

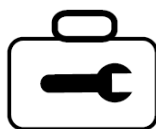
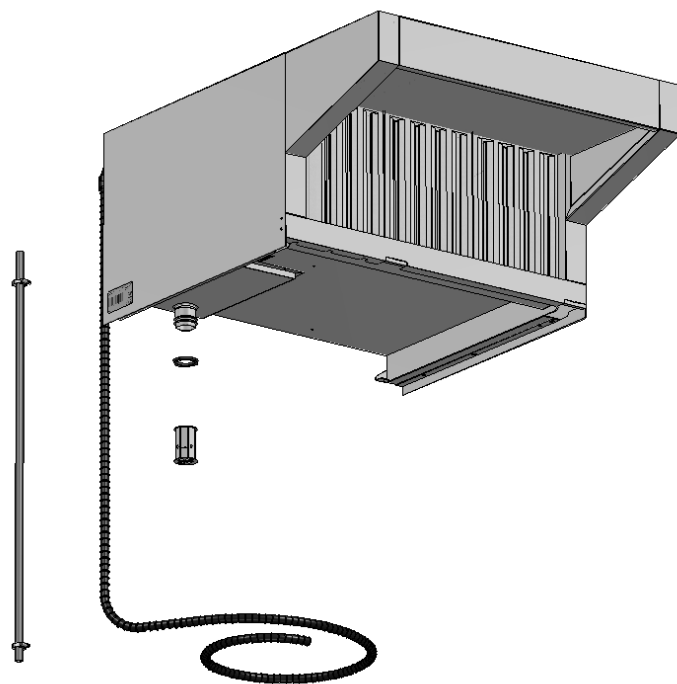


**MOD : AC/HV6-10CV-X**

**Production code : 922718**

# Hotte intégrée pour four électrique

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



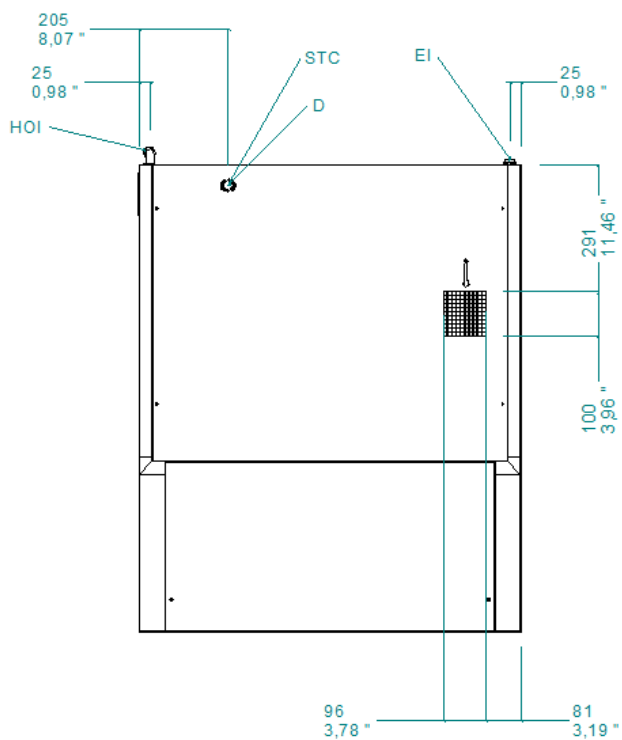
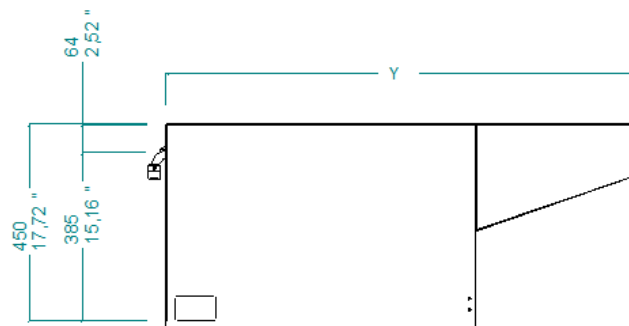
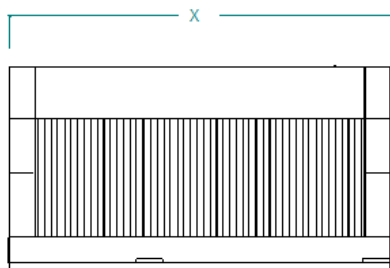
FR Manuel d'installation\*

Instructions originales



922718	HOOT11E
922719	HOOT21E
922720	HOOV11E
922722	HOOS11E
922721	HOOS21E

## Schéma d'installation de la hotte



PNC	FactModel	X		Y	
		mm	inches	mm	inches
922718	HOOT11E	875	34,45	1070	42,13
922719	HOOT21E	1098	43,23	1266	49,84
922720	HOOV11E	917	36,10	1085	42,72
922722	HOOS11E	875	34,45	1070	42,13
922721	HOOS21E	1098	43,23	1266	49,84

- 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

SCHEMA D'INSTALLATION DE LA HOTTE .....	2
A AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ .....	5
A.1 Généralités.....	5
A.2 Équipements de protection individuelle .....	6
A.3 Sécurité générale .....	6
A.4 Transport, manutention et stockage .....	7
A.5 Installation et montage .....	7
A.6 Mise en place.....	8
A.7 Mise au rebut de la machine .....	9
B DONNÉES D'IDENTIFICATION DE L'APPAREIL ET DU FABRICANT .....	10
B.1 Emplacement de la plaque signalétique .....	10
B.2 Données d'identification de la machine et du fabricant .....	11
C GÉNÉRALITÉS.....	11
C.1 Introduction .....	11
C.2 Essai et inspection .....	11
C.3 Droits d'auteur.....	11
C.4 Conservation du Manuel .....	11
C.5 Destinataires du Manuel.....	11
C.6 Définitions .....	12
C.7 Responsabilité.....	12
D TRANSPORT, MANUTENTION ET STOCKAGE .....	13
D.1 Introduction .....	13
D.2 Manutention .....	13
D.3 Déballage.....	14
D.4 Mise au rebut des matériaux d'emballage .....	14
D.5 Stockage.....	14
E CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	15
E.1 Caractéristiques techniques – Modèles .....	15
E.2 Performance aéraulique .....	15
E.3 Dimensions de la hotte.....	16
F INSTALLATION ET MONTAGE .....	17
F.1 Lieu d'installation.....	17
F.2 Déballage et transport .....	17
F.3 Interventions sur le four avant la mise en place .....	18
F.4 Interventions sur la hotte avant la mise en place .....	18
F.5 Mise en place.....	19
F.6 Montage de la hotte sur le four .....	20
F.7 Branchement électrique .....	20
G MISE EN SERVICE ET RÉGLAGES .....	24
G.1 Introduction .....	24
G.2 Réglages du four.....	24
H MISE AU REBUT DE LA MACHINE .....	25
H.1 Stockage des déchets .....	25
H.2 Recyclabilité.....	25
H.3 Procédure concernant les macro-opérations de démontage de l'appareil .....	25

## 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 extraordinaire	○	●	● <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.
- Remarque : Une prise d'air adéquate et dégagée doit être prévue 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

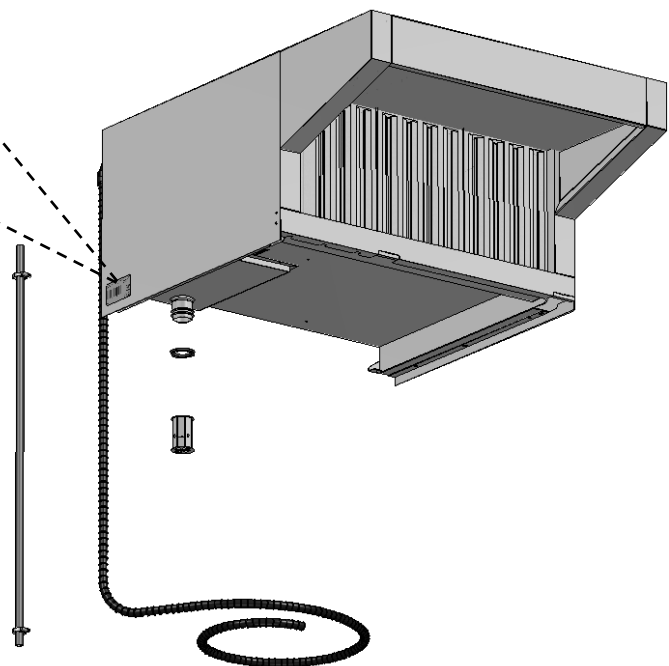


### IMPORTANT

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

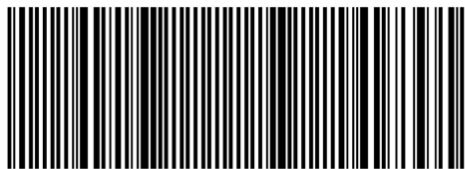
7 - 2022

EL: 220-240 V 1 ~ 50 Hz

0,47 kW 2,04 A

Ser.No.22925772

Ty H10A0



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 témoignent du résultat positif des essais (contrôle visuel - essai électrique - essai fonctionnel).

### 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>	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 blindage.
-------------------------------	--

<b>Client</b>	Personne qui a acheté la machine et/ou qui la gère et l'utilise (par exemple : société, entreprise, 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 ;
- contrôler que du matériel ne puisse 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 déchargement.

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 contenant les 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 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.**

## E CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### E.1 Caractéristiques techniques – Modèles

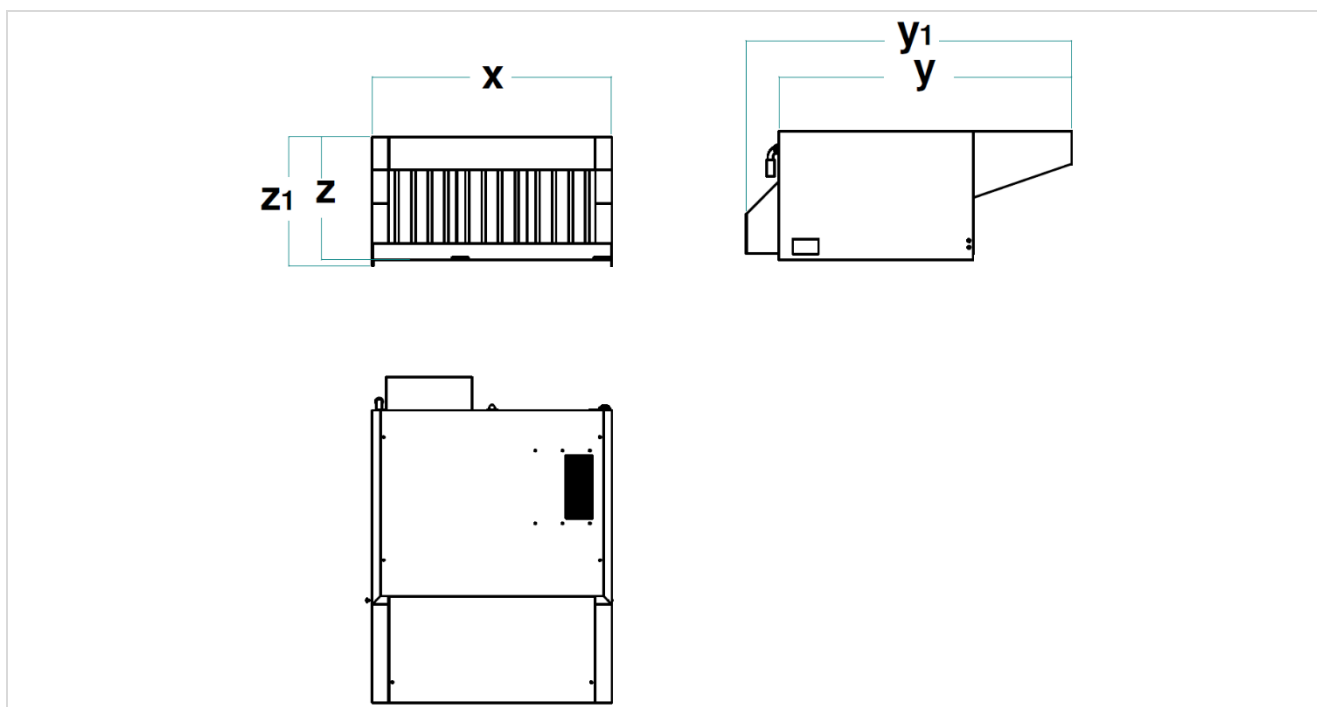
PNC – MODÈLES		
	922718	HOOT11E
	922719	HOOT21E
	922720	HOOV11E
	922722	HOOS11E
	922721	HOOS21E
<b>Tension d'alimentation</b>	V	220-240
<b>Phases</b>	N°	1 ~
<b>Fréquence</b>	Hz	50
<b>Courant nominal maximum</b>	A	3,57
<b>Puissance électrique absorbée</b>	kW	0,820
<b>Puissance nominale du moteur du ventilateur</b>	kW	0,383

### E.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	
		m <sup>3</sup> /h	ft <sup>3</sup> /h
922718	HOOT11E	690	24,360
922719	HOOT21E		
922720	HOOV11E		
922722	HOOS11E		
922721	HOOS21E		

### 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
922718	HOOT11E	875	34,45	1070	42,13	-	-	450	17,72	472	18,58
922719	HOOT21E	1098	43,23	1266	49,84	-	-	450	17,72	472	18,58
922720	HOOV11E	917	36,10	1085	42,72	-	-	450	17,72	472	18,58
922722	HOOS11E	875	34,45	1070	42,13	1191	46,89	450	17,72	472	18,58
922721	HOOS21E	1098	43,23	1266	49,84	1387	54,61	450	17,72	472	18,58

### E.4 Poids de la hotte

MODÈLES		Poids	
		kg	lb
922718	HOOT11E	96	212
922719	HOOT21E	114	251
922720	HOOV11E	98	216
922722	HOOS11E	97	214
922721	HOOS21E	116	256

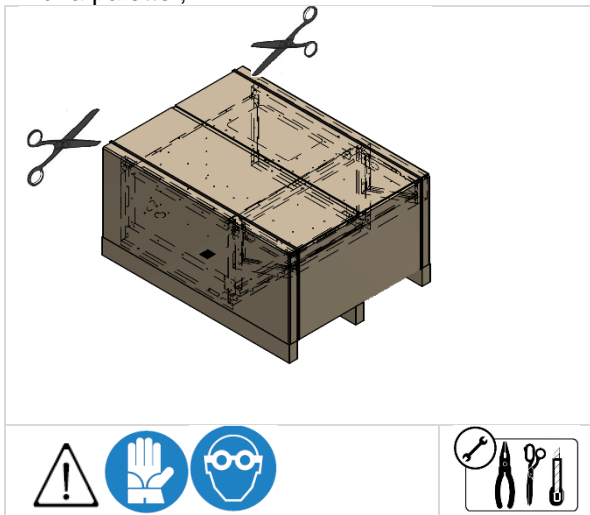
## F INSTALLATION ET MONTAGE

### F.1 Lieu d'installation

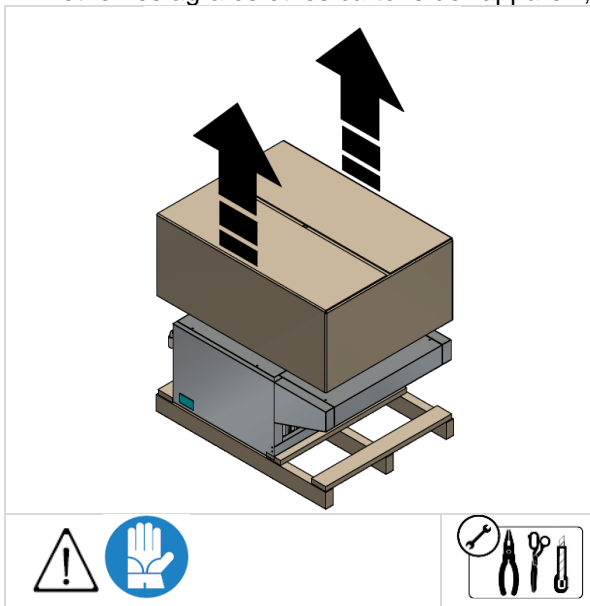
- L'appareil doit être installé conformément aux réglementations locales et nationales en vigueur :
  - concernant la prise et l'évacuation de l'air ;
  - il convient de respecter les exigences en termes de ventilation pour les équipements de cuisson ;
  - des mesures de précaution spéciales doivent être prises en présence d'appareils à flamme vive dans la même pièce, afin d'éviter le retour de flammes.

### F.2 Déballage et transport

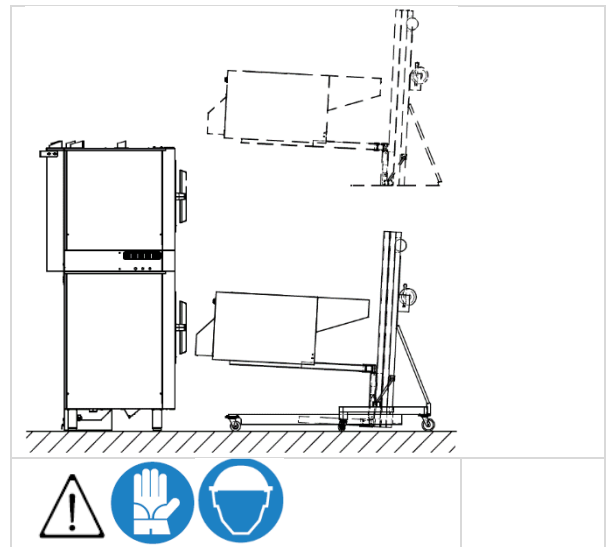
- Couper les bandes qui servent à fixer l'appareil à la palette ;



- Retirer les agrafes et les cartons de l'appareil ;



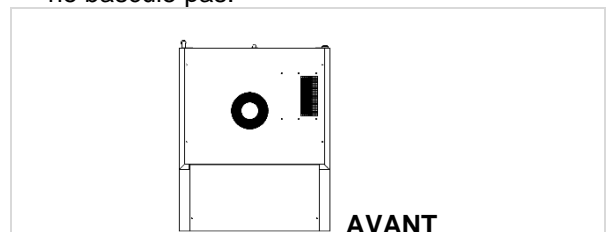
- Soulever l'appareil et la palette à l'aide d'un engin de levage approprié et poser la hotte devant le four ;



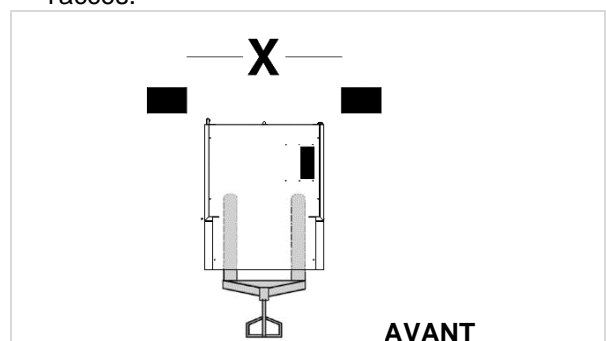
- Enlever la pellicule extérieure en veillant à ne pas rayer la tôle avec les ciseaux ou les lames éventuellement utilisés ;

#### 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.

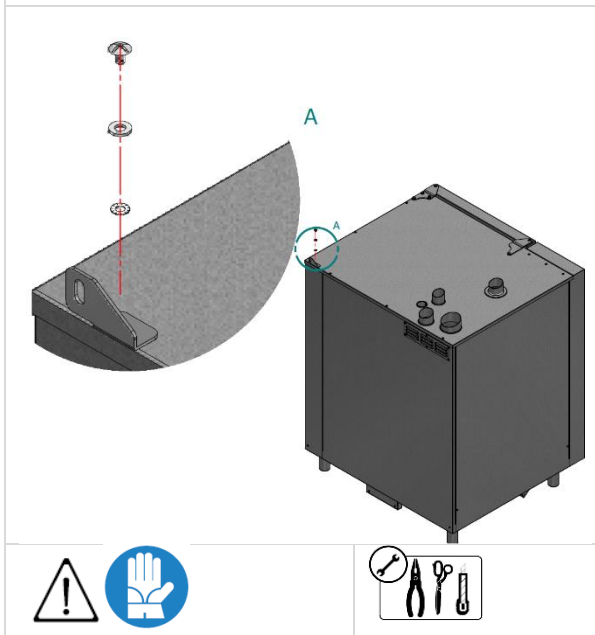
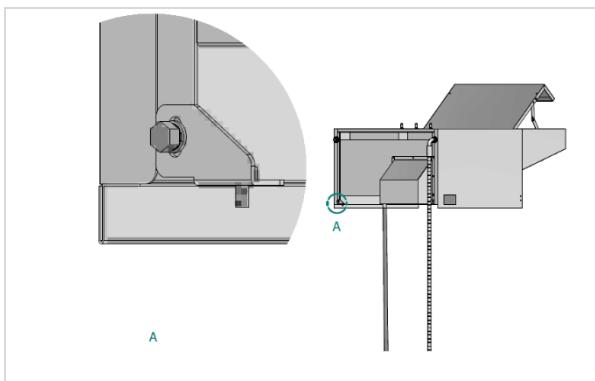


MODÈLES		Largeur	
		x	
		mm	pouces
922718	HOOT11E	875	34,45
922719	HOOT21E	1098	43,23
922720	HOOV11E	917	36,10
922722	HOOS11E	875	34,45
922721	HOOS21E	1098	43,23

## F.3 Interventions sur le four avant la mise en place

### F.3.1 Préparation de la fixation

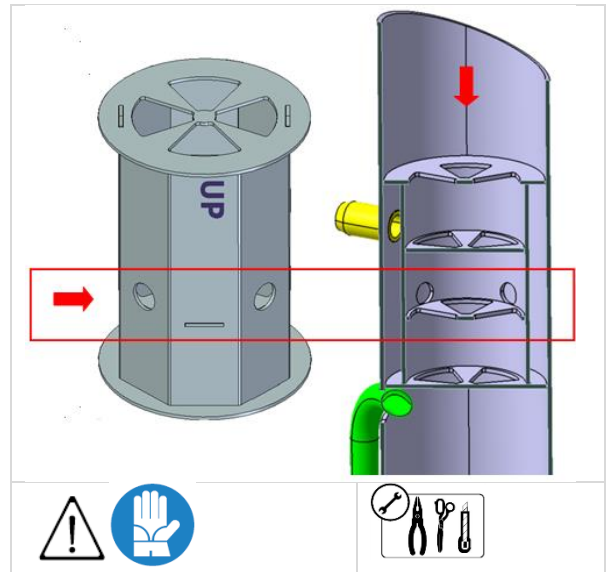
1. Dévisser et enlever le support de fixation de droite de la hotte ;
2. Enlever la vis dans le coin supérieur droit du four ;
3. Fixer le support au four à l'aide de la vis et de la roue dentée fournies.



### F.3.2 Modification du système de doucheage du four

Quand le four est installé pour la première fois, suivre la procédure d'installation du dispositif de « Modification du système de doucheage du four » et modifier le « Système de doucheage » :

- AL03 IM\_HO\_L4 (voir document en annexe).

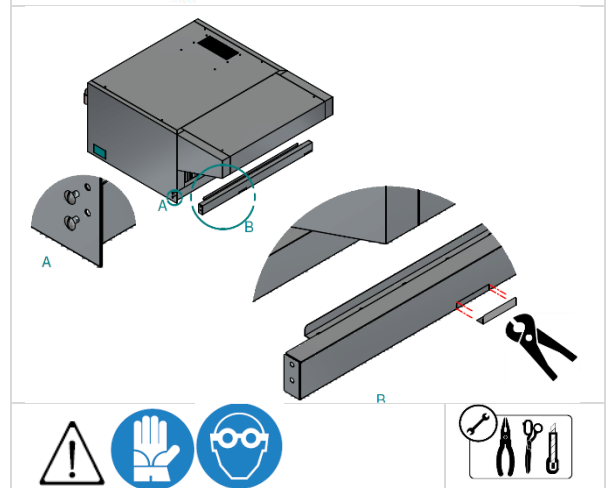
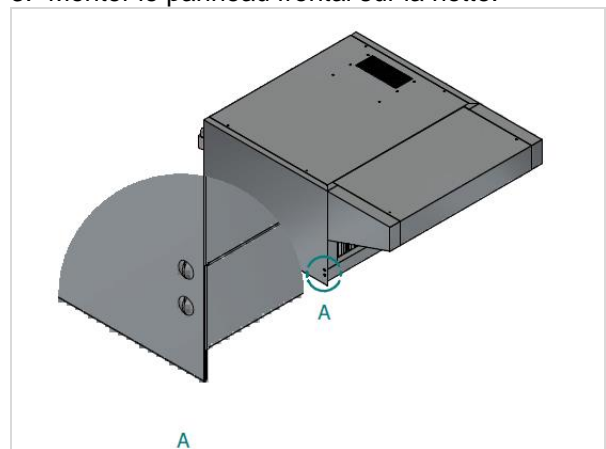


## F.4 Interventions sur la hotte avant la mise en place

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

### F.4.1 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.

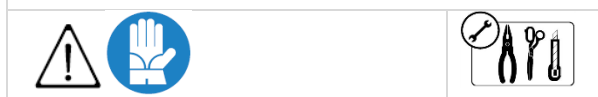
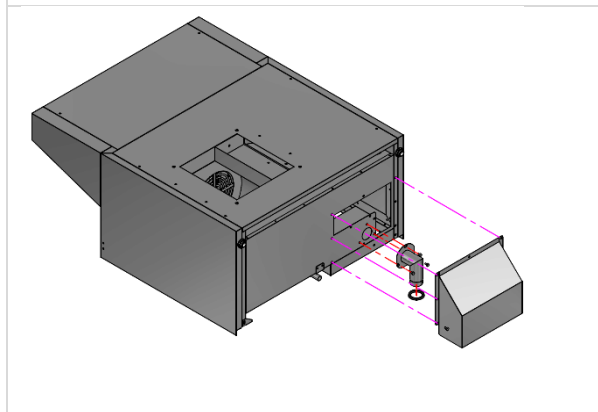
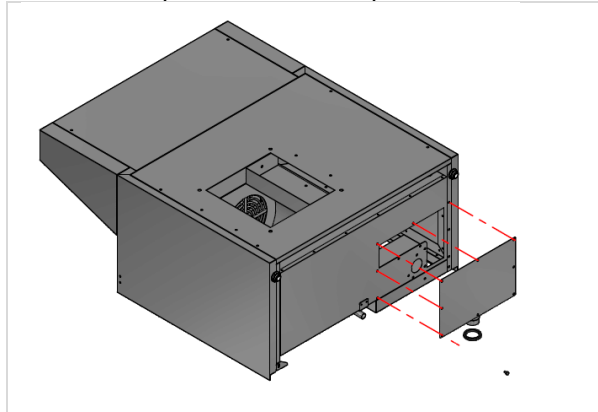


### F.4.2 Hotte pour fours superposés

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

922722	HOOS11E
922721	HOOS21E

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

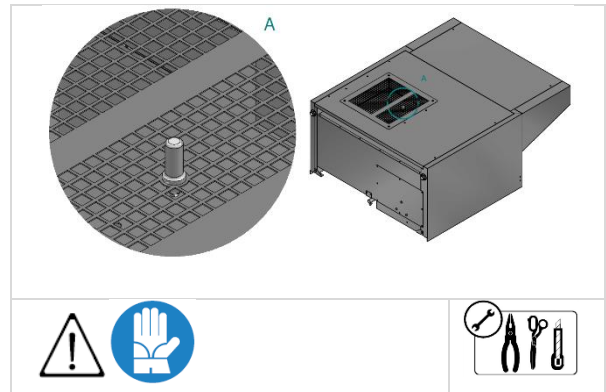


### F.4.3 Hotte installée sur une hotte centrale ou un plafond ventilé

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.

922718	HOOT11E
922719	HOOT21E
922720	HOOV11E
922722	HOOS11E
922721	HOOS21E

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.

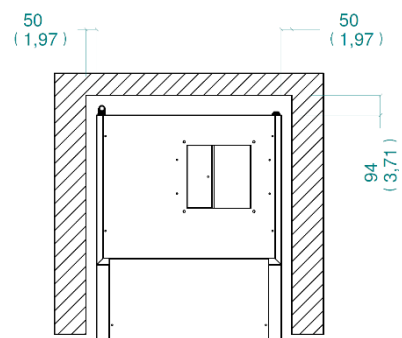


## F.5 Mise en place

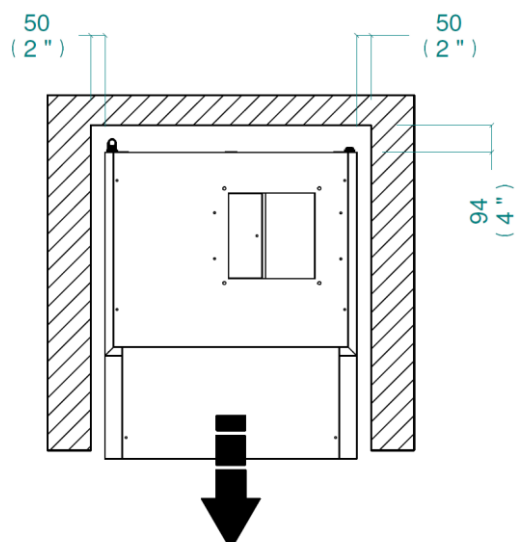
### F.5.1 Distance minimale

Pour l'encombrement général et les dimensions nécessaires aux raccordements, voir les schémas d'installation de la hotte (voir page 2) et chapitre F « Manuel d'installation » du four ;

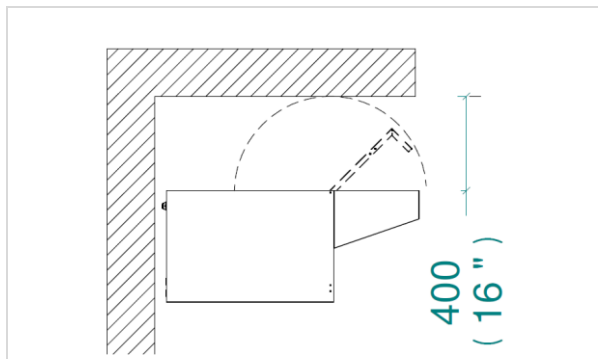
Maintenir un écartement d'au moins 50 mm entre tous les côtés de l'appareil et n'importe quelle surface.



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

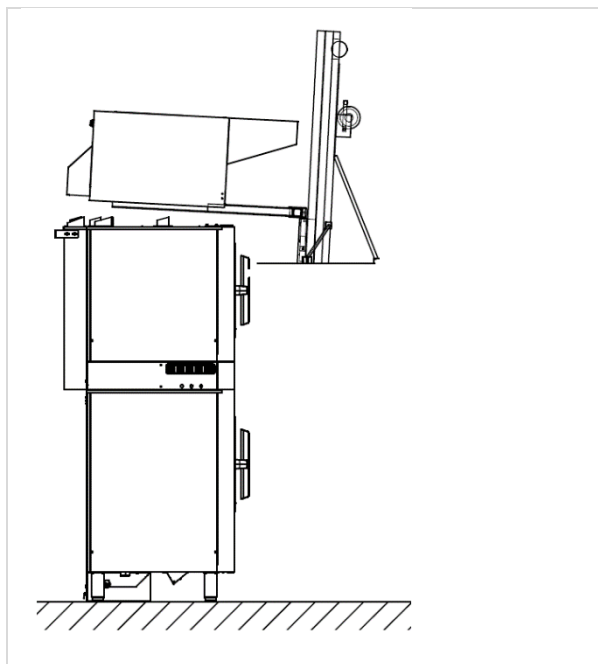


Si la hotte n'est pas raccordée à un système d'évacuation centralisé, laisser un espace d'au moins 400 mm au-dessus pour permettre au SAV d'accéder au compartiment technique.

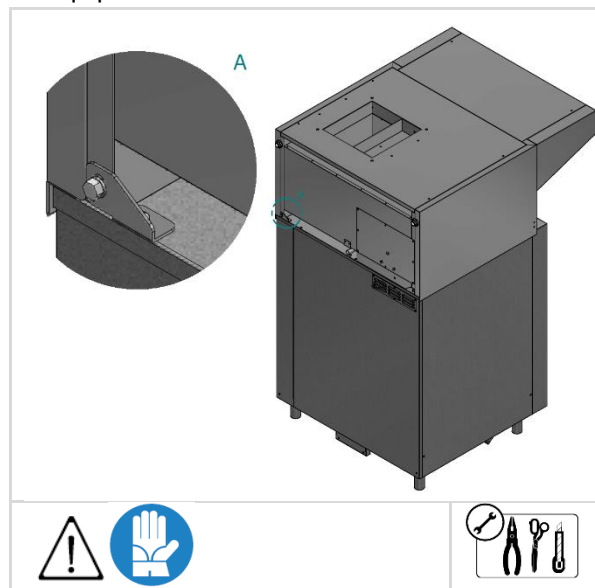


## F.6 Montage de la hotte sur le four

1. Soulever la hotte au-dessus du four
2. Aligner la hotte sur le four, 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. page 18) à l'aide des vis et des rondelles dentées fournies, afin de garantir la fixation mécanique et le raccordement équipotentiel.



## F.7 Branchement électrique





### IMPORTANT

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

### F.7.1 Câble d'alimentation

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

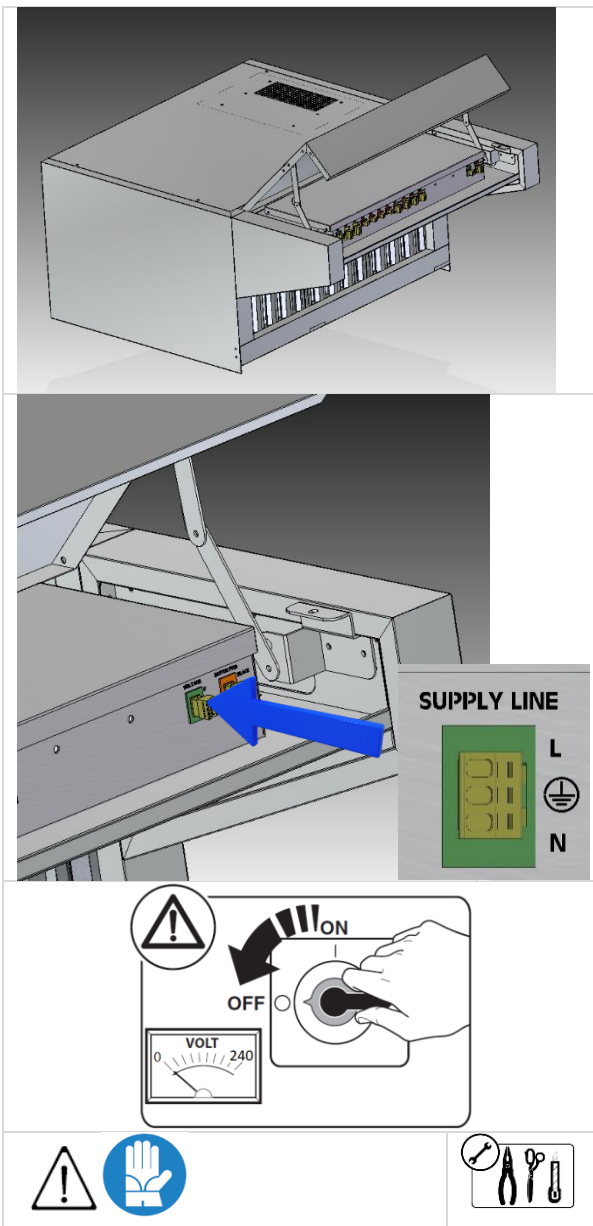
- Le branchement de l'appareil à l'alimentation doit être de type permanent, avec un câble de type H07 RN-F dim. 3G1,5mmq ;
- Le câble d'alimentation doit être installé dans un tube métallique ou en plastique rigide ne présentant pas de parties coupantes ;
- Installer en amont de l'appareil un interrupteur 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.6.3**). 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 , située à l'extérieur près de l'entrée du câble d'alimentation.

### F.7.2 Installation du câble d'alimentation

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

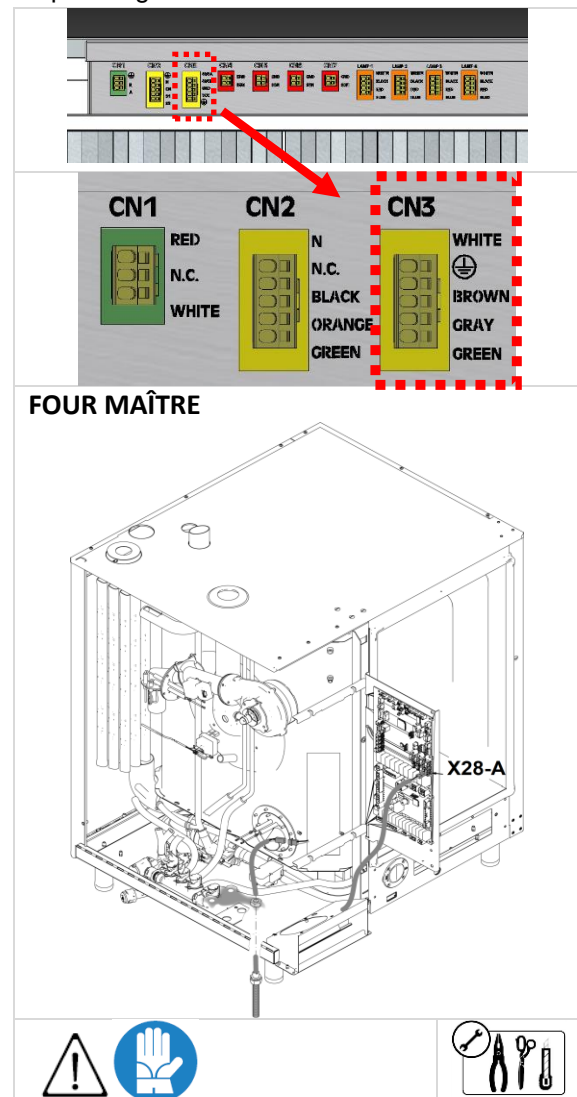
1. Ouvrir le compartiment technique ;
2. Brancher les câbles (**NON FOURNIS** - Voir les caractéristiques techniques dans F.7.1 - « Câble d'alimentation ») au connecteur femelle « TENSION » en se servant du connecteur mâle fourni et en suivant les instructions du schéma de câblage correspondant ;
3. Fermer le compartiment technique.



### F.7.3 Câble d'interface hotte/four

La hotte est fournie avec un câble d'interface déjà branché à la carte principale, dans la position **CN3** ; pour brancher la hotte au four, procéder de la façon suivante :

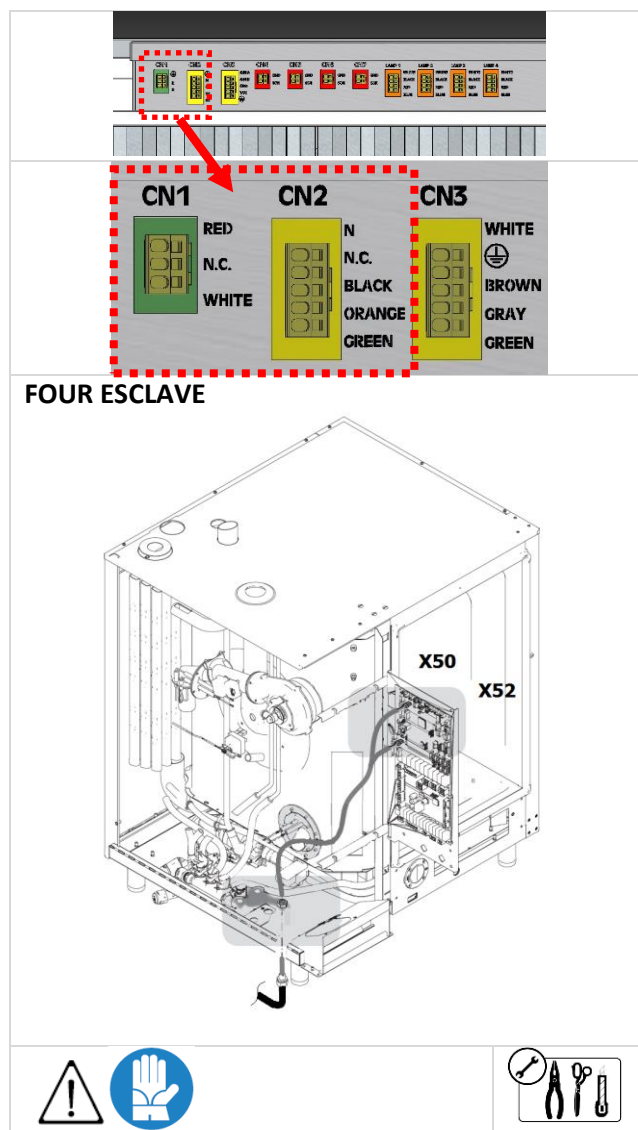
1. Retirer le panneau gauche du four, comme décrit dans le « Manuel d'installation du four » ;
2. Retirer la feuille pré-découpée du socle du four pour obtenir un orifice de 21 mm ;
3. Introduire le coude à filetage mâle fourni correspondant au câble d'interface et le fixer avec l'écrou fourni ;
4. Retirer le panneau d'écran tactile du four, comme décrit dans le « Manuel de Service du four » ;
5. Insérer les connecteurs du câble d'interface dans les emplacements correspondants, marqués **X28-A** ;
6. Monter le panneau d'écran tactile sur le côté gauche du four, comme décrit dans le « Manuel de Service du four ».
7. Suivre les instructions du point G.2 ci-dessous pour régler correctement les fours.



### F.7.4 Câble d'interface hotte/four pour mode superposé

Pour brancher la hotte 922722 et 922721 avec des fours superposés (fonctionnement simultané de deux fours), procéder de la façon suivante :

1. brancher le four supérieur (désigné four MAÎTRE) en suivant l'instruction précédente (F.7.3 Câble d'interface hotte/four) ;
2. Retirer le panneau inférieur du four (désigné four ESCLAVE), comme décrit dans le « Manuel d'installation du four » ;
3. Retirer la feuille pré-découpée du socle du four pour obtenir un orifice de 21 mm ;
4. Introduire le coude à filetage mâle fourni correspondant au câble d'interface et le fixer avec l'écrou fourni ;
5. Retirer le panneau d'écran tactile du four, comme décrit dans le « Manuel d'installation du four » ;
6. Insérer les connecteurs du câble d'interface spécial (L= 8,00 m) dans les emplacements correspondants, marqués **X50** et **X52** ;
7. Monter le panneau d'écran tactile sur le côté gauche du four, comme décrit dans le « Manuel d'installation du four ».
8. Ouvrir le compartiment technique supérieur de la hotte et brancher le câble d'interface à la carte principale en positions **CN1** et **CN2** ;
9. Suivre les instructions du point G.2 ci-dessous pour régler correctement les fours.



## 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 du four

#### G.3

##### G.3.1 Réglages du four simple

Pour installer les hottes 922718, 922719 ou 922720, suivre ces procédures lors de la première mise en marche du four : régler le paramètre « 347 Hotte » sur « Niveau 4 », en suivant la procédure suivante :

- AL01 IM\_HO\_L1\_L2\_L3\_L4 avec le four Série TOUCH (voir document en annexe).

- AL02 IM\_HO\_L1\_L2\_L3\_L4 avec le four Série DIGIT (voir document en annexe).

##### G.3.2 Réglage en mode fours superposés

Pour Lors de l'installation des hottes modèles 922721 ou 922722 sur des fours qui se chevauchent, veuillez suivre les configurations et les références correspondantes dans l'annexe :

- AL05 IM\_HO\_04

##### G.3.3 Contrôle du réglage correct des fours

La procédure ci-avant est nécessaire pour vérifier le fonctionnement de la hotte et permettre son utilisation.

La procédure de contrôle consiste en 2 phases principales :

1. Pour les hottes de niveau 4 uniquement, vérifier la présence du symbole de hotte sur l'interface de four (panneau d'écran tactile) ; ou
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 « AVERTISSEMENT S 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 être 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 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. 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 du réfrigérateur sont des déchets spéciaux assimilables aux déchets urbains.



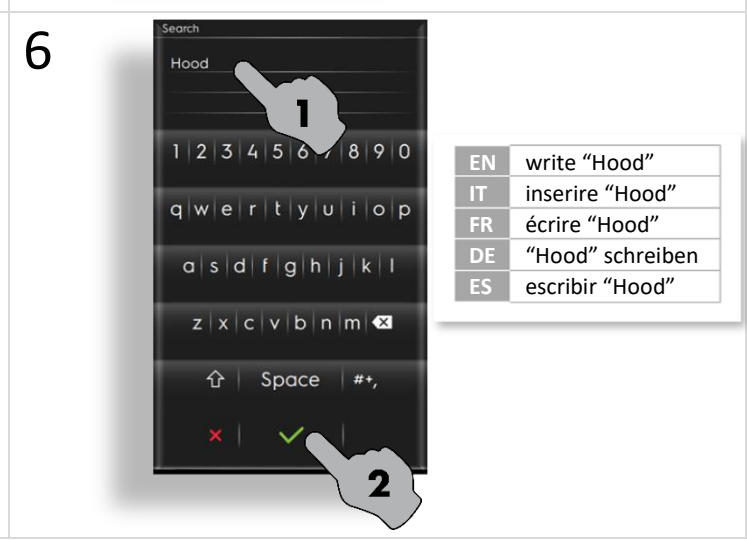
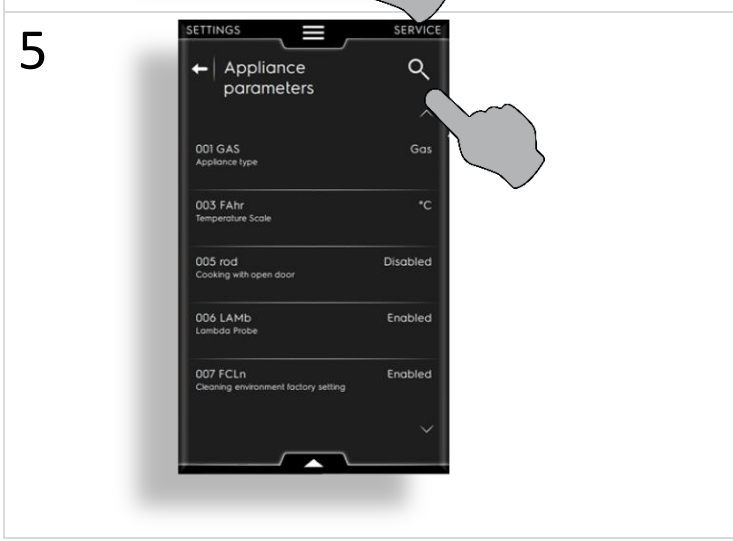
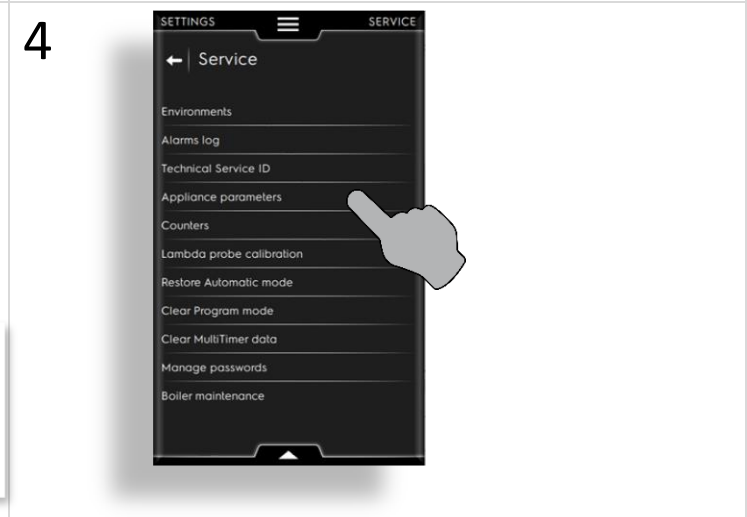
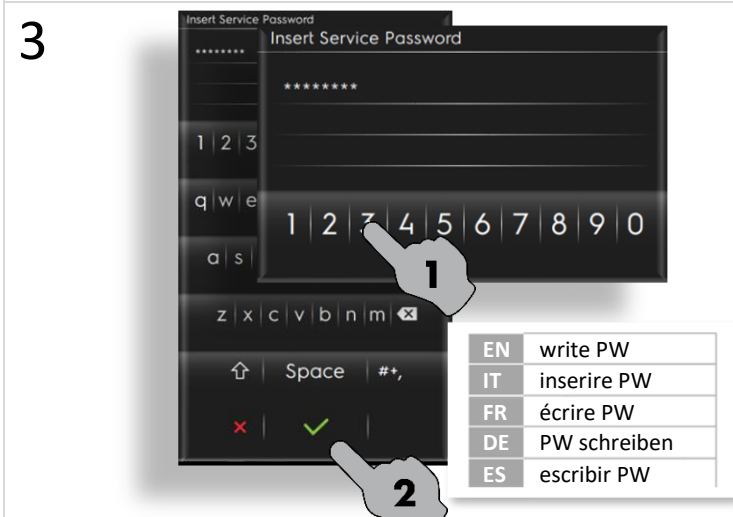
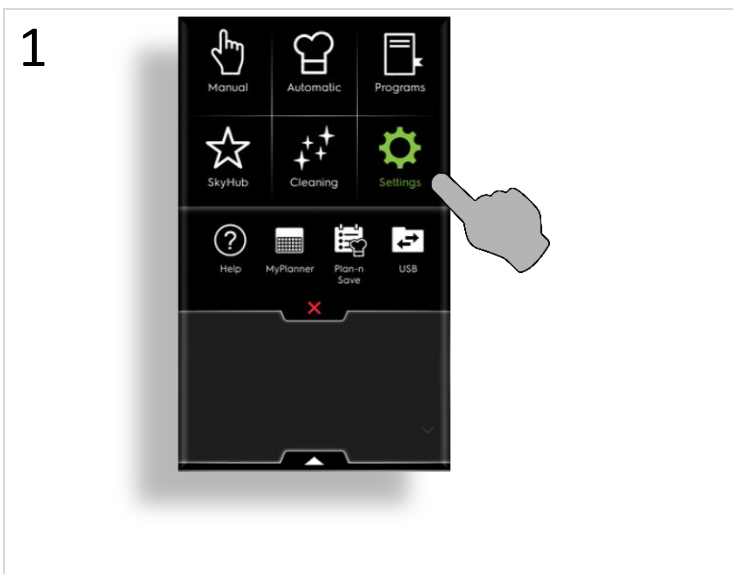
Le symbole présent sur l'appareil indique que cet appareil ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager, mais doit être éliminé correctement pour prévenir tout impact négatif sur l'environnement et la santé humaine. Pour plus d'informations sur le recyclage de cet appareil, contactez l'agent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



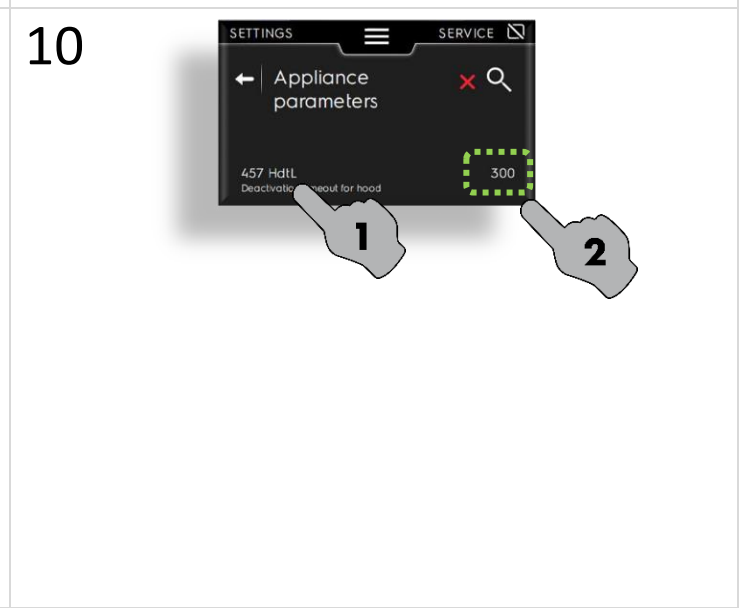
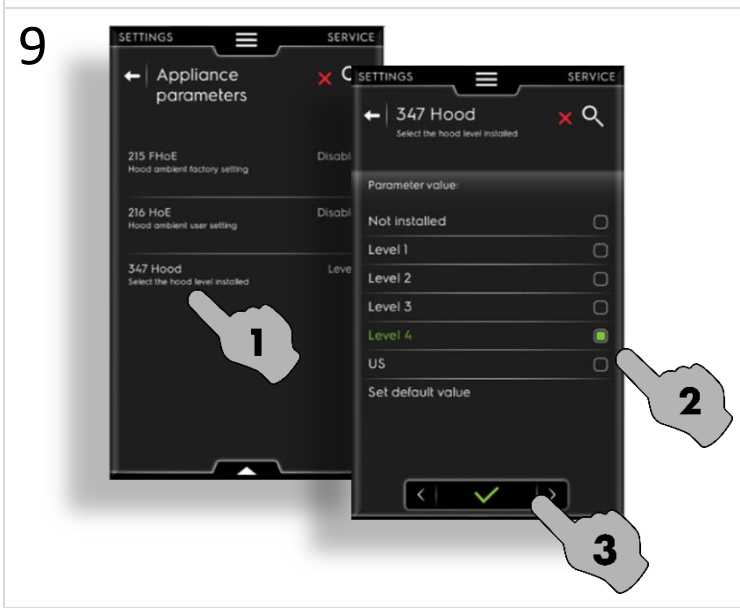


**7**

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






**18**

EN	Go To point nr.
IT	Vai al punto nr.
FR	aller au point no.
DE	gehen Sie zu Punkt Nr.
ES	ir al punto no.

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

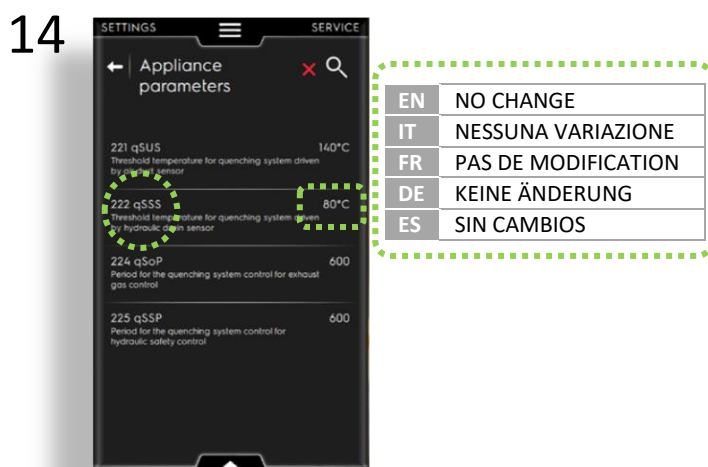
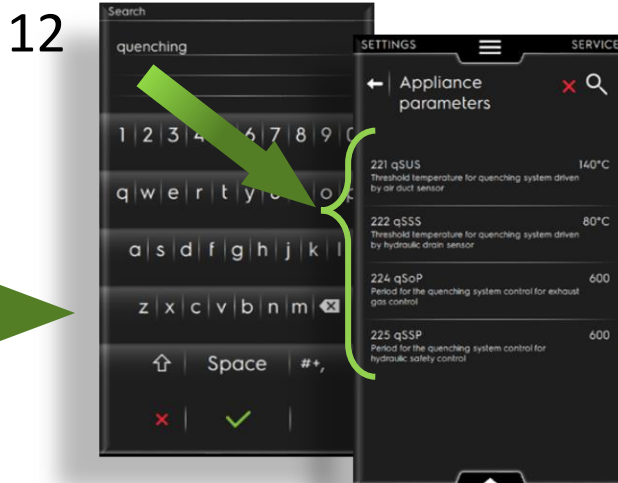



AL01 IM_HO_L1_L2_L3_L4	EN	<b>TOUCH</b> Oven settings for Hood	Rel.	230911	p. 3 / 4
	IT	Impostazioni Forno <b>TOUCH</b> dedicati CAPPA			
	FR	Réglages du four <b>TOUCH</b> pour la hotte			
	DE	<b>TOUCH</b> Backofeneinstellungen für Haube			
	ES	Ajustes del horno <b>TOUCH</b> para la campana			

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

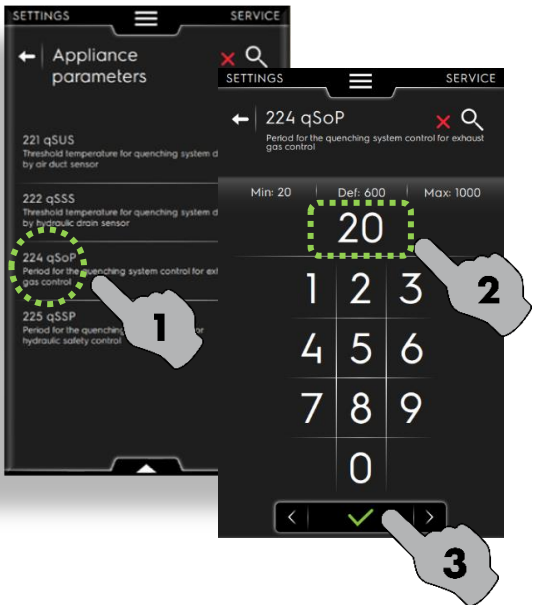
**11**

922718	HOOT11E	Level	4
922719	HOOT21E	Level	4
922720	HOOV11E	Level	4



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 CAPPA		
	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



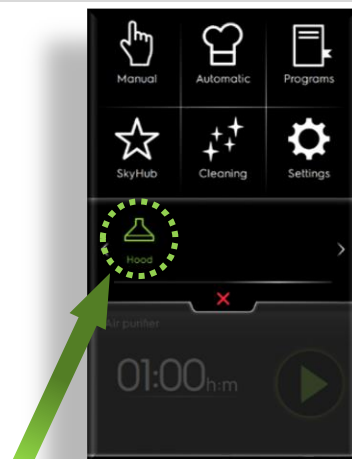
18



19



20



	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 HOCT11E Level 3 922724 HOCT21E Level 3 922725 HOCV11E Level 3 922726 HOC S21E Level 3 922727 HOC S11E Level 3 922718 HOOT11E Level 4 922719 HOOT21E Level 4 922720 HOOV11E 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	347	
		457	

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

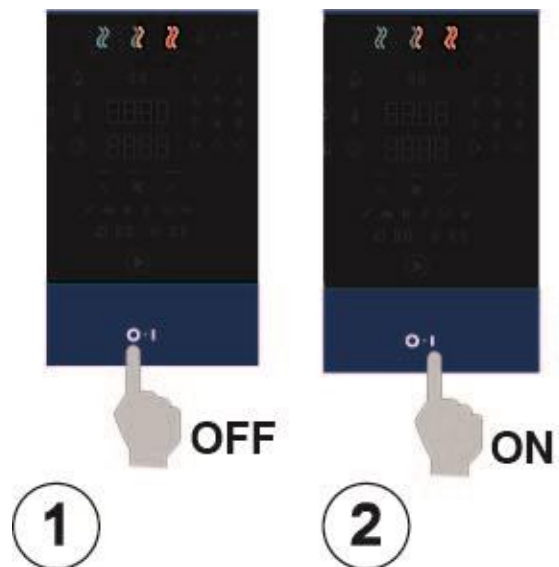
	PNC	prmtr	To do
3	922723 HOCT11E Level 3 922724 HOCT21E Level 3 922725 HOCV11E Level 3 922726 HOCS21E Level 3 922727 HOCS11E Level 3	347	
		457	

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

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

4

922733	HOBT11	Level 1
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	HOCV21E	Level 3
922727	HOCV11E	Level 3
922718	HOOT11E	Level 4
922719	HOOT21E	Level 4
922720	HOOV11E	Level 4
922722	HOOS11E	Level 4
922721	HOOS21E	Level 4



AL05 IM_HO_04	EN	STACKING Ovens - settings for Hood	Rel.	231120	p. 1 / 3
	IT	Impostazioni Forni SOVRAPPOSTI per CAPPA			
	FR	Fours à empiler - réglages pour la hotte			
	DE	STACKING Öfen - Einstellungen für Haube			
	ES	Hornos apilables - ajustes para la campana			

EN	<p>This annex is dedicated to the installation of Level 4 hoods for stacked ovens <b>922721</b> and <b>922722</b>.</p> <p>There are three possible combinations of SkyLINE electric ovens: 1) Touch/Touch, 2) Touch/Digit, 3) Digit/Digit.</p> <p>After accessing the configurations of the respective ovens following for  Touch oven → annex "AL01 IM_HO_01_02_03_04" → Step 1, 2, 3, 4  Digit Oven → annex "AL02 IM_HO_L1_L2_L3_L4" → Step 1, 2  Follow the instructions below for the three types of configuration.</p>
	<p>Questo allegato è dedicato all'installazione delle Cappe Livello 4 per forni sovrapposti <b>922721</b> e <b>922722</b>.</p> <p>Ci sono tre possibili configurazioni di abbinamento dei forni elettrici sovrapposti della linea SkyLINE: 1) Touch/Touch, 2) Touch/Digit, 3) Digit/Digit.</p> <p>Dopo aver eseguito accesso alle configurazioni dei rispettivi forni seguendo per:  Forno Touch → allegato "AL01 IM_HO_01_02_03_04" → Fase 1, 2, 3, 4  Forno Digit → allegato "AL02 IM_HO_L1_L2_L3_L4" → Fase 1, 2  Seguire le istruzioni qui sotto riportate per le tre tipologie di configurazione.</p>
FR	<p>Cette annexe est consacrée à l'installation des hottes de niveau 4 pour les fours superposés. <b>922721</b> et <b>922722</b>.</p> <p>Il existe trois combinaisons possibles de fours électriques SkyLINE :  1) Touch/Touch, 2) Touch/Digit, 3) Digit/Digit.</p> <p>Après avoir accédé aux configurations des fours respectifs en suivant la procédure suivante  Four Touch → annexe "AL01 IM_HO_01_02_03_04" → Étape 1, 2, 3, 4  Four à chiffres → annexe "AL02 IM_HO_L1_L2_L3_L4" → Étape 1, 2  Suivez les instructions ci-dessous pour les trois types de configuration.</p>
	<p>Dieser Anhang ist für die Installation von Abzugshauben der Stufe 4 für Stapelöfen bestimmt <b>922721</b> und <b>922722</b>.</p> <p>Es gibt drei mögliche Kombinationen von SkyLINE Elektrobacköfen:  1) Touch/Touch, 2) Touch/Digit, 3) Digit/Digit.</p> <p>Nach dem Zugriff auf die Konfigurationen der jeweiligen Öfen gilt für  Touch-Backofen → beigefügt "AL01 IM_HO_01_02_03_04" → Schritt 1, 2, 3, 4  Digit-Ofen → beigefügt "AL02 IM_HO_L1_L2_L3_L4" → Schritt 1, 2  Befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen für die drei Arten der Konfiguration.</p>
ES	<p>Este anexo está dedicado a la instalación de campanas de nivel 4 para hornos apilados <b>922721</b> y <b>922722</b>.</p> <p>Existen tres posibles combinaciones de hornos eléctricos SkyLINE:  1) Touch/Touch, 2) Touch/Digit, 3) Digit/Digit.</p> <p>Después de acceder a las configuraciones de los respectivos hornos siguientes para  Horno Touch → anexo "AL01 IM_HO_01_02_03_04" → Paso 1, 2, 3, 4  Horno Digit → anexo "AL02 IM_HO_L1_L2_L3_L4" → Paso 1, 2  Siga las instrucciones siguientes para los tres tipos de configuración.</p>

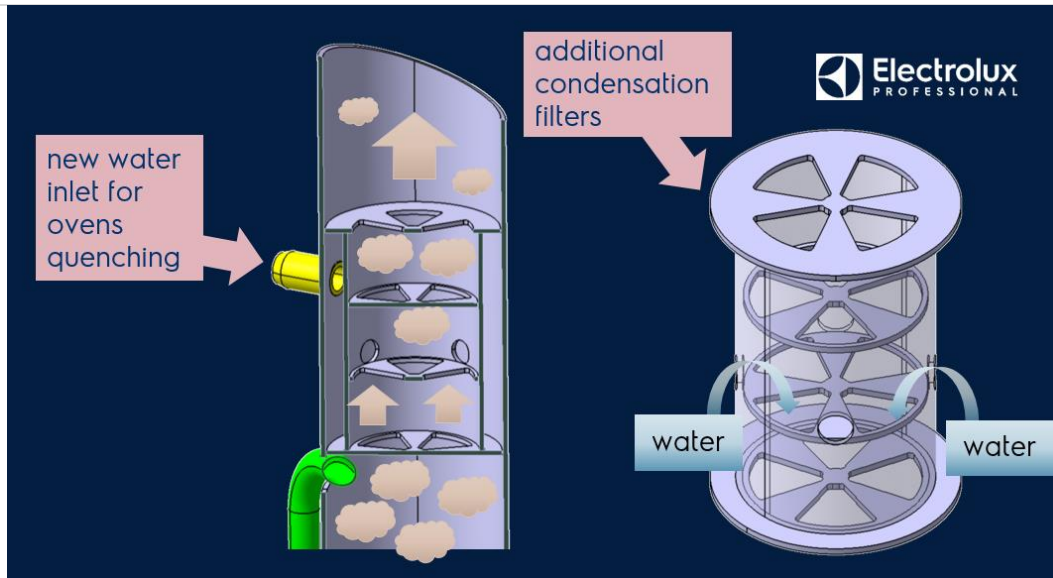
<b>AL05 IM_HO_04</b>	<b>EN</b>	<b>STACKING Ovens - settings for Hood</b>	Rel.	<b>231120</b>	p. 2 / 3
	<b>IT</b>	<b>Impostazioni Forni SOVRAPPOSTI per CAPPA</b>			
	<b>FR</b>	<b>Fours à empiler - réglages pour la hotte</b>			
	<b>DE</b>	<b>STACKING Öfen - Einstellungen für Haube</b>			
	<b>ES</b>	<b>Hornos apilables - ajustes para la campana</b>			

Type	EN - Oven position IT - Posizione Forno FR - position du four DE - Ofenposition ES - posición del horno	Oven Type Tipo Forno Type de Four Ofentyp Tipo de Horno	Configure as Configura come Configurer comme Konfigurieren als Configurar como	Parameters to be configured – annex – point Parametri da configurare – allegato – punto Paramètres à configurer – annexe - point Zu konfigurierende Parameter – Anlage - Punkt Parámetros a configurar – anexo - punto		
<b>1</b>	above sopra ci-dessus über sobre	Touch  MASTER	L4	215 → Enabled	AL01 IM_HO_L1_L2_L3_L4	8
				347 → Level 4	AL01 IM_HO_L1_L2_L3_L4	9
				457 → 300	AL01 IM_HO_L1_L2_L3_L4	10
				221 → 45°C	AL01 IM_HO_L1_L2_L3_L4	13
				222 → 80 °C	AL01 IM_HO_L1_L2_L3_L4	14
				224 → 20	AL01 IM_HO_L1_L2_L3_L4	15
	under sotto sous unter bajo	Touch  SLAVE	L3	215 → Enabled	AL01 IM_HO_L1_L2_L3_L4	8
				347 → Level 3	AL01 IM_HO_L1_L2_L3_L4	9
				457 → 300	AL01 IM_HO_L1_L2_L3_L4	10
				215 → Enabled	AL01 IM_HO_L1_L2_L3_L4	8
				347 → Level 4	AL01 IM_HO_L1_L2_L3_L4	9
				457 → 300	AL01 IM_HO_L1_L2_L3_L4	10
<b>2</b>	above sopra ci-dessus über sobre	Touch  MASTER	L4	215 → Enabled	AL01 IM_HO_L1_L2_L3_L4	8
				347 → Level 4	AL01 IM_HO_L1_L2_L3_L4	9
				457 → 300	AL01 IM_HO_L1_L2_L3_L4	10
				221 → 45°C	AL01 IM_HO_L1_L2_L3_L4	13
				222 → 80 °C	AL01 IM_HO_L1_L2_L3_L4	14
				224 → 20	AL01 IM_HO_L1_L2_L3_L4	15
	under sotto sous unter bajo	Digit  SLAVE	L3	347 → 3	AL02 IM_HO_L1_L2_L3_L4	3 → L3
				457 → 300	AL02 IM_HO_L1_L2_L3_L4	3 → L3
				235 → 2		

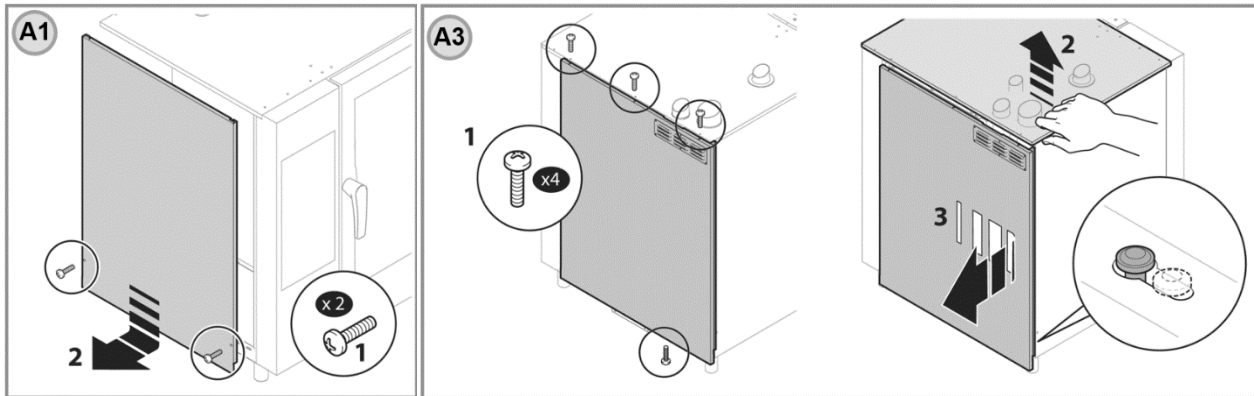
<b>AL05 IM_HO_04</b>	<b>EN</b>	<b>STACKING Ovens - settings for Hood</b>	Rel. <b>231120</b>	p. 3 / 3
	<b>IT</b>	<b>Impostazioni Forni SOVRAPPOSTI per CAPPA</b>		
	<b>FR</b>	<b>Fours à empiler - réglages pour la hotte</b>		
	<b>DE</b>	<b>STACKING Öfen - Einstellungen für Haube</b>		
	<b>ES</b>	<b>Hornos apilables - ajustes para la campana</b>		

Type	EN - Oven position IT - Posizione Forno FR - position du four DE - Ofenposition ES - posición del horno	Oven Type Tipo Forno Type de Four Ofentyp Tipo de Horno	Configure as Configura come Configurer comme Konfigurieren als Configurar como	Parameters to be configured – annex – point Parametri da configurare – allegato – punto Paramètres à configurer – annexe - point Zu konfigurierende Parameter – Anlage - Punkt Parámetros a configurar – anexo - punto		
<b>3</b>	above sopra ci-dessus über sobre	Digit  MASTER	<b>L4</b>	347 → 4	AL02 IM_HO_L1_L2_L3_L4	3 → L4
				457 → 300	AL02 IM_HO_L1_L2_L3_L4	3 → L4
				221 → 45°C	AL02 IM_HO_L1_L2_L3_L4	3 → L4
				222 → 80 °C	AL02 IM_HO_L1_L2_L3_L4	3 → L4
				224 → 20	AL02 IM_HO_L1_L2_L3_L4	3 → L4
				225 → 20	AL02 IM_HO_L1_L2_L3_L4	3 → L4
	under sotto sous unter bajo	Digit  SLAVE	<b>L3</b>	347 → 3	AL02 IM_HO_L1_L2_L3_L4	3 → L3
				457 → 300	AL02 IM_HO_L1_L2_L3_L4	3 → L3
				235 → 2		

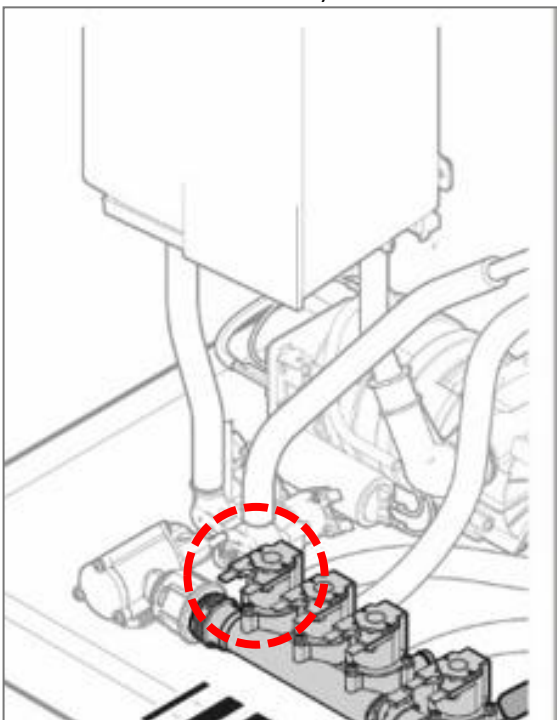
<b>EN</b>	Complete the configuration by following the instructions for Touch oven → annex "AL01 IM_HO_01_02_03_04" → Step 18, 19, 20 for Digit Oven → annex "AL02 IM_HO_L1_L2_L3_L4" → Step 4
<b>IT</b>	Completare la configurazione seguendo le istruzioni riportate per Forno Touch → allegato "AL01 IM_HO_01_02_03_04" → Fase 18, 19, 20 per Forno Digit → allegato "AL02 IM_HO_L1_L2_L3_L4" → Fase 4
<b>FR</b>	Complétez la configuration en suivant les instructions Four Touch → annexe "AL01 IM_HO_01_02_03_04" → Étape 18, 19, 20 Four à chiffres → annexe "AL02 IM_HO_L1_L2_L3_L4" → Étape 4
<b>DE</b>	Schließen Sie die Konfiguration ab, indem Sie die Anweisungen für Touch-Backofen → beigefügt "AL01 IM_HO_01_02_03_04" → Schritt 18, 19, 20 für Digit-Ofen → beigefügt "AL02 IM_HO_L1_L2_L3_L4" → Schritt 4
<b>ES</b>	Complete la configuración siguiendo las instrucciones para Horno Touch → anexo "AL01 IM_HO_01_02_03_04" → Paso 18, 19, 20 para Horno Digit → anexo "AL02 IM_HO_L1_L2_L3_L4" → Paso 4



## 1 Remove left side panel and back panel



## 2 Inside the component compartment, disconnect the blue pipe from the solenoid valve **EV2** (black sticker, first one close to the threaded inlet)



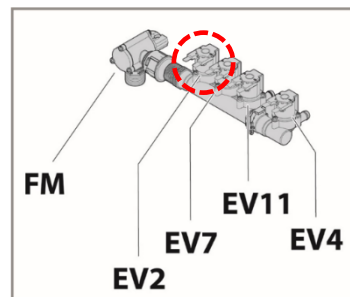
FM= Flow meter (X39), is also the CW11 (not treated water) water inlet point.

EV2= Quenching (X2)

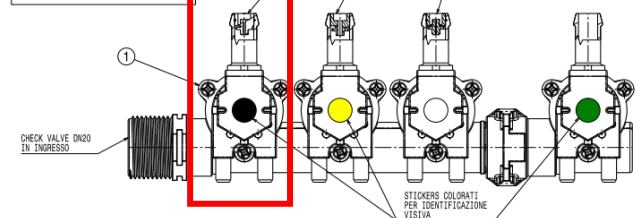
EV7= Cleaning / water fill valve (X3), refer also to § WASH PUMP, M8 AND VALVE EV7

EV11= Detergent dispenser fill, for boiler descale cycle (X4)

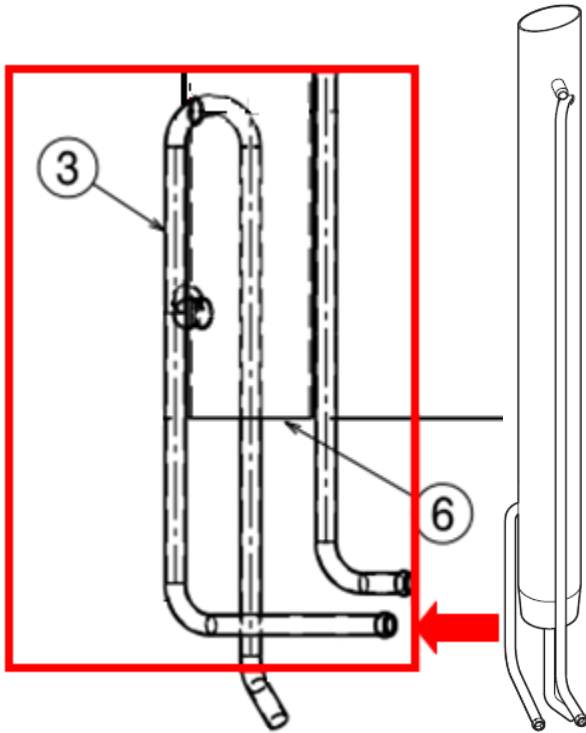
EV4 = Shower (X2)



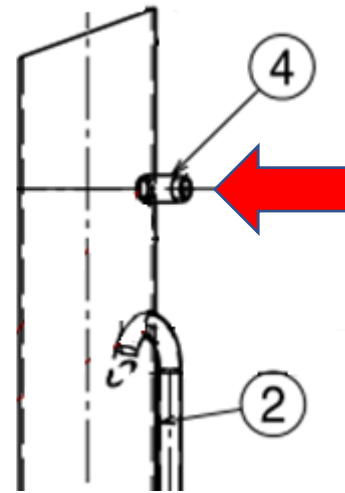
COD. 83040HL.  
ASS. ELETTROVALVOLE RPE RM1400



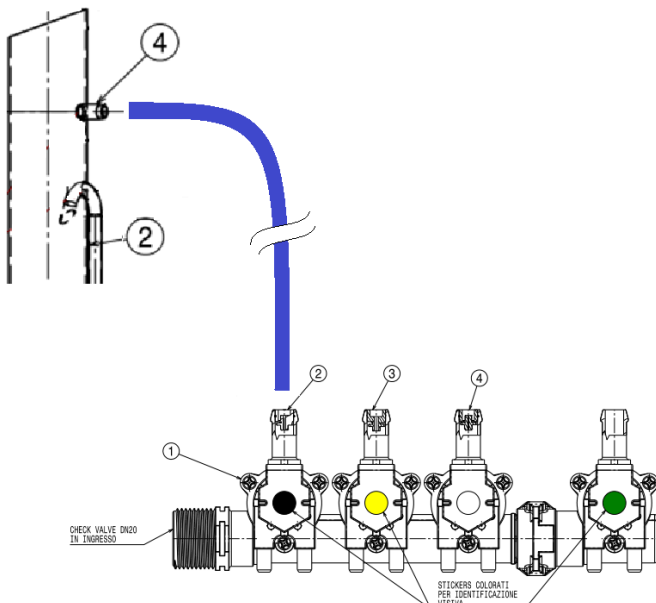
- 3** Plug the newly disconnected pipe using a clamp or screw (check that the other end of the pipe is still connected to the steel pipe welded in place 3)



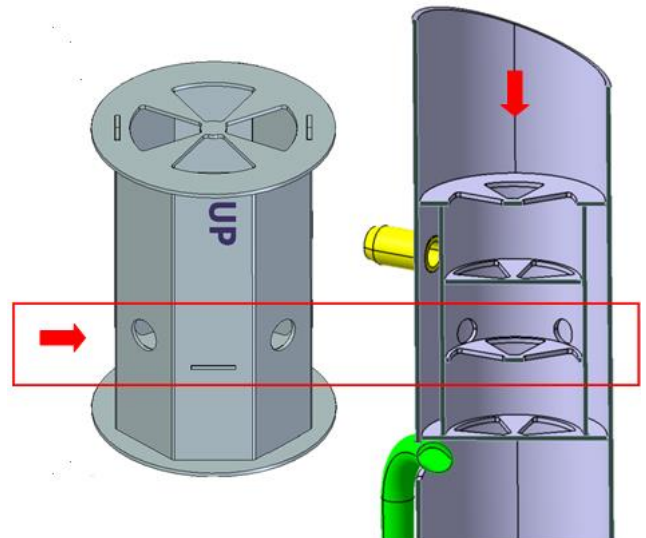
- 4** Remove the screw in the inlet (position 4) of the vapour exhaust pipe



- 5** Use the new supply blue pipe to connect the solenoid valve (black sticker, first one near the threaded inlet) to position 4 of the vapour exhaust pipe. Cut it to the correct and "comfortable" length. Use the new screw clamp to lock the hose in place.

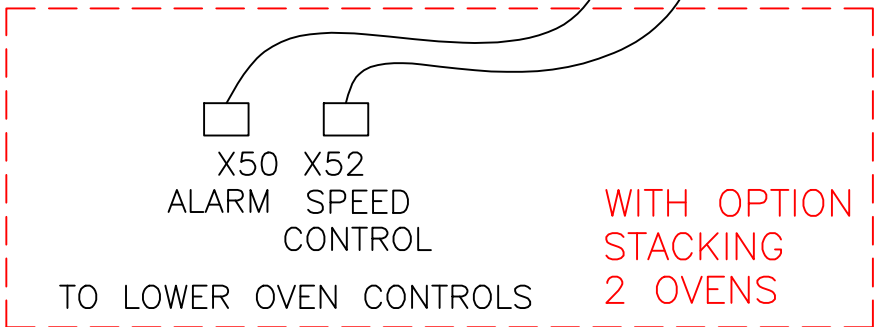
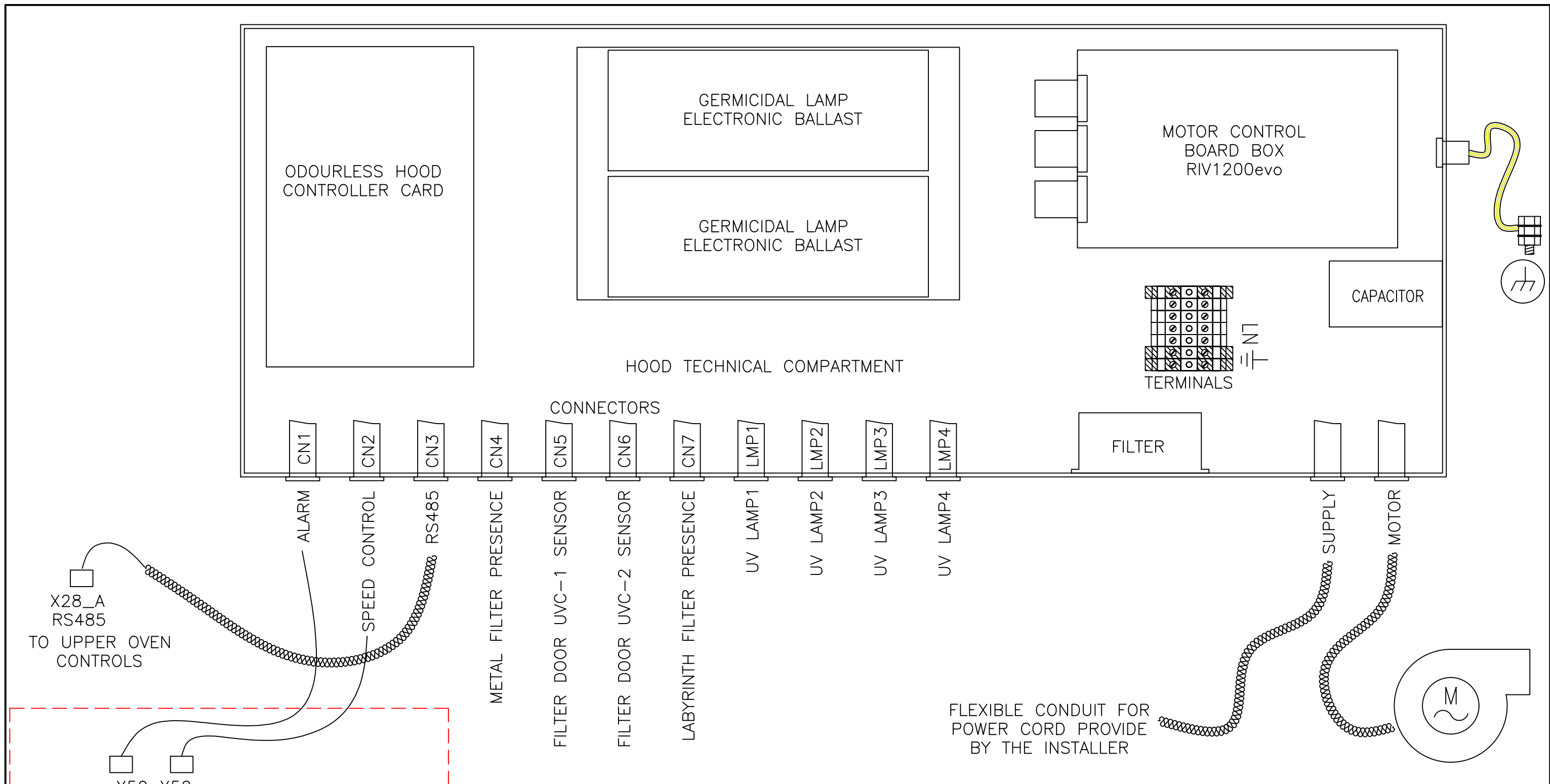


- 6** Insert the new metal component supply from above into the vapour exhaust pipe (pay attention to the position of the side hole, at the bottom, as shown in the picture below, axial orientation is irrelevant).



- 7** Change Software parameters following documents:

- "AL01 IM\_HO\_01\_02\_03\_04" for Touch Oven
- "AL02 IM\_HO\_01\_02\_03\_04" for Digit Oven



NR. SHEET	TITLE
1	TITLE PAGE
2	UNIFILAR / FUNCTIONAL DIAGRAM
3	WIRING DIAGRAM SUPPLY & MOTOR FAN
4	WIRING DIAGRAM INPUTS
5	WIRING DIAGRAM UV LAMPS 1 & 2
6	WIRING DIAGRAM UV LAMPS 3 & 4

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

**OVENS ODOURLESS SUCTION HOOD**  
**CAPPA ASPIRANTE ODORLESS PER FORNI**

CUSTOMER ALINOX SRL

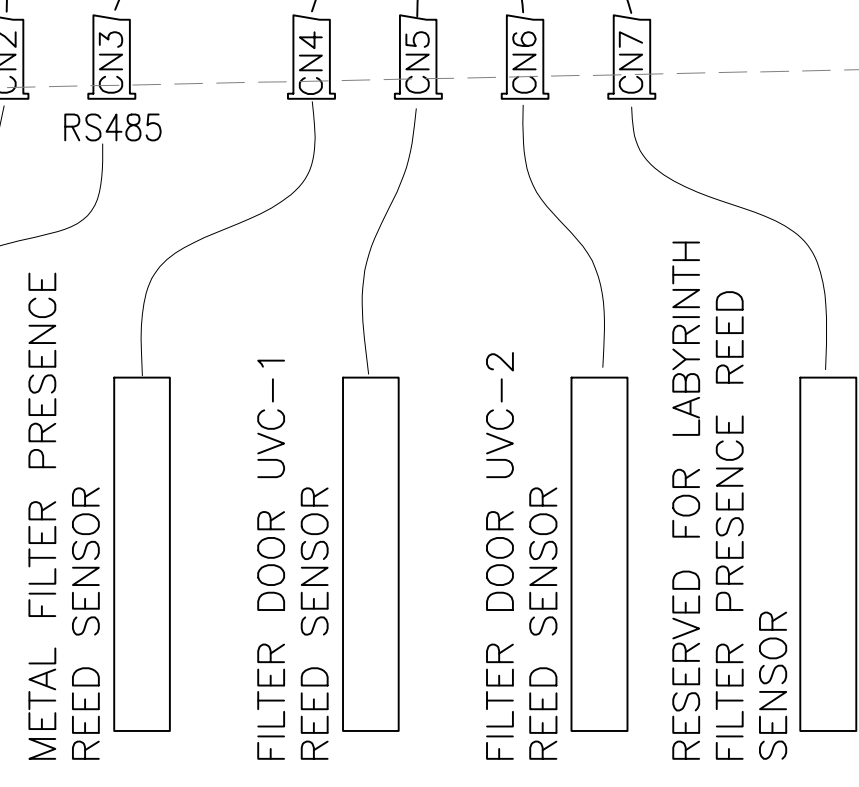
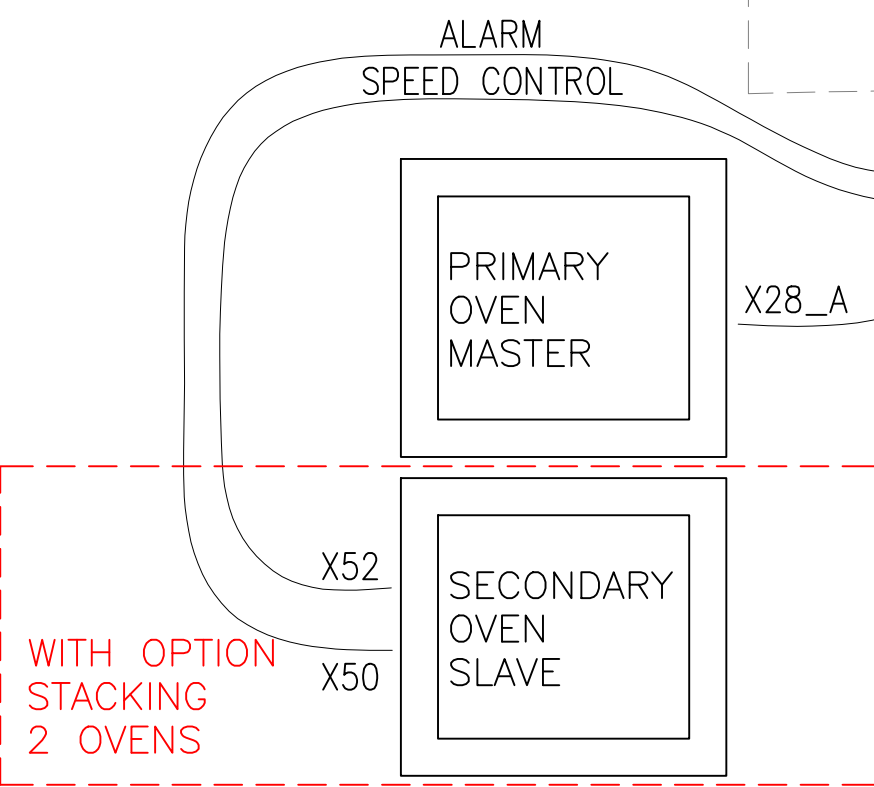
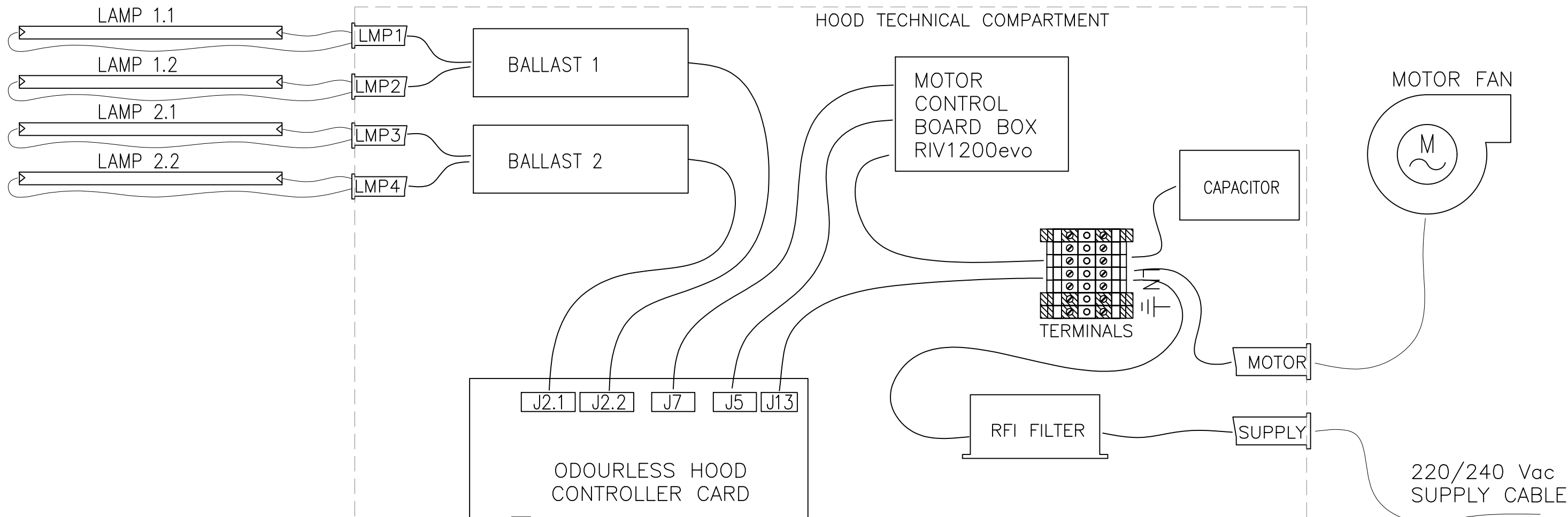
INSTALL. SITE \_\_\_\_\_ CUSTOMER ORDER \_\_\_\_\_ ORDER \_\_\_\_\_

NOTE ELECTRICAL DIAGRAM

SERIAL NO. 19 ALI KL4 383W\_ODO R04      MODEL no. 19 ALI KL4 383W ODO

date 12/05/2021    revision R.04    archive 19 ALI KL4 383W\_ODO R04.dwg    sheet 1

draw: PP.II.    sign \_\_\_\_\_    controlled \_\_\_\_\_    sign \_\_\_\_\_    tot.sheet6



Sign	Description 1	Description 2	Note	Position
-B01	METAL FILTER PRESENCE	REED SENSOR		4/I09
-B02	FILTER DOOR UVC-1	REED SENSOR		4/I11
-B03	FILTER DOOR UVC-2	REED SENSOR		4/I13
-B04	RESERVED FOR LABYRINTH FILTER	PRESENCE REED SENSOR		4/I14
-BL1	BALLAST 1	IN 100-277 Vac		5/D06
-BL2	BALLAST 2	IN 100-277 Vac		6/D06
-E01	UV LAMP			5/I03
-E02	UV LAMP			5/J03
-E03	UV LAMP			6/I03
-E04	UV LAMP			6/J03
-KD1	ODOURLESS HOOD CONTROLLER CARD			3/A01
-KD1	ODOURLESS HOOD CONTROLLER CARD			4/A01
-KD1	ODOURLESS HOOD CONTROLLER CARD			5/A01
-KD1	ODOURLESS HOOD CONTROLLER CARD			6/A01
-KD2	MOTOR CONTROL BOARD	RIV1200evo		3/I05
-M1	MOTOR FAN	1N/230Vac/383W/50Hz		3/G05
-V01	RFI FILTER	250Vac 50Hz 6A		3/F01
-X28_A	SPEED CONTROL CONNECTOR	CONNETTORE CONTROLLO VELOCITA'		4/I07
-X50	ALARM CONNECTOR	CONNETTORE ALLARME		4/I01
-X52	SPEED CONTROL CONNECTOR	CONNETTORE CONTROLLO VELOCITA'		4/I04

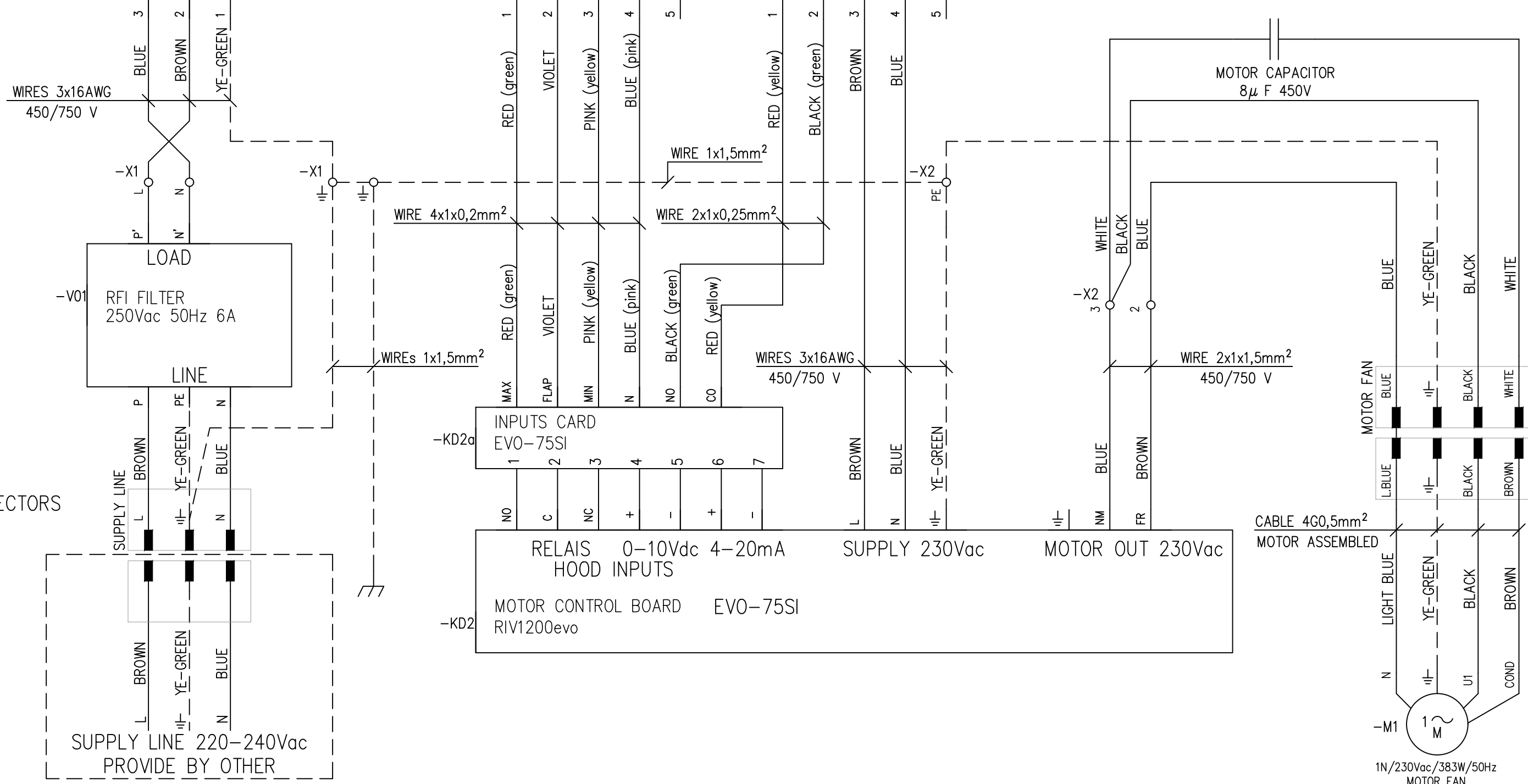
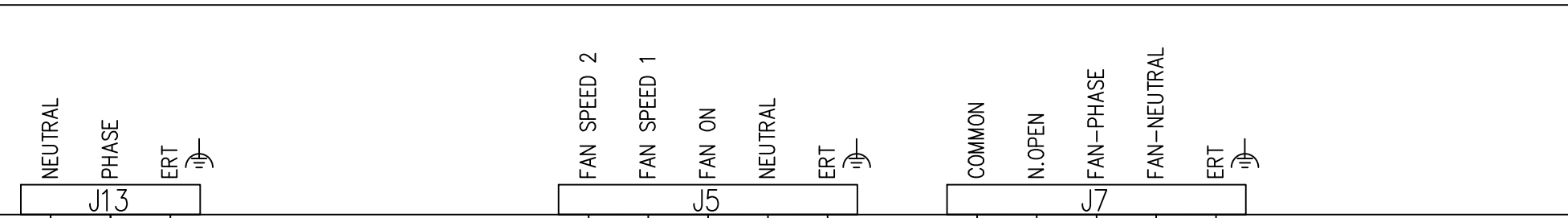
PLANT	SUCTION HOOD FOR OVEN	TITLE	UNIFILAR / FUNCTIONAL DIAGRAM	DRAWER	PP.II.	DRA.	N.KL4 383W_ODO ARCH. N.	SHEET	2	NEXT	3
REV.	CHANGE	DATE	SIGNATURE	DIAGRAM	COSTUMER	SIGNATURE	DATE	12/05/2021	TOT. SHEETS	6	
				19 ALI KL4 383W_ODO R04			SCALE				

EQUIPMENT FUNCTION

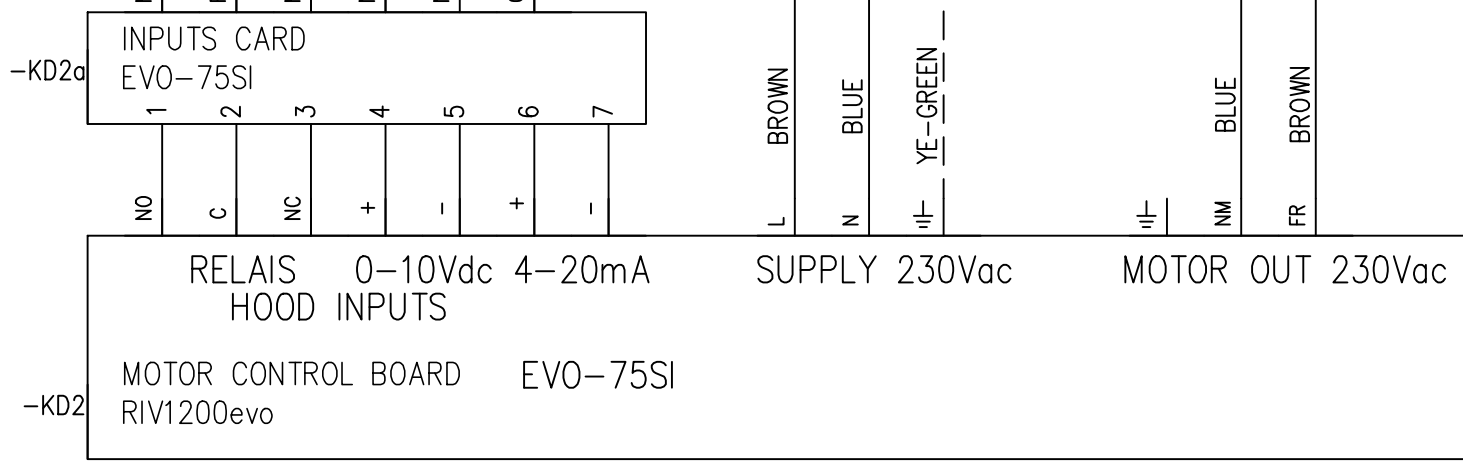
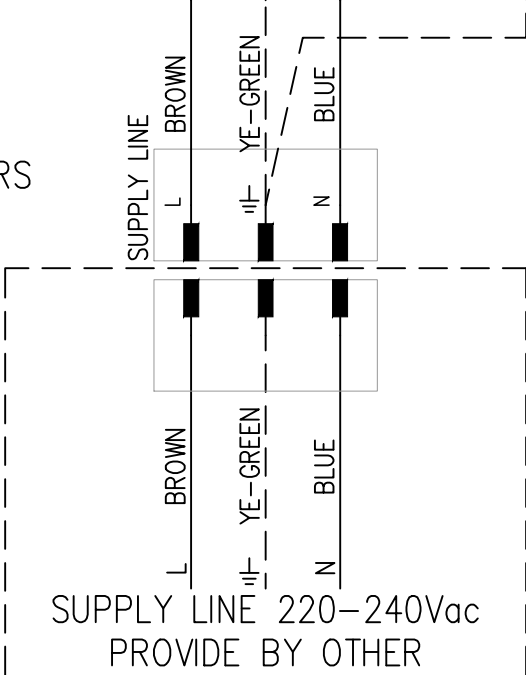
-KD1 ODOURLESS HOOD CONTROLLER CARD

POWER SUPPLY 230 Vac TO MOTOR CONTROL BOARD 3GP SYSTEM

TERMINAL FUNCTION  
CARD CONNECTORS

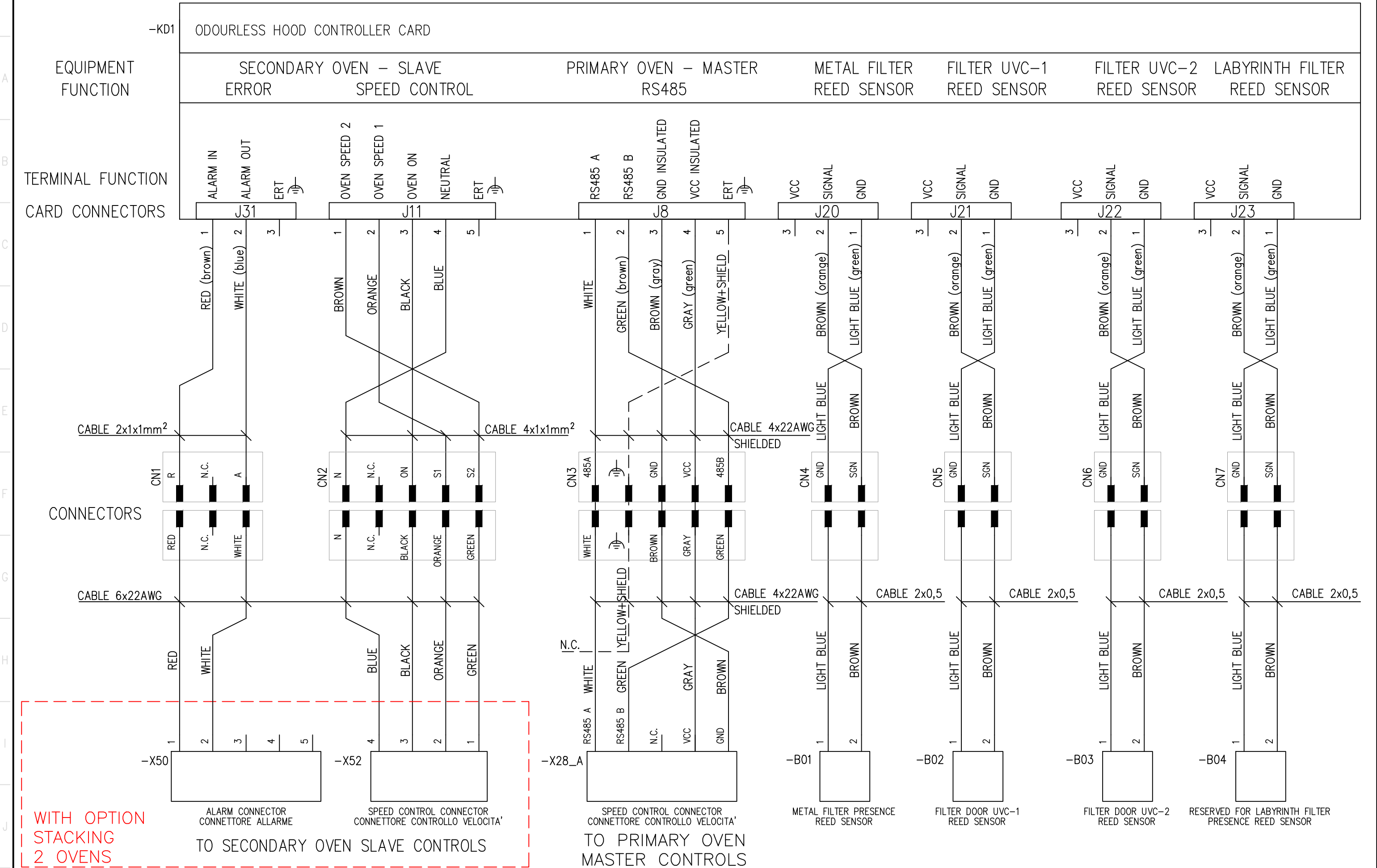


CONNECTORS



REV.	CHANGE	DATE	SIGNATURE	PLANT SUCTION HOOD FOR OVEN	TITLE WIRING DIAGRAM SUPPLY & MOTOR FAN	DRAWER PP.II.	DRA. N. KL4 383W_ODO ARCH. N.	SHEET 3	NEXT 4
					DIAGRAM COSTUMER	SIGNATURE	DATE 12/05/2021	TOT. SHEETS 6	
					19 ALI KL4 383W_ODO R04		SCALE		

A  
B  
C  
D  
E  
F  
G  
H  
I  
J

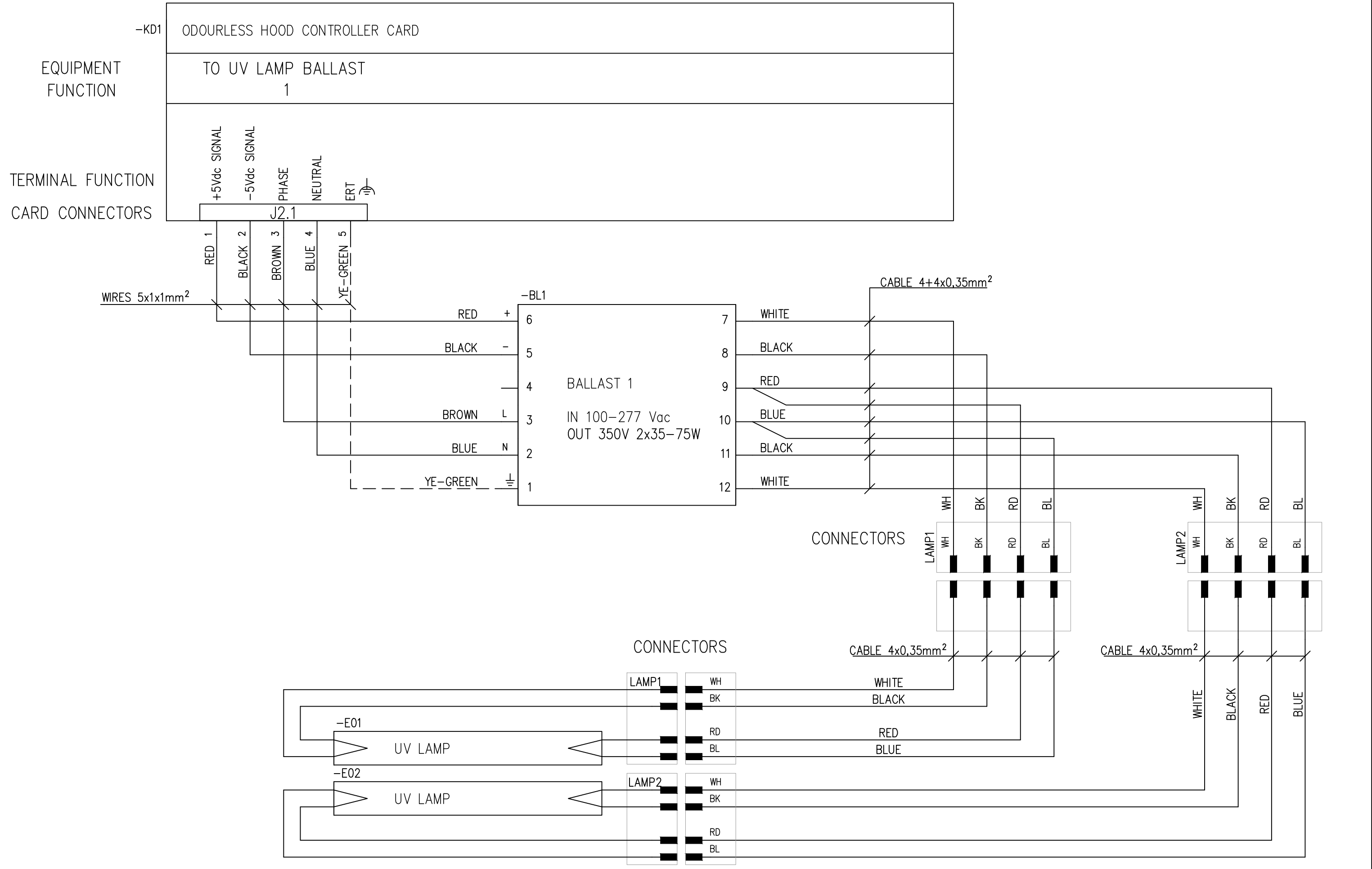


WITH OPTION  
STACKING  
2 OVENS

TO SECONDARY OVEN SLAVE CONTROLS

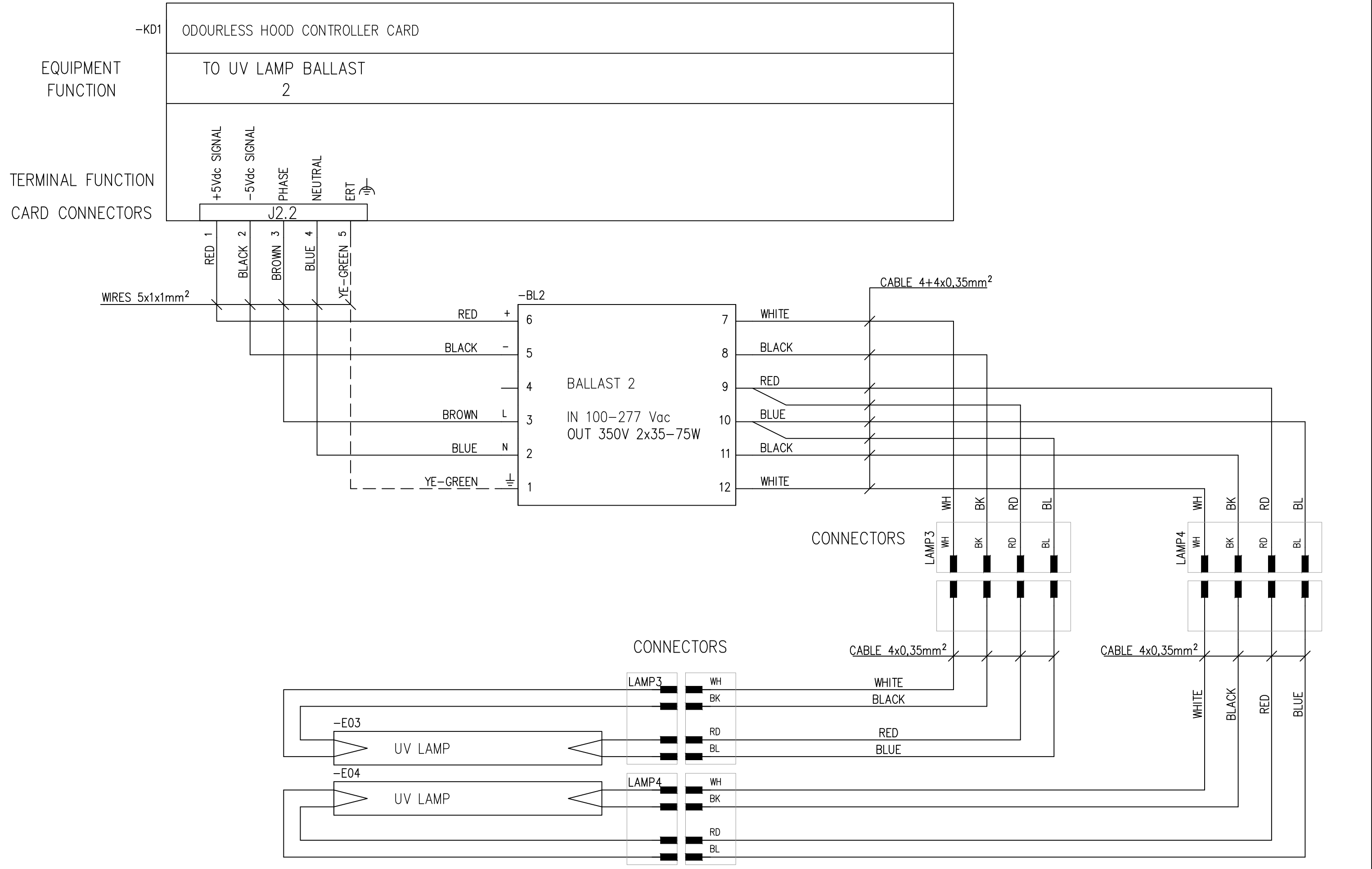
PLANT	SUCTION HOOD FOR OVEN	TITLE	WIRING DIAGRAM INPUTS	DRAWER	PP.II.	DRA. N.	KL4 383W_ODO	SHEET	4	NEXT	5
REV.	CHANGE	DATE	SIGNATURE	DIAGRAM	19 ALI KL4 383W_ODO R04	COSTUMER	SIGNATURE	DATE	12/05/2021	TOT. SHEETS	6

A  
B  
C  
D  
E  
F  
G  
H  
I  
J



REV.	CHANGE	DATE	SIGNATURE	PLANT SUCTION HOOD FOR OVEN	TITLE WIRING DIAGRAM UV LAMPS 1 & 2	DRAWER PP.II.	DRA. N. KL4 383W_ODO ARCH. N.	SHEET 5	NEXT 6
					DIAGRAM COSTUMER 19 ALI KL4 383W_ODO R04	SIGNATURE	DATE 12/05/2021	TOT. SHEETS 6	
							SCALE		

A  
B  
C  
D  
E  
F  
G  
H  
I  
J



REV.	CHANGE	DATE	SIGNATURE	PLANT	SUCTION HOOD FOR OVEN	TITLE	WIRING DIAGRAM UV LAMPS 3 & 4	DRAWER	PP.II.	DRA. N.	KL4 383W_ODO	SHEET	6	NEXT
						DIAGRAM	COSTUMER	SIGNATURE		DATE	12/05/2021	TOT. SHEETS	6	
						19 ALI KL4 383W_ODO R04				SCALE			6	

A

B

C

D

E

F

G

H

1

1

2

2

3

3

4

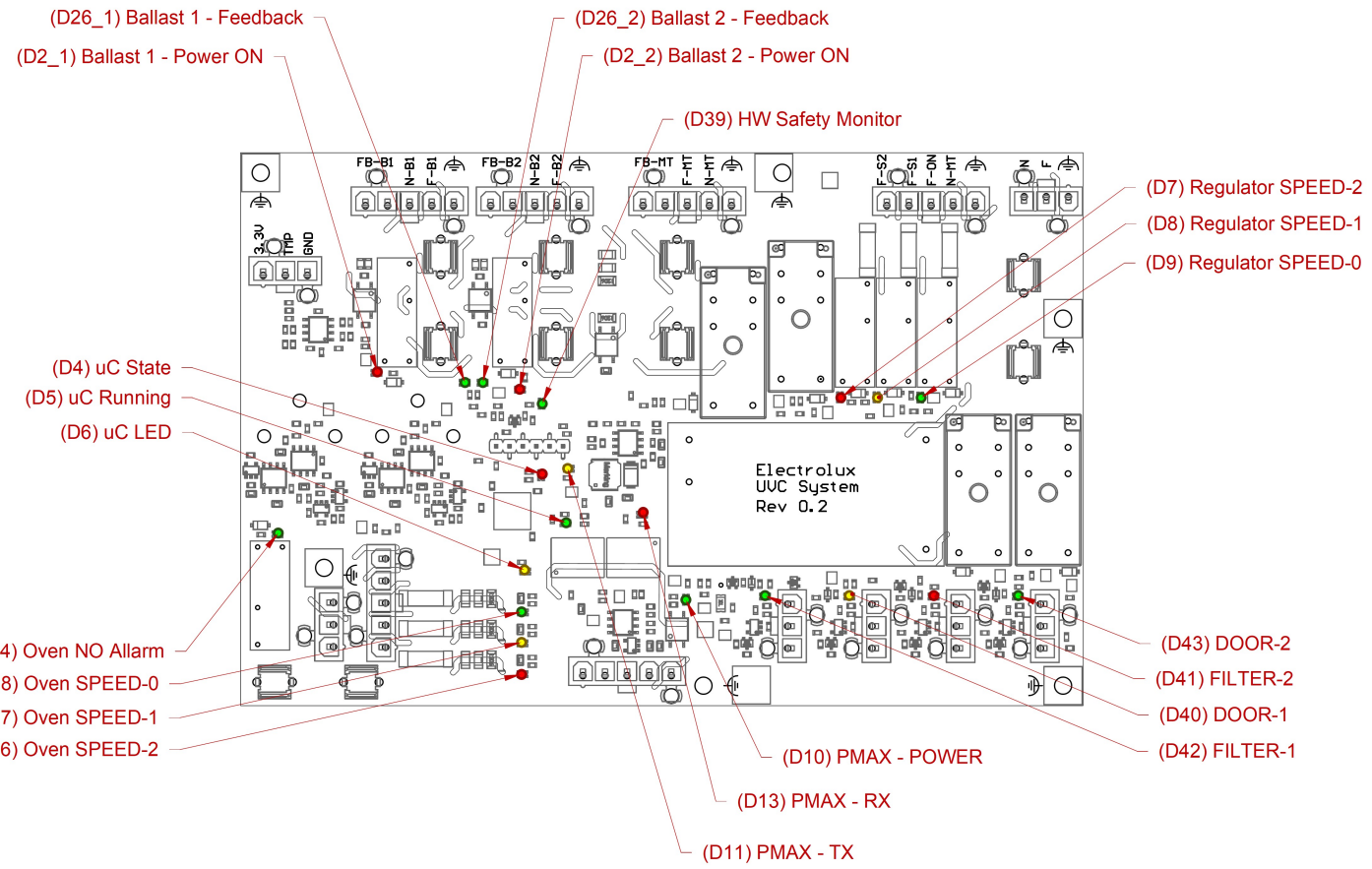
4

5

5

6

6



A

B

C

D

E

F

G

H

		EN	IT		FR		DE		ES		
HI-Voltage I/O Signals – Auxiliary Oven											
Designator	Name	Color	Description	Colore	Descrizione	Couleur	Description	Farbe	Beschreibung	Color	Descripción
D38	Oven SPEED-0	GREEN	ON - Auxiliary oven active, ventilation enabled; OFF - auxiliary oven not active	VERDE	ON - forno ausiliario attivo, ventilazione abilitata; OFF - forno ausiliario non attivo	VERT	ON - Four auxiliaire actif, ventilation activée ; OFF - Four auxiliaire non actif	GRÜN	ON - Hilfsbackofen aktiv, Lüftung aktiviert; OFF - Hilfsbackofen nicht aktiv	VERDE	ON - Horno auxiliar activo, ventilación activada; OFF - Horno auxiliar no activo
D37	Oven SPEED-1	ORANGE	IN - Auxiliary oven requires medium ventilation speed; OFF – Medium fan speed not required.	ARANCIONE	IN - Il forno ausiliario richiede una velocità di ventilazione media; OFF - La velocità media della ventola non è richiesta.	ORANGE	IN - Le four auxiliaire nécessite une vitesse de ventilation moyenne ; OFF - La vitesse moyenne du ventilateur n'est pas nécessaire.	ORANGE	IN - Der Zusatzofen benötigt eine mittlere Ventilationsgeschwindigkeit; OFF - Mittlere Ventilationsgeschwindigkeit nicht erforderlich.	NARANJA	IN - El horno auxiliar requiere velocidad media de ventilación; OFF - No requiere velocidad media de ventilación.
D36	Oven SPEED-2	RED	IN - Auxiliary oven requires maximum ventilation speed; OFF – Maximum fan speed not required.	ROSSO	IN - Il forno ausiliario richiede la massima velocità di ventilazione; OFF - Non è richiesta la massima velocità della ventola.	ROUGE	IN - Le four auxiliaire nécessite une vitesse de ventilation maximale ; OFF - La vitesse maximale du ventilateur n'est pas nécessaire.	ROT	IN - Der Zusatzofen benötigt die maximale Ventilationsgeschwindigkeit; OFF - Die maximale Ventilationsgeschwindigkeit ist nicht erforderlich.	ROJO	IN - El horno auxiliar requiere la máxima velocidad de ventilación; OFF - No se requiere la máxima velocidad del ventilador.
D14	Oven NO Allarm	GREEN	General alarm signal from the board to the auxiliary oven: ON - The system has not generated errors; OFF - the system has generated one or more errors.	VERDE	Segnale di allarme generale dalla scheda al forno ausiliario: ON - il sistema non ha generato errori; OFF - il sistema ha generato uno o più errori.	VERT	Signal d'alarme générale de la carte au four auxiliaire : ON - le système n'a pas généré d'erreurs ; OFF - le système a généré une ou plusieurs erreurs.	GRÜN	Allgemeines Alarmsignal von der Karte an den Zusatzofen: ON - das System hat keine Fehler erzeugt; OFF - das System hat einen oder mehrere Fehler erzeugt.	VERDE	Señal de alarma general de la placa al horno auxiliar: ON - El sistema no ha generado errores; OFF - El sistema ha generado uno o más errores.

EN	IT	FR	DE	ES
----	----	----	----	----

		EN	IT	FR	DE	ES					
Digital communication PMAX (RS485) – Primary Oven											
Designator	Name	Color	Description	Colore	Descrizione	Couleur	Description	Farbe	Beschreibung	Color	Descripción
D10	PMAX Power	GREEN	Signals the presence of the PMAX optoisolated interface power supply from the primary oven: ON - PMAX interface powered correctly; OFF – PMAX off or interface problem.	VERDE	Segnala la presenza dell'alimentazione dell'interfaccia PMAX optoisolata dal forno primario: ON - Interfaccia PMAX alimentata correttamente; OFF - PMAX spento o problema di interfaccia.	VERT	Signale la présence de l'alimentation de l'interface optoisolée du PMAX à partir du four primaire : ON - Interface PMAX correctement alimentée ; OFF - PMAX éteint ou problème d'interface.	GRÜN	Signalisiert das Vorhandensein der optoisolierten PMAX-Schnittstellenspeisung vom Primärschrank: ON - PMAX Schnittstelle korrekt versorgt; OFF - PMAX ausgeschaltet oder Schnittstellenproblem.	VERDE	Señala la presencia de la alimentación de la interfaz PMAX optoisolada del horno primario: ON - interfaz PMAX alimentada correctamente; OFF - PMAX apagada o problema en la interfaz.
D13	PMAX RX	RED	Digital signal transmitted from the board to the oven through PMAX; The LED blinks when a data packet is being transmitted.	ROSSO	Segnale digitale trasmesso dalla scheda al forno tramite PMAX; il LED lampeggia quando è in corso la trasmissione di un pacchetto di dati.	ROUGE	Signal numérique transmis de la carte au four par l'intermédiaire du PMAX ; le voyant clignote lorsqu'un paquet de données est en cours de transmission.	ROT	Digitales Signal, das von der Karte über PMAX an den Schrank übertragen wird; die LED blinkt, wenn ein Datenpaket übertragen wird.	ROJO	Señal digital transmitida desde la placa al horno a través de PMAX; El LED parpadea cuando se está transmitiendo un paquete de datos.
D11	PMAX TX	ORANGE	Digital signal transmitted from the oven to the board through PMAX; The LED flashes when a data packet is arriving.	ARANCIONE	Segnale digitale trasmesso dal forno alla scheda tramite PMAX; il LED lampeggia quando è in arrivo un pacchetto di dati.	ORANGE	Signal numérique transmis du four à la carte par l'intermédiaire du PMAX ; la LED clignote lorsqu'un paquet de données arrive.	ORANGE	Digitales Signal, das vom Ofen über PMAX an die Karte übertragen wird; die LED blinkt, wenn ein Datenpaket ankommt.	NARANJA	Señal digital transmitida desde el horno a la placa a través de PMAX; El LED parpadea cuando llega un paquete de datos.

		EN	IT		FR		DE		ES		
System safety indicator LED											
Designator	Name	Color	Description	Colore	Descrizione	Couleur	Description	Farbe	Beschreibung	Color	Descripción
D43	DOOR-2	GREEN	Second door safety: ON - door open detected; OFF - door closed detected.	VERDE	Sicurezza seconda porta: ON - rilevamento porta aperta; OFF - rilevamento porta chiusa.	VERT	Sécurité de la deuxième porte : ON - détection d'une porte ouverte ; OFF - détection d'une porte fermée.	GRÜN	Sicherheit der zweiten Tür: ON - Tür offen erkannt; OFF - Tür geschlossen erkannt.	VERDE	Segunda puerta de seguridad: ON - puerta abierta detectada; OFF - puerta cerrada detectada.
D41	FILTER-2	RED	Second filter safety: ON - filter alarm; OFF - filter OK.	ROSSO	Sicurezza del secondo filtro: ON - allarme filtro; OFF - filtro OK.	ROUGE	Sécurité du deuxième filtre : ON - alarme filtre ; OFF - filtre OK.	ROT	Zweite Filtersicherheit: ON - Filteralarm; OFF - Filter OK.	ROJO	Segundo filtro de seguridad: ON - alarma de filtro; OFF - filtro OK.
D40	DOOR-1	ORANGE	First door safety: ON - door open detected; OFF - door closed detected.	ARANCIONE	Sicurezza della prima porta: ON - rilevamento porta aperta; OFF - rilevamento porta chiusa.	ORANGE	Sécurité de la première porte : ON - détection d'une porte ouverte ; OFF - détection d'une porte fermée.	ORANGE	Erste Türsicherung: ON - Tür offen erkannt; OFF - Tür geschlossen erkannt.	NARANJA	Seguridad de la primera puerta: ON - puerta abierta detectada; OFF - puerta cerrada detectada.
D42	FILTER-1	GREEN	First filter safety: ON - filter alarm; OFF - filter OK.	VERDE	Primo filtro di sicurezza: ON - allarme filtro; OFF - filtro OK.	VERT	Première sécurité du filtre : ON - alarme filtre ; OFF - filtre OK.	GRÜN	Erste Filtersicherheit: ON - Filteralarm; OFF - Filter OK.	VERDE	Primer filtro de seguridad: ON - alarma de filtro; OFF - filtro OK.

		EN	IT		FR		DE		ES		
HI-Voltage output Signals to fan speed regulator											
Designator	Name	Color	Description	Colore	Descrizione	Couleur	Description	Farbe	Beschreibung	Color	Descripción
D9	Regulator SPEED-0	RED	ON - Board asks to activate the fan controller; OFF - Fan controller disable card	ROSSO	ON - La scheda chiede di attivare il controller della ventola; OFF - La scheda disabilita il controller della ventola.	ROUGE	ON - La carte demande d'activer le contrôleur de ventilateur ; OFF - Le contrôleur de ventilateur est désactivé.	ROT	ON - Karte fordert zur Aktivierung der Lüftersteuerung auf; OFF - Lüftersteuerung deaktivieren Karte	ROJO	ON - La tarjeta pide activar el controlador del ventilador; OFF - Tarjeta desactivada del controlador del ventilador
D8	Regulator SPEED-1	ORANGE	ON - Board asks the fan controller to go to medium speed; OFF - Average suction speed not required.	ARANCIONE	ON - La scheda chiede al controller del ventilatore di passare alla velocità media; OFF - La velocità media di aspirazione non è richiesta.	ORANGE	ON - La carte demande au contrôleur de ventilateur de passer en vitesse moyenne ; OFF - La vitesse d'aspiration moyenne n'est pas nécessaire.	ORANGE	ON - Die Karte fordert den Ventilatorregler auf, auf mittlere Geschwindigkeit zu schalten; OFF - Mittlere Sauggeschwindigkeit nicht erforderlich.	NARANJA	ON - La placa pide al controlador del ventilador que pase a velocidad media; OFF - No se requiere velocidad media de aspiración.
D7	Regulator SPEED-2	GREEN	ON - Board asks the fan controller to go to maximum speed; OFF - Maximum suction speed not required.	VERDE	ON - La scheda chiede al controller del ventilatore di raggiungere la massima velocità; OFF - La massima velocità di aspirazione non è richiesta.	VERT	ON - La carte demande au contrôleur du ventilateur de passer à la vitesse maximale ; OFF - La vitesse d'aspiration maximale n'est pas nécessaire.	GRÜN	ON - Die Karte fordert die Ventilatorsteuerung auf, auf maximale Geschwindigkeit zu gehen; OFF - Maximale Sauggeschwindigkeit nicht erforderlich.	VERDE	ON - La placa pide al controlador del ventilador que pase a velocidad máxima; OFF - No se requiere velocidad máxima de aspiración.

		EN	IT	FR	DE	ES					
Control board status signals											
Designator	Name	Color	Description	Colore	Descrizione	Couleur	Description	Farbe	Beschreibung	Color	Descripción
D39	HW Safety Monitor	GREEN	Hardware protection originating from: Fan controller alarm, DOOR-2, DOOR-1; FILTER-2; FILTER-1 ON - Correct operation of the system; OFF - Present anomaly or system off.	VERDE	Protezione hardware proveniente da: allarme controllore ventola, PORTA-2, PORTA-1; FILTRO-2; FILTRO-1 ON - Funzionamento corretto del sistema; OFF - Anomalia presente o sistema spento.	VERT	Protection matérielle provenant de : alarme du contrôleur de ventilateur, PORTE-2, PORTE-1 ; FILTRE-2 ; FILTRE-1 ON - Fonctionnement correct du système ; OFF - Anomalie présente ou système éteint.	GRÜN	Hardware-Schutz durch: Gebläseregler-Alarm, DOOR-2, DOOR-1; FILTER-2; FILTER-1 ON - korrekter Betrieb des Systems; OFF - vorliegende Anomalie oder System aus.	VERDE	Protección de hardware originada por: Alarma del controlador del ventilador, PUERTA-2, PUERTA-1; FILTRO-2; FILTRO-1 ON - Funcionamiento correcto del sistema; OFF - Anomalía presente o sistema apagado.
D4	uC State	RED	Communication status indicator LED: FLASHING - PMAX communication correctly working; ON - waiting for PMAX communication to start; OFF - PMAX communication anomaly.	ROSSO	LED indicatore di stato della comunicazione: LAMPEGGIANTE - comunicazione PMAX correttamente funzionante; ACCESO - attesa dell'avvio della comunicazione PMAX; SPENTO - anomalia della comunicazione PMAX.	ROUGE	ndicateur d'état de la communication LED:CLIGNOTANT - la communication PMAX fonctionne correctement ; ALLUMÉ - en attente du démarrage de la communication PMAX;ÉTEINT - anomalie de la communication PMAX.	ROT	LED-Anzeige für den Kommunikationsstatus: Blinkt - PMAX-Kommunikation funktioniert ordnungsgemäß; Leuchtet - Warten auf den Start der PMAX-Kommunikation; Aus - PMAX-Kommunikationsstörung .	ROJO	LED indicador del estado de la comunicación: PARPADEANDO - comunicación PMAX funcionando correctamente; ENCENDIDO - esperando a que se inicie la comunicación PMAX; APAGADO - anomalía en la comunicación PMAX.

		EN		IT		FR		DE		ES	
D5	uC Running	GREEN	Signals the execution of the program: FLASHING - 100mS ON, 100mS OFF synchronously with the timing of the PMAX communication, indicating a correct execution of the program; ON - uC in start-up state, if it remains fixed for more than 2s the uC is blocked;OFF - uC not powered or not working.	VERDE	Segnala l'esecuzione del programma: LAMPEGGIANTE - 100mS ON, 100mS OFF sincronizzati con la tempistica della comunicazione PMAX, indicando la corretta esecuzione del programma; ON - uC in stato di avvio, se rimane fisso per più di 2s l'uC è bloccato; OFF - uC non alimentato o non funzionante.	VERT	Signale l'exécution du programme: FLASHING - 100mS ON, 100mS OFF en synchronisation avec le timing de la communication PMAX, indiquant une exécution correcte du programme; ON - uC en état de démarrage, s'il reste fixe pendant plus de 2s, l'uC est bloqué;OFF - uC non alimenté ou ne fonctionnant pas.	GRÜN	Signalisiert die Ausführung des Programms: FLASHING - 100mS ON, 100mS OFF synchron mit dem Timing der PMAX-Kommunikation, was eine korrekte Ausführung des Programms anzeigt; ON - uC im Start-up-Zustand, wenn es für mehr als 2s fixiert bleibt, ist das uC blockiert;OFF - uC nicht mit Strom versorgt oder funktioniert nicht.	VERDE	Señala la ejecución del programa:PARPADEANDO - 100mS ON, 100mS OFF de forma sincronizada con la temporización de la comunicación PMAX, indicando una correcta ejecución del programa;ON - uC en estado de arranque, si permanece fijo más de 2s el uC se bloquea;OFF - uC no alimentado o no funciona.
D6	uC LED N.U.	ORANGE	LED not used	ARANCIONE	LED non utilizzato	ORANGE	LED non utilisée	ORANGE	LED nicht verwendet		LED no utilizado

		EN	IT		FR		DE		ES		
Lamp Ballast signals											
Designator	Name	Color	Description	Colore	Descrizione	Couleur	Description	Farbe	Beschreibung	Color	Descripción
D2_1	Ballast 1 Power ON	RED	ON – The board is powering the ballast 1; OFF - The board is not powering the ballast 1.	ROSSO	ON - La scheda sta alimentando l'alimentatore 1; OFF - La scheda non sta alimentando l'alimentatore 1.	ROUGE	ON - La carte alimente le ballast 1 ; OFF - La carte n'alimente pas le ballast 1.	ROT	ON - Die Karte speist das Vorschaltgerät 1; OFF - Die Karte speist das Vorschaltgerät 1 nicht.	ROJO	ON - La tarjeta alimenta el balasto 1; OFF - La tarjeta no alimenta el balasto 1.
D2_2	Ballast 2 Power ON	RED	ON - The board is powering the ballast 2; OFF – The board is not powering the ballast 2.	ROSSO	ON - La scheda sta alimentando l'alimentatore 2; OFF - La scheda non sta alimentando l'alimentatore 2.	ROUGE	ON - La carte alimente le ballast 2 ; OFF - La carte n'alimente pas le ballast 2.	ROT	ON - Die Karte speist das Vorschaltgerät 2; OFF - Die Karte speist das Vorschaltgerät 2 nicht.	ROJO	ON - La tarjeta alimenta el balasto 2; OFF - La tarjeta no alimenta el balasto 2.
D26_1	Ballast 1 F.B.	GREEN	ON – The ballast 1 confirms that it is working; OFF - The ballast 1 has a problem or is off.	VERDE	ON - L'alimentatore 1 conferma di funzionare; OFF - L'alimentatore 1 ha un problema o è spento.	VERT	ON - Le ballast 1 confirme qu'il fonctionne ; OFF - Le ballast 1 a un problème ou est éteint.	GRÜN	ON - Das Vorschaltgerät 1 bestätigt, dass es funktioniert; OFF - Das Vorschaltgerät 1 hat ein Problem oder ist ausgeschaltet.	VERDE	ON - El balasto 1 confirma que funciona; OFF - El balasto 1 tiene un problema o está apagado.
D26_2	Ballast 2 F.B.	GREEN	ON – The ballast 2 confirms that it is working; OFF - The ballast 2 has a problem or is off	VERDE	ON - L'alimentatore 2 conferma di essere funzionante; OFF - L'alimentatore 2 ha un problema o è spento	VERT	ON - Le ballast 2 confirme qu'il fonctionne ; OFF - Le ballast 2 a un problème ou est éteint	GRÜN	ON - Das Vorschaltgerät 2 bestätigt, dass es funktioniert; OFF - Das Vorschaltgerät 2 hat ein Problem oder ist ausgeschaltet	VERDE	ON - El balasto 2 confirma que funciona; OFF - El balasto 2 tiene un problema o está apagado