

# CONVITO



## Индукционная плита Convito

Руководство по эксплуатации

**ВНИМАТЕЛЬНО** изучите данное руководство и храните его в доступном месте

### СОДЕРЖАНИЕ

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

# 1. ВВЕДЕНИЕ

## УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Вы приобрели профессиональное оборудование торговой марки ERGO. 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

Индукционная плита «Convito» предназначена для приготовления пищи. Принцип работы индукционной плиты основан на свойстве металлов нагреваться в переменном магнитном поле.

## 3. КОМПЛЕКТАЦИЯ

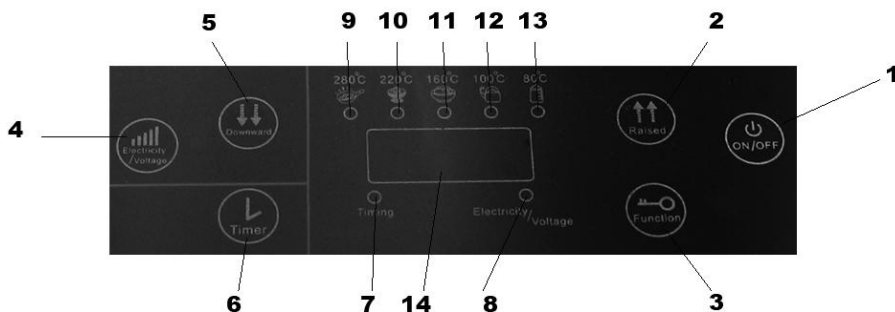
НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО (шт.)
Руководство	1
Плита индукционная	1
Кастрюля из ферромагнитной стали с крышкой	1

## 4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Индукционная плита «Convito»
Мощность (кВт)	1,8
Параметры электросети В/Гц/кол.фаз	220/50/1
Габариты (мм)	300x380
Поверхность печи	Плоская
Тип панели управления	Сенсорная

## 5. ПОРЯДОК РАБОТЫ

### Панель управления



1. Вкл./Выкл.
2. Увеличение времени таймера
3. Переключение температурных режимов
4. Режим мощности
5. Уменьшение времени таймера
6. Таймер
7. Индикатор питания
8. Индикатор мощности
9. Индикатор температурных режимов (280°C)
10. Индикатор температурных режимов (220°C)
11. Индикатор температурных режимов (160°C)
12. Индикатор температурных режимов (100°C)
13. Индикатор температурных режимов (80°C)
14. Дисплей

**Внимание!** Для приготовления на индукционной плите использовать посуду только из ферромагнитной стали!!!

Используемая посуда должна быть с ровным дном и занимать более ½ рабочей поверхности плиты.

**Если посуда не соответствует вышеуказанным характеристикам, то при установке на плитку она издаст короткий звуковой сигнал.**

1. Подключите плитку к сети (вставьте вилку в розетку), при подключении плитка издаст короткий звуковой сигнал и на дисплее(14) загорится ряд чёточек.
2. Нажмите кнопку Вкл./Выкл.(1) на дисплее(14) замигает 00, затем попеременным нажатием кнопки переключения температурных режимов(3) выставите нужный режим – при этом будут загораться индикаторы с 9 по 13.
3. Чтобы установить нужное время, нажмите кнопку(6). Выставьте время (от 1мин. до 24ч.) с помощью кнопок 5, 2.
4. Чтобы выключить плитку нажмите кнопку Вкл./Выкл(1).

## **6.ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ**

Во время работы плитки вокруг нее может образоваться слабое индукционное поле. Несмотря на это, индукционные плиты соответствуют стандартам, и человек, находящийся в ее непосредственной близости, полностью защищен.

После использования плитки отключайте ее от источника питания.

Не помещайте на плитку ничего кроме кухонной посуды.

Открывайте консервные банки перед тем как поместить их на плитку, чтобы избежать их возможного вздутия.

В воздухооборник не должны попадать оголенные провода, во избежание удара током.

Не помещайте металлические противни непосредственно на нагревающуюся поверхность плиты, чтобы избежать опасности их сильного перегревания.

Не используйте плитку при высокой температуре окружающей среды, без соблюдения правил пожарной безопасности.

Не ставьте плитку на стальные поверхности и не устанавливайте в стальные шкафы Даже в выключенном состоянии не касайтесь нагревающейся поверхности плитки, так как под влиянием

нагрева от кухонной посуды, температура рабочей области очень высока.

Если поверхность плиты повреждена, пожалуйста, немедленно выключите ее и отключите от источника питания, чтобы избежать удара током.

## **7.ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД**

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

Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы.

Корпус оборудования следует очищать теплым мыльным раствором.

Не помещайте вблизи индукционной плиты легко воспламеняющиеся предметы или вещества с высокой кислотностью, избегайте попадания кислоты и щелочи на плиту, во избежание возникновения электрической коррозии и сокращения срока жизни плиты.

Не используйте пар для чистки плиты, ее необходимо протирать влажной мягкой тряпкой.

Будьте внимательны во время протирания рабочей поверхности плиты, так же как и при чистке керамических частей, чтобы не допустить появления царапин.

## **8.ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА**

Фирма- поставщик 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.

**Не гарантийный ремонт** производится по расценкам сервисного центра.

**Условия гарантии** указаны в гарантийном талоне.

**Изготовитель не несет ответственности за неисправности оборудования, возникшие по вине пользователя.**

---

СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р  
ГОССТАНДАРТ РОССИИ



**СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ**

№ РОСС ИТ.АИ62.А00437

Срок действия с 04.05.2008 по ----

7734598

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: плита индукционная, серия: CONVITO  
Партия - 1000 шт. по Приложению № 155 от 25.12.2007 к Договору поставки товара № 12-08 от 04.07.2006

код ОК 005 (ОКП):

51 5122

**СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ**

ГОСТ 27570.0-87 (р.п. 3-32), ГОСТ 27570.34-92,  
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 № 54-19-04/08 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





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

(наименование территориального органа)

## САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 77.01.16.346.П.030226.04.08 от 18.04.2008

Настоящим санитарно-эпидемиологическим заключением удостоверяется, что продукция:  
**Плиты электрические настольные, индукционные плиты ERGO**  
из стеклокерамики, в т.ч. с элементами из коррозионностойкой стали.

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

СООТВЕТСТВУЕТ ~~XXXXXXXXXXXXXX~~ санитарным правилам  
(неужное зачеркнуть, указать полное наименование государственных санитарно-эпидемиологических  
стандартов)  
ГН 2.3.3.972-00 "ПДК химических веществ выделяющихся из материалов,  
контактирующих с пищевыми продуктами".

Организация-изготовитель  
"Шик-дагнг сервис Инкорпоратион"  
("Shik-dahng servise Incorporation")  
Адрес: Seol, Choong-Ku, Sokong-Dong, 86-4, Korea

Южная Корея

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

Основанием для признания продукции, соответствующей ~~XXXXXXXXXXXXXX~~  
санитарным правилам, являются (перечислить рассмотренные протоколы исследований, наименование  
учреждения, проводившего исследования, другие рассмотренные документы):  
Протокол № 917-11-08 от 09 апреля 2008г. ИЦ "Питон" (Аттестат  
аккредитации N ГСЭН.RU.ЦОА.404), Экспертное заключение ФГУЗ "Центр  
гигиены и эпидемиологии в г.Москве" № 29639 от 14 апреля 2008г.

№1729771

