

# ISTRUZIONI DI USO E MANUTENZIONE CAPPE DI ASPIRAZIONE

*Aspirazione*



Dichiarazione di conformità alle norme vigenti



Codice del modello : .....

Matricola nr : .....

Anno di produzione : .....

**Bendoni**!inox

**Bendoni Inox S.r.l.**

Via San Marco, 9 - Soci I-52010 BIBBIENA (Arezzo)

Tel. +39.0575.560231

Fax +39.0575.561362

[info@bendoni.it](mailto:info@bendoni.it)

[www.bendoni.it](http://www.bendoni.it)

# ***INDICE GENERALE***

- 1.0            INFORMAZIONI GENERALI**
  - 1.1            Presentazione
  - 1.2            Origine
  - 1.3            Collaudo e garanzia
  - 1.4            Premessa
  - 1.5            Norme di sicurezza generale
  
- 2.0            APPLICAZIONI**
  - 2.1            Definizioni
  - 2.2            Uso consentito
  - 2.3            Uso non consentito
  - 2.4            Rischi derivanti dal rumore
  
- 3.0            INSTALLAZIONE**
  - 3.1            Movimentazione
  - 3.2            Disimballo
  - 3.3            Posizionamento
  - 3.4            Fissaggio a soffitto-parete
  
- 4.0            INSTALLAZIONE MOTORE E ACCESSORI (Se previsti)**
  - 4.1            Allacciamento elettrico aspiratore (se previsto)
  - 4.2            Schema elettrico (se previsto)
  - 4.3            Dati identificazione del motore (se previsto)
  - 4.4            Allacciamento elettrico variatore di velocità (se previsto)
  
- 5.0            MODALITA' D'USO**
  - 5.1            Accensione
  - 5.2            Avvertenze
  - 5.3            Accessori
  
- 6.0            MANUTENZIONE PERIODICA**
  - 6.1            Pulizia
  - 6.2            Controlli
  - 6.3            Guasti o malfunzionamenti
  - 6.4            Avvertenze importanti
  
- 7.0            SMALTIMENTO RIFIUTI**
  - 7.1            Stoccaggio dei rifiuti
  - 7.2            Demolizione
  
- 8.0            DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'**
  - 8.1            Conformità CE
  - 8.2            Conformità alle normative sanitarie
  - 8.3            Dichiarazione di collaudo

# 1 INFORMAZIONI GENERALI

## 1.1 Presentazione

La Bendonì Inox S.r.l è lieta di annoverarLa tra i suoi Clienti e confida che la qualità del prodotto soddisfi pienamente le sue aspettative.

Utilizzando componenti di prima qualità e sottoponendo i prodotti a numerosi e severi controlli durante la lavorazione contiamo di fornire apparecchiature in grado di garantire le migliori condizioni di sicurezza e di economia.

Non sono richieste particolari cure od interventi di manutenzione da parte di personale specializzato, salvo che nelle procedure iniziali di installazione e nel caso di eventuali guasti o malfunzionamenti. Seguendo le istruzioni e le raccomandazioni contenute nel presente manuale, potrà ottenere una ottima resa costante nel tempo del prodotto acquistato.

## 1.2 Origine

Tutti gli articoli da noi posti in commercio sono prodotti all'interno dell'area della Comunità Europea (Origine CE)

## 1.3 Collaudo e Garanzia

I prodotti da noi posti in commercio vengono tutti sottoposti a collaudo visivo e funzionale e questo viene certificato dalla scheda di conformità allegata.

La garanzia prestata sulle apparecchiature e sui componenti di nostra produzione ha la durata di mesi 12 dalla data di emissione della fattura e consiste nella fornitura gratuita delle parti da sostituire che a nostro insindacabile giudizio risultassero difettose. Naturalmente perché la garanzia abbia validità dovranno essere rispettate fedelmente tutte le avvertenze e modalità riportate sul presente manuale.

Durante il periodo di garanzia saranno a carico del committente le spese concernenti le prestazioni d'opera, viaggi o trasferte, trasporto delle parti o apparecchiature da sostituire, mentre i materiali sostituiti in garanzia restano di nostra proprietà e devono esserci restituiti a cura e spese del committente.

## 1.4 Premessa

Il presente manuale ha lo scopo di fornire tutte le indicazioni necessarie per un corretto uso, installazione, manutenzione e smaltimento dell'apparecchiatura da parte di personale specializzato. Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a cose o persone che derivassero da un mancato rispetto delle norme riportate sul presente manuale e comunque per un uso dell'apparecchiatura diverso da quello previsto.

Raccomandiamo di conservare con cura il presente manuale di istruzioni per future consultazioni e per esibirlo dietro esplicita richiesta delle autorità sanitarie. Ci riserviamo la possibilità di non poter rilasciare un duplicato della dichiarazione di conformità allegata qualora l'originale andasse perduto e non avessimo la possibilità di verificare l'integrità ed il corretto utilizzo degli apparati soggetti a dichiarazione.

E' vietata la riproduzione e la copia anche parziale del presente manuale e di tutto quanto ad esso collegato.

## 1.5 Norme di sicurezza generale

- ⇒ Prima del collegamento alla rete di alimentazione elettrica assicurarsi che la tensione e la frequenza di rete corrispondano a quelle riportate sulla targhetta caratteristiche.
- ⇒ Collegare sempre le apparecchiature elettriche ad un apposito interruttore magnetotermico differenziale onnipolare, ad una presa con messa a terra, ad una rete protetta da salvavita.
- ⇒ Far effettuare gli interventi di installazione e manutenzione solo a personale qualificato e rispettare la manutenzione programmata periodica consigliata.
- ⇒ Non rimuovere le eventuali protezioni poste a difesa di parti in movimento, parti contenenti collegamenti elettrici, altre parti pericolose.
- ⇒ Non inserire cacciaviti o simili dentro alle griglie di protezione, e non avvicinarsi con le mani bagnate o a piedi scalzi alle parti elettriche.
- ⇒ Evitare durante e dopo il lavaggio dei prodotti che ristagni l'acqua, sia nelle parti elettriche che nelle eventuali zone concave asciugando eventualmente con acqua.

## **2 APPLICAZIONI (USO CONSENTITO E NON)**

### **2.1 Definizioni**

Questi articoli sono macchine agroalimentari e sono destinate al trattamento dei prodotti alimentari. Sono progettate con gli opportuni accorgimenti al fine di garantire la sicurezza e la salute dell'utilizzatore.

### **2.2 Uso consentito**

Le cappe da noi poste in commercio sono destinate all'uso in locali di lavorazione dei prodotti alimentari (cucine industriali, rosticcerie, gastronomie, pizzerie, catering, etc.) per l'aspirazione e l'espulsione all'esterno di odori sgradevoli, vapori, fumi di cottura, aria eccessivamente calda.

### **2.3 Uso non consentito**

Non è da noi consentito l'utilizzo per una funzione diversa da quella sopraindicata ed in particolare non consentiamo l'utilizzo per aspirazione di gas incombusti, pericolosi od esplosivi, di sostanze di origine chimica (non devono essere utilizzate in laboratori chimici), di sostanze, polveri, vapori, fumi o nebbie che siano dannosi per l'ambiente esterno, di sostanze solide o granulari.

### **2.4 Rischi derivanti dal rumore**

Si raccomanda di verificare sempre, facendolo misurare da personale competente, il livello di rumorosità dell'impianto o della cappa installata, in modo particolare quelle con aspiratore incorporato, e qualora il rumore dovesse superare gli 80 Db dovranno essere attuati i provvedimenti previsti dalla direttiva. In qualità di costruttori, raccomandiamo di installare la cappa ed i componenti dell'impianto in modo ben saldo alle strutture portanti, di inserire sempre tra aspiratori e parti fisse dell'impianto opportuni giunti elastici, di posizionare gli aspiratori in locali non presidiati, di far installare dall'elettricista qualificato che deve allacciare l'aspiratore un regolatore per la velocità del motore, di ridurre al minimo indispensabile l'utilizzo di cappe con aspiratore incorporato, e comunque limitarlo a quelle di dimensioni ridotti e con brevi percorsi di espulsione.

## **3 INSTALLAZIONE**

### **3.1 Movimentazione**

La movimentazione degli apparati va effettuata con cura da personale idoneo e devono essere evitati urti, scossoni, trascinamenti. Devono essere mantenuti nell'imballo originale sino alla loro installazione e per eventuali successive movimentazioni devono essere nuovamente protetti con imballo in pluriboll o simile.

### **3.2 Disimballo**

Prima di installare la cappa occorre provvedere al disimballo completo della stessa, appoggiandola a terra con la parte inferiore, che così continuerà a poggiare sull'imballo, e togliendo completamente anche la pellicola di naylon a protezione della superficie dell'acciaio. Avere inoltre cura di rimuovere gli eventuali blocchi all'aspiratore togliendo tutti i residui di imballo dall'interno e dall'esterno della cappa. Disimballare anche il pacchetto contenente i filtri e gli accessori per il fissaggio. I rifiuti derivanti dall'imballaggio sono rifiuti speciali assimilabili agli urbani e quindi possono essere smaltiti nei modi tradizionali.

### **3.3 Posizionamento**

Per un funzionamento ottimale la cappa deve essere posizionata ad una distanza di circa 1000-1200 mm dal piano di cottura e deve sporgere di almeno 200 mm rispetto al limite esterno dello stesso.

### 3.4 Fissaggio a soffitto-parete

Il fissaggio della cappa deve essere effettuato da personale specializzato e con attrezzature idonee e deve essere verificato al termine dello stesso controllando che tutti i punti di ancoraggio siano perfettamente saldi e perfettamente sicuri.

Predisporre per il fissaggio della cappa a parete e/o soffitto tasselli idonei al tipo di struttura su cui devono essere applicati, verificandone la tenuta per un carico superiore di tre volte al peso della cappa e dei suoi accessori applicati. I tasselli di fissaggio sono necessari a parete (per le cappe a parete) in corrispondenza delle due staffe posteriori preforate ed a soffitto in corrispondenza dei fori sul cappello della cappa, in cui devono essere inseriti gli occhielli per l'aggancio della catena.

Per il fissaggio a parete utilizzare le staffe a "T" in dotazione fissandole allo spigolo superiore della cappa con bulloni passanti di 6MA e per il fissaggio a soffitto devono essere utilizzate le catenelle fornite, od altre di tipo corrispondente, collegandole tramite i ganci ad "esse" ai tasselli fissati ed agli occhielli in alluminio che devono essere avvitati saldamente negli appositi fori sul tetto della cappa. Utilizzare i golfari forniti per il livellamento della cappa.

A fissaggio e collegamento ultimato devono essere inseriti i filtri forniti nell'apposito doppio canale, posizionando i filtri ciechi (chiusi) nei punti di minor necessità di aspirazione, od in corrispondenza dell'aspiratore se incorporato nella cappa.

## 4 INSTALLAZIONE MOTORE E ACCESSORI (Se previsti)

### 4.1 Allacciamento elettrico motore (se previsto)

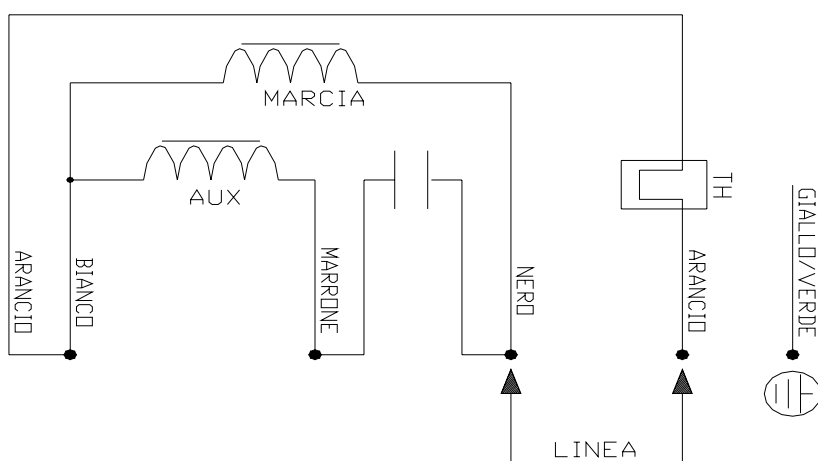
L'allacciamento elettrico dell'aspiratore fornito con la cappa, sia del tipo incorporato che di altri tipi deve sempre e solo essere eseguita da un elettricista professionista in grado di rilasciare certificazione che il lavoro è stato eseguito a regola d'arte.

Per l'allacciamento devono essere usati cavi antifiamma della sezione idonea alla potenza di assorbimento dell'aspiratore riportata sulla targhetta indicativa e la linea di alimentazione deve essere protetta da interruttore magnetotermico onnipolare differenziale di adeguata taratura e salvavita.

Per l'ingresso del cavo dentro alla cappa o dentro al cassonato aver cura di farlo passare attraverso l'idoneo gommino passacavo od eventualmente applicarne uno per ogni punto in cui il cavo deve attraversare la lamiera.

Al termine dell'allacciamento devono essere ripristinate e chiuse tutte le protezioni originali con cui sono protette le morsettiere e gli accessi all'aspiratore, e devono essere inseriti i filtri sull'apposito canale della cappa.

### 4.2 Schema elettrico motore (se previsto)



### 4.3 Dati di identificazione del motore (se previsto)

**NICOTRA SpA - via Cesare Cantù, 1 - 20121 Milano - Italia**  
**NICOTRA Stabilimento di via Modena, 18 - 24040 Ciserano loc. Zingonia - Italia**

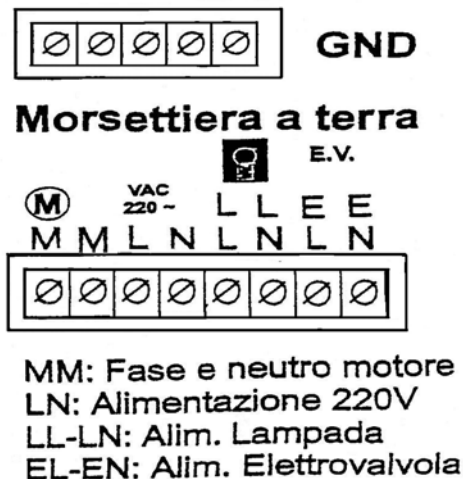
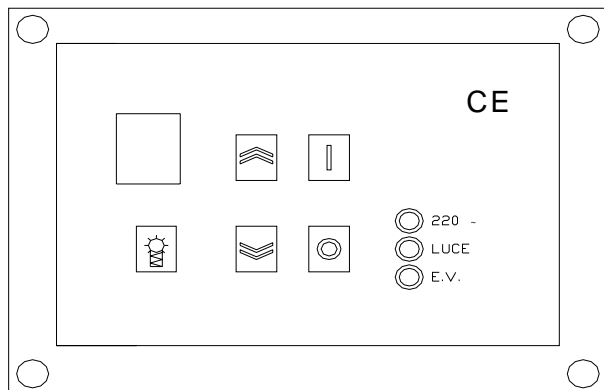
MOD. [1] \_\_\_\_\_  
 COD. [2] [3] / SERIAL [4] \_\_\_\_\_  
 [5] [6] HZ. [7] V. IP [8] Cl. Is. [9] [10]  
 [11] A. max [12] W. [13] RPM Th [14]  
 [15] [16] Kg [17] SWL > dB (A)  
 Prod. date: [18] INSTR. COD. [19]

- |   |   |
|---|---|
| 1) Designazione modello                 | 12) Potenza massima   |
| 2) Codice Nicotra                       | 13) Numero di giri massimi  |
| 3) Livello di modifica                  | 14) Presenza di protettore termico (Y=si / N=no)                                |
| 4) N. lotto produzione                  | 15) Campo di temperatura di utilizzo  |
| 5) N. fasi e tipo corrente              | 16) Macchina che supera il peso di 30 Kg (se presente)                          |
| 7) Frequenza di alimentazione elettrica | 17) Macchina che supera il livello di potenza sonora di 85 dB (A) (se presente) |
| 8) Tensione alimentazione elettrica     | 18) Data di produzione (anno/mese)  |
| 9) Classe isolamento del motore         | 19) Codice libretto di istruzioni d'uso   |
| 10) Valore condensatore (se presente)   |   |
| 11) Assorbimento di corrente massima    |   |

### 4.4 Allacciamento elettrico variatore di velocità (se previsto)

Collegare le terre alla apposita morsettiera GND e l'apparecchio alla morsettiera come riportato nella figura in basso a destra. Dopo aver eseguito il collegamento della rete, sul frontale si accenderà il led di funzionamento 220~. Premere successivamente il pulsante 1 per avviare il motore. Dopo circa 10 secondi si attiverà il consenso ad elettrovalvola. Aspettare l'accensione del led giallo prima di modificare la velocità con le frecce alto e basso. Alzare o abbassare il livello di velocità con le frecce. Controllare la velocità tramite il display segnalatore. Premere il pulsante lampada per attivare il consenso luce.

Verificare che i dati della rete di alimentazione ed il carico da applicare rientrino nei parametri del regolatore. E' obbligatorio porre un interruttore bipolare di sicurezza differenziale magnetotermico a monte del regolatore. Si consiglia di non tenere l'aspiratore a lungo sulle velocità 1/2/3 onde evitare il possibile surriscaldamento del motore. Questa apparecchiatura deve essere utilizzata solo per l'uso per cui è stata prevista, il costruttore non è responsabile per un uso improprio.



## **5 MODALITA' D'USO**

### **5.1 Accensione**

Una volta provveduto alla corretta installazione ed allacciamento elettrico per l'utilizzo della cappa è necessario solamente azionare l'interruttore od il variatore di velocità per far funzionare l'aspiratore.

### **5.2 Avvertenze**

Non è consentito accendere l'aspiratore se la cappa non ha i filtri inseriti. Naturalmente si consiglia di utilizzare la cappa solamente quando esigenze di lavorazione lo richiedono, ed eventualmente agendo sul variatore, tenerla al minimo dei giri durante i momenti di non utilizzo, oppure spegnerla del tutto, onde evitare surriscaldamento del motore.

### **5.3 Accessori**

Se la cappa viene acquistata completa di illuminazione al neon e di variatore di velocità per accendere l'illuminazione agire sull'interruttore con il simbolo della lampadina. Altrimenti agire sull'interruttore previsto dal tecnico che ha effettuato il collegamento elettrico.

## **6 MANUTENZIONE PERIODICA**

### **6.1 Pulizia filtri e aspiratore**

Pulire frequentemente i filtri rimuovendoli dalla loro sede e lavarli in lavastoviglie oppure con acqua calda e detersivo sgrassante. Reinserire i filtri solo quando sono ben asciutti.

Periodicamente provvedere a controllare che la griglia di protezione dell'aspiratore sia libera da eccessivi depositi grassi e nell'eventualità provvedere alla pulizia con straccio asciutto ed alcol, sempre e solo in assenza di tensione.

### **6.2 Controlli periodici**

Controllare che i tasselli ad espansione che provvedono al sostenimento della cappa siano ancora ben inseriti nella struttura portante e che non diano segni di cedimento.

### **6.3 Guasti o malfunzionamenti**

Nel caso di guasti o di malfunzionamento si consiglia di rivolgersi a personale qualificato e nel caso di eventuali parti da sostituire devono essere usati ricambi originali della stessa marca e modello di quelli sostituiti.

### **6.4 Avvertenze importanti**

- ⇒ NON ACCENDERE L'ASPIRATORE SENZA FILTRI
- ⇒ NON EFFETTUARE INTERVENTI SENZA AVERE TOLTO TENSIONE
- ⇒ SGRASSARE PERIODICAMENTE I FILTRI
- ⇒ NON LAVARE LA CAPP A CON ACQUA CORRENTE E NON TOCCARLA CON MANI BAGNATE O SCALZI

## **7 SMALTIMENTO RIFIUTI E DEMOLIZIONE**

### **7.1 Stoccaggio dei rifiuti**

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.

### **7.2 Demolizione**

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.

Smontare tutto quello che è possibile raggruppando i componenti secondo la loro natura chimica, ricordando che le parti interne saranno ricoperte di grasso vegetale-animale, al fine di poter procedere al loro recupero e rigeneramento.

Le parti in acciaio inox sono tutte riciclabili, mentre le altre parti possono essere considerate rifiuti speciali assimilabili agli urbani.

Le procedure di smontaggio devono essere effettuate da personale specializzato.

# 8 DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'

## 8.1 Conformità CE

La BENDONI INOX Srl con sede in BIBBIENA - Frazione SOCI, Via san Marco 9 (AREZZO)  
partita i.v.a. I-00878970516

*Dichiara che il prodotto contraddistinto da:*

Codice: \_\_\_\_\_ Matricola: \_\_\_\_\_ Anno: \_\_\_\_\_

*È stato realizzato in modo da essere conforme alle seguenti norme unificate:*

UNI EN 292

UNI EN 294

CEI EN 60204

CEI EN 60335

*Ed alle seguenti direttive CE:*

**2004/108/CE del 15 dicembre 2004 (direttiva compatibilità elettromagnetica)**

**2006/42/CE del 17 maggio 2006 (direttiva macchine)**

**2006/95/CE del 12 dicembre 2006 (direttiva bassa tensione)**

*Luca Bendoni*

*Amministratore della:*

**BENDONI INOX Srl**

## 8.2 Conformità alle normative sanitarie

*Premesso il rispetto di tutti i punti riportati sul presente libretto, con particolare riferimento ai paragrafi relativi a: APPLICAZIONI – INSTALLAZIONE – MODALITÀ D'USO – MANUTENZIONE PERIODICA si dichiara che il prodotto a cui è stato allegato il presente documento è conforme a:*

Regolamento CE 178/2002 (riguardante i principi e requisiti generali della legislazione alimentare)

Regolamento CE 852/2004 (riguardante l'igiene dei prodotti alimentari)

Regolamento CE 853/2004 (riguardante l'igiene degli alimenti di origine animale)

Regolamento CE 1935/2004 (riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari)

*Luca Bendoni*

*Amministratore della:*

**BENDONI INOX Srl**

## 8.3 Dichiarazione di collaudo

*Il prodotto a cui è stato allegato il presente documento è stato sottoposto ai controlli previsti dalle nostre procedure di controllo qualità secondo la normativa ISO 9001 e verificato presso la nostra sede:*

In data: \_\_\_\_\_ Dal nostro incaricato: \_\_\_\_\_

*Che non ha riscontrato nessuna evidenza di problema.*

*Luca Bendoni*

*Amministratore della:*

**BENDONI INOX Srl**

