	A.L.INOX s.r.l. Via Ponticello, 35 31034 CAVASO d. T. (TV) Tel. 0423.562004 - Fax 0423.562557 Cap. Sociale Euro 100.000 i.v. P.IVA 02310540261 R.E.A. Treviso N.202413 Reg. Imp. Treviso N. 32135 N. Meccanografico TV 020255	doc	rev.
		MNL_PK	00
		del	10.01.2013



ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE

INSTALLATION, OPERATION AND SERVICE MANUAL

INSTRUCTION POUR L'INSTALLATION, L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN

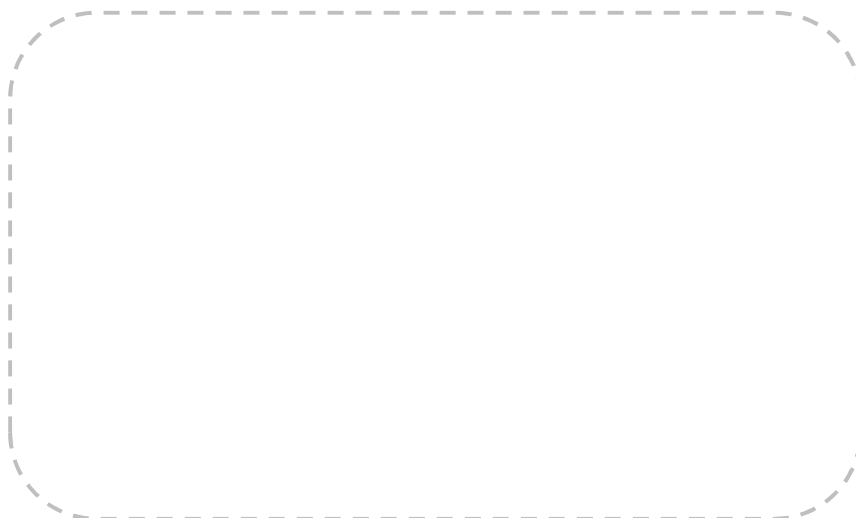
INSTALLATIONS-GEBRAUCHS-UND WARTUNGSANWEISUNG

CAPPE ASPIRANTI

EXTRACTOR HOODS

HOTTES D'EXTRACTION

KÜCHENLÜFTUNGSHAUBEN



**DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'
CE DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARATION CE DE CONFORMITE
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG**

**A.L.INOX srl
Via Ponticello, 35 – CAVASO DEL TOMBA (TV)**

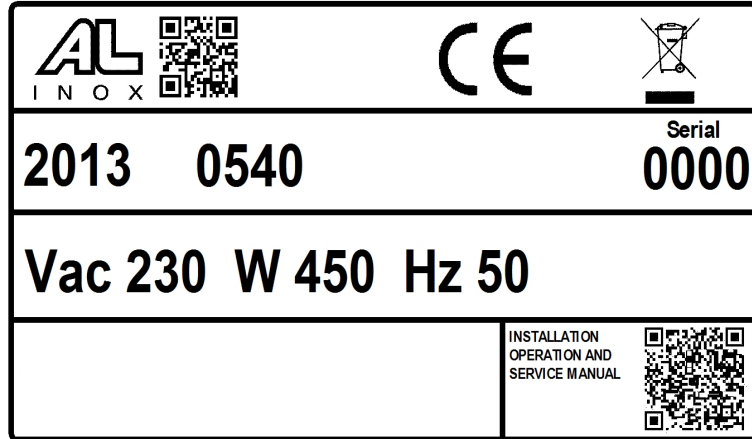
Dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità che il prodotto	CAPPE ASPIRANTI
Declares, under its own sole responsibility, that the product designated	EXTRACTOR HOODS
Déclarons sous notre responsabilité exclusive que le produit	HOTTES D'EXTRACTION
Erklärt unter der eigenen und ausschließlichen Verantwortung, daß das Produkt	KÜCHENLÜFTUNGSHAUBEN

Numero di serie

Serial number

Numéro de série

Seriennummer



al quale questa dichiarazione si riferisce è conforme alle seguenti direttive europee:

- "Macchine" 2006/42/CE
- "Bassa tensione" 2006/95/CEE e successive modificazioni
- "Compatibilità elettromagnetica" 2004/108/CEE e successive modificazioni
- "Materiali ed oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari" 89/109/CEE
- "Direttiva 97/23/CE" (PED - Pressure Equipment Directive) apparecchi in classe 1

to which the present declaration refers, complies with the following european directives:

- "Machines" 2006/42/CE
- "Low voltage" 2006/95/EEC and subsequent modifications
- "Electromagnetic Compatibility" 2004/108/EEC and subsequent modifications
- "Materials and objects designed to come into contact with foodstuff" 89/109/EEC
- "Directive 97/23/EC" (PED - Pressure Equipment Directive) appliances in class 1

auquel cette déclaration se rapporte, est conforme aux dispositions européennes suivantes:

- "Machines" 2006/42/CE
- "Basse Tensions" 2006/95/CEE et modifications successives
- "Compatibilité Electromagnétique" 2004/108/CEE et modifications successives
- "Matériels et objets destinés à entrer en contact avec des produits alimentaires" 89/109/CEE
- "Directive 97/23/CE" (PED - Pressure Equipment Directive) appareils en class 1

auf das sich diese Erklärung bezieht, den folgende europäische Richtlinien entsprechen:

- "Maschinen" 2006/42/CE
- "Niederspannung" 2006/95/EG und nachfolgende Änderungen
- "Elektromagnetische Verträglichkeit" 2004/108/EG und nachfolgende Änderungen
- "Zum Umgang mit Nahrungsmitteln bestimmte Materialien und Gegenstände" 89/109/EG
- "Richtlinie 97/23/EG" (PED - Pressure Equipment Directive) Geräte in Klasse 1

La persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico è Dei Agnoli Oliviero, legale rappresentante della ditta A.L.INOX SRL - VIA PONTICELLO,35 - CAVASO D.T. (TV) – ITALIA, sede presso la quale è anche custodito.
The person authorized to constitute the technical file is Dei Agnoli Oliviero, legal representative of the Company A.L.INOX SRL - VIA PONTICELLO,35 - CAVASO D.T. (TV) – ITALY, where the file is kept.
La personne autorisée à constituer le dossier technique est Dei Agnoli Oliviero, représentant légal de la société A.L.INOX SRL - VIA PONTICELLO,35 - CAVASO D.T. (TV) – ITALIE, ou le dossier est conservé
Die Person die berechtigt ist die technische Unterlagen zusammenzustellen ist Dei Agnoli Oliviero, gesetzlicher Vertreter der Firma A.L.INOX SRL - VIA PONTICELLO,35 - CAVASO D.T. (TV) – ITALIEN, wo die Datei gehalten wird

Cavaso del Tomba,

1. AVVERTENZE

- 1.1. È molto importante che questo libretto istruzioni sia conservato insieme all'apparecchiatura per qualsiasi futura consultazione.
- 1.2. Il presente libretto è relativo a diversi modelli di apparecchiature della tipologia: cappe aspiranti atte alla estrazione dell'aria per uso professionale/industriale e riguarda tutte le gamme di produzione A.L.INOX srl in versione standard, di varie tipologie (sezioni caratteristiche), in versione sia a parete che centrali, nonché di varie dimensioni per profondità, lunghezza, altezza.
- 1.3. Questo apparecchio deve essere utilizzato da persone responsabili.
- 1.4. Se l'apparecchio dovesse essere venduto o trasferito ad un'altra persona, assicurarsi che il libretto venga fornito assieme, in modo che il nuovo utente possa essere messo al corrente del funzionamento della cappa e delle avvertenze relative.
- 1.5. Queste avvertenze sono state redatte per la vostra sicurezza e per quella degli altri, Vi preghiamo, dunque, di volerlo leggere attentamente prima d'installare e di utilizzare l'apparecchio.
- 1.6. Il lavoro di installazione deve essere eseguito da installatori competenti e qualificati secondo le norme in vigore.
- 1.7. A.L.INOX S.r.l. declina ogni responsabilità per utilizzi diversi da quelli per cui tale apparecchiatura è stata concepita, e riportati nella presente documentazione.
- 1.8. L'azienda si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà opportune ai prodotti illustrati.

2. CARATTERISTICHE TECNICHE**2.1. Piano di Codifica.**

A.L.INOX adotta il seguente piano di codifica

cappa	mod.		nr. Motori fan nr.		serie	lunghezza larghe
H	0 1	P	0	N	0 7	3 0
hood	01 02 03 04 05 07 08 09 10 14 15	P C	neutra without fan con ventilatore with fan	N V	07 700 mm 09 900 mm 11 1100 mm	12 1200 mm mm 40 4000 mm

2.2. Caratteristiche per tipologia.

SERIE	DESCRIZIONE		
H01	P	Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, motoventilatore 420W 230V incorporato (per mod. H01P1V-2V), particolare profilo che la rende ideale per blocchi di cottura 60-70-90 cm posizionati a parete anche nei casi di soffitti bassi. In dotazione: filtri a labirinto in AISI 304, scarico condensa 3/4".	
	C	Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, motoventilatore 420W 230V incorporato (per mod. H01C1V-2V), particolare profilo la rende ideale per blocchi di cottura 60-70-90 cm posizionati contrapposti anche nei casi di soffitti bassi. In dotazione: filtri a labirinto in AISI 304, scarico condensa 3/4".	
H02	P	Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, completa di motoventilatore 420W 230V (per mod. H02P1V-2V), profilo tradizionale ideale per blocchi di cottura 60-70-90 cm posizionati a parete. In dotazione: filtri a labirinto in AISI 304, scarico condensa 3/4".	
	C	Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, completa di motoventilatore 420W 230V (per mod. H02C1V-2V). Il profilo tradizionale, ideale per blocchi di cottura 60-70-90 cm posizionati contrapposti. In dotazione: filtri a labirinto in AISI 304, scarico condensa 3/4".	
H03	P	Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, completa di motoventilatore 420W 230V (per mod. H03P1V-2V), sezione di forma rettangolare che consente un maggior contenimento dei fumi e la loro migliore espulsione, per blocchi di cottura 60-70-90 cm posizionati a parete, modello da preferire in caso di abbinamenti con cappe tecnologiche in quanto presenta la stessa estetica. In dotazione: filtri a labirinto in AISI 304, scarico condensa 3/4".	
	C	Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, completa di motoventilatore 420W 230V (per mod. H03C1V-2V), sezione di forma rettangolare che consente un maggior contenimento dei fumi e la loro migliore espulsione, per blocchi di cottura 60-70-90 cm posizionati contrapposti, modello da preferire in caso di abbinamenti con cappe tecnologiche in quanto presenta la stessa estetica. In dotazione: filtri a labirinto in AISI 304, scarico condensa 3/4".	
H04	P	Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, la superficie aspirante posta frontalmente ed il deflettore posteriore consentono un'agevole captazione di fumi e vapore e la rende adatta ad essere installata sopra a forni. Completamente saldata nel perimetro inferiore a tenuta. Esecuzioni speciali a richiesta. In dotazione: - filtri a labirinto in AISI 304, scarico condensa 3/4". Nella versione H04P1V completa di elettroventilatore incorporato pilotato automaticamente da controllore di velocità dotato di sonda. Il sistema garantisce il prelievo della giusta quantità di aria nelle diverse condizioni di lavoro e conseguente risparmio energetico.	
H05	P	Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, l'aspirazione frontale a lama d'aria ed il deflettore garantiscono la massima efficacia consentendo un'agevole captazione di fumi e vapore e la rende adatta ad essere installata sopra a lavastoviglie-pentole di grossa produttività. Completamente saldata nel perimetro inferiore a tenuta. Esecuzioni speciali a richiesta. In dotazione: scarico condensa 3/4". Nella versione H05P1V completa di elettroventilatore incorporato pilotato automaticamente da controllore di velocità dotato di sonda. Il sistema garantisce il prelievo della giusta quantità di aria nelle diverse condizioni di lavoro e conseguente risparmio energetico.	
H14	P	Cappa a parete a compensazione, costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite®, con funzioni regolabili ed escludibili di: flusso di immissione aria in cappa ad alta velocità. Completamente saldata a tenuta. Esecuzioni speciali su richiesta. In dotazione: filtri a labirinto in AISI 304, plafoniere con schermatura di protezione 220V, coibentazione anticondensa, scarico condensa 3/4".	
	C	Cappa centrale a compensazione, costruzione monoblocco nella profondità 1.800 mm, a blocchi contrapposti nelle profondità 2.200, 2.600, 3.000 mm, in acciaio inox 18/10 AISI 304 finitura Scotch-Brite®, con flusso di immissione aria in cappa ad alta velocità. Completamente saldata a tenuta. Esecuzioni speciali su richiesta. In dotazione: filtri a labirinto in AISI 304, plafoniere con schermatura di protezione 220V, coibentazione anticondensa, scarico condensa 3/4".	
H15	P	Cappa a parete avente funzioni di aspirazione, immissione, illuminazione, lavaggio interno di seguito descritte: - Aspirazione ottenuta mediante filtri a labirinto su tutta la lunghezza, facilmente accessibili ed estraibili per un periodico controllo degli ugelli spruzzatori. - Immissione aria, direttamente in cappa, che garantisce una inferiore depressione dell'ambiente con conseguente riduzione dei costi di climatizzazione, risparmio energetico, migliorando contemporaneamente la captazione dei fumi grazie all'effetto induttivo. - Illuminazione interna mediante plafoniere fluorescenti al neon da alimentare alla tensione di 230/1/50 Hz (grado di protezione IP65), con involucro protettivo e schermo in policarbonato. - Lavaggio del vano interno mediante fasi di pulizia periodica, con acqua calda e detergente, in modo automatico o manuale (in abbinamento con apposito quadro di comando dedicato). Rampa di lavaggio zona filtrante su tutta la lunghezza cappa completa di ugelli spruzzatori. Vasca di raccolta completamente saldata per garantire la tenuta, completa di scarico drenaggio liquidi in versione standard (Ground Water) oppure in versione speciale (Flight Water) con prelievo aereo delle acque eliminando così inestetiche tubazioni. Canalina perimetrale completamente saldata a tenuta. Costruzione completamente in acciaio inox AISI 304 finitura Scotch-Brite®.	
	C	Cappa centrale monoblocco (1.800 mm), a moduli contrapposti (2.400, 2.800, 3.200 mm) aventi funzioni di aspirazione, immissione, illuminazione, lavaggio interno: - Aspirazione ottenuta mediante filtri a labirinto su tutta la lunghezza, facilmente accessibili ed estraibili per un periodico controllo degli ugelli spruzzatori. - Immissione aria, direttamente in cappa, che garantisce una inferiore depressione dell'ambiente con conseguente riduzione dei costi di climatizzazione, risparmio energetico, migliorando contemporaneamente la captazione dei fumi grazie all'effetto induttivo. - Illuminazione interna mediante plafoniere fluorescenti al neon da alimentare alla tensione di 230/1/50 Hz grado di protezione IP65), con involucro protettivo e schermo in policarbonato. - Lavaggio del vano interno mediante fasi di pulizia periodica, con acqua calda e detergente, in modo automatico o manuale (in abbinamento con apposito quadro di comando dedicato). Rampa di lavaggio zona filtrante su tutta la lunghezza cappa completa di ugelli spruzzatori. Vasca di raccolta completamente saldata per garantire la tenuta, completa di scarico drenaggio liquidi in versione standard (Ground Water) oppure in versione speciale (Flight Water) con prelievo aereo delle acque eliminando così inestetiche tubazioni. Canalina perimetrale completamente saldata a tenuta. Costruzione completamente in acciaio inox AISI 304 finitura Scotch-Brite®.	

2.3. Informazione sulle emissioni acustiche

I prodotti trattati si intendono come complementi d'impianto (collegati quindi a ventilatori e canalizzazioni remote), perciò diretta conseguenza di essi. Le emissioni acustiche relative sono quindi diretta conseguenza di: tipologia della macchina di estrazione, dimensione, morfologia e tipo della canalizzazione.

Per tali motivi non è possibile dare alcuna indicazione circa la rumorosità della singola apparecchiatura.

3. INSTALLAZIONE (parte riservata solo a persone qualificate per il montaggio della cappa)

3.1. Norme di riferimento

Installare l'apparecchiatura secondo quanto prescrivono le norme di sicurezza in vigore, in ogni caso, l'apparecchiatura in oggetto è stata realizzata in conformità alle seguenti Direttive Europee:

DIRETTIVA 92/59/CEE d. lgs. 115/95 relativa alla sicurezza generale dei prodotti

3.2. Luogo di installazione

Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.

3.3. Operazioni da eseguire

3.3.1. Liberare la macchina dagli imballi e verificare che durante il trasporto non siano stati danneggiamenti dovuti a successive errate movimentazioni.

3.3.2. Al fine di facilitare e rendere sicure le operazioni, le unità, che per dimensioni e peso richiedono l'uso di sollevatori, sono dotate di fori o rialzi che ne permettono il sollevamento.

3.3.3. Fissare l'articolo mediante opportuni sistemi di fissaggio in relazione alla tipologia di muratura presente in utenza utilizzando le opportune forature indicate in tabella 1 (pag. 11)

3.3.4. Dopo l'installazione eseguire la pulizia della stessa per rimuovere i residui di collante protettivo e le eventuali macchie di grasso od oli. Non utilizzare per pulizia dell'acciaio prodotti contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico, ecc..) anche se diluiti.

Non usare sostanze corrosive (per esempio acido muriatico) nel pulire il pavimento sottostante l'apparecchiatura. L'utilizzo di altre tipologie di detergenti solleva il costruttore dalla responsabilità sui danni che ne potrebbero derivare. Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretta.

Il costruttore respinge ogni responsabilità per qualsiasi operazione effettuata sull'apparecchiatura trascurando le operazioni riportate sul manuale.

3.4. Collegamento elettrico

Non previsto.

3.5. Impianto di scarico

Esiste la possibilità di collegamento con tubo di scarico grassi (in dotazione tappo di chiusura), per facilitare le operazioni di pulizia.

3.6. Dispositivi di sicurezza

Non previsto.

3.7. Verifica di funzionamento

Trattandosi di "componente d'impianto", il funzionamento della stessa è da verificarsi al collaudo dell'impianto stesso.

4. MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

Le operazioni di manutenzione e pulizia ordinaria possono essere eseguite da personale non specializzato, seguendo scrupolosamente quanto di seguito descritto.

Il costruttore declina ogni responsabilità per qualsiasi operazione effettuata sull'apparecchiatura trascurando tali norme.

4.1. Giornaliera

Pulire i filtri a labirinto presenti nella cappa mediante lavastoviglie ed inserirli nella macchina dopo aver verificato che siano perfettamente asciutti.

4.2. Dopo 15 gg. dal primo avviamento

Controllare che l'assorbimento di corrente rientri dentro i valori massimi di targhetta.

4.3. Annuale.

Verificare lo stato dei sistemi di fissaggio.

4.4. In caso di lunga inattività.

Durante i periodi di lunga inattività osservare le seguenti precauzioni:

- togliere l'alimentazione elettrica ed idraulica
- passare energicamente su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo
- arieggiare periodicamente i locali.

5. SMALTIMENTO RIFIUTI E DISMISSIONE

Alla fine del ciclo di vita del prodotto, evitare che l'apparecchiatura venga dispersa in ambiente.

E' ammesso uno stoccaggio provvisorio di rifiuti speciali in vista di uno smaltimento mediante trattamento e/o stoccaggio definitivo.

Vanno comunque osservate le leggi vigenti nel paese dell'utilizzatore in materia di tutela dell'ambiente.

Nei vari paesi sono in vigore legislazioni differenti, pertanto si devono osservare le prescrizioni imposte dalle leggi e dagli enti preposti dai paesi dove 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 alcuni possono essere recuperati e riutilizzati e che in ogni caso si tratta di rifiuti assimilabili agli urbani.

Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura prima dello smaltimento (in caso rimuovendo il cavo di alimentazione) e qualsiasi dispositivo di chiusura vani per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso all'interno.

L'eventuale simbolo RAEE riportato sul prodotto indica che esso non deve essere considerato rifiuto domestico, ma deve essere smaltito correttamente al fine di prevenire qualsiasi conseguenza negativa sull'ambiente e dell'uomo.

Per ulteriori informazioni relative al riciclaggio di questo prodotto, contattare l'agente, il rivenditore locale, il servizio di assistenza post-vendita oppure l'organismo locale competente per lo smaltimento dei rifiuti.

Le operazioni di smontaggio devono essere eseguite da personale qualificato.

Smontare gli eventuali accessori quali punti luce, ecc.

Dove si rendessero necessarie operazioni di taglio con disco, assicurarsi che nelle immediate vicinanze non vi siano sostanze infiammabili. Nel caso si preveda un successivo riassetto dell'unità, tutte le operazioni dovranno essere eseguite con la massima attenzione al fine di non danneggiare alcun componente. Il costruttore declina ogni responsabilità per difetti o inconvenienti dovuti a manomissione degli apparecchi da parte di personale non autorizzato.

Il materiale risultante dallo smaltimento, se non riutilizzato, va conferito presso un centro di raccolta differenziata o inviato allo smaltimento in discarica in ottemperanza alle vigenti normative in materia.

1. WARNINGS

- 1.1. This instruction booklet must be kept together with the hood for future reference.
- 1.2. This instruction booklet concerning some type of hoods for professional air treatment made from A.L.INOX srl standard range, different shapes, wall and island mounted, some length, large and height.
- 1.3. This appliance is intended for use by responsible persons.
- 1.4. Should the appliance be sold or transferred to another person, make sure that the booklet is supplied with, so that the new owner can be acquainted with the operation of the hood and warnings..
- 1.5. This warning was wrote for you and persons close to you. Please, read the entire instruction booklet before performing any operations on the range hood.
- 1.6. The appliance must be installed by qualified personnel, in accordance with the standards in force.
- 1.7. The range hood must only be used for the exhaust of cooking fumes in professional kitchens. A.L.INOX S.r.l. disclaims all liability for any other use of the appliance.
- 1.8. The company can make, without notice, any changes deemed necessary to the products shown.

2. TECHNICAL SPECIFICATIONS

2.1. Coding mode.

A.L.INOX employs the follow Coding mode:

cappa	mod.		nr . Motor i f an nr .		serie	lunghezza lar ge
H	0 1	P	0	N	0 7	3 0
hood	01 02 03 04 05 07 08 09 10 14 15	P C	neutr a without f an con ventilator e with f an	N V	07 700 mm 09 900 mm 11 1100 mm	12 1200 mm mm 40 4000 mm
			par ete wall			
			centr ale island			

2.2. Carratheristic's Range.

RANGE		DESCRIPTION	
H01	P	Monobloc construction in 18/10 AISI 304 stainless steel with Scotch-Brite® finishing, complete with built-in motorfan 420W 230V (for mod. H01P1V-2V). The traditional shape is ideal for 60-70-90 cm wall cooking elements, even in case of low ceilings. Equipped with: AISI 304 labyrinth filters , 3/4" condensate drain.	
	C	Monobloc construction in 18/10 AISI 304 stainless steel with Scotch-Brite® finishing, complete with built-in motorfan 420W 230V (for mod. H01C1V-2V). The traditional shape is ideal for 60-70-90 cm opposed cooking elements, even in case of low ceilings. Equipped with: AISI 304 labyrinth filters , 3/4" condensate drain.	
H02	P	Monobloc construction in 18/10 AISI 304 stainless steel with Scotch-Brite® finishing, complete with motorfan 420W 230V (for mod. H02P1V-2V). The traditional shape is ideal for 60-70-90 cm wall cooking elements. Equipped with: AISI 304 labyrinth filters , 3/4" condensate drain.	
	C	Monobloc construction in 18/10 AISI 304 stainless steel with Scotch-Brite® finishing, complete with motor fan 420W 230V (for mod. H02C1V-2V). The traditional shape is ideal for 60-70-90 cm opposed cooking elements. Equipped with: AISI 304 labyrinth filters , 3/4" condensate drain.	
H03	P	Monobloc construction in 18/10 AISI 304 stainless steel with Scotch-Brite® finishing, complete with motorfan 420W 230V (for mod. H03P1V-2V). The rectangular cross section provides better fume control and extraction. Designed for 60-70-90 cm wall cooking elements, ideal to match technological hoods because of similar aesthetics.. Equipped with: AISI 304 labyrinth filters , 3/4" condensate drain.	
	C	Monobloc construction in 18/10 AISI 304 stainless steel with Scotch-Brite® finishing, complete with motorfan 420W 230V (for mod. H03P1V-2V). The rectangular cross section provides better fume control and extraction. Designed for 60-70-90 cm wall cooking elements, ideal to match technological hoods because of similar aesthetics. Equipped with: AISI 304 labyrinth filters , 3/4" condensate drain.	
H04	P	Monobloc construction in 18/10 AISI 304 stainless steel with Scotch-Brite® finishing. The extracting surface at the front and the rear deflector enable fumes and steam to be easily extracted, ideal to install over oven. Fully welded water/air-tight bottom edge. Equipped with Labyrinth filters H 350 mm AISI 304, Condensate damping 3/4". The H04P1V range is equipped with Electric fan and automatically variable by speed control and probe.	
H05	P	Monobloc construction in 18/10 AISI 304 stainless steel with Scotch-Brite® finishing, the surface front-curtain extraction and deflector ensure maximum efficiency. Ideal for high trough put pan-dishwashers. Fully welded water-tight bottom edge. Equipped with condensate damping 3/4". The H05P1V range is equipped with electric fan and automatically variable by speed control and probe.	
H14	P	Wall mounted compensation hood, monobloc construction in 18/10 AISI 304 stainless steel with Scotch-Brite® finishing, complete with adjustment and/or exclusion of: high speed air flow into the hood. Fully welded water/air-tight bottom edge. Equipped with: AISI 304 labyrinth filters, light fittings with protective shielding 220V, fully insulated intake area to prevent external condensation, 3/4" condensate drain.	
	C	Central compensation hood, monobloc construction for 1,800 mm deep version, opposed units for 2,200, 2,600, 3,000 mm deep versions, in 18/10 AISI 304 stainless steel Scotch-Brite® finishing, complete high speed air flow into the hood. Fully welded water/air-tight bottom edge. Provided with: AISI 304 labyrinth filters, light fittings with protective shielding 220V, fully insulated intake area to prevent external condensation, 3/4" condensate drain.	
H15	P	Wall mounted compensation hood, monobloc construction in stainless steel 18/10 AISI 304 Scotch-Brite® finishing, with high speed inlet of air to the hood, light and water cleaning system. Equipped with: <ul style="list-style-type: none"> → Labyrinth filters H 350 mm AISI 304. → Fully welded water-tight bottom edge. → Light fixtures with protective shielding 230 V. → 1"1/2 fluid drain. 	
	C	Central mounted compensation hood, monobloc construction depth 1,800 mm, at the exact opposite for depth 2,200, 2,600, 3,000 mm in stainless steel 18/10 AISI 304 Scotch-Brite® finishing, with high speed inlet of air to the hood, light and water cleaning system. Equipped with: <ul style="list-style-type: none"> → Labyrinth filters H 350 mm AISI 304. → Fully welded water-tight bottom edge. → Light fixtures with protective shielding 230 V. → Condensate damping 3/4". 	

2.3. Information on noise emissions

The products treated are complements of plant (then connected to fans and ducts remote), so a direct consequence of them. Noise emissions are related then a direct consequence of: type of fan extraction, size, morphology and type of ducts. For these reasons it is not possible to give any indication of the noise level about a single hood.

3. INSTALLATION (for qualified persons only)

3.1. Standards Rules in force.

Install the equipments in accordance with standard in force, in any case, the equipment are made in accordance with following European Directives:

DIRECTIVE 92/59/CEE d. lgs. 115/95 about general product safety.

3.2. Place installation.

Install the equipment in sufficiently ventilated areas.

3.3. Instruction.

3.3.1. Remove the packaging and check the goods has not been damaged.

3.3.2. To facilitate and installing the hoods in safety operation, please use appropriate manual forklift.

3.3.3. Fixing the hood by appropriate fastening system and in relation to the type of masonry on site. Use the holes in the upper side of hoods (see the table 1 pag. 11).

3.3.4. After the installation clean the hood to remove the residues of the glue, grease or oils. For cleaning the stainless steel you do not use products containing chlorine (sodium hypochlorite, hydrochloric acid, etc. ..) even if diluted. Do not use corrosive substances (eg muriatic acid) to clean the floor under the appliance. The incorrect use of detergent relieves A.L.INOX srl from liability for the damage caused. Do not wash the machine with direct water jets.

The manufacturer disclaims any liability for any operations on the equipment disregarding the instructions given in the manual.

3.4. Electrical connection.

Not expected.

3.5. Grease drain.

Hood have a connection pipe for exhaust grease (supplied closing plug), to facilitate cleaning operations.

3.6. Safety devices

Not expected.

3.7. Verification of correct functioning.

Since the hood is component of a system, will be verify the whole system.

4. ORDINARY AND STRAORDINARY MAINTENANCE

Unqualified personnel can do the ordinary maintenance following the instruction below.

The manufacturer disclaims any liability for any operations on the equipment disregarding the instructions given below.

4.1. Daily

Washing the labyrinth filters on the dishwasher and assembly on hood when its are perfectly dry.

4.2. After 15 days from first start.

Check the current consumption. It must be in accordance on specification plate values.

4.3. Annual.

Fixing system verify.

4.4. Prolonged inactivity.

During long inactivity periods observe the following:

- disconnect supply voltage and water connection.
- to apply a protective film in all surface with vaseline oil
- ventilate the kitchen room periodically.

5. WASTE DISPOSAL

At the end of the life of the product, don't disperse it in the environment.

It is possible temporary storage before special waste treatment and / or final storage.

However must be observed the environmental laws in force in the country of use and where the demolition will be done.

Usually the appliance will deliver on special waste collection centers.

Dismantle the hoods grouping the components according to their chemical nature, some may be recovered and reused.

Make the appliance unusable before the delivery, remove the cable and devices.

Any WEEE symbol on the product indicates that it should not be considered as domestic waste, but must be disposed properly, to prevent any adverse effects on the environment and humans.

For more information about the recycling of this product, please contact the dealer, the after-sales service or the local office responsible for waste disposal.

Dismantling must be performed by qualified personnel.

In case of cutting wheel use, make sure that near there aren't flammable substances.

In the case of reuse the hood, all operations must be performed with care to avoid damaging any components. The manufacturer declines all liability for defects or problems caused by tampering the units by unauthorized personnel.

If not reused, the resulting material will be disposed to the recycling center in accordance with local environmental regulation.

1. AVERTISSEMENTS

- 1.1. Il est très important que cette notice d'utilisation soit gardée avec l'appareil pour référence.
- 1.2. Cette livret est liée à différents modèles du type d'équipement: hottes aspirantes appropriés pour l'extraction des commerciaux / industriels et couvre toutes les gammes de production ALINOX la version srl standard de différents types (caractéristiques Sections), version tant mur et les plantes, ainsi que de différentes tailles pour la profondeur, la longueur, la hauteur.
- 1.3. Ce appareil doit être utilisé par personnes responsables.
- 1.4. Si l'appareil est vendu ou transféré à une autre personne, il faut s'assurer que le manuel d'utilisation il soit transféré ensemble de sorte que le nouveau utilisateur peut être mis au courant du fonctionnement de la hotte et des relatives recommandations.
- 1.5. Ces recommandations sont été rédigé pour votre sécurité et pour la sécurité des autres personne, nous vous demandons donc de bien lire ce manuel avant l'installation et l'utilisation de l'appareil
- 1.6. Le travail d'installation doit être exécuté par installateurs qualifiés et compétents selon les règles en vigueur.
- 1.7. A.L.INOX S.r.l. décline toute responsabilité pour utilisations différentes pour les quelles l'appareil a été développé et reportés dans cette documentation.
- 1.8. A.L.INOX S.r.l. se réserve le droit de apporter toutes les modifications que il juge nécessaires aux produits illustrés sans en avvertir les clients.

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- 2.1. Plan de chiffrage.

A.L.INOX a adopté le suivant plan de chiffrage:

hotte	mod.		nr . moteur s		série	longueur
H	0 1	P	0	N	0 7	3 0
hood	01 02 03 04 05 07 08 09 10 14 15		neutra sans ventilat eur con ventilator e avec ven t lat eur	N V	07 700 mm 09 900 mm 11 1100 mm	12 1200 mm mm 40 4000 mm
		P C	par ete mur ale centr ale centr ale			

2.2. Caractéristiques par gamme.

GAMME	DESCRIPTION	
H01	P Construction monobloc en acier inox 18/10 AISI 304 avec finition Scotch-Brite®, motoventilateur 420W 230V incorporé (pour mod. H01P1V-2V) ; son profil particulier la rend idéale pour les blocs de cuisson 60-70-90 cm, blocs adossés au mur, même dans le cas de plafonds bas. Équipée de : filtres labyrinthes en AISI 304, évacuation condensats 3/4".	
	C Construction monobloc en acier inox 18/10 AISI 304 avec finition Scotch-Brite®, motoventilateur 420W 230V incorporé (pour mod. H01C1V-2V) ; son profil particulier la rend idéale pour les blocs de cuisson 60-70-90 cm, blocs accolés dos à dos, même dans le cas de plafonds bas. Équipée de : filtres labyrinthes en AISI 304, évacuation condensats 3/4".	
H02	P Construction monobloc en acier inox 18/10 AISI 304 avec finition Scotch-Brite®, munie de motoventilateur 420W 230V (pour mod. H02P1V-2V) ; son profil traditionnel est l'idéal pour les blocs de cuisson 60-70-90 cm, blocs adossés au mur. Équipée de : filtres labyrinthes en AISI 304, évacuation condensats 3/4".	
	C Construction monobloc en acier inox 18/10 AISI 304 avec finition Scotch-Brite®, munie de motoventilateur 420W 230V (pour mod. H02C1V-2V). Son profil traditionnel est l'idéal pour les blocs de cuisson 60-70-90 cm, blocs accolés dos à dos. Équipée de : filtres labyrinthes en AISI 304, évacuation condensats 3/4".	
H03	P Construction monobloc en acier inox 18/10 AISI 304 avec finition Scotch-Brite®, munie de motoventilateur 420W 230V (pour mod. H03P1V-2V) ; sa section de forme rectangulaire permet un contrôle supérieur et une meilleure expulsion des fumées, pour les blocs de cuisson 60-70-90 cm, blocs adossés au mur ; modèle à préférer en cas d'association avec des hottes technologiques étant donné qu'elle présente la même esthétique. Équipée de : filtres labyrinthes en AISI 304, évacuation condensats 3/4".	
	C Construction monobloc en acier inox 18/10 AISI 304 avec finition Scotch-Brite®, munie de motoventilateur 420W 230V (pour mod. H03C1V-2V) ; sa section de forme rectangulaire permet un contrôle supérieur et une meilleure expulsion des fumées, pour les blocs de cuisson 60-70-90 cm, blocs accolés dos à dos ; modèle à préférer en cas d'association avec des hottes technologiques étant donné qu'elle présente la même esthétique. Équipée de : filtres labyrinthes en AISI 304, évacuation condensats 3/4".	
H04	P Construction monobloc en acier inox 18/10 AISI 304 avec finition Scotch-Brite® ; la surface aspirante placée frontalement et le déflecteur arrière permettent un captage aisé des fumées et de la vapeur et la rendent appropriée à l'installation au-dessus de fours. Entièrement soudée le long du périmètre inférieur étanche. Équipée de : filtres labyrinthes en AISI 304, évacuation condensats 3/4 Dans la version H04P1V avec ventilateur électrique intégré commandé automatiquement par contrôleur de vites avec sonde. Le système assure le prélèvement de la juste quantité d'air dans les différentes conditions de travail et en conséquence économie d'énergie.	
H05	P Construction monobloc en acier inox 18/10 AISI 304 avec finition Scotch-Brite®. L'aspiration frontale à lame d'air et le déflecteur garantissent l'efficacité maximale en permettant un captage aisé des fumées et de la vapeur, ce qui la rend adaptée à l'installation au-dessus de lave-vaisselle/ustensiles de grosse productivité. Entièrement soudée le long du périmètre inférieur étanche. Exécutions spéciales sur demande. Équipée de : évacuation condensats 3/4 Dans la version H05P1V avec ventilateur électrique intégré commandé automatiquement par contrôleur de vites avec sonde. Le système assure le prélèvement de la juste quantité d'air dans les différentes conditions de travail et en conséquence économie d'énergie.	
H14	P Hotte murale à compensation, construction monobloc en acier inox 18/10 AISI 304 avec finition Scotch-Brite®, disposant de fonctions réglables et pouvant être exclues : flux d'admission air dans la hotte à haute vitesse. Entièrement soudée étanche. Exécutions spéciales sur demande. Équipée de : filtres labyrinthes en AISI 304, éclairages avec blindage de protection 220V, isolation anticondensation, évacuation condensats 3/4".	
	C Hotte centrale à compensation, construction monobloc dans la profondeur 1.800 mm, à blocs accolés dos à dos dans les profondeurs 2.200, 2.600, 3.000 mm en acier inox 18/10 AISI 304 avec finition Scotch-Brite®, disposant flux d'admission air dans la hotte à haute vitesse. Entièrement soudée et étanche. Exécutions spéciales sur demande. Équipée de : filtres labyrinthes en AISI 304, éclairages avec blindage de protection 220V, isolation anticondensation, évacuation condensats 3/4".	
H15	P Hotte murale avec fonction d'aspiration, mis en ambient, éclairage lavage interieur ci-dessous: Aspiration avec filtres à labyrinthe sur la longueur, facilement accessibles et amovibles pour un contrôle périodique des gicleurs solex vaporisateur. Amenée air, directement en hotte, assure une inférieure depression en ambient et de consequence reduction des coûts de climatisation et économie d'énergie en améliorant contemporaneamente la capture des fumes à l'aide de l'effet inductif. Eclairage interieur avec plafonnier fluorescent neon à alimentaire avec tension de 230/1/50 HZ (dégre de protection IP65), avec plaquette de protection et écran en polycarbonate. Lavage du vain interne par cycle de nettoyage périodique. Avec eau chaude et détergent, en automatique ou manuel (en mariage avec prévu tableau de bord consacré). Rampe de lavage zone filtration sur la longueur de la hotte avec gicleurs solex vaporisateur. Bac de collection entièrement soudée pour assurer la etancheité, avec déchet de drainage liquid en version standard (Ground Water) ou en version special (Flight Water) avec prélèvement aérien des eaux en éliminant disgracieux tuyaux. Conal sur le perimter entièrement soudée à etancheité. Construction entièrement en acier inox AISI 304 finition Scotch-Brite®.	
	C Central mounted hood, monobloc construction (1,800 mm), at the exact opposite for depth 2,400, 2,800, 3,200 avec fonction d'aspiration, mis en ambient, éclairage, lavage interieur ci-dessous. Aspiration avec filtres à labyrinthe sur la longueur, facilement accessibles et amovibles pour un contrôle périodique des gicleurs solex vaporisateur. Amenée air, directement en hotte, assure une inférieure depression en ambient et de consequence reduction des coûts de climatisation et économie d'énergie en améliorant contemporaneamente la capture des fumes à l'aide de l'effet inductif. Eclairage interieur avec plafonnier fluorescent neon à alimentaire avec tension de 230/1/50 HZ (dégre de protection IP65), avec plaquette de protection et écran en polycarbonate. Lavage du vain interne par cycle de nettoyage périodique. Avec eau chaude et détergent, en automatique ou manuel (en mariage avec prévu tableau de bord consacré). Rampe de lavage zone filtration sur la longueur de la hotte avec gicleurs solex vaporisateur. Bac de collection entièrement soudée pour assurer la etancheité, avec déchet de drainage liquid en version standard (Ground Water) ou en version special (Flight Water) avec prélèvement aérien des eaux en éliminant disgracieux tuyaux. Conal sur le perimter entièrement soudée à etancheité. Construction entièrement en acier inox AISI 304 finition Scotch-Brite®.	

2.3. Informations d'émissions sonores.

Il faut considérer les produits traités comme compléments d'installation (reliés à ventilateur et canalisations distant), donc direct conséquence d'eux. Les émissions sonores relatives sont direct conséquence de: typologie de machine de extraction, dimension, morphologie et type de canalisation.

Pour ces raisons il n'est pas possible donner aucune recommandation concernant le bruit du simple appareil.

3. INSTALLATION: (part réservée à personne qualifiées pour l'installation de la hotte)

3.1. Législation de référence:

Installer l'appareil selon la prescription de la législation de sécurité en cours, en tout cas, l'appareil en objet a été mis en place conformes aux directives Européenne.

Directiv 92/59/CEE d.lgs 118/95 relative à la sécurité général des produits.

3.2. Lieu d'installation

Installer l'appareil seulement dans établissements suffisamment aérés.

3.3. Opérations à suivre

3.3.1. Libérer la machine de l'emballage et vérifier que pendant le transport il n'est pas été endommagé du à mauvaise déménagements

3.3.2. Afin de faciliter et bien sûre les opérations, les unités, que pour dimensions et poids demande l'utilisation de dispositifs de levage, sont dotées des trous ou hauteurs qui permettent le levage.

3.3.3. Fixer l'appareil avec systèmes appropriés de fixation de rapport à la typologie de murale que il y a en utilisation avec les opportune percements indiquées en tableau 1 (page 11)

3.3.4. Après l'installation il faut bien nettoyer l'appareil pour lever les déchets de colle protactive et les éventuelles taches de grasso ou huile. Ne pas utiliser pour nettoyer l'acier produits avec chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique, etc...) même si dilués. Ne pas utiliser matières corrosive (par exemple acide chlorhydrique) pour nettoyer la carrellage dessous l'appareil. L'utilisation des autres typologies des détergents soulève le fabricant de toutes responsabilités sur les dommages qui pourraient être causes. Ne pas laver l'appareil avec jet d'eau direct.

Le fabricant decline toutes responsabilités pour chaque opérations effectuée sur l'appareil en négligeant les opérations indiqués dans le manuel.

3.4. Connexion électrique

Ne pas prévu.

3.5. Système d'échappement

Il y a la possibilité de connexion avec tuyau de vindage de graisse (bouchon de fermeture inclus) pour faciliter les opérations de nettoyage.

3.6. Dispositifs de sécurité

Ne pas prévu.

3.7. Vérification de fonctionnement

En tant que il est "composant du système" le fonctionnemet de l'appareil est à vérifier avec l'essai de la même installation.

4. MAINTENANCE ORDINAIRE ET EXTRAORDINAIRE

Les opérations de maintenance et nettoyage peuvent être confiées à personnel pas qualifié, toujours suivant exactement comme ci-dessous décrité.

Le fabricant decline toutes responsabilités pour chaque opérations effectuée sur l'appareil en négligeant les opérations indiqués.

4.1. Quotidienne

Nettoyer les filtres à labyrinth de la hotte avec lave-vaisselle et les insérer dans la hotte après vérification que il sont secs.

4.2. 15 jours après le premier demurrage.

Vérifier que la consommation de courant est maximale au sein des valeurs de la table.

4.3. Annuelle

Vérifier l'état des systèmes des fixation

4.4. Dans les cas de long inactivité.

Pendant période de long inactivité il faut observer les suivantes précautions:

- _ Supprimer l'alimentation de l'électricité et de l'eau
- _ Passer les surfaces d'acier avec un chiffon de huile de vaseline afin de appliquer un film de protection.
- _ Ventiler les locaux periodiquement.

5. ÉLIMINATION DES DÉCHETS ET CESSIION

À la fin du cycle de vie de l'appareil éviter que la machine soit dispersé dans l'environnement.

Il est prévu le stockage temporaire des déchets speciaux en vue d'une élimination par traitement ou de stockage définitif.

Il bien regarder les lois en vigueur dans le pays de utilisation en dans la protection de l'environnement.

Dans les différents pays sont en vigueur différentes normatives, il faut donc observer les spécifications imposées par les lois et institutions responsables dans les pays ou il y a l'élimination.

Il faut rendre l'appareil à un centre de collecte et de recyclage spécialisé pour la collection et l'élimination.

Démonter l'appareil en rassemblant les composants selon nature chimique, il y a quelques composant qui peut être récupéré et réutilisé pareil au déchet urbains.

Il faut rendre inutilisable l'appareil avant l'élimination (dans le cas supprimer le câble électrique et chaque dispositif de fermeture.

Le symbole RAEE sur l'appareil va indiquer que l'appareil il ne doit pas être considéré domestique mais il doit être éliminé correctement afin de ne pas causer conséquences négatives per l'environnement et l'homme.

Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contacter l'agent, le revendeur, le service post-vende ou l'istitution responsable pour l'élimination des déchets.

Les opérations de démontage il doit être confiées à personnel qualifié.

Démonter les accessoires comme source lumineuse. Etc.

Si il y a la nécessité des operatios de coupé avec disque, il faut bien s'assurer que à proximité il ne sont pas present de substances inflammables.

Dans le cas d'un reassemblage de l'appareil, chaque opérations doivent être exécuté avec la maxime attention afin de ne pas endommager aucun composantes.

Le fabricant decline toutes responsabilités pour défauts ou inconvénient pour affranchissement des appareil de côte de personnel pas qualifié.

Le matériel de l'élimination si pas réutilisé il doit être conféré auprès de un centre de collecte et de recyclage ou envoyé à l'élimination en dépotoir selon les spécifications imposées par les lois en matière.

6. IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

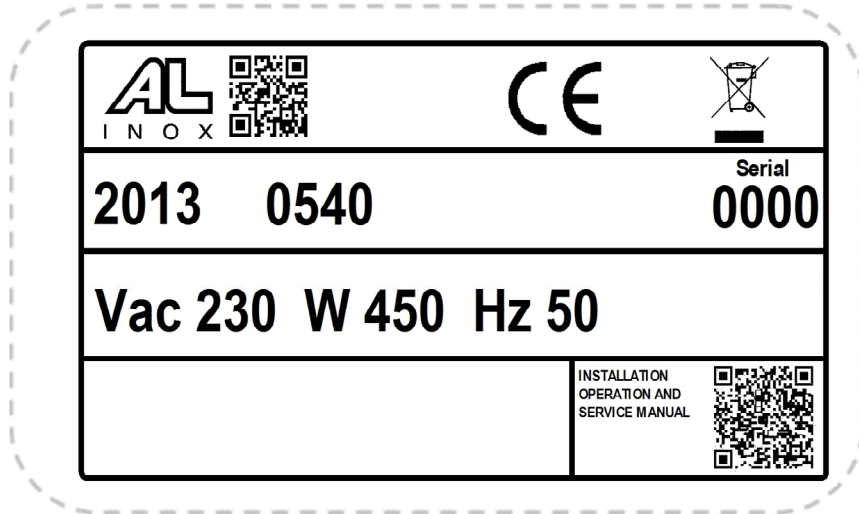
La cappa è identificabile consultando la targhetta posta sulla parete interna della stessa.

PRODUCT IDENTIFICATION

The hood is identifiable by consulting the plate placed on the internal side panel.

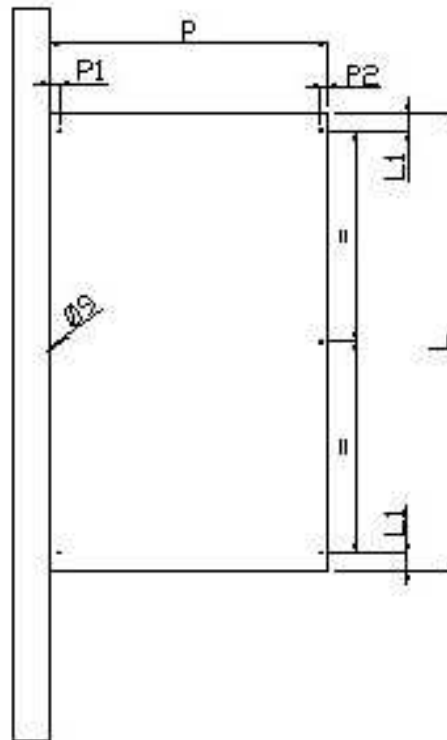
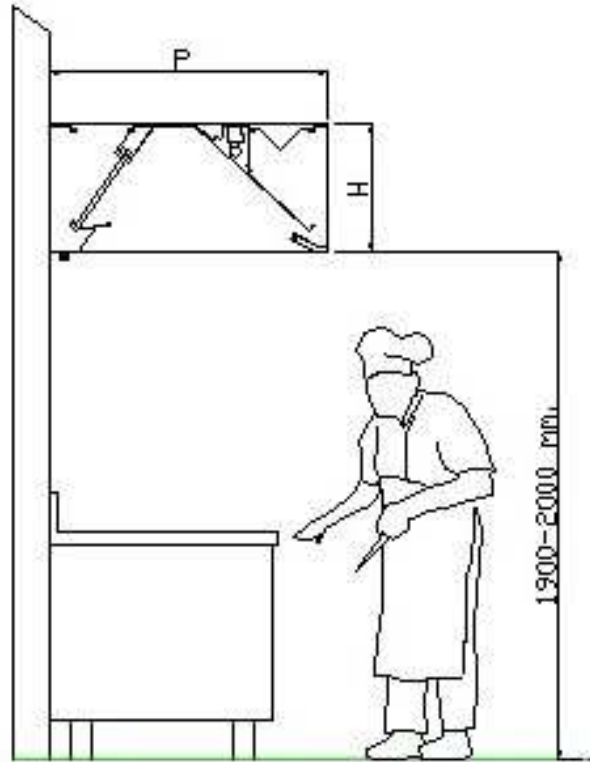
IDENTIFICATION DU PRODUIT

Le hotte est identifiable en consultant la plaque placée sur les parois internes.



tab. 1

	L 1	L 1	P 1	P 2
H01P	48	48	70	50
H01C	48	48	50	60
H02P	48	48	70	260
H02C	48	48	260	260
H03P	48	48	70	50
H03C	48	48	50	50
H04P	48	48	70	50
H05P	25	25	25	25
H14P	80	80	30	30
H14C	80	80	30	30
H15P	80	80	30	30
H15C	80	80	30	30



	note

