ISTRUZIONI DI USO E MANUTENZIONE
ISOLA DI LAVORAZIONE "MARINA"

Sterilizzazione

Dichiarazione di conformità alle norme vigenti

CE

Codice del modello : ……..

Matricola nr : …….

Anno di produzione : ……..

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
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 e fissaggio
- 3.4 Allacciamento elettrico
- 3.5 Schema elettrico
- 3.6 Schema di montaggio generale

4.0 MODALITA' D'USO
- 4.1 Accensione
- 4.2 Avvertenze

5.0 MANUTENZIONE PERIODICA
- 5.1 Pulizia della vasca
- 5.2 Controlli periodici
- 5.3 Guasti o malfunzionamenti
- 5.4 Avvertenze importanti

6.0 SMALTIMENTO RIFIUTI
- 6.1 Stoccaggio dei rifiuti
- 6.2 Demolizione

7.0 DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
- 7.1 Conformità CE
- 7.2 Conformità alle normative sanitarie
- 7.3 Dichiarazione di collaudo

1 INFORMAZIONI GENERALI

1.1 Presentazione

La Bendoni 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 un'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 sono 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 24 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 o sul libretto di uso e manutenzione allegato.
- ⇨ 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 contenenti collegamenti elettrici e di altre parti pericolose.
- ⇨ Non inserire cacciavite o simili dentro alle griglie di protezione, e non avvicinarsi con le mani bagnate o a piedi scalzi alle parti elettriche.
- ⇨ Evitare sempre che dopo ogni eventuale lavaggio con acqua corrente ne ristagni una parte in prossimità dell'ubicazione degli impianti elettrici, nel qual caso accorre provvedere ad una perfetta asciugatura prima di ripristinare la tensione.

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

Lo sterilizzacoltelli ad immersione riscaldato, inserito sull'isola di lavorazione "marina", da noi costruito è idoneo per la sterilizzazione della lama dei coltelli mediante immersione in acqua calda ad 83°C (norme di legge).

2.3 Uso non consentito

Non è consentito l'uso per nessun tipo di funzione diversa da quella sopraindicata, né per la sterilizzazione di attrezzi diversi da coltelli da cucina. La lunghezza della lama non deve superare i 300mm e non è ammesso l'utilizzo di liquido diverso dall'acqua.

2.4 Rischi derivanti dal rumore

Non essendovi parti in movimento non esiste alcun rischio derivante dal livello di rumorosità dell'apparecchio.

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 similare.

3.2 Disimballo

Prima di installare l'isola di lavorazione "marina" occorre procedere al suo completo disimballo, avendo cura di rimuovere tutto il nailon con cui è protetto l'acciaio, facendo particolare attenzione che l'apparecchio non abbia subito danni durante l'immagazzinamento o durante il trasporto. In questo caso prima di collegare l'apparecchio rivolgersi al venditore del prodotto, o ad un tecnico specializzato che provvederà a controllare se i requisiti di sicurezza e di funzionamento sono integri. I rifiuti derivanti dall'imballaggio sono speciali assimilabili agli urbani e quindi possono essere smaltiti nei modi tradizionali.

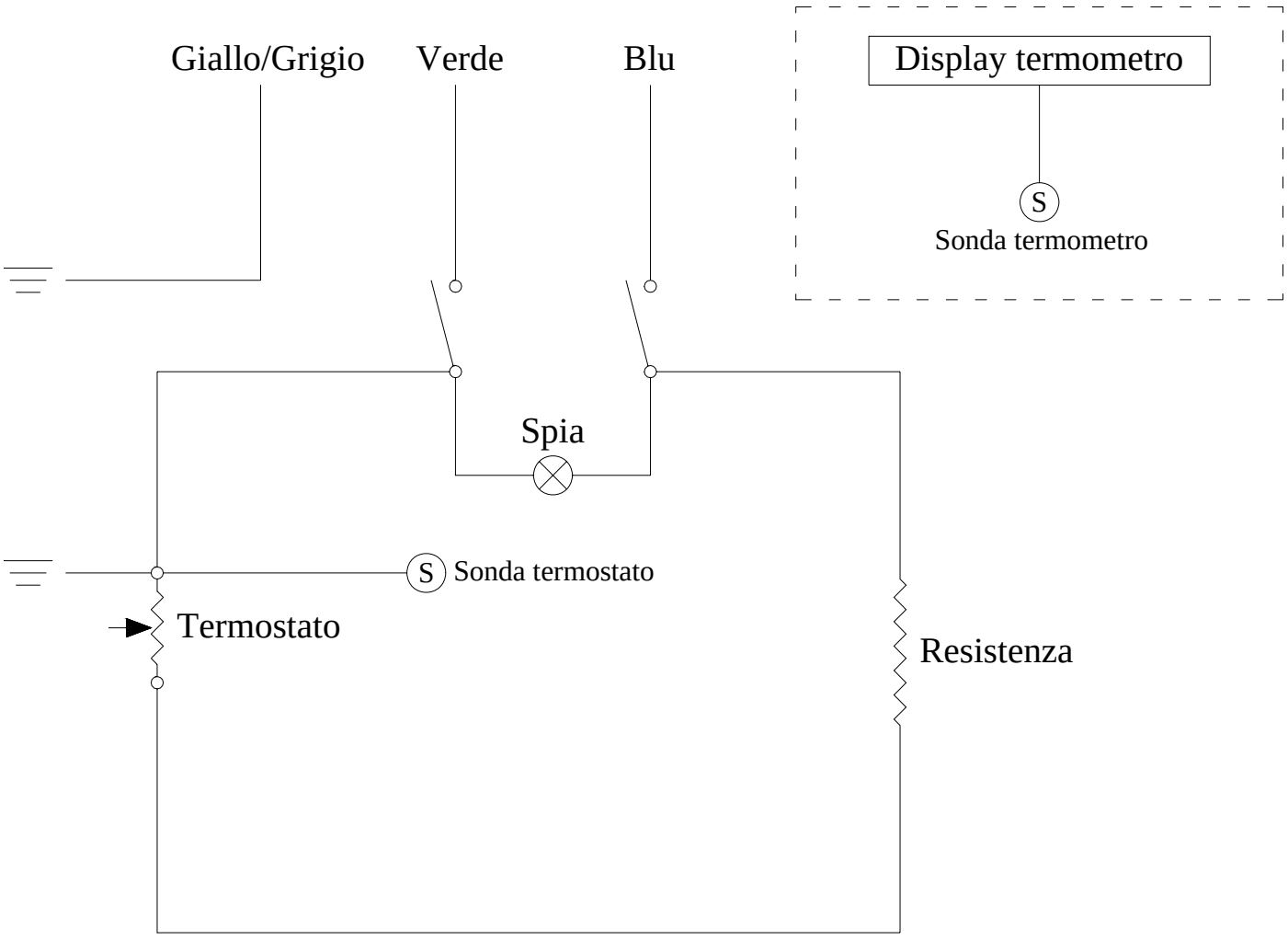
3.3 Posizionamento e fissaggio

L'isola di lavorazione "marina" deve obbligatoriamente essere fissata al pavimento. Il basamento della struttura è già predisposto per il fissaggio a pavimento che dovrà essere effettuato utilizzando i tasselli e le viti fornite. Il posizionamento e il fissaggio della struttura deve essere effettuato prima dell'allacciamento elettrico dello sterilizzacoltelli.

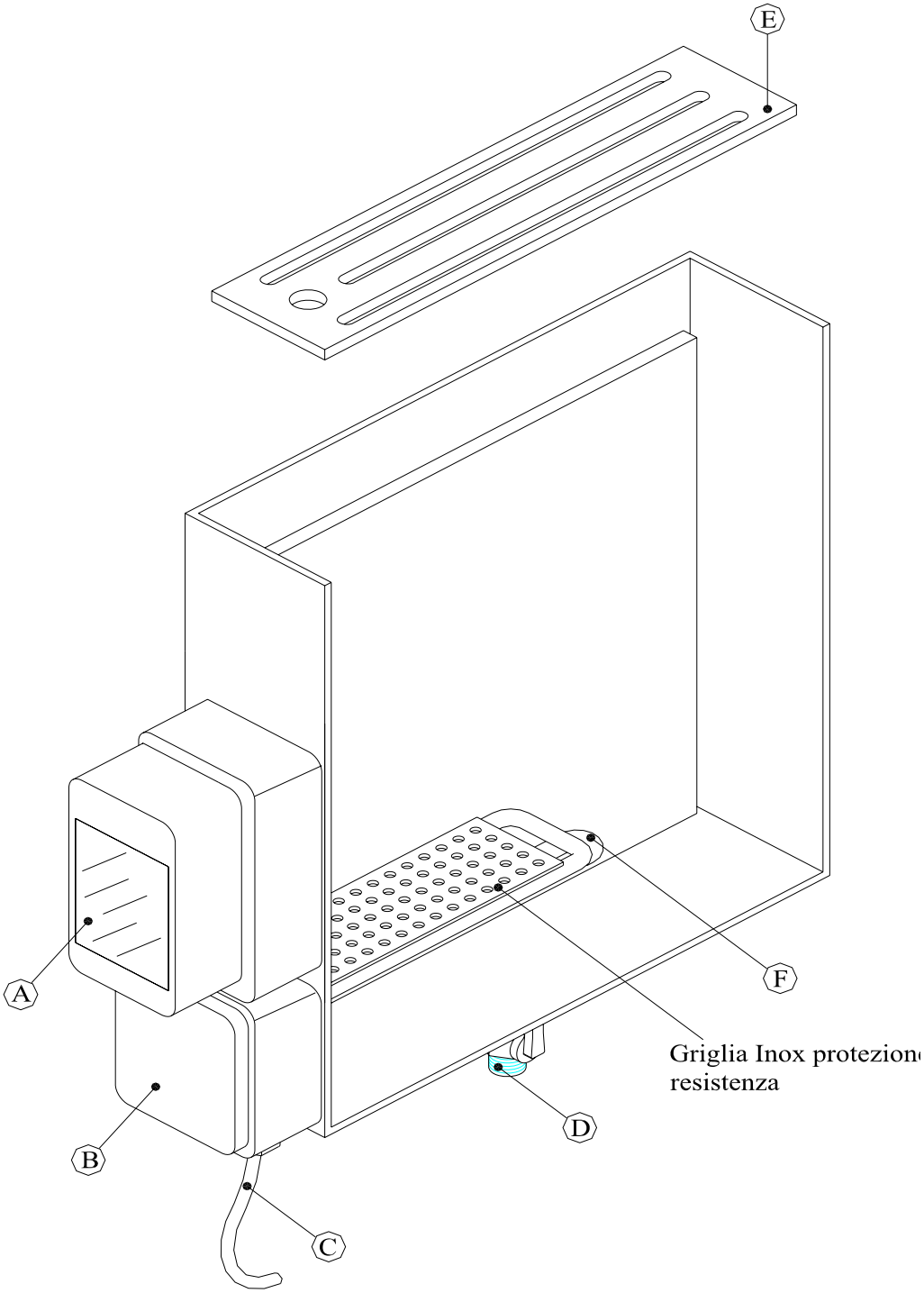
3.4 Allacciamento elettrico

L’allacciamento elettrico deve sempre e solo essere eseguito da un elettricista professionista in grado di rilasciare certificazione che il lavoro è stato eseguito a regola d’arte. Per l’allacciamento, oltre al cavo fornito in dotazione [C], devono essere usati cavi antifiamma della sezione idonea alla potenza di assorbimento della resistenza [F] e la linea di alimentazione deve essere protetta da interruttore magnetotermico onnipolare differenziale di adeguata taratura e salvavita. Al termine dell’allacciamento devono essere ripristinate e chiuse tutte le protezioni originali con cui sono protetti il quadro comandi [A] e la scatola di derivazione [B] in cui ha sede la resistenza.

3.5 Schema elettrico



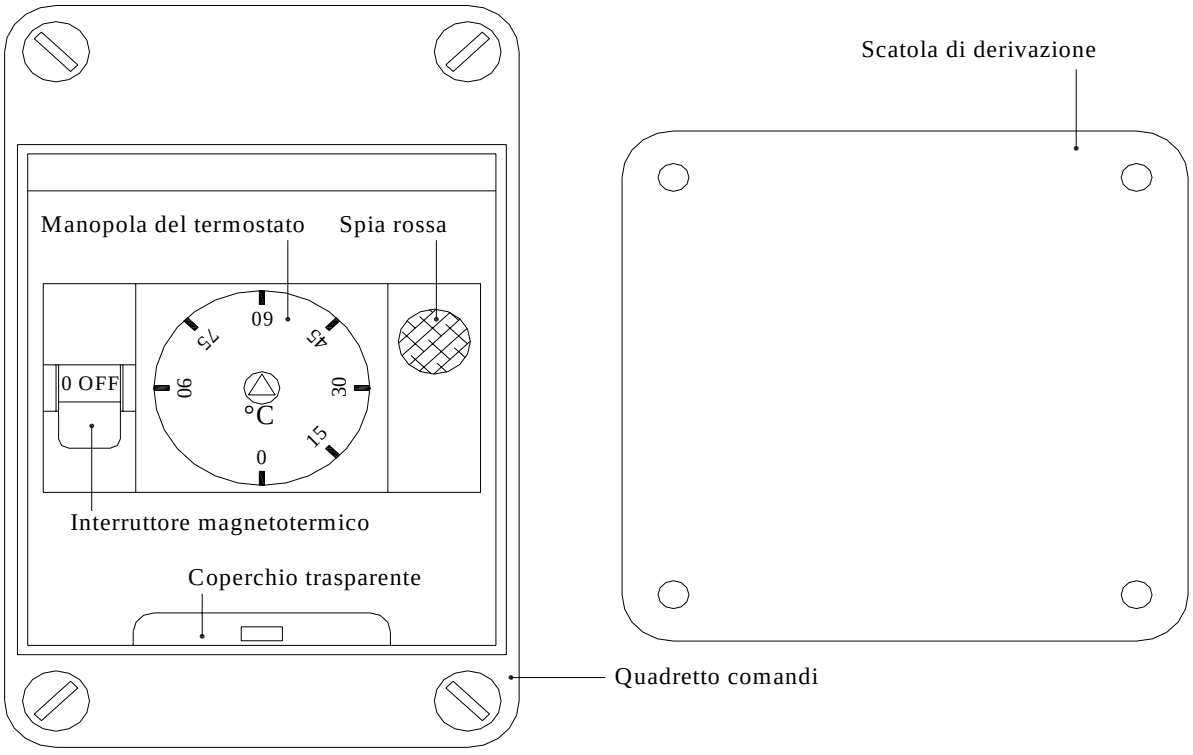
3.6 Schema di montaggio generale



4 MODALITA' D'USO

4.1 Accensione

Una volta provveduto alla corretta installazione ed allacciamento elettrico, per l'utilizzo dello sterilizzacoltelli, è necessario azionare l'interruttore magnetotermico posto sul quadretto laterale a tenuta stagna naturalmente solo dopo aver riempito di acqua la vaschetta sino a 20-30mm dal filo di appoggio della griglietta in polietilene. Aprire il coperchio trasparente mediante lieve pressione verso il basso sulla parte inferiore ed avere cura di richiuderlo con lo scatto in modo da evitare infiltrazioni di acqua. Il corretto funzionamento e la presenza di tensione viene segnalato dalla spia rossa posta sempre sul quadretto. Se lo sterilizza coltelli dispone di termometro di rilevazione della temperatura posizionare la manopola del termostato situata dentro al quadretto di comando in modo tale che venga visualizzata la temperatura di 83°C. Se il modello non dispone di termometro incorporato utilizzarne uno ad immersione con scala almeno sino a 120°C oppure, in modo più empirico, portare la manopola del termostato in modo che manchi circa 1/8 di giro per essere a fondo scala della stessa (il termostato arriva sino ad un massimo di 90°C).
Una volta trovata la corretta posizione della manopola di regolazione lasciarla sempre in quella posizione senza mai spostarla.
Per disattivare lo sterilizza coltelli è sufficiente portare in posizione off l'interruttore magnetotermico del quadretto comandi.



4.2 Avvertenze

Accendere l'apparecchio senza che al suo interno sia presente l'acqua può provocare danni irreparabili.
Accertarsi sempre che all'interno vi sia acqua sufficiente e verificarlo durante il funzionamento dell'apparecchio ogni due ore circa.
Per effetto dell'evaporazione infatti deve essere periodicamente ripristinato il livello di sicurezza dell'acqua.

5 MANUTENZIONE PERIODICA

5.1 Pulizia della vasca

Pulire frequentemente l'interno della vaschetta, non prima di aver disattivato la tensione, avendo cura particolare della griglia di protezione della resistenza e del foro di scarico del rubinetto inferiore.

5.2 Controlli periodici

Periodicamente (ogni 6 mesi) è consigliabile far verificare ad un tecnico professionista specializzato l'integrità delle parti elettriche, in particolare della resistenza, nonché l'integrità della scocca in acciaio inox per prevenire eventuali dispersioni di acqua.

5.3 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.

5.4 Avvertenze importanti

- ⇨ Non accendere lo sterilizza coltelli prima di avervi immesso l'acqua necessaria
- ⇨ Una volta trovata la giusta regolazione del termostato non agire più sullo stesso
- ⇨ Non effettuare interventi senza aver prima tolto la tensione
- ⇨ Non inserire coltelli troppo grandi all'interno dello sterilizzatore
- ⇨ Non toccare le parti contenenti l'impianto elettrico scalzi, con le mani o piedi bagnati o se in prossimità del quadro elettrico vi è presenza di acqua od eccessiva umidità

6 SMALTIMENTO RIFIUTI E DEMOLIZIONE

6.1 Stoccaggio dei rifiuti

E' ammesso uno stoccaggio provvisorio di rifiuti speciali in vista di uno smaltimento mediante trattamento e/o stoccaggio definitivo. Vanno in ogni caso osservate le leggi vigenti nel paese dell'utilizzatore in materia di tutela dell'ambiente.

6.2 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. Le parti di 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.

7 DICHIARAZIONI DI CONFORMITA’

7.1 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

7.2 Conformità alle normative sanitarie

Premesso il rispetto di tutti i punti riportati sul presente libretto, con particolare riferimento ai paragrafi relativi a: ***APPLICAZIONI – INSTALLAZIONE – MODALITA 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

7.3 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

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
www.bendoni.it