



Italy Design

	Інструкція з експлуатації
	Инструкция по эксплуатации
	Instruction manual



MG-446

ІНДУКЦІЙНА ПЛИТА

ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА

INDUCTION HOT PLATE



info@magio.ua  
support@magio.ua  
partnership@magio.ua



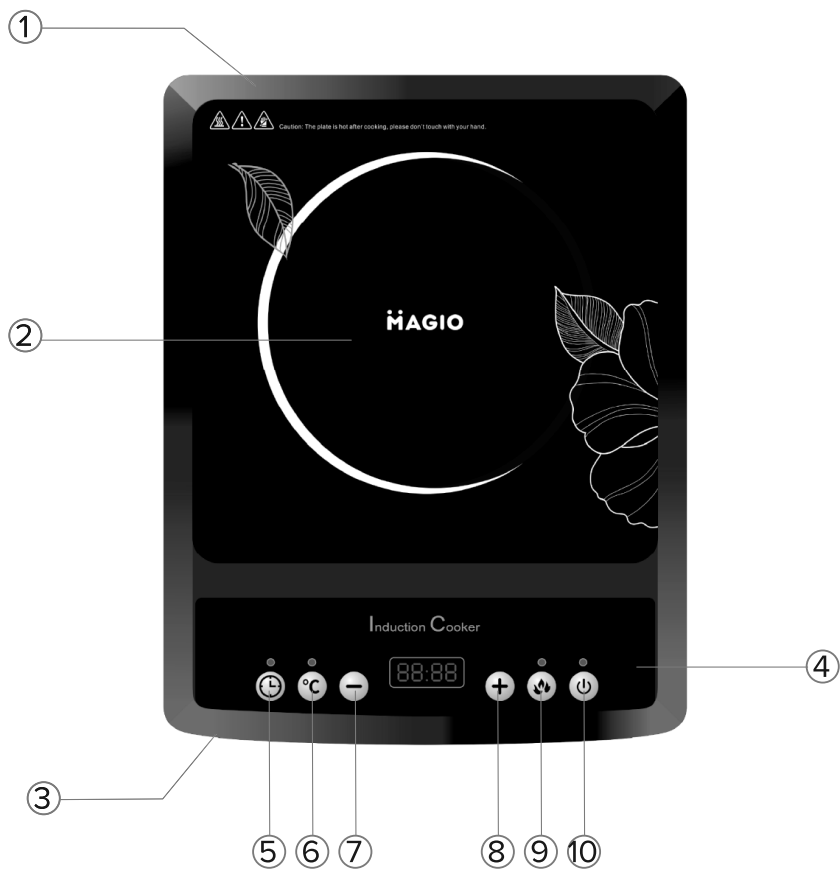
+38 (096) 00-00-786 www.magio.ua  
+38 (093) 00-00-786 www.instagram.com/magio.ua  
www.facebook.com/Magio  
www.youtube.com/c/Magio\_ua



	Схема .....	3
	Опис .....	3
	Заходи безпеки та застереження.....	6
	Посуд, придатний до використання з індукційними плитами .....	10
	Посуд, непридатний до використання з індукційними плитами .....	10
<b>UA</b>	Перед першим використанням .....	11
	Експлуатація.....	11
	Функція «Таймер».....	12
	Чищення та догляд .....	12
	Зберігання .....	13
	Виявлення несправностей .....	13
	Технічні характеристики.....	14
	Дані маркування.....	15
	Схема .....	3
	Описание .....	3
	Меры безопасности и предостережения .....	16
	Посуда, пригодная к использованию с индукционными плитами .....	20
	Посуда, непригодная к использованию с индукционными плитами .....	21
<b>RU</b>	Перед первым использованием .....	21
	Эксплуатация.....	22
	Функция «Таймер» .....	23
	Чистка и уход .....	23
	Хранение .....	23
	Выявление неисправностей .....	24
	Технические характеристики .....	25
	Данные маркировки .....	25

Schema .....	3
Description .....	3
Safety precautions and warnings .....	27
Suitable utensils for use with induction plates .....	30
Unsuitable utensils for use with induction plates .....	31
Before first use .....	31
Operation .....	31
<b>EN</b> Timer function .....	32
Cleaning and maintenance .....	32
You can use a variety of recipes to make waffles.....	32
You can use a variety of recipes to make waffles.....	32
Storage.....	33
Troubleshooting .....	33
Technical specifications .....	34
Marking .....	35

UA : ОПИС  
RU : ОПИСАНИЕ  
EN : DESCRIPTION



**UA**

- 1, 3. Вентиляційні отвори
2. Робоча поверхня плити
4. Панель управління
5. Час (таймер)
6. Температура
7. Зменшення (часу, температури, потужності приготування)
8. Збільшення (часу, температури, потужності приготування)
9. Потужність
10. Кнопка увімкнення/вимкнення

**RU**

- 1, 3. Вентиляционные отверстия
2. Рабочая поверхность плиты
4. Панель управления
5. Время (таймер)
6. Температура
7. Уменьшение (времени, температуры, мощности приготовления)
8. Увеличение (времени, температуры, мощности приготовления)
9. Мощность
10. Кнопка включения/выключения

**EN**

- 1, 3. VENTS
2. WORKING SURFACE
4. CONTROL PANEL
5. TIME (TIMER)
6. TEMPERATURE
7. DECREASE (OF TIME, TEMPERATURE, POWER)
8. INCREASE (OF TIME, TEMPERATURE, POWER)
9. POWER
10. ON/OFF BUTTON

*Шановний покупець, колектив компанії «Magio» дякує Вам за зроблений вибір на користь продукції нашої марки і гарантує високу якість роботи придбаного Вами приладу при умові дотримання правил інструкції з експлуатації.*

## **Заходи безпеки та застереження**

Перед використанням приладу уважно прочитайте інструкцію з експлуатації і зберігайте її протягом всього терміну експлуатації. Використовуйте прилад тільки за його прямим призначенням, як зазначено у цьому керівництві. Неправильне використання приладу може призвести до його поломки, завдати шкоди користувачеві або його майну.

• Прилад призначений для використання тільки в побутових цілях. Прилад не призначений для промислового та комерційного застосування, а також для використання:

- у кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах та інших виробничих приміщеннях;

- у фермерських будинках;

- клієнтами у готелях, мотелях, пансіонатах та інших схожих місцях проживання.

• Прилад призначений тільки для побутового використання у житлових приміщеннях. Забороняється комерційне використання та використання приладу у виробничих зонах та робочих приміщеннях.

• Перш ніж увімкнути пристрій в електромережу, переконайтеся в тому, що напруга, яка зазначена на пристрої, відповідає напрузі в електромережі будинку.

• Виробник не несе ніякої відповідальності у випадку, якщо норма безпеки напруги живлення не дотримується.

• Не користуйтеся нестандартними джерелами живлення чи іншими пристроями для підключення.

• Забороняється розтягувати, згинати або нарощувати шнур живлення, це може призвести до його зламу.

• Під час роботи приладу шнур живлення повинен бути розмотаний на всю довжину.

• Використовуйте прилад тільки у приміщенні.

• Завжди розігрівайте панель для готування, перш ніж почати готувати.

- Температура в приміщеннях, де використовується прилад, повинна бути в діапазоні від +5 °С до +40 °С.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, забороняється використовувати прилад у приміщеннях з високою вологістю.
- Не беріться за мережеву вилку або корпус приладу мокрими руками.
- Слідкуйте щоб шнур живлення не торкався гострих країв та гарячих поверхонь.
- Користувач не повинен залишати без нагляду ввімкнений в мережу прилад.
- Не торкайтеся металевих частин. Під час роботи вони стають дуже гарячими.
- Уникайте потрапляння води або будь-якої рідини на електроприлад, шнур живлення та вилку.
- У разі падіння приладу у воду, негайно від'єднайте його від мережі. При цьому в жодному разі не занурюйте руки у воду. Перш ніж надалі використовувати прилад, необхідно його перевірити кваліфікованим спеціалістом.
- Не використовуйте прилад у безпосередній близькості від джерел тепла або відкритого вогню.
- Не занурюйте прилад у воду або будь-які інші рідини.
- Прилад не призначений для експлуатації за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Завжди ставте прилад на рівну, суху і стійку поверхню.
- Встановлюйте індукційну плиту на горизонтальній поверхні, на відстані не менше 10 см від стіни і інших об'єктів. Це буде сприяти гарній вентиляції.
- Не використовуйте прилад на металевому столі.
- Не пересувайте плиту під час готування.
- Під час роботи приладу не кладіть на плиту намагнічені предмети, такі як кредитні картки та ін.
- Не нагрівайте на плиті закриті консервні банки. Вони можуть вибухнути.
- Ніколи не ставте на прилад займисті поверхні (наприклад, скатертини або килими). Не використовуйте легкозаймисті речовини, кислоти або луги поблизу роботи приладу. Це може призвести до займання.
- Увага! Для приготування їжі не використовуйте посуд зі

скла, кераміки, алюмінію. Посуд має бути діаметром не менше 12 см і товщиною дна від 2 до 6 мм.

- Увага. Особи, що мають кардіостимулятори повинні знаходитися на відстані не ближче ніж 60 см від індукційної плити під час її роботи.
- Увага! Щоб уникнути опіків, не торкайтеся до робочої поверхні під час і безпосередньо після приготування продуктів. Під час роботи виробу, робоча поверхня не нагрівається, але її нагріває гарячий посуд.
- Відключайте електроприлад від електромережі, якщо довго ним не користуєтеся або перед чисткою. Вимикаючи прилад з електричної мережі, не тягніть за мережевий шнур, а беріться за вилку мережевого шнура.
- Вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед зміною аксесуарів.
- Завжди вимикайте пристрій від мережі живлення, якщо він залишається без нагляду, а також перед складанням та розбиранням чи чищенням.
- Забороняється використовувати прилад за наявності пошкоджень мережевої вилки або мережевого шнура, якщо прилад працює з перебоями, а також після падіння приладу.
- У разі пошкодження шнура живлення його заміну, щоб уникнути небезпеки, повинен проводити виробник, сервісна служба чи аналогічний кваліфікований персонал.
- Увага! Якщо поверхня тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Користувач не повинен залишати без нагляду ввімкнений в мережу прилад.
- Робіть регулярне чищення приладу.
- Ніколи не використовуйте гострі або абразивні елементи при контакті з панеллю для приготування.
- Металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки, не повинні розміщуватися на плиті, оскільки вони можуть нагріватися.
- Не залишайте дітей без нагляду поряд з приладом.
- Цей прилад не призначений для користування особами (а також малолітніми дітьми) зі зменшеними фізичними



або розумовими психічними можливостями чи з браком досвіду та знань, за винятком безпосередньої присутності уповноваженого наглядового персоналу або особи, відповідальної за їхню безпеку, що надають необхідні інструкції щодо користування приладом.

- Цей прилад можуть використовувати діти у віці від 8 років і старше, якщо вони перебувають під наглядом або їх проінструктовано про безпечне користування приладом і розуміють можливі небезпеки. Прилад можуть використовувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями якщо вони перебувають під наглядом або їх проінструктовано про безпечне користування приладом і розуміють можливі небезпеки.

- Діти не повинні грати з приладом.

- Чищення й обслуговування можливе для дітей віком старше 8-ми років під наглядом.

- Прилад та його шнур потрібно тримати недосяжним для дітей віком менше 8-ми років.

- Очищення та технічне обслуговування не виконують діти без нагляду.

- З метою безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, які використовуються в якості упаковки, без нагляду.

- Використовуйте виключно ті аксесуари, які рекомендовані виробником.

- Прилад не підлягає зануренню у воду.

- Бережіть прилад від падінь та ударів.

- Забороняється самостійно ремонтувати та розбирати прилад. При виникненні будь-яких несправностей, а також після падіння приладу зверніться до найближчого авторизованого (уповноваженого) сервісного центру за контактними адресами, вказаними у гарантійному талоні та на сайті [www.magjo.ua](http://www.magjo.ua).

- Для захисту навколишнього середовища після закінчення терміну служби приладу не викидайте його разом з побутовими відходами, передайте прилад у спеціалізований пункт для подальшої утилізації.

- Ніколи не кладіть прилад в посудомийну машину.

- Зберігайте прилад в сухому прохолодному місці,

не доступному для дітей та людей з обмеженими можливостями.

- Прилад повинен транспортуватися тільки у фабричній упаковці.
- Поверхні з маркуванням (див. ст. 15) нагріваються під час використання.

### ***Посуд, придатний до використання з індукційними плитами***

Для готування на індукційній плиті потрібно використовувати спеціальний посуд з нержавіючої сталі, нержавіючого заліза або чавуну. Дно посуду має бути плоским, а діаметр – від 12 см, але не більше 20 см.

Переконайтеся, що дно Вашого посуду є гладким, рівно прилягає до скла і відповідає розміру зони приготування.

- Посуд повинен магнітитися. Перевірити це можна за допомогою звичайного магніту (використовуйте тільки посуд, дно якого здатне притягувати звичайний побутовий магніт).

• Категорично забороняється використовувати посуд з діаметром дна менше 12 см!

• Посуд має бути з плоским дном.

• Для приготування на індукційній плиті підходить сталевий, чавунний, емальований посуд, нержавіюча сталь, призначена для індукційного нагріву та посуд, виготовлений з емальованої сталі з антипригарним покриттям. Дно посуду повинно мати чітко виражені феромагнітні властивості.

• При купівлі нового посуду, зверніть особливу увагу на діаметр основи. Оскільки виробник часто вказує тільки діаметр ободу верхнього краю.

• Будьте дуже обережні при використанні чавунного посуду, що має нерівності або задирки. Використання такого посуду може призвести до появи подряпин на поверхні плити.

• Пересуваючи кухонний посуд, завжди піднімайте його, щоб уникнути подряпин і потертостей на варильній поверхні.

### ***Посуд, непридатний до використання з індукційними плитами***

- Не можна використовувати посуд зі сферичним (непласким) дном або на ніжках.
- Не можна використовувати посуд, що не магнітиться.
- Не використовуйте керамічний, мідний, алюмінієвий і посуд із термостійкого скла, а також посуд з немагнітної нержавіючої сталі.



Увага! Не використовуйте алюмінієвий, мідний та керамічний посуд, а також посуд з діаметром дна менше 12 см та більше, ніж 20 см.



### Примітка

Завжди прямо піднімайте посуд з панелі для приготування, не рухайте його, інакше він може подряпати поверхню плити.

### **Перед першим використанням**

Після транспортування або зберігання пристрою при зниженій температурі необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше трьох годин.

- Повністю розпакуйте пристрій та видаліть будь-які наклейки та пакувальні матеріали що заважають роботі пристрою.
- Перевірте цілісність пристрою, за наявності пошкоджень не користуйтеся пристроєм
- Корпус пристрою очистіть вологою серветкою, а потім витріть досуха.
- Встановіть плиту на рівну, тверду та суху горизонтальну неметалеву поверхню подалі від джерел тепла та відкритого вогню. Стежте, аби поруч не було декоративного покриття, електроприладів та інших предметів, на які може вплинути підвищена температура.



### Примітка

Для правильної вентиляції електроприладу відстань від всіх його поверхонь до стін має бути не менше 10 см.

### **Експлуатація**

1. Підключіть пристрій до електричної мережі.

- Відповідний кухонний посуд поставте на середину варильної поверхні плити (на коло).
2. Натисніть кнопку увімкнення/вимкнення, пролунає звуковий сигнал.
  3. В ручному режимі перемикач за допомогою короткочасного натискання кнопок оберіть “Температуру” або “Потужність” для приготування їжі, над обраною функцією загориться відповідний світловий індикатор.
  4. За допомогою кнопок «-» та «+» Ви можете встановити 8 рівнів регулювання температури від 80 °С до 270 °С, і 8 рівнів регулювання потужності від 200 до 2000.
  5. За допомогою кнопки увімкнення/вимкнення можна в будь-який момент перервати приготування страви або вимкнути плиту.
  6. Після закінчення приготування вимкніть прилад, дайте йому охолонути, після чого відключіть його від електромережі.



### Примітка

Штепсельну вилку з розетки можна виймати після повної зупинки вентилятора охолодження.

### **Функція «Таймер»**

Функція “Таймер” дозволяє готувати продукти, встановивши при цьому необхідний час роботи.

- Натисніть на кнопку таймера, на дисплеї відобразиться час приготування 0:00.
- За допомогою кнопок «-» «+» встановіть необхідний час роботи.
- Таймер можна встановити від 1 хвилини хвилин до 3:00 годин.


### **Чищення та догляд**


1. Перед початком чищення відключіть прилад від електричної мережі, почекайте, поки він охолоне до кімнатної температури.

## Примітка

Робочу поверхню необхідно очищати від забруднень після кожного використання.

2. Не використовуйте гострі предмети, абразивні і хімічні засоби для чищення. Обов'язково видаліть забруднення з вентиляційних отворів.
3. Протріть корпус і робочу поверхню вологою тканиною. Ніколи не занурюйте виріб і мережевий шнур у воду або будь-яку іншу рідину.

 Не використовуйте для чищення легкозаймисті, агресивні та абразивні речовини, такі як кислоти, розчинники та бензин, а також порошкові миючі засоби. Не здійснюйте чищення за допомогою металевих та інших видів абразивних губок та скребок.

 Увага! Забороняється занурювати прилад у будь-які рідини, промивати його під струменем води або поміщати у посудомийну машину.

## **Зберігання**

1. Перш ніж прибрати пристрій на тривале зберігання, очистіть його і ретельно його просушіть.
2. Зберігайте пристрій у сухому прохолодному місці, недоступному для дітей і людей з обмеженими можливостями.

## **Виявлення несправностей**

Код помилки	Можливі проблеми і рішення
Неприємні запахи при увімкненні	При першому використанні можлива поява запаху
Шум під час роботи	Під час роботи приладу працює охолоджуючий вентилятор

E1	Можливо занадто низька напруга мережі Використання несумісного посуду. Перевірте діаметр посуду - можливо надто маленький або занадто великий діаметр
E2	Можливо занадто висока напруга мережі
Раптове припинення роботи приладу і поява помилки E5	Можливо висока температура навколишнього середовища - провітріть приміщення Перевірте чи працює охолоджуючий вентилятор приладу Перегрів поверхні плити. Дайте приладу охолонути
E4, E6	Перевірте термостат. Можливий перегрів теплового датчика. Дайте приладу охолонути
E3	У посуді немає води / рідини
E7	Перевірте діаметр посуду - можливо занадто маленький або занадто великий діаметр
E0	Відсутність посуду на поверхні приладу

### **Технічні характеристики**

**Номінальна потужність:** 1300 Вт

**Електроживлення:** 220-240 В ~ 50-60 Гц

Термін придатності необмежений до початку використання.

Строк служби складає 3 роки з дня продажу.

Не містить шкідливих речовин.

Умови зберігання: не потребує спеціальних умов зберігання.

Більше інформації: [www.magio.ua](http://www.magio.ua)

Запитання, що пов'язані з використанням продукції MAGIO: support@magio.ua

Виробник зберігає за собою право змінювати дизайн і технічні характеристики, комплектацію, колірну гаму товару, гарантійний період і т.п. без попереднього повідомлення.

## Примітка

Внаслідок постійного процесу внесення змін і поліпшень, між інструкцією і виробом можуть спостерігатися деякі відмінності. Виробник сподівається, що користувач зверне на це увагу.

## Дані маркування



Національний знак оцінки відповідності технічним регламентам.



Знак відповідності вимогам Європейського Союзу.



Знак відповідності технічним регламентам Митного Союзу.



Знак «Не викидати у смітник».

**RoHS**

Знак відповідності вимогам Директиви RoHS, прийнятою ЄС. Директива 2002/95/EC, що обмежує вміст шкідливих речовин.



Поверхня нагрівається під час використання.



Клас II. Захист від ураження електричним струмом забезпечується подвійною ізоляцією.

*Уважаемый покупатель, коллектив компании «Magio» благодарит Вас за сделанный выбор в пользу продукции нашей марки и гарантирует высокое качество работы приобретенного Вами прибора при соблюдении правил его эксплуатации.*

## **Меры безопасности и предостережения**

Перед использованием прибора внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации и сохраняйте ее на протяжении всего периода использования. Используйте прибор только по его прямому назначению, как указано в данном руководстве. Ненадлежащее использование прибора может привести к его поломке, нанесению вреда пользователю или его имуществу.

- Прибор предназначен для использования только в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного или коммерческого использования, а также для использования:

- в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и других производственных помещениях;

- в фермерских домах;

- клиентами в гостиницах, отелях, пансионатах и других подобных местах проживания.

- Прибор предназначен только для бытового использования в жилых помещениях. Запрещается коммерческое использование и использование прибора в производственных зонах и рабочих помещениях.

- Прежде чем включить устройство в электросеть, убедитесь в том, что напряжение, указанное на устройстве, соответствует напряжению электросети в помещении.

- Производитель не несет никакой ответственности в случае, если пользователь не придерживается нормы безопасности напряжения питания.

- Не используйте нестандартными источниками питания или другими устройствами для подключения.

- Запрещается растягивать, сгибать или наращивать шнур питания, это может привести к его излому.

- Во время работы прибора шнур питания должен быть размотанный на всю длину.

- Используйте устройство только в помещении.



- Всегда разогревайте панель для готовки, прежде чем начать готовить
- Температура в помещениях, где используется прибор, должна быть в диапазоне от +5 °С до + 40 °С.
- Во избежание поражения электрическим током, запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью.
- Не прикасайтесь корпуса устройства, сетевого шнура и вилки сетевого шнура мокрыми руками.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не касался острых краев и горячих поверхностей.
- Пользователь не должен оставлять без присмотра включенный в сеть прибор.
- Не прикасайтесь к металлическим частям, во время работы они становятся очень горячими.
- Избегайте попадания воды или любой жидкости на электроприбор, шнур питания и вилку.
- В случае падения прибора в воду, немедленно отключите его от сети. При этом ни в коем случае не опускайте руки в воду. Прежде чем в дальнейшем использовать прибор, необходимо его проверить квалифицированным специалистом.
- Не используйте устройство в непосредственной близости от источников тепла или открытого огня.
- Не погружайте корпус устройства у воду или другие жидкости.
- Прибор не предназначен для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Всегда ставьте устройство на ровную, сухую и стойкую поверхность.
- Устанавливайте индукционную плиту на горизонтальной поверхности на расстоянии не менее 10 см от стены и других объектов. Это будет способствовать хорошей вентиляции.
- Не используйте устройство на металлическом столе.
- Не передвигайте плиту во время готовки.
- Во время работы прибора не кладите на плиту намагниченные предметы, такие как кредитные карты и др.

- Не нагревайте на плите закрытые консервные банки. Они могут взорваться.
- Никогда не ставьте на прибор воспламеняющиеся поверхности (например, скатерти или ковры). Не используйте легковоспламеняющиеся вещества, кислоты или щелочи вблизи работы прибора. Это может привести к возгоранию.
- Внимание! Для приготовления пищи не используйте посуду из стекла, керамики, алюминия. Посуда должна быть диаметром не менее 12 см и толщиной дна от 2 до 6 мм.
- Внимание! Лица, имеющие кардиостимуляторы должны находиться на расстоянии не ближе 60 см от индукционной плиты во время ее работы.
- Внимание! Чтобы избежать ожогов, не прикасайтесь к рабочей поверхности во время и непосредственно после приготовления продуктов. Во время работы изделия, рабочая поверхность не нагревается, но ее нагревает горячая посуда.
- Отключайте электроприбор от электросети, если долго им не пользуетесь или перед чисткой. Выключая прибор из сети, не тяните за сетевой шнур, а беритесь за вилку сетевого шнура.
- Выключайте прибор и отключайте его от электросети перед сменой аксессуаров.
- Всегда выключайте прибор от сети питания, если он остается без присмотра, а также перед сборкой и разборкой или чисткой.
- Запрещается использовать прибор при наличии повреждений сетевой вилки или сетевого шнура, если прибор работает с перебоями, а также после падения прибора.
- В случае повреждения шнура питания его замену, во избежание опасности, должен проводить производитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.
- Внимание! Если поверхность треснула, выключите прибор во избежание поражения электрическим током.
- Пользователь не должен оставлять без присмотра включенный в сеть прибор.

- Делайте регулярную чистку прибора.
- Никогда не используйте острые или абразивные элементы при контакте с панелью для приготовления.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны размещаться на плите, так как они могут нагреваться.
- Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.
- Этот прибор не предназначен для использования лицами (а также малолетними детьми) с уменьшенными физическими или умственными психическими возможностями или с недостатком опыта и знаний, за исключением непосредственного присутствия уполномоченного смотрящего персонала или лица, ответственного за их безопасность, предоставляющих необходимые инструкции по использованию прибора.
- Этот прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, если они находятся под наблюдением или их проинструктировано о безопасном использовании прибора и они понимают возможные опасности. Прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями если они находятся под наблюдением или их проинструктировано о безопасном использовании прибора и они понимают возможные опасности.
- Дети не должны играть с прибором.
- Чистка и обслуживание возможны для детей старше 8 лет под присмотром.
- Прибор и его шнур нужно держать недосягаемыми для детей возрастом меньше 8 лет.
- Очистку и техническое обслуживание не выполняют дети без присмотра.
- В целях безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, которые используются в качестве упаковки, без присмотра.
- Используйте только те аксессуары, которые рекомендованы производителем.
- Прибор не подлежит погружению в воду.
- Берегите прибор от падений и ударов.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать устройство. Это может привести к пожару, поражению

электрическим током или к травмам. При обнаружении неисправностей обращайтесь в авторизованный сервисный центр по контактными адресам, указанным в гарантийном талоне или на сайте [www.magio.ua](http://www.magio.ua).

- Для защиты окружающей среды после окончания срока службы прибора не выбрасывайте его вместе с бытовыми отходами, передайте прибор в специализированный пункт для дальнейшей утилизации.
- Никогда не погружайте устройство в посудомоечную машину.
- Храните прибор в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.
- Прибор должен транспортироваться только в фабричной упаковке.
- Поверхности с маркировкой (см. ст. 26) нагреваются во время использования.

### ***Посуда, пригодная к использованию с индукционными плитами***

Для приготовления на индукционной плите нужно использовать специальную посуду из нержавеющей стали, нержавеющей железа или чугуна. Дно посуды должно быть плоским, а диаметр - от 12 см, но не более 20 см.

Убедитесь, что дно Вашей посуды является гладким, ровно прилегает к стеклу и соответствует размеру зоны приготовления.

- Посуда должна магнититься. Проверить это можно с помощью обычного магнита (используйте только ту посуду, дно которой способно притягивать обычный бытовой магнит).
- Категорически запрещается использовать посуду с диаметром дна меньше 12 см!
- Посуда должна быть с плоским дном.
- Для приготовления на индукционной плите подходит стальная, чугунная, эмалированная посуда, нержавеющая сталь, предназначенная для индукционного нагрева и посуда, изготовленная из эмалированной стали с антипригарным покрытием. Дно посуды должно иметь

четко выраженные ферромагнитные свойства.

- При покупке новой посуды, обратите особое внимание на диаметр основания. Поскольку производитель часто указывает только диаметр обода верхнего края.

- Будьте очень осторожны при использовании чугунной посуды, имеющей неровности или заусеницы. Использование такой посуды может привести к появлению царапин на поверхности плиты.

- Передвигая кухонную посуду, всегда поднимайте ее, чтобы избежать царапин и потертостей на варочной поверхности.

### **Посуда, непригодная к использованию с индукционными плитами**

- Нельзя использовать посуду со сферическим (неплоским) дном или на ножках.

- Нельзя использовать посуду, которая не магнитится.

- Не используйте керамическую, медную, алюминиевую и посуду из термостойкого стекла, а также посуду из немагнитной нержавеющей стали.



Внимание! Не используйте алюминиевую, медную и керамическую посуду, а также посуду с диаметром дна менее 12 см и более 20 см.



#### **Примечание**

Всегда прямо поднимайте посуду с панели для приготовления, не двигайте ее, иначе он может поцарапать поверхность плиты.

### **Перед первым использованием**

После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее трех часов.

- Полностью распакуйте устройство и удалите наклейки и упаковочные материалы, мешающие работе устройства.

- Проверьте целостность устройства. При наличии повреждений не пользуйтесь устройством.

- Корпус устройства очистите влажной салфеткой, а затем вытрите насухо.

- Установите плиту на ровную, твердую и сухую горизонтальную неметаллическую поверхность вдали от источников тепла и открытого огня. Следите, чтобы рядом не было декоративного покрытия, электроприборов и других предметов, на которые может повлиять повышенная температура.

### **Примечание**

Для правильной вентиляции электроприбора расстояние от всех его поверхностей к стенам должно быть не менее 10 см.

### **Эксплуатация**

1. Подключите устройство к электрической сети. Соответствующую кухонную посуду поставьте на середину варочной поверхности плиты (на круг).
2. Нажмите кнопку включения/выключения, прозвучит
3. звуковой сигнал.
4. В ручном режиме переключения с помощью кратковременного нажатия кнопок выберите «Температуру» или «Мощность» для приготовления пищи, над выбранной функцией загорится соответствующий световой индикатор.
5. С помощью кнопок «-» и «+» Вы можете установить 8 уровней регулировки температуры от 80 °С до 270 °С, и 8 уровней регулировки мощности от 200 до 2000.
6. С помощью кнопки включения / выключения можно в любой момент прервать приготовление блюда или выключить плиту.
7. После окончания приготовления отключите прибор, дайте ему остыть, после чего отключите его от электросети.

### **Примечание**

Вилку из розетки можно вынимать после полной остановки вентилятора охлаждения.

Функция «Таймер» позволяет готовить продукты,

## Функция «Таймер»

установив при этом необходимое время работы

- Нажмите на кнопку таймера на дисплее отображается время приготовления 0:00.
- С помощью кнопок «-» и «+» установите необходимое время работы.
- Таймер можно установить от 1 минуты минут до 3:00 часов.

## Чистка и уход

1. Перед чисткой отключите прибор от электрической сети, подождите, пока оно остынет до комнатной температуры.



### Примечание

Рабочую поверхность необходимо очищать от загрязнений после каждого использования.

2. Не используйте острые предметы, абразивные и химические чистящие средства. Обязательно удалите загрязнения из вентиляционных отверстий.
3. Протрите корпус и рабочую поверхность влажной тканью. Запрещается погружать изделие и сетевой шнур в воду или любую другую жидкость.

Не используйте для чистки легковоспламеняющиеся, агрессивные и абразивные вещества, такие как кислоты, растворители и бензин, а также порошковые моющие средства. Не делайте чистку с помощью металлических и других видов абразивных мочалок и скребков.



Внимание! Запрещается погружать прибор в любые жидкости, промывать его под струей воды или помещать в посудомоечную машину.



## Хранение

1. Прежде чем убрать устройство на длительное хранение, очистите его и протрите сухой тканью.
2. Храните устройство в сухом прохладном месте.

недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

3. При длительном хранении желательно чтобы устройство находилось в фабричной упаковке.

### **Выявление неисправностей**

<b>Код ошибки</b>	<b>Возможные проблемы и решения</b>
Неприятные запахи при включении	При первом использовании возможно появление запаха
Шум при работе	Во время работы прибора работает охлаждающий вентилятор
E1	Возможно слишком низкое напряжение сети Использование несовместимой посуды. Проверьте диаметр посуды - возможно слишком маленький или слишком большой
E2	Возможно слишком высокое напряжение
Внезапное прекращение работы прибора и появление ошибки E5	Возможно высокая температура окружающей среды - проветрите помещение Проверьте работает ли охлаждающий вентилятор прибора Перегрев поверхности плиты. Дайте прибору остыть
E4, E6	Проверьте термостат. Возможен перегрев теплового датчика. Дайте прибору остыть
E3	В посуде нет воды / жидкости



E7	Проверьте диаметр посуды - возможно слишком маленький или слишком большой
E0	Отсутствие посуды на поверхности прибора

### **Технические характеристики**

Номинальная мощность: 1300 Вт

Электропитание: 220-240 В~ 50-60 Гц

Срок годности неограничен до начала использования.

Срок службы составляет 3 года с дня продажи.

Не содержит вредных веществ.

Условия хранения: не требует специальных условий хранения.

Больше информации: [www.magio.ua](http://www.magio.ua)

По вопросам касательно использования продукции MAGIO: [support@magio.ua](mailto:support@magio.ua)

Производитель оставляет за собой право изменять дизайн и технические характеристики, комплектацию, цветовую гамму товара, гарантийный период и т.п. без предварительного уведомления.

### **Примечание**


Вследствие постоянного процесса внесения изменений и улучшений, между инструкцией и устройством могут наблюдаться некоторые различия. Производитель надеется, что пользователь обратит на это внимание.

### **Данные маркировки**



Национальный знак соответствия техническим регламентам.

 Знак соответствия Директивам Европейского Союза.

 Знак соответствия техническим регламентам Таможенного Союза.



Знак “Не выбрасывать!”

**RoHS**

Знак соответствия требованиям Директивы RoHS, принятой ЕС.  
Директива 2002/95/ЕС, ограничивающая содержание вредных веществ.



Поверхность нагревается во время использования.



Класс II. Защита от поражения электрическим током обеспечивается двойной изоляцией.

*Dear customer, the team members of "Magio" thank you for the choice you have made in favor of the products of our brand and guarantee a high quality of working of the purchased items if you follow the manual.*

## **Safety precautions and warnings**

Before using, read the operating instructions attentively and keep it for the entire period of use. Use the device only for its needed purpose as directed in this manual. Improper use of the device may result in damage to the device, injuring the user or damage the property.

• This appliance is intended for domestic use only. The device is not intended for industrial or commercial use, or for use:

- at kitchen areas for staff in shops, offices and other industrial premises;
- in farm houses;
- by clients in hotels, motels, boarding houses and other accommodations.

• The device is intended only for household use in premises. Commercial use and use of the device in production areas and working premises is forbidden.

• Before plugging in the device, make sure that the voltage indicated on the device corresponds to the voltage of the power supply in the building.

• The manufacturer assumes no responsibility in the event that this safety standard is not complied with.

• Do not use non-standard power supplies or other connection devices.

• Do not stretch, bend, or lengthen the power cord as this may result in its break.

• During operation of the appliance, the power cord must be unrolled to its full length.

• Use the device indoors only.

• Always preheat baking plates before starting to cook.

• The temperature in rooms where the appliance is used must be in the range from +5 °C to + 40 °C.

• To avoid electric shock, do not use the device in rooms with high humidity.

• Do not touch the power plug or the appliance with wet hands.

• Keep the power cord away from sharp edges and hot

surfaces.

- The appliance must not be left unattended when connected to power.
- Avoid touching the metal parts as they become very hot. Avoid the water spilling or any other liquid on the device, power cord and plug.
- If the appliance falls into water, unplug it immediately. In this case, do not put your hands in the water. Before further use, the appliance must be checked by a qualified specialist.
- Do not use the device near heat sources or open flames.
- Do not immerse the device in water or any other liquids.
- The device is not intended for operation with an external timer or a separate remote control system.
- Always place the appliance on a flat, dry and stable surface.
- Install the induction plate on a horizontal surface, at a distance of at least 10 cm from the wall and other objects. This will promote good ventilation.
- Do not use the appliance on a metal table.
- Do not move the plate during cooking.
- Do not place magnetized objects, such as credit cards, etc., on the plate during its operation.
- Do not heat closed cans on the plate. They can explode.
- Never place flammable surfaces (such as tablecloths or carpets) on the appliance. Do not use flammable substances, acids or alkalis near the appliance. This may cause a fire.
- Attention! Do not use glass, ceramic or aluminum utensils for cooking. Utensils should be at least 12 cm in diameter and 2 to 6 mm thick at the bottom.
- Attention! Persons with pacemakers should be at a distance of at least 60 cm from the induction plate during operation.
- Attention! To avoid burns, do not touch the work surface during and immediately after cooking. During operation of the product, the work surface is not heated, but it is heated by hot dishes.
- Unplug the appliance from the mains when you do not use or before its cleaning. When unplugging the appliance, do not pull on the power cord but pull directly on the plug.
- Switch off the appliance and unplug it from the mains before changing accessories.
- Always unplug the appliance when unattended and before

assembling, disassembling or cleaning.

- Do not use the appliance if the mains plug or power cord is damaged, if the appliance operates intermittently, or after the appliance has been dropped.

- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- Attention! If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid electric shock.

- Clean the device regularly.

- Never use sharp or abrasive items in contact with the baking plate as this can damage its surface.

- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the plate as they may become hot.

- Do not leave children unattended near the device.

- This appliance is not intended for use by persons (as well as minors) with reduced physical or mental capabilities or lack of experience and knowledge.

- This appliance may be used by children aged 8 and over if they are supervised or instructed in the safe use of the appliance and understand the possible dangers. The appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities if they are supervised or instructed in the safe use of the appliance and understand the potential dangers.

- Children should not play with the appliance.

- Cleaning and maintenance is possible for children over 8 years of age under supervision.

- The appliance and its cord must be kept out of the reach of children under 8 years of age.

- Cleaning and maintenance are not performed by children unattended.

- For the safety of children, do not leave plastic package that are used as packaging unattended.

- Use the accessories recommended by the manufacturer only.

- The appliance must not be immersed in water.

- Protect the device from falls and hits.

- Do not repair or take apart the device by yourself. If any malfunctions occur, as well as after the device has fallen,

unplug it from the outlet and contact the nearest (authorized) service center by the contact addresses indicated in the warranty card or on the website [www.magio.ua](http://www.magio.ua).

- To protect the environment, when the operating life of the oven came to the end, do not dispose the device with household waste, but take it to a designated collection point for recycling.
- Do not put the appliance in the dishwasher.
- Store the appliance in a cool dry place out of the reach of children and people with disabilities.
- The device should only be transported in its original packaging.
- Surfaces with marking (page 35) heat up during use.

### ***Suitable utensils for use with induction plates***

For cooking on an induction plate you need to use special utensils made of stainless steel, stainless iron or cast iron. The bottom of the dish should be flat, and the diameter - from 12 cm, but not more than 20 cm.

Make sure that the bottom of your utensil is smooth, fits snugly against the glass and matches the size of the cooking zone.

- Utensils must be magnetized. You can check this with a regular magnet (use only utensils where bottom can attract a regular household magnet).
- It is strictly forbidden to use utensils with a bottom diameter of less than 12 cm!
- Utensils should have a flat bottom.
- Steel, cast iron, enameled cookware, stainless steel for induction heating and cookware made of non-stick enameled steel are suitable for cooking on an induction plate. The bottom of the utensil should have clear ferromagnetic properties.
- When buying new utensils, pay special attention to the diameter of the base. Because the manufacturer often specifies only the diameter of the rim of the upper edge.
- Be very careful when using cast iron cookware that has bumps or burrs. The use of such utensils can cause scratches on the surface of the plate.
- When moving kitchen utensils, always lift them to avoid

scratches and abrasions on the plate.

### ***Unsuitable utensils for use with induction plates***

- Do not use utensils with a spherical (non-flat) bottom or on feet.
- Do not use non-magnetic utensils.
- Do not use ceramic, copper, aluminum and heat-resistant glassware, as well as non-magnetic stainless steel cookware.



Attention! Do not use aluminum, copper and ceramic utensils, as well as utensils with a bottom diameter of less than 12 cm and more than 20 cm.



#### **Note**

Always lift the cookware directly from the plate, do not move it, otherwise it may scratch the surface of the induction plate.

### ***Before first use***

After transportation or storing the device at a low temperature, keep it at room temperature for three hours at least.

- Unpack the device completely and remove any stickers and packing materials that are obstructing the device.
- Check the integrity of the device. If it is damaged, do not use it.
- Wash carefully the induction plate with wet cloth and wipe it dry.
- Place the plate on a flat, hard and dry horizontal non-metallic surface away from heat and open flames. Make sure that there are no decorative coverings, electrical appliances and other objects nearby that may be affected by high temperatures.



#### **Note**

For proper ventilation of the appliance, the distance from all its surfaces to the walls must be at least 10 cm.

### ***Operation***

1. Connect the device to the mains. Place the appropriate kitchen utensils in the middle of the cooking surface of the

- cooker (on a circle).
2. Press the On/Off button, a beep will sound.
  3. In the manual switching mode, by briefly pressing the buttons, select “Temperature” or “Power” for cooking, the corresponding indicator light will light up above the selected function.
  4. Using the “+” buttons you can set 8 levels of temperature control from 80 °C to 270 °C, and 8 levels of power adjustment from 200 to 2000.
  5. Using the On/Off button, you can interrupt cooking at any time or turn off the device.
  6. After cooking, turn off the appliance, allow it to cool, then unplug it.



### Note

The plug can be removed from the outlet after the cooling fan is completely stopped.

### **Timer function**

The «Timer» function allows you to cook foods, while setting the required work time.

- Press the timer button on the display, the cooking time is 0:00.
- Using the “+” buttons set the required work time.
- The timer can be set from 1 minute to 3:00 hours.

### **Cleaning and maintenance**

1. Before cleaning, unplug the product from the mains, wait until it cools to room temperature.



### Note

The work surface must be cleaned of dirt after each use.

2. Do not use sharp objects, abrasive and chemical cleaners. Be sure to remove any dirt from the ventilation openings
3. Wipe the case and work surface with a damp cloth. Do not immerse the product and the power cord in water or any other liquid.





Do not use flammable, aggressive and abrasive substances such as acids, thinners, gasoline, or powder detergents for cleaning. Do not clean with metal or other types of abrasive scouring pads or scrapers.



Attention! Do not immerse the device in any liquid, rinse it under running water or place it in the dishwasher.

## **Storage**

1. Before removing the device for long-term storage, clean it and dry it thoroughly.
2. Store the device in a dry, cool place out of the reach of children and people with disabilities.

## **Troubleshooting**

<b>Error code</b>	<b>Possible problems and solutions</b>
Unpleasant odors when turned on	Smell may occur when first used
Noise at work	During operation, the cooling fan is running
E1	Power supply voltage may be too low. Use incompatible utensils. Check the diameter of the dish - perhaps too small or too big
E2	The power supply voltage may be too high
Sudden termination of the device and the appearance of an error E5	High ambient temperatures possible - air the room. Check if the cooling fan of the device is working. Overheating plate surface. Let the device cool down.

E4, E6	Check thermostat. Overheating of the thermal sensor is possible. Let the device cool down
E3	There is no water / liquid in the pot
E7	Check the diameter of the dishes - perhaps too small or too large a diameter
E0	The lack of dishes on the surface of the device

### **Technical specifications**

*Rated power:* 1300 W

*Supply voltage:* 220-240 B~ 50-60 Hz

Shelf life is unlimited before use.

Service lifetime is 3 years from the date of sale.

Storage conditions: does not require special storage conditions.

Does not contain harmful substances.

More information: [www.magio.ua](http://www.magio.ua)

For issues related to the use of products MAGIO: [support@magio.ua](mailto:support@magio.ua)

The manufacturer reserves the right to change the design and specifications, packaging, product colors, warranty period, etc. without prior notice.



#### **Note**

Due to the continuous process of making changes and improvements, there may be some differences between the manual and the product. The manufacturer hopes that the user will pay attention to this.

## Marking



National mark of conformity assessment.



Mark of conformity with the requirements of the European Union.



Mark of conformity with technical regulations of the Customs Union.



The mark «Do not throw in the trash».



## RoHS

Mark of compliance with the RoHS Directive adopted by the EU. Directive 2002/95/EC limiting the content of harmful substances.



The surface heats up during use.



Class II. Protection against electric shock is provided by double isolation.



*Italy Design*

**Producer:** «Zhongshan Katro Electrical Appliances Co., Ltd.»  
No.5, Yuegui East Road, Suixi Industrial Park, Nantou Town, Zhongshan  
City, Guangdong province, China

**Importer:** LLC „Company Eurotechnica”,  
Ukraine, 04073, Kyiv, 160 Kyrylivska str., registration No. 37739146

**Виробник:** «Жонгшан Катро Електрикал Аппліансес Ко., Лтд.»  
Но. 5, Юугуї Іст Роад, Сюксі Індастріл Парк, Нантоу Товн, Жонгшан  
Сіті, Гуангдонг, Китай

**Імпортер:** ТОВ “Компанія Євротехніка” Україна, 04073, м. Київ,  
вул. Кирилівська, 160 ЄДРПОУ 37739146

