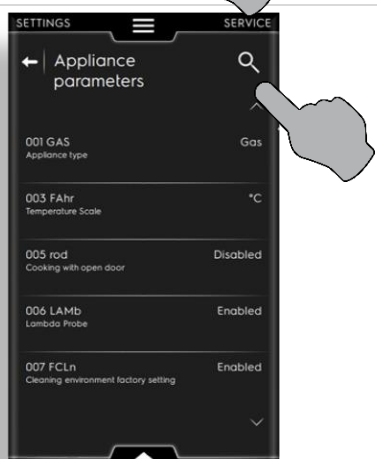


EN	write PW
IT	inserire PW
FR	écrire PW
DE	PW schreiben
ES	escribir PW

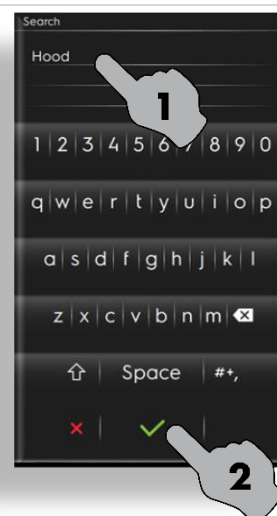
4



5



6



EN	write "Hood"
IT	inserire "Hood"
FR	écrire "Hood"
DE	"Hood" schreiben
ES	escribir "Hood"



AL01 IM_HO_L1_L2_L3_L4	EN	<b>TOUCH</b> Oven settings for Hood	Rel.	230911	p. 2 / 4
	IT	Impostazioni Forno <b>TOUCH</b> dedicati CAPP			
	FR	Réglages du four <b>TOUCH</b> pour la hotte			
	DE	<b>TOUCH</b> Backofeneinstellungen für Haube			
	ES	Ajustes del horno <b>TOUCH</b> para la campana			

**7**

922728	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

922718	HOOT11E	Level 4
922719	HOOT21E	Level 4
922720	HOOV11E	Level 4
922722	HOOS11E	Level 4
922721	HOOS21E	Level 4

**8**

**9**

**10**

**18**

922728	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

go to  
vai al  
aller sur  
gehen zu  
vaya a

**18**

AL01 IM_HO_L1_L2_L3_L4	EN	<b>TOUCH</b> Oven settings for Hood	Rel.	230911	p. 3 / 4
	IT	Impostazioni Forno <b>TOUCH</b> dedicati CAPP			
	FR	Réglages du four <b>TOUCH</b> pour la hotte			
	DE	<b>TOUCH</b> Backofeneinstellungen für Haube			
	ES	Ajustes del horno <b>TOUCH</b> para la campana			

EN	Only for L4 Hoods, carry out following operations
IT	Solo per le cappe L4, eseguire le seguenti operazioni
FR	Uniquement pour les hottes L4, effectuer les opérations suivantes
DE	Nur bei L4-Hauben sind folgende Aktionen auszuführen
ES	Sólo para las campanas L4, realizar las siguientes operaciones

11

922718

HOOT11E

Level 4

922719

HOOT21E

Level 4

922720

HOOV11E

Level 4

922722

HOOS11E

Level 4

922721

HOOS21E

Level 4

12

Search

quenching

1 2 3 4 5 6 7 8 9 0

q w e r t y u i o

a s d f g h j k l

z x c v b n m

Space #+

SETTINGS

Appliance parameters

221 qSUS 140°C

222 qSSS 80°C

224 qSoP 600

225 qSSP 600

13

SETTINGS

Appliance parameters

221 qSUS 140°C

222 qSSS 80°C

224 qSoP 600

225 qSSP 600

221 qSUS

Threshold temperature for quenching system driven by air duct sensor

Min: 0°C Def: 140°C Max: 300°C

45°C

1 2 3

4 5 6

7 8 9

0

< ✓ >

14

SETTINGS

Appliance parameters

221 qSUS 140°C

222 qSSS 80°C

224 qSoP 600

225 qSSP 600

EN	NO CHANGE
IT	NESSUNA VARIAZIONE
FR	PAS DE MODIFICATION
DE	KEINE ÄNDERUNG
ES	SIN CAMBIOS



AL01 IM_HO_L1_L2_L3_L4	EN	<b>TOUCH</b> Oven settings for Hood	Rel. 230911	p. 4 / 4
	IT	Impostazioni Forno <b>TOUCH</b> dedicati CAPP		
	FR	Réglages du four <b>TOUCH</b> pour la hotte		
	DE	<b>TOUCH</b> Backofeneinstellungen für Haube		
	ES	Ajustes del horno <b>TOUCH</b> para la campana		

15



16



17



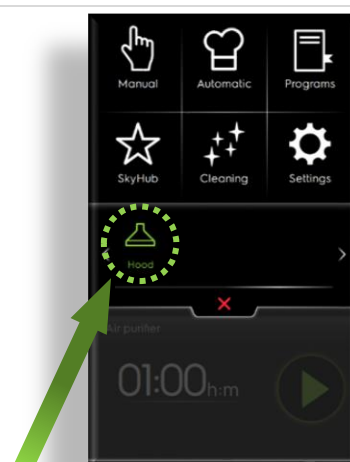
18



19



20



AL02 IM_HO_L1_L2_L3_L4	EN	<b>DIGIT</b> Oven settings for Hood Impostazioni Forno <b>DIGIT</b> dedicati CAPPA Réglages du four <b>DIGIT</b> pour la hotte <b>DIGIT</b> Backofeneinstellungen für Haube Ajustes del horno <b>DIGIT</b> para la campana	Rel.	231005	p. 1 / 4
	IT				
	FR				
	DE				
	ES				

	PNC	prmtr	To do
1	922733 HOB T11 Level 1 922734 HOB T21 Level 1 922735 HOB V11 Level 1 922736 HOB S21 Level 1 922737 HOB S11 Level 1 922728 HOB T11 Level 2 922729 HOB T21 Level 2 922730 HOB V11 Level 2 922731 HOB S21 Level 2 922732 HOB S11 Level 2 922723 HOB T11E Level 3 922724 HOB T21E Level 3		
	922725 HOB V11E Level 3 922726 HOB S21E Level 3 922727 HOB S11E Level 3 922718 HOB T11E Level 4 922719 HOB T21E Level 4 922720 HOB V11E Level 4 922722 HOB S11E Level 4 922721 HOB S21E Level 4		
	922733 HOB T11 Level 1 922734 HOB T21 Level 1 922735 HOB V11 Level 1 922736 HOB S21 Level 1 922737 HOB S11 Level 1	347	
	922728 HOB T11 Level 2 922729 HOB T21 Level 2 922730 HOB V11 Level 2 922731 HOB S21 Level 2 922732 HOB S11 Level 2		
3		347	
		457	

AL02 IM_HO_L1_L2_L3_L4	EN	<b>DIGIT</b> Oven settings for Hood Impostazioni Forno <b>DIGIT</b> dedicati CAPP Réglages du four <b>DIGIT</b> pour la hotte <b>DIGIT</b> Backofeneinstellungen für Haube Ajustes del horno <b>DIGIT</b> para la campana	Rel.	231005	p. 2 / 4
	IT				
	FR				
	DE				
	ES				

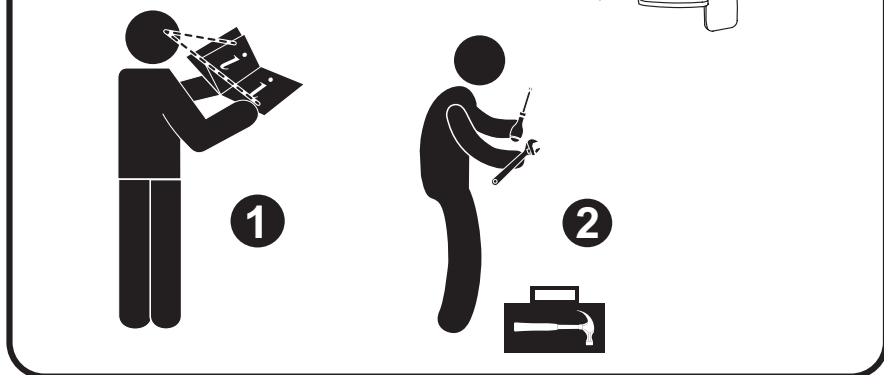
	PNC	prmtr	To do
3	922723 HOCT11E Level 3 922724 HOCT21E Level 3 922725 HOCV11E Level 3 922726 HOCS21E Level 3 922727 HOCS11E Level 3	347	
		457	

AL02 IM_HO_L1_L2_L3_L4	EN	<b>DIGIT</b> Oven settings for Hood Impostazioni Forno <b>DIGIT</b> dedicati CAPP Réglages du four <b>DIGIT</b> pour la hotte <b>DIGIT</b> Backofeneinstellungen für Haube Ajustes del horno <b>DIGIT</b> para la campana	Rel.	231005	p. 3 / 4
	IT				
	FR				
	DE				
	ES				

	PNC	prmtr	To do
3	922718 HOOT11E Level 4 922719 HOOT21E Level 4 922720 HOOV11E Level 4 922722 HOOS11E Level 4 922721 HOOS21E Level 4	347	
		221	
		224	
		225	
		457	

AL02 IM_HO_L1_L2_L3_L4	EN	<b>DIGIT</b> Oven settings for Hood Impostazioni Forno <b>DIGIT</b> dedicati CAPPA Réglages du four <b>DIGIT</b> pour la hotte <b>DIGIT</b> Backofeneinstellungen für Haube Ajustes del horno <b>DIGIT</b> para la campana	Rel.	231005	p. 4 / 4
	IT				
	FR				
	DE				
	ES				

4	922733	HOBT11	Level 1	<div>  </div>
	922734	HOBT21	Level 1	
	922735	HOBV11	Level 1	
	922736	HOBs21	Level 1	
	922737	HOBs11	Level 1	
	922728	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	
	922718	HOOT11E	Level 4	
	922719	HOOT21E	Level 4	
	922720	HOOV11E	Level 4	
	922722	HOOS11E	Level 4	
	922721	HOOS21E	Level 4	

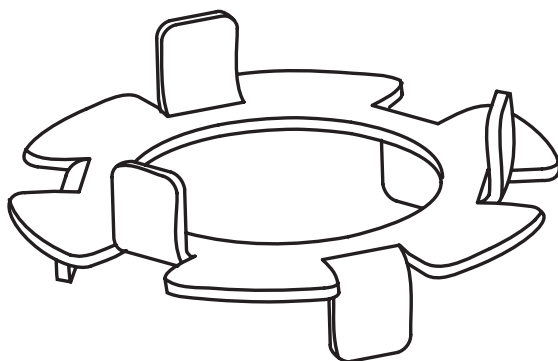
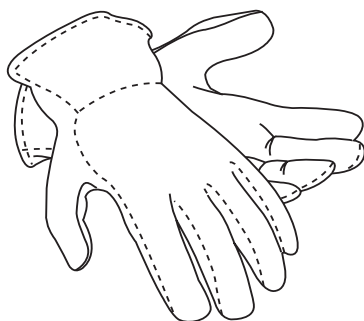
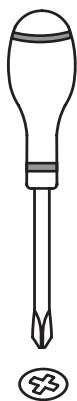
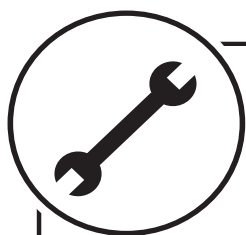


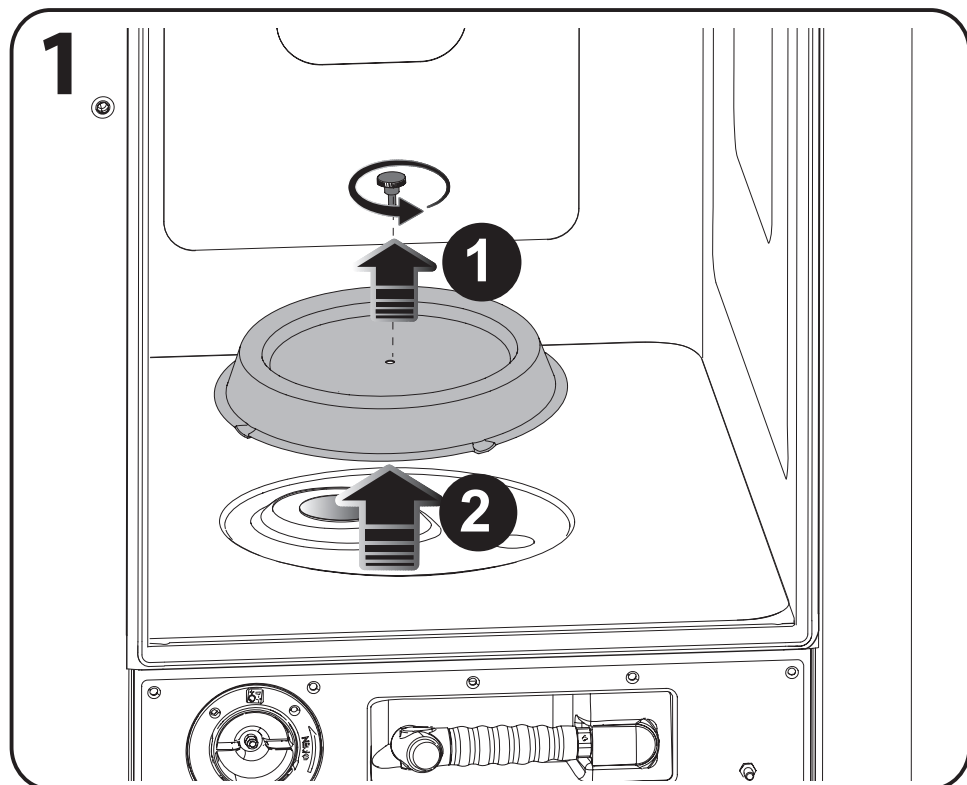
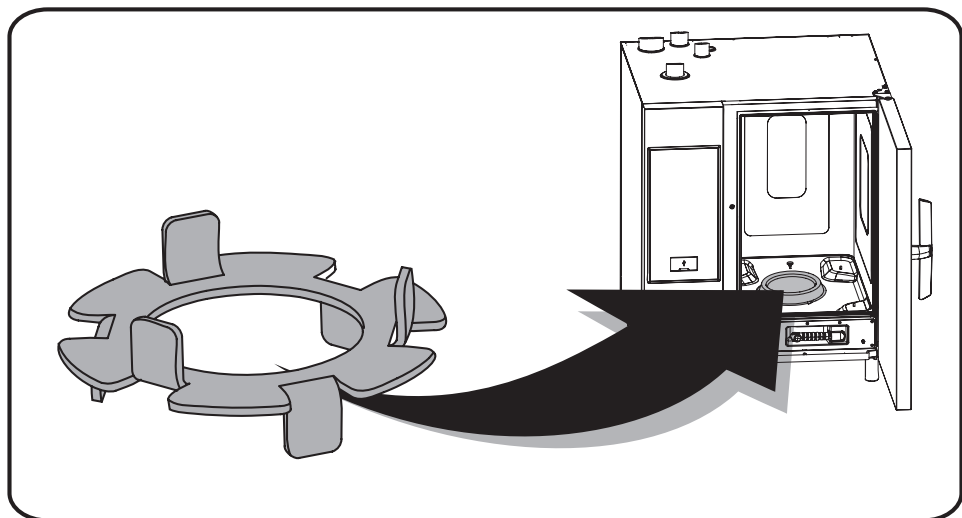
## STEAM OPTIMIZER KIT

Mod. 6 - 10 - 20 GN 1/1 - Mod. 6 - 10 - 20 GN 2/1  
GAS - ELECTRIC

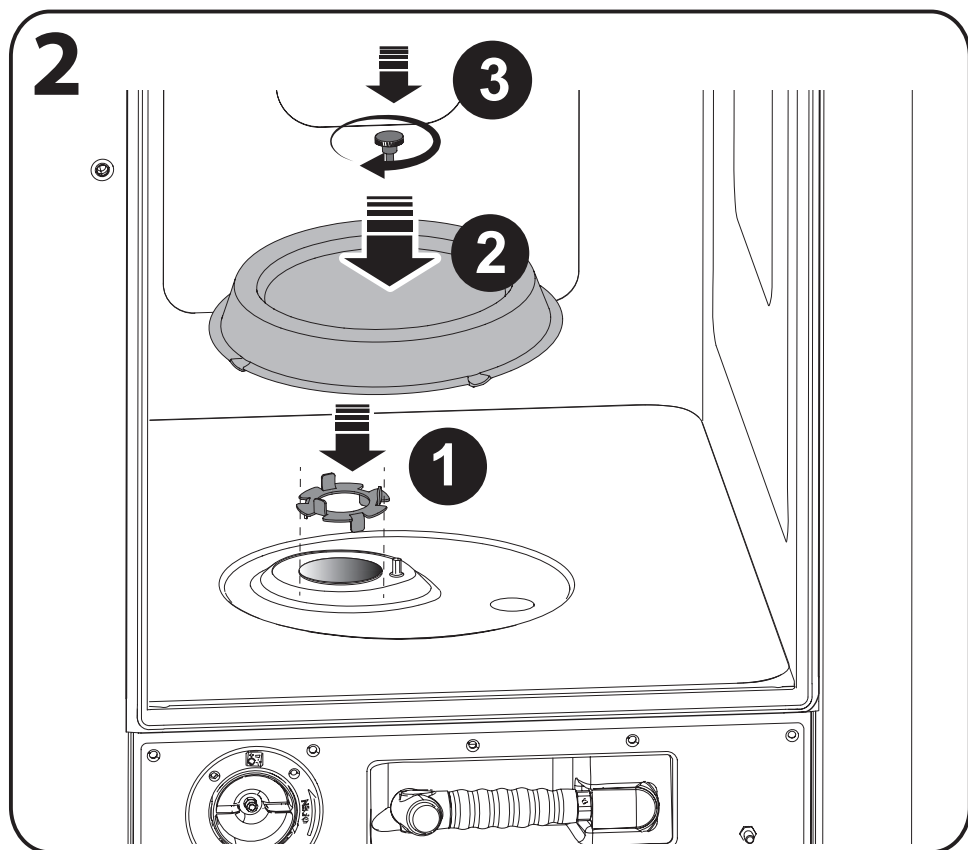


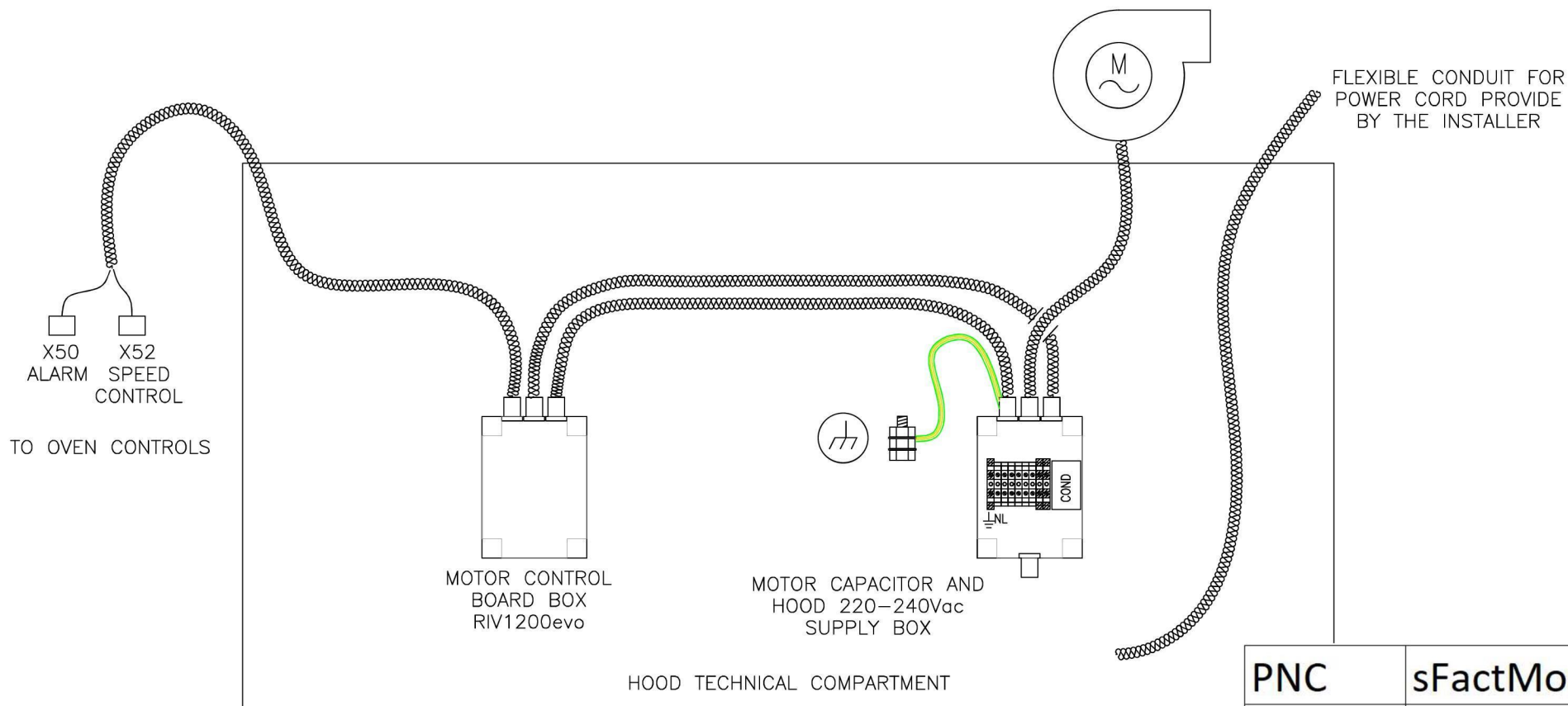
Cod. **59940BA00**  
Ed. 01.2019











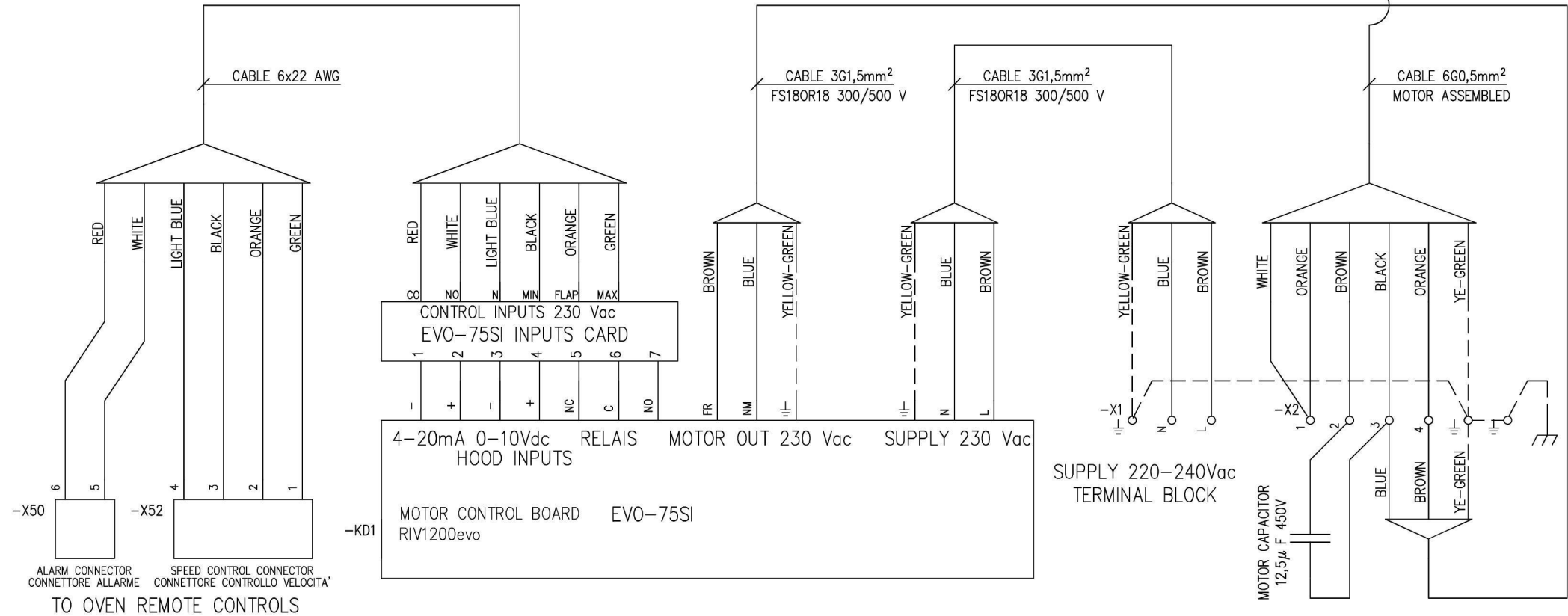
PNC	sFactModel
922730	HOSV11
922728	HOST11
922729	HOST21

RATED	SPECIFICATIONS
220 – 240 Vac	SUPPLY VOLTAGE
3,15 A	CURRENT max
420 W	POWER max
50 Hz	FREQUENCY

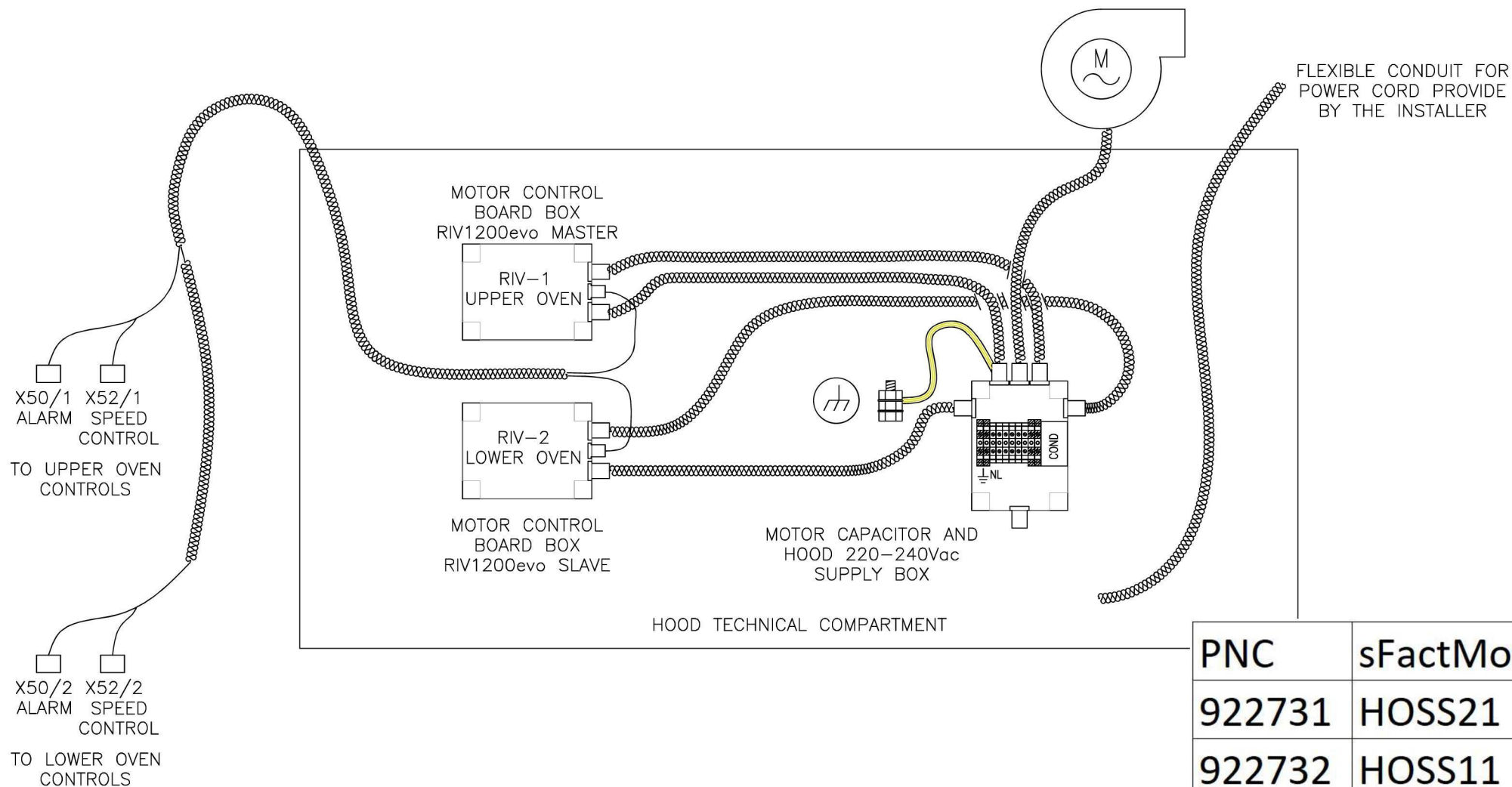
NR. SHEET	TITLE
1	TITLE PAGE
2	ELECTRICAL WIRING DIAGRAM

SUCTION HOOD FOR OVEN CAPPA ASPIRANTE PER FORNO			
CUSTOMER			
INSTALL. SITE	CUSTOMER ORDER		ORDER
NOTE ELECTRICAL DIAGRAM			
SERIAL NO. 19 ALI K420W_FOR R06a		MODEL no. 19 ALI K420W_FOR	
date 18/09/2023	revision R.06a	archive 19 ALI K420W_FOR R06a.dwg	sheet 1
draw: PP.II.	sign	controlled	sign
			tot.sheet 2

Sigla	Descrizione	Descrizione 2	Note
-KD1	MOTOR CONTROL BOARD	RIV1200evo	
-M1	MOTOR	1N/230Vac/420W/50Hz	
-X1	SUPPLY TERMINAL BLOCK	MORSETTIERA ALIMENTAZIONE	
-X2	MOTOR TERMINAL BLOCK	MORSETTIERA MOTORE	
-X50	ALARM CONNECTOR	CONNETTORE ALLARME	
-X52	SPEED CONTROL CONNECTOR	CONNETTORE CONTROLLO VELOCITA'	



				PLANT ELECTRICAL WIRING DIAGRAM	TITLE SUCTION HOOD FOR OVEN	DRAWER PP.II.	DRA. N. 19 ALI K420W ARCH. N.	SHEET 2	NEXT
					DIAGRAM 19 ALI K420W_FOR R06a	COSTUMER	DATE 18/09/2023 SCALE	TOT. SHEETS 2	
REV.	CHANGE	DATE	SIGNATURE						

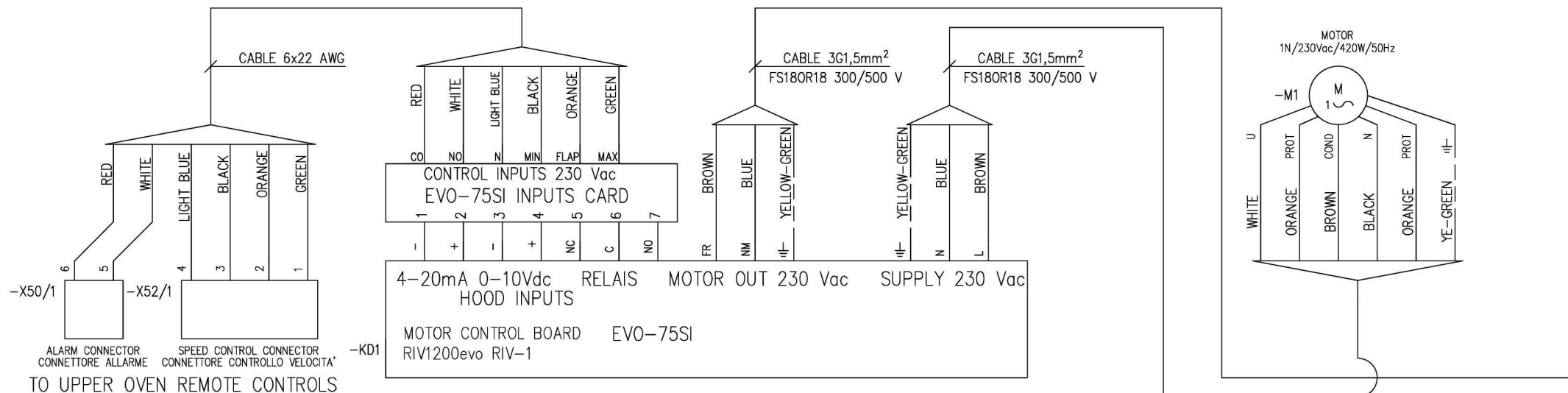


PNC	sFactModel
922731	HOSS21
922732	HOSS11

RATED	SPECIFICATIONS
220 – 240 Vac	SUPPLY VOLTAGE
3,15 A	CURRENT max
420 W	POWER max
50 Hz	FREQUENCY

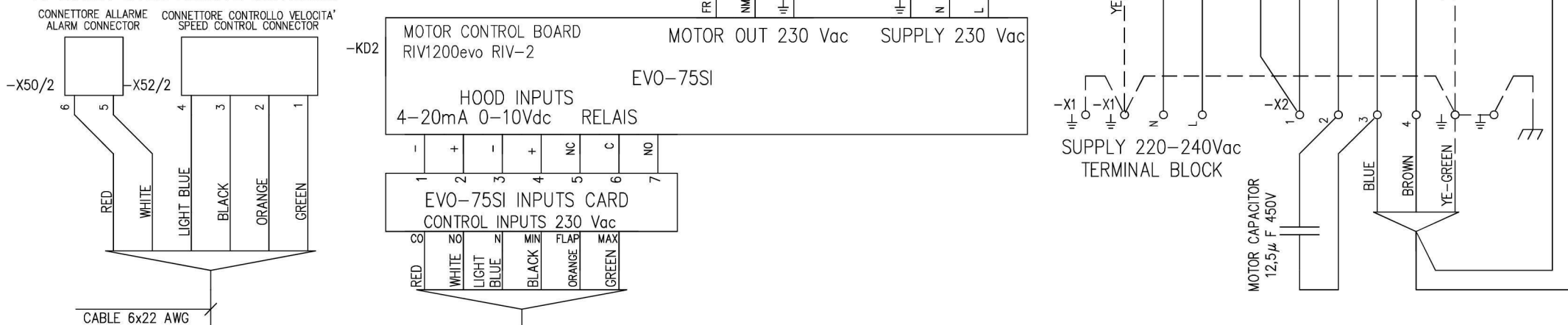
NR. SHEET	TITLE
1	TITLE PAGE
2	ELECTRICAL WIRING DIAGRAM

SUCTION HOOD FOR NR.2 OVENS CAPPA ASPIRANTE PER NR.2 FORNI		
CUSTOMER ALINOX SRL		
INSTALL. SITE	CUSTOMER ORDER	ORDER
NOTE ELECTRICAL DIAGRAM		
SERIAL NO. 19 ALI K420W-2_FOR R03a		MODEL no. 19 ALI K420W-2_FOR
date 18/09/2023	revision R.03a	archive 19 ALI K420W-2_FOR R03adwg
draw: PP.II.	sign	controlled sign
		tot.sheet 2

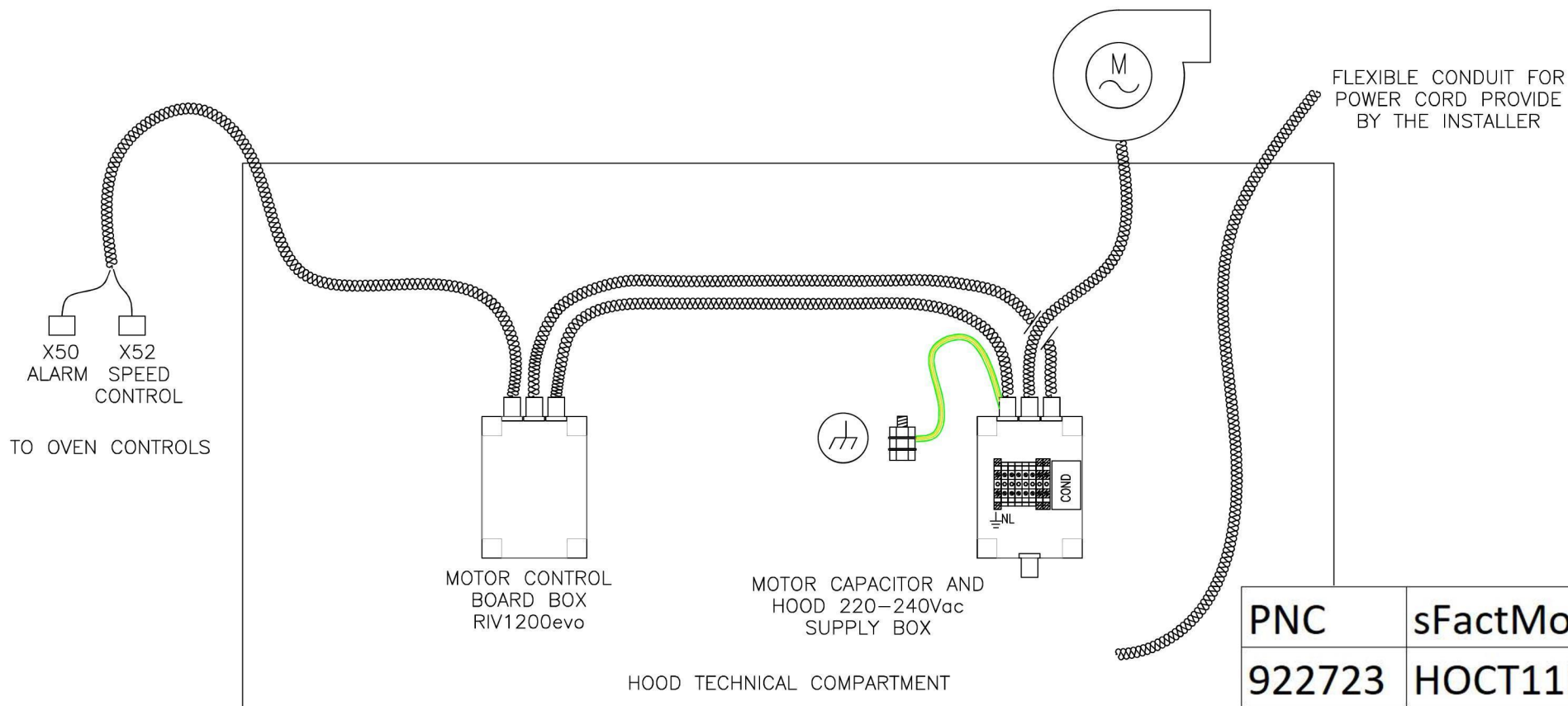


Sigla	Descrizione	Descrizione 2	Note
—KD1	MOTOR CONTROL BOARD	RIV1200evo RIV-1	230 Vac
—KD2	MOTOR CONTROL BOARD	RIV1200evo RIV-2	
—M1	MOTOR	1N/230Vac/420W/50Hz	
—X1	SUPPLY TERMINAL BLOCK	MORSETTIERA ALIMENTAZIONE	
—X2	MOTOR TERMINAL BLOCK	MORSETTIERA MOTORE	
—X50	ALARM CONNECTOR	CONNETTORE ALLARME	
—X52	SPEED CONTROL CONNECTOR	CONNETTORE CONTROLLO VELOCITA'	

### TO LOWER OVEN REMOTE CONTROLS



				PLANT ELECTRICAL WIRING DIAGRAM	TITLE SUCTION HOOD FOR OVEN	DRAWER PP.II.	DRA. N.19 ALI K420W-2 ARCH. N.	SHEET 2	NEXT
					DIAGRAM 19 ALI K420W-2_FOR R03a	COSTUMER	SIGNATURE	DATE 18/09/2023	TOT. SHEETS 2
REV.	CHANGE	DATE	SIGNATURE						



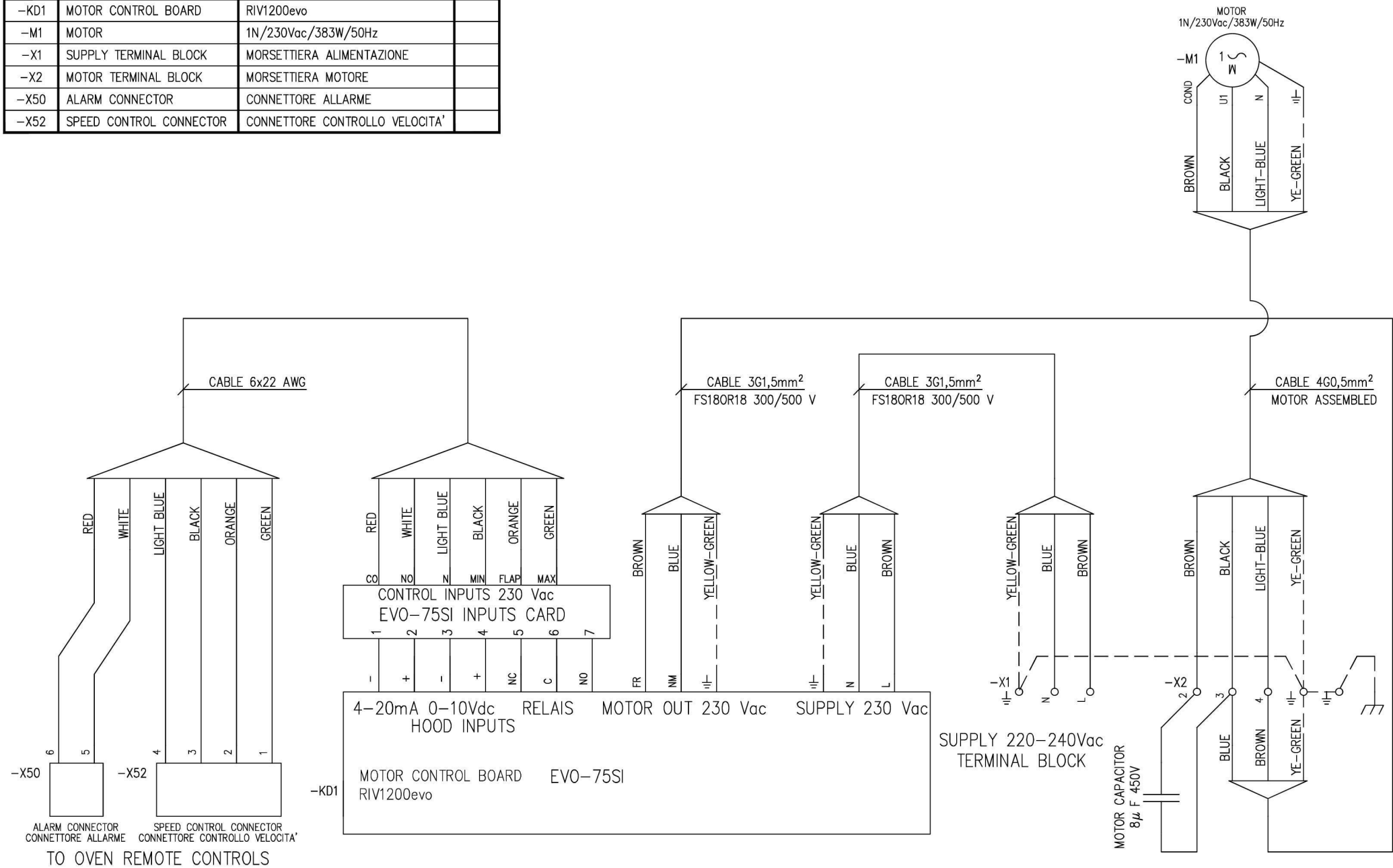
PNC	sFactModel
922723	HOCT11E
922724	HOCT21E
922725	HOCV11E
922785	HOCV11E_S

RATED	SPECIFICATIONS
220 – 240 Vac	SUPPLY VOLTAGE
1,7 A	CURRENT max
383 W	POWER max
50 Hz	FREQUENCY

NR. SHEET	TITLE
1	TITLE PAGE
2	ELECTRICAL WIRING DIAGRAM

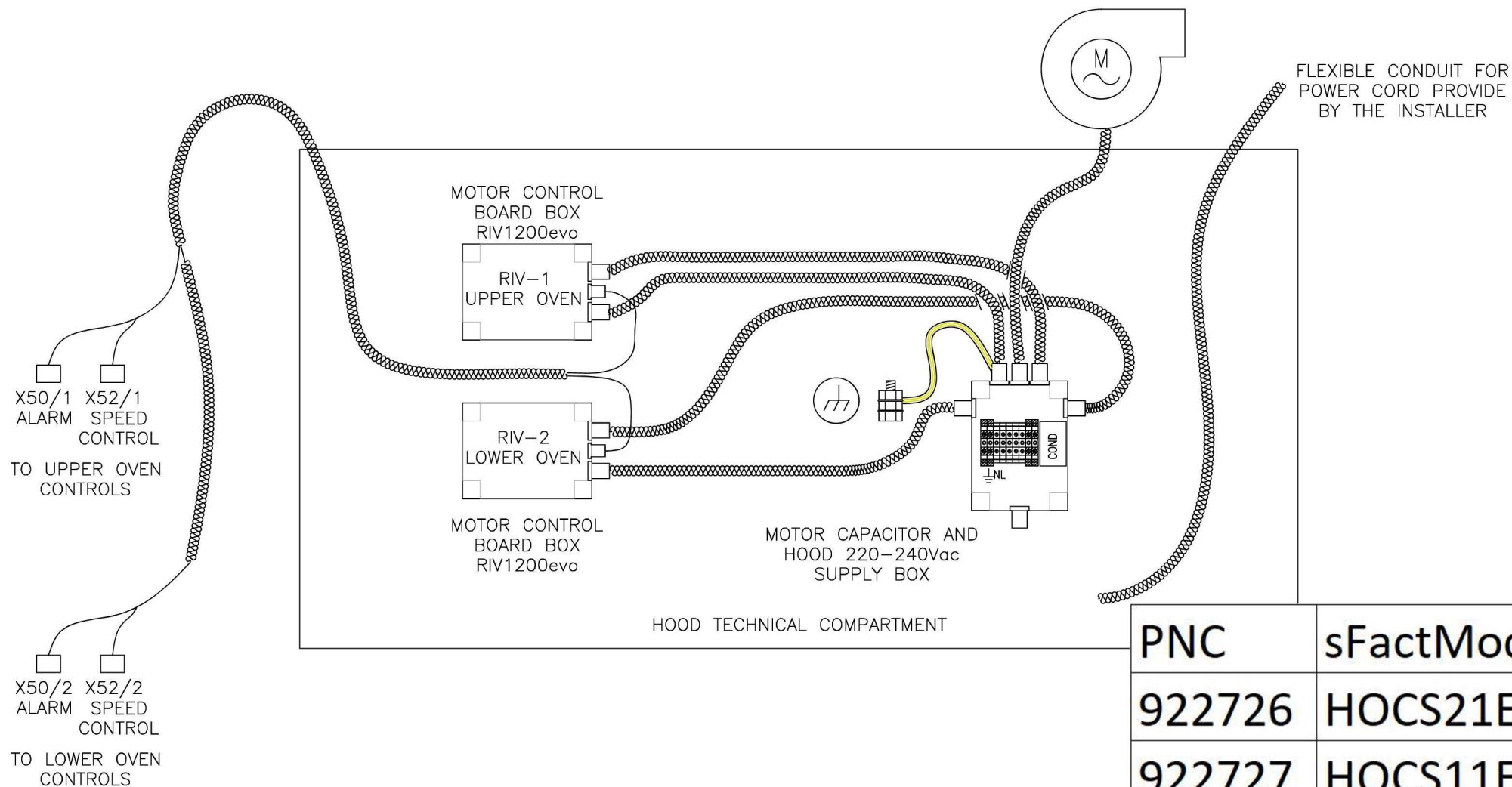
SUCTION HOOD FOR OVEN CAPPA ASPIRANTE PER FORNO			
CUSTOMER		CUSTOMER ORDER ORDER	
INSTALL. SITE		NOTE ELECTRICAL DIAGRAM	
SERIAL NO. 19 ALI K383W_FOR R06a		MODEL no. 19 ALI K383W_FOR	
date 18/09/2023	revision R.06a	archive 19 ALI K383W_FOR R06a.dwg	sheet 1
draw: PP.II.	sign	controlled	sign
			tot.sheet 2

Sigla	Descrizione	Descrizione 2	Note
-KD1	MOTOR CONTROL BOARD	RIV1200evo	
-M1	MOTOR	1N/230Vac/383W/50Hz	
-X1	SUPPLY TERMINAL BLOCK	MORSETTIERA ALIMENTAZIONE	
-X2	MOTOR TERMINAL BLOCK	MORSETTIERA MOTORE	
-X50	ALARM CONNECTOR	CONNETTORE ALLARME	
-X52	SPEED CONTROL CONNECTOR	CONNETTORE CONTROLLO VELOCITA'	



				PLANT	ELECTRICAL WIRING DIAGRAM	TITLE	DRAWER	DRA. N.	SHEET	NEXT
						SUCTION HOOD FOR OVEN	PP.II.	19 ALI K383W	2	
						DIAGRAM	SIGNATURE	ARCH. N.	TOT. SHEETS	
REV.	CHANGE	DATE	SIGNATURE			19 ALI K383W_FOR R06a	COSTUMER	DATE	2	
								SCALE		





PNC	sFactModel
922726	HOCS21E
922727	HOCS11E

RATED	SPECIFICATIONS
220 - 240 Vac	SUPPLY VOLTAGE
1,7 A	CURRENT max
383 W	POWER max
50 Hz	FREQUENCY

NR. SHEET	TITLE
1	TITLE PAGE
2	ELECTRICAL WIRING DIAGRAM

## SUCTION HOOD FOR NR.2 OVENS CAPPA ASPIRANTE PER NR.2 FORNI

CUSTOMER ALINOX SRL

INSTALL. SITE

CUSTOMER ORDER

ORDER

NOTE

ELECTRICAL DIAGRAM

SERIAL NO.

19 ALI K383W-2\_FOR R03a

MODEL no.

19 ALI K383W-2\_FOR

date 18/09/2023

revision R.03a

archive 19 ALI K383W-2\_FOR R03adwg

sheet 1

draw: PP.II.

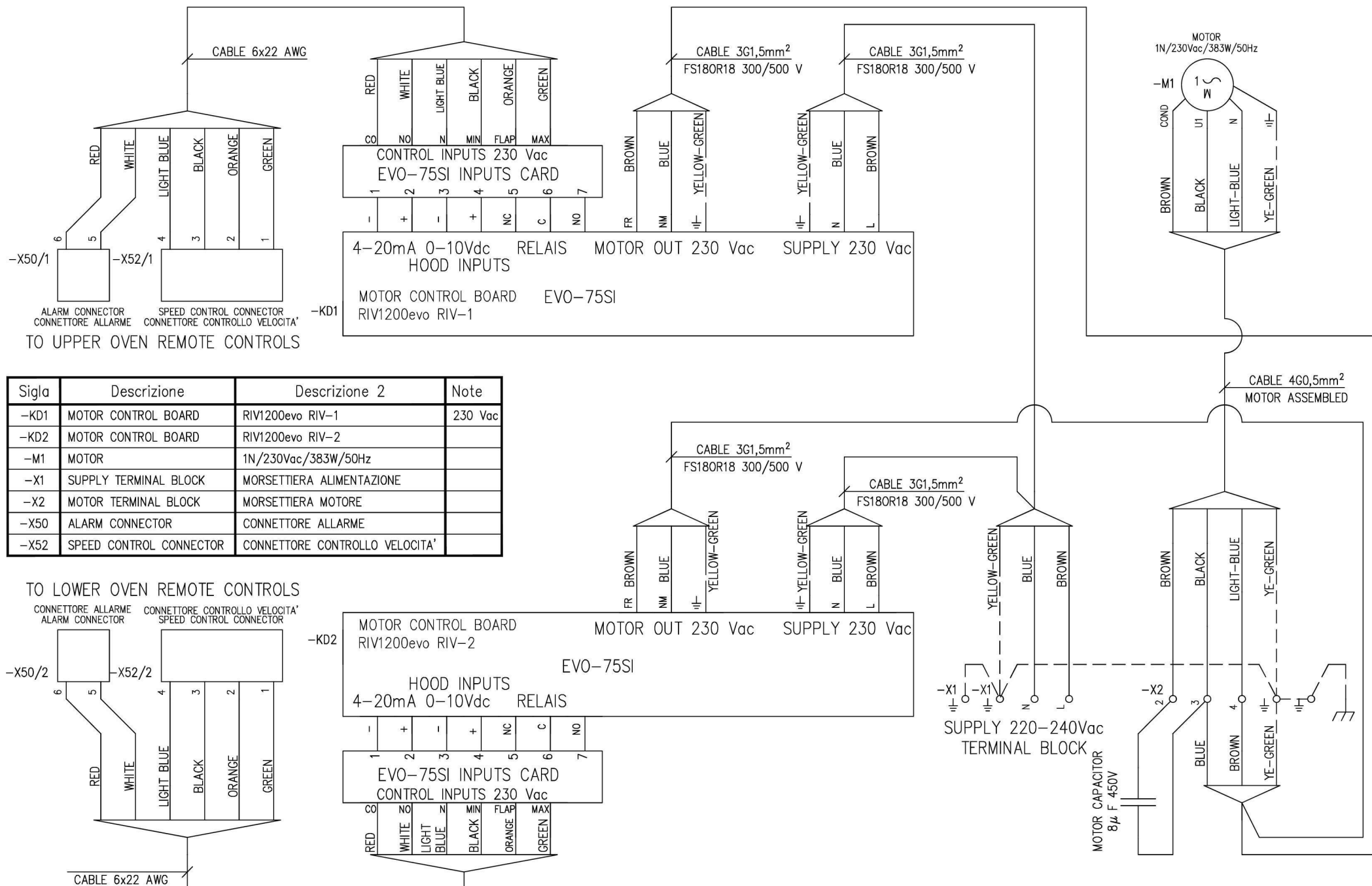
sign

controlled

sign

tot.sheet 2

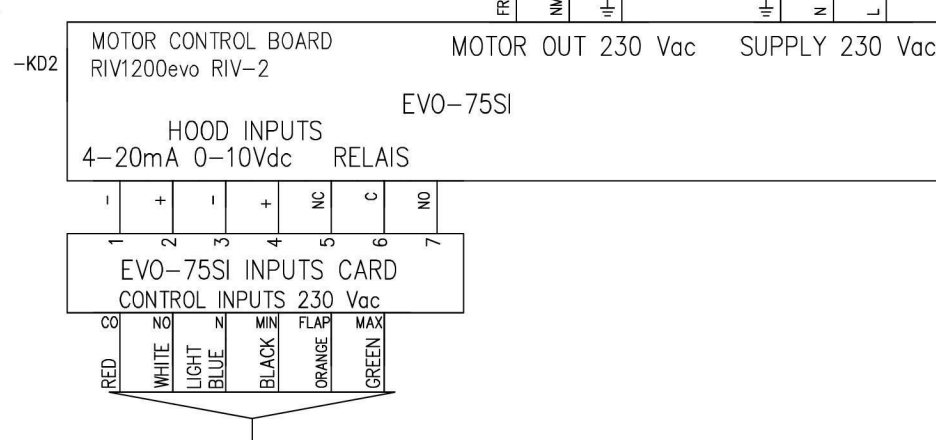
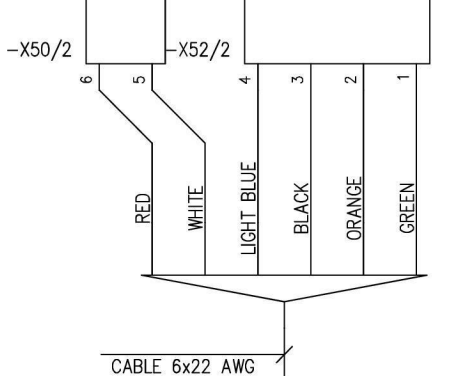




Sigla	Descrizione	Descrizione 2	Note
-KD1	MOTOR CONTROL BOARD	RIV1200evo RIV-1	230 Vac
-KD2	MOTOR CONTROL BOARD	RIV1200evo RIV-2	
-M1	MOTOR	1N/230Vac/383W/50Hz	
-X1	SUPPLY TERMINAL BLOCK	MORSETTIERA ALIMENTAZIONE	
-X2	MOTOR TERMINAL BLOCK	MORSETTIERA MOTORE	
-X50	ALARM CONNECTOR	CONNETTORE ALLARME	
-X52	SPEED CONTROL CONNECTOR	CONNETTORE CONTROLLO VELOCITA'	

TO LOWER OVEN REMOTE CONTROLS

CONNETTORE ALLARME ALARM CONNECTOR  
CONNETTORE CONTROLLO VELOCITA' SPEED CONTROL CONNECTOR



				PLANT ELECTRICAL WIRING DIAGRAM	TITLE SUCTION HOOD FOR OVEN	DRAWER PP.II.	DRA. N.19 ALI K383W-2 ARCH. N.	SHEET 2	NEXT
					DIAGRAM	COSTUMER	SIGNATURE	DATE 18/09/2023	TOT. SHEETS
REV.	CHANGE	DATE	SIGNATURE		19 ALI K383W-2_FOR R03a			SCALE	2