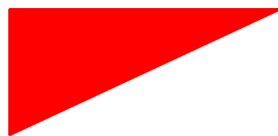


ISTRUZIONI DI USO E MANUTENZIONE TAVOLI REFRIGERATI

Refrigerazione



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
- 1.5 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 Allacciamento elettrico
- 3.5 Controllo digitale XRC40C
- 3.6 Inconvenienti e rimedi

4.0 MANUTENZIONE PERIODICA

- 4.1 Manutenzione generale
- 4.2 Manutenzione ordinaria
- 4.3 Fermate prolungate
- 4.4 Sostituzione delle parti

5.0 DISMISSIONE DELL'APPARECCHIO

- 5.1 Dismissione dell'apparecchio

6.0 SMALTIMENTO RIFIUTI E DEMOLIZIONE

- 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

1.0 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 ed 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 da Lei 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 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 essere 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 non 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 e il corretto utilizzo degli apparati soggetti a dichiarazione.

È 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 siano di 220V e di 50Hz, con cavi sufficienti per un assorbimento di 2500W e protezioni a 16°
- ⇒ 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 l'acqua.

2.0 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

L'apparecchio in oggetto, deve essere utilizzato *solo ed esclusivamente per l'esposizione o la conservazione di prodotti alimentari, ogni altro utilizzo non è consentito.*

Inoltre, (salvo per quei casi in cui sia stato appositamente costruito) *non è adatto a funzionare come abbattitore, per cui gli alimenti debbono essere introdotti già alla rispettiva temperatura di conservazione prevista.*

L'apparecchio così come prodotto, usato secondo le indicazioni prescritte nel presente manuale, non ha fonti particolari di rischi residui.

L'apparecchio è idoneo per operare in ambienti che siano :

- a temperatura esterna tra +5°+30°C con temperatura media intorno ai 25°C

2.3 Uso non consentito

E' vietato l'utilizzo della macchina in ambienti che siano :

- polverosi
- a rischio incendio specifico (uso di prodotti infiammabili volatili in polveri, vapori e/o gas)
- in atmosfera esplosiva

2.5 Rischi derivanti dal rumore

Il livello di rumorosità è inferiore ai 70 dB. Se il funzionamento delle ventole non risulta difettoso, ed in tal caso occorre sostituirle interpellando un tecnico qualificato, non esistono rischi derivanti dal rumore.

3 INSTALLAZIONE

3.1 Movimentazione

La movimentazione dell'apparecchio deve essere effettuata con mezzi idonei, in grado di sollevarne il peso riportato sulla targhetta di marcatura apposta sulla macchina.

Se si rendesse necessaria la movimentazione manuale dell'apparecchio, attenersi ai limiti di sollevamento imposti dalla normativa in materia di sicurezza sul lavoro e operare tenendo conto di essa e delle vigenti norme antinfortunistiche in materia di Dispositivi di Protezione Individuali e/o Collettivi.

La valutazione di tali Dispositivi dipende da fattori non prevedibili in tale sede, pertanto sarà cura dei responsabili della movimentazione, effettuare le valutazioni necessarie per determinare, in funzione dei mezzi e dei luoghi, gli idonei Dispositivi e nulla può essere imputabile alla Ditta scrivente per danni a persone, animali e/o cose che possano derivare in tali operazioni.

3.2 Disimballo

Prima di installare il tavolo occorre provvedere al disimballo completo dello stesso, appoggiandolo a terra e togliendo completamente anche la pellicola di nylon a protezione della superficie dell'acciaio. Avere inoltre cura di rimuovere gli eventuali blocchi agli sportelli, di posizionare il piano intermedio sugli appositi gancini a mensola e di regolare i piedini per un perfetto livellamento del tavolo.

3.3 Posizionamento

L'apparecchio deve essere appoggiato su pavimento in grado di sopportare il peso riportato sulla targhetta di marcatura apposta sulla macchina comprensivo del peso del prodotto da esporre o conservare.

Procedere alla rimozione dell'eventuale imballo e dei film plastici protettivi da smaltire. In accordo con le Normative vigenti locali in materia di smaltimento rifiuti e quindi controllare che l'apparecchio sia livellato, altrimenti agire sui piedini regolabili (ove presenti), tenendo conto delle eventuali pendenze da prevedere, nel caso di deflusso di liquidi di scarico.

Posizionare l'apparecchio lontano da fonti di calore, raggi del sole e dall'influenza di correnti d'aria, ventilatori etc.

ATTENZIONE !

Dopo aver posizionato la macchina, prima di procedere alla messa in servizio e al collegamento elettrico, è importante effettuare la prima pulizia, seguendo le indicazioni contenute nel punto 4.2 (MANUTENZIONE ORDINARIA) del capitolo 4.0 del presente libretto.

3.4 Allacciamento elettrico

Verificare che la tensione nominale sia quella riportata sull'etichetta di marcatura

L'alimentazione dell'apparecchio può avvenire: 1. collegandosi direttamente alla rete di alimentazione 2. collegandosi alla presa di rete

Nei due casi esposti comportarsi rispettivamente come segue:

- per il collegamento alla rete si rende necessario predisporre un interruttore bipolare magnetotermico di portata adeguata, in funzione della potenza complessiva determinabile da quelle indicate nella targa macchina : compressore, sbrinamento, illuminazione, montato in modo rispondente alle Normative in materia di Sicurezza.
- per il collegamento alla presa di rete, munire il cavo , se non fornito di sede, di una spina adatta per il carico e rispondente alle Norme di Sicurezza vigenti, in modo particolare che sia munita del contatto di messa a terra obbligatorio ed in grado di supportare la potenza complessiva determinabile da quelle indicate nella targa macchina : compressore, sbrinamento, illuminazione. La linea di alimentazione della presa deve essere dotata di protezione automatica magnetotermica.

ATTENZIONE !

Non collegare nessun altro apparecchio alla presa usata per la macchina o usare multipla, ciabatte, prolunghie etc.

Per avere un adeguato livello di sicurezza, l'impianto elettrico a cui fa capo la macchina , deve avere un impianto di messa a terra secondo le disposizioni legislative del paese utilizzatore (per l'italia D.P.R. S471S5 art. 271 e relative Norme CEI)

ATTENZIONE !

Le predisposizioni suddette hanno un valore indicativo e non sono vincolanti.

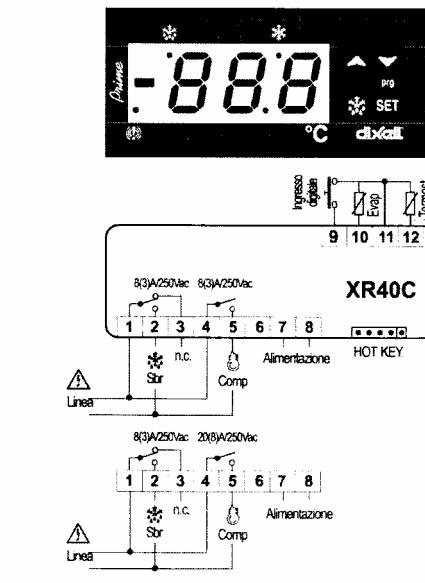
Esse devono essere sempre verificate In funzione della tipologia dell'impianto nel quale l'apparecchio va inserito, secondo le disposizioni legislative e/o normative vigenti nel paese dell'utilizzatore.

Tale predisposizione è comunque sempre a carico e sotto la completa responsabilità dell'utente e nulla può essere imputato alla Casa Costruttrice per danni a cose, persone e/o animali causati da un errato collegamento elettrico.

3.5 Controllo digitale XR40C

Controllore a microprocessore adatto per applicazioni su unità refrigeranti a B.T.

Dispone di 2 uscite a relè per il controllo del compressore, dello sbrinamento, di tipo elettrico o a inversione di ciclo (gas caldo). E' dotato di due ingressi per sonda NTC o PTC, uno per la termostatazione, l'altro, da posizionare sull'evaporatore, per il controllo della temperatura di fine sbrinamento.



3.6 Inconvenienti e rimedi

ATTENZIONE !

Quanto sottodescritto, riporta una parziale casistica di guasti, sarà quindi da intendersi come aiuto nella risoluzione di eventuali anomalie che dovessero manifestarsi sull'apparecchio, e comunque consigliamo di rivolgersi a personale specializzato per le operazioni di ripristino del normale funzionamento. Si raccomanda inoltre di disinserire lo stesso dalla rete di alimentazione prima di effettuare qualsiasi intervento.

L'APPARECCHIO NON FUNZIONA :

- controllare che la spina sia ben inserita sulla presa di corrente
- controllare che la presa di alimentazione eroghi corrente

L'APPARECCHIO NON RAFFREDDA SUFFICIENTEMENTE

- controllare che non si trovi vicino a fonti di calore
- controllare che sull'evaporatore non vi sia un eccessivo accumulo di ghiaccio
- controllare che il condensatore non risulti intasato da sporcizia e che la griglia di aerazione sia libera da ostruzioni per il regolare flusso dell'aria (ingresso e uscita)
- controllare che il motoventilatore del condensatore sia in funzione

L'APPARECCHIO E' RUMOROSO

- controllare che le viti di fissaggio siano serrate sufficientemente
- controllare che le pale del motoventilatore non siano a contatto con altri elementi dell'apparecchio
- controllare che l'apparecchio sia ben livellato

TRACIMAZIONI DI ACQUA

- controllare che lo scarico condensa sia ben collegato e che non risulti intasato
- controllare l'efficienza dell'eventuale impianto autoevaporante.

4.0 MANUTENZIONE PERIODICA

ATTENZIONE !

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, assicurarsi di aver disinserito l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

4.1 Manutenzione generale

Verificare periodicamente il cavo di alimentazione dell'apparecchio che non presenti danneggiamenti tali da compromettere l'isolamento, nel qual caso procedere alla sostituzione, rivolgendosi a personale qualificato. Intervenire immediatamente in caso di inconvenienti rilevati (rotture, lampade fulminate, allentamenti di viti e/o parti etc.) in modo tale da mantenere sempre in efficienza la macchina.

Controllare che non si verifichino condensazioni anomale, eventualmente chiamare l'assistenza.

4.2 Manutenzione ordinaria

Una corretta manutenzione è garanzia di lunga durata dell'apparecchio, nonché della sua efficienza, perciò si raccomanda quanto segue :

- controllare una volta all'anno lo stato dei collegamenti elettrici, provvedendo ad assicurare il corretto serraggio delle viti di collegamento degli apparecchi
- procedere almeno una volta al mese alla pulizia del condensatore da polvere e detriti di vario genere che ostacolano la buona circolazione del flusso d'aria, utilizzando una spazzola morbida non metallica ed un aspirapolvere
- lavare le superfici in acciaio inox e materiale plastico con acqua tiepida e saponi neutri, avendo cura di sciacquare bene ed asciugare con un panno morbido, per quanto riguarda i cristalli, pulire con prodotti specifici
- evitare assolutamente l'uso di lame, raschietti, pagliette e solventi in genere poiché potrebbero deteriorare la superficie dei materiali

4.3 Fermate prolungate

Nel caso si rendesse necessaria una prolungata inattività dell'apparecchio, comportarsi come sottodescritto :

- spegnere la macchina attraverso l'interruttore in posizione OFF
- staccare la spina dalla presa di alimentazione
- togliere la merce, e quindi procedere allo sbrinamento con relativa asciugatura e operazione di pulizia come descritto al punto 4.2

4.4 Sostituzione delle parti

Nel caso di sostituzioni di elementi difettosi, rivolgersi sempre a personale qualificato e si raccomanda di utilizzare *esclusivamente* ricambi originali. La ditta non risponde di guasti, malfunzionamenti o danneggiamenti a persone o cose derivanti dall'uso di parti di ricambio non originali.

5.0 DISMISSIONE DELL'APPARECCHIO

5.1 Dismissione dell'apparecchio

Qualora si rendesse necessaria la messa fuori servizio dell'apparecchio, è doveroso renderlo inutilizzabile togliendo il cavo di alimentazione ed eliminando le parti che potrebbero costituire fonti di pericolo per i bambini. Inoltre, per quanto riguarda la rottamazione dello stesso è importante rispettare le normative locali vigenti per lo smaltimento dei lubrificanti e delle parti di cui è costituito l'apparecchio.

Nella dismissione, non tagliare e/o separare i componenti del circuito di refrigerazione, ma conferirli integri presso centri di smaltimento specializzati.

6.0 SMALTIMENTO RIFIUTI E DEMOLIZIONE

6.1 Stoccaggio dei rifiuti

È 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, 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 possono essere considerate rifiuti speciali assimilabili agli urbani. Le procedure di smontaggio devono essere effettuate da personale specializzato.

7.0 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

