



**ЦМИ  
Г. ВОЛГОГРАД**

Плита индукционная:

ПИ-2

ПИ-4

ПИ-6

ПИ-1Н

ПИ-2Н

ПИ-4Н

ПИ-6Н

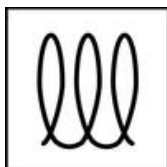
**ПАСПОРТ**

## 1. Назначение

Индукционная электрическая плита предназначена для подогрева и приготовления пищи. Индукционная плита предназначена для профессионального использования.

Работа индукционных плит основана на принципе индукции: образование тепла полностью зависит от наличия посуды на плите. Таким образом, индукционная плита не включается, пока на нее не поставит посуду. Индукционная конфорка, свободная от посуды, остается холодной даже тогда, когда включена, т.к. нагревается не она, а металлические предметы на ней.

Для использования на индукционной конфорке подходит не всякая металлическая посуда. Прежде всего, она должна быть изготовлена из стали. Дно такой посуды должно быть, достаточно толстым, поскольку именно в нем происходит генерация тепла. На коробках с посудой, которая может использоваться на индукционной плите, стоит специальная маркировка:



## 2. Функции и характеристики:

- Энергоэффективность. В данной плите использован новейший принцип нагрева с высокими значениями теплоэффективности.
- Безопасность и экологичность. Данные характеристики являются приоритетными. На плитах установлена специальная система самозащиты. В случае, если плита будет оставлена без присмотра и чрезмерно нагреется или если в сети случится скачок напряжения, плита переключится в этот режим, блокировав нежелательные последствия. Поверхность плиты выполнена из импортированной жаропрочной керамики, гарантировано защищающей от проникновения жидкости внутрь плиты. Таким образом, можно не беспокоиться за ее сохранность, даже если какой-либо из продуктов по неосторожности вылился на нее.
- Мультифункциональность. Плита предусматривает возможность контроля уровня мощности, автоматически распознает посуду с помощью сенсоров.

- Простота в уходе. Современная жаропрочная поверхность проста в очистке и обслуживании. Загрязнения удаляются обычной сухой тряпкой.

### 3. Технические характеристики

| Наименование параметра                  | Модель                      |      |      |      |       |       |       |       |
|---|-----------------------------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|
|   | ПИ-1                        | ПИ-2 | ПИ-4 | ПИ-6 | ПИ-1Н | ПИ-2Н | ПИ-4Н | ПИ-6Н |
| Длина, мм                               | 460                         | 820  | 820  | 1180 | 390   | 820   | 820   | 1180  |
| Ширина, мм                              | 480                         | 600  | 850  | 850  | 450   | 600   | 850   | 850   |
| Высота, мм                              | 870                         |      |      |      | 100   | 250   |       |       |
| Масса, кг                               | 19                          | 28   | 41   | 57   | 12    | 22    | 35    | 49    |
| Кол-во конфорок                         | 1                           | 2    | 4    | 6    | 1     | 2     | 4     | 6     |
| Номинальная мощность, кВт               | 3,5                         | 7    | 14   | 21   | 3,5   | 7     | 14    | 21    |
| Сечение кабеля медного, мм <sup>2</sup> | -                           | 2    | 4    | 4    | -     | 2     | 4     | 4     |
| Номинальное напряжение                  | 220В/50Гц (каждая конфорка) |      |      |      |       |       |       |       |
| Нагрузка на конфорку, кг                | до 40 кг                    |      |      |      |       |       |       |       |

ПИ-х – плита индукционная со сплошной полкой;

ПИ-хН – плита индукционная настольная.

### 4. Подключение

Подключение осуществляется квалифицированным специалистом, согласно схеме подключения.

**ВНИМАНИЕ!!!**  
**Все конфорки имеют рабочее напряжение 220 В.**

Электропитание подвести на блок контактов на сетевой колодке от распределительного щита через автоматический выключатель 20А. **Подключение электропитания производить только с учетом маркировки контактов на сетевой коробке;**

Корпус подставки должен быть заземлен через имеющийся на корпусе болт заземления.

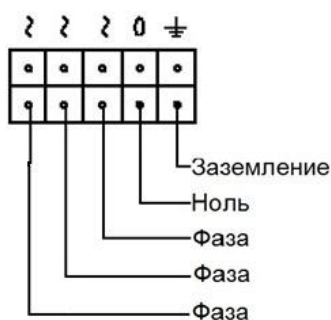
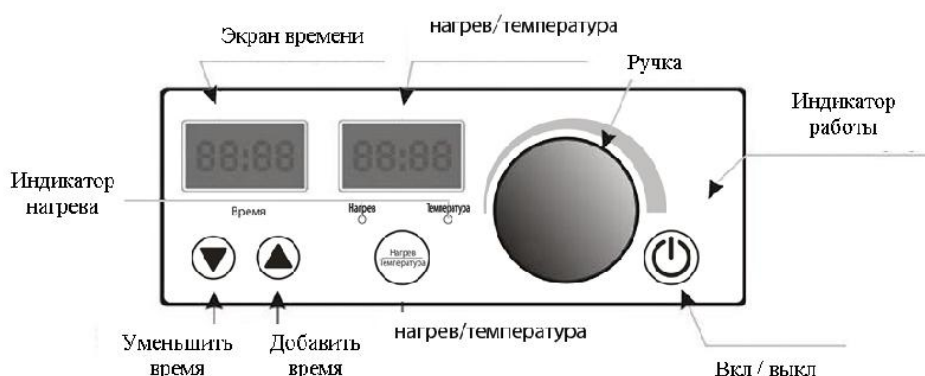


Схема подключения

## 5. Руководство по использованию

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ:



**Включение в сеть:** поверните ручку в положение выкл. и вставьте вилку в розетку. Вы услышите короткий звуковой сигнал, сообщающий, что включение в сеть произошло и плита готова к работе.

**Начало работы:** поместите посуду в зону нагрева, поверните ручку по часовой стрелке. Загорится световой индикатор, подтверждающий, что плита перешла в режим работы. Если вы используете не подходящую посуду или она слабо касается поверхности, раздастся звуковой сигнал и индикатор начнет мигать.

**Функционирование:** установите необходимую температуру и мощность. Выбор мощности используется при варке и готовке на пару. Температура устанавливается для жарки.

**Уровень мощности:** поверните ручку по часовой стрелке, чтобы увеличить мощность и против часовой, чтобы уменьшить. Уровень мощности вы сможете видеть на экране.

**Температура:** поверните ручку по часовой стрелке, чтобы увеличить температуру и против часовой, чтобы уменьшить. Температуру вы сможете видеть на экране.

**Установка времени:** используйте кнопки «увеличить» и «уменьшить» время. Экран слева отображает оставшееся время. После завершения работы, экран справа отобразит надпись «END».

**Вкл/выкл:** используется для включения и выключения плиты. Если перепад напряжения в сети прервал работу, нажмите вкл/выкл для перезапуска работы.

**Отключение питания:** поверните ручку в положение выкл. и питание будет отключено.

## **6. Выбор и использование посуды:**

**Подходящая посуда:** стальная, эмалированная, чугунная или из нержавеющей стали с плоским дном, диаметром 12-26 см.

**Неподходящая посуда:** керамическая, алюминиевая, стеклянная, медная с диаметром дна менее 12 см. Исключение: сковорода с выпуклым днищем (вок).

**Посуду необходимо помещать по центру зоны нагрева.**

## **7. Техническое обслуживание**

Перед проведением любых работ по обслуживанию, необходимо отключить электропитание при помощи автоматического выключателя и дать оборудованию остыть до комнатной температуры.

**Техническое обслуживание изделия проводится персоналом специализированной организации. Техническое обслуживание проводят не реже одного раза в шесть месяцев!!!**

При техническом обслуживании проводят следующие работы:

- Проверка исправности защитного заземления;
- Проверка исправности электропроводки;
- Проверка работоспособности индукционных конфорок;
- Проверка способности органов управления.

Ежедневное обслуживание проводится персоналом организации, которая эксплуатирует изделие. Каждый день, в конце рабочего дня, необходимо произвести тщательную очистку индукционной плиты от остатков пищи, конденсата, жира и др.

Не держите в непосредственной близости от работающей плиты легковоспламеняющиеся предметы, а также кислотосодержащие и щелочные товары (пр. батарейки), чтобы не допустить их попадания на поверхность плиты, которое может значительно сократить срок ее службы;

Для очистки используйте сухую или слегка влажную тряпку или салфетку;

Старайтесь не использовать жестких щеток или абразивных моющих средств, чтобы не поцарапать поверхность плиты.

## 8. Индикаторы ошибок в работе плиты

Если плита установлена или используется неправильно, дисплей будет отображать один из кодов, свидетельствующих о той или иной неисправности.

| Код ошибки | Причина   |
|------------|---|
| EL         | Слишком низкое напряжение в сети                |
| EH         | Слишком высокое напряжение в сети               |
| ЕС         | Перегрев внутри плиты                           |
| Ed         | Перегрев варочной поверхности                   |
| EA         | Ошибка температурного сенсора поверхности плиты |
| Eb         | Ошибка внутреннего температурного сенсора       |

## 9. Меры предосторожности

- Не рекомендуется ставить работающую плиту на металлическую поверхность, такую, как железные шкафы, холодильники и т.п., для того, чтобы не допустить нагрева этих поверхностей.
- Не рекомендуется класть на панель, а также держать в столе под ней металлические предметы – под воздействием электромагнитного поля они могут нагреться. Минимально допустимое расстояние от них до варочной поверхности – 20 см.
- Не касайтесь зоны нагрева сразу после того, как плита находилась в режиме работы. Т.к. посуда передает тепло стеклокерамической поверхности, есть риск обжечься.
- Электромагнитное поле, возникающее при работе конфорки, может вносить помехи в работу переносных радиоприемников. Также нельзя класть на конфорку предметы с магнитной информацией (кредитные карты, кассеты и т.д.).
- **Категорически запрещено** работать с индукционной плитой людям, пользующимся **кардиостимулятором!**



## **10. Гарантии изготовителя**

### **ВНИМАНИЕ!**

Производитель оставляет за собой право в дальнейшем производить технологические, функциональные изменения и модификацию внешнего вида плиты, с целью улучшения ее рабочих характеристик, которые могут быть не отражены в данном руководстве.

**Гарантийные обязательства.** Изготовитель гарантирует соответствие плиты требованиям настоящих технических условий при соблюдении условий эксплуатации и обслуживания специалистами сервисной службы, транспортирования и хранения. Гарантийный срок эксплуатации плиты 12 месяцев со дня продажи.

## **11. Сведения о рекламациях**

Рекламации изготовителю предъявляются потребителем изделия в порядке и сроки, установленные законодательством, с учетом условий хранения и эксплуатации. Для предъявления рекламации необходимы следующие документы:

- 1) Паспорт;
- 2) Акт пуска изделия в эксплуатацию;
- 3) Акт-рекламация;
- 4) Копия удостоверения механика, производившего монтаж и обслуживание, или копия договора с обслуживающей специализированной организацией;
- 5) Копия свидетельства о приемке из паспорта на индукционную печь.

Рекламации принимаются изготовителем по адресу: 400081, г. Волгоград, ул. Ползунова, 4а. E-mail: [prodmaster@cmivolg.com](mailto:prodmaster@cmivolg.com)

## **12. Преимущества индукционной плиты**

- Сенсорное управление. Отсутствие механических выключателей повышает надежность работы плиты.
- Т.к. в этой плите отсутствует пламя, ее работа не зависит от количества кислорода, вообще не образуются ядовитые продукты сгорания и независимо от наружного ветра или вентилятора летом вы можете готовить пищу в комфортных условиях.
- Индукционная плита не может взорваться подобно газовой плите.

- Индукционная плита имеет небольшой вес.
- Плита экономична, т.к. она экономит энергию. Если на керамической пластине плиты нет кастрюли или сковороды, автоматически устанавливается режим ожидания. Если в течение 1 минуты Вы не поставите на плиту посуду – плита автоматически отключится.

Свидетельство о приёмке.

Плита электрическая ПИ-\_\_\_\_\_ заводской номер \_\_\_\_\_,

Соответствует РОСС RU.АГ98.В17938 от 14.02.2013.

Дата выпуска \_\_\_\_\_



## АКТ ПУСКА ИЗДЕЛИЯ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Настоящий акт составлен на изделие производства ЦМИ

\_\_\_\_\_ (тип, заводской номер изделия и дата изготовления)

владельцем \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (наименование и адрес организации)

\_\_\_\_\_ (должность, Ф.И.О. представителя организации)

и представителем специализированной организации \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (наименование и адрес организации)

механиком \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (должность, Ф.И.О. представителя организации)

и удостоверяет, что:

- Нагревательные элементы оборудование исправны;
- Плита пущена в эксплуатацию и принята на обслуживание в соответствии с договором № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. между владельцем оборудования и специализированной организацией \_\_\_\_\_

Акт составлен и подписан:

Владелец оборудования \_\_\_\_\_

Представитель \_\_\_\_\_

специализированной организации \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (подпись)

М.П.

М.П.

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



# СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ РОСС RU.AГ98.B17938

Срок действия с 14.02.2013 по 13.02.2016

№ 1075217

**ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ**

рег. № РОСС RU.0001.11АГ98.

Орган по сертификации продукции ООО "ЮгРесурс". 117342, г. Москва, ул. Введенского, д. 23А, стр. 3, тел. 8 985 766 92 24, E-mail: info@ug-resurs.ru.

**ПРОДУКЦИЯ**

Плиты индукционные: ПИ-1; ПИ-2; ПИ-4; ПИ-6; ПИ-1Н;  
ПИ-2Н; ПИ-4Н; ПИ-6Н;  
Серийный выпуск.

код ОК 005 (ОКП):

34 6810

**СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ**

ГОСТ Р 52161.2.6-2006; ГОСТ Р 51318.14.1-2006 (Разд. 4); ГОСТ Р  
51318.14.2-2006 (Разд. 5, 7); ГОСТ Р 51317.3.2-2006 (Разд. 6, 7); ГОСТ Р  
51317.3.3-2008

код ТН ВЭД России:

**ИЗГОТОВИТЕЛЬ**

ООО "Фэктори".  
Адрес: 400081, Россия, г. Волгоград, ул. Ползунова, 4а.  
Телефон +7 (8442) 54-17-24, 54-00-69, факс +7 (8442) 54-00-69.

**СЕРТИФИКАТ ВЫДАН**

ООО "Фэктори".  
Адрес: 400081, Россия, г. Волгоград, ул. Ползунова, 4а.  
Телефон +7 (8442) 54-17-24, 54-00-69, факс +7 (8442) 54-00-69.

**НА ОСНОВАНИИ**

протокола № 7915ЮК.02/2013 от 13.02.2013 г. Испытательная лаборатория ООО  
"ЮгРесурс", рег. № РОСС RU.0001.21АВ93 от 28.10.2011, адрес: Краснодарский край, г. Новороссийск, ул.  
Мира, д. 9, оф. 307

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ**

Место нанесения знака соответствия: знак соответствия  
по ГОСТ Р 50460-92 наносится на корпус изделия и (или) в эксплуатационную документацию.

Схема сертификации: 3.



Руководитель органа  
(заместитель руководителя)

подпись

К.С. Мельникова  
инициалы, фамилия

Эксперт

подпись

И.П. Максимов-Востоков  
инициалы, фамилия

Сертификат имеет юридическую силу на всей территории Российской Федерации