

MANUAL DE USUARIO E INSTALACIÓN

MxOnda

**PLACA A GAS DE ENCASTRAR
CON TRES ZONAS DE COCCIÓN**

MODELO: **MX-PG2200X**



CE 0359-19

ANTES DE SU USO LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL

ATENCIÓN

ESTE APARATO FUNCIONA CON UNA TENSIÓN DE 220/240 V, PARA EVITAR UNA POSIBLE DESCARGA ELÉCTRICA NO TRATE DE ABRIRLO. Este aparato no tiene parte alguna que pueda ser reparada por usted mismo, en caso de un mal funcionamiento no lo manipule, acuda a un Servicio Técnico Oficial MX ONDA.

Una vez agotada la vida útil de este producto eléctrico, no lo tire a la basura doméstica.

Deposítelo en el contenedor adecuado de un punto limpio de su localidad, para su posterior reciclado.



Este producto cumple con la Directiva Europea RoHS (2011/65/UE), sobre la restricción de uso de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.



INTRODUCCIÓN

MX ONDA le agradece la deferencia que ha tenido al adquirir este producto. La placa a gas modelo **MX-PG2200X** ha sido fabricada con materiales de alta calidad, su diseño hace que se adapte a cualquier tipo de cocina. Entre otras tiene las siguientes características:

- Base en acero inoxidable 304# con 0,6 mm de grosor
- 3 zonas de cocción:
 - Auxiliar: Para recipientes de 10 a 14 cm Ø / poder calorífico: 1 kW
 - Semi rápido: Para recipientes de 16 a 20 cm Ø / poder calorífico: 1,8 kW
 - Triple anillo: Para recipientes de 24 a 26 cm Ø / poder calorífico: 3,4 kW
- Compatible con gas butano (G30) y gas natural (G20)
- Sistema de encendido eléctrico
- Quemador y soportes en hierro fundido

ANTES DE CONECTAR LA PLACA

- Lea atentamente estas instrucciones y guárdelas para un posterior uso.
- Después de quitar el embalaje, verifique que el aparato no esté dañado. En caso de duda no lo utilice; póngase en contacto con el personal de asistencia técnica.
- Todas las operaciones relativas a la instalación eléctrica y del suministro de gas, se han de realizar por un instalador especializado y autorizado.

- Compruebe que el voltaje de su toma de corriente es de 220/240 V ~ 50 Hz y que está dotada de toma de tierra.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad por los daños derivados de un uso inadecuado, incorrecto o imprudente del aparato.
- La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza solamente en caso de que esté conectado a una toma de tierra eficaz, tal como prevén las normas de seguridad vigentes. El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños derivados de la falta de toma de tierra de la instalación. En caso de dudas, consulte a un electricista cualificado.
- Los materiales de embalaje como bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc., no deben dejarse al alcance de los niños, ya que son una fuente potencial de peligro.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

El incumplimiento de estas medidas de seguridad o advertencias, podría dar como resultado quemaduras o lesiones graves.

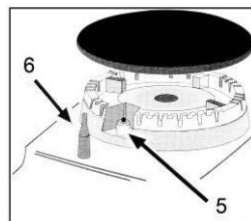
- Los niños no deben jugar con este aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por parte del usuario no puede ser realizado por niños, a no ser que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Asegúrese de que en la estancia donde esté instalada la placa a gas, tenga una correcta ventilación, según las normas vigentes
- Este aparato no puede ser usado por niños (de edad inferior a 8 años) o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones apropiadas sobre el uso del aparato y sean supervisadas por un adulto o persona responsable.
- Este aparato está diseñado solamente para uso doméstico, no profesional. MX ONDA no aceptará ninguna responsabilidad y la garantía carecerá de validez en caso de uso inadecuado o incumplimiento de las instrucciones.

- Este aparato ha sido diseñado para su uso en interior, no exponga este aparato a la lluvia o humedad y no lo use al aire libre.
- Conexión del suministro de gas:
 - La conexión del suministro de gas la debe realizar un instalador autorizado según las normas vigentes.
 - Comprobar que la placa esté adaptada al tipo de gas utilizado.
 - Verificar que la presión de alimentación del gas, está dentro de los valores especificados en la sección correspondiente del manual.
 - Para evitar daños en el interior de la placa, efectúe la conexión de la toma de gas de forma que no esté forzada.
 - Si precisa utilizar el codo de 90° o el adaptador para el tubo flexible, no se olvide de colocar las juntas de aislamiento así como la posterior verificación de ausencia de fugas de gas.
- En caso de avería, anomalías, si la placa, los quemadores o los soportes se han caído y deteriorado, no utilice el aparato y no intente repararlo por su cuenta. Póngase en contacto con el Servicio Técnico Oficial MX ONDA más cercano.




CONTROLES Y FUNCIONES



1. Zona de cocción grande (Triple anillo)
2. Zona de cocción mediana (Semi rápido)
3. Zona de cocción pequeña (Auxiliar)
4. Controles de las zonas de cocción
5. Encendido eléctrico
6. Sensor de seguridad: Se activa si la llama se apaga accidentalmente (derrames, corrientes de aire, etc.), interrumpiendo el suministro de gas al quemador.






USO DE LA PLACA A GAS

La posición de cada zona de cocción está indicada en la parte derecha del control correspondiente,  zona de cocción grande,  zona de cocción mediana y  zona de cocción pequeña.

Las zonas de cocción son diferentes en tamaño y potencia. Elija la zona más adecuada para el diámetro del recipiente utilizado, y ajuste la llama o potencia calorífica en función de su gusto o preferencia.

Encendido y apagado de una zona de cocción

Pulse y mantenga presionado durante aproximadamente 6 segundos el botón correspondiente a la zona de cocción elegida (el encendido eléctrico empezará a funcionar) y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hacia la posición de máximo nivel de llama (), transcurrido este tiempo deje de presionar el botón y la llama se mantendrá encendida en la posición de máximo nivel de llama o máxima potencia calorífica.

Para disminuir o aumentar el nivel de la llama o potencia calorífica, gire el botón en el sentido contrario a las agujas del reloj hacia la posición () mínimo nivel de llama o hacia la posición () máximo nivel de llama.

Para apagar una zona de cocción, gire el botón correspondiente en el sentido de las agujas del reloj hacia la posición **OFF**.

DISPOSITIVO DE SEGURIDAD

La placa de gas está dotada de un dispositivo de seguridad, el cual interrumpe el suministro de gas en el caso de que la llama se apague. En cada quemador hay un sensor que comprueba el estado de la llama, y si por cualquier motivo la llama se apaga, el suministro de gas del quemador se interrumpe.

Si la llama se apaga accidentalmente y actúa el dispositivo de seguridad, apague la zona de cocción mediante el botón de control correspondiente e intente encenderla nuevamente transcurrido 1 minuto aproximadamente.

CONSEJOS PRÁCTICOS

Para obtener los mejores resultados y ahorrar energía, le recomendamos que siga los siguientes consejos:

- Utilice recipientes con un fondo plano y en la medida de lo posible mantenga la tapa del recipiente puesta.
- Elija la zona de cocción adecuada al diámetro de la base del recipiente (ver tabla) con el fin de evitar que la llama salga por el borde del recipiente, ahorrará energía y evitará daños al recipiente.
- Cuando el contenido del recipiente esté en ebullición (hirviendo), reduzca la llama o potencia calorífica, ya que solo necesita mantener la temperatura de ebullición, con una llama más pequeña será suficiente.

Zona de cocción	Diámetro de la base del recipiente
Grande (triple anillo)	24 ~ 26 cm Ø
Mediana (Semi rápido)	16 ~ 20 cm Ø
Pequeña (Auxiliar)	10 ~ 14 cm Ø

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Antes de proceder a la limpieza de la placa, desconéctela de la toma de red eléctrica y asegúrese que la placa a gas está totalmente fría. No utilice alcohol ni productos abrasivos y no permita que el aparato entre en contacto con agentes volátiles como gasolina, disolventes, insecticidas, etc.

Para prolongar la vida útil de la placa a gas, es indispensable que se limpie cuidadosamente, a fondo, y por favor tenga en cuenta lo siguiente:

- Los quemadores y los soportes de hierro fundido deben lavarse con agua tibia y jabón o un producto antigrasa, No utilice alcohol ni productos abrasivos. Asegúrese de eliminar los restos adheridos de grasa, para evitar que estos se quemen. Una vez limpios, utilice un trapo para secarlos, asegurándose que están totalmente secos antes de colocarlos.

- Preste especial atención a los distribuidores del gas de aluminio, los cuales deben lavarse con agua caliente y jabón o un producto antigrasa, asegurándose que las ranuras para la circulación del gas estén totalmente limpias y que no hay grasa o impurezas que obstruyan las mismas. No utilice alcohol ni productos abrasivos. Una vez limpios, utilice un trapo para secarlos, asegurándose que están totalmente secos antes de colocarlos.
- Para la superficie de acero inoxidable utilice agua caliente y jabón o un producto antigrasa. No utilice estropajos que puedan rayar la superficie, tampoco deberá utilizar productos abrasivos como los espráis quitamanchas para los hornos.
- Después de cada uso deberá limpiar la placa, de este modo evitará que los restos adheridos se quemen.
- Los pivotes para el encendido eléctrico **5** y los sensores de seguridad **6**, se han de limpiar cuidadosamente para no dañarlos, utilice un papel de cocina o un trapo ligeramente humedecido, después séquelos con mucho cuidado.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si la cocina de gas no funciona adecuadamente u observa alguna anomalía, antes de llamar al Servicio Técnico Oficial o a un Instalador Autorizado, realice las siguientes comprobaciones básicas:

En primer lugar, compruebe y verifique que no haya interrupciones en el suministro de gas y electricidad, en particular, si la llave de gas está abierta.

El quemador no puede encenderse o la llama no es uniforme alrededor del quemador.

Asegúrese de que:

- Los orificios de gas en el quemador no están obstruidos.
- Todas las partes móviles de los quemadores están fijadas correctamente.
- No hay corriente de aire fuerte alrededor de la placa de gas.

La llama no se mantiene encendida.

Asegúrese de que:

- Mantiene presionado el botón cuando lo está girando hacia la posición (🔥).
- Sigue presionando el botón durante el tiempo suficiente para que la llama caliente al sensor de seguridad (termopar).
- Los orificios de gas no están obstruidos en la zona correspondiente al sensor de seguridad (termopar).

La llama se apaga al girar el botón hacia la posición mínimo (⬇).

Asegúrese de que:

- Los orificios de gas no están obstruidos.
- No hay corriente de aire fuerte alrededor de la placa de gas.
- El nivel mínimo se ha ajustado correctamente (consulte la sección Ajuste de las válvulas).

Los recipientes no son estables o no se asientan bien sobre los soportes.

Asegúrese de que:

- El fondo de los recipientes de cocina son perfectamente planos.
- Los recipientes están centrados correctamente en el soporte.
- Los soportes están correctamente colocados y encajados sobre la placa de gas.

Los botones del control de las zonas de cocción no giran suavemente

Con el tiempo, las válvulas de control del gas se pueden ensuciar debido a la grasa y al polvo acumulado. En este caso habrá que acceder a las válvulas para limpiarlas y engrasarlas, este trabajo de limpieza y engrase lo ha de realizar únicamente un Técnico autorizado o el Servicio Técnico Oficial.

Nota:

Si después de estas comprobaciones, observa anomalías o que la placa de gas no funciona adecuadamente, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial o consulte a un Instalador Autorizado.

INSTALACIÓN DE LA PLACA A GAS

¡Muy importante!

La instalación de la placa de gas ha de realizarse únicamente por un instalador autorizado. **MX ONDA** no aceptará ninguna responsabilidad y la garantía carecerá de validez en caso de una instalación errónea o incorrecta.

Las siguientes instrucciones están dirigidas al instalador autorizado, la instalación y mantenimiento han de ser realizadas siempre por personal cualificado y/o técnicos autorizados.

Aviso: Desenchufe la placa de gas de la toma de corriente eléctrica antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento.

Ventilación de la estancia

Esta placa de gas debe ser instalada y usada en estancias con una ventilación permanente y adecuada a la normativa vigente. Los siguientes requisitos deben ser considerados:

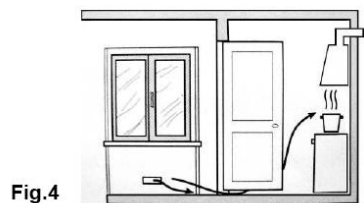
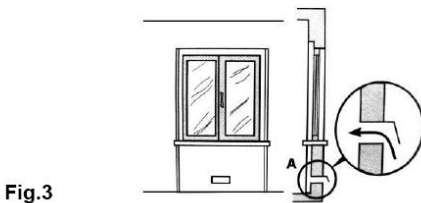
- a) La estancia debe estar preparada con un sistema de ventilación que facilite la salida del humo y los gases de la combustión hacia el exterior. En casos específicos es posible tener que recurrir a campanas o extractores eléctricos para forzar la ventilación.



- b) El orificio de entrada de aire para la ventilación debe ser lo suficientemente grande para permitir un flujo de aire de al menos $2 \text{ m}^3/\text{h}$ por kW de capacidad calorífica instalada.

El conducto de entrada del aire exterior para la ventilación, ha de tener un mínimo de 100 cm^2 y no debe poder bloquearse u obstruirse fácilmente.

Los equipos de gas sin dispositivos de seguridad, deben tener una ventilación el doble de volumen que un equipo con protección. Por ejemplo, un mínimo de 200 cm^2 (Fig.3), otra opción (menos aconsejable) sería utilizar una habitación adyacente con entrada de ventilación (Fig.4) en este caso la puerta ha de tener suficiente holgura en la parte inferior para permitir la ventilación aunque esta esté cerrada.



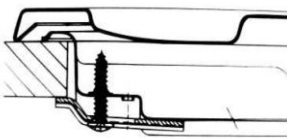
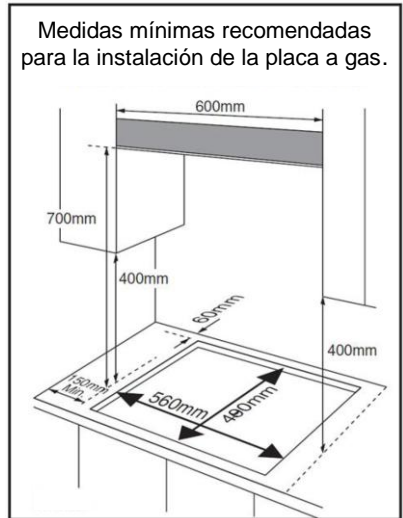
- c) Si va a realizar un uso prolongado y continuo de la placa de gas, le recomendamos que aumente el sistema de ventilación de la estancia donde esté instalada la placa de gas.

Ubicación de la placa de gas

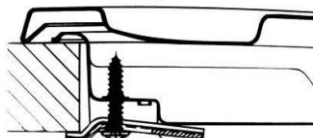
La placa de gas está diseñada para soportar altas temperaturas, por lo que puede instalarse encima del horno, (dejando una pequeña separación para facilitar la ventilación propia del horno).

Para una correcta instalación y ventilación se deben respetar las distancias mínimas entre la placa de gas y los distintos muebles y/o electrodomésticos, siga las siguientes recomendaciones:

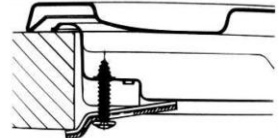
- a) La placa se puede instalar en cualquier estancia, siempre y cuando tenga la ventilación suficiente y no tenga exceso de humedad.
- b) Hay que dejar una separación lateral de al menos 150 mm entre la placa y el mueble o electrodoméstico más cercano
- c) La altura desde la placa de gas hasta los muebles ha de tener un mínimo de 400 mm de altura.
- d) La altura desde la placa de gas hasta la campana ha de tener un mínimo de 700 mm de altura.
- e) En la parte posterior de la placa de gas hay que dejar una separación entre la placa y la pared de al menos 60 mm, para facilitar la conexión y manipulación de la toma de gas de la placa.
- f) Junto con el embalaje de la placa de gas hay una plantilla de cartón para el corte de la encimera, esta plantilla tiene las dimensiones y la forma de la parte inferior de la placa de gas, utilízela para marcar sobre la encimera las líneas para el corte o calado de la misma.
- g) Antes de colocar la placa de gas, deberá pegar la junta de sellado (suministrada) en la parte inferior de la placa de gas.
- h) Los accesorios de fijación (ganchos y tornillos suministrados) sirven para fijar la placa de gas en una encimera que tenga desde 20 hasta 40 mm de grosor, en la siguiente ilustración se muestran las tres diferentes opciones.



Encimera de 20 mm de grosor

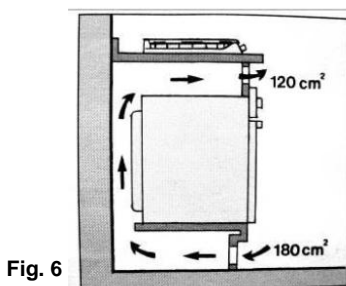
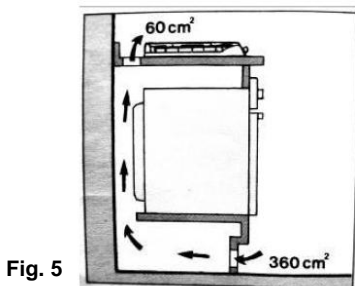


Encimera de 30 mm de grosor



Encimera de 40 mm de grosor

- i) En el caso de instalar un horno de encastrar debajo de la placa de gas, se recomienda mejorar la ventilación alrededor del horno, para evitar un calentamiento excesivo, coloque una rejilla para la entrada de aire desde la parte inferior del horno y otra rejilla en la parte superior de la encimera (Fig. 5) o en la parte frontal-superior del horno (Fig. 6).



Conexión del suministro de gas mediante tubo rígido o flexible

¡Muy importante!

- La conexión de la toma de gas tanto para tubo rígido como flexible, lo ha de realizar un instalador autorizado.
- **La placa de gas viene de origen con los inyectores para gas butano (G30), en el caso de usar gas natural (G20) se deben cambiar los inyectores (suministrados) aptos para el gas natural (NG).**
- Asegúrese de que la presión del suministro de gas está comprendida dentro de los valores especificados en la tabla 3.

Conexión del suministro de gas mediante tubo rígido

La toma de gas ha de tener una llave para poder cortar el suministro de gas hacia la placa, si precisa utilizar el adaptador de codo recuerde que ha de intercalar las juntas de estanqueidad. Finalizada la instalación compruebe que no existen fugas de gas.

Conexión del suministro de gas mediante tubo flexible

Utilice el adaptador de codo junto con el adaptador para el tubo flexible con las correspondientes juntas de estanqueidad. El tubo flexible ha de estar homologado y la longitud del mismo no puede exceder de 2 metros de longitud. Finalizada la instalación compruebe que no existen fugas de gas y que el tubo flexible no queda aplastado o deformado.

Conexión eléctrica

Conecte el enchufe a una toma de corriente de red de 220/240 V ~ 50 Hz y que esté dotada de toma de tierra.

Coloque el cable de alimentación de tal forma que no toque ninguna superficie que pueda adquirir altas temperaturas (el chasis de un horno por ejemplo).

CAMBIO DEL TIPO DE GAS EN LA PLACA

La placa a gas viene de fábrica con los inyectores para GAS BUTANO (G30), si desea cambiarlo a GAS NATURAL (G20) deberá utilizar los inyectores suministrados en la bolsa de accesorios.

Los inyectores están marcados con el diámetro del orificio de la salida para el gas, y es muy importante que preste mucha atención a la hora de colocarlos ya que si se confunde puede tener una llama muy grande en el quemador pequeño o una llama muy pequeña en el quemador grande.

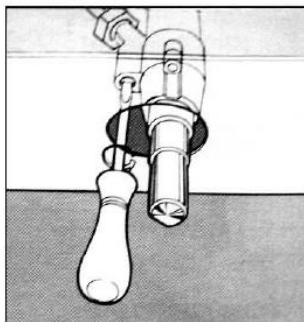
Instale los inyectores como se indica en la tabla siguiente:

Tamaño del quemador	GAS NATURAL (G20)	GAS BUTANO (G30)
	Marcado del inyector	Marcado del inyector
Auxiliar (pequeño)	0.71	0,52
Semi rápido (mediano)	0.97	0.67
Triple anillo (grande)	1.25	0.93
Presión de suministro	20 mbar	30 mbar

REAJUSTE DE LAS VÁLVULAS

Si la presión en el suministro de gas (de gas natural o gas butano) difiere de la especificada para la placa a gas, puede suceder que la llama sea irregular o que se apague, en tal caso habría que regular el ajuste de la válvula, para ello siga el proceso siguiente:

1. Encienda la zona de cocción que desea ajustar y espere aproximadamente 10 minutos para que el sensor de seguridad esté totalmente caliente.
2. Gire el botón en el sentido contrario a las agujas del reloj hacia la posición (▲) mínimo nivel de llama.
3. La llama no debe apagarse ni moverse hacia el quemador, si se apaga o se mueve hacia el quemador será necesario reajustar la válvula.
4. Para acceder al tornillo de reajuste de la válvula, extraiga el botón correspondiente a la zona de cocción que desea ajustar tirando del mismo hacia arriba.
5. Mediante un destornillador fino de punta plana reajuste el tornillo situado en la parte superior izquierda de la válvula.
6. Repita los pasos 1 al 5 con las otras zonas de cocción.



Características de los diferentes tipos de gas

Categoría de la Aplicación: I_{2H} I_{2E} I_{2E+} I_{2L} I_{2HS} I_{2ELS} I_{2ELW} I₃₊ I_{3B/P} I_{3P} I_{2H3+}
II_{2E3B/P} I_{2HS3B/P} II_{2ELWLS3B/P} II_{2ELL3B/P}

Tamaño del quemador	Tipo de gas	Presión mbar	Diámetro del quemador	Carga nominal				Carga reducida	
				g/h	l/h	kW	Kcal/h	kW	Kcal/h
Auxiliar (Pequeño)	Natural G20	20	0.71	-	95	1,0	860	0,4	344
	Butano G30	30	0.52	72,6	-	1,0	860	0,4	344
Semi rápido (Mediano)	Natural G20	20	0.97	-	171	1,8	1548	0,6	516
	Butano G30	30	0.67	130,8	-	1,8	1548	0,6	516
Triple anillo (Grande)	Natural G20	20	1.25	-	323	3,4	2924	1,5	1290
	Butano G30	30	0.93	247	-	3,4	2924	1,5	1290

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión de alimentación	220-240 V ~ 50 Hz.
Compatible con gas	Natural y butano
Categoría del gas	II 2H3B/P
Potencia calorífica gas natural (NG)	
Triple anillo (grande)	3,4 kW / 323 l/h
Semi rápido (mediano)	1,8 kW / 171 l/h
Auxiliar (pequeño)	1 kW / 95 l/h
Potencia calorífica gas butano (LPG)	
Triple anillo (grande)	3,4 kW / 247 g/h
Semi rápido (mediano)	1,8 kW / 130,8 g/h
Auxiliar (pequeño)	1 kW / 72,6 g/h
Presión nominal	Gas natural: 20 mbar Gas butano: 30 mbar
Diámetro de la base del recipiente	
Triple anillo (Grande)	24 ~ 26 cm Ø
Semi rápido (Mediano)	16 ~ 20 cm Ø
Auxiliar (Pequeño)	10 ~ 14 cm Ø
Dimensiones	580 x 500 x 94 mm (l, a, alto)
Dimensiones hueco encastrar	560 x 480 mm (l, a)

Especificaciones técnicas sujetas a cambio sin previo aviso.

Este producto cumple con las Directivas Europeas:

- **73/23/EEC** de 19/02/73 (baja tensión) y posterior modificación.
- **89/336/EEC** de 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y posterior modificación.
- **90/396/EEC** de 29/06/90 (Gas) y posterior modificación.
- **93/68/EEC** de 22/07/93 y posterior modificación.

“MX, MX ONDA” y su logotipos son marcas registradas de MX ONDA, S.A.

MX ONDA, S.A.
Isla de Java, 37
28034 – MADRID

Teléfono de información y Servicio Técnico: **902 551 501**

E-MAIL: mxsat@mxonda.es
<http://www.mxonda.es>

USER AND INSTALLATION MANUAL

Mx Onda

BUILT-IN GAS HOB

MODEL: MX-PG2200X



CE 0359-19

PLEASE READ THESE INSTRUCTION MANUAL BEFORE USE

WARNING

This unit operates with a voltage of 220/240 V, to avoid a possible electrical shock not try to open it. This equipment does not have part some that could be repaired by your, in the event of a wrong operation not manipulate it, and attend to an Official Technical Service MX ONDA.

Waste electrical products must not be disposed of with household waste.

This equipment should be taken to your local recycling centre for safe treatment.



This product complies with European Directives RoHS (2011/65/UE), on the restriction of use of certain dangerous substances in electrical and electronic appliances.



INTRODUCTION

MX ONDA thanks you for the deference you have had when purchasing this product. The gas hob model **MX-PG2200X** has been manufactured with high quality materials, its design makes it suitable for any type of kitchen. Among others it has the following characteristics:

- Base in 304 # stainless steel with 0.6 mm thickness.
- 3 cooking zones:
 - Auxiliary: For containers of 10 to 14 cm Ø / calorific value: 1 kW
 - Semi fast: For containers of 16 to 20 cm Ø / calorific value: 1.8 kW
 - Triple ring: For containers of 24 to 26 cm Ø / calorific value: 3.4 kW
- Compatible with butane gas (G30) and natural gas (G20)
- Electric ignition system
- Burner and brackets in cast iron

BEFORE CONNECTING THE HOB

- Read these instructions carefully and keep them for later use.
- After removing the packaging, check that the appliance is not damaged. If in doubt, do not use it; Contact the technical support staff.
- All operations related to the electrical installation and gas supply must be carried out by a specialized and authorized installer.
- Check that the voltage of your outlet is 220/240 V ~ 50 Hz and that it is equipped with an earth connection.

- The manufacturer declines any responsibility for damages resulting from improper, incorrect or reckless use of the device.
- Packaging materials such as plastic bags, Styrofoam, etc., should not be left within reach of children, as they are a potential source of danger.
- The electrical safety of this device is guaranteed only if it is connected to an effective earth ground, as provided by current safety regulations. The manufacturer declines any responsibility for damages resulting from the lack of grounding of the installation. If in doubt, consult a qualified electrician.

SECURITY MEASURES

Failure to follow these safety precautions or warnings could result in burns or serious injury.

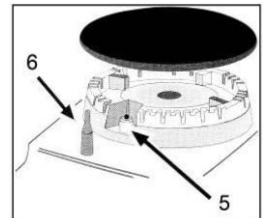
- Children should not play with this device. Cleaning and maintenance to be performed by the user can not be done by children, unless they are over 8 years old and are supervised.
- Make sure that in the room where the gas hob is installed, have proper ventilation, according to the regulations in force
- This device can not be used by children (under 8 years old) or people with reduced physical, sensory or mental abilities or without experience and knowledge, unless they have received appropriate instructions on the use of the device and are supervised by an adult or responsible person.
- This device is designed only for domestic, non-professional use. MX ONDA will not accept any liability and the guarantee will be invalid in case of improper use or failure to comply with the instructions.
- This appliance has been designed for indoor use, do not expose this appliance to rain or moisture and do not use it outdoors.
- Gas supply connection:
 - The connection of the gas supply must be made by an authorized installer in accordance with the regulations in force.

- Check that the plate is adapted to the type of gas used.
- Verify that the gas supply pressure is within the values specified in the corresponding section of the manual.
- To prevent damage to the inside of the plate, connect the gas inlet so that it is not forced.
- If you need to use the 90 ° elbow or the adapter for the flexible hose, do not forget to place the insulation joints as well as the subsequent verification of absence of gas leaks.
- In case of failure, anomalies, if the hob, burners or supports have fallen and deteriorated, do not use the device and do not try to repair it on your own. Contact the nearest MX ONDA Official Technical Service.




CONTROLS AND FUNCTIONS



1. Large cooking zone (Triple ring)
2. Medium cooking zone (Semi fast)
3. Small cooking area (Auxiliar)
4. Controls of the cooking zones
5. Electric ignition
6. Safety sensor: Activated if the flame is accidentally off (spills, drafts, etc.), interrupting the gas supply to the burner.






USE OF THE GAS HOB

The position of each cooking zone is indicated in the right part of the corresponding control,  large cooking zone,  medium cooking zone and  small cooking zone.

The cooking zones are different in size and power. Choose the most suitable area for the diameter of the container used, and adjust the flame or heat power according to your taste or preference.

Turning ON/OFF a cooking zone

Press and hold for approximately 6 seconds the button corresponding to the chosen cooking zone (the electric start will start to work) and turn it counterclockwise to the maximum flame level () , after this time stop pressing the button and the flame will stay lit in the position of maximum flame level or maximum heat power.

To decrease or increase the level of the flame or heat output, turn the knob counterclockwise to the position () minimum flame level or to the position () maximum flame level.

To switch off a cooking zone, turn the corresponding button clockwise to the **OFF** position.

SECURITY DEVICE

The gas plate is equipped with a safety device, which interrupts the supply of gas in the event that the flame goes out. In each burner there is a sensor that checks the state of the flame, and if for any reason the flame goes out, the gas supply of the burner is interrupted.

If the flame is accidentally switched off and the safety device operates, switch off the cooking zone using the corresponding control button and try to switch it on again after approximately 1 minute.

PRACTICAL TIPS

To obtain the best results and save energy, we recommend that you follow the following tips:

- Use containers with a flat bottom and as far as possible keep the container lid on.
- Choose the cooking zone appropriate to the diameter of the base of the container (see table) in order to prevent the flame from leaving the edge of the container, save energy and avoid damage to the container.
- When the content of the container is boiling (boiling), reduce the flame or calorific power, since it only needs to maintain the temperature of boiling, with a smaller flame it will be enough.

Cooking zone	Diameter of the container base
Large (triple ring)	24 ~ 26 cm Ø
Medium (Semi fast)	16 ~ 20 cm Ø
Small (Auxiliary)	10 ~ 14 cm Ø

MAINTENANCE AND CLEANING

Before cleaning the plate, disconnect it from the mains socket and make sure that the gas plate is completely cold. Do not use alcohol or abrasive products and do not allow the appliance to come into contact with volatile agents such as gasoline, solvents, insecticides, etc.

To prolong the life of the gas plate, it is essential that it be carefully cleaned, thoroughly, and please take into account the following:

- Burners and cast iron supports should be washed with warm water and soap or an anti-grease product. Do not use alcohol or abrasive products. Be sure to remove any traces of grease, to prevent them from burning. Once clean, use a cloth to dry them, making sure they are completely dry before placing them.
- Pay special attention to the aluminum gas distributors, which should be washed with hot water and soap or an anti-grease product, making sure that the gas circulation slots are completely clean and that there is no grease or impurities to obstruct them. Do not use alcohol or abrasive products. Once clean, use a cloth to dry them, making sure they are completely dry before placing them.
- For the stainless steel surface use hot water and soap or an anti-grease product. Do not use scouring pads that can scratch the surface, nor should you use abrasive products such as spray stain removers for ovens.
- After each use you should clean the plate, in this way you will avoid that the adhered residues burn.
- The remains of foods with high sugar content attached to the glass surface should be removed immediately to avoid deterioration of the same.
- The pivots for the electric ignition **5** and the safety sensors **6**, must be carefully cleaned so as not to damage them, use a paper towel or a slightly moistened cloth, then dry them very carefully.

PROBLEM SOLVING

If the gas cooker does not work properly or you notice an anomaly, before calling the Official Technical Service or an Authorized Installer, perform the following basic checks:

First, check and verify that there are no interruptions in the supply of gas and electricity, in particular, if the gas cock is open.

The burner can not be ignited or the flame is not even around the burner.

Make sure that:

- The gas holes in the burner are not obstructed.
- All the moving parts of the burners are fixed correctly.
- There is no strong air current around the gas plate.

The flame does not stay lit.

Make sure that:

- It keeps the button pressed when it is rotating to position (🔥).
- Continue pressing the button long enough for the flame to warm the safety sensor (thermocouple).
- The gas holes are not blocked in the area corresponding to the safety sensor (thermocouple).

The flame goes out when the button is turned to the minimum position (🔥). Make sure that:

- The gas holes are not clogged.
- There is no strong air current around the gas plate.
- The minimum level has been adjusted correctly (see section Adjusting valves).

The containers are not stable or do not sit well on the supports.

Make sure that:

- The bottom of the kitchen containers are perfectly flat.
- The containers are correctly centered in the support.
- The supports are correctly placed and fitted on the gas plate.

The control buttons of the cooking zones do not turn smoothly

Over time, gas control valves can become dirty due to grease and accumulated dust. In this case it will be necessary to access the valves to clean and grease them, this cleaning and lubrication work must be carried out only by an authorized Technician or the Official Technical Service.

Note:

If after these checks, observe anomalies or that the gas plate does not work properly, contact the Official Technical Assistance Service or consult an Authorized Installer.

INSTALLATION OF THE GAS HOB

¡Very important!

The installation of the gas hob must only be carried out by an authorized installer. MX ONDA will not accept any liability and the guarantee will be invalid in case of incorrect or incorrect installation.

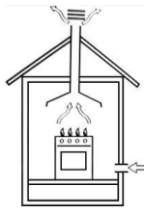
The following instructions are for the authorized installer, installation and maintenance must always be carried out by qualified personnel and / or authorized technicians.

Warning: Unplug the gas hob from the electrical outlet before carrying out any maintenance work.

Ventilation of the room

This gas hob must be installed and used in rooms with permanent ventilation and adequate to current regulations. The following requirements must be considered:

- a) The room must be prepared with a ventilation system that facilitates the exit of smoke and combustion gases to the outside. In specific cases it is possible to resort to electric hoods or extractors to force ventilation.



Through an extractor



Directly abroad

- b) The air inlet hole for ventilation must be large enough to allow an air flow of at least $2 \text{ m}^3 / \text{h}$ per kW of installed heat capacity. The outside air inlet duct for ventilation must have a minimum of 100 cm^2 and should not be able to be blocked or obstructed easily. Gas equipment without safety devices must have a ventilation twice the volume of a protected equipment. For example, a minimum of 200 cm^2 (Fig.3), another option (less advisable) would be to use an adjacent room with ventilation inlet (Fig.4) in this case the door has to have enough slack in the lower part to allow ventilation even if it is closed.

Fig.3

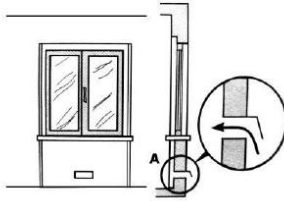
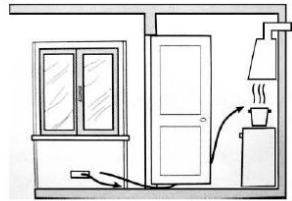


Fig.4



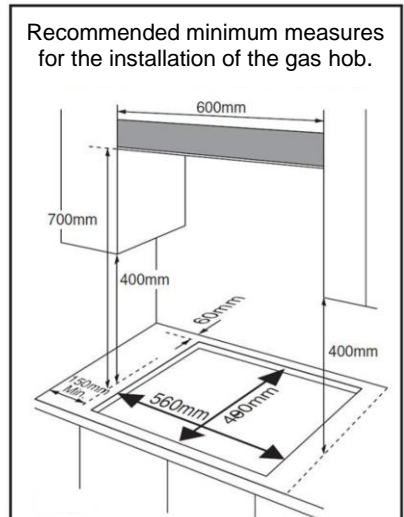
- c) If you are going to make a prolonged and continuous use of the gas plate, we recommend that you increase the ventilation system of the room where the gas plate is installed.

Location of the gas hob

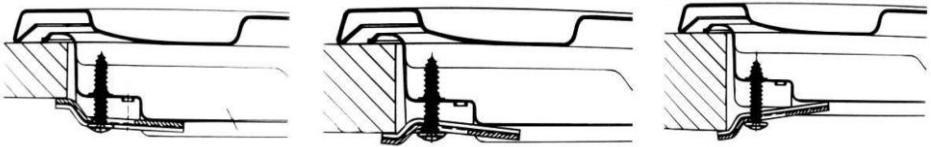
The gas plate is designed to withstand high temperatures, so it can be installed above the oven, (leaving a small gap to facilitate proper ventilation of the oven).

For proper installation and ventilation the minimum distances between the gas plate and the different furniture and / or appliances must be respected, follow the following recommendations:

- a) The hob can be installed in any room, as long as it has sufficient ventilation and does not have excess humidity.
- b) It is necessary to leave a lateral separation of at least 150 mm between the plate and the nearest piece of furniture or household appliance
- c) The height from the gas hob to the furniture must have a minimum of 400 mm in height.
- d) The height from the gas hob to the hood must have a minimum height of 700 mm.
- e) At the back of the gas hob, a gap between the plate and the wall of at least 60 mm must be left to facilitate connection and manipulation of the gas inlet of the plate.
- f) Along with the packaging of the gas hob there is a cardboard template for cutting the countertop, this template has the dimensions and shape of the bottom of the gas hob, use it to mark on the countertop the lines for cutting or draft of it.



- g) Before attaching the gas hob, you must glue the sealing gasket (supplied) to the bottom of the gas hob.
- h) The fixing accessories (hooks and screws supplied) are used to fix the gas hob on a countertop from 20 to 40 mm thick, the following illustration shows the three different options.



Countertop 20 mm thick

Countertop 30 mm thick

Countertop 40 mm thick

- i) In the case of installing an oven to fit under the gas plate, it is recommended to improve the ventilation around the oven, to avoid excessive heating, place a grid for the air intake from the bottom of the oven and another grid in the oven. upper part of the hob (Fig. 5) or in the front-upper part of the oven (Fig. 6).

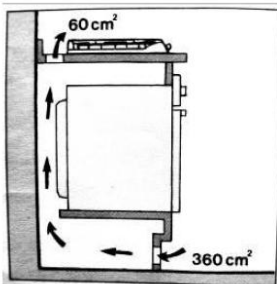


Fig. 5

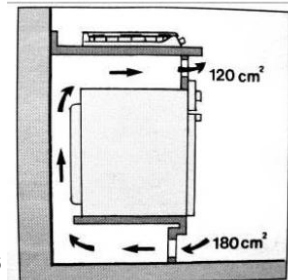


Fig. 6

Connection of gas supply by rigid or flexible tube

¡Very important!

- The connection of the gas outlet for both rigid and flexible pipes must be carried out by an authorized installer.
- **The gas plate comes from the origin with the injectors for butane gas (G30), in the case of using natural gas (G20) the injectors (supplied) must be changed suitable for natural gas (NG).**
- Make sure that the pressure of the gas supply is within the values specified in table 3.

Connection of the gas supply by rigid tube

The gas outlet must have a key to cut the gas supply to the plate, if you need to use the elbow adapter, remember to insert the gaskets. After the installation, check that there are no gas leaks.

Connection of the gas supply by flexible tube

Use the elbow adapter together with the adapter for the flexible hose with the corresponding sealing gaskets. The flexible tube must be approved and its length can not exceed 2 meters in length. After the installation, check that there are no gas leaks and that the hose is not crushed or deformed.

Electric connection

Connect the plug to a mains socket of 220/240 V ~ 50 Hz and that is provided with an earth connection.

Position the power cable in such a way that it does not touch any surface that may acquire high temperatures (the chassis of an oven, for example).

CHANGE OF THE TYPE OF GAS ON THE PLATE

The gas plate comes from the factory with the injectors for BUTANE GAS (G30), if you want to change it to GAS NATURAL (G20) you must use the injectors supplied in the accessory bag.

The injectors are marked with the diameter of the hole of the outlet for the gas, and it is very important that you pay close attention when placing them since if you get confused you can have a very large flame in the small burner or a very small flame in the the big burner.

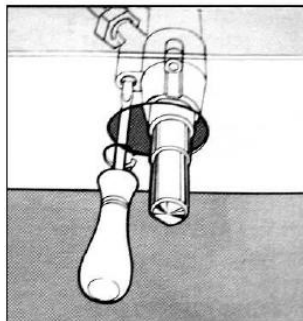
Install the injectors as indicated in the following table:

Burner size	NATURAL GAS (G20)	BUTANE GAS (G30)
	Injector marking	Injector marking
Auxiliary (small)	0.71	0,52
Semi fast (medium)	0.97	0.67
Triple ring (large)	1.25	0.93
Supply pressure	20 mbar	30 mbar

ADJUSTING THE VALVES

If the pressure in the gas supply (natural gas or butane gas) differs from that specified for the gas plate, it may happen that the flame is irregular or goes out, in which case the adjustment of the valve would have to be regulated, To do this, follow the following process:

1. Turn on the cooking zone you wish to adjust and wait approximately 10 minutes for the safety sensor to be completely hot.
2. Turn the knob counterclockwise to the position (🔽) minimum flame level.
3. The flame must not be switched off or moved to the burner, if it is switched off or moves towards the burner it will be necessary to readjust the valve.
4. To access the valve reset screw, remove the button corresponding to the cooking zone you wish to adjust by pulling it upwards.
5. Using a fine flat-blade screwdriver, readjust the screw on the top left of the valve.
6. Repeat steps 1 to 5 with the other cooking zones.



Adapting to different types of gas

Appliance category: I_{2H} I_{2E} I_{2E+} I_{2L} I_{2HS} I_{2ELS} I_{2ELW} I₃₊ I_{3B/P} I_{3P} I_{2H3+} II_{2E3B/P} I_{2HS3B/P} II_{2ELWLS3B/P} II_{2ELL3B/P}

Size of the burner	Type of gas	Pressure mbar	Nozzle diameter	Nominal charge				Reduced charge	
				g/h	l/h	kW	Kcal/h	kW	Kcal/h
Auxiliary (Small)	Natural G20	20	0.71	-	95	1,0	860	0,4	344
	Butane G30	30	0.52	72,6	-	1,0	860	0,4	344
Semi fast (Medium)	Natural G20	20	0.97	-	171	1,8	1548	0,6	516
	Butane G30	30	0.67	130,8	-	1,8	1548	0,6	516
Triple ring (Big)	Natural G20	20	1.25	-	323	3,4	2924	1,5	1290
	Butane G30	30	0.93	247	-	3,4	2924	1,5	1290

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Operating Voltage	220-240 V ~ 50 Hz.
Compatible with	Natural gas and butane
Gas category	II 2H3B / P
Natural gas heat power (NG)	
Triple ring (large)	3.4 kW / 323 l / h
Semi fast (medium)	1.8 kW / 171 l / h
Auxiliar (small)	1 kW / 95 l / h
Butane gas calorific power (LPG)	
Triple ring (large)	3.4 kW / 247 g / h
Semi fast (medium)	1.8 kW / 130.8 g / h
Auxiliar (small)	1 kW / 72.6 g / h
Nominal pressure	Natural gas: 20 mbar Butane gas: 30 mbar
Diameter of the container base	
Triple ring (Large)	24 ~ 26 cm Ø
Semi fast (Medium)	16 ~ 20 cm Ø
Auxiliary (Small)	10 ~ 14 cm Ø
Dimensions	580 x 500 x 94 mm (l, a, height)
Dimensions hollow fit	560 x 480 mm (l, a)

Specifications subject to change without notice.

This product complies with the European Directives:

- **73/23/EEC** de 19/02/73 (Low voltage) and subsequent modification;
- **89/336/EEC** de 03/05/89 (Electromagnetic compatibility and subsequent modification);
- **90/396/EEC** de 29/06/90 (Gas) and subsequent modification;
- **93/68/EEC** de 22/07/93 and subsequent modification;

“MX, MX ONDA” and its logos are trademarks of MX ONDA, S.A.

Telephone of information and Technical Service: **+34 902 551 501**

MX ONDA, S.A.
Isla de Java, 37
28034 – MADRID (SPAIN)

E-MAIL: mxsat@mxonda.es
<http://www.mxonda.es>

MANUAL DE USUÁRIO E INSTALAÇÃO

MxOnda

PLACA DE GÁS DE ENCASTRAR COM TRÊS ZONAS DE COZEDURA

MODELO: **MX-PG2200X**



CE 0359-19

ANTES DE SEU USO LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL

ATENÇÃO

ESTE unidade trabalha com uma tensão de 220/240 V, para evitar choque elétrico possível, não tente abri-lo. Este dispositivo tem nenhuma parte que possa ser reparada por si mesmo, em caso de uma avaria não segurar, em contato com um Serviço Autorizado MX ONDA.

Tendo esgotado a vida deste produto elétrico, não jogue no lixo doméstico.

Deve coloca-lo no recipiente apropriado para um centro de reciclagem na sua área, para reciclagem.



Este produto está em conformidade com a Directiva Europeia RoHS (2011/65/UE) relativa à restrição do uso de certas substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e electrónicos.



INTRODUÇÃO

O MX ONDA agradece pela deferência que você teve ao comprar este produto. O modelo de placa de gás **MX-PG2200X** foi fabricado com materiais de alta qualidade, seu design torna adequado para qualquer tipo de cozinha.

Entre outros, tem as seguintes características:

- Base em aço inoxidável 304 # com 0,6 mm de espessura.
- 3 zonas de cozimento:
 - Auxiliar: Para recipientes de 10 a 14 cm Ø / valor calórico: 1 kW
 - Semi rápido: Para recipientes de 16 a 20 cm Ø / valor calórico: 1,8 kW
 - Anel triplo: Para recipientes de 24 a 26 cm Ø / valor calórico: 3,4 kW
- Compatível com gás butano (G30) e gás natural (G20)
- Sistema de ignição elétrica
- Queimador e suportes em ferro fundido

ANTES DE CONECTAR A PLACA

- Leia estas instruções cuidadosamente e guarde-as para uso posterior.
- Depois de retirar a embalagem, verifique se o aparelho não está danificado. Em caso de dúvida, não use; Entre em contato com a equipe de suporte técnico.
- Todas as operações relacionadas à instalação elétrica e fornecimento de gás devem ser realizadas por um instalador especializado e autorizado.
- Verifique se a voltagem da sua tomada é de 220/240 V ~ 50 Hz e se está equipada com uma ligação à terra.

- O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos resultantes do uso impróprio, incorreto ou imprudente do dispositivo.
- A segurança elétrica deste dispositivo é garantida somente se estiver conectada a um aterramento eficaz, conforme previsto pelas normas de segurança atuais. O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos resultantes da falta de aterramento da instalação. Em caso de dúvida, consulte um eletricista qualificado.
- Materiais de embalagem, como plásticos, isopor, etc., não devem ser deixados ao alcance das crianças, pois são uma fonte potencial de perigo.

MEDIDAS DE SEGURANÇA

O não cumprimento dessas precauções ou avisos de segurança pode resultar em queimaduras ou ferimentos graves.

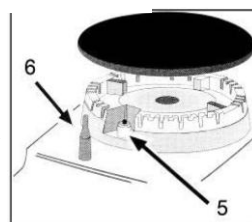
- As crianças não devem brincar com este dispositivo. Limpeza e manutenção a serem realizadas pelo usuário não podem ser feitas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos de idade e sejam supervisionadas.
- Certifique-se de que na sala onde a placa de fogão a gás está instalada, tenha ventilação adequada, de acordo com os regulamentos em vigor.
- Este dispositivo não pode ser usado por crianças (com menos de 8 anos de idade) ou pessoas com ou sem experiência e conhecimento capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, a menos que tenham recebido adequada sobre como usar as instruções do aparelho e ser supervisionadas por um adulto ou pessoa responsável.
- Este dispositivo foi concebido apenas para uso doméstico e não profissional. O MX ONDA não aceitará qualquer responsabilidade e a garantia será inválida em caso de uso impróprio ou falha em cumprir as instruções.
- Este aparelho foi projetado para uso interno, não exponha este aparelho à chuva ou umidade e não o use ao ar livre.

- Conexão de fornecimento de gás:
 - A conexão do suprimento de gás deve ser feita por um instalador autorizado de acordo com as normas vigentes.
 - Verifique se a placa está adaptada ao tipo de gás usado.
 - Verifique se a pressão do suprimento de gás está dentro dos valores especificados na seção correspondente do manual.
 - Para evitar danos no interior da placa, conecte a entrada de gás para que não seja forçada.
 - Se você precisar usar o cotovelo de 90° ou o adaptador para a mangueira flexível, não se esqueça de colocar as juntas de isolamento, bem como a verificação subsequente da ausência de vazamentos de gás.
- Em caso de falha, anomalias, se a placa, queimadores ou suportes tiverem caído e deteriorado, não use o dispositivo e não tente consertá-lo sozinho. Entre em contato com o Serviço Técnico Oficial do MX ONDA.




CONTROLES E FUNÇÕES



1. Grande área de cozimento (anel triplo)
2. Zona de cozedura média (semi rápida)
3. Pequena área de cozinha (auxiliar)
4. Controles das zonas de cocção
5. Ignição elétrica
6. Sensor de segurança: Ativado se a chama for acidentalmente desligada (derramamentos, correntes de ar, etc.), interrompendo o suprimento de gás para o queimador.






USO DA PLACA DE GÁS

A posição de cada zona de cozedura é indicada na parte direita do comando correspondente,  grande zona de cozedura,  zona de cozedura média e  pequena zona de cozedura.

As zonas de cozimento são diferentes em tamanho e potência. Escolha a área mais adequada para o diâmetro do recipiente utilizado e ajuste a chama ou a potência de aquecimento de acordo com o seu gosto ou preferência.

Ligar e desligar uma zona de cozinhar

Pressione e segure por aproximadamente 6 segundos o botão correspondente à zona de cocção escolhida (a partida elétrica começará a funcionar) e gire-a no sentido anti-horário até o nível máximo de chama (), após esse tempo pare de pressionar o botão e a chama permanecerá acesa na posição de nível máximo de chama ou potência máxima de calor.

Para diminuir ou aumentar o nível da chama ou saída de calor, gire o botão no sentido anti-horário até o nível de chama mínimo da posição () ou até o nível máximo de chama da posição ().

Para desligar uma zona de cozedura, rode o botão correspondente no sentido dos ponteiros do relógio para a posição **OFF**.

DISPOSITIVO DE SEGURANÇA

A placa de gás está equipada com um dispositivo de segurança que interrompe o fornecimento de gás no caso de a chama se apagar. Em cada queimador há um sensor que verifica o estado da chama e, se por algum motivo a chama se apaga, o fornecimento de gás do queimador é interrompido.

Se a chama for acidentalmente desligada e o dispositivo de segurança funcionar, desligue a zona de cozinhar usando o botão de comando correspondente e tente ligá-la novamente após aproximadamente 1 minuto.

DICAS PRÁTICAS

Para obter os melhores resultados e economizar energia, recomendamos que você siga as seguintes dicas:

- Use recipientes com fundo plano e, na medida do possível, mantenha a tampa do recipiente.
- Escolha a zona de cozimento apropriada ao diâmetro da base do recipiente (veja a tabela) para evitar que a chama saia da borda do contêiner, economize energia e evite danos ao contêiner.
- Quando o conteúdo do recipiente estiver em ebulição (fervura), reduza a chama ou poder calorífico, pois basta manter a temperatura de ebulição, com uma chama menor será suficiente.

Zona de cozimento	Diâmetro da base do contêiner
Grande (anel triplo)	24 ~ 26 cm Ø
Médio (semi rápido)	16 ~ 20 cm Ø
Pequeno (Auxiliar)	10 ~ 14 cm Ø

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Antes de limpar a placa, desligue-a da tomada e certifique-se de que a placa de gás está completamente fria. Não use álcool ou produtos abrasivos e não permita que o aparelho entre em contato com agentes voláteis, como gasolina, solventes, inseticidas, etc. Para prolongar a vida útil da placa de gás, é essencial que ela seja cuidadosamente limpa e cuidadosamente, e leve em consideração o seguinte:

- Queimadores e suportes de ferro fundido devem ser lavados com água morna e sabão ou um produto anti-graxa. Não use álcool ou produtos abrasivos. Certifique-se de remover qualquer vestígio de graxa, para evitar que elas queimem. Depois de limpo, use um pano para secá-los, certificando-se de que estejam completamente secos antes de colocá-los.
- Preste especial atenção aos distribuidores de gás de alumínio, que devem ser lavados com água quente e sabão ou um produto anti-graxa, certificando-se de que as ranhuras de circulação de gás estejam completamente limpas e que não haja gordura ou impurezas para obstruí-las. Não use álcool ou produtos abrasivos. Depois de limpo, use um pano para secá-los, certificando-se de que estejam completamente secos antes de colocá-los.
- Para a superfície de aço inoxidável, use água quente e sabão ou um produto anti-graxa. Não use esfregões que possam riscar a superfície, nem use produtos abrasivos, como removedores de manchas para fornos.
- Após cada utilização, deve limpar a placa, evitando assim que os resíduos aderidos se queimem.
- Os restos de alimentos com alto teor de açúcar anexado à superfície do vidro devem ser removidos imediatamente para evitar a deterioração dos mesmos.
- Os pivôs para a ignição elétrica **5** e os sensores de segurança **6**, devem ser cuidadosamente limpos para não danificá-los, usar papel toalha ou um pano levemente umedecido e secá-los com muito cuidado.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se o fogão a gás não funcionar corretamente ou se você notar uma anomalia, antes de ligar para o Serviço Técnico Oficial ou para um Instalador Autorizado, execute as seguintes verificações básicas:

Primeiro, verifique e verifique se não há interrupções no fornecimento de gás e eletricidade, especialmente se a torneira do gás estiver aberta.

O queimador não pode ser aceso ou a chama não está ao redor do queimador. Assegure-se de que:

- Os orifícios de gás no queimador não estão obstruídos.
- Todas as partes móveis dos queimadores são fixadas corretamente.
- Não há corrente de ar forte ao redor da placa de gás.

A chama não fica acesa.

Assegure-se de que:

- Mantém o botão pressionado quando está girando para a posição (🔥).
- Continue pressionando o botão por tempo suficiente para que a chama aqueça o sensor de segurança (termopar).
- Os orifícios de gás não estão bloqueados na área correspondente ao sensor de segurança (termopar).

A chama apaga quando o botão é girado para a posição mínima (🔻).

Assegure-se de que:

- Os orifícios de gás não estão entupidos.
- Não há corrente de ar forte ao redor da placa de gás.
- O nível mínimo foi ajustado corretamente (consulte a seção Ajustando válvulas).

Os recipientes não são estáveis ou não se encaixam bem nos suportes.

Assegure-se de que:

- A parte inferior dos recipientes da cozinha é perfeitamente plana.
- Os contêineres estão corretamente centralizados no suporte.
- Os suportes são colocados e instalados corretamente na placa de gás.

Os botões de controlo das zonas de cozedura não rodam suavemente

Com o tempo, as válvulas de controle de gás podem ficar sujas devido à graxa e poeira acumulada. Neste caso, será necessário acessar as válvulas para limpá-las e engraxá-las; este trabalho de limpeza e lubrificação deve ser realizado somente por um técnico autorizado ou pelo serviço técnico oficial.

Nota:

Se, após essas verificações, observar anomalias ou se a placa de gás não funcionar adequadamente, entre em contato com o Serviço de Assistência Técnica Oficial ou consulte um Instalador Autorizado.

INSTALAÇÃO DA PLACA DE GÁS

Muito importante!

A instalação da placa de gás só deve ser realizada por um instalador autorizado. O **MX ONDA** não aceitará qualquer responsabilidade e a garantia será inválida em caso de instalação incorreta ou incorreta.

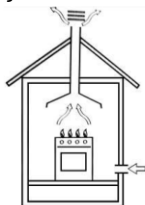
As instruções seguintes são endereçadas ao instalador autorizado, a instalação e manutenção devem ser sempre realizadas por pessoal qualificado e / ou técnicos autorizados.

Aviso: Desconecte a placa de gás da tomada elétrica antes de realizar qualquer trabalho de manutenção.

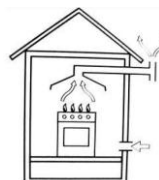
Fique ventilação

Esta placa de gás deve ser instalada e usada em salas com ventilação permanente e adequada aos regulamentos atuais. Os seguintes requisitos devem ser considerados:

- a) A sala deve ser preparada com um sistema de ventilação que facilite a saída de gases de fumaça e combustão para o exterior. Em casos específicos, é possível recorrer a exaustores ou exaustores elétricos para forçar a ventilação.



Através de um extrator



Diretamente no exterior

- b) O orifício de entrada de ar para ventilação deve ser suficientemente grande para permitir um fluxo de ar de pelo menos $2 \text{ m}^3 / \text{h}$ por kW de capacidade calorífica instalada.

O duto de entrada de ar externo para ventilação deve ter um mínimo de 100 cm^2 e não deve ser capaz de ser bloqueado ou obstruído facilmente.

Equipamentos de gás sem dispositivos de segurança devem ter uma ventilação com o dobro do volume de um equipamento protegido. Por exemplo, um mínimo de 200 cm^2 (Fig.3), outra opção (menos recomendável) seria usar uma sala adjacente com entrada de ventilação (Fig.4), neste caso a porta deve ter folga suficiente na parte inferior para permitir ventilação, mesmo que esteja fechada.

Fig.3

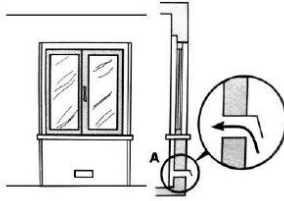
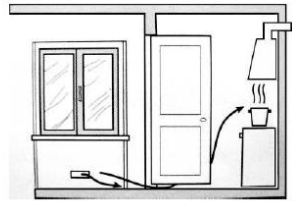


Fig.4



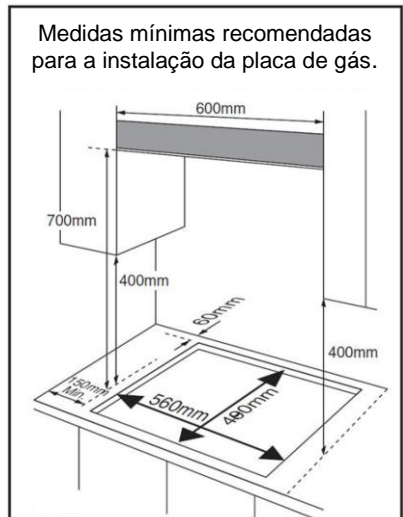
- c) Se você for fazer um uso prolongado e contínuo da placa de gás, recomendamos que você aumente o sistema de ventilação da sala onde a placa de gás está instalada.

Localização da placa de gás

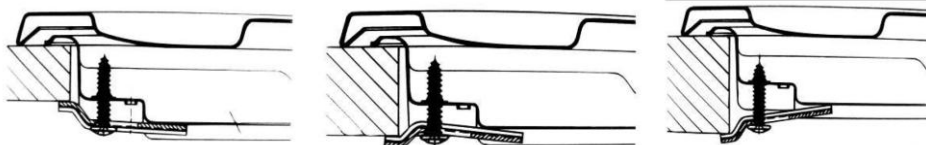
A placa de gás é projetada para suportar altas temperaturas, por isso pode ser instalada acima do forno (deixando um pequeno espaço para facilitar a ventilação adequada do forno).

Para instalação e ventilação adequadas, as distâncias mínimas entre a placa de gás e os diferentes móveis e / ou aparelhos devem ser respeitadas, siga as seguintes recomendações:

- a) A placa pode ser instalada em qualquer sala, desde que tenha ventilação suficiente e não tenha excesso de umidade.
- b) É necessário deixar uma separação lateral de pelo menos 150 mm entre a placa e o móvel ou eletrodoméstico mais próximo
- c) A altura da placa de gás ao móvel deve ter no mínimo 400 mm de altura.
- d) A altura da placa de gás para o capô deve ter uma altura mínima de 700 mm.
- e) Na parte de trás da placa de gás, um espaço entre a placa e a parede de pelo menos 60 mm deve ser deixado para facilitar a conexão e a manipulação da entrada de gás da placa.
- f) Junto com a embalagem da placa de gás há um molde de papelão para cortar a bancada, este modelo tem as dimensões e forma da parte inferior da placa de gás, use-o para marcar na bancada as linhas de corte ou rascunho dele.



- g) Antes de fixar a placa de gás, você deve colar a junta de vedação (fornecida) na parte inferior da placa de gás.
- h) Os acessórios de fixação (ganchos e parafusos fornecidos) são usados para fixar a placa de gás em uma bancada de 20 a 40 mm de espessura, a ilustração a seguir mostra as três opções diferentes.



Bancada 20mm de espessura

Bancada 30mm de espessura

Bancada 40mm de espessura

- i) No caso de instalar um forno para encaixar sob a placa de gás, recomenda-se melhorar a ventilação ao redor do forno, para evitar aquecimento excessivo, colocar uma grade para a entrada de ar da parte inferior do forno e outra grade no forno. parte superior da placa (Fig. 5) ou na parte frontal superior do forno (Fig. 6).

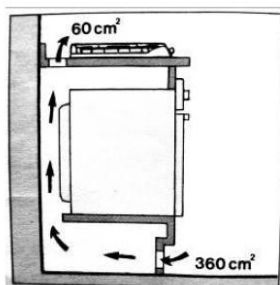


Fig. 5

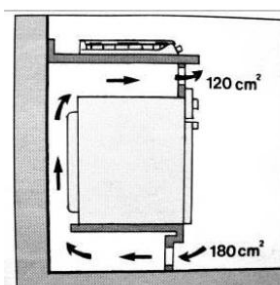


Fig. 6

Conexão do fornecimento de gás por tubulação rígida ou flexível

Muito importante!

- A conexão da saída de gás para tubos rígidos e flexíveis deve ser realizada por um instalador autorizado.
- **A placa de gás vem da origem com os injetores para gás butano (G30), no caso do uso de gás natural (G20) os injetores (fornecidos) devem ser trocados para gás natural (NG).**
- Certifique-se de que a pressão do suprimento de gás esteja dentro dos valores especificados na tabela 3.

Conexão do fornecimento de gás por tubulação rígida

A saída de gás deve ter uma chave para cortar o suprimento de gás para a placa, se você precisar usar o adaptador de cotovelo, lembre-se de inserir as juntas. Após a instalação, verifique se não há vazamentos de gás.

Conexão do fornecimento de gás por tubo flexível

Use o adaptador de cotovelo junto com o adaptador para a mangueira flexível com as juntas de vedação correspondentes. O tubo flexível deve ser aprovado e seu comprimento não pode exceder 2 metros de comprimento. Após a instalação, verifique se não há vazamentos de gás e se a mangueira não está esmagada ou deformada.

Conexão elétrica

Ligue a ficha a uma tomada de 220/240 V ~ 50 Hz e que seja fornecida com uma ligação à terra. Posicione o cabo de alimentação de forma que não toque em nenhuma superfície que possa adquirir altas temperaturas (o chassi de um forno, por exemplo).

MUDANÇA DO TIPO DE GÁS NA PLACA

A placa de gás vem de fábrica com os injetores para BUTANE GAS (G30), se você quiser mudar para GAS NATURAL (G20) você deve usar os injetores fornecidos na bolsa de acessórios.

Os injetores são marcados com o diâmetro do orifício da saída para o gás, e é muito importante que você preste muita atenção ao colocá-los, pois se ficar confuso, você pode ter uma chama muito grande no pequeno queimador ou uma chama muito pequena no o grande queimador.

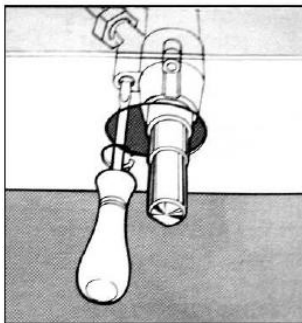
Instale os injetores conforme indicado na tabela a seguir:

Tamanho do queimador	GÁS NATURAL (G20)	GÁS BUTANO (G30)
	Marcação do injetor	Marcação do injetor
Auxiliar (pequeno)	0.71	0,52
Semi rápido (médio)	0.97	0.67
Anel triplo (grande)	1.25	0.93
Pressão de abastecimento	20 mbar	30 mbar

AJUSTANDO AS VÁLVULAS

Se a pressão no suprimento de gás (gás natural ou gás butano) for diferente daquela especificada para a placa de gás, pode acontecer que a chama esteja irregular ou saia, caso em que o ajuste da válvula teria que ser regulado. Para fazer isso, siga o seguinte processo:

1. Ligue a zona de cozinhar que deseja ajustar e aguarde aproximadamente 10 minutos para que o sensor de segurança esteja completamente quente.
2. Gire o botão no sentido anti-horário até o nível mínimo de chama da posição (▲).
3. A chama não deve ser desligada ou movida para o queimador, se estiver desligada ou se mover em direção ao queimador, será necessário reajustar a válvula.
4. Para acessar o parafuso de reinicialização da válvula, remova o botão correspondente à área de cozimento que deseja ajustar puxando-o para cima.
5. Usando uma chave de fenda fina, reajuste o parafuso no canto superior esquerdo da válvula.
6. Repita os passos 1 a 5 com as outras zonas de cozedura.



Características de diferentes tipos de gás

C Categoria do aplicativo: I_{2H} I_{2E} I_{2E+} I_{2L} I_{2HS} I_{2ELS} I_{2ELW} I₃₊ I_{3B/P} I_{3P} I_{2H3+} II_{2E3B/P}
I_{2HS3B/P} II_{2ELWLS3B/P} II_{2ELL3B/P}

Tamanho do queimador	Tipo de gás	Pressão mbar	diâmetro do furo	Carga nominal				Carga reduzida	
				g/h	l/h	kW	Kcal/h	kW	Kcal/h
Auxiliar (Pequeno)	Natural G20	20	0.71	-	95	1,0	860	0,4	344
	Butano G30	30	0.52	72,6	-	1,0	860	0,4	344
Semi rápido (Medio)	Natural G20	20	0.97	-	171	1,8	1548	0,6	516
	Butano G30	30	0.67	130,8	-	1,8	1548	0,6	516
Anel triplo (Grande)	Natural G20	20	1.25	-	323	3,4	2924	1,5	1290
	Butano G30	30	0.93	247	-	3,4	2924	1,5	1290

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensão de alimentação	220-240 V ~ 50 Hz.
Compatível com	Gás natural e butano
Categoria de gás	II 2H3B / P
Potência térmica de gás natural (GN)	
Anel triplo (grande)	3,4 kW / 323 l/h
Semi rápido (médio)	1,8 kW / 171 l/h
Auxiliar (pequeno)	1 kW / 95 l/h
Potência calorífica do gás butano (GLP)	
Anel triplo (grande)	3,4 kW / 247 g/h
Semi rápido (médio)	1,8 kW / 130,8 g/h
Auxiliar (pequeno)	1 kW / 72,6 g/h
Pressão Nominal	Gás Natural: 20 mbar Gás butano: 30 mbar
Diâmetro da base do recipiente	
Anel triplo (grande)	24 ~ 26 cm Ø
Semi rápido (Médio)	16 ~ 20 cm Ø
Auxiliar (Pequeno)	10 ~ 14 cm Ø
Dimensões	580 x 500 x 94 mm (l, a, altura)
Dimensões de encaixe oco	560 x 480 mm (l, a)

As especificações estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Este produto está em conformidade com as Directivas Europeias:

- **73/23/EEC** de 19/02/73 (baixa tensão) e subsequente modificação.
- **89/336/EEC** de 03/05/89 (Compatibilidade eletromagnética) e posterior modificação.
- **90/396/EEC** de 29/06/90 (Gás) e posterior modificação.
- **93/68/EEC** de 22/07/93 e posterior modificação.

"MX, MX ONDA" e seus logo tipos são marcas registradas da MX ONDA, S.A.

Telefone das informações e do serviço técnico: **+34 902 551 501**

MX ONDA, S .A.
Isla de Java, 37
28034 – MADRID (SPANHA)

E-MAIL: mxsat@mxonda.es
<http://www.mxonda.es>

MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION

Mx Onda

PLAQUE À GAZ À ENCASTRER AVEC TROIS ZONES DE CUISSON

MODÈLE: **MX-PG2200X**



CE 0359-19

AVANT D'UTILISER CE MANUEL DE LIRE ATTENTIVEMENT

ATTENTION

Cet appareil fonctionne avec une tension de 230 V, afin d'éviter tout risque d'électrocution ne tentez pas de l'ouvrir. Cet appareil n'a pas de partie qui peut être réparé par vous. En outre, en cas d'un défaut de fonctionnement gère pas, contactez un service autorisé MX ONDA.

Ayant épuisé la vie de ce produit électrique, ne jetez pas les ordures ménagères.
Placez-le dans un endroit approprié récipient propre de leur localité, pour le recyclage.



Ce produit est conforme à la directive européenne RoHS (2011/65 / UE), sur la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.



INTRODUCTION

MX ONDA vous remercie pour la déférence que vous avez eue lors de l'achat de ce produit. Le modèle de plaque à gaz **MX-PG2200X** a été fabriqué avec des matériaux de haute qualité. Son design le rend idéal pour tout type de cuisine.

Entre autres, il présente les caractéristiques suivantes:

- Base en acier inoxydable 304 # avec une épaisseur de 0,6 mm.
- 3 zones de cuisson:
 - Auxiliaire: pour récipients de 10 à 14 cm Ø / pouvoir calorifique: 1 kW
 - Semi rapide: Pour conteneurs de 16 à 20 cm Ø / pouvoir calorifique: 1,8 kW
 - Triple anneau: pour récipients de 24 à 26 cm Ø / pouvoir calorifique: 3,4 kW
- Compatible avec le gaz butane (G30) et le gaz naturel (G20)
- Système d'allumage électrique
- Brûleur et consoles en fonte

AVANT DE CONNECTER LA PLAQUE

- Lisez attentivement ces instructions et conservez-les pour une utilisation ultérieure.
- Après avoir retiré l'emballage, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. En cas de doute, ne l'utilisez pas; Contactez le personnel de support technique.
- Toutes les opérations relatives à l'installation électrique et à l'alimentation en gaz doivent être effectuées par un installateur spécialisé et autorisé.

- Vérifiez que la tension de votre prise de courant est de 220/240 V ~ 50 Hz et qu'elle est équipée d'une connexion à la terre.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, incorrecte ou imprudente de l'appareil.
- La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que s'il est raccordé à la terre, conformément aux normes de sécurité en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant de l'absence de mise à la terre de l'installation. En cas de doute, consultez un électricien.
- Les matériaux d'emballage tels que les sacs en plastique, la mousse de polystyrène, etc. ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.

MESURE DE SÉCURITÉ

Si vous ne suivez pas ces précautions de sécurité ou ces avertissements, vous risquez de vous brûler ou de vous blesser gravement.

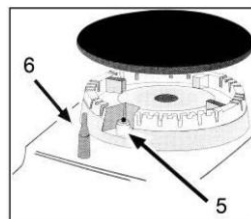
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et la maintenance à effectuer par l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
- Assurez-vous que, dans la pièce où est installée la table de cuisson à gaz, veillez à une ventilation adéquate, conformément à la réglementation en vigueur.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants (de moins de 8 ans) ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissances, à moins d'avoir reçu les instructions appropriées sur l'utilisation de l'appareil et sous la surveillance d'un adulte. ou personne responsable.
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation en intérieur. N'exposez pas cet appareil à la pluie ou à l'humidité et ne l'utilisez pas à l'extérieur.

- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique et non professionnel. MX ONDA n'acceptera aucune responsabilité et la garantie sera annulée en cas d'utilisation non conforme ou de non-respect des instructions.
- Connexion de l'alimentation en gaz:
 - Le raccordement de l'alimentation en gaz doit être effectué par un installateur agréé conformément à la réglementation en vigueur.
 - Vérifiez que la plaque est adaptée au type de gaz utilisé.
 - Vérifiez que la pression d'alimentation en gaz est dans les valeurs spécifiées dans la section correspondante du manuel.
 - Pour éviter d'endommager l'intérieur de la plaque, raccordez l'entrée de gaz afin qu'elle ne soit pas forcée.
 - Si vous devez utiliser le coude à 90° ou l'adaptateur pour le tuyau flexible, n'oubliez pas de placer les joints d'isolation ainsi que la vérification ultérieure de l'absence de fuite de gaz.
- En cas de panne, d'anomalie, si la plaque, les brûleurs ou les supports sont tombés et se sont détériorés, n'utilisez pas l'appareil et n'essayez pas de le réparer vous-même. Contactez le service technique officiel MX ONDA le plus proche.




COMMANDES ET FONCTIONS



1. Grande zone de cuisson (triple anneau)
2. Zone de cuisson moyenne (semi rapide)
3. Petit coin cuisine (Auxiliar)
4. Contrôles des zones de cuisson
5. Allumage électrique
6. Capteur de sécurité: Activé si la flamme est éteinte accidentellement (déversements, courants d'air, etc.), interrompant l'alimentation en gaz du brûleur.






UTILISATION DE LA PLAQUE À GAZ

La position de chaque zone de cuisson est indiquée sur le côté droit de la commande correspondante,  grande zone de cuisson,  zone de cuisson moyenne et  petite zone de cuisson.

Les zones de cuisson sont différentes en taille et en puissance. Choisissez la zone la mieux adaptée au diamètre du récipient utilisé et ajustez la puissance de la flamme ou de la chaleur en fonction de vos goûts ou de vos préférences.

Allumer et éteindre une zone de cuisson

Appuyez pendant environ 6 secondes sur le bouton correspondant à la zone de cuisson choisie (le démarrage électrique commencera à fonctionner) et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau maximum de la flamme (), après ce temps Arrêtez d'appuyer sur le bouton et la flamme restera allumée dans la position du niveau maximum de la flamme ou de la puissance thermique maximale.

Pour diminuer ou augmenter le niveau de flamme ou de chaleur, tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau minimum de la flamme () ou à la position () maximum de la flamme.

Pour éteindre une zone de cuisson, tournez le bouton correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position **OFF**.

DISPOSITIF DE SECURITE

La plaque à gaz est équipée d'un dispositif de sécurité qui interrompt l'alimentation en gaz en cas d'extinction de la flamme. Dans chaque brûleur, un capteur contrôle l'état de la flamme et, si pour une raison quelconque, la flamme s'éteint, l'alimentation en gaz du brûleur est interrompue.

Si la flamme est éteinte accidentellement et que le dispositif de sécurité fonctionne, éteignez la zone de cuisson à l'aide du bouton de commande correspondant et essayez de la rallumer au bout d'environ 1 minute.

CONSEILS PRATIQUES

Pour obtenir les meilleurs résultats et économiser de l'énergie, nous vous recommandons de suivre les conseils suivants:

- Utilisez des récipients à fond plat et, dans la mesure du possible, maintenez le couvercle du récipient.
- Choisissez la zone de cuisson appropriée au diamètre de la base du récipient (voir tableau) afin d'empêcher la flamme de sortir du bord du récipient, d'économiser de l'énergie et d'endommager le récipient.
- Lorsque le contenu du récipient est en ébullition (ébullition), réduisez la flamme ou le pouvoir calorifique, puisqu'il suffit de maintenir la température d'ébullition, avec une flamme plus petite, cela suffira.

Zone de cuisson	Diamètre de la base du conteneur
Large (triple anneau)	24 ~ 26 cm Ø
Moyen (semi rapide)	16 ~ 20 cm Ø
Petit (Auxiliaire)	10 ~ 14 cm Ø

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de nettoyer la plaque, débranchez-la de la prise secteur et assurez-vous que la plaque à gaz est complètement froide. N'utilisez pas d'alcool ni de produits abrasifs et ne laissez pas l'appareil entrer en contact avec des agents volatils tels que l'essence, les solvants, les insecticides, etc.

Pour prolonger la durée de vie de la plaque à gaz, il est essentiel de la nettoyer soigneusement et soigneusement, en tenant compte des points suivants:

- Les brûleurs et les supports en fonte doivent être lavés à l'eau tiède et au savon ou avec un produit anti-graisse. N'utilisez pas d'alcool ni de produits abrasifs. Veillez à éliminer toute trace de graisse pour les empêcher de brûler. Une fois nettoyés, utilisez un chiffon pour les sécher, en vous assurant qu'ils sont parfaitement secs avant de les placer.

- Portez une attention particulière aux distributeurs de gaz en aluminium, qui doivent être lavés avec de l'eau chaude et du savon ou un produit anti-graisse, en veillant à ce que les fentes de circulation du gaz soient parfaitement propres et qu'aucune graisse ni aucune impureté ne les obstruent. N'utilisez pas d'alcool ni de produits abrasifs. Une fois nettoyés, utilisez un chiffon pour les sécher, en vous assurant qu'ils sont parfaitement secs avant de les placer.
- Pour la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau chaude et du savon ou un produit anti-graisse. Ne pas utiliser de tampons à récurer pouvant rayer la surface, ni utiliser de produits abrasifs tels que les détachants en aérosol pour les fours.
- Après chaque utilisation, nettoyez la plaque pour éviter que les résidus collés ne brûlent.
- Les restes d'aliments contenant beaucoup de sucre et fixés à la surface du verre doivent être éliminés immédiatement pour éviter leur détérioration.
- Les pivots d'allumage électrique 5 et les capteurs de sécurité 6 doivent être soigneusement nettoyés afin de ne pas les endommager. Utilisez un essuie-tout ou un chiffon légèrement humidifié, puis séchez-les très soigneusement.

SOLUTION DE PROBLÈMES

Si la cuisinière à gaz ne fonctionne pas correctement ou si vous remarquez une anomalie, avant d'appeler le service technique officiel ou un installateur agréé, effectuez les vérifications de base suivantes:

Tout d'abord, vérifiez que l'approvisionnement en gaz et en électricité n'est pas interrompu, en particulier si le robinet de gaz est ouvert.

Le brûleur ne peut pas être allumé ou la flamme n'est même pas autour du brûleur.

Assurez-vous que:

- Les trous de gaz dans le brûleur ne sont pas obstrués.
- Toutes les pièces mobiles des brûleurs sont correctement fixées.
- Il n'y a pas de fort courant d'air autour de la plaque à gaz.

La flamme ne reste pas allumée.

Assurez-vous que:

- Il maintient le bouton enfoncé lorsqu'il tourne en position (🔥).
- Continuez à appuyer sur le bouton assez longtemps pour que la flamme réchauffe le capteur de sécurité (thermocouple).
- Les orifices de gaz ne sont pas obstrués dans la zone correspondant au capteur de sécurité (thermocouple).

La flamme s'éteint lorsque le bouton est tourné au minimum (⬆).

Assurez-vous que:

- Les trous de gaz ne sont pas bouchés.
- Il n'y a pas de fort courant d'air autour de la plaque à gaz.
- Le niveau minimum a été réglé correctement (voir la section Réglage des vannes).

Les conteneurs ne sont pas stables ou ne reposent pas bien sur les supports.

Assurez-vous que:

- Le fond des récipients de cuisine est parfaitement plat.
- Les conteneurs sont correctement centrés dans le support.
- Les supports sont correctement placés et montés sur la plaque à gaz.

Les boutons de commande des zones de cuisson ne tournent pas correctement

Au fil du temps, les vannes de contrôle des gaz peuvent devenir sales à cause de la graisse et de la poussière accumulée. Dans ce cas, il sera nécessaire d'accéder aux vannes pour les nettoyer et les graisser. Ces travaux de nettoyage et de lubrification ne doivent être effectués que par un technicien agréé ou le service technique officiel.

Note:

Si après ces vérifications, observez des anomalies ou que la plaque à gaz ne fonctionne pas correctement, contactez le service d'assistance technique officiel ou consultez un installateur agréé.

INSTALLATION DE LA PLAQUE À GAZ

Très important!

L'installation de la plaque à gaz ne doit être effectuée que par un installateur agréé. MX ONDA n'acceptera aucune responsabilité et la garantie sera annulée en cas d'installation incorrecte ou incomplète.

Les instructions suivantes sont adressées à l'installateur agréé. L'installation et la maintenance doivent toujours être effectuées par du personnel qualifié et / ou des techniciens agréés.

Avertissement: Débranchez la plaque à gaz de la prise de courant avant de procéder à des travaux d'entretien.

Rester ventilation

Cette plaque à gaz doit être installée et utilisée dans des locaux ventilés et conformes aux réglementations en vigueur. Les exigences suivantes doivent être considérées:

- a) La salle doit être préparée avec un système de ventilation facilitant l'évacuation de la fumée et des gaz de combustion vers l'extérieur. Dans des cas spécifiques, il est possible de recourir à des hottes ou des extracteurs électriques pour forcer la ventilation.



À travers un extracteur



Directement à l'étranger

- b) Le trou d'entrée d'air pour la ventilation doit être suffisamment large pour permettre un débit d'air d'au moins $2 \text{ m}^3 / \text{h}$ par kW de puissance calorifique installée.

Le conduit d'entrée d'air extérieur pour la ventilation doit avoir une taille minimale de 100 cm^2 et ne doit pas pouvoir être obstrué ou obstrué facilement.

Les équipements à gaz sans dispositifs de sécurité doivent disposer d'une ventilation équivalant à deux fois le volume d'un équipement protégé. Par exemple, un minimum de 200 cm^2 (Fig.3), une autre option (moins souhaitable) serait d'utiliser une pièce adjacente avec entrée de ventilation (Fig.4). Dans ce cas, la porte doit avoir suffisamment de mou dans la partie inférieure pour permettre ventilation même si elle est fermée.

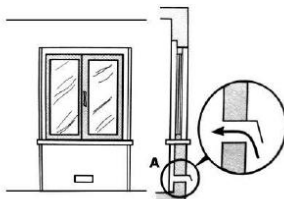


Fig.3

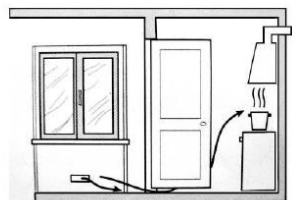


Fig.4

- c) Si vous envisagez une utilisation prolongée et continue de la plaque à gaz, nous vous recommandons d'augmenter le système de ventilation de la pièce où la plaque à gaz est installée.

Emplacement de la plaque à gaz

La plaque à gaz est conçue pour résister à des températures élevées et peut donc être installée au-dessus du four (en laissant un petit espace pour faciliter la ventilation du four).

Pour une installation et une ventilation correctes, les distances minimales entre la plaque à gaz et les différents meubles et / ou appareils doivent être respectées. Respectez les recommandations suivantes:

- La plaque peut être installée dans n'importe quelle pièce, à condition d'avoir une ventilation suffisante et de ne pas présenter d'humidité excessive.
- Il est nécessaire de laisser une distance latérale d'au moins 150 mm entre la plaque et le meuble ou l'appareil électroménager le plus proche.
- La hauteur entre la plaque à gaz et le meuble doit avoir une hauteur minimale de 400 mm.
- La hauteur entre la plaque à gaz et la hotte doit être au minimum de 700 mm.
- À l'arrière de la plaque à gaz, il faut laisser un espace d'au moins 60 mm entre la plaque et la paroi afin de faciliter le raccordement et la manipulation de l'entrée de gaz de la plaque.
- En plus de l'emballage de la plaque à gaz, il existe un gabarit en carton pour la découpe du comptoir. Ce gabarit a les dimensions et la forme du fond de la plaque à gaz. Utilisez-le pour tracer sur le comptoir les lignes de découpe. ou ébauche de celui-ci.
- Avant de fixer la plaque à gaz, vous devez coller le joint d'étanchéité (fourni) au bas de la plaque à gaz.
- Les accessoires de fixation (crochets et vis fournis) servent à fixer la plaque à gaz sur un comptoir d'une épaisseur de 20 à 40 mm. L'illustration suivante présente les trois options possibles.

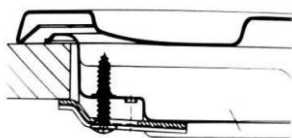
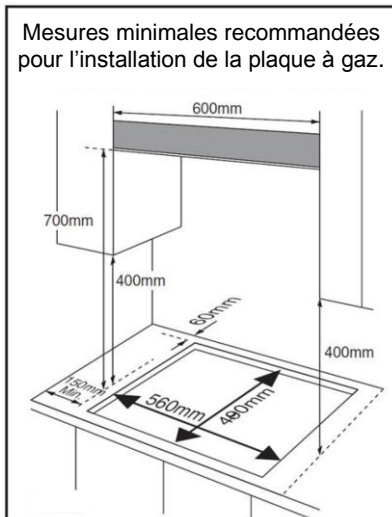


Planche de 20 mm d'épaisseur

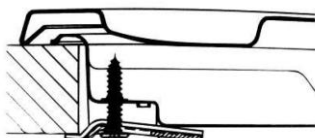


Planche de 30 mm d'épaisseur

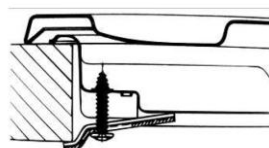


Planche de 40 mm d'épaisseur

- i) Dans le cas de l'installation d'un four encastrable sous la plaque à gaz, il est recommandé d'améliorer la ventilation autour du four. Pour éviter un échauffement excessif, placez une grille pour l'entrée d'air par le bas du four et une autre grille dans le four. partie supérieure de la table de cuisson (fig. 5) ou dans la partie supérieure avant du four (fig. 6).

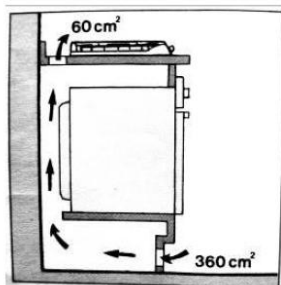


Fig. 5

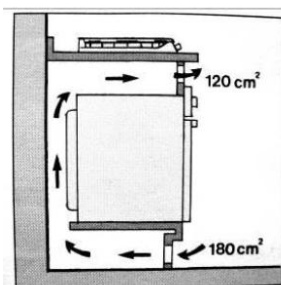


Fig. 6

Raccordement de l'alimentation en gaz par un tuyau rigide ou flexible

Très important!

- Le raccordement de la sortie de gaz pour les conduites rigides et flexibles doit être effectué par un installateur agréé.
- **La plaque à gaz provient de l'origine avec les injecteurs de gaz butane (G30). Dans le cas de l'utilisation de gaz naturel (G20), les injecteurs (fournis) doivent être changés pour convenir au gaz naturel (NG).**
- Assurez-vous que la pression de l'alimentation en gaz se situe dans les valeurs spécifiées dans le tableau 3.

Raccordement de l'alimentation en gaz par un tuyau rigide

La sortie de gaz doit avoir une clé pour couper l'alimentation en gaz de la plaque. Si vous devez utiliser l'adaptateur coudé, n'oubliez pas d'insérer les joints. Après l'installation, vérifiez qu'il n'y a pas de fuite de gaz.

Raccordement de l'alimentation en gaz par tube flexible

Utilisez l'adaptateur coudé avec l'adaptateur pour le tuyau flexible avec les joints d'étanchéité correspondants. Le tube flexible doit être approuvé et sa longueur ne peut dépasser 2 mètres. Après l'installation, vérifiez qu'il n'y a pas de fuite de gaz et que le tuyau n'est pas écrasé ni déformé.

Connexion électrique

Branchez la fiche sur une prise secteur 220/240 V ~ 50 Hz munie d'une connexion à la terre.

Positionnez le câble d'alimentation de sorte qu'il ne touche aucune surface susceptible d'acquérir des températures élevées (châssis d'un four, par exemple).

CHANGEMENT DE TYPE DE GAZ SUR LA PLAQUE

La plaque à gaz provient de l'usine avec les injecteurs pour BUTANE GAS (G30). Si vous souhaitez le changer en GAS NATUREL (G20), vous devez utiliser les injecteurs fournis dans le sac d'accessoires.


Les injecteurs sont marqués avec le diamètre du trou de la sortie du gaz, et il est très important que vous fassiez très attention lors de leur placement car si vous êtes confus, vous pouvez avoir une très grande flamme dans le petit brûleur ou une très petite flamme dans le le grand brûleur.

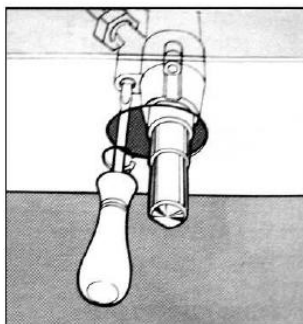
Installez les injecteurs comme indiqué dans le tableau suivant:

Taille du brûleur	GAZ NATUREL (G20)	GAZ DE BUTANE (G30)
	Marquage d'injecteur	Marquage d'injecteur
Auxiliaire (petit)	0.71	0,52
Semi rapide (moyen)	0.97	0.67
Triple anneau (grand)	1.25	0.93
Pression d'alimentation	20 mbar	30 mbar

AJUSTER LES VANNES

Si la pression dans l'alimentation en gaz (gaz naturel ou gaz butane) diffère de celle spécifiée pour la plaque à gaz, il peut arriver que la flamme soit irrégulière ou s'éteigne, auquel cas le réglage de la vanne devrait être réglé, Pour ce faire, suivez le processus suivant:

1. Allumez la zone de cuisson que vous souhaitez régler et attendez environ 10 minutes que le capteur de sécurité soit complètement chaud.
2. Tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position () niveau minimal de la flamme.
3. La flamme ne doit pas être éteinte ou déplacée vers le brûleur. Si elle est éteinte ou si elle se déplace vers le brûleur, il sera nécessaire de réajuster la vanne.
4. Pour accéder à la vis de réinitialisation de la vanne, retirez le bouton correspondant à la zone de cuisson que vous souhaitez régler en le tirant vers le haut.
5. À l'aide d'un tournevis plat, réglez à nouveau la vis en haut à gauche de la vanne.
6. Répétez les étapes 1 à 5 avec les autres zones de cuisson.



Caractéristiques des différents types de gaz

Catégorie de l'application: I_{2H} I_{2E} I_{2E+} I_{2L} I_{2HS} I_{2ELS} I_{2ELW} I₃₊ I_{3B/P} I_{3P} I_{2H3+} II_{2E3B/P} I_{2HS3B/P} II_{2ELWLS3B/P} II_{2ELL3B/P}

La taille du brûleur	Type de gaz	La pression mbar	Diamètre du brûleur	Charge nominale				Charge réduite	
				g/h	l/h	kW	Kcal/h	kW	Kcal/h
Auxiliaire (Petit)	Naturel G20	20	0.71	-	95	1,0	860	0,4	344
	Butane G30	30	0.52	72,6	-	1,0	860	0,4	344
Semi rapide (Moyen)	Naturel G20	20	0.97	-	171	1,8	1548	0,6	516
	Butane G30	30	0.67	130,8	-	1,8	1548	0,6	516
Triple anneau (Grand)	Naturel G20	20	1.25	-	323	3,4	2924	1,5	1290
	Butane G30	30	0.93	247	-	3,4	2924	1,5	1290

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	220-240 V ~ 50 Hz.
Compatible avec	le gaz naturel et le butane
Catégorie de gaz	II 2H3B / P
Puissance thermique du gaz naturel (GN)	
Triple anneau (grand)	3,4 kW / 323 l/h
Semi rapide (moyen)	1,8 kW / 171 l/h
Auxililar (petit)	1 kW / 95 l/h
Puissance calorifique au gaz butane (GPL)	
Triple anneau (grand)	3,4 kW / 247 g/h
Semi-rapide (moyen)	1,8 kW / 130,8 g/h
Auxililar (petit)	1 kW / 72,6 g/h
Pression nominale	Gaz naturel: 20 mbar Gaz butane: 30 mbar
Diamètre de la base du conteneur	
Triple anneau (Grand)	24 ~ 26 cm Ø
Semi rapide (moyen)	16 ~ 20 cm Ø
Auxiliaire (petit)	10 ~ 14 cm Ø
Dimensions	580 x 500 x 94 mm (l, La,H)
Dimensions ajustement creux	560 x 480 mm (l, a)

Les spécifications techniques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

Ce produit est conforme aux directives européennes:

- **73/23/EEC** de 19/02/73 (basse tension) et modification ultérieure.
- **89/336/EEC** de 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modification ultérieure.
- **90/396/EEC** de 29/06/90 (Gaz) et modification ultérieure.
- **93/68/EEC** de 22/07/93 et modification ultérieure.

"MX, MX ONDA" et les logos sont des marques déposées de MX ONDA, S.A.

MX ONDA, S.A.

Isla de Java, 37

28034 – MADRID (SPAGNE)

Téléphone Service d'information et: **+34 902 551 501**

E-MAIL: mxsat@mxonda.es

<http://www.mxonda.es>

MANUALE D'USO E D'INSTALLAZIONE

MxOnda

**PIASTRA DEL GAS PER ADATTARSI
CON TRE ZONE DI COTTURA**

MODELLO: MX-PG2200X



C E 0359-19

PRIMA DI UTILIZZARE IL MANUALE DI LEGGERE ATTENTAMENTE

ATTENZIONE

Questo apparecchio funziona con una tensione di 230 V, per evitare possibili scosse elettriche non tentare di aprirla. Questo dispositivo non ha alcuna parte che può essere riparato da voi. Inoltre, in caso di malfunzionamento non gestisce, contattare un servizio di assistenza autorizzato MX ONDA.

Dopo aver esaurito la vita di questo prodotto elettrico, non gettare rifiuti domestici. Metterla in un contenitore pulito punto della loro località adatta, per il riciclaggio.



Questo prodotto è conforme alla Direttiva Europea RoHS (2011/65 / UE), sulla limitazione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.



INTRODUZIONE

MX ONDA ti ringrazia per la deferenza che hai avuto durante l'acquisto di questo prodotto. Il modello piastra gas **MX-PG2200X** è stato realizzato con materiali di alta qualità, il suo design lo rende adatto a qualsiasi tipo di cucina. Tra gli altri ha le seguenti caratteristiche:

- Base in acciaio inossidabile 304 # con spessore di 0,6 mm.
- 3 zone di cottura:
 - Ausiliario: per contenitori da 10 a 14 cm Ø / potere calorifico: 1 kW
 - Semi veloce: per contenitori da 16 a 20 cm Ø / potere calorifico: 1,8 kW
 - Triplo anello: per contenitori da 24 a 26 cm Ø / potere calorifico: 3,4 kW
- Compatibile con gas butano (G30) e gas naturale (G20)
- Sistema di accensione elettrico
- Bruciatore e staffe in ghisa

PRIMA DI COLLEGARE LA PIASTRA

- Leggere attentamente queste istruzioni e conservarle per un uso futuro.
- Dopo aver rimosso l'imballaggio, controllare che l'apparecchio non sia danneggiato. In caso di dubbio, non usarlo; Contattare lo staff del supporto tecnico.
- Tutte le operazioni relative all'impianto elettrico e alla fornitura di gas devono essere eseguite da un installatore specializzato e autorizzato.
- Verificare che la tensione della propria presa sia di 220/240 V ~ 50 Hz e che sia dotata di un collegamento di terra.

- Il produttore declina ogni responsabilità per danni derivanti da un uso improprio, scorretto o imprudente del dispositivo.
- La sicurezza elettrica di questo dispositivo è garantita solo se è collegata a una messa a terra efficace, come previsto dalle attuali norme di sicurezza. Il produttore declina ogni responsabilità per danni derivanti dalla mancanza di messa a terra dell'impianto. In caso di dubbio, consultare un elettricista qualificato.
- I materiali di imballaggio come sacchetti di plastica, polistirolo, ecc. Non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.

MISURE DI SICUREZZA

La mancata osservanza di queste precauzioni di sicurezza o avvertenze potrebbe provocare ustioni o gravi lesioni.

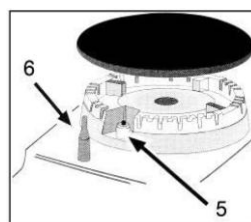
- I bambini non dovrebbero giocare con questo dispositivo. La pulizia e la manutenzione che devono essere eseguite dall'utente non possono essere eseguite dai bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionate.
- Assicurarsi che nella stanza in cui è installato il piano cottura a gas, avere una ventilazione adeguata, secondo le normative vigenti
- Questo dispositivo non può essere utilizzato da bambini (di età inferiore a 8 anni) o persone con o senza esperienza e conoscenza capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, a meno che non abbiano ricevuto appropriata seguendo le istruzioni dell'apparecchio e alla supervisione di un adulto o persona responsabile.
- Questo dispositivo è progettato solo per uso domestico e non professionale. MX ONDA non accetterà alcuna responsabilità e la garanzia non sarà valida in caso di uso improprio o mancata osservanza delle istruzioni.
- Questo apparecchio è stato progettato per uso interno, non esporre questo apparecchio a pioggia o umidità e non utilizzarlo all'aperto.

- Collegamento della fornitura di gas:
 - Il collegamento dell'alimentazione del gas deve essere effettuato da un installatore autorizzato in conformità con le normative vigenti.
 - Verificare che la piastra sia adatta al tipo di gas utilizzato.
 - Verificare che la pressione di alimentazione del gas rientri nei valori specificati nella sezione corrispondente del manuale.
 - Per evitare danni alla parte interna della piastra, collegare l'ingresso del gas in modo che non sia forzato.
 - Se è necessario utilizzare il gomito a 90 ° o l'adattatore per il tubo flessibile, non dimenticare di posizionare i giunti di isolamento e la successiva verifica dell'assenza di perdite di gas.
- In caso di guasto, anomalie, se la piastra, i bruciatori o i supporti sono caduti e deteriorati, non utilizzare il dispositivo e non tentare di ripararlo da soli. Contattare il servizio tecnico ufficiale MX ONDA più vicino.




CONTROLLI E FUNZIONI



1. Ampia zona di cottura (triplo anello)
2. Zona di cottura media (semi veloce)
3. Piccola cucina (Auxiar)
4. Comandi delle zone di cottura
5. Accensione elettrica
6. Sensore di sicurezza: attivato se la fiamma viene accidentalmente spenta (versamenti, spifferi, ecc.), Interrompendo l'alimentazione del gas al bruciatore.






UTILIZZO DEL PIATTO DEL GAS

La posizione di ciascuna zona di cottura è indicata sul lato destro del controllo corrispondente,  grande zona di cottura,  zona di cottura media e  piccola zona di cottura.

Le zone di cottura sono di dimensioni e potenza diverse. Scegli l'area più adatta al diametro del contenitore utilizzato e regola la fiamma o la potenza del calore in base ai tuoi gusti o alle tue preferenze.

Accensione e spegnimento di una zona di cottura

Premere e tenere premuto per circa 6 secondi il pulsante corrispondente alla zona di cottura scelta (l'avviamento elettrico inizierà a funzionare) e ruotarlo in senso antiorario fino al massimo livello di fiamma (), dopo questo tempo smettere di premere il pulsante e la fiamma rimarrà accesa nella posizione di massimo livello di fiamma o massima potenza calorifica.

Per diminuire o aumentare il livello della fiamma o dell'erogazione di calore, ruotare la manopola in senso antiorario fino al livello minimo della fiamma di posizione () o al massimo livello di fiamma della posizione ().

Per spegnere una zona di cottura, ruotare il pulsante corrispondente in senso orario nella posizione **OFF**.

DISPOSITIVO DI SICUREZZA

La piastra del gas è dotata di un dispositivo di sicurezza che interrompe l'erogazione di gas nel caso in cui la fiamma si spenga. In ogni bruciatore c'è un sensore che controlla lo stato della fiamma e, se per qualsiasi ragione la fiamma si spegne, l'alimentazione del gas del bruciatore viene interrotta.

Se la fiamma viene accidentalmente spenta e il dispositivo di sicurezza funziona, spegnere la zona di cottura utilizzando il pulsante di controllo corrispondente e provare a riaccenderlo dopo circa 1 minuto.

CONSIGLI PRATICI

Per ottenere i migliori risultati e risparmiare energia, ti consigliamo di seguire i seguenti suggerimenti:

- Utilizzare contenitori con fondo piatto e, per quanto possibile, mantenere il coperchio del contenitore.
- Scegliere la zona di cottura appropriata al diametro della base del contenitore (vedi tabella) per evitare che la fiamma lasci il bordo del contenitore, risparmiare energia ed evitare danni al contenitore.
- Quando il contenuto del contenitore bolle (bollire), riduci la fiamma o il potere calorico, dal momento che deve solo mantenere la temperatura di ebollizione, con una fiamma più piccola sarà sufficiente.

Zona di cottura	Diametro della base del contenitore
Grande (triplo anello)	24 ~ 26 cm Ø
Medio (semi veloce)	16 ~ 20 cm Ø
Piccolo (ausiliario)	10 ~ 14 cm Ø

MANUTENZIONE E PULIZIA

Prima di pulire la piastra, scollegarla dalla presa di corrente e assicurarsi che la piastra del gas sia completamente fredda. Non utilizzare alcol o prodotti abrasivi e non permettere che l'apparecchio entri in contatto con agenti volatili come benzina, solventi, insetticidi, ecc.

Per prolungare la vita della piastra del gas, è essenziale che venga accuratamente pulita, accuratamente, e si prega di tener conto di quanto segue:

- Bruciatori e supporti in ghisa devono essere lavati con acqua calda e sapone o un prodotto anti-grasso. Non usare alcol o prodotti abrasivi. Assicurarsi di rimuovere eventuali tracce di grasso, per evitare che brucino. Una volta pulito, utilizzare un panno per asciugarli, assicurandosi che siano completamente asciutti prima di posizionarli.
- Prestare particolare attenzione ai distributori di gas in alluminio, che devono essere lavati con acqua calda e sapone o un prodotto anti-grasso, assicurandosi che le fessure per la circolazione del gas siano completamente pulite e che non vi siano grassi o impurità a ostruirle. Non usare alcol o prodotti abrasivi. Una volta pulito, utilizzare un panno per asciugarli, assicurandosi che siano completamente asciutti prima di posizionarli.
- Per la superficie in acciaio inox utilizzare acqua calda e sapone o un prodotto antigrippante. Non utilizzare spugne abrasive che possono graffiare la superficie, né usare prodotti abrasivi come smacchiatori spray per forni.
- Dopo ogni utilizzo è necessario pulire la piastra, in questo modo si eviterà che i residui aderiti brucino.
- I resti di alimenti con alto contenuto di zucchero attaccato alla superficie del vetro devono essere rimossi immediatamente per evitare il deterioramento degli stessi.
- I perni per l'accensione elettrica 5 e i sensori di sicurezza 6, devono essere accuratamente puliti in modo da non danneggiarli, usare un tovagliolo di carta o un panno leggermente inumidito, quindi asciugarli con cura.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se il fornello a gas non funziona correttamente o si nota un'anomalia, prima di chiamare il servizio tecnico ufficiale o un installatore autorizzato, eseguire i seguenti controlli di base:

Innanzitutto, controllare e verificare che non vi siano interruzioni nella fornitura di gas ed elettricità, in particolare, se il rubinetto del gas è aperto.


Il bruciatore non può essere acceso o la fiamma non è nemmeno intorno al bruciatore.

Assicurati che:

- I fori per il gas nel bruciatore non sono ostruiti.
- Tutte le parti mobili dei bruciatori sono fissate correttamente.
- Non c'è una forte corrente d'aria intorno alla piastra del gas.

La fiamma non rimane accesa.

Assicurati che:

- Mantiene premuto il pulsante quando ruota in posizione ().
- Continuare a premere il pulsante abbastanza a lungo affinché la fiamma riscaldi il sensore di sicurezza (termocoppia).
- I fori per il gas non sono bloccati nell'area corrispondente al sensore di sicurezza (termocoppia).

La fiamma si spegne quando il pulsante viene portato nella posizione minima ().

Assicurati che:

- I fori del gas non sono ostruiti.
- Non c'è una forte corrente d'aria intorno alla piastra del gas.
- Il livello minimo è stato regolato correttamente (vedere la sezione Regolazione delle valvole).

I contenitori non sono stabili o non si posizionano bene sui supporti.

Assicurati che:

- Il fondo dei contenitori della cucina è perfettamente piatto.
- I contenitori sono centrati correttamente nel supporto.
- I supporti sono correttamente posizionati e montati sulla piastra del gas.

I pulsanti di controllo delle zone di cottura non girano uniformemente

Nel tempo, le valvole di controllo del gas possono sporcarsi a causa del grasso e della polvere accumulata. In questo caso sarà necessario accedere alle valvole per pulirle e ingrassarle, questo lavoro di pulizia e lubrificazione deve essere eseguito solo da un tecnico autorizzato o dal servizio tecnico ufficiale.

Note:

Se dopo questi controlli, si osservano anomalie o se la piastra del gas non funziona correttamente, contattare il servizio di assistenza tecnica ufficiale o consultare un installatore autorizzato.

INSTALLAZIONE DELLA PIASTRA DI GAS

Molto importante!

L'installazione della piastra del gas deve essere eseguita esclusivamente da un installatore autorizzato. **MX ONDA** non accetterà alcuna responsabilità e la garanzia non sarà valida in caso di installazione errata o errata.

Le seguenti istruzioni sono rivolte all'installatore autorizzato, l'installazione e la manutenzione devono essere sempre eseguite da personale qualificato e / o da tecnici autorizzati.

Avvertenza: scollegare la piastra del gas dalla presa elettrica prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione.

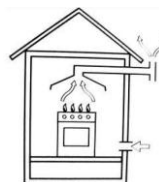
Stay ventilation

Questa piastra del gas deve essere installata e utilizzata in ambienti con ventilazione permanente e adeguata alle normative vigenti. I seguenti requisiti devono essere considerati:

- a) La stanza deve essere preparata con un sistema di ventilazione che faciliti l'uscita di fumo e gas di combustione verso l'esterno. In casi specifici è possibile ricorrere a cappe o estrattori elettrici per forzare la ventilazione.



Attraverso un estrattore



Direttamente all'esterno

- b) Il foro di ingresso dell'aria per la ventilazione deve essere sufficientemente ampio da consentire un flusso d'aria di almeno $2 \text{ m}^3 / \text{h}$ per kW di capacità termica installata.

Il condotto di ingresso dell'aria esterna per la ventilazione deve avere un minimo di 100 cm^2 e non deve poter essere bloccato o ostruito facilmente.

Le apparecchiature a gas senza dispositivi di sicurezza devono avere una ventilazione doppia rispetto al volume di un'apparecchiatura protetta.

Ad esempio, un minimo di 200 cm² (Fig.3), un'altra opzione (meno consigliabile) sarebbe quella di utilizzare una stanza adiacente con ingresso di ventilazione (Fig.4) in questo caso la porta deve avere abbastanza spazio nella parte inferiore per consentire ventilazione anche se è chiusa.

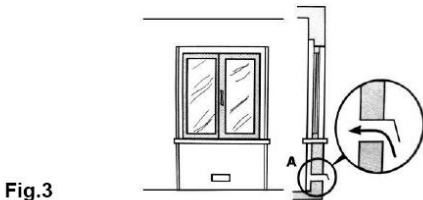


Fig.3

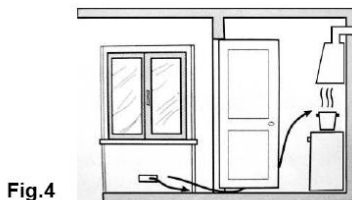


Fig.4

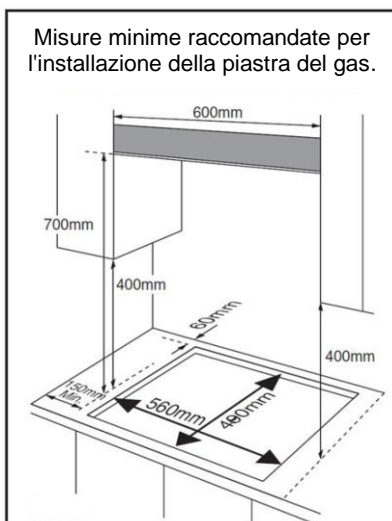
- c) Se si intende utilizzare in modo prolungato e continuo la piastra del gas, si consiglia di aumentare il sistema di ventilazione della stanza in cui è installata la piastra del gas.

Posizione della piastra del gas

La piastra del gas è progettata per resistere alle alte temperature, quindi può essere installata sopra il forno (lasciando un piccolo spazio per facilitare la corretta ventilazione del forno).

Per una corretta installazione e ventilazione, è necessario rispettare le distanze minime tra la piastra del gas e i diversi mobili e / o apparecchi, attenersi alle seguenti raccomandazioni:

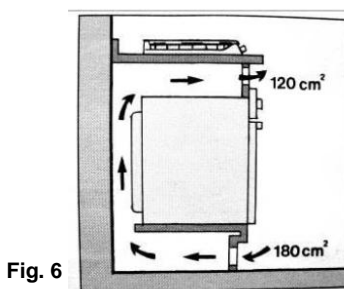
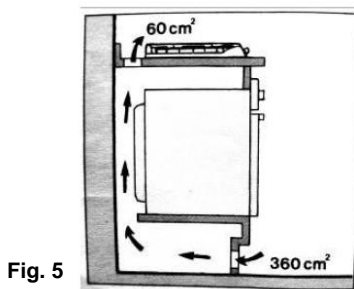
- a) La piastra può essere installata in qualsiasi stanza, purché sia sufficientemente ventilata e non presenti umidità eccessiva.
- b) È necessario lasciare una separazione laterale di almeno 150 mm tra la piastra e il mobile o l'elettrodomestico più vicino
- c) L'altezza dalla piastra del gas ai mobili deve avere un'altezza minima di 400 mm.
- d) L'altezza dalla piastra del gas alla cappa deve avere un'altezza minima di 700 mm.
- e) Sul retro della piastra del gas, deve essere lasciato uno spazio tra la piastra e il muro di almeno 60 mm per facilitare il collegamento e la manipolazione dell'ingresso del gas della piastra.



- f) Insieme alla confezione della piastra del gas c'è una mascherina in cartone per il taglio del piano di lavoro, questo modello ha le dimensioni e la forma del fondo della piastra del gas, usalo per marcare sul piano di lavoro le linee per il taglio o bozza di esso.
- g) Prima di fissare la piastra del gas, incollare la guarnizione di tenuta (in dotazione) sul fondo della piastra del gas.
- h) Gli accessori di fissaggio (ganci e viti in dotazione) sono utilizzati per fissare la piastra del gas su un piano da 20 a 40 mm di spessore, la seguente illustrazione mostra le tre diverse opzioni.



- i) Nel caso di installazione di un forno da inserire sotto la piastra del gas, si consiglia di migliorare la ventilazione intorno al forno, per evitare un eccessivo riscaldamento, posizionare una griglia per l'aspirazione dell'aria dal fondo del forno e un'altra griglia nella parte superiore del piano di cottura (figura 5) o nella parte anteriore-superiore del forno (figura 6).



Collegamento dell'alimentazione del gas tramite tubo rigido o flessibile

Molto importante!

- Il collegamento dell'uscita del gas per entrambi i tubi rigidi e flessibili deve essere effettuato da un installatore autorizzato.
- **La piastra del gas proviene dall'origine con gli iniettori per gas butano (G30), nel caso di utilizzo di gas naturale (G20) gli iniettori (in dotazione) devono essere sostituiti idonei per gas naturale (NG).**
- Assicurarsi che la pressione dell'alimentazione del gas rientri nei valori specificati nella tabella 3.

Collegamento dell'alimentazione del gas tramite tubo rigido

L'uscita del gas deve avere una chiave per tagliare l'alimentazione del gas alla piastra, se è necessario utilizzare l'adattatore del gomito, ricordarsi di inserire le guarnizioni. Dopo l'installazione, controllare che non ci siano perdite di gas.

Collegamento dell'alimentazione del gas tramite tubo flessibile

Utilizzare l'adattatore a gomito insieme all'adattatore per il tubo flessibile con le relative guarnizioni di tenuta. Il tubo flessibile deve essere approvato e la sua lunghezza non può superare i 2 metri di lunghezza. Dopo l'installazione, controllare che non ci siano perdite di gas e che il tubo non sia schiacciato o deformato.

Collegamento elettrico

Collegare la spina a una presa di rete di 220/240 V ~ 50 Hz e dotata di un collegamento di terra.

Posizionare il cavo di alimentazione in modo che non tocchi alcuna superficie che potrebbe acquisire temperature elevate (ad esempio il telaio di un forno).

MODIFICA DEL TIPO DI GAS SUL PIATTO

La piastra del gas proviene dalla fabbrica con gli iniettori per BUTANE GAS (G30), se si desidera cambiarla in GAS NATURALE (G20) è necessario utilizzare gli iniettori forniti nella borsa accessori.

Gli iniettori sono contrassegnati con il diametro del foro dell'uscita per il gas, ed è molto importante prestare molta attenzione quando li si posiziona in quanto se si confonde si può avere una fiamma molto grande nel piccolo bruciatore o una fiamma molto piccola nel il grande bruciatore.

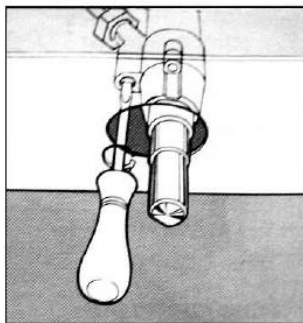
Installare gli iniettori come indicato nella seguente tabella:

Dimensioni del bruciatore	GAS NATURALE (G20)	BUTANE GAS (G30)
	Marcatura iniettore	Marcatura iniettore
Ausiliaria (piccola)	0.71	0,52
Semi veloce (medio)	0.97	0.67
Triplo anello (grande)	1.25	0.93
Fornire pressione	20 mbar	30 mbar

REGOLAZIONE VALVOLE

Se la pressione nella fornitura di gas (gas naturale o gas butano) differisce da quella specificata per la piastra del gas, può accadere che la fiamma sia irregolare o si spenga, nel qual caso la regolazione della valvola dovrebbe essere regolata, Per fare ciò, seguire la seguente procedura:

1. Accendere la zona di cottura che si desidera regolare e attendere circa 10 minuti affinché il sensore di sicurezza sia completamente caldo.
2. Girare la manopola in senso antiorario fino alla posizione (🔥) livello minimo della fiamma.
3. La fiamma non deve essere spenta o spostata sul bruciatore, se è spenta o si muove verso il bruciatore sarà necessario regolare nuovamente la valvola.
4. Per accedere alla vite di reset della valvola, rimuovere il pulsante corrispondente alla zona di cottura che si desidera regolare tirandola verso l'alto.
5. Utilizzando un cacciavite a lama piatta, regolare la vite sulla parte superiore sinistra della valvola.
6. Ripetere i passaggi da 1 a 5 con le altre zone di cottura.



Caratteristiche dei diversi tipi di gas

Categoria dell'applicazione: I_{2H} I_{2E} I_{2E+} I_{2L} I_{2HS} I_{2ELS} I_{2ELW} I₃₊ I_{3B/P} I_{3P} I_{2H3+} II_{2E3B/P} I_{2HS3B/P} II_{2ELWLS3B/P} II_{2ELL3B/P}

Dimensione del bruciatore	Tipo di gas	Pressione mbar	Diametro del bruciatore	Carico nominale				Carico ridotto	
				g/h	l/h	kW	Kcal/h	kW	Kcal/h
Ausiliario (Piccolo)	Naturale G20	20	0.71	-	95	1,0	860	0,4	344
	Butane G30	30	0.52	72,6	-	1,0	860	0,4	344
Semi veloce (Medium)	Naturale G20	20	0.97	-	171	1,8	1548	0,6	516
	Butane G30	30	0.67	130,8	-	1,8	1548	0,6	516
Anello triplo (Large)	Naturale G20	20	1.25	-	323	3,4	2924	1,5	1290
	Butane G30	30	0.93	247	-	3,4	2924	1,5	1290

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione di alimentazione	220-240 V ~ 50 Hz.
Compatibile con	gas naturale e butano
Categoria di gas	II 2H3B / P
Calore a gas naturale (NG)	
Triplo anello (grande)	3,4 kW / 323 l/h
Semi veloce (medio)	1,8 kW / 171 l/h
Auxililar (piccolo)	1 kW / 95 l/h
Potere calorifico di gas butano (GPL)	
Triplo anello (grande)	3,4 kW / 247 g/h
Semi veloce (medio)	1,8 kW / 130,8 g/h
Auxililar (piccolo)	1 kW / 72,6 g/h
Pressione nominale	Gas naturale: 20 mbar Gas butano: 30 mbar
Diametro della base del contenitore	
Anello triplo (grande)	24 ~ 26 cm Ø
Semi veloce (medio)	16 ~ 20 cm Ø
Ausiliario (piccolo)	10 ~ 14 cm Ø
Dimensioni	580 x 500 x 94 mm (l, La, a)
Dimensioni hollow fit	560 x 480 mm (l, a)

Le specifiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso.

Questo prodotto è conforme alle Direttive Europee:

- **73/23/EEC** de 19/02/73 (bassa tensione) e successiva modifica.
- **89/336/EEC** de 03/05/89 (Compatibilità elettromagnetica) e successiva modifica.
- **90/396/EEC** de 29/06/90 (Gas) e successiva modifica.
- **93/68/EEC** de 22/07/93 e successiva modifica.

"MX, MX ONDA" e loghi sono marchi registrati di MX ONDA, S.A. registrati.

MX ONDA, S.A.
Isla de Java, 37
28034 – MADRID (SPAGNA)

Telefono di informazione e di servizio: **+34 902 551 501**

E-MAIL: mxsat@mxonda.es
<http://www.mxonda.es>

BENUTZER- UND INSTALLATIONSANLEITUNG

Mix Onda

GASEINBAUTELLER MIT DREI KOCHZONEN

MODELL: **MX-PG2200X**



CE 0359-19

VOR GEBRAUCH SORGFÄLTIG LESEN SIE DIESE

ACHTUNG

Dieses gerät arbeitet mit einer spannung von 230 V, um einen möglichen elektrischen schlag zu vermeiden, versuchen sie nicht, ihn zu öffnen. Dieses gerät hat keinen anteil, der von sich selbst repariert werden können, im falle einer fehlfunktion nicht umgehen, wenden sie sich an ihren autorisierten service MX ONDA.

Nachdem das leben dieses elektrischen geräts erschöpft ist, nicht in den haussmüll.

Legen sie sie in den entsprechenden behälter aus einem recycling-center in ihrer nähe für das recycling später.



Dieses produkt erfüllt die europäische RoHS-richtlinie (2011/65/EU) zur beschränkung der verwendung bestimmter gefährlicher stoffe in elektro- und elektronikgeräten.



EINFÜHRUNG

MX ONDA dankt Ihnen für die rücksicht, die sie beim kauf dieses produkts hatten. Das gasplattenmodell **MX-PG2200X** wurde aus hochwertigen materialien hergestellt und ist aufgrund seines designs für jeden küchenbereich geeignet. Es hat unter anderem folgende eigenschaften:

- Untergestell aus edelstahl 304 # mit einer dicke von 0,6 mm
- 3 kochzonen:
Hilfsmittel: für behälter von 10 bis 14 cm ø / heizwert: 1 kW
Halbschnell: für behälter von 16 bis 20 cm ø / heizwert: 1,8 kW
Dreifachring: für behälter von 24 bis 26 cm ø / heizwert: 3,4 kW
- Kompatibel mit butangas (G30) und erdgas (G20)
- Elektrische zündung
- Brenner und halter aus gusseisen

VOR DEM ANSCHLUSS DER PLATTE

- Lesen sie diese anweisungen sorgfältig durch und bewahren sie sie zur späteren verwendung auf.
- Vergewissern sie sich nach dem entfernen der verpackung, dass das gerät nicht beschädigt ist. Wenn sie zweifel haben, verwenden sie es nicht. Wenden sie sich an den technischen support.
- Alle arbeiten im zusammenhang mit der elektrischen installation und der gasversorgung müssen von einem spezialisierten und autorisierten installateur ausgeführt werden.

- Vergewissern sie sich, dass die spannung ihrer steckdose 220/240 v ~ 50 hz beträgt und dass diese mit einem erdungsanschluss ausgestattet ist.
- Der hersteller haftet nicht für schäden, die aus unsachgemäßer, falscher oder rücksichtsloser verwendung des geräts resultieren.
- Die elektrische sicherheit dieses geräts ist nur gewährleistet, wenn es gemäß den geltenden sicherheitsvorschriften an eine wirksame erdung angeschlossen ist. Der hersteller lehnt jede haftung für schäden ab, die auf eine unzureichende erdung der anlage zurückzuführen sind. Im zweifelsfall wenden sie sich an einen qualifizierten elektriker.
- Verpackungsmaterialien wie plastiktüten, styropor usw. Sollten kindern nicht zugänglich sein, da sie eine potenzielle gefahrenquelle darstellen.

SICHERHEITSMASSNAHMEN

Die nichtbeachtung dieser sicherheitsvorkehrungen oder warnhinweise kann zu verbrennungen oder schweren verletzungen führen.

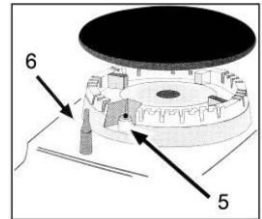
- Kinder sollten nicht mit diesem gerät spielen. Die reinigung und wartung durch den benutzer kann nicht von kindern ausgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 jahre alt und werden beaufsichtigt.
- Stellen sie sicher, dass in dem raum, in dem das gaskochfeld installiert ist, eine ordnungsgemäße belüftung gemäß den geltenden bestimmungen vorhanden ist
- Dieses gerät darf nicht von kindern (unter 8 jahren) oder personen mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen fähigkeiten oder ohne erfahrung und wissen verwendet werden, es sei denn, sie haben entsprechende anweisungen zur verwendung des geräts erhalten und werden von einem erwachsenen beaufsichtigt oder verantwortliche person.

- Dieses gerät ist nur für den privaten, nicht professionellen gebrauch bestimmt. Mx onda übernimmt keine haftung und die garantie erlischt bei unsachgemäßer verwendung oder nichtbeachtung der anweisungen.
- Dieses gerät wurde für die verwendung in innenräumen entwickelt. Setzen sie dieses gerät weder regen noch feuchtigkeit aus und verwenden sie es nicht im freien.
- Anschluss der gasversorgung:
 - Der anschluss der gasversorgung muss von einem autorisierten installateur gemäß den geltenden bestimmungen vorgenommen werden.
 - Prüfen sie, ob die platte an die verwendete gasart angepasst ist.
 - Stellen sie sicher, dass der gasversorgungsdruck innerhalb der im entsprechenden abschnitt des handbuchs angegebenen werte liegt.
 - Um eine beschädigung der platteninnenseite zu vermeiden, schließen sie den gaseinlass so an, dass er nicht erzwungen wird.
 - Wenn sie den 90 ° -winkel oder -adapter für den flexiblen schlauch verwenden müssen, vergessen sie nicht, die isolationsverbindungen anzubringen und zu überprüfen, ob keine gaslecks vorhanden sind.
- Bei störungen, anomalien, wenn die platte, die brenner oder die stützen heruntergefallen sind und sich verschlissen haben, verwenden sie das gerät nicht und versuchen sie nicht, es selbst zu reparieren. Wenden sie sich an den offiziellen technischen kundendienst von MX ONDA.




STEUERUNGEN UND FUNKTIONEN



1. Große kochzone (dreifachring)
2. Mittlere kochzone (semi fast)
3. Kleiner kochbereich (auxiliar)
4. Bedienelemente der kochzonen
5. Elektrische zündung
6. Sicherheitssensor: wird ausgelöst, wenn die flamme versehentlich ausgeschaltet wird (verschüttete luft, zugluft usw.), wodurch die gaszufuhr zum brenner unterbrochen wird.






VERWENDUNG DER GASPLATTE

Die position jeder kochzone ist auf der rechten seite der entsprechenden steuerung angegeben,  der großen kochzone,  der mittleren kochzone und der  kleinen kochzone angezeigt.

Die kochzonen unterscheiden sich in gröÙe und leistung. Wählen sie den am besten geeigneten bereich für den durchmesser des verwendeten behälters und stellen sie die flamme oder wärmeleistung nach ihrem geschmack oder ihren vorlieben ein.

Kochzone ein- und ausschalten

Halten sie die taste für die gewählte kochzone etwa 6 sekunden lang gedrückt (der e-start beginnt zu arbeiten), und drehen sie ihn nach dieser zeit gegen den uhrzeigersinn auf die maximale flammenstufe () wenn sie die taste nicht mehr drücken, leuchtet die flamme in der position maximaler flammenstufe oder maximaler heizleistung.

Drehen oder drehen sie den knopf gegen den uhrzeigersinn, um den flammenpegel in position () oder den flammenpegel in position () zu erhöhen. Um eine kochzone auszuschalten, drehen sie die entsprechende taste im uhrzeigersinn in die position **OFF**.

SICHERHEITSVORRICHTUNG

Die gasplatte ist mit einer sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die die gaszufuhr unterbricht, falls die flamme erlischt. In jedem brenner befindet sich ein sensor, der den zustand der flamme überprüft. Wenn die flamme erlischt, wird die gaszufuhr des brenners unterbrochen.

Wenn die flamme versehentlich ausgeschaltet wird und die sicherheitsvorrichtung in betrieb ist, schalten sie die kochzone mit der entsprechenden steuertaste aus und versuchen sie, sie nach etwa 1 minute erneut einzuschalten.

PRAKTISCHE TIPPS

Um die besten ergebnisse zu erzielen und energie zu sparen, empfehlen wir ihnen, die folgenden tipps zu befolgen:

- Verwenden sie behälter mit flachem boden und lassen sie den behälterdeckel so weit wie möglich auf.
- Wählen sie die kochzone entsprechend dem durchmesser des behälterbodens (siehe tabelle), um zu verhindern, dass die flamme den behälterranda verlässt, energie zu sparen und den behälter nicht zu beschädigen.
- Wenn der inhalt des behälters kocht (siedet), reduzieren sie die flamme oder die heizleistung, da nur die siedetemperatur aufrechterhalten werden muss. Bei einer kleineren flamme reicht dies aus.

Kochzone	Durchmesser der behälterbasis
Groß (Dreifachring)	24 ~ 26 cm Ø
Mittel (halb schnell)	16 ~ 20 cm Ø
Klein (Zusatz)	10 ~ 14 cm Ø

WARTUNG UND REINIGUNG

Trennen sie die platte vor dem reinigen von der netzsteckdose und stellen sie sicher, dass die gasplatte vollständig kalt ist. Verwenden sie keinen alkohol oder scheuermittel und lassen sie das gerät nicht mit flüchtigen stoffen wie benzin, lösungsmitteln, insektiziden usw. In kontakt kommen.

Um die lebensdauer der gasplatte zu verlängern, ist es wichtig, dass diese sorgfältig und gründlich gereinigt wird. Bitte beachten sie folgendes:

- Brenner und gusseisenhalterungen sollten mit warmem wasser und seife oder einem fettschutzmittel gewaschen werden. verwenden sie keinen alkohol oder scheuermittel. Entfernen sie jegliche fettspuren, um verbrennungen zu vermeiden. Verwenden sie nach dem reinigen ein tuch zum trocknen, und stellen sie sicher, dass sie vollständig trocken sind, bevor sie sie platzieren.

- Achten sie besonders auf die gasverteiler aus aluminium, die mit heißem wasser und seife oder einem fettschutzmittel gewaschen werden sollten. Stellen sie sicher, dass die gaszirkulationsschlitze vollständig sauber sind und nicht durch fett oder verunreinigungen blockiert werden. Verwenden sie keinen alkohol oder scheuermittel. Verwenden sie nach dem reinigen ein tuch zum trocknen, und stellen sie sicher, dass sie vollständig trocken sind, bevor sie sie platzieren.
- Verwenden sie für die edelstahloberfläche heißes wasser und seife oder ein anti-fett-produkt. Verwenden sie keine scheuerschwämme, die die oberfläche zerkratzen können, und verwenden sie keine scheuermittel, wie z. B. Sprühfleckentferner für öfen.
- Nach jedem gebrauch sollten sie die platte reinigen, damit die anhaftenden rückstände nicht verbrennen.
- Lebensmittelreste mit hohem zuckergehalt an der glasoberfläche sollten umgehend entfernt werden, um eine verschlechterung derselben zu vermeiden.
- Die zapfen für die elektrische zündung **5** und die sicherheitssensoren **6** müssen sorgfältig gereinigt werden, um sie nicht zu beschädigen. Verwenden sie dazu ein papiertuch oder ein leicht angefeuchtetes tuch und trocknen sie sie dann sorgfältig ab.

FEHLERSUCHE

Wenn der gaskocher nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sie eine anomalie feststellen, bevor sie den offiziellen technischen dienst oder einen autorisierten installateur anrufen, führen sie die folgenden grundlegenden prüfungen durch: Prüfen und überprüfen sie zunächst, dass keine unterbrechung der gas- und stromversorgung vorliegt, insbesondere wenn der gashahn geöffnet ist.


Der brenner kann nicht gezündet werden oder die flamme ist nicht einmal um den brenner herum.

Stellen sie sicher, dass:

- Die gaslöcher im brenner sind nicht versperrt.
- Alle beweglichen teile der brenner sind korrekt befestigt.
- Es gibt keine starke luftströmung um die gasplatte.

Die flamme bleibt nicht beleuchtet.

Stellen sie sicher, dass:

- Die taste wird gedrückt gehalten, wenn sie in die position () gedreht wird.
- Halten sie die taste so lange gedrückt, bis die flamme den sicherheitssensor (thermoelement) erwärmt.
- Die gaslöcher sind im bereich des sicherheitssensors (thermoelement) nicht blockiert.

Die flamme erlischt, wenn der knopf in die minimale position gedreht wird (🔻). Stellen sie sicher, dass:

- Die gaslöcher sind nicht verstopft.
- Es gibt keine starke luftströmung um die gasplatte.
- Der minimalwert wurde korrekt eingestellt (siehe abschnitt ventile einstellen).

Los recipientes no son estables o no se asientan bien sobre los soportes.

Asegúrese de que:

Die behälter sind nicht stabil oder sitzen nicht gut auf den stützen.

Stellen sie sicher, dass:

- Der boden der küchenbehälter ist perfekt flach.
- Die behälter sind im träger korrekt zentriert.
- Die stützen sind korrekt auf der gasplatte platziert und angebracht.

Die bedientasten der kochzonen drehen sich nicht reibungslos

Im laufe der zeit können gasregelventile durch fett und staubansammlungen verschmutzen. In diesem fall müssen die ventile zum reinigen und fetten zugänglich sein. Diese reinigungs- und schmierarbeiten dürfen nur von einem autorisierten techniker oder dem offiziellen technischen dienst durchgeführt werden.

Notiz:

Wenn nach diesen überprüfungen anomalien beobachtet werden oder die gasplatte nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenden sie sich an den offiziellen kundendienst, oder wenden sie sich an einen autorisierten installateur.

INSTALLATION DER GASPLATTE

Sehr wichtig

Die installation der gasplatte darf nur von einem autorisierten installateur durchgeführt werden. Mx onda übernimmt keine haftung und die garantie erlischt bei falscher oder falscher installation.

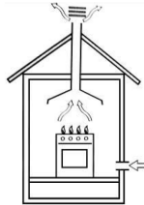
Die folgenden anweisungen richten sich an den autorisierten installateur. Installation und wartung müssen immer von qualifiziertem personal und / oder autorisierten technikern ausgeführt werden.

Warnung: ziehen sie vor allen wartungsarbeiten die gasplatte aus der steckdose.

Belüftung bleiben

Diese gasplatte muss in räumen mit permanenter belüftung installiert und verwendet werden, die den geltenden vorschriften entsprechen. Folgende anforderungen müssen beachtet werden:

- a) Der raum muss mit einem lüftungssystem ausgestattet sein, das den austritt von rauch und verbrennungsgasen nach außen erleichtert. In bestimmten fällen kann auf elektrische dunstabszugshauben oder dunstabszugsgeräte zurückgegriffen werden, um die belüftung zu erzwingen.



Durch einen extraktor



Direkt im außen

- b) Das lufteinlassloch für die belüftung muss groß genug sein, um einen luftstrom von mindestens $2 \text{ m}^3 / \text{h}$ pro kw installierter wärme kapazität zu ermöglichen. Der außenlufteinlasskanal für die belüftung muss mindestens 100 cm^2 groß sein und darf nicht leicht verstopft werden. Gasgeräte ohne sicherheitsvorrichtungen müssen eine belüftung aufweisen, die das doppelte volumen eines geschützten geräts beträgt. Zum beispiel ein minimum von 200 cm^2 (Fig. 3), eine andere option (weniger ratsam) wäre die verwendung eines angrenzenden raums mit belüftungseinlass (Fig. 4). In diesem fall muss die tür im unteren teil ausreichend spiel haben, um zu ermöglichen belüftung auch im geschlossenen zustand.

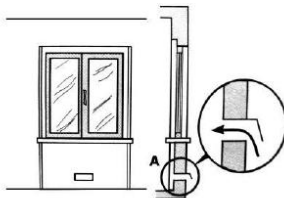


Fig.3

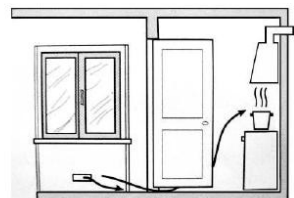


Fig.4

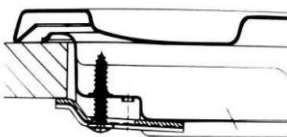
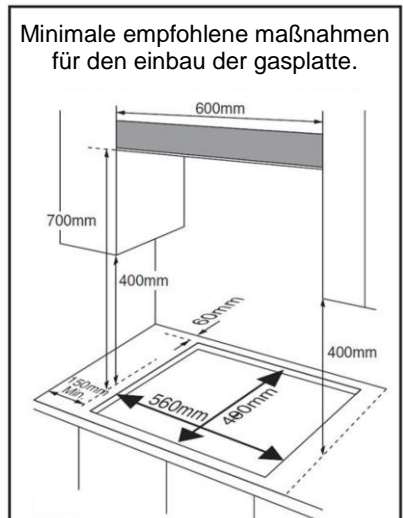
- c) Wenn sie die gasplatte länger und ununterbrochen verwenden, empfehlen wir ihnen, das belüftungssystem des raums, in dem die gasplatte installiert ist, zu erhöhen.

Lage der gasplatte

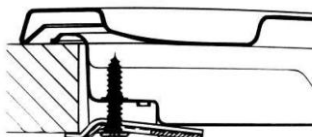
Die gasplatte ist für hohe temperaturen ausgelegt und kann über dem ofen installiert werden (wobei ein kleiner spalt zur erleichterung der belüftung des ofens vorhanden ist).

Für eine ordnungsgemäße installation und belüftung müssen die mindestabstände zwischen der gasplatte und den verschiedenen möbeln und / oder geräten eingehalten werden. Befolgen sie die folgenden empfehlungen:

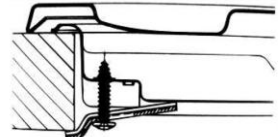
- Die platte kann in jedem raum installiert werden, sofern sie ausreichend belüftet ist und keine übermäßige feuchtigkeit aufweist.
- Zwischen der platte und dem nächstgelegenen möbel oder haushaltsgerät muss ein seitlicher abstand von mindestens 150 mm eingehalten werden
- Die höhe von der gasplatte bis zum möbel muss mindestens 400 mm betragen.
- Die höhe von der gasplatte bis zur haube muss mindestens 700 mm betragen.
- An der rückseite der gasplatte muss ein abstand von mindestens 60 mm zwischen der platte und der wand gelassen werden, um das anschließen und manipulieren des gaseinlasses der platte zu erleichtern.
- Neben der verpackung der gasplatte befindet sich eine pappschablone zum schneiden der arbeitsplatte. Diese schablone hat die abmessungen und die form des bodens der gasplatte. Markieren sie auf der arbeitsplatte die schneidelinien oder entwurf davon.
- Bevor sie die gasplatte anbringen, müssen sie die mitgelieferte dichtung auf die unterseite der gasplatte kleben.
- Das befestigungszubehör (mitgelieferte haken und schrauben) dient zur befestigung der gasplatte auf einer arbeitsplatte mit einer dicke von 20 bis 40 mm. Die folgende abbildung zeigt die drei verschiedenen optionen.



Arbeitsplatte 20 mm dick



Arbeitsplatte 30 mm dick



Arbeitsplatte 40 mm dick

- i) Wenn sie einen ofen installieren, der unter die gasplatte passt, wird empfohlen, die belüftung um den ofen herum zu verbessern. Um übermäßige erwärmung zu vermeiden, legen sie ein gitter für den lufteinlass vom boden des ofens und ein anderes gitter in den ofen. Oberteil des kochfelds (Fig. 5) oder im oberen ofenoberteil (Fig. 6).

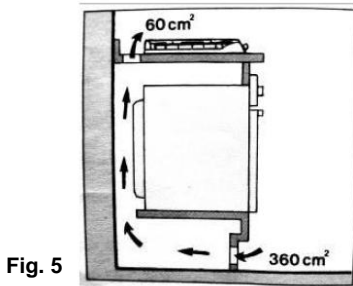


Fig. 5

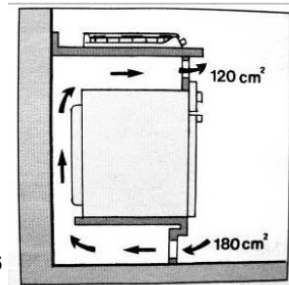


Fig. 6

Anschluss der gasversorgung über starre oder flexible leitung

Sehr wichtig

- Der anschluss des gasauslasses für starre und flexible rohre muss von einem autorisierten installateur ausgeführt werden.
- Die gasplatte stammt vom ursprung mit den injektoren für butangas (G30), bei verwendung von erdgas (G20) müssen die injektoren (mitgeliefert) erdgasgeeignet (NG) ausgetauscht werden.
- Stellen sie sicher, dass der druck der gaszufuhr innerhalb der in tabelle 3 angegebenen werte liegt.

Anschluss der gasversorgung über eine starre rohrleitung

Der gasauslass muss über einen schlüssel verfügen, um die gaszufuhr zur platte zu unterbrechen. Wenn sie den winkeladapter verwenden müssen, denken sie daran, die dichtungen einzusetzen. Überprüfen sie nach der installation, dass keine gaslecks vorhanden sind.

Anschluss der gasversorgung über einen flexiblen schlauch

Verwenden sie den winkeladapter zusammen mit dem adapter für den flexiblen schlauch mit den entsprechenden dichtungen. Der flexible schlauch muss zugelassen sein und darf nicht länger als 2 meter sein. Vergewissern sie sich nach der installation, dass kein gas austritt und dass der schlauch nicht gequetscht oder verformt ist.

Elektrischer anschluss

Schließen sie den stecker an eine steckdose mit 220/240 V ~ 50 Hz an, die mit einem erdungsanschluss versehen ist.

Positionieren sie das netzkabel so, dass es keine oberfläche berührt, die hohe temperaturen annehmen kann (z. B. Das chassis eines ofens).

ÄNDERUNG DER GASART AUF DER PLATTE

Die gasplatte wird ab werk mit den injektoren für BUTANE GAS (G30) geliefert. Wenn sie sie gegen GAS NATURAL (G20) austauschen möchten, müssen sie die im zubehörbeutel enthaltenen injektoren verwenden.

Die einspritzdüsen sind mit dem durchmesser des lochs des auslasses für das gas gekennzeichnet, und es ist sehr wichtig, dass sie beim einsetzen genau darauf achten, denn wenn sie verwirrt werden, können sie eine sehr große flamme im kleinen brenner oder eine sehr kleine flamme im brenner haben der große Brenner.

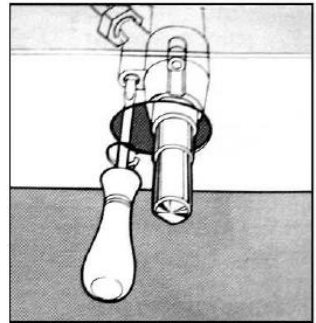
Installieren sie die injektoren wie in der folgenden tabelle angegeben:

Brennergröße	ERDGAS (G20)	BUTANGAS (G30)
	Injektor-markierung	Injektor-markierung
Hilfsmittel (klein)	0.71	0,52
Halb schnell (mittel)	0.97	0.67
Dreifachring (groß)	1.25	0.93
Versorgungsdruck	20 mbar	30 mbar

EINSTELLEN DER VENTILE

Wenn der druck in der gasversorgung (erdgas oder butangas) von dem für die gasplatte angegebenen druck abweicht, kann es vorkommen, dass die flamme unregelmäßig ist oder erlischt. In diesem fall müsste die einstellung des ventils geregelt werden. Führen sie dazu den folgenden vorgang aus:

1. Schalten sie die einzustellende kochzone ein und warten sie etwa 10 minuten, bis der sicherheitssensor vollständig heiß ist.
2. Drehen sie den knopf gegen den uhrzeigersinn auf die minimale flammenstufe (♠).
3. Die flamme darf nicht ausgeschaltet oder zum brenner bewegt werden. Wenn sie ausgeschaltet wird oder sich zum brenner bewegt, muss das ventil neu eingestellt werden.
4. Um an die ventilrückstellschraube zu gelangen, entfernen sie den knopf, der der einzustellenden kochzone entspricht, indem sie sie nach oben ziehen.
5. Mit einem flachen schraubendreher die schraube oben links am ventil nachstellen.
6. Wiederholen sie die schritte 1 bis 5 mit den anderen kochzonen.



Merkmale der verschiedenen Gasarten

Kategorie der anwendung: I_{2H} I_{2E} I_{2E+} I_{2L} I_{2HS} I_{2ELS} I_{2ELW} I₃₊ I_{3B/P} I_{3P} I_{2H3+} II_{2E3B/P} I_{2HS3B/P} II_{2ELWLS3B/P} II_{2ELL3B/P}

Größe des Brenners	Art des Gases	Druck mbar	Durchmesser des Brenners	Nennlast				Reduzierte Last	
				g/h	l/h	kW	Kcal/h	kW	Kcal/h
Auxiliary (Klein)	Erdgas G20	20	0.71	-	95	1,0	860	0,4	344
	Butangas G30	30	0.52	72,6	-	1,0	860	0,4	344
Halbschnell (Mittel)	Erdgas G20	20	0.97	-	171	1,8	1548	0,6	516
	Butangas G30	30	0.67	130,8	-	1,8	1548	0,6	516
Dreifache s Klingeln (Groß)	Erdgas G20	20	1.25	-	323	3,4	2924	1,5	1290
	Butangas G30	30	0.93	247	-	3,4	2924	1,5	1290

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung	220 - 240 V ~ 50 Hz
Kompatibel mit	Erdgas und Butangas
Gaskategorie	II 2H3B / P
Erdgaswärmekraft (NG)	
Dreifachring (groß)	3,4 kW / 323 l/h
Halbschnell (mittel)	1,8 kW / 171 l/h
Hilfsmittel (klein)	1 kW / 95 l/h
Butangas-Heizkraft (LPG)	
Dreifachring (groß)	3,4 kW / 247 g/h
Halbschnell (mittel)	1,8 kW / 130,8 g/h
Hilfsmittel (klein)	1 kW / 72,6 g/h
Nenndruck	Erdgas: 20 mbar / Butangas: 30 mbar
Durchmesser der Behälterbasis	
Dreifachring (groß)	24 ~ 26 cm Ø
Halbschnell (mittel)	16 ~ 20 cm Ø
Hilfsmittel (klein)	10 ~ 14 cm Ø
Abmessungen	580 x 500 x 94 mm (lang, Breite, hoch)
Abmessungen hohl passen	560 x 480 mm (lang, Breite)

Spezifikationen können ohne vorherige ankündigung geändert werden.

Dieses produkt entspricht den europäischen richtlinien:

- **73/23/EEC** de 19/02/73 (Niederspannung) und nachfolgende modifikation.
- **89/336/EEC** de 03/05/89 (Elektromagnetische verträglichkeit) und nachfolgende modifikation.
- **90/396/EEC** de 29/06/90 (Gas) und nachfolgende modifikation.
- **93/68/EEC** de 22/07/93 und nachfolgende modifikation.

“MX, MX ONDA” und die entsprechenden logos sind marken der MX ONDA, S.A.

MX ONDA, S.A.

Isla de Java, 37

28034 – MADRID (SPANIEN)

Telefon Informationen und Service: **+34 902 551 501**



Manual de instrucciones
Instruction manual
Manual de instruções
Benutzerhandbuch
Manuel utilisateur
Manuale di istruzioni



E-MAIL: mxsat@mxonda.es

<http://www.mxonda.es>