

CONVITO



Мармит первых блюд SB-6000 Convito

Руководство по эксплуатации

ВНИМАТЕЛЬНО изучите данное руководство и храните его в доступном месте

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ	3
2. НАЗНАЧЕНИЕ	3
3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	3
4. КОМПЛЕКТАЦИЯ	3
5. ПОРЯДОК РАБОТЫ	4
6. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ	4
7. ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	5
8. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	5
9. КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	
ПРИЛОЖЕНИЕ	
10. СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ	
11. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ	

1.ВВЕДЕНИЕ

УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим руководством.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем руководстве. Вы тем самым продлите срок эксплуатации оборудования и избежите травм обслуживающего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

2.НАЗНАЧЕНИЕ

Мармит первых блюд SB-6000 «Convito» предназначен для подогрева и сервировки первых блюд.

3.ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	SB-6000 «Convito»
Габаритные размеры (диаметр x высота), мм	345 x 360
Установочная мощность, кВт	0,40
Параметры электросети В/Гц/кол.фаз	220/50/1
Масса, кг	4,5
Тип	Для влажного подогрева
Емкость вставки, л	10,0
Диапазон регулировки температуры, °С	35 – 95
Способ наполнения водой	Вручную

4.КОМПЛЕКТАЦИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО (шт.)
Руководство	1
Мармит	1
Крышка откидная съемная с фланцем	1
Вставка из нержавеющей стали	1
Надписи	12

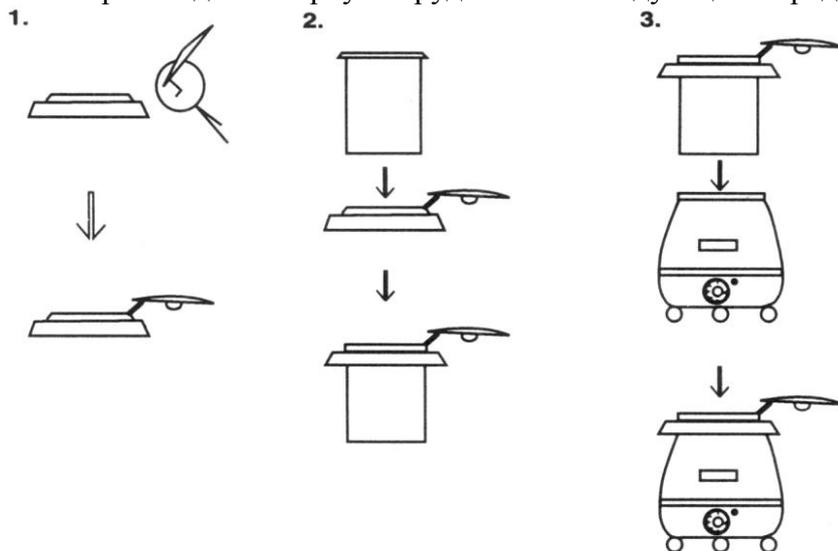
5. ПОРЯДОК РАБОТЫ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».

ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Наполните резервуар водой до максимальной отметки (0,6 л).
Оборудование предназначено только для влажного подогрева. Включение оборудования без воды в резервуаре не допускается.
Не допускается переполнение резервуара водой. Вставка не должна всплывать даже в том случае, если она пустая.
2. Произведите сборку оборудования в следующем порядке:



- 2.1. Наденьте крышку на фланец (1).
- 2.2. Поместите вставку внутрь фланца (2).
- 2.3. Поместите вставку с крышкой внутрь резервуара (3).
3. Включите питание (вставьте вилку в розетку).
4. Задайте нужную температуру при помощи ручки термостата. При этом должен загореться световой индикатор, оповещающий о том, что оборудование включено.
Ручка термостата градуирована арабскими цифрами от 0 до 12. Диапазон регулировки температуры указан в разделе «Технические характеристики». Рекомендуемая температура сервировки первых блюд соответствует положениям ручки от 1 до 8.
5. В процессе сервировки крышка мармита может оставаться открытой. В том случае, если сервировка не производится, крышка должна быть всегда закрыта.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Поверните ручку термостата в положение «0». Убедитесь в том, что световой индикатор погас.
2. Отключите питание (выньте вилку из розетки).

6. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Оборудование предназначено для подогрева и сервировки первых блюд. Не допускается использовать оборудование не по назначению.

2. Оборудование предназначено только для влажного подогрева. Не допускается включение оборудования, если резервуар не заполнен водой. Не допускается переполнение резервуара водой. Вставка не должна всплывать даже в том случае, если она пустая.
3. Во время работы с оборудованием во избежание ожогов следует соблюдать осторожность и пользоваться защитными перчатками.
4. Не допускается перемещать мармит, если он включен в сеть или если он наполнен горячей пищей.
5. Для подключения однофазного оборудования должна использоваться трехпроводная схема с заземлением.
6. В целях обеспечения нормальной вентиляции расстояние между оборудованием и стеной или любыми прилегающими конструкциями должно составлять не менее 10 см.
7. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
8. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив его от электросети.
9. При возникновении неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.

7. ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Все работы по обслуживанию выполняются на оборудовании, отключенном от электросети.

Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы.

Поверхности корпуса, внутренние поверхности резервуара и фланец следует очищать мягкой губкой или тканью, смоченной теплым мыльным раствором. Остатки раствора следует удалить чистой влажной тканью и вытереть насухо.

Вставку и крышку следует вымыть теплым мыльным раствором, тщательно ополоснуть чистой водой и вытереть насухо.

Допускается мыть вставку и крышку в посудомоечной машине.

Если оборудование не будет эксплуатироваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), его следует отключить от сети и тщательно очистить.

8. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Фирма-производитель оборудования гарантирует надежное качество изделия при условии соблюдения технических и эксплуатационных требований, изложенных в настоящем руководстве.

Гарантия на оборудование действует в течение 1 год с момента продажи

Заводские дефекты в течение гарантийного срока устраняются бесплатно специалистами службы сервиса.

СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р
ГОССТАНДАРТ РОССИИ



СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ РОСС ИТ.АИ62.А00433

Срок действия с 04.05.2008 по -----

7734593

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ РОСС RU.0001.11АИ62
ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ «ПРОФИСЕРТ»
ООО «Центр сертификации «СОБУС»
111024, г. Москва, ул. 3-я Кабельная, д. 1, стр. 1. Тел./факс: (495) 673-12-08

ПРОДУКЦИЯ

Оборудование электрическое технологическое для предприятий общественного питания, торговли и пищеблоков: мармит, серии: SB, ZCK, ZC

КОД ОК 005 (ОКП):

51 5127

Партия - 3000 шт. по Приложению № 155 от 25.12.2007 к Договору поставки товара № 12-08 от 04.07.2006

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ

ГОСТ 27570.0-87 (р.р. 3-32), ГОСТ 27570.43-92,
ГОСТ 12.2.092-94 (р.3), ГОСТ Р 51318.14.1-2006 (р.4),
ГОСТ Р 51318.14.2-2006(р.5,7), ГОСТ Р 51317.3.2-99,
ГОСТ Р 51317.3.3-99

КОД ТН ВЭД России:

8419 81 800 9

ИЗГОТОВИТЕЛЬ

Фирма «Convito», Италия
Via S. Giovanni Battista, 78 25066, Lumezzane Pieve (BS) Italy

СЕРТИФИКАТ ВЫДАН

ООО «Клён», ИНН 7731530670
121471, г. Москва, Можайское шоссе, д. 19,
Тел./факс: /495/ 925 00 87

НА ОСНОВАНИИ

Протокола сертификационных испытаний № 48-19-04/08 от 23.04.2008
ИЛ ЭТИ «ЭКСПЕРТ» (рег. № РОСС RU.0001.21МЛ36)
Санитарно-эпидемиологического заключения № 77.01.16.513.П.030839.04.08 от
22.04.2008 до 18.04.2013 Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека по городу Москве

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Схема сертификации: 7. Знак соответствия наносится на изделия, упаковке и в сопроводительной технической документации.

Формы и размеры знака соответствия - по ГОСТ Р 50460-92.



Руководитель органа

А.Н. Густомясов
подпись

А.Н. Густомясов

инициалы, фамилия

Эксперт

Н.П. Насадюк
подпись

Н.П. Насадюк

инициалы, фамилия

Сертификат имеет юридическую силу на всей территории Российской Федерации

Виды сертификатов ЗАО «ПРОФИСЕРТ» (лицензия № 01-01-06.003 МР РФ (дата выдана 01.01.2004) № 0001.21МЛ36) г. Москва, 2007



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО ГОРОДУ МОСКВЕ

(Санитарно-эпидемиологический надзор)

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 77.01.16.513.П.030839.04.08 от 22.04.2008

Настоящим санитарно-эпидемиологическим заключением удостоверяется, что продукция:
**Тепловое оборудование: кипятильники WB, водонагреватели CP, мармиты ZC, SB, ZCK,
индукционные плиты Convito из коррозионностойкой стали.**

изготовленная в соответствии
Договор № 12-08 от 04.07.2006г., декларация о соответствии.

СООТВЕТСТВУЕТ ~~техническим требованиям~~ санитарным правилам
(исключая зачеркнуть, указать полное наименование государственных санитарно-эпидемиологических
правил в соответствии с
ГН 2.3.3.972-00 "ПДК химических веществ выделяющихся из материалов, контактирующих
с пищевыми продуктами".

Организация-изготовитель
"Конвито" ("Convito") Адрес: 25066, Lamezzane Pieve (BS)
Italy, Via S.Giovanni Battista, 78

Италия

Получатель санитарно-эпидемиологического заключения
ООО «Ждён»
адрес: 121471, г. Москва, Можайское ш., д.19

Россия

Основанием для признания продукции, соответствующей ~~техническим требованиям~~ (и)
санитарным правилам, являются (перечислить рассмотренные протоколы исследований, наименование
учреждения, проводившего исследования, другие рассмотренные документы).
Протокол № 914-11-08 от 09 апреля 2008г. ИЦ "Питон" (Аттестат аккредитации N
ГСЭН.RU.ЦОА.404), Экспертное заключение ФГУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в
г.Москве" № 31322 от 16 апреля 2008г.

№1736417

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Вещества,
показатели (факторы)

Содержание в водной вытяжке, не более:
никель
хром
марганец
железо
Запах, балл
Привкус
Цвет
Прозрачность

Гигиенический
норматив
(СанПиН, МДУ, ПДК и др.)

0, 1 мг/л
0, 1 мг/л
0, 1 мг/л
0, 3 мг/л
не более 1
не допускается
без изменений
без изменений

Область применения:
для предприятий торговли

Необходимые условия использования, хранения, транспортировки и меры
безопасности
Размещение по согласованию с ТО Управления Роспотребнадзора

Информация, наносимая на этикетку:
наименование товара, страна, фирма-изготовитель, назначение, основные свойства,
правила пользования, выполненные на русском языке.



Заключение действительно до

18.04.2013

Главный государственный санитарный врач
(заместитель главного государственного санитарного врача)

