

CONVITO



Мармит вторых блюд ZCK165A 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	5
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 вторых блюд ZCK165A «Convito» предназначен для разогрева готовых блюд и поддержания их в горячем состоянии на «водяной бане».

3.ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

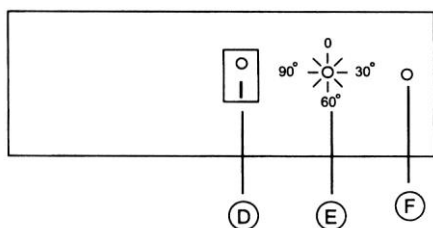
Модель	ZCK165A «Convito»
Габаритные размеры, мм	305x540x240
Установочная мощность, кВт	1,40
Параметры электросети, В/Гц/кол.фаз	220/50/1
Размеры ёмкости	305x510x160
Вместимость ёмкости, поддонов GN 1/1 (в комплект не входят)	1
Вместимость ёмкости, поддонов GN 1/2(в комплект не входят)	2
Вместимость ёмкости, поддонов GN 1/3(в комплект не входят)	3
Диапазон регулировки температуры, °С	30 – 90
Способ наполнения водой	Вручную

4.КОМПЛЕКТАЦИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО (шт.)
Руководство	1
Мармит	1

Гастроемкости в комплект не входят!

5. ПОРЯДОК РАБОТЫ



Панель управления оборудования:

D - сетевой выключатель

E - ручка термостата

F - световой индикатор нагрева

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Удалите защитную пленку с поверхностей нержавеющей стали.
2. Очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».

ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Наполните ёмкость водой до максимальной отметки на стенках ёмкости.
2. Включите питание (вставьте вилку в розетку).
3. Включите оборудование в сеть при помощи сетевого выключателя (D). При этом должна загореться подсветка выключателя (красная).
4. Поверните ручку термостата (E) в положение, соответствующее требуемому значению температуры. При этом должен загореться световой индикатор нагрева (F), оповещающий о том, что нагревательные элементы включены.

При достижении заданной температуры термостат отключит нагревательные элементы и световой индикатор нагрева погаснет.

В процессе работы термостат будет по мере необходимости автоматически включать и выключать нагревательные элементы.

5. Дайте оборудованию прогреться до заданной температуры и заполните ёмкость поддонами стандарта GN с продуктами, предназначенными для разогрева.

При перегреве оборудования (например, в результате «сухого» включения) предохранительный термостат отключит оборудование. В этом случае необходимо отключить питание, дать оборудованию остыть и при помощи тонкой отвертки нажать защитный выключатель, который находится в глубине отверстия на нижней панели оборудования.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Поверните ручку термостата в положение «0».
2. Отключите оборудование от сети при помощи сетевого выключателя. Убедитесь в том, что световые индикаторы погасли.
3. Отключите питание (выньте вилку из розетки).

6. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Оборудование предназначено для разогрева пищевых продуктов на «водяной бане». Использование оборудования не по назначению не допускается.
2. Не допускается включение оборудования, если ёмкость не заполнена водой. Уровень воды должен быть всегда выше минимальной отметки на стенках ёмкости.
3. Не допускается выкладывать пищевые продукты непосредственно в ёмкость. Пользуйтесь поддонами стандарта GN.
4. Во время работы с оборудованием во избежание ожогов следует соблюдать осторожность и пользоваться защитными рукавицами.
5. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
6. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив его от электросети.

7. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды.
8. Для подключения однофазного оборудования должна использоваться трехпроводная схема с заземлением.
9. В целях обеспечения нормальной вентиляции расстояние между оборудованием и стеной или любыми прилегающими конструкциями должно составлять не менее 10 см.
10. При возникновении неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.

7.ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Все работы по обслуживанию выполняются на оборудовании, отключенном от электросети, и остывшем до комнатной температуры.

Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы.

Поверхности корпуса следует протирать чистой влажной губкой или тканью.

Очистка гнезда. Ежедневно в конце рабочего дня слейте из гнезда воду, вымойте гнездо теплым мыльным раствором, тщательно ополосните чистой водой и вытрите насухо.

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 года 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, ZSK, ZC

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

код ОК 005 (ОКП):

51 5127

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

Бланк изготовлен ЗАО "ОПДСИСТ" (лицензия № 05-05-02/003 МР РФ уровень В) тел. (495) 648 6066, 208 7617, г. Москва, 2007 г.

11. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ



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

Специализированный территориальный орган

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, мартиты 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
(использовать, указав полное наименование государственных санитарно-эпидемиологических
стандартов и нормативов)
ГН 2.3.3.972-00 "ПДК химических веществ выделяющихся из материалов, контактирующих
с пищевыми продуктами".

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

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

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)



12. ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН