

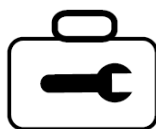
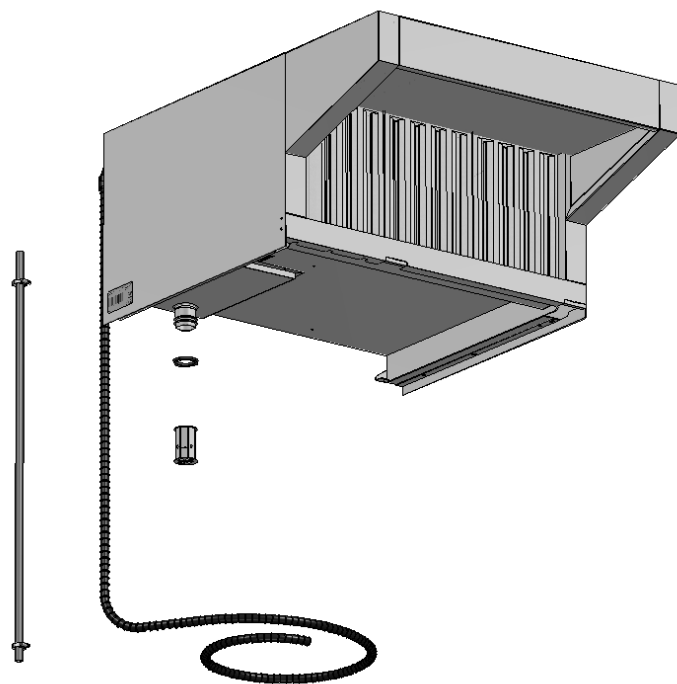


MOD : AC/HV6-10CV-X

Production code : 922718

Cappa integrata per forni elettrici

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



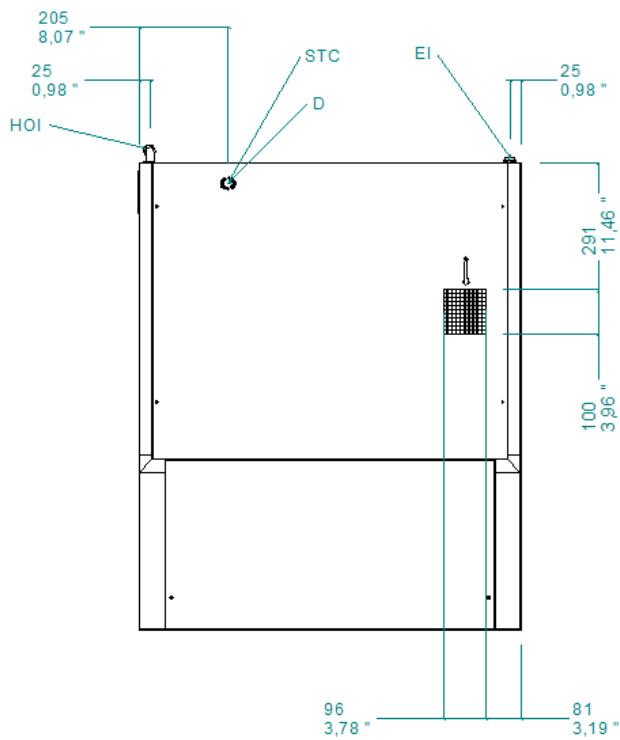
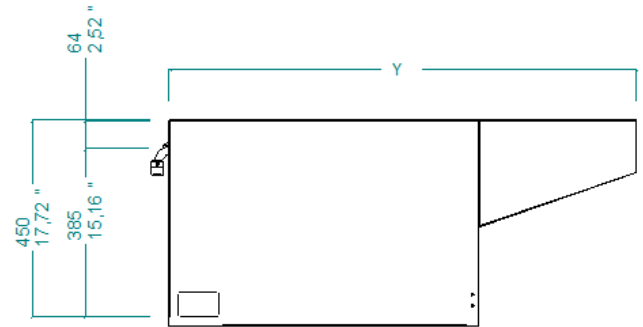
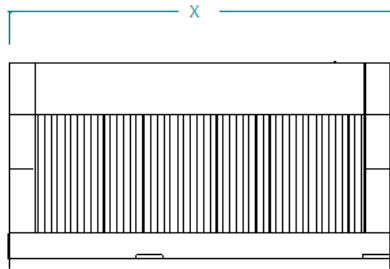
IT Manuale d'installazione*

Istruzioni originali



922718	HOOT11E
922719	HOOT21E
922720	HOOV11E
922722	HOOS11E
922721	HOOS21E

Schema d'installazione delle cappe



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

Premessa



Il manuale delle istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione (di seguito denominato "Manuale") fornisce all'utente informazioni utili per utilizzare la macchina (o "apparecchiatura") correttamente e in sicurezza.

Quanto di seguito scritto non deve essere considerato come un lungo e oneroso elenco di avvertenze, bensì come una serie di istruzioni atte a migliorare in tutti i sensi le prestazioni della macchina e ad evitare soprattutto danni alle persone, cose o animali derivanti da procedure d'uso e di funzionamento scorrette.

Tutto il personale coinvolto nelle procedure di trasporto, installazione, messa in servizio, uso e manutenzione, riparazione e smontaggio deve consultare e leggere attentamente il presente Manuale prima di svolgere le varie operazioni, al fine di evitare azioni improprie o sbagliate che possano compromettere l'integrità della macchina e mettere in pericolo le persone. Si raccomanda di informare periodicamente l'utente sulle normative in materia di sicurezza. È importante, inoltre, istruire e aggiornare il personale autorizzato a operare sulla macchina sull'uso e la manutenzione dell'apparecchiatura stessa.

È altresì importante che il Manuale venga sempre tenuto a disposizione dell'operatore e venga conservato con cura nel luogo d'esercizio della macchina affinché sia facilmente ed immediatamente accessibile per poter essere consultato in caso di dubbi e comunque, ogni qualvolta le circostanze lo richiedano.

Se dopo aver letto questo Manuale persistessero ancora dubbi o incertezze sull'uso della macchina, contattare senza esitazione il Costruttore o il Centro di assistenza autorizzato, il quale sarà a disposizione per assicurare una pronta ed accurata assistenza al fine di garantire un miglior funzionamento e la massima efficienza della macchina.

Si ricorda infine che, durante tutte le fasi di utilizzo della macchina, dovranno sempre essere osservate le normative vigenti in materia di sicurezza, igiene sul lavoro e tutela dell'ambiente. È quindi compito dell'utilizzatore controllare che la macchina venga azionata e utilizzata unicamente in condizioni ottimali di sicurezza sia per le persone, sia per gli animali e le cose.



IMPORTANTE

- Il costruttore declina ogni responsabilità per procedure svolte sull'apparecchiatura senza rispettare le istruzioni fornite nel presente Manuale.
- Il costruttore si riserva il diritto di modificare le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione senza preavviso.
- È vietata la riproduzione, anche parziale, del presente Manuale.
- Il presente Manuale è disponibile in formato digitale seguendo una delle seguenti procedure:
 - contattare il fornitore oppure l'Assistenza clienti;
 - scaricare la versione più recente e più aggiornata del presente Manuale dal sito web.
- Il Manuale deve essere sempre conservato in vicinanza della macchina, in un luogo facilmente accessibile. Gli addetti all'uso e alla manutenzione della macchina devono poterlo reperire e consultare facilmente in qualsiasi momento.

Contenuti

SCHEMA D'INSTALLAZIONE DELLE CAPPE	2
A AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA	5
A.1 Informazioni generali	5
A.2 Dispositivi di protezione individuale	6
A.3 Informazioni di sicurezza generali	6
A.4 Trasporto, movimentazione ed immagazzinamento	7
A.5 Installazione e montaggio	7
A.6 Posizionamento	8
A.7 Demolizione della macchina	8
B DATI DI IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIATURA E DEL COSTRUTTORE	9
B.1 Posizione della targhetta caratteristiche	9
B.2 Dati di identificazione dell'apparecchiatura e del costruttore	10
C INFORMAZIONI GENERALI	10
C.1 Introduzione	10
C.2 Collaudo e ispezione	10
C.3 Diritti d'autore	10
C.4 Conservazione del Manuale	10
C.5 Destinatari del Manuale	10
C.6 Definizioni	11
C.7 Responsabilità	11
D TRASPORTO, MOVIMENTAZIONE ED IMMAGAZZINAMENTO	12
D.1 Introduzione	12
D.2 Movimentazione	12
D.3 Rimozione dell'imballo	12
D.4 Smaltimento dei materiali d'imballaggio	12
D.5 Immagazzinamento	13
E DATI TECNICI	14
E.1 Dati tecnici - modelli	14
E.2 Prestazioni aerauliche	14
E.3 Dimensioni della cappa	15
F INSTALLAZIONE E MONTAGGIO	16
F.1 Luogo installazione	16
F.2 Rimozione dell'imballo	16
F.3 Operazioni da eseguire sul forno prima del posizionamento	17
F.4 Operazioni da eseguire sulla cappa prima del posizionamento	17
F.5 Posizionamento	18
F.6 Montaggio della cappa sul forno	19
F.7 Allacciamento elettrico	19
G MESSA IN SERVIZIO E IMPOSTAZIONI	22
G.1 Introduzione	22
G.2 Impostazione del forno	22
H DEMOLIZIONE DELLA MACCHINA	23
H.1 Stoccaggio dei rifiuti	23
H.2 Riciclabilità	23
H.3 Procedura relativa alle macro-operazioni di smontaggio dell'apparecchiatura	23

A AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA

A.1 Informazioni generali

Per consentire un sicuro utilizzo della macchina ed una corretta comprensione del Manuale è necessario avere una buona conoscenza dei termini e delle convenzioni tipografiche utilizzati nella documentazione. Per contrassegnare e permettere di riconoscere i vari tipi di pericolo, nel Manuale vengono utilizzati i seguenti simboli:



AVVERTENZA

Pericolo per la salute e la sicurezza degli operatori.



AVVERTENZA

Pericolo di elettrocuzione, tensione pericolosa.



ATTENZIONE

Rischio di danneggiamento della macchina o del prodotto.



IMPORTANTE

Istruzioni o informazioni importanti sul prodotto.



Leggere le istruzioni prima di usare l'apparecchiatura.








Chiarimenti e spiegazioni

- Operazioni inappropriate di installazione, servizio, manutenzione, pulizia e modifiche all'unità possono causare danni, infortuni o morte.
- Questa apparecchiatura è destinata a un uso commerciale e collettivo, ma non è adatta alla produzione continua di cibo su larga scala. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
- Solo il personale specializzato è autorizzato a operare sulla macchina.
- Questa apparecchiatura non può essere usata da minori e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura.
- Non conservare sostanze esplosive, quali contenitori sotto pressione con propellente infiammabile in questa apparecchiatura o nelle sue vicinanze.
- Fare riferimento ai dettagli indicati nella targhetta caratteristiche per i rapporti con il Costruttore (ad esempio per la richiesta di pezzi di ricambio, ecc.).

A.2 Dispositivi di protezione individuale

Tabella riassuntiva dei Dispositivi di protezione individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita della macchina.

Fase	Indumenti protettivi	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Casco o elmetto
					
Trasporto	—	●	○	—	
Movimentazione	—	●	○	—	—
Rimozione imballo	●	●	●	●	—
Installazione	●	●	●	●	●
Uso ordinario	●	●	● ¹	—	—
Regolazioni	○	●	●	—	—
Pulizia ordinaria	○	●	● ¹	○	—
Pulizia straordinaria	○	●	● ¹	○	—
Manutenzione	○	●	●	—	—
Smontaggio	●	●	●	●	●
Demolizione	○	●	●	○	—
Legenda:					
●	DPI PREVISTO				
○	DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO				
—	DPI NON PREVISTO				

1. Durante l'uso ordinario, i guanti devono essere termoresistenti per proteggere le mani dal contatto con parti calde dell'apparecchiatura e/o durante la rimozione di oggetti caldi dall'apparecchiatura stessa. Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o comunque degli addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischi chimici ed eventuali danni alla salute (in base al modello).

A.3 Informazioni di sicurezza generali

- Le macchine sono provviste di dispositivi di sicurezza elettrici e/o meccanici, atti alla protezione dei lavoratori e della macchina stessa.
- È sempre vietato rimuovere e/o far funzionare la macchina togliendo, modificando o manomettendo i ripari, le protezioni e i dispositivi di sicurezza.
- Non apportare modifiche alle parti fornite con l'apparecchiatura.
- Alcune illustrazioni del Manuale rappresentano la macchina, o parti di essa, senza protezioni o con protezioni rimosse. Ciò è fatto unicamente per esigenze di spiegazione. Non utilizzare la macchina sprovvista di protezioni o con i dispositivi di protezione disattivati.
- È vietato rimuovere, manomettere o rendere illeggibili le etichette e i segnali di sicurezza, di pericolo e di obbligo riportati sulla macchina.

- Il livello di pressione sonora ponderata A non eccede i 70 dB(A).
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o cattivo funzionamento.
- Non usare prodotti (anche se diluiti) contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico o muriatico, ecc.) per pulire l'apparecchiatura o il pavimento sotto l'apparecchiatura.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare getti d'acqua o vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Non conservare o usare benzina o altre sostanze infiammabili in prossimità di questa o altre apparecchiature.
- Non nebulizzare aerosol in prossimità di questa apparecchiatura quando in funzione.
- Mai verificare la presenza di perdite con l'ausilio di una fiamma viva.

A.4 Trasporto, movimentazione ed immagazzinamento

Dispositivi di protezione installati sulla macchina

- Viste le dimensioni della macchina, durante la fase di trasporto, movimentazione e immagazzinamento è possibile impilare una macchina sopra l'altra attenendosi a quanto indicato nel talloncino apposto sull'imballo.
- Durante le fasi di carico e scarico è vietato stazionare sotto i carichi sospesi. Il personale non autorizzato non può accedere alla zona di lavoro.
- Il solo peso dell'apparecchiatura non è una condizione sufficiente per mantenerla ferma.
- Per il sollevamento e l'ancoraggio della macchina è vietato utilizzare parti mobili o deboli quali: carter, canaline elettriche, parti pneumatiche, ecc.
- Non spingere o tirare l'apparecchiatura per spostarla in quanto potrebbe rovesciarsi.
- Per gli addetti al trasporto, movimentazione e immagazzinamento della macchina sono obbligatori un'adeguata formazione e addestramento per l'uso dei sistemi di sollevamento e l'adozione dei dispositivi di protezione individuale idonei al tipo di operazione eseguita (ad es. tuta da lavoro, calzature di sicurezza, guanti e casco di protezione).
- Al momento della rimozione dei sistemi di ancoraggio assicurarsi che la stabilità delle parti componenti la macchina non dipenda dall'ancoraggio e che tale operazione, quindi, non provochi la caduta del carico stesso dal veicolo. Prima di scaricare i componenti della macchina, assicurarsi che tutti i sistemi di ancoraggio siano stati rimossi.
- Il posizionamento, il montaggio e lo smontaggio della macchina dovranno essere eseguiti da personale specializzato.

A.5 Installazione e montaggio

- Le operazioni citate devono essere eseguite in conformità alle norme di sicurezza vigenti, sia riguardo all'attrezzatura usata sia per le modalità operative.
- Se presente, la spina deve essere accessibile anche dopo aver posizionato l'apparecchiatura nel punto d'installazione.
- Prima di eseguire qualsiasi procedura di installazione, staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura.

Allacciamento elettrico

- Prima di effettuare il collegamento, accertarsi che la tensione e la frequenza corrispondano a quanto riportato sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura.
- I lavori sugli impianti elettrici devono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato in base alle normative e alle prescrizioni vigenti nel paese di utilizzo; devono inoltre essere presenti dispositivi di disconnessione dalla rete elettrica incorporati nei cablaggi fissi, in accordo con le relative norme.

- Le informazioni relative alla tensione d'alimentazione dell'apparecchiatura sono indicate sulla targhetta caratteristiche.
- L'alimentazione elettrica dell'impianto deve essere predisposta e in grado di sostenere l'assorbimento effettivo di corrente, oltre a essere eseguita a regola d'arte e rispettando le norme in vigore nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura.
- Il punto di collegamento deve essere munito di un efficace contatto a terra e la tensione e la frequenza di rete devono corrispondere a quelle riportate sulla targhetta caratteristiche. In caso di dubbio sull'efficacia del cavetto di terra richiedere un controllo dell'impianto da parte di personale specializzato.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dall'Assistenza clienti o comunque da personale specializzato in modo da prevenire ogni rischio.
- Verificare che sia montato un interruttore di circuito di sicurezza tra il cavo di alimentazione dell'apparecchiatura e la linea elettrica principale. La distanza massima di apertura dei contatti e la corrente di dispersione devono rispettare le norme di sicurezza locali.



AVVERTENZA

Il Costruttore declina ogni responsabilità derivante dal mancato rispetto delle normative in materia di sicurezza.

A.6 Posizionamento

- Installare l'apparecchiatura avendo cura di adottare tutte le misure di sicurezza previste per questo tipo di operazioni, comprese le indicazioni relative alle misure antincendio.
- Movimentare l'apparecchiatura con attenzione per evitare di causare danni o situazioni di pericolo per le persone. Utilizzare un pallet per la movimentazione e il posizionamento.
- Lo schema di installazione fornisce gli ingombri complessivi dell'apparecchiatura e la posizione dei collegamenti elettrici e della cappa rispetto al cavo del forno. Verificare che siano presenti e utilizzabili per realizzare i collegamenti necessari.
- NB: Il locale deve disporre di un ingresso di aria adeguato per la cappa che possa essere usato contemporaneamente ad apparecchiature alimentate a gas o con altri combustibili.
- Le apparecchiature non sono adatte per l'incasso. Lasciare uno spazio di almeno 50 mm tra l'apparecchiatura e le pareti destra e posteriore, e di 500 mm dalla parete sinistra, o comunque uno spazio adeguato per consentire successive operazioni di assistenza o manutenzione.
- Isolare adeguatamente le superfici a distanze inferiori rispetto a quanto indicato.
- Garantire una distanza di almeno 100 mm tra l'apparecchiatura ed eventuali pareti combustibili. Non conservare o usare materiali o liquidi infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura.
- Verificare ed eventualmente procedere al livellamento dell'apparecchiatura una volta posizionata. Un livellamento non corretto può causare il malfunzionamento dell'apparecchiatura.

A.7 Demolizione della macchina

- Le operazioni di smontaggio devono essere eseguite da personale specializzato.
- Gli interventi sulle apparecchiature elettriche vanno eseguiti in assenza di tensione ed esclusivamente da personale specializzato.
- Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura rimuovendo il cavo d'alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura dei vani per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.

B DATI DI IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIATURA E DEL COSTRUTTORE

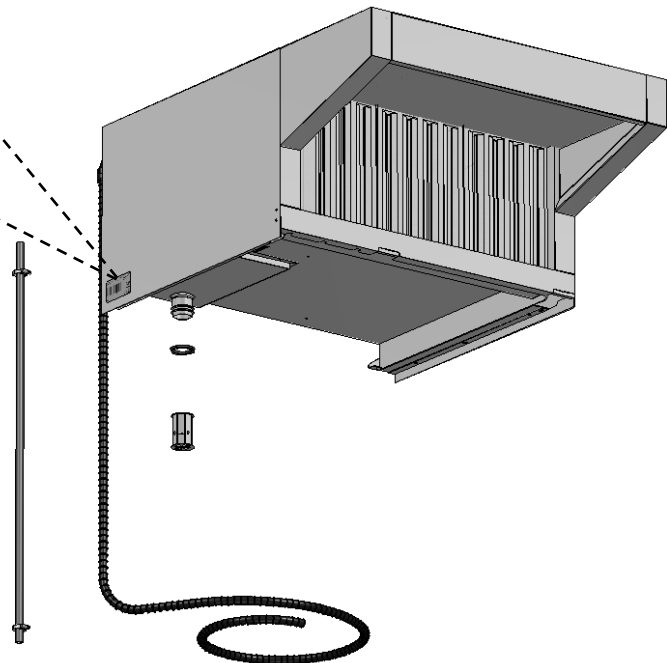


IMPORTANTE

La cappa è destinata specificamente a funzionare solo con forni della linea SkyLine e Magistar; il produttore declina ogni responsabilità in caso di uso diverso.

B.1 Posizione della targhetta caratteristiche

Questo Manuale di istruzioni contiene informazioni relative a diverse apparecchiature. Individuare l'apparecchiatura leggendo quanto riporta la targhetta caratteristiche posta sul lato sinistro (vedere immagine di seguito).



IMPORTANTE

Al momento dell'installazione dell'apparecchiatura verificare che quanto predisposto per il collegamento elettrico corrisponda a quanto riportato sulla targhetta stessa.

B.2 Dati di identificazione dell'apparecchiatura e del costruttore

Si riporta un esempio della marcatura o targhetta caratteristiche presente sulla macchina:



La targhetta caratteristiche contiene i dati identificativi e tecnici del prodotto. Si elenca qui di seguito il significato delle varie informazioni in essa contenute:

F.Mod.	descrizione di fabbrica del prodotto
Comm.Model	descrizione commerciale
PNC	codice di produzione
Ser.No.	numero di serie
Ty	tipo famiglia
EL	tensione di alimentazione + fase
Hz	frequenza di alimentazione
kW	potenza massima assorbita
A	corrente assorbita
Made in EU	luogo di fabbricazione
99-9999	mese-anno di fabbricazione

C INFORMAZIONI GENERALI

C.1 Introduzione

Di seguito vengono fornite alcune informazioni relative alla destinazione d'uso di questa apparecchiatura ed al suo collaudo e vengono descritti i simboli utilizzati (che contrassegnano e permettono di riconoscere il tipo di avvertenza), le definizioni dei termini utilizzati nel manuale ed una serie di informazioni utili all'utilizzatore dell'apparecchiatura.

C.2 Collaudo e ispezione

Le nostre apparecchiature sono studiate ed ottimizzate, mediante test di laboratorio, al fine di ottenere prestazioni e rendimenti elevati. Il superamento dei test (collaudo visivo - collaudo elettrico - collaudo funzionale), è garantito e certificato tramite gli specifici allegati.

C.3 Diritti d'autore

Il presente Manuale è destinato esclusivamente alla consultazione da parte dell'operatore e può essere consegnato a terzi unicamente con l'autorizzazione

C.4 Conservazione del Manuale

Il Manuale deve essere mantenuto integro per l'intera vita della macchina, fino all'atto della demolizione della stessa. In caso di cessione, vendita, noleggio, concessione in uso o in locazione finanziaria della macchina, il presente Manuale dovrà accompagnare la stessa.

C.5 Destinatari del Manuale

Questo Manuale si rivolge:

- al trasportatore ed agli addetti alla movimentazione;
- al personale addetto alle installazioni e alla messa in servizio;

- al datore di lavoro degli utilizzatori della macchina e al responsabile del luogo di lavoro;
- agli operatori addetti all'uso ordinario della macchina;
- al personale specializzato - Assistenza clienti (vedere Manuale di servizio).

C.6 Definizioni

Vengono elencate di seguito le definizioni dei principali termini utilizzati nel Manuale. Si consiglia di leggere con attenzione prima dell'utilizzo.

Operatore	Addetto all'installazione, alla regolazione, all'uso, alla manutenzione, alla pulizia, alla riparazione e al trasporto della macchina.
Macchina	Cappa installata sopra al forno.

Addetto all'uso ordinario della macchina	Operatore che è stato informato, formato e addestrato in merito ai compiti da svolgere ed ai pericoli connessi all'uso ordinario della macchina
---	---

Assistenza clienti o personale specializzato	Operatore addestrato/formato dal costruttore che, sulla base della sua formazione professionale, esperienza, addestramento specifico, conoscenza delle normative antinfortunistiche, è in grado di valutare gli interventi da effettuare sulla macchina e riconoscere ed evitare eventuali rischi. La sua professionalità copre i campi della meccanica, elettrotecnica, elettronica ecc.
---	---

Pericolo	Fonte di possibili lesioni o danni alla salute.
-----------------	---

Situazione pericolosa	Qualsiasi situazione in cui un operatore è esposto ad uno o più pericoli.
------------------------------	---

Rischio	Combinazione di probabilità e di gravità di possibili lesioni o danni alla salute in una situazione pericolosa.
----------------	---

Dispositivi di protezione	Misure di sicurezza che consistono nell'impiego di mezzi tecnici specifici (ripari e dispositivi di sicurezza) per proteggere gli operatori dai pericoli.
----------------------------------	---

Riparo	Elemento di una macchina usato in modo specifico per fornire protezione mediante una barriera fisica.
---------------	---

Dispositivo di sicurezza	Dispositivo (diverso da un riparo) che elimina o riduce il rischio; esso può essere impiegato da solo o essere associato ad un riparo.
---------------------------------	--

Cliente	Colui che ha acquistato la macchina e/o che la gestisce e la utilizza (ad es.: ditta, imprenditore, impresa).
----------------	---

Elettrocuzione	Scarica accidentale di corrente elettrica sul corpo umano.
-----------------------	--

C.7 Responsabilità

Si declina ogni responsabilità per danni ed anomalie di funzionamento causati da:

- inosservanza delle istruzioni contenute nel presente Manuale;
- riparazioni eseguite non a regola d'arte e sostituzione di ricambi diversi da quelli specificati nel catalogo ricambi (il montaggio e l'impiego di parti di ricambio ed accessori non originali può influire negativamente sul funzionamento della macchina e fa decadere la garanzia del produttore originale);
- operazioni eseguite da personale non specializzato;
- modifiche o interventi non autorizzati;
- manutenzione assente o inadeguata;
- uso improprio della macchina;
- eventi eccezionali non prevedibili;
- utilizzo della macchina da parte di personale non informato, formato e addestrato;
- mancata applicazione delle disposizioni vigenti nel paese di utilizzazione in materia di sicurezza, igiene e salute sul luogo di lavoro.

Si declina ogni responsabilità per danni causati da trasformazioni e modifiche arbitrarie da parte dell'utilizzatore o dal Cliente.

La responsabilità dell'identificazione nonché della scelta di adeguati e idonei dispositivi di protezione individuale da far utilizzare agli operatori è a carico del datore di lavoro, del responsabile del luogo di lavoro o del tecnico destinato all'assistenza tecnica, in base alle norme vigenti nel paese di utilizzazione. Il Costruttore declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel Manuale, se imputabili ad errori di stampa o di traduzione. Eventuali integrazioni al Manuale di istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione che il costruttore riterrà opportuno inviare al Cliente dovranno essere conservate assieme al Manuale, di cui faranno parte integrante.

D TRASPORTO, MOVIMENTAZIONE ED IMMAGAZZINAMENTO

D.1 Introduzione

Il trasporto (ossia il trasferimento della macchina da una località all'altra) e la movimentazione (ovvero il trasferimento all'interno dei luoghi di lavoro) deve avvenire mediante l'utilizzo di appositi mezzi di trasporto.



ATTENZIONE

- La macchina dovrà essere trasportata, movimentata, e immagazzinata esclusivamente da personale specializzato, il quale dovrà possedere:
- specifica formazione tecnica ed esperienza relativa all'uso dei sistemi di sollevamento;
- conoscenza delle norme di sicurezza e delle leggi applicabili nel settore di pertinenza;
- conoscenza delle prescrizioni generali di sicurezza;
- cura nell'adottare i dispositivi di protezione individuale idonei al tipo di operazione eseguita;
- capacità di riconoscere ed evitare ogni possibile pericolo.

D.2 Movimentazione

Per le operazioni di scarico e di immagazzinamento della macchina predisporre un'area adeguata, con pavimentazione a fondo piano.

D.2.1 Procedure per le operazioni di movimentazione

Prima di procedere al sollevamento:

- far raggiungere a tutti gli addetti la posizione di sicurezza e impedire l'accesso di persone nella zona di movimentazione;
- accertarsi della stabilità del carico;
- controllare che non vi sia materiale che potrebbe cadere durante il sollevamento. Manovrare verticalmente in modo da evitare gli urti;
- movimentare la macchina mantenendola alla minima altezza da terra.

Per il corretto e sicuro svolgimento delle operazioni di sollevamento:

- utilizzare il tipo di attrezzatura più idoneo per caratteristiche e portata (ad es.: carrelli elevatori o transpallet elettrico);
- coprire gli spigoli vivi;
- controllare le forche e le modalità di sollevamento come da istruzioni esposte sull'imballo.

D.2.2 Spostamento

L'operatore deve:

- avere una visione generale del percorso da seguire;
- interrompere la manovra in caso di situazioni pericolose.

D.2.3 Posa del carico

- Prima di procedere alla posa del carico, assicurarsi che il passaggio sia libero e che la pavimentazione sia a fondo piano e possa sostenere il carico.
- Togliere l'apparecchiatura dal pallet in legno, scaricarla da un lato e successivamente farla scivolare a terra.

D.3 Rimozione dell'imballo



IMPORTANTE

Controllare subito eventuali danni causati nel trasporto. Esaminare gli imballi prima e dopo lo scarico.




1. Rimuovere il materiale di imballaggio.
2. Conservare tutta la documentazione contenuta nell'imballo.

Nota

- Lo spedizioniere è responsabile per la sicurezza della merce durante il trasporto e la consegna.
- Presentare reclamo allo spedizioniere in caso di danni evidenti od occulti.
- Segnalare alla consegna sulla bolla di trasporto eventuali danni o mancanze.
- L'autista deve firmare la bolla di trasporto: lo spedizioniere può respingere il reclamo se la bolla di trasporto non è firmata (lo spedizioniere può fornire il formulario necessario).
- In caso di danni occulti o mancanze che siano evidenti solo dopo la rimozione dell'imballo, richiedere allo spedizioniere, entro e non oltre 15 giorni dalla consegna, l'ispezione della merce.

D.4 Smaltimento dei materiali d'imballaggio

Lo smaltimento degli imballi deve essere fatto in conformità alle norme vigenti nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura. Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente. Essi possono essere conservati senza pericolo, possono essere riciclati o essere bruciati in un apposito impianto di combustione dei rifiuti. Le parti in materiale plastico soggette ad eventuale smaltimento con riciclaggio sono contrassegnate nei seguenti modi:

 PE	Polietilene <ul style="list-style-type: none"> • Pellicola esterna imballo • Busta contenente le istruzioni
 PP	Polipropilene <ul style="list-style-type: none"> • Fascette
 PS	Polistirolo espanso <ul style="list-style-type: none"> • Protezioni angolari

I componenti in legno e cartone possono essere smaltiti rispettando le norme vigenti nel paese di utilizzo della macchina.

D.5 Immagazzinamento

La macchina e/o le sue parti devono essere immagazzinate e protette dall'umidità, in ambiente non aggressivo, privo di vibrazioni e con temperature ambientali comprese tra – 10 °C [14 °F] e 50 °C [122 °F].

Il luogo in cui verrà immagazzinata la macchina dovrà avere un piano d'appoggio orizzontale in modo da evitare di deformare la macchina o danneggiare i piedini di supporto.



ATTENZIONE

Non apportare modifiche ai ricambi forniti con l'apparecchiatura. I ricambi eventualmente smarriti o guasti vanno sostituiti con ricambi originali.

E DATI TECNICI

E.1 Dati tecnici - modelli

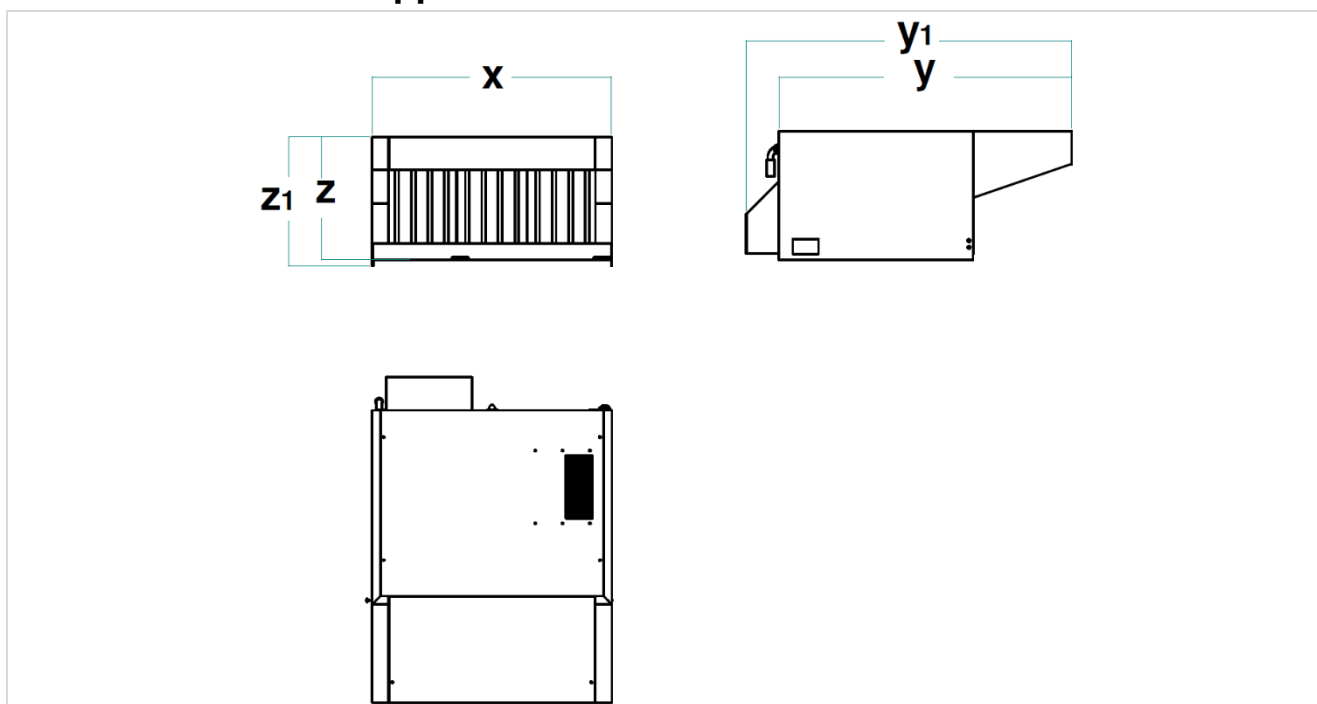
PNC – MODELLI		
	922718	HOOT11E
	922719	HOOT21E
	922720	HOOV11E
	922722	HOOS11E
	922721	HOOS21E
Tensione di alimentazione	V	220-240
Fasi	N.	1 ~
Frequenza	Hz	50
Corrente nominale massima	A	3,57
Potenza elettrica assorbita	kW	0,820
Potenza nominale motore ventilatore	kW	0,383

E.2 Prestazioni aerauliche

I seguenti articoli non devono essere collegati a un impianto di condizionamento.
Di seguito sono riportati i dati relativi alle loro prestazioni.

MODELLI		Portata d'aria	
		m ³ /h	ft ³ /h
922718	HOOT11E	690	24,360
922719	HOOT21E		
922720	HOOV11E		
922722	HOOS11E		
922721	HOOS21E		

E.3 Dimensioni della cappa



MODELLI		Larghezza		Profondità		Profondità mod. stacking		Altezza		Tot. Altezza	
		x		y		y1		z		z1	
		mm	inch	mm	inch	mm	inch	mm	inch	mm	inch
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 Pesì cappe

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

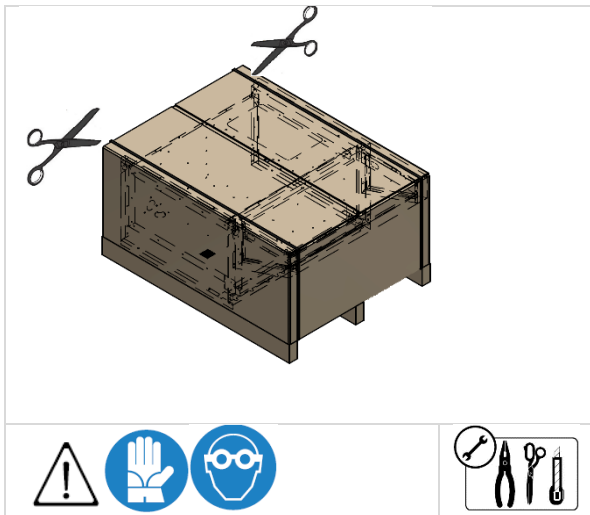
F INSTALLAZIONE E MONTAGGIO

F.1 Luogo installazione

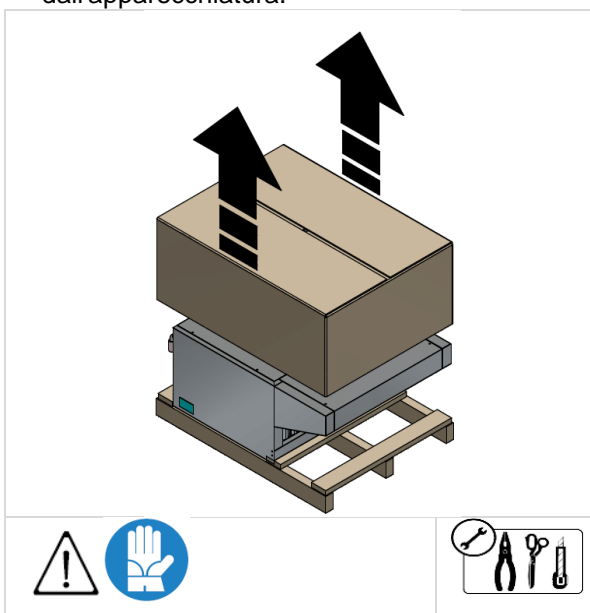
- L'apparecchiatura deve essere installata conformemente alle normative locali e nazionali in vigore:
 - in materia di aspirazione e scarico dell'aria;
 - devono essere soddisfatti i requisiti di ventilazione specificati per le attrezzature da cucina;
 - devono essere adottate precauzioni speciali quando vi sono altre apparecchiature a fiamma viva nello stesso locale, per evitare il ritorno dei fumi.

F.2 Rimozione dell'imballo

1. Tagliare le fascette che fissano l'apparecchiatura al pallet.

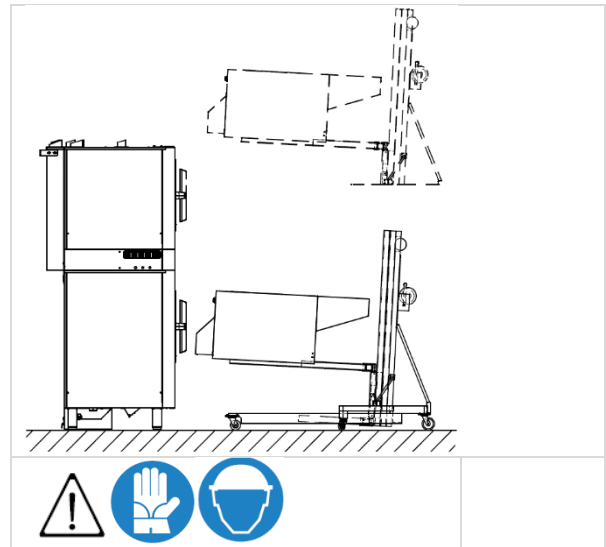


2. Rimuovere le clips e il cartone dall'apparecchiatura.



3. Sollevare l'apparecchiatura e il pallet utilizzando l'apposita attrezzatura di

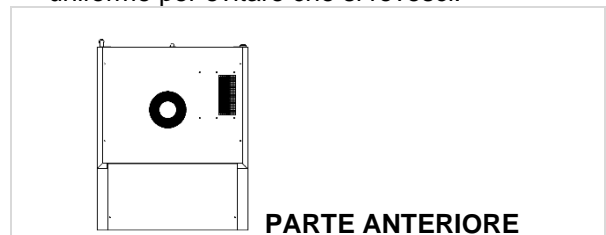
sollevamento e posizionare la cappa di fronte al forno.



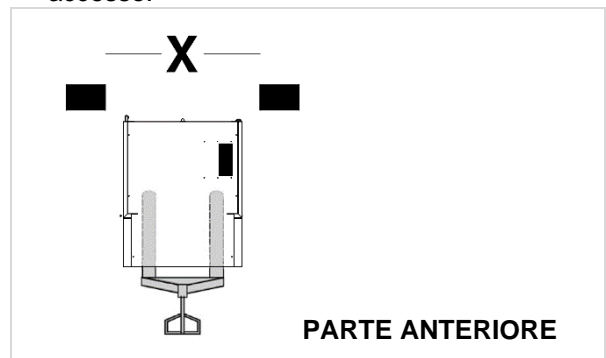
4. Togliere la pellicola protettiva avendo cura di non graffiare la superficie con forbici o lame eventualmente utilizzate.

F.2.1 Trasporto della cappa

- Mantenere la cappa bilanciata in modo uniforme per evitare che si rovesci.



- Tenere conto delle dimensioni e dello spazio di accesso.

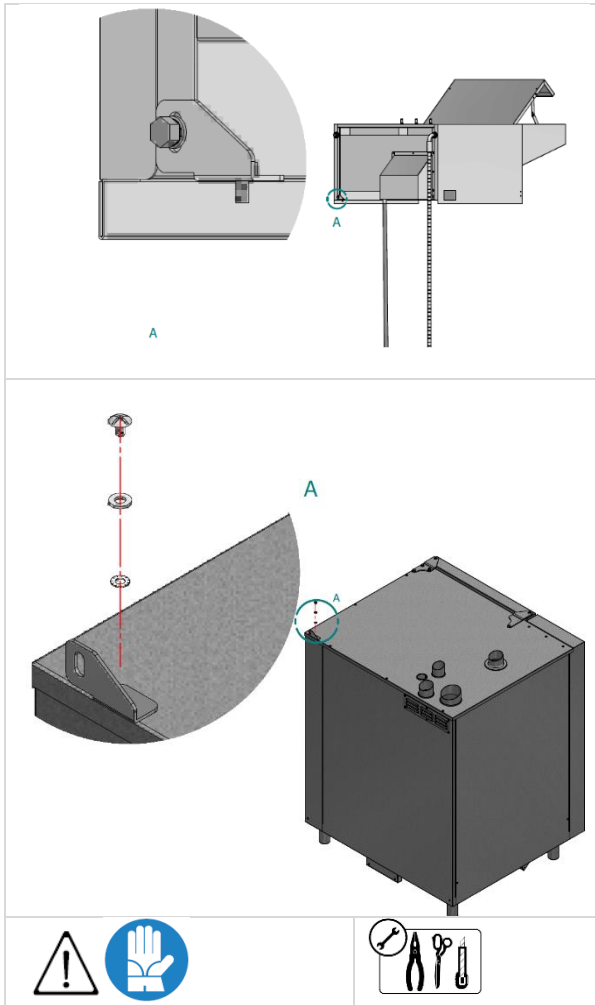


MODELLI		Larghezza	
		x	
		mm	inch
922718	HOOT11E	875	34,45
922719	HOOT21E	1098	43,23
922720	HOOV11E	917	36,10
922722	HOOS11E	875	34,45
922721	HOOS21E	1098	43,23

F.3 Operazioni da eseguire sul forno prima del posizionamento

F.3.1 Preparazione per il fissaggio

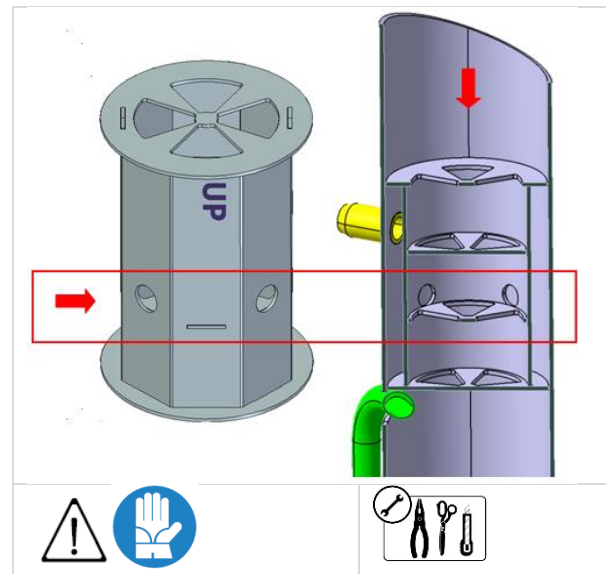
1. Svitare e togliere la staffa di fissaggio dal lato posteriore destro della cappa;
2. svitare la vite in alto a destra nella parte posteriore del forno;
3. fissare la staffa al forno utilizzando la vite e la rondella dentata in dotazione.



F.3.2 Modifica del raffreddamento rapido del forno

In occasione dell'installazione del forno, seguire la procedura per l'installazione dell'alimentazione "Modifica del raffreddamento rapido del forno" e modificare il "sistema di raffreddamento rapido":

- AL03 IM_HO_L4 (vedere documento allegato).

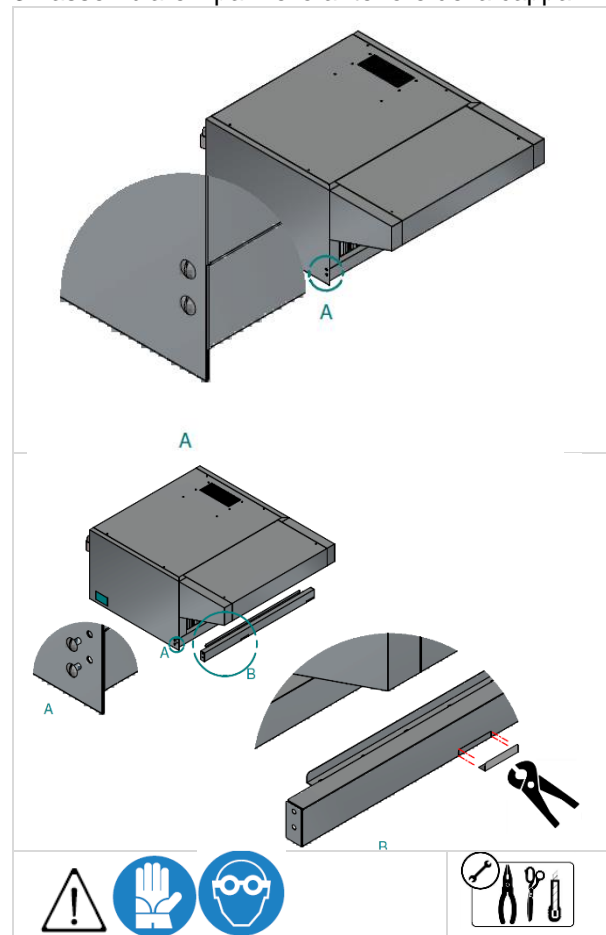


F.4 Operazioni da eseguire sulla cappa prima del posizionamento

Prima di installare la cappa, procedere come segue:

F.4.1 Sulla cappa per forni con cerniere sx

1. Svitare e togliere il pannello anteriore della cappa;
2. togliere le parti pre-tagliate;
3. assemblare il pannello anteriore della cappa.

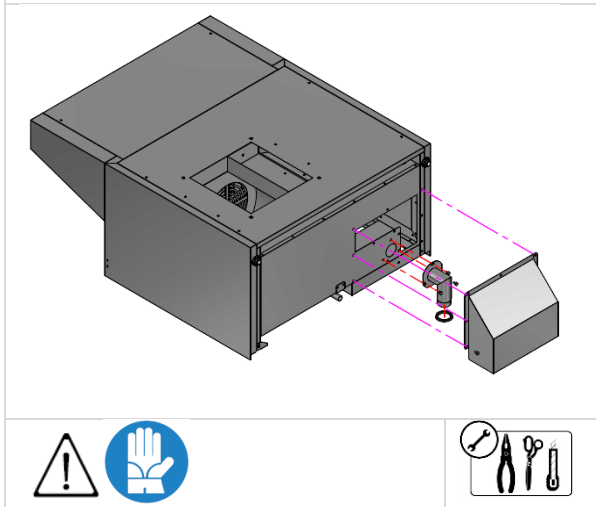
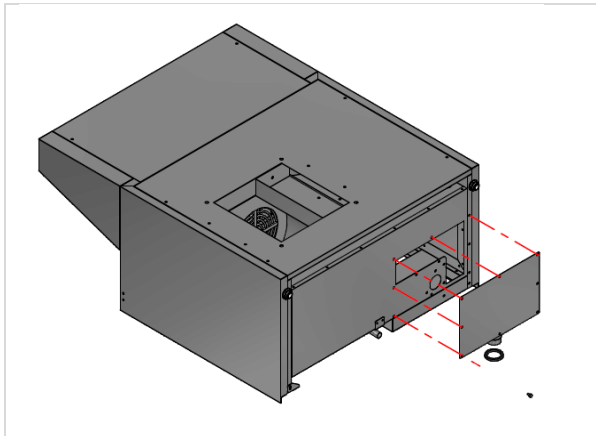


F.4.2 Sulla cappa per forni in colonna

I seguenti articoli vengono forniti in dotazione con il kit per forni in colonna:

922722	HOOS11E
922721	HOOS21E

1. Svitare e togliere il pannello posteriore della cappa;
2. assemblare la tubazione e la guarnizione in dotazione;
3. assemblare lo speciale pannello posteriore in dotazione.

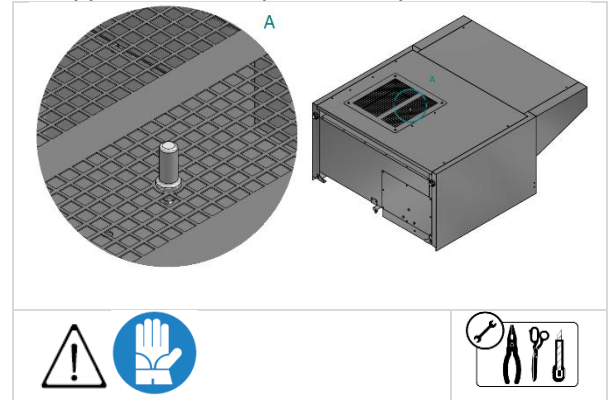


F.4.3 Sulla cappa installata sotto la cappa centrale o soffitto ventilato

In alcuni casi, i seguenti elementi possono essere installati sotto una cappa o un soffitto ventilato. Di conseguenza, non è possibile collegarli a un sistema centralizzato come suggerito in precedenza.

922718	HOOT11E
922719	HOOT21E
922720	HOOV11E
922722	HOOS11E
922721	HOOS21E

Per evitare l'ostruzione del foro di aspirazione, la cappa è dotata di una vite speciale. Montarla nell'apposito foro sul pannello superiore.

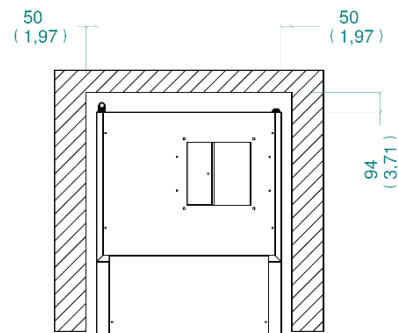


F.5 Posizionamento

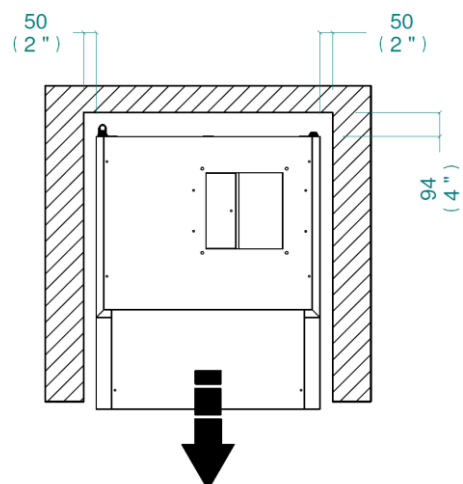
F.5.1 Distanza minima

Per lo spazio totale richiesto e le dimensioni degli allacciamenti, fare riferimento agli Schemi di installazione della cappa (vedere pag. 2 e cap. F del "Manuale d'installazione" del forno).

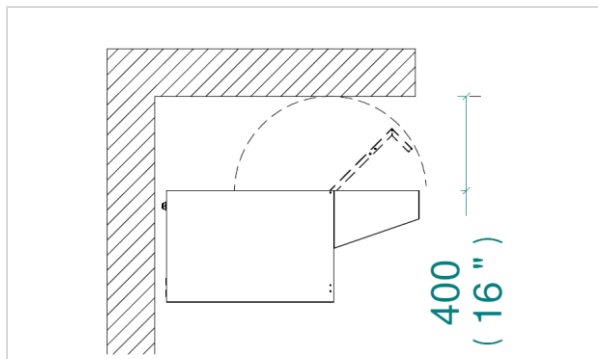
Tutti i lati dell'apparecchiatura devono trovarsi ad almeno 50 mm da qualsiasi superficie.



- Nel caso in cui sia necessaria la manutenzione della cappa, spostare il forno in avanti utilizzando attrezzature adeguate.

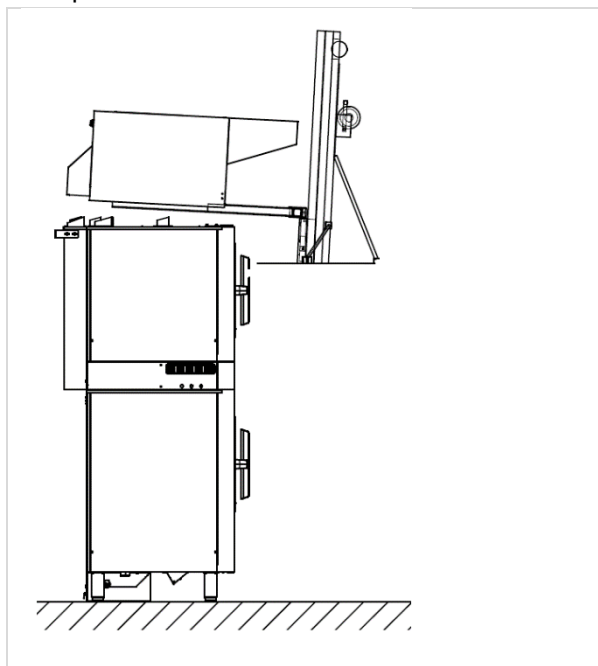


Se la cappa non è collegata a un impianto di aspirazione centralizzato, lasciare uno spazio libero di almeno 400 mm al di sopra di essa per consentire l'accesso al vano tecnico da parte dell'Assistenza clienti.

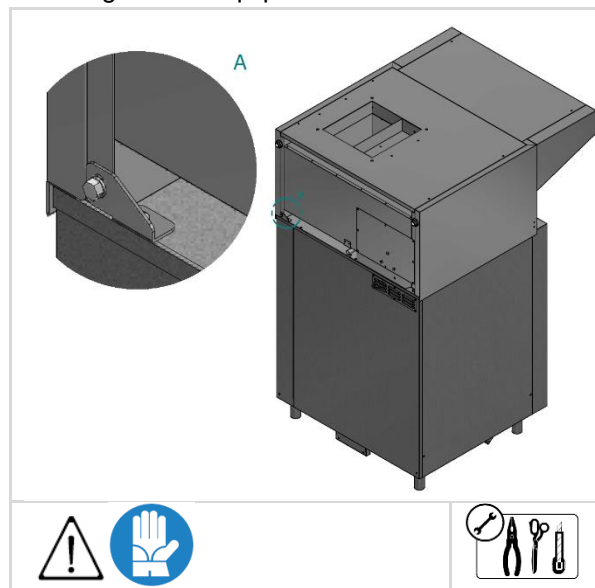


F.6 Montaggio della cappa sul forno

1. Sollevare la cappa sopra al forno
2. Allineare la cappa con il forno, centrare il condotto del vapore con il corrispondente condotto di uscita del vapore del forno e verificare che la guarnizione sia posizionata correttamente al fine di evitare la fuoriuscita di vapore durante il funzionamento.



3. Fissare la cappa e il forno al supporto montato in precedenza (fare riferimento a pag. 17) con le viti e le rondelle dentate fornite al fine di garantire il serraggio meccanico e il collegamento equipotenziale.



F.7 Allacciamento elettrico




IMPORTANTE
Il collegamento alla rete d'alimentazione elettrica deve essere effettuato secondo le vigenti norme nazionali e locali.


F.7.1 Cavo di alimentazione

Prima di effettuare il collegamento, accertarsi che la tensione e la frequenza corrispondano a quanto riportato sulla targhetta caratteristiche.

- Collegare l'apparecchiatura alla rete d'alimentazione elettrica in maniera permanente con un cavo di tipo H07 RN-F dim. 3G1,5mmq.
- Installare il cavo d'alimentazione in un tubo metallico o di plastica rigida privo di parti taglienti.
- Installare prima dell'apparecchiatura un interruttore onnipolare dalla capacità sufficiente con una distanza di apertura dei contatti di almeno 3 mm. Installare l'interruttore nell'impianto elettrico del fabbricato, nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura.
- Se richiesto dalle norme e dai regolamenti locali, l'installatore deve fornire nel circuito di alimentazione un interruttore di circuito RCBO con I_{dn} 300 mA classe A.
- La corrente di dispersione massima dell'apparecchiatura è di 0,75 mA.
- Installare un dispositivo a monte dell'apparecchiatura (spina interbloccata, interruttore bloccabile o dispositivi simili)

bloccabile in posizione di aperto durante la manutenzione.

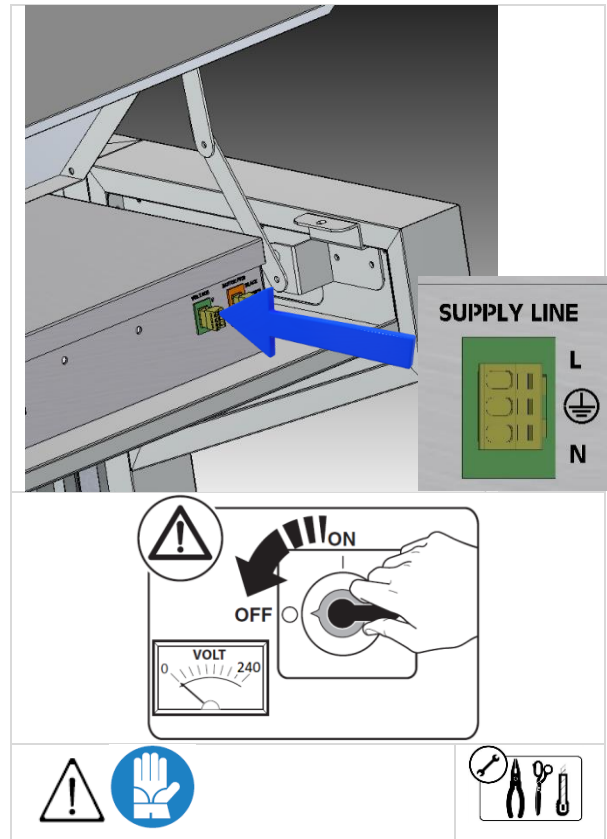
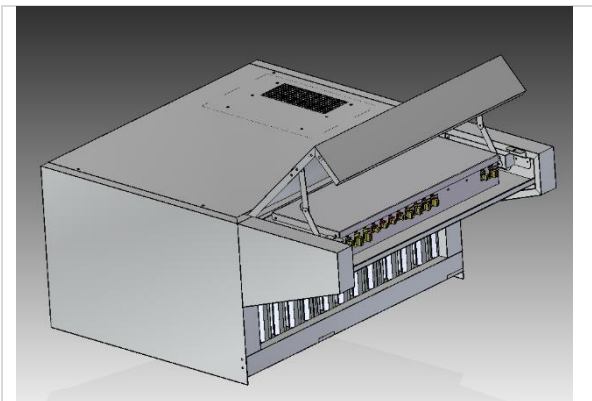
- Collegare l'apparecchiatura a un impianto di messa a terra efficiente. A questo scopo, la morsettieria è provvista di un morsetto con il simbolo  per il collegamento del cavo di terra.
- Inoltre includere il dispositivo in un sistema equipotenziale (vedere cap. F.6.3). Accertarsi che il forno su cui è montata la cappa sia dotato del relativo morsetto. Tale morsetto deve essere posto in contatto elettrico con tutte le parti metalliche fisse esposte della cappa e deve consentire il collegamento di un conduttore con sezione nominale da 2,5 mm² a 6 mm². Tale collegamento è realizzato con la

vite contrassegnata con il simbolo , situata esternamente vicino all'ingresso del cavo d'alimentazione.

F.7.2 Installazione del cavo d'alimentazione

Per collegare il cavo d'alimentazione con l'apparecchio procedere come segue:

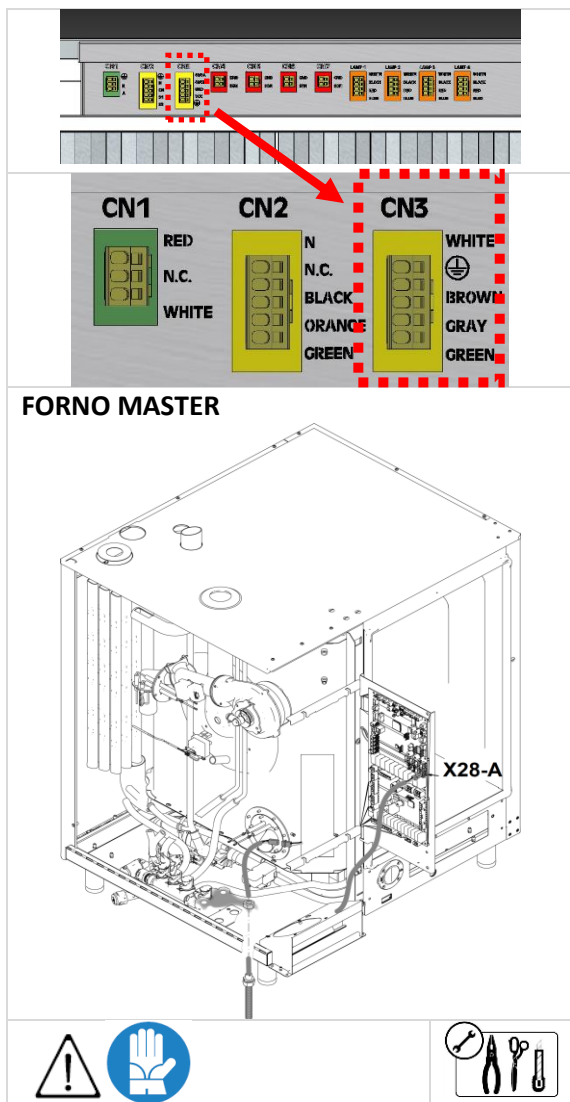
1. aprire il vano tecnico;
2. collegare i cavi (**NON FORNITI** - vedere le caratteristiche tecniche al cap. F.7.1 - "Cavo d'alimentazione") al connettore "DI TENSIONE" femmina usando il connettore maschio fornito, secondo le istruzioni contenute nel relativo schema dei collegamenti elettrici;
3. chiudere il vano tecnico.



F.7.3 Cavo di interfaccia forno-cappa

La cappa è fornita con un cavo di interfaccia, già collegato alla morsettieria principale in posizione **CN3**. Per collegare la cappa al forno procedere come segue:

1. rimuovere il pannello laterale sinistro del forno, come indicato nel "Manuale Service del forno";
2. togliere la lastra pre-tagliata sulla base del forno per ottenere un foro di 21 mm;
3. inserire la curva filettata maschio in dotazione, relativa al cavo di interfaccia, e fissarla con il dado in dotazione;
4. togliere il pannello touch screen dal forno, come indicato nel "Manuale d'installazione del forno";
5. inserire i connettori del cavo di interfaccia nelle relative posizioni, contrassegnate **X28-A**;
6. assemblare il pannello touch screen sul lato sinistro del forno, come indicato nel "Manuale d'installazione del forno";
7. seguire le istruzioni al seguente punto G.2 per impostare il forno correttamente.

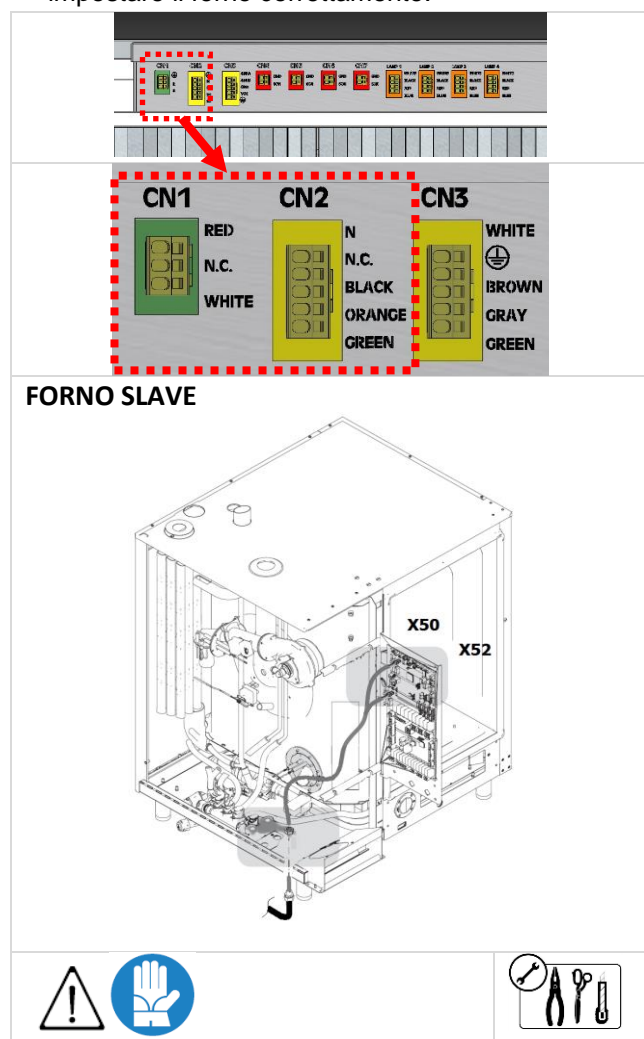


F.7.4 Cavo di interfaccia cappa-forni per modelli in colonna

Per collegare le cappe modello 922722 e 922721 a forni in colonna (due forni che operano insieme), procedere come segue:

1. collegare il forno superiore (definito MASTER) seguendo le istruzioni fornite in precedenza (0
2. Cavo di **interfaccia forno-cappa**);
3. togliere il pannello laterale sinistro del forno inferiore (denominato SLAVE), come indicato nel relativo "Manuale d'installazione del forno";
4. togliere la lastra pre-tagliata sulla base del forno per ottenere un foro di 21 mm;

5. inserire la curva filettata maschio in dotazione, relativa al cavo di interfaccia, e fissarla con il dado in dotazione;
6. togliere il pannello touch screen dal forno, come indicato nel "Manuale Service del forno";
7. inserire gli speciali connettori del cavo di interfaccia (L= 8,00 m) nelle relative posizioni, contrassegnate **X50** e **X52**;
8. assemblare il pannello touch screen sul lato sinistro del forno, come indicato nel "Manuale d'installazione del forno";
9. aprire il vano tecnico del forno superiore e collegare il cavo di interfaccia alla morsetteria principale nelle posizioni **CN1** e **CN2**;
10. seguire le istruzioni al seguente punto G.2 per impostare il forno correttamente.



G MESSA IN SERVIZIO E IMPOSTAZIONI

G.1 Introduzione



ATTENZIONE
Assicurarsi che l'apparecchiatura sia collegata a un sistema di scarico dell'acqua, a una presa di corrente e al forno tramite il cavo di interfaccia cappa/forno.

Accendere il forno come indicato nel manuale d'installazione (cap. G "MESSA IN SERVIZIO E IMPOSTAZIONI").



ATTENZIONE
Durante il funzionamento, fare attenzione alle zone calde della superficie esterna. Non coprire con oggetti gli scarichi posti sulla parte superiore dell'apparecchiatura.

G.2 Impostazione del forno

G.2.1 Impostazione di un forno singolo

In caso di installazione delle cappe modello 922718, 922719 o 922720, alla prima accensione del forno impostare il parametro "347 Cappa" su "Level 4" seguendo la procedura:

- AL01 IM_HO_L1_L2_L3_L4
con forni Serie TOUCH (vedere documentazione allegata).
- AL02 IM_HO_L1_L2_L3_L4

con forni Serie DIGITAL (vedere documentazione allegata).

G.2.2 Impostazione forni in colonna

In caso di installazione delle cappe modello 922721 o 922722 su forni sovrapposti, seguire le configurazioni e relativi richiami contenuti nell'allegato:

- AL05 IM_HO_04

G.2.3 Verifica della corretta impostazione del forno

È necessario procedere al completamento delle procedure descritte in precedenza per garantire il corretto funzionamento della cappa e per permetterne l'uso.

La procedura di verifica consiste in due fasi principali:

1. solo per cappe Livello 4: verificare che il simbolo della cappa sia presente sull'interfaccia del forno (pannello touch screen); o
2. testare il funzionamento della cappa accendendo il forno e avviando un programma di prova. Simulare l'apertura e la chiusura della porta del forno: la ventola dovrebbe cambiare velocità.

H DEMOLIZIONE DELLA MACCHINA



AVVERTENZA Fare riferimento ad “Avvertenze e informazioni di sicurezza”

H.1 Stoccaggio dei rifiuti

Alla fine del ciclo di vita del prodotto, evitare che l'apparecchiatura venga dispersa nell'ambiente. Le porte dovranno essere smontate prima dello smaltimento dell'apparecchiatura. I rifiuti SPECIALI possono essere stoccati temporaneamente in attesa che siano trattati per lo smaltimento e/o lo stoccaggio permanente. In ogni caso, vanno osservate le leggi vigenti nel paese dell'utilizzatore in materia di tutela dell'ambiente.

H.2 Riciclabilità

Le nostre apparecchiature sono costituite per il 90% da metalli (acciaio inossidabile, alluminio, acciaio zincato, rame, ecc.) ed è quindi possibile un riciclaggio delle stesse, per mezzo delle strutture tradizionali di recupero, nel rispetto delle normative vigenti nel proprio paese.

H.3 Procedura relativa alle macro- operazioni di smontaggio dell'apparecchiatura

Prima di effettuare la demolizione della macchina, si raccomanda di verificare attentamente lo stato della stessa, valutando che non ci siano parti della struttura eventualmente soggette a possibili cedimenti strutturali o rotture in fase di demolizione. Si dovrà provvedere allo smaltimento delle parti costituenti la macchina in modo differenziato, tenendo conto della diversa natura delle stesse (per esempio metalli, olii, grassi, plastica, gomma ecc.).

Nei vari paesi sono in vigore legislazioni differenti, pertanto si devono osservare le prescrizioni imposte dalle leggi e dagli enti preposti dai paesi in cui avviene la demolizione. In generale, bisogna riconsegnare l'apparecchiatura ai centri specializzati per la raccolta/demolizione. Smontare l'apparecchiatura raggruppando i componenti secondo la loro natura chimica, ricordando che nel compressore vi sono olio lubrificante e fluido refrigerante, che possono essere recuperati e riutilizzati, e che i componenti del frigorifero sono rifiuti speciali assimilabili a quelli urbani.



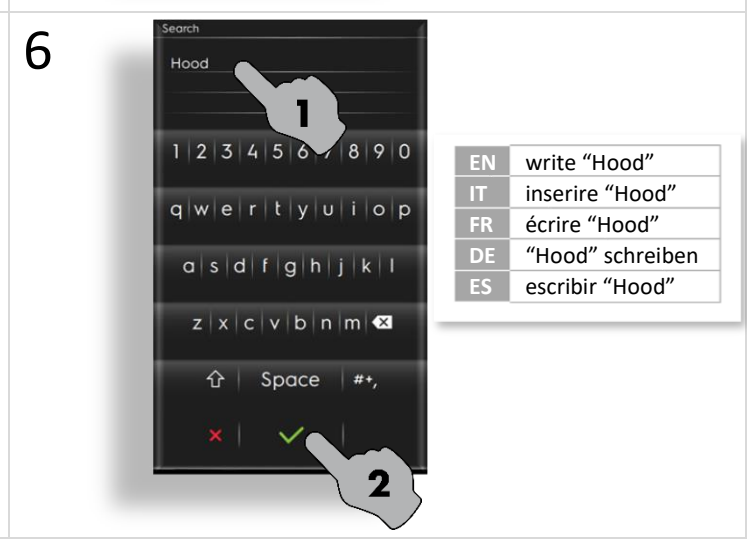
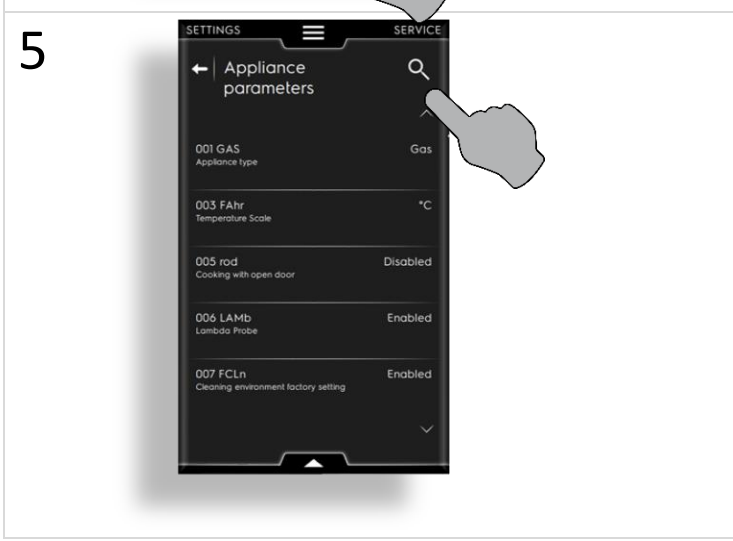
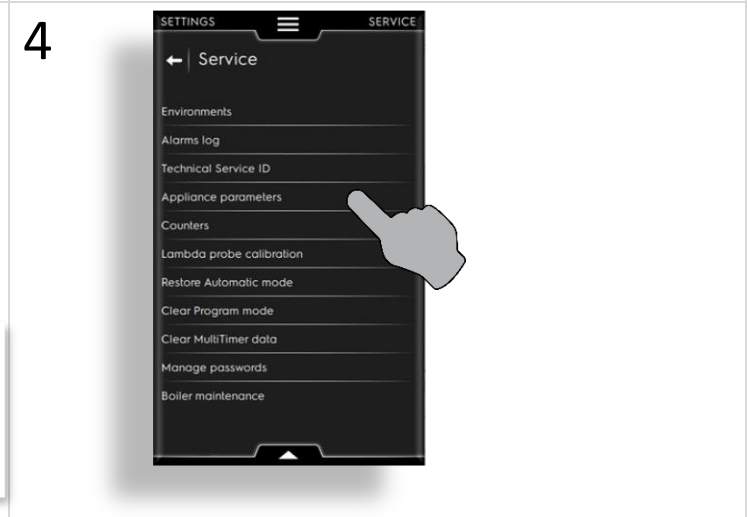
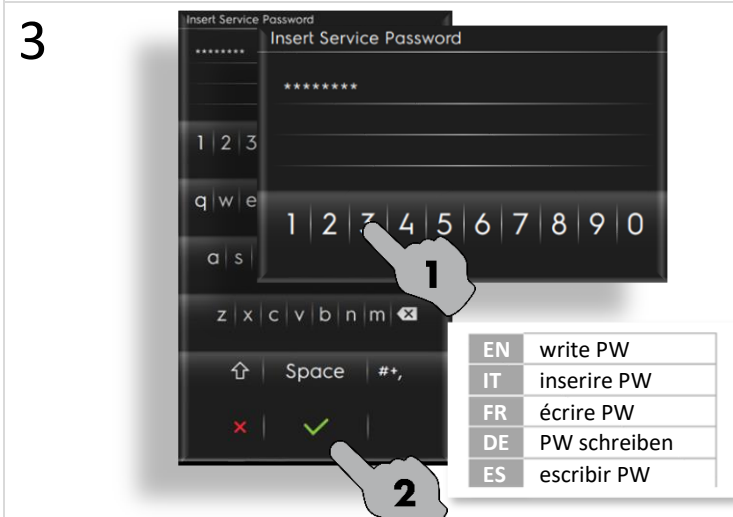
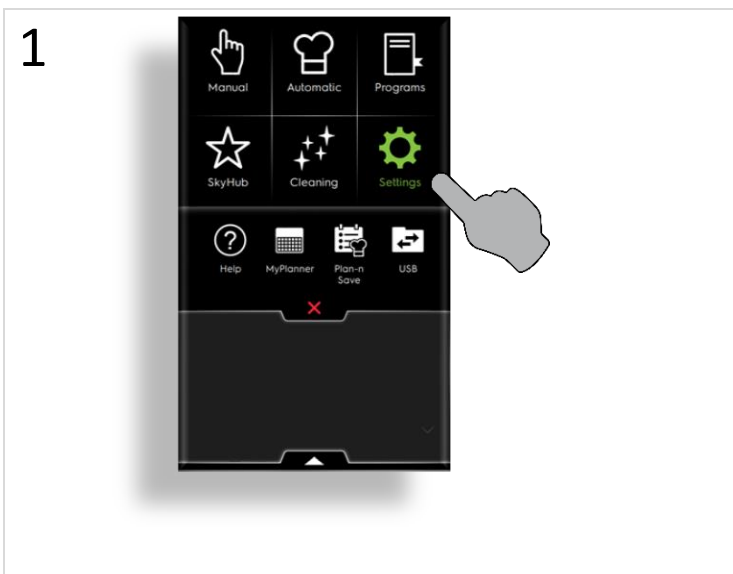
Il simbolo riportato sul prodotto indica che esso non deve essere considerato rifiuto domestico, bensì che deve essere smaltito correttamente, al fine di prevenire qualsiasi conseguenza negativa sull'ambiente e la salute dell'uomo. Per ulteriori informazioni relative al riciclaggio di questo prodotto, contattare l'agente o il rivenditore locale del prodotto, l'Assistenza clienti oppure l'organismo locale competente per lo smaltimento dei rifiuti.



NOTA!

In fase di demolizione della macchina, distruggere qualsiasi marcatura o contrassegno, il presente Manuale e qualsiasi documento relativo all'apparecchiatura.



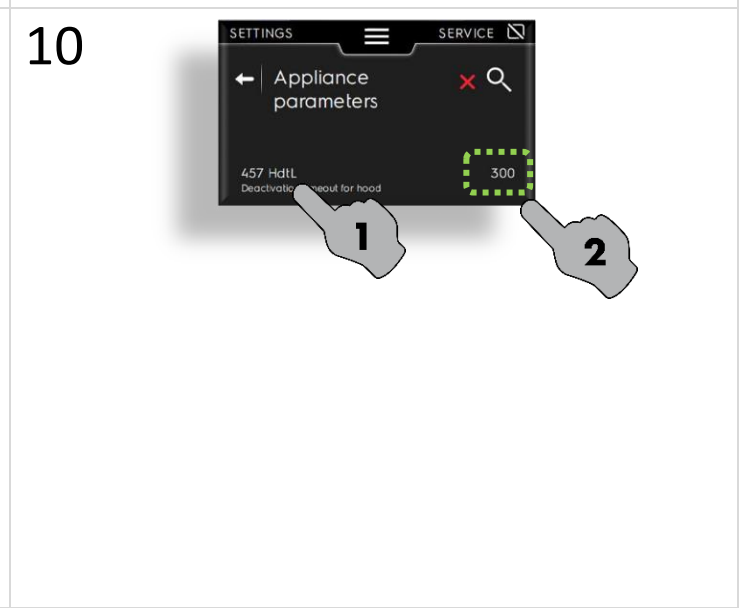
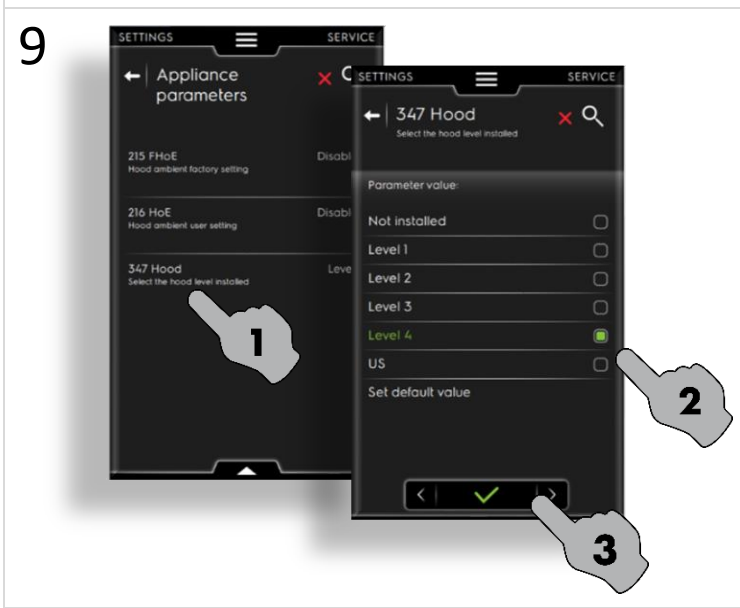
AL01 IM_HO_L1_L2_L3_L4	EN	TOUCH Oven settings for Hood	Rel. 230911	p. 1 / 4
	IT	Impostazioni Forno TOUCH dedicati CAPPA		
	FR	Réglages du four TOUCH pour la hotte		
	DE	TOUCH Backofeneinstellungen für Haube		
	ES	Ajustes del horno TOUCH para la campana		



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

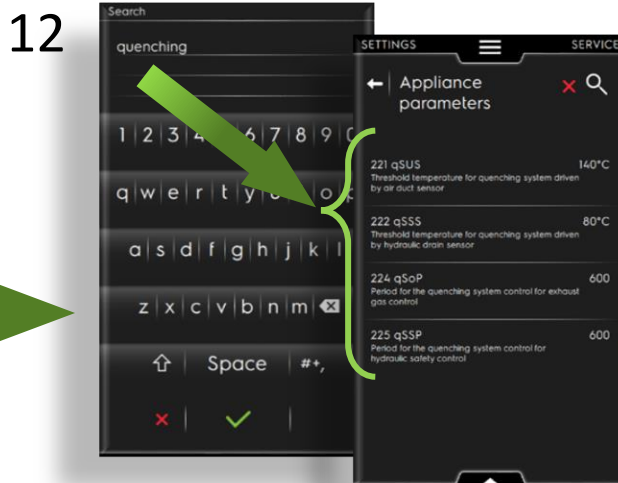



AL01 IM_HO_L1_L2_L3_L4	EN	TOUCH Oven settings for Hood	Rel.	230911	p. 3 / 4
	IT	Impostazioni Forno TOUCH dedicati CAPP			
	FR	Réglages du four TOUCH pour la hotte			
	DE	TOUCH Backofeneinstellungen für Haube			
	ES	Ajustes del horno TOUCH para la campana			

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

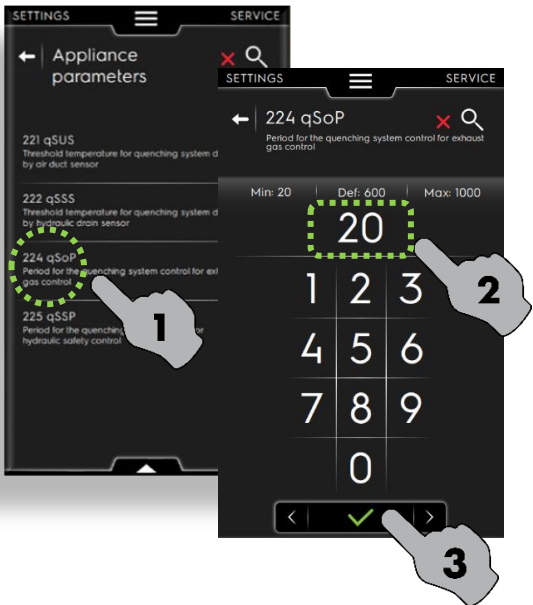
11

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



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

15



16



17



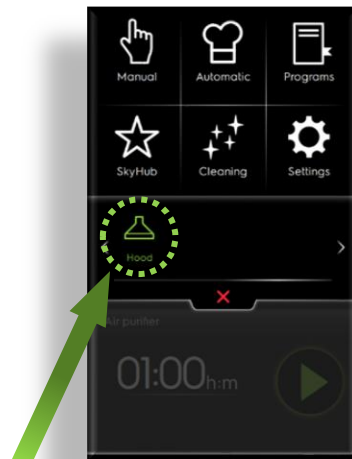
18



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

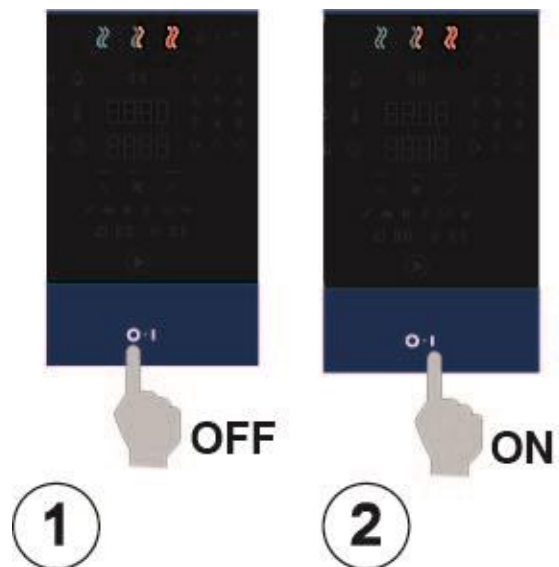
	PNC	prmtr	To do
3	922723 HOCT11E Level 3 922724 HOCT21E Level 3 922725 HOCV11E Level 3 922726 HOCS21E Level 3 922727 HOCS11E Level 3	347	
		457	

	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	DIGIT Oven settings for Hood	Rel.	231005	p. 4 / 4
	IT	Impostazioni Forno DIGIT dedicati CAPPA			
	FR	Réglages du four DIGIT pour la hotte			
	DE	DIGIT Backofeneinstellungen für Haube			
	ES	Ajustes del horno DIGIT 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 922721 and 922722.</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 922721 e 922722.</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. 922721 et 922722.</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 922721 und 922722.</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 922721 y 922722.</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>

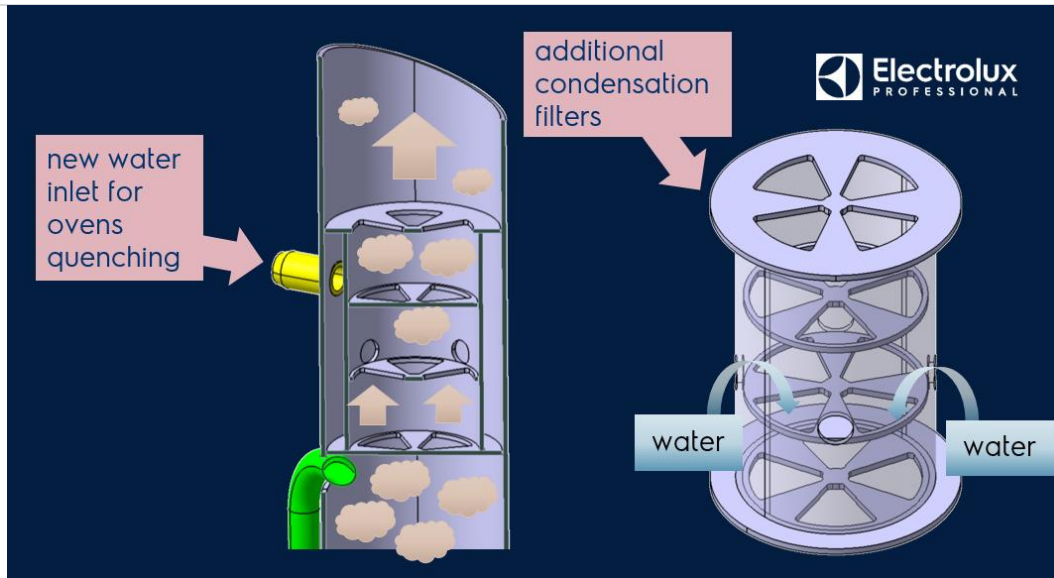
AL05 IM_HO_04	EN	STACKING Ovens - settings for Hood	Rel.	231120	p. 2 / 3
	IT	Impostazioni Forni SOVRAPPOSTI per CAPPA			
	FR	Fours à empiler - réglages pour la hotte			
	DE	STACKING Öfen - Einstellungen für Haube			
	ES	Hornos apilables - ajustes para la campana			

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		
1	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
2	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		

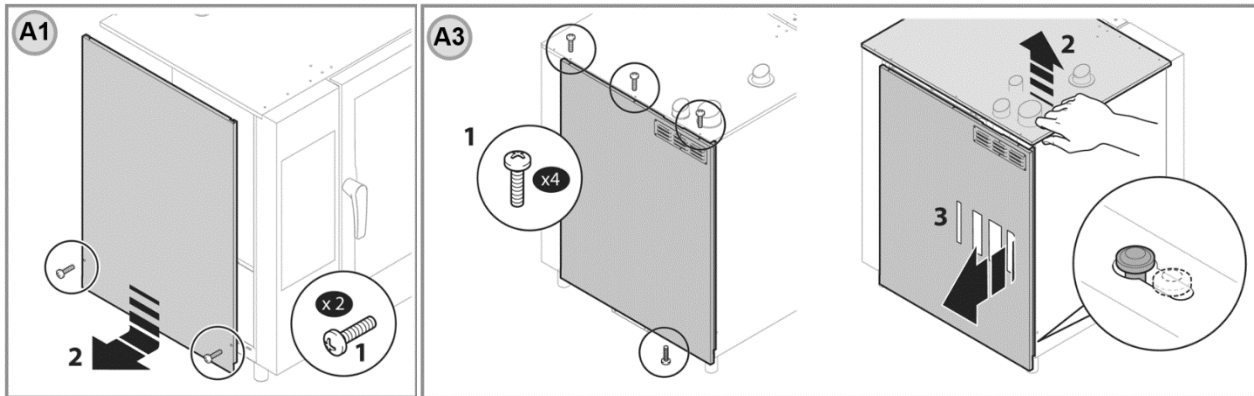
AL05 IM_HO_04	EN	STACKING Ovens - settings for Hood	Rel.	231120	p. 3 / 3
	IT	Impostazioni Forni SOVRAPPOSTI per CAPPA			
	FR	Fours à empiler - réglages pour la hotte			
	DE	STACKING Öfen - Einstellungen für Haube			
	ES	Hornos apilables - ajustes para la campana			

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		
3	above sopra ci-dessus über sobre	Digit MASTER	L4	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	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		

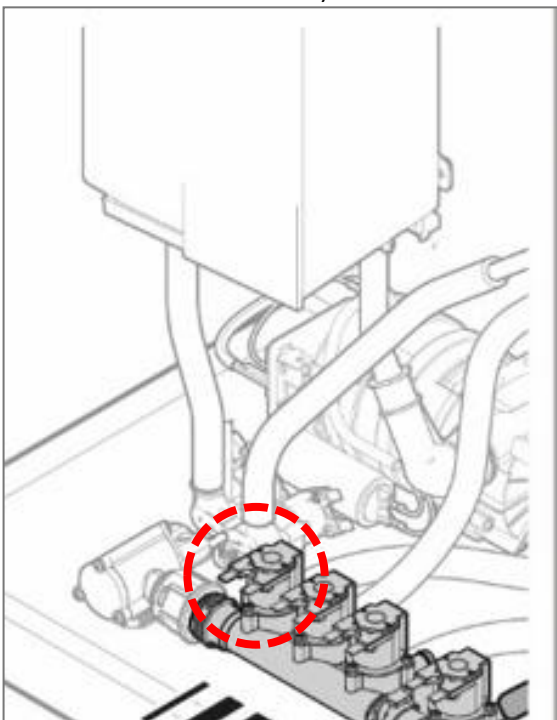
EN	Complete the configuration by following the instructions for Touch oven → annex "AL01 IM_HO_01_02_03_04" → Step 18, 19, 20 for Digit Oven → annex "AL02 IM_HO_L1_L2_L3_L4" → Step 4
IT	Completare la configurazione seguendo le istruzioni riportate per Forno Touch → allegato "AL01 IM_HO_01_02_03_04" → Fase 18, 19, 20 per Forno Digit → allegato "AL02 IM_HO_L1_L2_L3_L4" → Fase 4
FR	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
DE	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
ES	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)



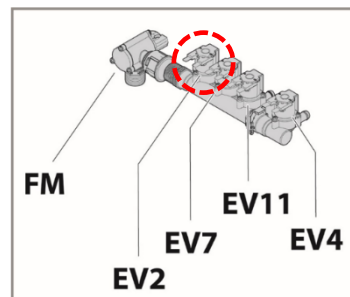
FM= Flow meter (X39), is also the CW11 (not treated water) water inlet point.

EV2= Quenching (X2)

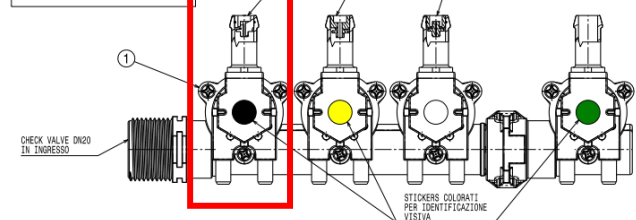
EV7= Cleaning / water fill valve (X3), refer also to § WASH PUMP, M8 AND VALVE EV7

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

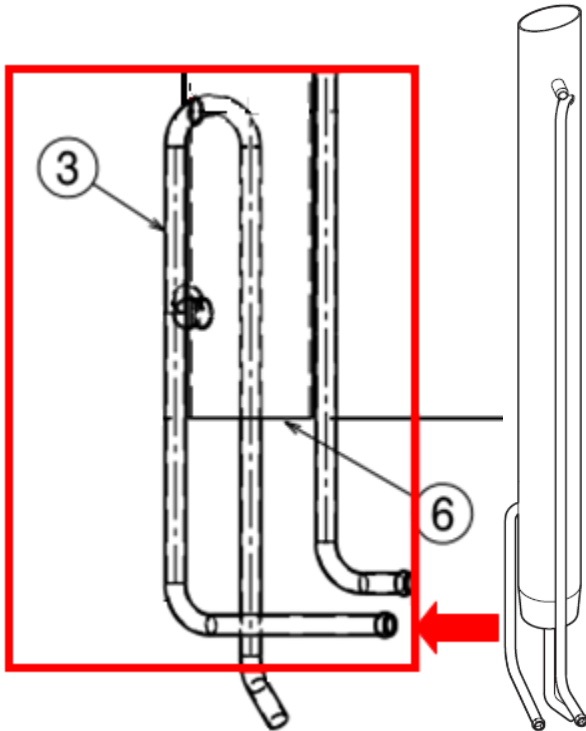
EV4 = Shower (X2)



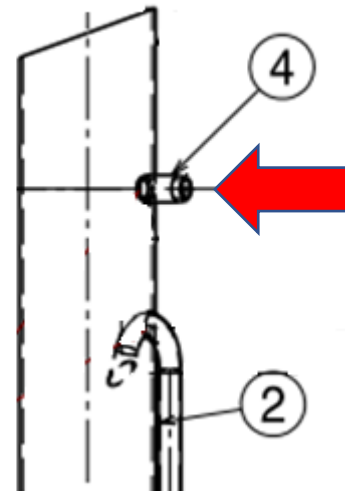
COD. 83040HL.
ASS. ELETTROVALVOLE RPE RM1400



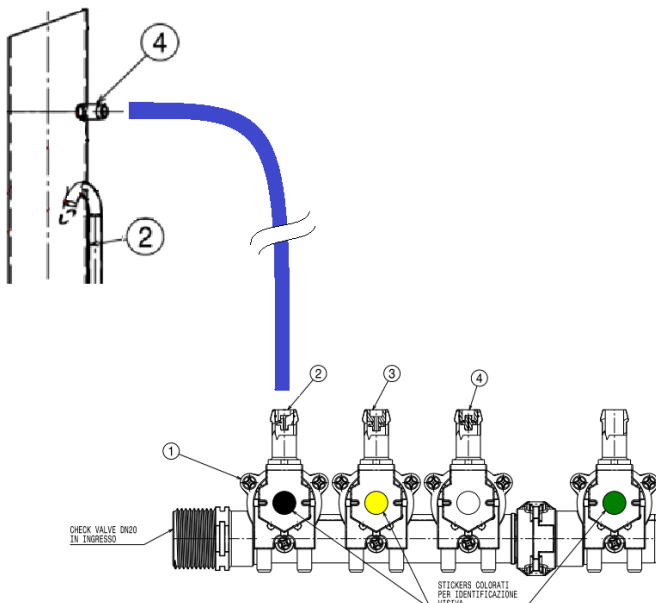
- 3** Plug the newly disconnected pipe using a clamp or screw (check that the other end of the pipe is still connected to the steel pipe welded in place 3)



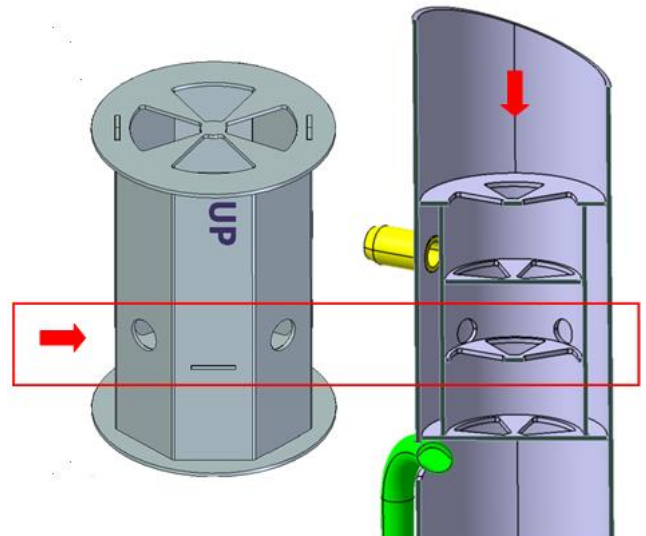
- 4** Remove the screw in the inlet (position 4) of the vapour exhaust pipe



- 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.

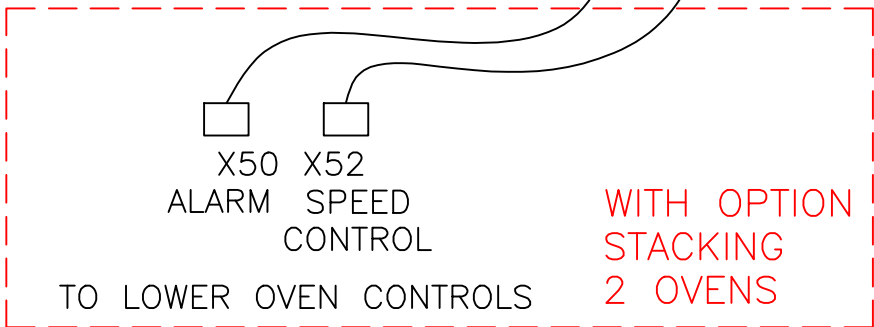
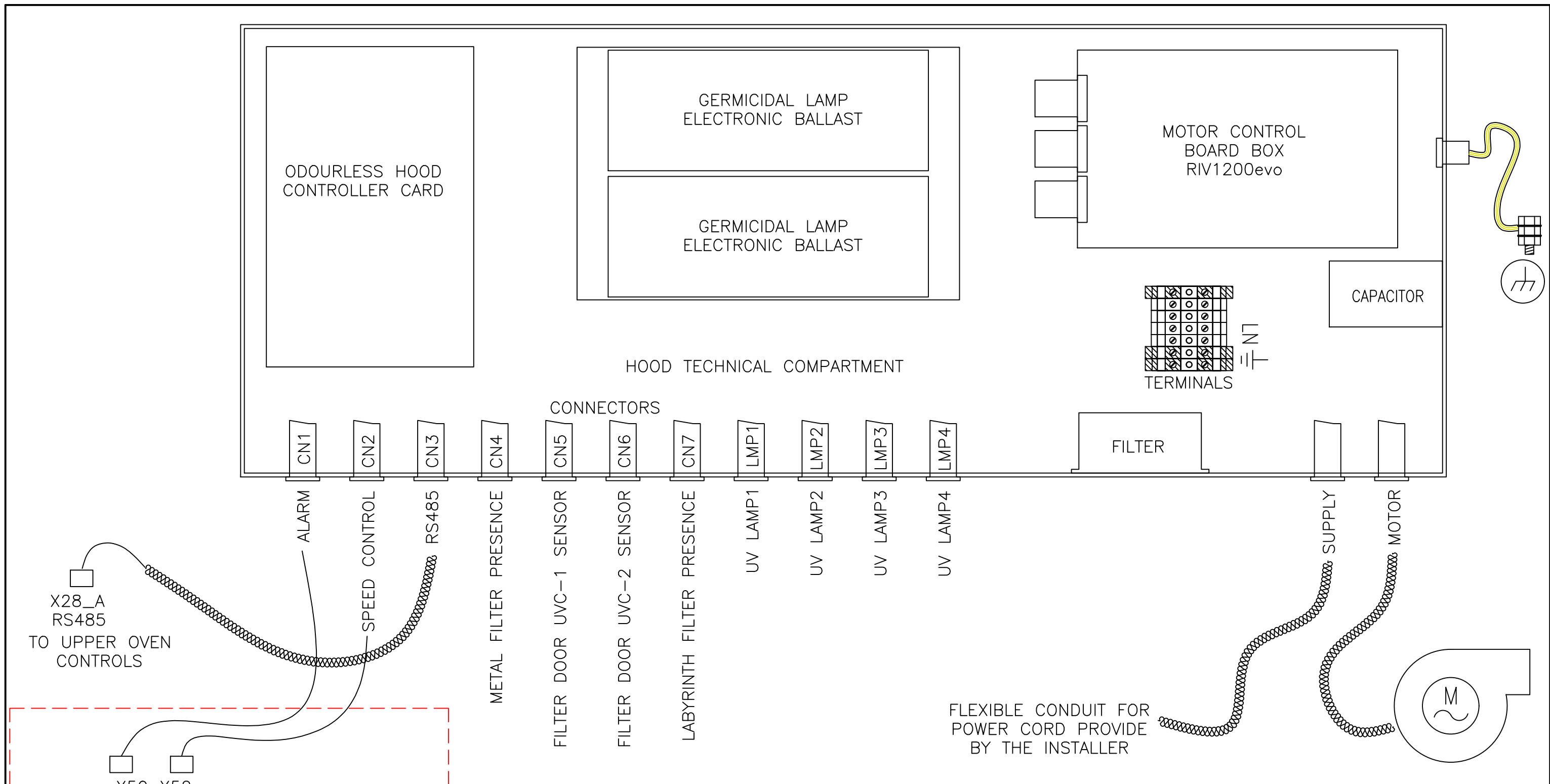


- 6** Insert the new metal component supply from above into the vapour exhaust pipe (pay attention to the position of the side hole, at the bottom, as shown in the picture below, axial orientation is irrelevant).



- 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

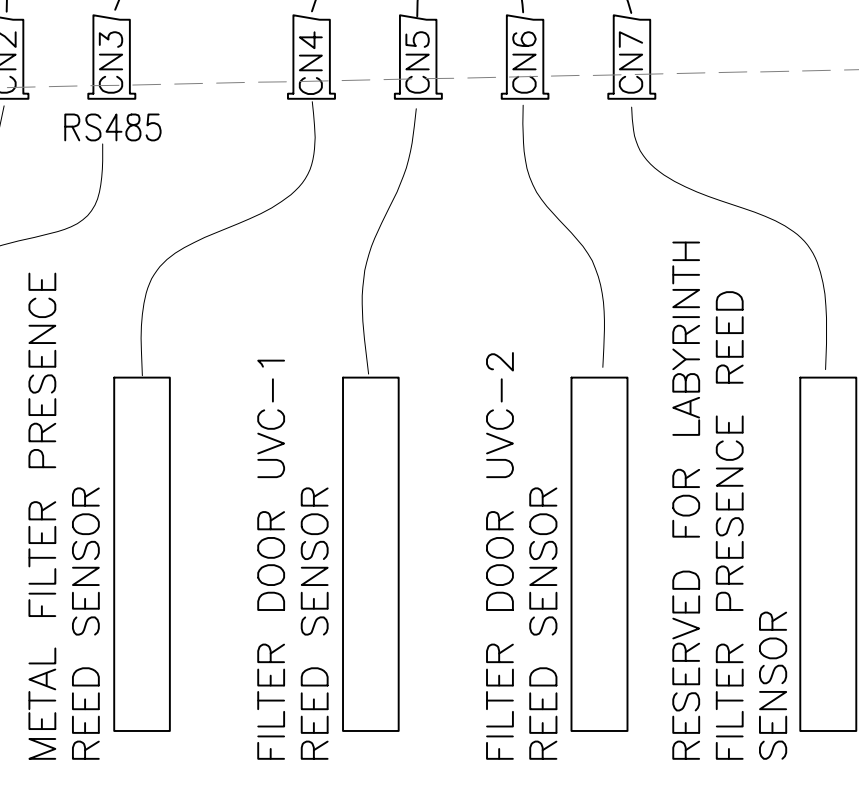
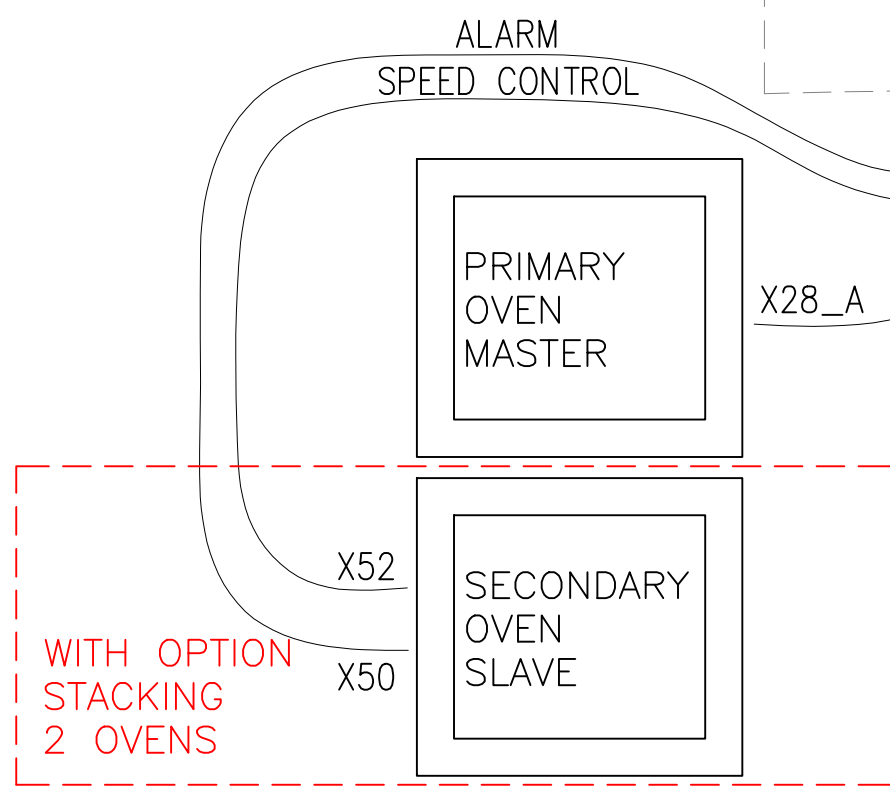
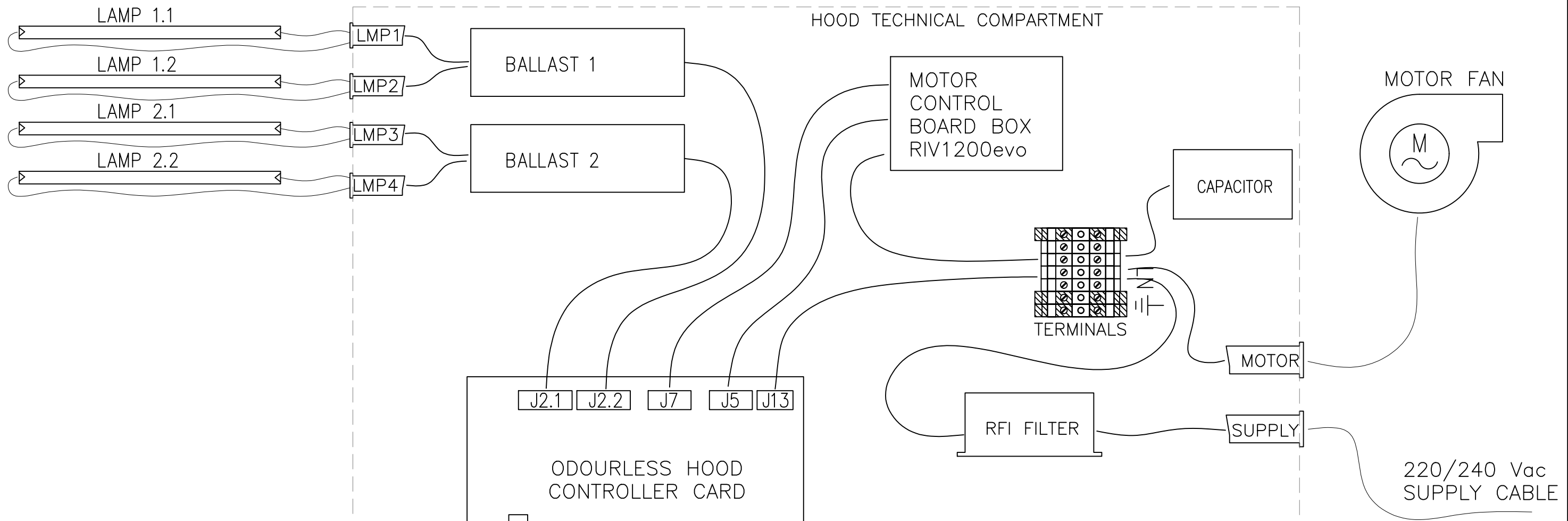


NR. SHEET	TITLE
1	TITLE PAGE
2	UNIFILAR / FUNCTIONAL DIAGRAM
3	WIRING DIAGRAM SUPPLY & MOTOR FAN
4	WIRING DIAGRAM INPUTS
5	WIRING DIAGRAM UV LAMPS 1 & 2
6	WIRING DIAGRAM UV LAMPS 3 & 4

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

OVENS ODOURLESS SUCTION HOOD
CAPPASPIRANTE 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
draw: PP.II.	sign	controlled sign
		sheet 1
		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

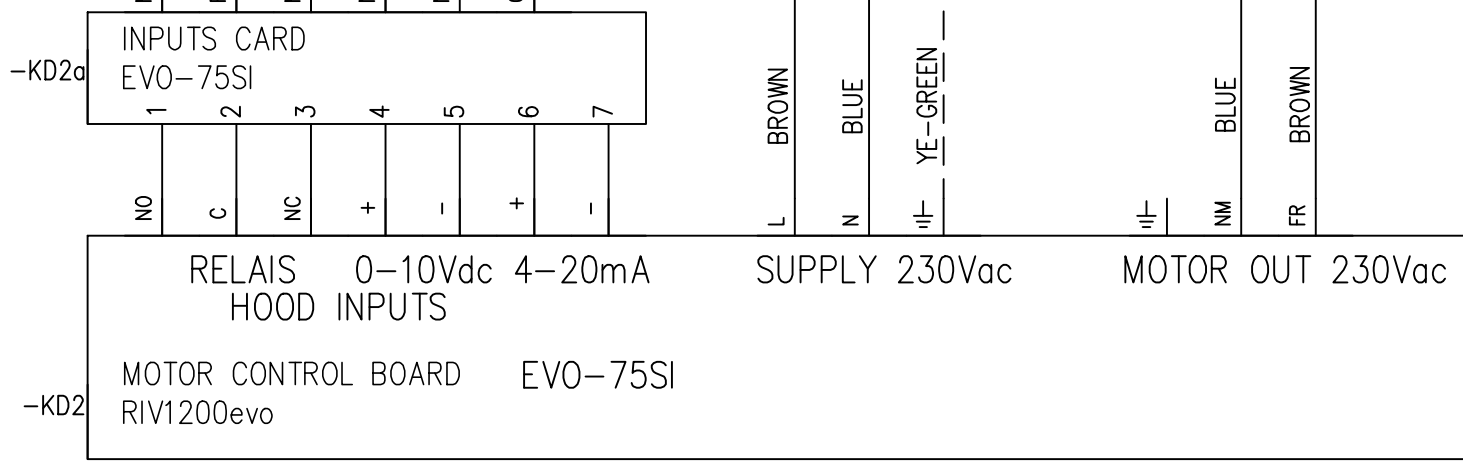
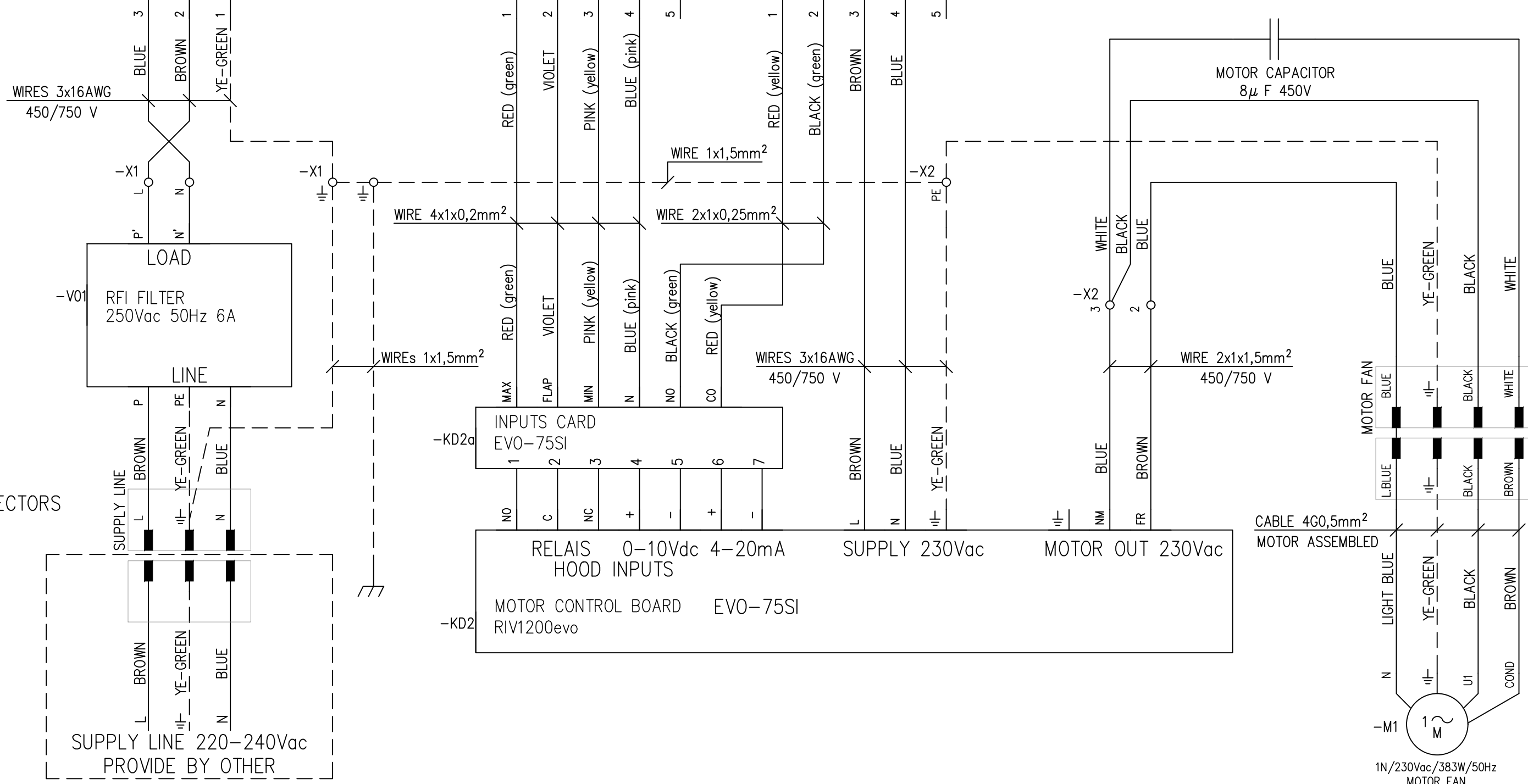
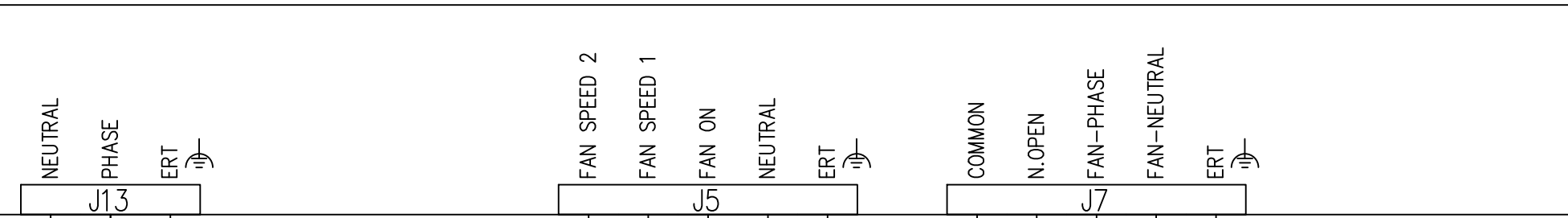
PLANT	SUCTION HOOD FOR OVEN	TITLE	UNIFILAR / FUNCTIONAL DIAGRAM	DRAWER	PP.II.	DRA.	N.KL4 383W_ODO ARCH. N.	SHEET	2	NEXT	3
REV.	CHANGE	DATE	SIGNATURE	DIAGRAM	COSTUMER	SIGNATURE	DATE	12/05/2021	TOT. SHEETS	6	
				19 ALI KL4 383W_ODO R04			SCALE				

EQUIPMENT FUNCTION

-KD1 ODOURLESS HOOD CONTROLLER CARD

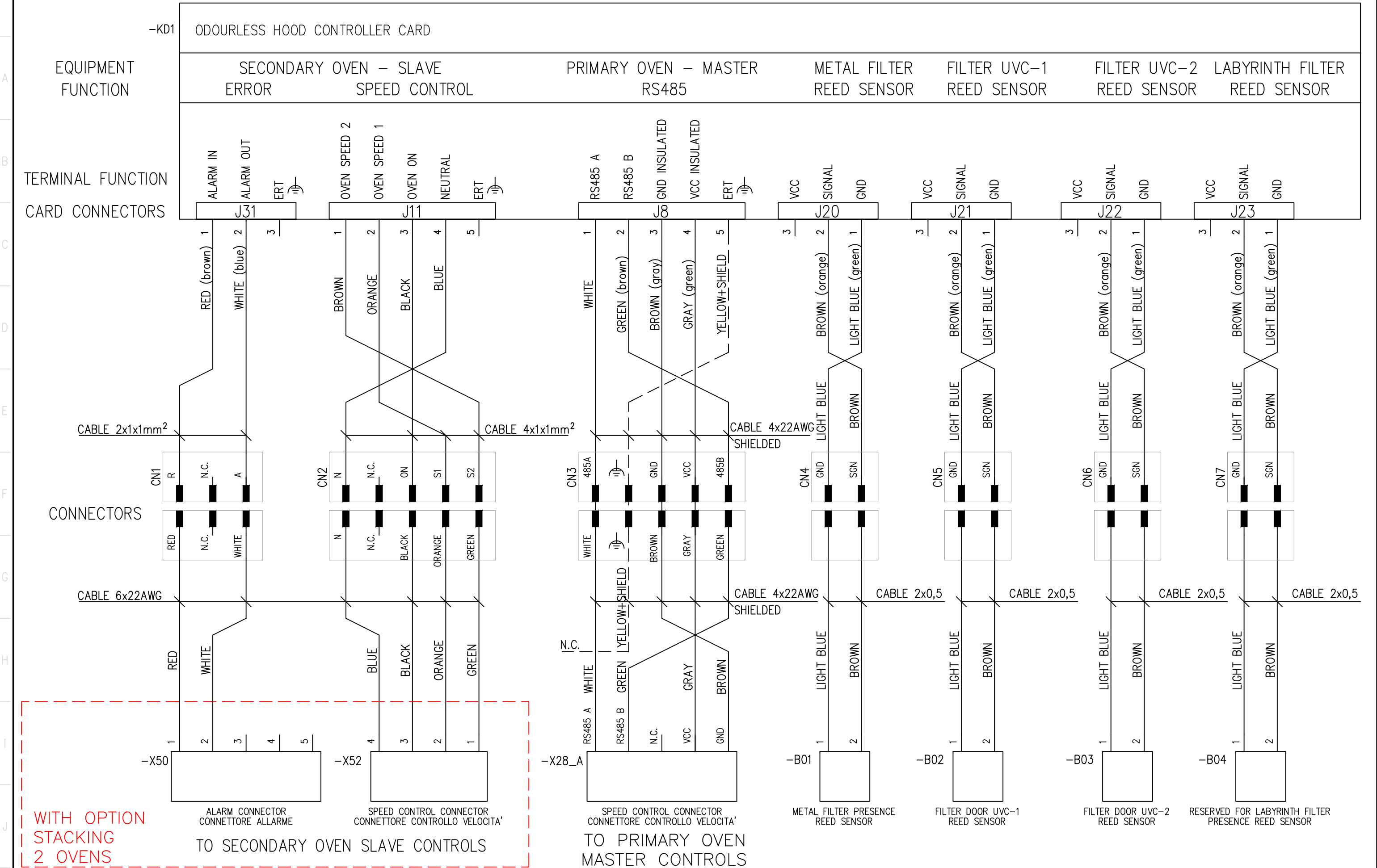
POWER SUPPLY 230 Vac TO MOTOR CONTROL BOARD 3GP SYSTEM

TERMINAL FUNCTION
CARD CONNECTORS



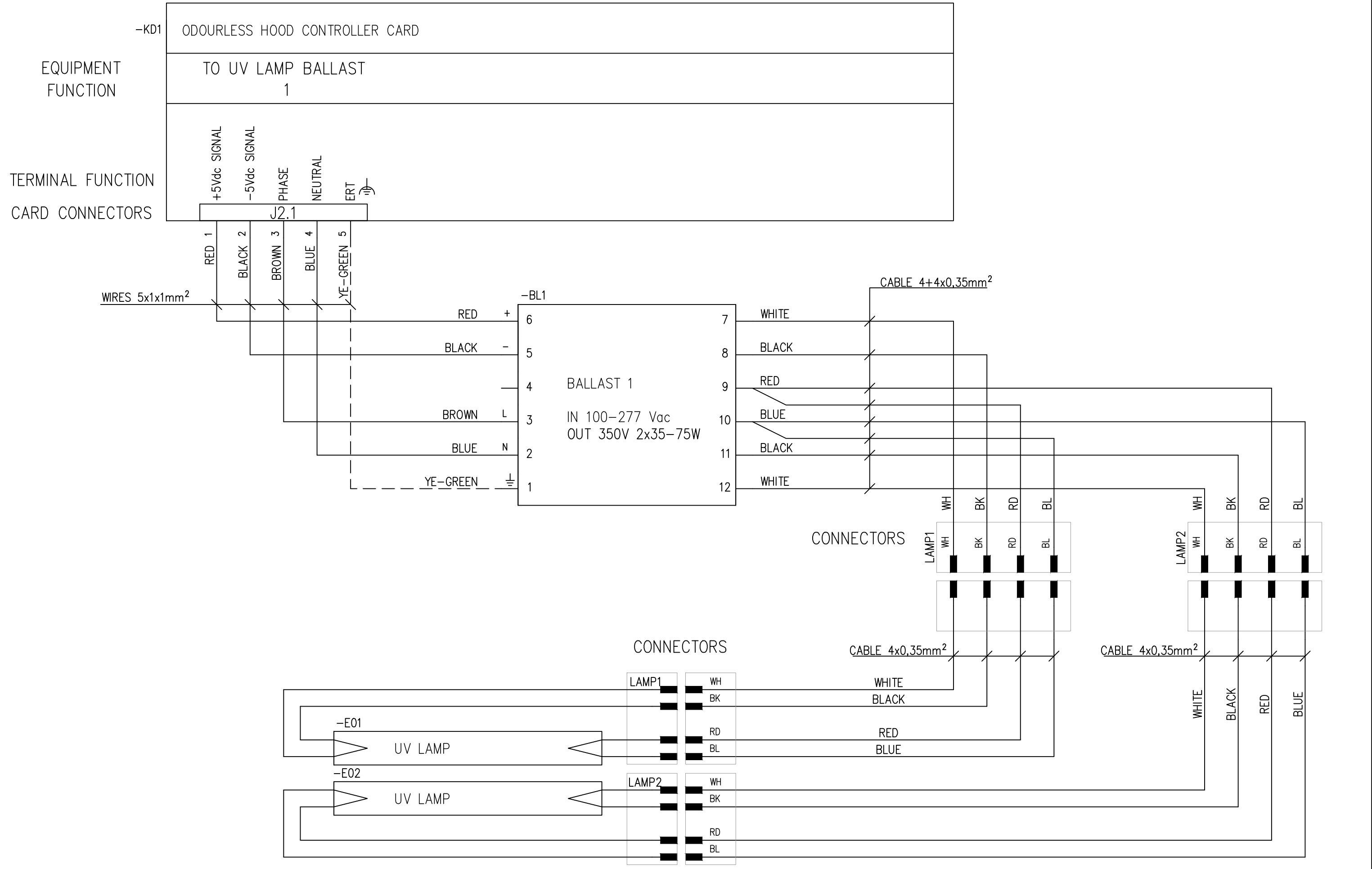
REV.	CHANGE	DATE	SIGNATURE	PLANT SUCTION HOOD FOR OVEN	TITLE WIRING DIAGRAM SUPPLY & MOTOR FAN	DRAWER PP.II.	DRA. N. KL4 383W_ODO ARCH. N.	SHEET 3	NEXT 4
					DIAGRAM COSTUMER	SIGNATURE	DATE 12/05/2021	TOT. SHEETS 6	
					19 ALI KL4 383W_ODO R04		SCALE		

A
B
C
D
E
F
G
H
I
J



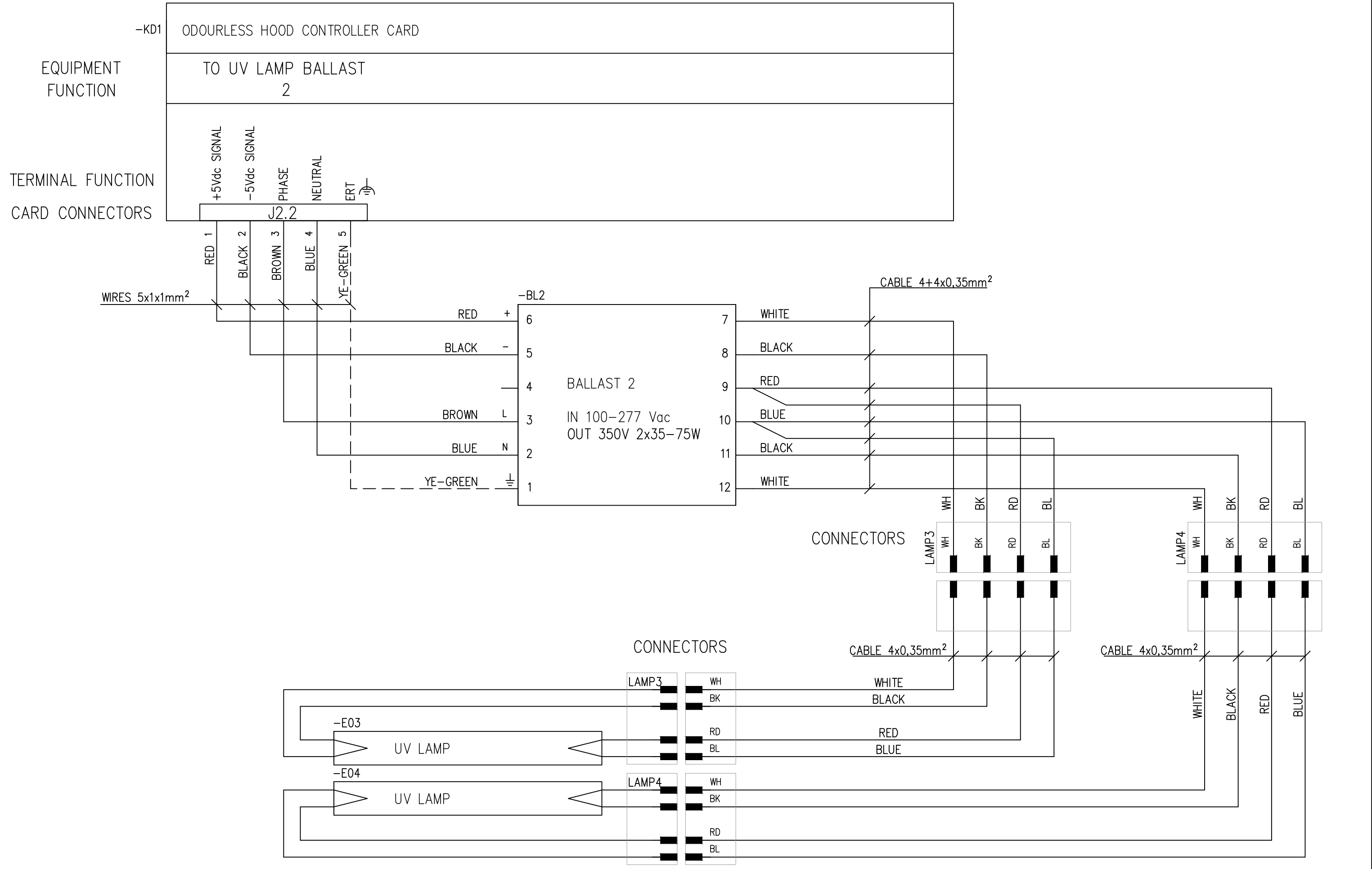
REV.	CHANGE	DATE	SIGNATURE	PLANT	TITLE	DRAWER	DRA. N.	SHEET	NEXT
				SUCTION HOOD FOR OVEN	WIRING DIAGRAM INPUTS	PP.II.	KL4 383W_ODO	4	5
					DIAGRAM 19 ALI KL4 383W_ODO R04	SIGNATURE	ARCH. N.	TOT. SHEETS	
							DATE 12/05/2021	6	
							SCALE		

A
B
C
D
E
F
G
H
I
J



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

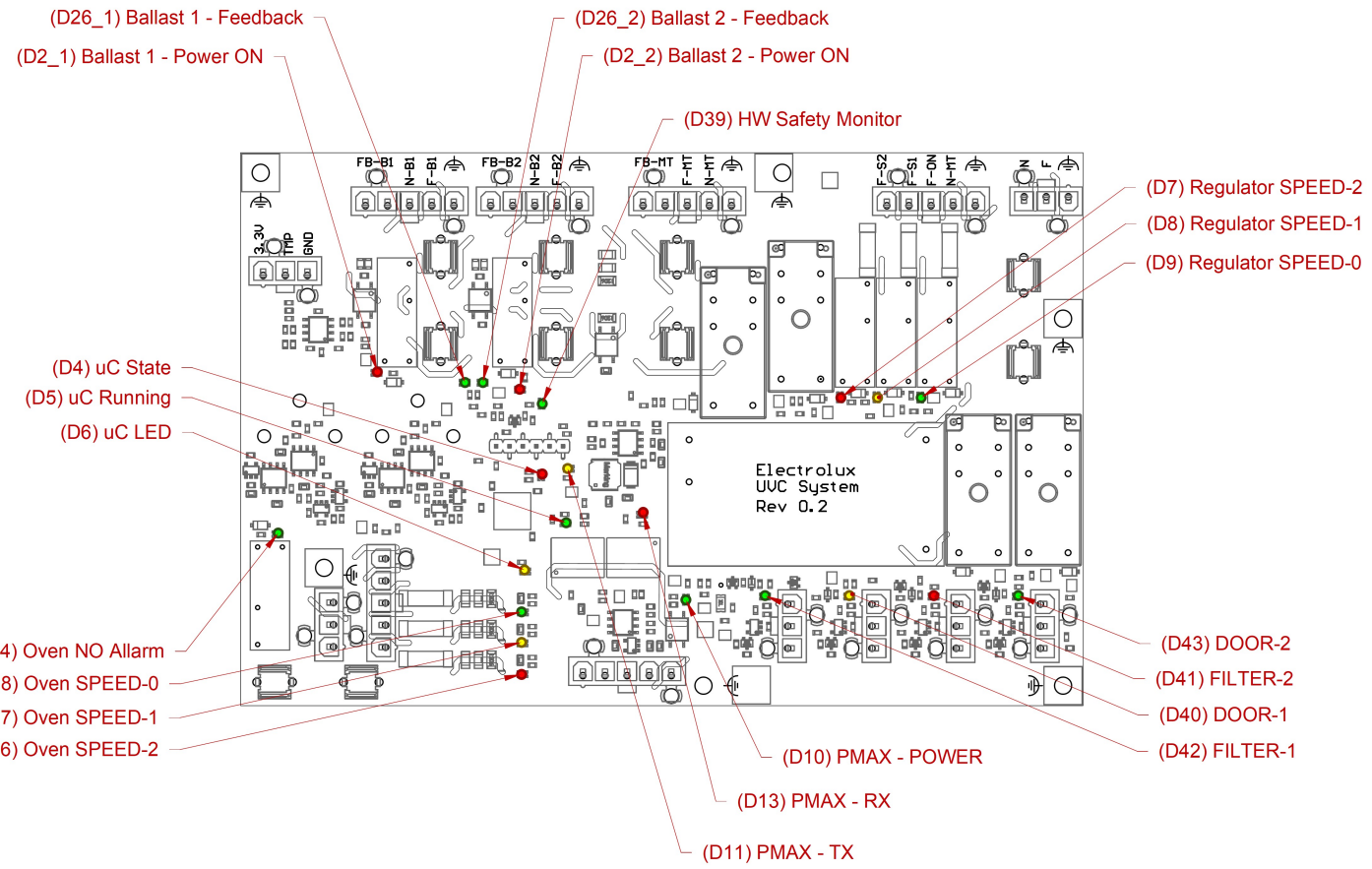
4

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