



Інструкція з експлуатації

Инструкция по эксплуатации

Instruction manual



MG-441
• • • • •

ІНДУКЦІЙНА ПЛИТА

ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА

INDUCTION HOT PLATE



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



+38 (096) 00-00-786
+38 (093) 00-00-786



www.magio.ua
www.instagram.com/magio.ua
www.facebook.com/Magio
www.youtube.com/c/Magio_ua



UA	Схема та опис.....	4
	Заходи безпеки та застереження	6
	Посуд, придатний до використання з індукційними плитами.....	11
	Посуд, непридатний до використання з індукційними плитами.....	12
	Перед першим використанням.....	12
	Експлуатація.....	13
	Вибір програми	13
	Функція «Таймер».....	15
	Функція «Відкладеного старту»	15
	Кнопка «Споживання / Напруга».....	16
	Виявлення несправностей.....	16
	Чищення та догляд.....	18
	Зберігання	18
RU	Технічні характеристики	19
	Дані маркування.....	19
	Схема и описание	4
	Меры безопасности и предостережения	21
	Посуда, пригодная к использованию с индукционными плитами.....	25
	Посуда, непригодная к использованию с индукционными плитами.....	25
	Перед первым использованием.....	25
	Эксплуатация	26
	Выбор программы.....	26
	Функция «Таймер».....	28
	Функция «Отложенного старта».....	28
	Кнопка «Потребление / Напряжение»	29
	Чистка и уход.....	29
	Хранение	30
	Выявление неисправностей	30
	Технические характеристики.....	31
	Данные маркировки.....	31

EN

Draft and description.....	4
Safety precautions and warnings.....	32
Suitable utensils for use with induction plates.....	35
Unsuitable utensils for use with induction plates	35
Before first use.....	35
Operation.....	36
Cooking modes.....	36
«Timer» function	37
«Reservation» function.....	38
«Consumption / Voltage» button	38
Cleaning and maintenance	38
Storage.....	39
Troubleshooting.....	40
Technical specifications.....	40
Marking.....	40

UA : СХЕМА ТА ОПИС
RU : СХЕМА И ОПИСАНИЕ
EN : DRAFT AND DESCRIPTION



UA

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1. Робоча поверхня плити | 7. Зменшення (часу, температури, потужності приготування) |
| 2. Панель управління | 8. Збільшення (часу, температури, потужності приготування) |
| 3. Кнопка “Таймер” | 9. Дисплей |
| 4. Кнопка “Споживання / Напруга” | |
| 5. Кнопка “УВІМК/ВИМК” | |
| 6. Кнопка “Функції” | |

RU

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1. Рабочая поверхность плиты | 7. Уменьшение (времени, температуры, мощности приготовления) |
| 2. Панель управления | 8. Увеличение (времени, температуры, мощности приготовления) |
| 3. Кнопка “Таймер” | 9. Дисплей |
| 4. Кнопка “Потребление / Напряжение” | |
| 5. Кнопка “ВКЛ/ВЫКЛ” | |
| 6. Кнопка “Функции” | |

EN

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1. Working surface | 7. Decrease (of time, temperature, power) |
| 2. Control panel | 8. Increase (of time, temperature, power) |
| 3. “Timer” button | 9. Display |
| 4. “Consumption / Voltage” button | |
| 5. “ON/OFF” button | |
| 6. “Functions” 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 та 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 ламання, 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.

- Використовуйте якісну розетку з рівнем струму 10 А та вище. Не використовуйте неякісні розетки.

- Не підключайте одночасно до розетки електроприлади з високою потужністю, такі як кондиціонери, електричні плити тощо, щоб уникнути пожеж, спричинених надмірним навантаженням на розетку.
- Будь ласка, не вставляйте дроти або металеві предмети у розетку, це може призвести до ураження електричним струмом.
- Забороняється розтягувати, згинати або нарощувати шнур живлення, це може призвести до його зламу.
- Під час роботи приладу шнур живлення має 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 $+5^{\circ}\text{C}$ до $+40^{\circ}\text{C}$.
- 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, щоб його перевірів кваліфікований спеціаліст.
- 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 та 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.
- Не нагрівайте порожній посуд, щоб не пошкодити його та запобігти травмуванню.
- Не кладіть папір, рушники та інші легкозаймисті предмети на індукційну плиту. Не використовуйте легкозаймисті речовини, кислоти або луги поблизу працюючого приладу. Це може призвести до займання.



Для приготування їжі не використовуйте посуд зі скла, кераміки, алюмінію. Посуд має бути діаметром не менше 10 см і товщиною дна від 2 до 6 мм.



Особи, що мають кардіостимулятори повинні знаходитися на відстані не ближче ніж 60 см від індукційної плити під час її роботи.



Щоб уникнути опіків, не торкайтеся 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.



Примітка:

» Вентилятор продовжує обертатися при завершенні роботи, щоб розсіювати тепло. Штепсельну вилку з розетки можна виймати після повної зупинки вентилятора охолодження.

- 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.

- 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 років під наглядом.

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

- Очищення та технічне обслуговування не виконують діти без нагляду.

- З метою безпеки дітей не лишайте поліетиленові пакети, які використовуються як пакування 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. Це може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травмування. 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.magio.ua.

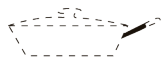
- Для захисту навколишнього середовища після закінчення терміну служби приладу не викидайте

- 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 фабричному пакуванні.
 - Поверхні з маркуванням (див. ст. 20) нагріваються під час використання.

Посуд, придатний до використання з індукційними плитами

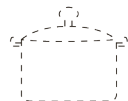
- Для готування на індукційній плиті потрібно використовувати спеціальний посуд з нержавіючої сталі, нержавіючого заліза або чавуну.
- Посуд має бути здатним магнітити. Перевірити це можна за допомогою звичайного магніту (використовуйте лише посуд, дно якого здатне притягувати звичайний побутовий магніт).
- Дно посуду має бути плоским, а діаметр – від 10 см, але не більше 20 см.
- Переконайтеся, що дно Вашого посуду є гладким, рівно прилягає до скла і відповідає розміру зони приготування.

- Чайник з нержавіючої сталі



- Залізна каструля

- Каструля з нержавіючої сталі



- Емальована каструля

- Залізний чайник



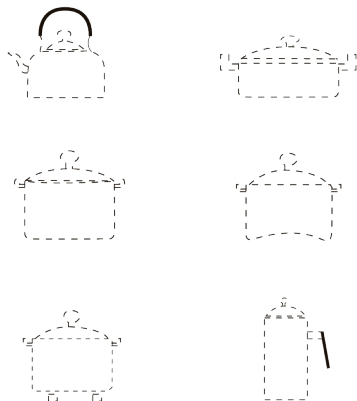
- Залізна пательня



Посуд, непридатний до використання з індукційними плитами

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

- *Алюмінієвий чайник*
- *Каструля з термостійкого скла*
- *Керамічна каструля*
- *Непласке дно*
- *Дно з ніжками*
- *Малий діаметр дна*



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 якомога далі від джерел тепла та відкритого вогню. Стежте, щоб поруч не було декоративного покриття, електроприладів та інших предметів, на які може вплинути підвищена температура.

Експлуатація

1. Поставте відповідний посуд з їжею на центр плити.
2. Підключіть вилку до розетки. Після цього пролунає звуковий сигнал, а всі індикатори почнуть блимати. Тепер прилад готовий до використання.
3. Натисніть кнопку «УВІМК/ВИМК» (5) індукційна плита увімкнеться та автоматично перейде у режим «Тушкування» (Потужність за замовчуванням: 2000).



Не використовуйте алюмінієвий, мідний, скляний та керамічний посуд, а також посуд з діаметром дна менше 10 см та більше, ніж 20 см.



Примітка:

- » Завжди прямо підіймайте посуд з панелі для приготування, не рухайте його, інакше він може подряпати поверхню плити.
- » Рекомендується використовувати спеціальний посуд для індукційної плити.

Вибір програми

- Натисніть кнопку «Функції» (6) та виберіть одну з 7 різних програм: «Тушкування», «Смаження», «Барбекю», «Вода», «Суп», «Молоко / Чай», «Рис».
- У програмах «Тушкування», «Смаження» та «Барбекю» можна змінювати налаштування.
- Програми «Вода», «Суп», «Молоко/Чай» мають автоматичні налаштування.

«Тушкування»

- Потужність за замовчуванням: 2000
- Можна обрати один з восьми рівнів потужності (200 / 400 / 800 / 1000 / 1300 / 1600 / 1800 / 2000), натискаючи кнопку «+» або «-»
- Потужність 200-400-800 — непрямий нагрів
- Функція таймера, максимум 4 години

«Смаження»

- Температура за замовчуванням: 240°C
- Можна обрати один з восьми рівнів температури (80° / 100° / 130° / 160° / 180° / 200° / 220° / 240°), натискаючи кнопку «+» або «-»
- Потужність 200-400-800 — непрямий нагрів
- Функція таймера, максимум 4 години

«Барбекю»

- Температура за замовчуванням: 220°C
- Можна обрати один з восьми рівнів температури (80° / 100° / 130° / 160° / 180° / 200° / 220° / 240°), натискаючи кнопку «+» або «-»
- Функція таймера, максимум 4 години

«Вода»

- Потужність за замовчуванням: 2000
- Автоматичний режим, потужність не регулюється
- Функція відкладеного старту: прилад почне працювати після закінчення встановленого часу

«Суп»

- Потужність за замовчуванням: 1600
- Автоматичний режим, потужність не регулюється.
- Функція відкладеного старту: прилад почне працювати після закінчення встановленого часу.

«Молоко / Чай»

- Температура за замовчуванням: 80°C
- Автоматичний режим, температура не регулюється.
- Функція відкладеного старту: прилад почне працювати після закінчення встановленого часу.

«Рис»

- Потужність за замовчуванням: 1600
- Автоматичний режим, потужність не регулюється.
- Функція відкладеного старту: прилад почне працювати після закінчення встановленого часу.

Функція «Таймер»

Функція «Таймер» дозволяє задати інтервал часу, протягом якого плита буде працювати. Лише режими «Тушкування», «Смаження» та «Барбекю» мають функцію «Таймер». Час таймера можна встановити від 1 хвилини до 4 годин.

1. Оберіть одну з вказаних вище програм, натискаючи кнопку «Функції» (6).
2. Натисніть кнопку «Таймер» (3), дисплей почне блимати та показувати «0:00».
3. Утримуйте «+» або «-», | Коротко натисніть «+» або
щоб налаштувати час | «-», щоб налаштувати час
з кроком 10 хвилин. | з кроком 1 хвилини.
- Якщо протягом 5 секунд не вводити дані, дисплей приладу повернеться до вихідних даних.
- Після закінчення зворотного відліку індукційна плита автоматично припиняє нагрівання та вимикається.

Функція «Відкладеного старту»

Функція «Відкладеного старту» дозволяє задати інтервал часу, після закінчення якого плита почне працювати. Лише програми «Вода», «Суп», «Молоко/Чай», «Рис» мають функцію відкладеного старту до 24 годин.

1. Оберіть одну з вказаних вище програм, натискаючи кнопку «Функції» (6).
2. Натисніть кнопку «Таймер» (3), дисплей почне блимати та відображати 0:00.

3. Утримуйте «+» або «-», | Коротко натисніть «+» або щоб налаштувати час | «-», щоб налаштувати час з кроком 10 хвилин. | з кроком 1 хвилина.
- Якщо протягом 5 секунд не вводити дані, дисплей приладу повернеться до вихідних даних.
 - Після закінчення зворотного відліку індукційна плита почне працювати автоматично.



Примітка:

» Під час використання функції «Відкладеного старту» прилад не вимкнеться автоматично, доки не натиснути кнопку «УВІМК/ВИМК».

Кнопка «Споживання / Напруга»

Під час роботи індукційної плити, можна натиснути кнопку «Споживання / Напруга», щоб перевірити споживання електроенергії та напругу.

- Натисніть кнопку «Споживання / Напруга» один раз. Дисплей покаже споживання електроенергії після увімкнення приладу. Наприклад, «P0.01» означає 0,01 кВт-год.
- Натисніть кнопку «Споживання / Напруга» два рази. Дисплей покаже: «U000» (Наприклад, «U224»), що буде відповідати поточній напрузі.

Виявлення несправностей

Проблема	Вирішення
Після підключення шнура живлення та натискання кнопки «УВІМК/ВИМК», індикатор та дисплей не світиться	• Чи правильно підключено шнур живлення? • Чи пошкоджено вимикач, розетку, запобіжник або шнур живлення? • Перевірте, чи не було відключення електроенергії.

<i>Продовжує лунати звуковий сигнал</i>	• Переконайтеся, що використовується сумісний посуд. • Перевірте чи стоїть каструля в центрі плити чи ні. • Перевірте чи діаметр посуду більше 10 см.
<i>Попередження «E0» на дисплеї</i>	• Чи є посуд на плиті? • Переконайтеся, що використовується сумісний посуд.
<i>Попередження «E1» на дисплеї</i>	• Переконайтеся, що напруга мережі достатня. • Перевірте цілісність розетки.
<i>Попередження «E2» на дисплеї</i>	• Можливо занадто висока напруга мережі.
<i>Попередження «E3» на дисплеї</i>	• У посуді немає води / рідини. Додайте рідини у посуд.
<i>Попередження «E4» на дисплеї</i>	• Перевірте цілісність термостата.
<i>Раптове припинення нагрівання під час приготування, попередження «E5» на дисплеї</i>	• Можливо висока температура навколишнього середовища. Провітріть приміщення. • Чи не заблоковано вхідний або вихідний отвір для повітря індукційної плити? Переконайтеся, що вентилятор працює. • Перевірте чи досягла температура встановленого значення. • Переконайтеся, що вентилятор працює, можливо, це налаштування самого приладу, спробуйте ще раз через 10 хвилин.

Попередження
«Е6» на дисплеї

- Перевірте чи не зламався радіатор.

Чищення і догляд

1. Перед початком чищення відключіть прилад від електричної мережі, почекайте, поки він охолоне до кімнатної температури.
2. Не використовуйте гострі предмети, абразивні чи 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.



Примітка:

» Робочу поверхню необхідно очищати від забруднень після кожного використання.



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

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

Технічні характеристики

Номінальна потужність: 1350 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

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 «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 нестандартные источники питания или другие устройства для подключения.

- Используйте качественную розетку 10 А и выше. Не используйте некачественные розетки.

- Не подключайте одновременно к розетке электроприборы с высокой мощностью, такие как кондиционеры, электрические плиты и т.п., чтобы избежать пожаров, вызванных чрезмерной нагрузкой на розетку.

- Пожалуйста, не вставляйте провода или металлические предметы в розетку, это может привести к поражению электрическим током.

- 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 $+5^{\circ}\text{C}$ до $+40^{\circ}\text{C}$.
- 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, чтобы его проверил квалифицированный специалист.
- Не используйте устройство в непосредственной близости от источников тепла или открытого огня.
- Не погружайте корпус устройства в 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.
- Не нагревайте пустые кастрюли, чтобы не повлиять на производительность прибора и предотвратить травмы.
- Не кладите бумагу, полотенца и другие легковоспламеняющиеся предметы на индукционную плиту.

Не используйте легковоспламеняющиеся вещества, кислоты или щелочи вблизи работы прибора. Это может привести к возгоранию.



Для приготовления пищи не используйте посуду из стекла, керамики, алюминия. Посуда должна быть диаметром не менее 10 см и толщиной дна от 2 до 6 мм.



Лица, имеющие кардиостимуляторы должны находиться на расстоянии не ближе 60 см от индукционной плиты во время ее работы.



Чтобы избежать ожогов, не прикасайтесь к рабочей поверхности во время и непосредственно после приготовления продуктов. Во время работы прибора, 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.



Примечание:

» Вентилятор продолжает вращаться при завершении работы, чтобы рассеивать тепло. Штепсельную вилку из розетки можно вынимать после полной остановки охлаждающего вентилятора.

• 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.

• 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.

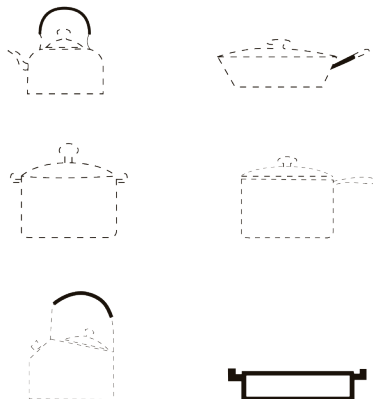
• Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.

- 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 недосыгаемыми 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 контактным адресам, указанным в гарантийном талоне или на сайте 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. 31) нагреваются во время использования.

Посуда, пригодная к использованию с индукционными плитами

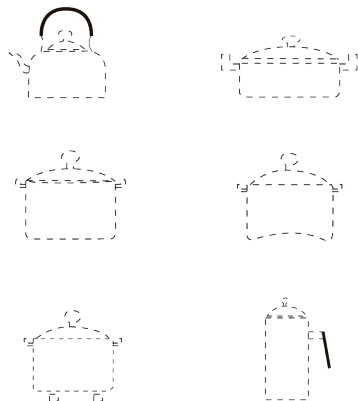
- Для приготовления на индукционной плите нужно использовать специальную посуду из нержавеющей стали, нержавеющей железа или чугуна.
- Посуда должна магнититься. Проверить это можно с помощью обычного магнита (используйте только ту посуду, дно которой способно притягивать обычный бытовой магнит).
- Дно посуды должно быть плоским, а диаметр — от 10 см, но не более 20 см.
- Убедитесь, что дно вашей посуды является гладким, ровно прилегает к стеклу и соответствует размеру зоны приготовления.

- Чайник из нержавеющей стали
- Железная кастрюля
- Кастрюля из нержавеющей стали
- Эмалированная кастрюля
- Железный чайник
- Железная сковорода



Посуда, непригодная к использованию с индукционными плитами

- Нельзя использовать посуду со сферическим (неплоским) дном или на ножках.
- Не используйте керамическую, медную, алюминиевую и посуду из термостойкого стекла, а также посуду из немагнитной нержавеющей стали.
- Алюминиевый чайник
- Кастрюля из термостойкого стекла
- Керамическая кастрюля
- Неплоское дно
- Дно с ножками
- Маленький диаметр дна



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.

Эксплуатация

1. Поставьте подходящую посуду с едой на центр плиты.
2. Подключите вилку к розетке. После этого раздастся звуковой сигнал, а все индикаторы начнут мигать. Теперь прибор готов к использованию.
3. Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» (5) индукционная плита включится и автоматически перейдет в режим «Тушение» (Мощность по умолчанию: 2000).



Внимание! Не используйте алюминиевую, медную и керамическую посуду, а также посуду с диаметром дна менее 10 см и более 20 см.



Примечание:

- » Всегда прямо поднимайте посуду с приготовленной панели, не двигайте ее, иначе она может поцарапать поверхность плиты.
- » Рекомендуются использовать специальную посуду для индукционной плиты.

Выбор программы

- Нажмите кнопку «Функции» (6) и выберите одну из 7 разных программ: «Тушение», «Жарка», «Барбекю», «Вода», «Суп», «Молоко/Чай», «Рис».
- В программах «Тушение», «Жарка» и «Барбекю» можно изменять настройки.
- Программы «Вода», «Суп», «Молоко/Чай» имеют автоматические настройки.

«Тушение»

- Мощность по умолчанию: 2000
- Можно выбрать один из восьми уровней мощности (200 / 400/ 800 / 1000 / 1300 / 1600 / 1800 / 2000), нажимая кнопку «+» или «-»
- Мощность 200-400-800 – не прямой нагрев
- Функция таймера, максимум 4 часа

«Жарка»

- Температура по умолчанию: 240°C
- Можно выбрать один из восьми уровней температуры (80°/ 100°/ 130°/ 160°/ 180°/ 200°/ 220°/ 240°), нажимая кнопку «+» или «-»
- Мощность 200-400-800 – не прямой нагрев
- Функция таймера, максимум 4 часа

«Барбекю»

- Температура по умолчанию: 220°C
- Можно выбрать один из восьми уровней температуры (80°/ 100°/ 130°/ 160°/ 180°/ 200°/ 220°/ 240°), нажимая кнопку «+» или «-»
- Функция таймера, максимум 4 часа

«Вода»

- Мощность по умолчанию: 2000
- Автоматический режим, мощность не регулируется
- Функция отсрочки старта: прибор заработает по истечении установленного времени

«Суп»

- Мощность по умолчанию: 1600
- Автоматический режим, мощность не регулируется
- Функция отсрочки старта: прибор заработает по истечении установленного времени

«Молоко / Чай»

- Температура по умолчанию: 80°C
- Автоматический режим, температура не регулируется
- Функция отсрочки старта: прибор заработает по истечении установленного времени

«Рис»

- Мощность по умолчанию: 1600
- Автоматический режим, мощность не регулируется
- Функция отсрочки старта: прибор заработает по истечении установленного времени

Функция «Таймер»

Функция «Таймер» позволяет задать интервал времени, в течение которого плита будет работать. Только режимы «Тушение», «Жарка» и «Барбекю» имеют функцию «Таймер». Время таймера может быть установлено от 1 минуты до 4 часов.

1. Выберите одну из приведенных выше программ, нажав кнопку «Функции» (6).
2. Нажмите кнопку «Таймер» (3), дисплей начнёт мигать и отображать 0:00.
3. Удерживайте «+» или «-», чтобы настроить время с шагом 10 минут. | Коротко нажмите «+» или «-», чтобы настроить время с шагом 1 минута.
4. Если в течение 5 секунд данные не вводятся, дисплей прибора вернется к исходным данным.
5. После окончания обратного отсчета индукционная плита автоматически прекращает нагрев и выключается.

Функция «Отложенного старта»

Функция «Отложенного старта» позволяет задать интервал времени, по истечении которого плита начнет работать. Только программы «Вода», «Суп», «Молоко / Чай», «Рис» имеют функцию отложенного старта до 24 часов.

1. Выберите одну из приведенных выше программ, нажав кнопку «Функции» (6).
2. Нажмите кнопку «Таймер» (3), дисплей начнёт мигать и отображать 0:00.
3. Удерживайте «+» или «-», чтобы настроить время с шагом 10 минут. | Коротко нажмите «+» или «-», чтобы настроить время с шагом 1 минута.
4. Если в течение 5 секунд данные не вводятся, дисплей прибора вернется к исходным данным.
5. После окончания обратного отсчета индукционная плита начнет работать автоматически.



Примечание:

» При использовании функции «Отложенного старта» прибор не выключается автоматически, пока не нажать кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ».

Кнопка «Потребление / Напряжение»

Во время работы индукционной плиты можно нажать кнопку «Потребление / Напряжение», чтобы проверить потребление электроэнергии и напряжение.

- Нажмите кнопку «Потребление / Напряжение» один раз. Дисплей покажет потребление электроэнергии после включения прибора. Например, «P0.01» означает 0,01 кВт-ч.
- Нажмите кнопку «Потребление / Напряжение» два раза. Дисплей покажет: «U000» (например, «U224»), что будет соответствовать текущему напряжению.

Выявление неисправностей

Проблема	Решение
<i>После подключения шнура питания и нажатия кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ» индикатор и дисплей не светится</i>	• Правильно ли подключен шнур питания? • Поврежден ли выключатель, розетка, предохранитель или шнур питания? • Проверьте, нет ли отключения электроэнергии.
<i>Продолжает раздаваться звуковой сигнал</i>	• Убедитесь, что используется совместимая посуда. • Проверьте стоит ли кастрюля в центре плиты или нет. • Диаметр посуды более 10 см?
<i>Предупреждение «E0» на дисплее</i>	• Есть ли посуда на плите? • Убедитесь, что используется совместимая посуда.
<i>Предупреждение «E1» на дисплее</i>	• Убедитесь, что напряжение сети достаточно. • Проверьте целостность розетки.
<i>Предупреждение «E2» на дисплее</i>	• Возможно слишком высокое напряжение сети.
<i>Предупреждение «E3» на дисплее</i>	• В посуде нет воды/жидкости. Добавьте жидкости в посуду.
<i>Предупреждение «E4» на дисплее</i>	• Проверьте целостность термостата.

<i>Внезапное прекращение нагрева во время приготовления, предупреждение «E5» на дисплее</i>	• Возможна высокая температура окружающей среды. Проветрите помещение. • Не заблокировано ли входное или выходное отверстие для воздуха индукционной плиты? Убедитесь, что вентилятор работает. • Проверьте, достигла ли температура установленного значения. • Убедитесь, что вентилятор работает, возможно это настраивание самого прибора, попробуйте еще раз через 10 минут.
<i>Предупреждение «E6» на дисплее</i>	• Проверьте, не сломался ли радиатор.

Чистка и уход

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



Примечание:

» Рабочую поверхность необходимо очищать от загрязнений после каждого использования.



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.

Технические характеристики

Номинальная мощность: 1350 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

По вопросам касательно использования продукции MAGIO: 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 «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 case when this safety standard is not complied with.

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

• Please do not put paper, towels, and other flammable items on the Induction Cooker.

• Please use a dedicated and high-quality power outlet, with a high power-rating, equal to or above 10 A. Do not use poor-quality outlets. Do not share the power outlet with electrical appliances with high power ratings, such as air conditioners, electrical stoves, etc. to avoid fires caused by overburdening the outlet.

• Please do not insert wire / metal items into the air outlet, it may cause electric shock.

• 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.
- To avoid affecting product performance and to prevent injury, do not heat empty pots.
- 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.



Do not use glass, ceramic or aluminum utensils for cooking. Utensils should be at least 10 cm in diameter and 2 to 6 mm thick at the bottom.



Persons with pacemakers should be at a distance of at least 60 cm from the induction plate during operation.



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.



Note:

- » The fan keeps spinning after end-use to dissipate the heat. Only when the fan stops spinning, you can unplug the power cord.
- 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.

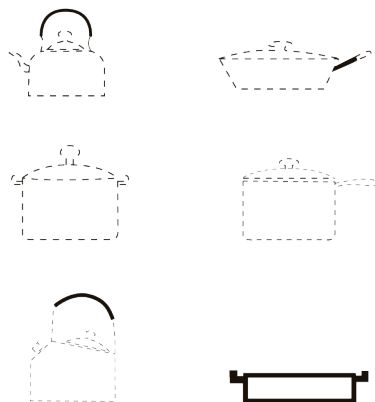
 **Attention!** If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid electric shock.

- 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 children) with reduced physical or mental capabilities or lack of experience and knowledge, except the direct presence of authorized supervisory personnel or the person responsible for their safety, providing the necessary instructions for using the device.
- 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.
- 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 41) heat up during use.

Suitable utensils for use with induction plates

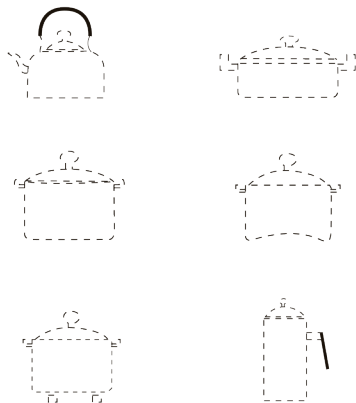
- For cooking on an induction plate you need to use special utensils made of stainless steel, stainless iron or cast iron.
- Utensils must be magnetized. You can check this with a regular magnet (use only utensils where the bottom can attract a regular household magnet).
- The bottom of the dish should be flat, and the diameter - from 10 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.



- Stainless steel kettle
- Iron pot
- Magnetic stainless steel pot
- Color iron pot
- Magnetic iron kettle
- Iron pan

Unsuitable utensils for use with induction plates

- Do not use utensils with a spherical (non-flat) bottom or on feet.
 - Do not use ceramic, copper, aluminum and heat-resistant glassware, as well as non-magnetic stainless steel cookware.
- Aluminum kettle
 - Heat-resistant pot
 - Ceramic pot
 - Bottom not smooth
 - Bottom with feet
 - Small diameter



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.

Operation

1. Place a suitable pot with food in the center of the stove.
2. Connect the plug to the socket. After this, a beep will sound and all the indicators will start flashing. The appliance is now ready for use.
3. Press the ON/OFF button (5) the induction plate will turn on and automatically activate the «Hot-Pot» mode (Default power: 2000).



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.
- » It is better to use an induction cooker special pot.

Cooking modes

- Press the «Functions» button (6) and select one of the 7 different programs: «Hot-Pot», «Stir-Fry», «Barbecue», «Water», «Soup», «Milk/Tea», «Rice».
- Only «Hot-Pot», «Stir-Fry», and «Barbecue» have adjustable functions.
- Only «Water», «Soup», «Milk/Tea», and «Rice» modes have automatic functions.

«Hot-Pot»
• Default power: 2000 • The user can change between eight power levels (200 / 400/ 800 / 1000 / 1300 / 1600 / 1800 / 2000), by pressing the «+» or «-» button • Power 200-400-800 is indirect heating • Has timer function, Max 4 hours
«Stir-Fry»
• Default temperature: 240°C • The user can change between eight temperature levels (80°/ 100°/ 130°/ 160°/ 180°/ 200°/ 220°/ 240°) by pressing the «+» or «-» button • Power 200-400-800 is indirect heating • Timer function, Max 4 hours

«Barbecue»

- Default temperature: 220°C
- The user can change between eight temperature levels (80°/ 100°/ 130°/ 160°/ 180°/ 200°/ 220°/ 240°) by pressing the «+» or «-» button
- Timer function, Max 4 hours

«Water»

- Default power: 2000
- Automatic function, power cannot be adjusted.
- 24-hour reservation function: The appliance will start to work when the set time is up.

«Soup»

- Default power: 1600
- Automatic function, power cannot be adjusted.
- 24-hour reservation function: The appliance will start to work when the set time is up.

«Milk / Tea»

- Default temperature: 80°C
- Automatic function, temperature cannot be adjusted.
- 24-hour reservation function: The appliance will start to work when the set time is up.

«Rice»

- Default power: 1600
- Automatic function, power cannot be adjusted.
- 24-hour reservation function: The appliance will start to work when the set time is up.

«Timer» function

The «Timer» function allows a user to set the interval of time during which the plate will work. Only the «Hot-Pot», «Stir-Fry» and «Barbecue» modes have the «Timer» function. Timer time can be set from 1 minute to 4 hours.

1. Select one of the above programs by pressing the «Functions» button (6).
2. Press the timer button, the digital screen flashes and displays «0:00»
3. Long press "+" or "-" to adjust the time in increments of 10 mins | Short press «+» or «-» to adjust the time in increments of 1 min
4. Without any inputs for 5 seconds, the appliance will automatically return to its original display interface.

- When the counting down is over, the induction cooker automatically stops heating and switches off.

«Reservation» function

The «Reservation» function allows you to set the time interval after which the plate will start working. Only the modes «Water», «Soup», «Milk / Tea», «Rice» have a reservation function up to 24 hours.

- Select one of the above modes by pressing the «Functions» button (6).
- Press the «Timer» button (3), the digital screen flashes and displays «0:00»
- Long press "+" or "-" to adjust the time in increments of 10 mins | Short press «+» or «-» to adjust the time in increments of 1 min
- Without any inputs for 5 seconds, the appliance will automatically return to its original display interface.
- When the counting down is over, the induction cooker will start working automatically.



Note:

» When using the reservation function, the appliance will not switch off automatically until you press the ON/OFF button.

«Consumption / Voltage» button

During the operation of the induction plate, users can press the «Consumption / Voltage» button to check the electricity consumption and the voltage.

- Press the «Consumption / Voltage» button once. The display will show the electricity consumption after turning on the appliance. For example, «P0.01» means 0.01 kWh.
- Press the «Consumption / Voltage» button twice. The display will show: «U000» (for example, «U224»), which shows the current voltage.

Troubleshooting

Error code	Solution
<i>After plugging in the power cord and pressing the «ON/ OFF» button, the indicator and display do not light up</i>	- Is the power plug properly connected? - Is the switch, power outlet, fuse, or power cord damaged? - Check whether there has been a power cut.

<i>The induction cooker keeps sending out the B sounds</i>	• Make sure the pot used is compatible • Check whether the pot is placed in the center of the plate or not. • Check whether the diameter of the pot is bigger than 10 cm or not.
<i>Warning «E0» on screen</i>	• Make sure there is a pot. • Check if unusable cooking cookware.
<i>Warning «E1» on screen</i>	• Check if the voltage is too low. • Check whether the socket is loose.
<i>Warning «E2» on screen</i>	• Check if the voltage is too high.
<i>Warning «E3» on screen</i>	• Check if the pot has no water in it. Add liquid to the pot.
<i>Warning «E4» on screen</i>	• Check if the thermostat is broken.
<i>Suddenly stop heating during cooking, warning «E5» on screen</i>	• Check whether the environment temperature is too high or not. • Is the air inlet or air outlet of the induction cooker blocked? • Make sure the fan is working or not. • Check whether the keep warm temperature is already reached the temperature set or not. • Check if the fan is still working or not, it maybe the adjustment of the unit itself, try it again after 10 minutes.
<i>Warning «E6» on screen</i>	• Check if the radiator is broken or not.

Cleaning and maintenance

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



Note:

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



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.

Technical specifications

Rated power: 1350 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

For issues related to the use of products MAGIO: 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.



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