

ISTRUZIONI DI USO E MANUTENZIONE STERILIZZA COLTELLI A RAGGI ULTRAVIOLETTI UV - A

Sterilizzazione



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

www.bendoni.it

INDICE GENERALE

1.0	INFORMAZIONI GENERALI
1.1	Presentazione
1.2	Origine
1.3	Collaudo e garanzia
1.4	Premessa
1.3	Norme di sicurezza generale
2.0	APPLICAZIONI
2.1	Definizioni
2.2	Uso consentito
2.3	Uso non consentito
2.3	Rischi derivanti dal rumore
3.0	INSTALLAZIONE
3.1	Movimentazione
3.2	Disimballo
3.3	Posizionamento
3.4	Allacciamento elettrico
3.5	Schema elettrico
3.6	Schema di montaggio generale
4.0	MODALITÀ D'USO
4.1	Caratteristiche tecniche
4.2	Accensione
4.3	Utilizzo
4.4	Avvertenze
4.5	Tabella microrganismi
5.0	MANUTENZIONE PERIODICA
5.1	Pulizia
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 CONFORMITÀ
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 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**)

1.2 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 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.

1.3 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

1.4 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 correnti ne ristagni una parte in prossimità dell'ubicazione degli impianti elettrici, nel qual caso occorre 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

Gli sterilizzacoltelli a raggi ultravioletti da noi posti in commercio sono idonei per la sterilizzazione della lama dei coltelli grazie alla distruzione di alcuni microrganismi tramite l'esposizione degli stessi a due lampade germicide.

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 di coltelli da cucina.

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 lo sterilizzacoltelli 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 rifiuti speciali assimilabili agli urbani e quindi possono essere smaltiti nei modi tradizionali.

3.3 Posizionamento

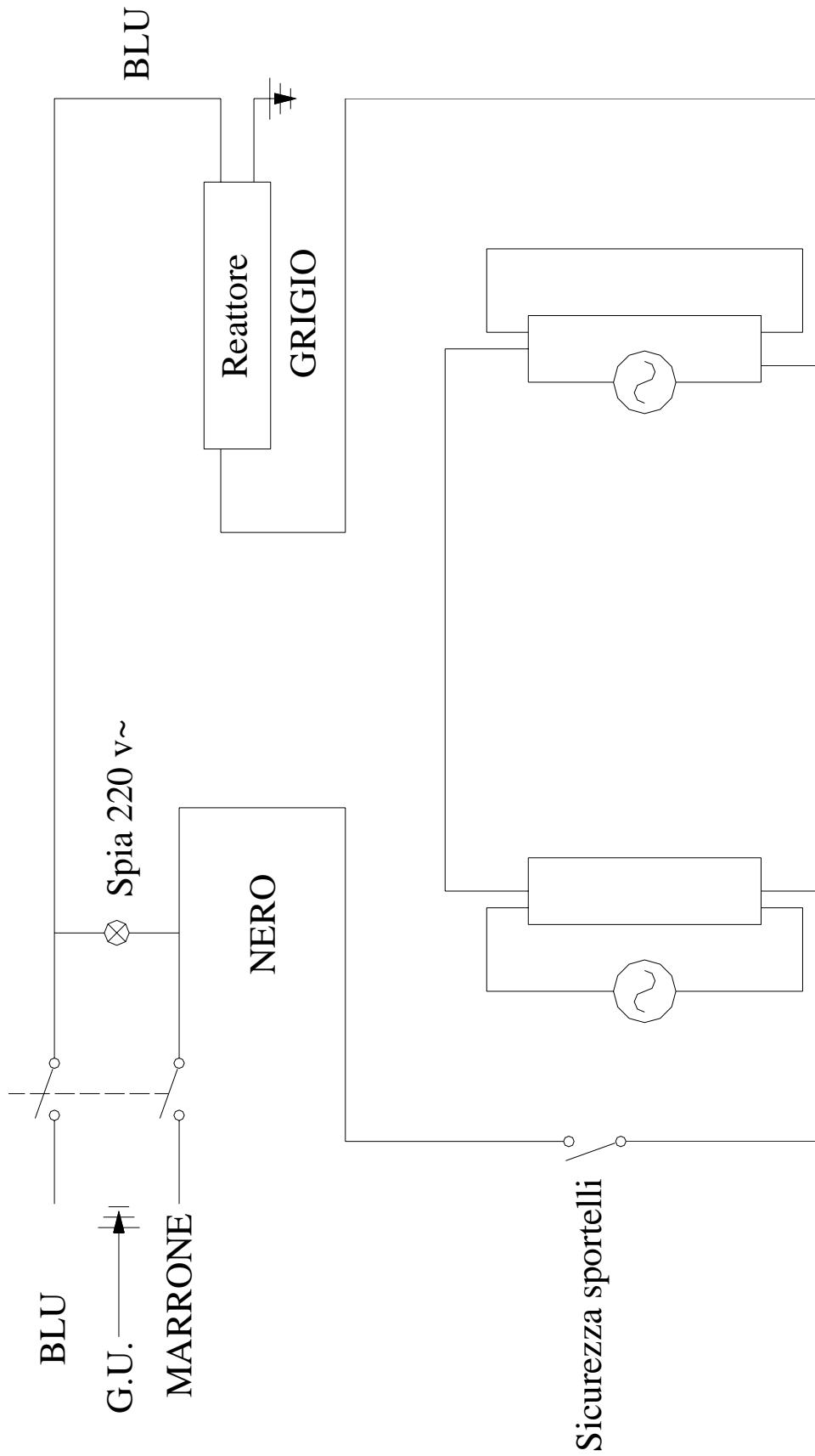
Posizionare l'apparecchio a parete, utilizzando i tasselli in dotazione, fissandolo tramite il traversino posto sul retro dello sterilizzacoltelli. Occorre avere cura di posizionare lo sterilizzacoltelli in una posizione ergonomicamente corretta per il suo utilizzo, controllando che lo sportello abbia il proprio raggio di apertura libero da ostacoli.

3.4 Allacciamento elettrico

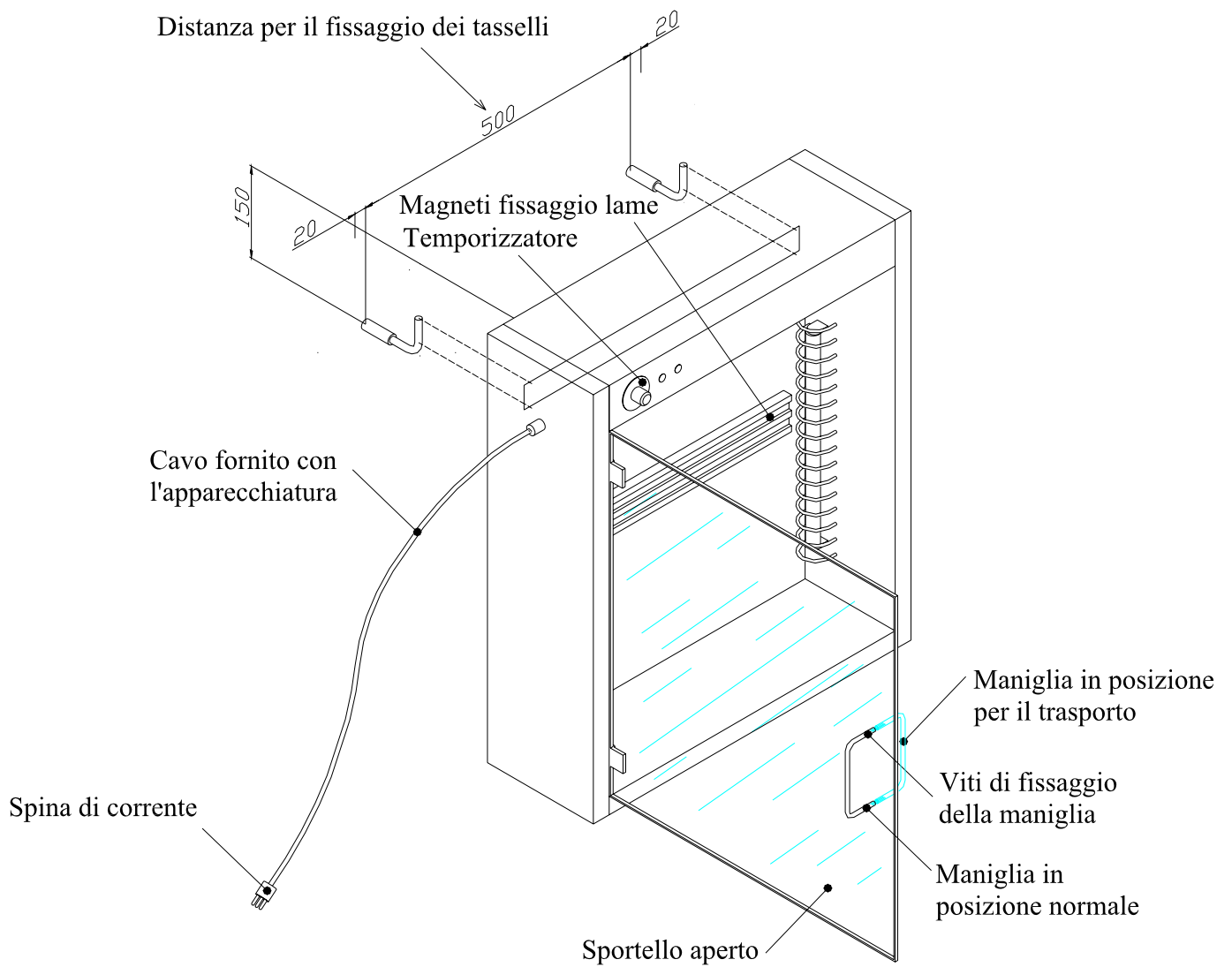
L'allacciamento elettrico deve sempre e solo essere eseguita da un elettricista professionista in grado di rilasciare certificazione che il lavoro è stato eseguito a regola d'arte. Per l'allacciamento devono essere usati cavi antifiamma della sezione (consigliata 2,5 mmq) idonea alla potenza di assorbimento delle lampade germicide (15W) e la linea di alimentazione deve essere protetta da interruttore magnetotermico onnipolare di differenziale idn pari a 0,03A e salvavita. Nel caso l'apparecchio venga collegato con una spina, si consiglia l'uso di una del tipo a poli allineati 2P + T 2x16 A

Al termine dell'allacciamento devono essere ripristinate e chiuse tutte le protezioni originali con cui sono protetti il quadro comandi e la scatola di derivazione in cui ha sede la resistenza.

3.5 Schema elettrico



3.5 Schema di montaggio generale



4 MODALITA' D'USO

4.1 Caratteristiche Tecniche

Lo sterilizzatore è composto da un mobile in acciaio inox AISI 304 con finitura scotch-brite, all'interno di questo avviene la sterilizzazione operata da due lampade germicide di cui può essere regolato il tempo di azione, durante il quale avviene la sterilizzazione. La regolazione è possibile con un temporizzatore, del quale una spia ne indica l'attivazione, in modo manuale dall'operatore, avvalendosi della tabella allegata al manuale.

La parte anteriore del "mobile" è chiusa con una anta in plexiglass fumè all'interno della quale è fissato uno spinotto a "baionetta" che funziona da interruttore di sicurezza. Solo con lo sportello ben chiuso (perno inserito nell'apposito interruttore) si ottiene l'accensione delle lampade, in modo da evitare ogni contatto visivo dell'operatore con esse.

Modello STU6010	
Tensione di Rete	220 V 50/60 Hz Monofase
Potenza Lampade	15 W
Dimensioni Esterne	600 x 200 x 700 mm
Peso	14.6 Kg
Dimensioni Interne	540 x 155 x 580 mm
Dimensioni con Imballo	700 x 300 x 800 mm
Peso con Imballo	16 Kg
Modello STU1110	
Tensione di Rete	220 V 50/60 Hz Monofase
Potenza Lampade	15 W
Dimensioni Esterne	1100 x 200 x 700 mm
Peso	25.4 Kg
Dimensioni Interne	1040 x 155 x 580 mm
Dimensioni con Imballo	1200 x 300 x 800 mm
Peso con Imballo	27.8 Kg

4.2 Accensione

Dopo aver verificato per l'ennesima volta che la tensione di linea corrisponda a 220 Volt - 50 Hz e che l'impianto al quale avviene il collegamento sia provvisto di salvavita, si può procedere alla accensione dell'apparecchio, che non necessita di alcuna operazione, se non l'accensione del magnetotermico.

4.3 Utilizzo

Per l'utilizzo dell'apparecchio è sufficiente, dopo aver aperto lo sportello, posizionare i coltelli sulla calamita in modo che la lama sia ben a contatto con questa.

Regolare il temporizzatore sul giusto periodo di esposizione, dopo aver consultato la tabella allegata e chiudere lo sportello facendo attenzione che la chiusura sia ben effettuata, con lo spinotto incastrato totalmente nell'interruttore interno. Attendere che le lampade, e quindi la spia esterna, si spengano prima di aprire lo sportello e rimuovere i coltelli dall'interno.

4.4 Avvertenze

Si raccomanda una corretta ed accurata pulizia dell'apparecchio ogni volta che ne viene fatto uso. Prima di ciò interrompere il collegamento elettrico dell'apparecchio. Non inserire lame od altri oggetti il cui peso non sia sostenuto in modo evidente dalla calamita e comunque che fuoriescano dal profondità del "mobile". Fare attenzione a non urtare le lampade o le griglie di protezione delle stesse con coltelli od altri oggetti acuminati.

4.5 Tabella Microrganismi

Tabella indicativa dei tempi minimi necessari per la distruzione di alcuni microrganismi con lo sterilizzatore a raggi UV-A

Microrganismi	Tempo (sec)	Microrganismi	Tempo (sec)
BATTERI		SPORE	
Strep. Lactis	14	Pencilium Roqueforti	45
Strep Hemolyticu (alpha type)	9	Pencilium Exponsum	36
Staph. Aures	10	Pencilium Digitatum	146
Staph. Albus	10	Aspergillus Glaucus	146
Micrococcus Spheroides	25	Aspergillus Flavus	165
Sacrina Lutea	44	Aspergillus Nige	550
Pseudomonas	18	Rhizopus Nigricans	336
Fluorescens		Mucos Racemosus (A)	58
Eserichia Coli	11	Mucos Racemosus (B)	58
Proteus Vogaris	13	Oospora Lactis	18
Serratia Marcensces	10	PROTOZOI	
Bacillus subtilis	18	Paramacium	333
Bacillus subtilis spores	36	Nematode Eggs	36
Spirillum rubrum	10	Algae	36
FERMENTI		VIRUS	
Saccharomyces Elipsoideus	22	Bacterphage (E.Coli)	10
Saccharomyces sp.	29	Tobacco Mosaic	733
Saccharomyces Cerevisiae	22	Influenza	10
Lieviti per birra	11		
Lieviti per pane	14		

5 MANUTENZIONE PERIODICA

5.1 Pulizia del mobile

Pulire frequentemente (dopo ogni utilizzo) l'interno e l'esterno del mobile con detergente neutro ed asciugare con panno asciutto. Con lo stesso prodotto può essere pulito anche lo sportello in plexiglas.

5.2 Controlli periodici

Periodicamente è consigliabile far verificare ad un tecnico professionista specializzato l'integrità delle parti elettriche, in particolare delle lampade germicide nonché l'integrità dello sportello anteriore in plexiglas.

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. Per accedere all'impianto elettrico occorre svitare la vite che fissa lo sportellino posto sul retro della macchina, mentre per sostituire le lampade germicide occorre svitare le gabbiette di protezione laterali e disinserire le lampade dalla loro sede.

5.4 Avvertenze importanti

- ⇒ Assicurarsi sempre che lo sportello del mobile sia ben chiuso
- ⇒ Pulire accuratamente lo sterilizzatore ogni volta che viene usato
- ⇒ Posizionare i coltelli in modo che rimanga tra di loro spazio sufficiente affinché non si facciano ombra l'uno con altro all'attivazione delle lampade
- ⇒ 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 scaldi, 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 comunque 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 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





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