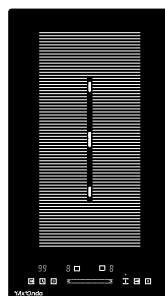
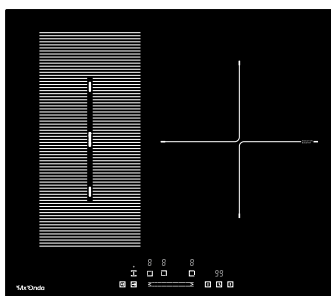
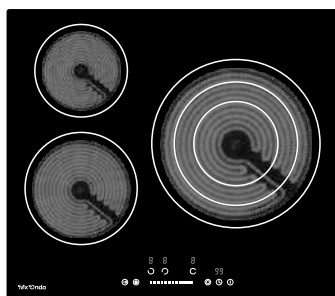


MANUAL DE USUARIO E INSTALACIÓN



PLACA VITROCERÁMICA PARA ENCASTRAR CON TRES ZONAS DE COCCIÓN PLACA DE INDUCCIÓN PARA ENCASTRAR CON TRES ZONAS DE COCCIÓN Y ZONA FLEXIBLE

MODELO: **MX-VC2650**
MX-PI2660FLEX
MX-PI2615FLEX



ANTES DE SU USO LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL

¡ATENCIÓN

ESTE APARATO FUNCIONA CON UNA TENSIÓN DE 220 a 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

Enhorabuena por la compra de su nueva placa vitrocerámica para encastrar con tres zonas de cocción **MX ONDA** modelo **MX-VC2650** y **MX-PI2660FLEX** y **MX-PI2615 FLEX**.

Le recomendamos que dedique algo de tiempo a leer este Manual de usuario e instalación para comprender completamente cómo instalarlo correctamente y cómo utilizarlo. Para la instalación, lea la sección de instalación.

Lea todas las instrucciones de seguridad cuidadosamente antes de usar y guarde este manual de usuario e instalación para futuras consultas.

Entre otras, incorpora las siguientes características:

MX-VC2650

- Cristal cerámico de alta resistencia.
- Potencia máxima: 5700 W
- Zona de cocción 1: Diámetro de cocción: 165 mm
Potencia: 1200 W
- Zona de cocción 2: Diámetro de cocción: 200 mm
Potencia: 1800 W
- Zona de cocción 3: Diámetro de cocción: 150/220/300 mm
Potencia: 1050/1950/2700 W
- Controles electrónicos tipo táctil
- 9 niveles de potencia
- Temporizador hasta 99 minutos
- Apagado automático de seguridad
- Bloqueo infantil
- Indicación de calor residual

MX-PI2660 FEX

- Cristal cerámico de alta resistencia.
- Potencia máxima: 6600 W
- Funcionamiento en modo independiente con 3 zonas de cocción o modo FLEX que combina las dos zonas de cocción izquierda para obtener una gran superficie de cocción:
- Funcionamiento en modo independiente:
- Zona 1 (superior izquierda): 180 mm de diámetro de cocción, potencia 1300 W (1500 W modo turbo)
- Zona 2 (inferior izquierda): 180 mm de diámetro de cocción, potencia 1900 W (2200 W modo turbo)
- Zona 3 (Zona derecha): 280 mm de diámetro de cocción, potencia 2300W (3000 W modo turbo)
- Funcionamiento en modo FLEX:
- Zona izquierda: 180 x 380 mm de superficie de cocción, potencia 3000 W (3600 W modo turbo)
- Controles electrónicos tipo táctil con indicador de calor residual
- 9 niveles de potencia + función turbo
- Temporizador de hasta 99 minutos
- Detección de recipientes pequeños o no aptos para la inducción.
- Apagado automático y bloqueo infantil.
- Indicador de calor residual
- Calentamiento continuo en el nivel de baja potencia

MX-PI2615 FEX

- Cristal cerámico de alta resistencia.
- Potencia máxima: 3600 W
- Funcionamiento en modo independiente con 2 zonas de cocción o modo FLEX que combina las dos zonas de cocción para obtener una gran superficie de cocción:
- Funcionamiento en modo independiente:
- Zona 1 (superior izquierda): 180 mm de diámetro de cocción, potencia 1300 W (1500 W modo turbo)
- Zona 2 (inferior izquierda): 180 mm de diámetro de cocción, potencia 1900 W (2200 W modo turbo)
- Funcionamiento en modo FLEX:
- Zona izquierda: 180 x 380 mm de superficie de cocción, potencia 3000 W (3600 W modo turbo)
- Controles electrónicos tipo táctil con indicador de calor residual
- 9 niveles de potencia + función turbo
- Pies de Goma para convertirla en placa portátil
- Cable de 1,3 M con enchufe
- Temporizador de hasta 99 minutos
- Detección de recipientes pequeños o no aptos para la inducción.
- Apagado automático y bloqueo infantil.
- Indicador de calor residual
- Calentamiento continuo en el nivel de baja potencia

ANTES DE CONECTAR EL APARATO

Su seguridad es importante para nosotros. Por favor, lea esta información antes de usar la placa.

Instalación (Peligro de descarga eléctrica)

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él.
- La conexión a un buen sistema de cableado a tierra es esencial y obligatoria.
- Las modificaciones al sistema de cableado doméstico solo deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro de corte

- Tenga cuidado: los bordes del panel están afilados.
- No usar precaución puede provocar lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea estas instrucciones cuidadosamente antes de instalar o usar este aparato.
- No se debe colocar ningún producto o producto combustible en este aparato en ningún momento.
- Ponga esta información a disposición de la persona responsable de instalar el dispositivo, ya que podría reducir sus costos de instalación.
- Para evitar riesgos, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones para su instalación.
- Este aparato debe ser instalado y conectado a tierra únicamente por una persona debidamente cualificada.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.
- Si no se instala correctamente el dispositivo, se podrían invalidar las reclamaciones de garantía o responsabilidad.

Operación y mantenimiento

- No cocine sobre una placa rota o agrietada. Si la superficie de la superficie de cocción se rompe o se agrieta, desconecte la placa de la toma de corriente de red (automático) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Apague la placa y espere a que esté completamente fría antes de la limpieza, para el mantenimiento deberá desconectar la placa de la red eléctrica.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro para la salud

- Este aparato cumple con las normas de seguridad eléctricas y electromagnéticas.
- Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de usar este dispositivo para asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el campo electromagnético.
- El incumplimiento de este consejo puede resultar en la muerte o daños importantes para su salud.

Peligro de superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier otro elemento que no sea el utensilio de cocina adecuado entren en contacto con el cristal cerámico hasta que la superficie esté fría.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la encimera, ya que pueden calentarse.
- Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto.
- Verifique que los mangos de las cacerolas no sobresalgan de otras zonas de cocción que están encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.

- Mantenga a los niños alejados.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar quemaduras y escaldaduras.

Peligro de corte

- La cuchilla afilada de un raspador para placas de cristal se expone cuando la cubierta de seguridad se retrae. Use con mucho cuidado y siempre guarde de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- No tener la precaución necesaria puede provocar lesiones o cortes.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso. Cuando el aceite se calienta en exceso puede causar humo y derrames que pueden encenderse.
- Nunca use su aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni dispositivos electrónicos (por ejemplo, computadoras, reproductores de MP3) cerca del dispositivo, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- Nunca use su aparato para calentar o calentar la habitación. Después del uso, siempre apague las zonas de cocción y la placa como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles).
- No permita que los niños jueguen con el aparato o se sienten, se paren o se suban en la placa.
- No coloque sobre la placa juguetes o productos que llamen la atención a los niños, los niños podrían subirse a la placa y podrían lesionarse gravemente.
- No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde se usa el aparato.

- Los niños o personas con una discapacidad que limitan su capacidad para usar el aparato deben tener una persona responsable y competente para instruirlos sobre su uso. El instructor debe estar convencido de que puede usar el aparato sin peligro para ellos o para su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben ser realizados por un técnico calificado.
- No use un limpiador a vapor para limpiar la placa.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa. No se apoye sobre la placa.
- No utilice ollas, sartenes o cacerolas con bordes irregulares ni los arrastre a través de la superficie de cristal ya que esto puede rayar la superficie de cristal.
- No utilice estropajos ni ningún otro producto de limpieza abrasivo para limpiar la superficie de la placa, ya que pueden rayar la superficie de cristal.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o personal cualificado para evitar un peligro.
- 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.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar las zonas de cocción. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que sean supervisados continuamente.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin la correspondiente supervisión.
- Este dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del dispositivo de manera segura y entienden los peligros involucrados.

- **ADVERTENCIA:** cocinar sin supervisión en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. **NUNCA** intente apagar un incendio con agua, ¡apague el aparato y luego cubra la llama por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no coloque o almacene productos sobre las superficies de cocción.
- **ADVERTENCIA:** si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica y no la toque para evitar cortes del cristal cerámico.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. El proceso de cocción a corto plazo debe supervisarse continuamente.
- **ADVERTENCIA:** Para evitar que se mueva la placa, se deben instalar los anclajes de seguridad. Consulte las instrucciones de instalación.
- **ADVERTENCIA:** Utilice solo protectores de cocina diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso adecuadas o protectores de cocina incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes.
- Este aparato incorpora una conexión a tierra solo para fines funcionales.
- Retire cualquier película protectora que pueda estar en la superficie de cristal.

CARACTERÍSTICAS DE LOS RECIPIENTES

Características de la base del recipiente

Preste especial atención a la forma de la base, ya que ha de ser totalmente plana. No utilice recipientes con bordes irregulares o con la base curvada.

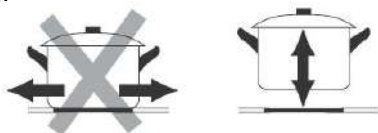


Asegúrese de que la base del recipiente sea lisa, se apoye plana contra el vidrio y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Use recipientes cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Centrar siempre el recipiente en la zona de cocción.

La base de un recipiente puede influir en la distribución del calor y por consiguiente en el resultado de la cocción. La elección de un recipiente con una base de mejor calidad nos ahorrará tiempo de cocinado y energía.

Proteja la superficie de cristal

Levante siempre los recipientes de la superficie de cristal, no la deslice, ya que podría rayar el cristal.



Recipientes vacíos o con una base muy fina

Nunca colocar un recipiente vacío en la placa y encender la misma, ya que puede provocar un sobrecalentamiento del recipiente (por el exceso de calor) y dañar al cristal cerámico o a la propia placa. Si la base del recipiente es muy fina también puede calentarse en exceso, absténgase de utilizar este tipo de recipientes.

LA COCINA POR INDUCCIÓN (MX-PI2660 FELX y PI2615 FLEX)

Ventajas de la cocina por inducción

La cocina por inducción supone un cambio radical en la forma tradicional de cocinar alimentos, el calor se genera directamente en el recipiente por lo que se elimina la pérdida de calor que hay entre los distintos elementos (recipiente, placas de cristal vitrocerámico, etc.) las ventajas son las siguientes:

- Disminución del tiempo para cocinar: el recipiente se calienta más rápido.

- Ahorro de energía: al disminuir el tiempo para cocinar y/o freír. Cuando se retira el recipiente de la zona de cocción, automáticamente deja de suministrar calor.
- Limpieza más sencilla; al no estar la superficie tan caliente los alimentos que se derraman no se queman con tanta rapidez.

Recipientes apropiados para inducción

Recipientes ferromagnéticos

Los recipientes adecuados para la cocina por inducción son aquellos que están fabricados con material ferromagnético. Pueden ser de acero esmaltado, hierro fundido o vajilla especial para inducción de acero inoxidable.

Para saber si un recipiente es apto para la cocina por inducción, comprobar que son atraídos por un imán.



Recipientes especiales

Existen otros tipos de recipientes cuya base no es ferromagnética en su totalidad. Antes de utilizarlos comprobar el diámetro de la base y que estos recipientes son detectados por la placa de inducción.

Detección del recipiente

La placa tiene un límite mínimo de detección de la zona de cocción que varía en cada zona de cocción. Por este motivo, debe abstenerse de utilizar recipientes cuya base sea inferior al diámetro especificado.

Si enciende la placa sin ningún recipiente, con un recipiente cuya base sea inferior al especificado o con un recipiente no apto para inducción, la placa no funcionará, en la pantalla aparecerá la indicación “ $\geq U \leq$ ”.

Dimensiones del recipiente

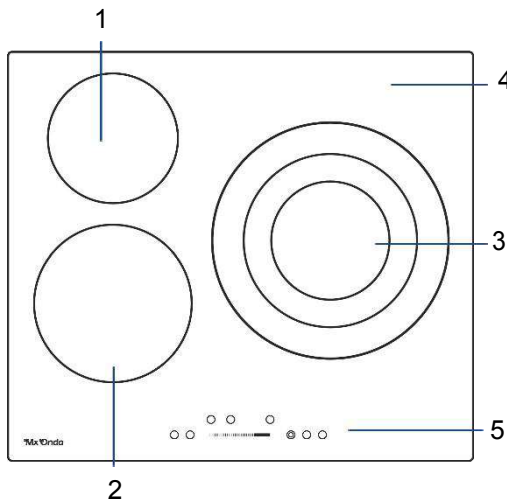
Las zonas de cocción tienen un diámetro mínimo y máximo de funcionamiento, y se adaptan automáticamente al diámetro del recipiente. Sin embargo, la parte inferior del recipiente debe tener un diámetro mínimo de acuerdo con la zona de cocción correspondiente. Para obtener la mejor eficiencia de su placa de inducción, coloque la base del recipiente en el centro de la zona de cocción.

Diámetro de cocción de la zona superior izquierda: 180 mm Ø

Diámetro de cocción de la zona inferior izquierda: 180 mm Ø

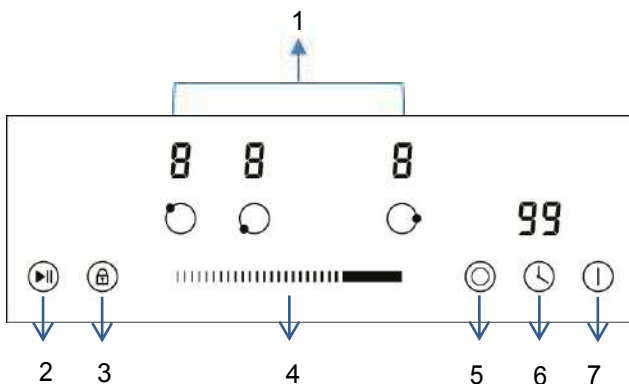
Diámetro de cocción de la zona derecha: 280 mm Ø

CONTROLES Y ELEMENTOS MX-VC2650



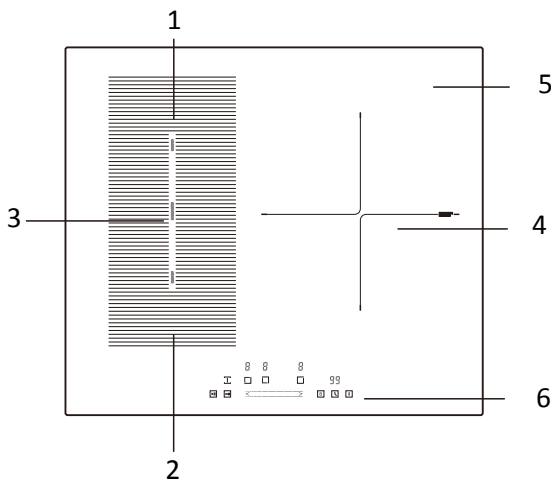
1. Zona de cocción pequeña
Diámetro de cocción: 165 mm Ø
Potencia: 1200 W
2. Zona de cocción mediana
Diámetro de cocción: 200 mm Ø
Potencia: 1800 W
3. Zona de cocción grande
Diámetro de cocción: 150/220/300 mm Ø
Potencia: 1050/1950/2700 W
4. Placa de cristal
5. Panel de control

PANEL DE CONTROL



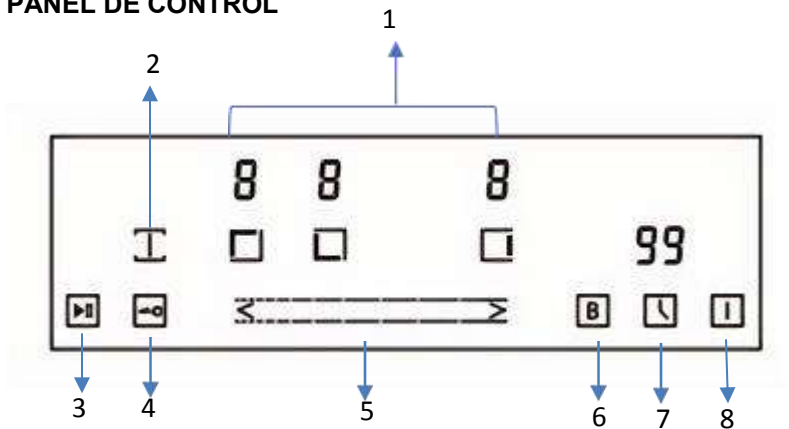
1. Indicación de la zona de cocción
2. Botón de Parar y continuar
3. Botón de control de bloqueo para niños
4. Control deslizante del nivel de calefacción/temporizador
5. Botón de selección de zona de cocción ampliada
6. Botón de selección del temporizador
7. Boton de encendido / apagado

CONTROLES Y ELEMENTOS PI2660 FLEX



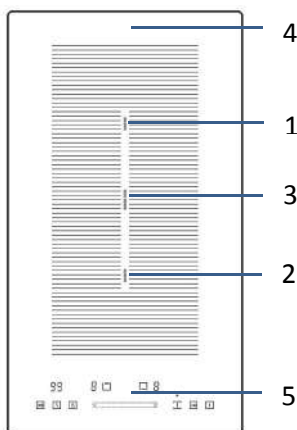
- 1.Zona de cocción superior izquierda:
Diámetro de cocción: 180 mm Ø
Potencia: 1300 W (1500 W modo turbo)
- 2.Zona de cocción inferior izquierda:
Diámetro de cocción: 180 mm Ø
Potencia: 1900 W (2200 W modo turbo)
- 3.Zona de cocción flexible: Superficie
máxima de cocción: 180 x 380 mm Ø
Potencia: 3000 W (3600 W modo Turbo)
- 4.Zona de cocción derecha: Diámetro de
cocción: 280 mm Ø
Potencia: 2300 W (3000 W modo turbo)
- 5.Placa de cristal
- 6.Panel de control

PANEL DE CONTROL



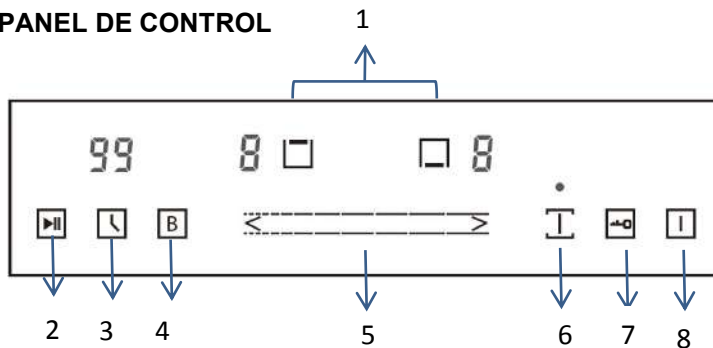
1. Botón de selección de zona de cocción
2. Botón de control de función de zona flexible
3. Botón de control Parar y Continuar
4. Botón de control de bloqueo para niños
5. Control deslizante del nivel de cocción/temporizador
6. Botón de función Turbo
7. Botón de selección del temporizador
8. Botón ENCENIDO/APAGADO

CONTROLES Y ELEMENTOS MX-PI2615 FLEX



- 1.Zona de cocción superior: Diámetro de cocción: 180 mm Ø
Potencia: 1900 W (2200 W modo turbo)
- 2.Zona de cocción inferior: Diámetro de cocción: 180 mm Ø
Potencia: 1300 W (1500 W modo turbo)
- 3.Zona de cocción flexible: Superficie máxima de cocción: 180 x 380 mm Ø
Potencia: 3000 W (3600 W modo Turbo)
- 4.Placa de cristal
- 5.Panel de control

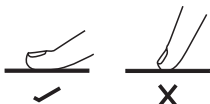
PANEL DE CONTROL



1. Botón de selección de zona de cocción
2. Botón de control Parar y Continuar
3. Botón de selección del temporizador
4. Botón de función Turbo
5. Control deslizante del nivel de cocción/temporizador
6. Botón de control de función de zona flexible
7. Botón de control de bloqueo para niños
8. Botón ENCENIDO/APAGADO

USO DE LOS CONTROLES TÁCTILES

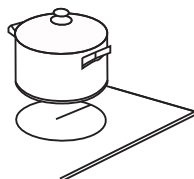
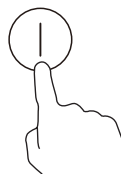
- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión.
- Use la parte completa de la yema del dedo, no su punta. Oirá un pitido cada vez que se detecte un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y de que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) que los cubra. Incluso una delgada capa de agua puede hacer que los controles sean difíciles de operar.



USO DE LA PLACA

Para empezar a cocinar

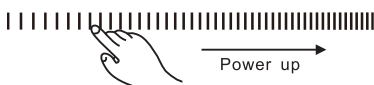
1. Después de conectar la placa a la electricidad y encenderla. Mantenga presionado el botón de control ON/OFF durante unos 3 segundos hasta que escuche un "bip" para encender el placa encendida. Ahora la placa entra en modo Standby, todo el calor
Los indicadores de configuración y los indicadores de configuración del temporizador muestran "-"
2. Coloque un recipiente adecuado a la zona de cocción elegida.
 - Asegúrese de que la parte inferior del recipiente y la superficie de la zona de cocción están limpios y secos.
3. Establecer el nivel de calentamiento de la zona de cocción.



Antes de ajustar el nivel de calor, es necesario tocar el Botón de control de selección de zona de calefacción para seleccionar y active la zona de cocción que desea utilizar. La configuración de calor

El indicador de la zona seleccionada parpadea cuando está activa, entonces podría ajustar su nivel de calor por debajo:

- Ajuste la configuración de calor deslizando el control deslizante



Notas:

1. Después de conectarlo a la electricidad, cuando se enciende, el timbre de la placa suena una vez, Todos los indicadores se encienden durante 1 segundo y luego se apagan.
2. Cuando la placa está en modo de espera, si no se practica en 1 minuto, La placa eléctrica se apagará automáticamente y el timbre emitirá un pitido.
3. Para encender la placa, presione el botón de control ON/OFF y manténgalo presionado durante unos 3 segundos; Para apagarlo, solo necesita presionar el botón ON/OFF nuevamente.
4. El nivel de potencia se puede ajustar de 0 a 9.
5. El indicador de ajuste de calor de la zona seleccionada parpadea durante el ajuste. Después del ajuste, el número parpadea durante 5 segundos y luego deja de parpadear, entonces se confirmará la configuración.

Para apagar la placa

1. Puede apagar la zona de cocción ajustando la configuración de calor a nivel 0, cuyo indicador muestra “-”.
2. También puedes apagar toda la placa tocando el Botón de control ON/OFF.



Nota: Si se corta la energía durante la cocción, se cancelarán todos los ajustes.

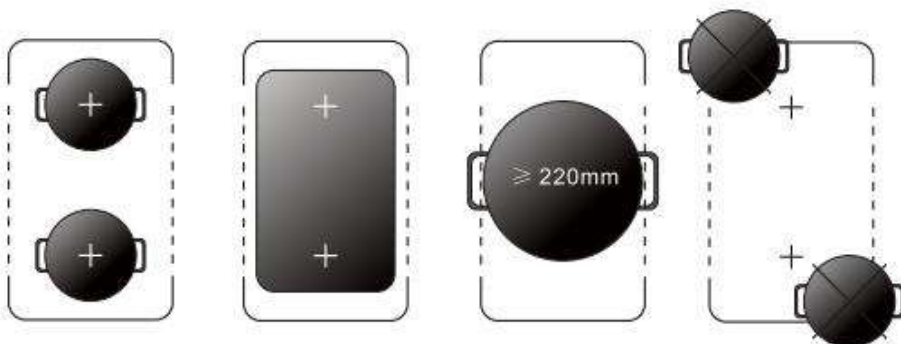
Nota: El ventilador de refrigeración de la placa de inducción permanecerá encendido durante aproximadamente 1 minuto después de apagar la placa.

ZONA DE COCCIÓN FLEXIBLE MX-PI2660 FLEX y MX-PI2615 FLEX

Algunos modelos pueden tener una o varias zonas de cocción flexibles. Estas zonas de cocción flexibles se pueden utilizar cada una como una única zona o como dos zonas independientes, según las necesidades de cocción en cada momento.

Cada una de las áreas flexibles está formada por dos inductores independientes que se pueden controlar por separado. Cuando se trabaja como zona única, se mueve un utensilio de cocina, de una zona a otra dentro del área flexible manteniendo el mismo nivel de potencia de la zona donde originalmente se colocó el utensilio, y la parte que no está cubierta por el utensilio se apaga automáticamente.

Importante: Asegúrese de colocar los utensilios de cocina centrados en la zona de cocción única. En el caso de ollas grandes, ovaladas, rectangulares y alargadas, asegúrese de colocar las ollas centradas en la zona de cocción cubriendo ambas cruces.



Activa la zona flexible de inducción.

Para activar una zona flexible como una única zona grande, pulse primero cualquiera de los botones de selección de zona de cocción de esta zona flexible y, a continuación, pulse el botón de control de la zona flexible. Cuando la zona flexible funciona, el indicador situado encima del botón de control de la zona flexible correspondiente se ilumina y el indicador de nivel de potencia parpadea; puede ajustar el nivel de potencia de la zona flexible deslizando el control deslizante.

Desactivar el área flexible de inducción

Para desactivar la zona flexible cuando está en funcionamiento, pulse cualquiera de los dos deslizadores de nivel de calentamiento de esta zona flexible; cuando el indicador de nivel de potencia parpadee, pulse de nuevo el botón de control de la zona flexible. El indicador se apagará tras la desactivación.

FUNCIÓN TURBO

Algunos modelos de placas de inducción pueden tener una o varias zonas de cocción con función Turbo. Puede utilizar la función "Turbo" para aumentar la potencia de la zona de cocción correspondiente hasta obtener una potencia máxima durante 5 minutos. ¡Esta función podría reducir el tiempo de cocción, lo cual es conveniente para cocinar cuando se tiene prisa!

Uso de la función Turbo

1. Toque el botón de control de selección de zona de calefacción para seleccionar la zona de cocción en la que desea utilizar la función Turbo.

2. Toque el botón de control de la función Turbo **B**, la zona de calentamiento

El indicador mostrará "b" y parpadeará durante 5 segundos y luego dejará de parpadear, luego se activará la función Turbo.



Nota: La función **Turbo** aumenta considerablemente la potencia, por lo que le recomendamos que la utilice con precaución ya que los tiempos de cocinado

pueden variar y el exceso de temperatura puede llegar a quemar la comida.

Nota: Una vez finalizado la función tubo, la zona de cocción volverá a su configuración original.

Cancelar la función Turbo

- Siga la práctica anterior de la función Turbo activándolo una vez más cuando la función Turbo esté funcionando, podría cancelar la función Turbo.
- También puede cancelar la función Turbo ajustando la configuración del nivel de potencia.

USO DE UNA PLACA DE VITROCERÁMICA CON ÁREA DE CALENTAMIENTO GRANDE MX-VC2650

Algunos modelos de **placas de vitrocerámica** pueden tener una o varias zonas de cocción extendidas (zona ovalada/doble/triple); estas zonas extendidas pueden proporcionar un área de cocción más grande y calor adicional para adaptarse a diferentes tamaños de recipientes de cocción.

Para utilizar la zona extendida cuando la placa está funcionando, siga lo siguiente:

1. Seleccione y active la zona de cocción que desea utilizar zonas extendidas:

Toque el botón de control de selección de zona de calefacción para seleccionar y actívelo para realizar ajustes.



2. La zona central se encenderá cuando se ajuste por primera vez la calefacción.

nivel para zona de cocción extendida.

3. Cuando la zona de calefacción esté seleccionada y activa (nivel de potencia indicador parpadeando), toque el botón  de control de zona extendida para activar el elemento calefactor extendido para obtener una gran área de calentamiento.



Notas:

1. Al tocar continuamente el botón de control, las zonas extendidas funcionaran de la siguiente manera:

-Zona dual: "Zona Central-Dual-Central-Dual-Central..."

-Zona triple: "Zona Central-Dual-Triple-Central-Dual-Triple-Central..."

2. Cuando la Zona Dual está activa, el indicador LED mostrará la configuración de calor. y " " alternativamente; Cuando la Zona Triple está activa, el indicador LED mostrará la configuración de energía y " " alternativamente.

CONTROL DE SEGURIDAD DE BLOQUEO PARA NIÑOS

- Puede bloquear los controles para evitar un uso no deseado (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción) activando la función de bloqueo para niños.
- Cuando los controles están bloqueados, excepto el botón de control ON/OFF y el botón de control de bloqueo para niños, todos los demás botones de control táctil están desactivados..

Toque el botón de control de bloqueo para niños durante unos tres segundos. El indicador del temporizador mostrará "Lo" y la función de bloqueo para niños estará activa.

Para desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la placa eléctrica esté encendida.
2. Toque y mantenga presionado el botón de control de bloqueo para niños durante aproximadamente 3 segundos, el timbre suena una vez y "Lo" desaparece en el indicador del temporizador, el bloqueo para niños estará inactivo.
3. Ya puedes empezar a utilizar tu placa eléctrica.

 En el modo de bloqueo para niños, todos los botones de control se desactivarán excepto el botón de ENCENDIDO/APAGADO  y el botón de bloqueo para niños. Siempre puedes apagar la placa con el control ON/OFF  en caso de emergencia, pero deberás desbloquear la placa primero en la siguiente operación.

Nota: En la función de bloqueo para niños, si apaga la placa sin desactivar la función de bloqueo para niños. Cuando encienda la placa más tarde, la función de bloqueo para niños seguirá siendo válida.

FUNCIÓN PARAR Y CONTINUAR

- **¡Haz que cocinar sea fácil!** Cuando surja algún imprevisto y se requiera de tu atención, perderás tiempo si lo apagas todo. Por esto, esta función, será muy útil en estas ocasiones.
- **La función Parar y Continuar** puede apagar todas las zonas. Al retroceder, con una pulsación más del botón, la placa se reinicia donde estaba, para seguir cocinando.

1. Activar la función Parar y Continuar

Para activar la función Parar y Continuar, puede presionar el botón de función Parar y Continuar una vez. Luego se mantienen todos los ajustes del programador y la placa deja de calentar, todos los indicadores de ajuste de calor muestran "P".

2. Desactivar la función Parar y Continuar

Para cancelar la función **Parar y Continuar**, puede presionar la función **Parar y Continuar** nuevamente, después de regresar. Luego, todos los ajustes del programador volverán a ser como estaban, el indicador Parar y Continuar "P" desaparecerá de todos los indicadores.



Cuando la función **Parar y Continuar** está activa, todos los botones de control están desactivados excepto el botón ON/OFF y Parar y Continuar.

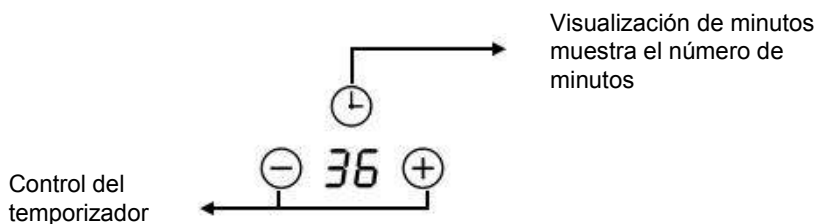
Nota: La placa se apagará automáticamente si la función Parar y Continuar dura más de 10 minutos.

TEMPORIZADOR

Cuando la placa está encendida, puedes utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Puedes utilizarlo como avisador de minutos. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando finalice el tiempo establecido.
- Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción.
- Puede configurar el minuterio/temporizador hasta 99 minutos.

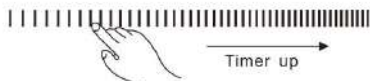
Descripción del temporizador



Usar el temporizador como recordatorio de minutos

Si no ha seleccionado ninguna zona de cocción

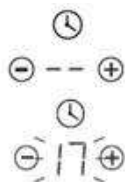
1. Toque el botón  de control del temporizador, el número en el temporizador indicador parpadeando.
 - Toque el botón  de control del temporizador una vez, el número de un solo dígito en el indicador del temporizador parpadea, luego ajuste un solo dígito del ajuste del minuterio deslizando el control deslizante.
 - Pulse de nuevo el botón de control del temporizador, el número de decenas dígito en el indicador del temporizador parpadeando, luego ajuste las decenas de dígitos de ajuste del avisador de minutos deslizando el control deslizante.



Nota: Al tocar continuamente el botón de control del temporizador, el control deslizante funciona con la siguiente consecuencia: “Dígito único-Dígito de decenas -Confirmar configuración-Un solo dígito-...”

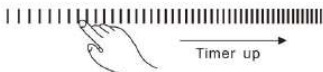
2. Cuando el minuterio esté configurado, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente, la pantalla mostrará el tiempo restante.

3. El timbre sonará durante 30 segundos y se mostrará el indicador del temporizador “-” - “cuando finalice el tiempo del temporizador. Cualquier toque eficiente de botones de control durante el mismo, terminaría sonando el timbre.

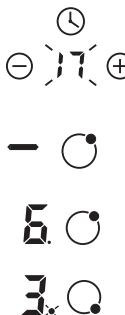


Configurar el temporizador para apagar la zona de cocción

1. Toque el botón de control de selección de zona  de cocción para seleccionar la zona de cocción para la que desea configurar el temporizador.
2. Toque el botón de control del temporizador , el número en el temporizador indicador parpadeando.
3. Luego ajuste la configuración del temporizador.
 - Toque el botón de control del temporizador una vez , el número de un solo dígito en el indicador del temporizador parpadea, luego ajuste un solo dígito del ajuste del minuterio deslizando el control deslizante.
 - Pulse de nuevo el botón de control del temporizador, el número de decenas dígito en el indicador del temporizador parpadeando, luego ajuste las decenas de dígitos de ajuste del avisador de minutos deslizando el control deslizante.



4. Cuando el temporizador esté configurado, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente, la pantalla mostrará el tiempo restante.
5. Cuando expira el temporizador de cocción, la correspondiente zona de cocción se apagará automáticamente.



Nota: El punto rojo al lado del indicador de nivel de energía se iluminará para aquellas zonas que se configurarán con temporizador. Puede verificar la configuración del temporizador de diferentes zonas de cocción configuradas con temporizador activando esta zona de cocción.

Nota: Si más de una zona de cocción tiene configuración de temporizador, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más bajo. El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia parpadeará.

ADVERTENCIA DE CALOR RESIDUAL

Cuidado con las superficies calientes

Cuando la placa ha estado funcionando durante algún tiempo, quedará algo de calor residual. La letra “H” aparece en el indicador de configuración para advertirle que se mantenga alejado de él.



También se puede utilizar como función de ahorro de energía:

Si desea calentar más cacerolas, utilice la zona de cocción que aún esté caliente.

APAGADO AUTOMÁTICO DE SEGURIDAD

Otra característica de seguridad de la placa es el apagado automático. Esto ocurre cada vez que olvida apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de apagado automático (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

PROTECCIÓN CONTRA EL SOBRECALENTAMIENTO

Un sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura dentro de la placa. Cuando se controla una temperatura excesiva, la placa detendrá automáticamente su funcionamiento.

PROTECCIÓN CONTRA EL DESBORDAMIENTO

Para su seguridad, el programador apagará automáticamente la alimentación si el líquido hierve o si moja un paño sobre el panel de control táctil. Todos los botones de control dejarán de ser válidos, excepto el botón de encendido/apagado y bloqueo para niños, a menos que seque el área de control táctil.

PAUTAS DE COCINA

Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan rápidamente, especialmente si utiliza la función Turbo. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se encienden espontáneamente y esto presenta riesgo de incendio.

Consejos de cocina

Ahorro de energía

- Cuando la comida llegue a hervir, reduzca la potencia.
- Usar una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar en un nivel alto de potencia y después reduzca el nivel de potencia cuando los alimentos se hayan calentado.

CONFIGURACIÓN DE COCCIÓN

Las configuraciones siguientes son sólo orientativas. La configuración exacta dependerá de factores que incluyen los utensilios de cocina y la cantidad que esté cocinando. Experimente con la placa para encontrar la configuración que mejor se adapte a sus necesidades.

Control de temperatura	Idoneidad
1 - 2	• calentamiento delicado para pequeñas cantidades de alimentos • derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente • hervir a fuego lento • calentamiento lento
3 - 4	• recalentar • cocción a fuego lento • cocinando arroz
5 - 6	• panqueques
7 - 8	• saltear • cocinar pasta
9	• salteado • abrasador • llevar la sopa a ebullición • agua hirviendo

LIMPIEZA DE LA PLACA

Limpieza y Mantenimiento

Importante: Antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento o limpieza, **DESCONECTE** el aparato del suministro ELÉCTRICO y asegúrese de que esté completamente frío.

Limpiar la superficie de la encimera

Limpie los derrames de la superficie de la encimera lo antes posible después de su uso. Asegúrese siempre de que la superficie esté lo suficientemente fría antes de limpiarla.

Utilice un paño suave o papel de cocina para limpiar la superficie. Si el vertido se ha secado en la superficie, es posible que tengas que utilizar un limpiacristales especializado en vitrocerámica, disponible en la mayoría de supermercados.

No utilice otros limpiadores abrasivos y/o lana metálica, etc., ya que puede rayar la superficie de vidrio cerámico de su placa.

LIMPIEZA DE LA PLACA

Tipo suciedad	Como limpiar	Importante
Suciedad diaria en la superficie de cristal (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por la comida o derrames no azucarados)	1. Desconecte la alimentación de la placa mediante el interruptor o diferencial habilitado para ello 2. Utilice un limpiador para placas vitrocerámicas mientras la superficie esté templada (¡pero no caliente) 3. Enjuague y seque la placa con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a conectar la placa a la alimentación	• Al desconectar la alimentación de la placa, no habrá ninguna indicación de superficie caliente, ¡pero la zona de cocción aún puede estar caliente • Utilice estropajos especiales para placas vitrocerámicas. No utilice productos de limpieza fuertes, corrosivos o abrasivos que puedan dañar la placa. Lea siempre la etiqueta para verificar si su limpiador o estropajo es adecuado. Nunca deje residuos en la superficie, el cristal puede mancharse.
Derrames producidos por alimentos azucarados	Elimínelos inmediatamente utilizando para ello una espátula o un raspador adecuado para placas vitrocerámicas, tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción: 1. Desconecte la alimentación de la placa mediante el interruptor o diferencial habilitado para ello 2. Sostenga la espátula o raspador en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia un área fría de la placa. 3. Limpie la suciedad o derrame con un paño de cocina o una toalla de papel.	Elimine las manchas dejadas por el derretimiento y los alimentos azucarados o los derrames tan pronto como sea posible. Si se deja enfriar sobre el cristal, puede ser difícil la limpieza o incluso dañar de forma permanente la superficie de la placa. Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad se retrae, la cuchilla en un raspador queda afilada. Úselo con mucho cuidado y siempre guarde de forma segura y fuera del alcance de los niños.
Suciedad y manchas de derrames en el panel de control	1. Desconecte la alimentación de la placa mediante el interruptor o diferencial habilitado para ello 2. Limpie el área del panel de control con una esponja o paño húmedo y limpio. 3. Seque completamente la zona del panel de control 4. Vuelva a conectar la placa a la alimentación.	Los derrames de líquido en la zona del panel de control puede provocar un mal funcionamiento de la placa vitrocerámica, los botones táctiles pueden no funcionar correctamente Asegúrese de limpiar y secar totalmente la zona del panel de control antes de volver a conectar la placa a la alimentación.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas	¿Que hacer?
La placa de inducción no se enciende	No hay alimentación de red	Asegúrese de que la placa de inducción esté conectada a la toma de corriente de red y que el interruptor o automático está en la posición de encendido. Compruebe si tiene luz en el resto de su casa. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico.
Los botones táctiles no funcionan de forma correcta	Puede haber una pequeña película de agua o líquido sobre los botones o puede estar utilizando la punta de su dedo al tocar los botones.	Asegúrese de que el área del panel de control esté limpia y seca. Use la yema del dedo cuando toque los controles.
Los botones táctiles no funcionan	El panel de control está bloqueado	Desbloquear el panel de control, consulte la sección correspondiente.
La superficie de la placa está rayada	Los recipientes de cocina pueden tener bordes o aristas que deterioran la placa. Los utensilios o los productos de limpieza utilizados no son los adecuados.	Utilice recipientes de cocina con la base plana y lisa. Consulte la sección “La cocina por inducción” y la sección limpieza de la placa de inducción.
Algunos recipientes hacen ruidos o chasquidos	Algunos recipientes tienen la base de tipo sándwich	Esto es normal y es debido al tipo de base del recipiente, esto es normal y no indica una anomalía o fallo.
La placa de produce un zumbido cuando se usa con un nivel de potencia alto.	Esto es causado por la tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, el ruido debería reducirse o desaparecer por completo al disminuir el de potencia.
Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.	Se ha encendido el ventilador que refrigera la placa de inducción. Evita que la placa se sobrecaliente, el ventilador puede continuar funcionando después de apagar la placa de inducción.	Esto es normal y no es un mal funcionamiento. No desconecte la alimentación de la placa de inducción mientras el ventilador está funcionando.
Los recipientes no se calientan y en la pantalla aparece la indicación 	El recipiente no es apto para inducción, la base del mismo es muy pequeña o no está centrado en la zona de cocción.	Use recipientes aptos para inducción, con la base suficientemente grande para ser detectada y céntrelo en la zona de cocción
La placa se ha apagado de forma inesperada, suena un tono y muestra	Fallo técnico	Anote el código de error y desconecte la alimentación de la placa mediante el interruptor o diferencial habilitado para ello. Póngase en contacto con el Servicio Técnico

un código de error en la pantalla.		Oficial MX ONDA más cercano.
------------------------------------	--	------------------------------

Mantenimiento de la PLACA

Si encuentra que algo falla en su placa, antes de comunicarse con el servicio técnico o donde la compró, verifique lo siguiente:

1. No llega energía al aparato:

- Verifique si hay un corte de energía en su departamento;
- Compruebe si el aparato está conectado correctamente a la electricidad;
- ¿Ha transcurrido la configuración del temporizador?
- Si alcanza el tiempo de cocción más largo y se apaga automáticamente;
- Si hay líquido hirviendo sobre el panel de control táctil y los dispositivos de protección contra desbordamiento se apagan automáticamente;

2. Los botones del panel de control táctil no pueden estar activos:

- Ya sea en "Bloqueo infantil", que se muestra "Lo" en la pantalla del temporizador;
- Ya sea líquido/paño húmedo sobre el panel de control táctil, protección activa contra desbordamiento;

3. Después de cocinar, aparece una "H" en la pantalla:

- Esto es normal. La placa cuenta con funciones de seguridad de advertencia de calor residual. Permanecerá hasta que la superficie esté lo suficientemente fría como para tocarla.

4. Después del apagado, el ventilador de la placa de inducción sigue funcionando durante un tiempo:

- Esto es normal, esto es para ayudar a que los electrodomésticos se enfríen por completo.

5. Algunas sartenes hacen crujidos o chasquidos durante el uso de la placa de inducción:

- Esto es normal, es el sonido de las bobinas de inducción durante el funcionamiento y, según la construcción de sus utensilios de cocina, el clic puede ser ligeramente diferente.

6. El cristal se está rayando:

- Compruebe si utiliza utensilios de cocina inadecuados, como utensilios de cocina con bordes rugosos.
- Compruebe si se están utilizando estropajos o productos de limpieza abrasivos o inadecuados.

7. El elemento calefactor de la vitrocerámica se enciende y apaga alternativamente cuando está en funcionamiento:

- Esta es una característica normal y natural de la vitrocerámica. El programador de la placa vitrocerámica, junto con el termostato o termopar en el elemento calefactor, puede controlar el funcionamiento de la placa al nivel de potencia establecido y evitar el sobrecalentamiento encendiendo y apagando alternativamente el elemento calefactor.

- Si trabaja al nivel de potencia más alto, el elemento calefactor continuará encendiéndose durante un tiempo determinado y luego se encenderá/apagará alternativamente.

- Si trabaja a otro nivel de potencia más bajo, el elemento calefactor se encenderá y apagará alternativamente a cierta frecuencia desde el comienzo según la

configuración de potencia de la zona de cocción.

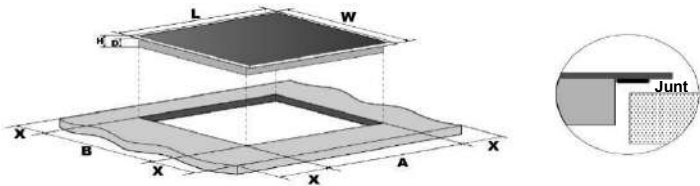
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas	¿Que hacer?
E1/E2	Tensión de alimentación anormal	Por favor verifique si la energía el suministro es normal. Encienda después de que el suministro de energía sea normal.
E3	Alta temperatura del sensor de sartén	Verifique si no hay líquido en la sartén, llénela con líquido y luego reinicie.
E5	Alta temperatura del sensor de temperatura IGBT	Por favor reinicie después de que la placa de inducción se enfríe.

INSTALACIÓN

Efectúe un orificio en la encimera en base a las siguientes sugerencias:

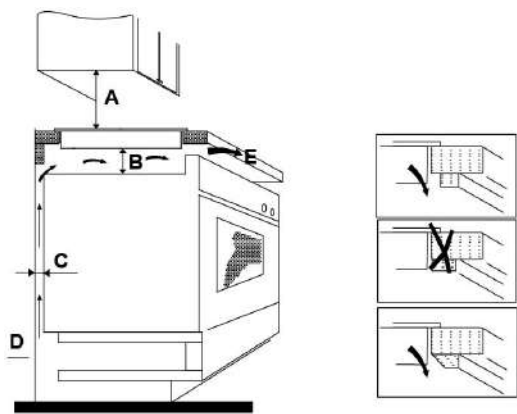
- Debe dejar al menos un mínimo de 5 cm alrededor del orificio, libre de obstáculos (muebles, electrodomésticos, etc.).
- El grosor de la encimera sea de al menos 30 mm.
- Elija el material de la encimera resistente al calor para evitar una deformación causada por la radiación de calor de la placa vitrocerámica.



Modelo	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
VC2650	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	50 min.
PI2660	590	520	56	52	555 +5 -0	495+5 -0	50 min.
PI2615	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	50 min

Bajo cualquier circunstancia, asegúrese de que la placa vitrocerámica esté bien ventilada y que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa vitrocerámica esté en buen estado de funcionamiento. Como se muestra abajo:

Nota: La distancia de seguridad entre la placa vitrocerámica y el mueble o campana extractora encima de la placa vitrocerámica debe ser de al menos 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mm	20 mm	Entrada de aire	Salida de aire 5 mm

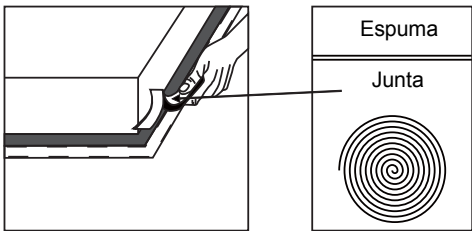
INSTALACIÓN DE LA JUNTA DE ESPUMA

Antes de insertar la placa en la abertura de la encimera de la cocina, se debe colocar la junta de espuma suministrada (en una bolsa de plástico) en la parte inferior de la vitrocerámica.

¡No instales la placa sin la junta de espuma!

La junta debe fijarse a la encimera mediante el siguiente método:

- Retire la película protectora de la junta.
- Luego coloque la junta en la parte inferior del vidrio, al lado del borde.
- La junta debe colocarse a lo largo de todo el borde del vidrio y no debe superponerse en las esquinas.
- Al instalar la junta, asegúrese de que el vidrio no entre en contacto con ningún objeto punzante.



Antes de instalar la placa vitrocerámica o induccion, asegúrese de que

- La superficie de la encimera es lisa y está nivelada, y ningún elemento estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La encimera está hecha de un material resistente al calor.
- Si la placa vitrocerámica está instalada encima de un horno, que el horno tenga un ventilador de refrigeración incorporado.
- La instalación cumplirá con todos los requisitos de autorización y las normas y regulaciones aplicables.
- La instalación eléctrica cumpla con las reglas y regulaciones locales de seguridad e incorpore un interruptor o automático de aislamiento adecuado que proporciona una desconexión total de la red eléctrica.
- El interruptor o automático de aislamiento debe ser adecuado y proporcionar una separación de contacto de espacio de aire de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos si las reglas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos)
- El interruptor o automático de aislamiento sea fácilmente accesible para el usuario.
- Consulte con un electricista autorizado o a las autoridades locales sobre la instalación y los estatutos, si tiene dudas sobre la instalación.
- Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como los azulejos de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la encimera.

Al finalizar la instalación de la placa vitrocerámica o induccion asegúrese de que...

- El cable de alimentación no es accesible a través de puertas de cajones o cajones.
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del gabinete hasta la base de la encimera.
- Si la placa vitrocerámica está instalada sobre un cajón o espacio de armario, se instala una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El interruptor o automático de aislamiento es fácilmente accesible por el usuario.

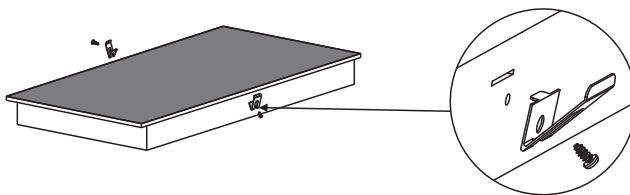
Antes de colocar los soportes de fijación.

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

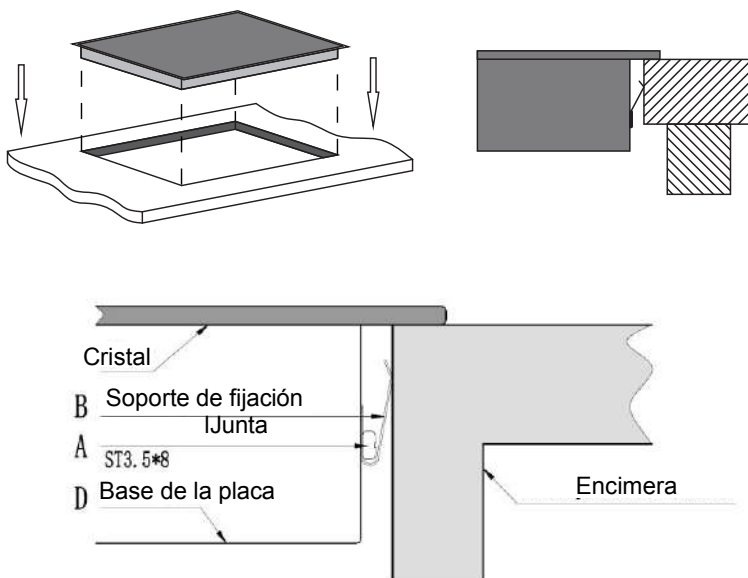
Kits de ajuste fácil

Hay un paquete de kits de fácil instalación para cada placa, que incluye clips y tornillos de fijación. Busque primero el paquete del kit de fácil ajuste.

Fije los clips a la encimera: inserte los clips de fijación en los orificios de fijación reservados en 2 lados de la carcasa, fije el clip a la carcasa con un tornillo y luego inserte la encimera en el gabinete/superficie de trabajo.



Fije la placa al gabinete: Inserte la placa en el gabinete/superficie de trabajo como se muestra a continuación, los clips montados en los lados pueden asegurar su placa de manera robusta.



Precauciones

1. La placa vitrocerámica debe ser instalada por electricistas autorizados o técnicos cualificados. Por favor, nunca realice la operación por su cuenta.
2. La placa vitrocerámica no se puede instalar directamente sobre un lavaplatos, nevera, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos de la placa vitrocerámica.
3. La placa vitrocerámica se instalará de modo que se pueda garantizar una mejor radiación de calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido sobre la superficie de la mesa deben soportar el calor.
5. Para evitar cualquier daño, la encimera debe ser resistente al calor.

CONEXIÓN DE LA PLACA A LA RED ELÉCTRICA.



La placa vitrocerámica debe ser instalada por un electricista autorizado o por un técnico debidamente cualificado.

Antes de conectar la placa vitrocerámica a la red eléctrica, compruebe que:

1. La instalación eléctrica donde vaya a conectar la placa vitrocerámica debe ser adecuada para la potencia consumida por la placa vitrocerámica.
2. El voltaje debe corresponder al valor nominal especificado en las características descritas en este manual.
3. La sección de los cables de alimentación deben soportar la corriente especificada en la placa de características.

Para conectar la placa a la toma de corriente de red, no debe utilizar adaptadores, reductores o bifurcaciones, ya que estos dispositivos se pueden calentar y provocar un incendio.

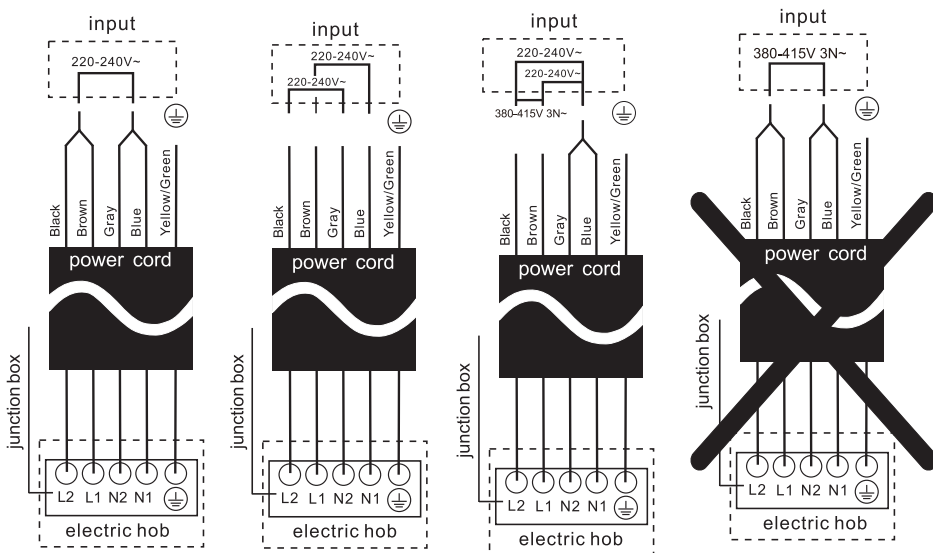
El cable de alimentación de la placa no debe tocar ninguna pieza o zona donde adquiera altas temperaturas y debe colocarse de modo que la temperatura no excederá los 75°C en ningún punto.

1. Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, esto debe ser realizado por un técnico de posventa utilizando las herramientas adecuadas, para evitar accidentes.
2. Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, se debe instalar un disyuntor omnipolar con un espacio mínimo de 3 mm entre los contactos.
3. El instalador deberá asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple las normas de seguridad.
4. El cable no debe doblarse ni comprimirse.
5. El cable debe ser revisado periódicamente y sólo un técnico calificado debe reemplazarlo..

Verifique con un electricista autorizado y cualificado si la instalación eléctrica es adecuada. Cualquier modificación de la instalación eléctrica debe ser realizada únicamente por un electricista autorizado.

La conexión eléctrica de la placa se debe realizar de acuerdo con la normativa vigente y protegida mediante un interruptor magnetotérmico o automático de un solo polo. El conexionado se muestra a continuación:

- Si el cable está dañado, para ser sustituido o reemplazado, la operación debe ser realizada por un Servicio Técnico Oficial Mx Onda.
- Si la placa vitrocerámica se conecta directamente a la red, debe instalarse un interruptor unipolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador autorizado debe asegurarse de que se haya realizado la conexión eléctrica correcta y que cumpla con las normas de seguridad.
- El cable no debe estar doblado ni comprimido.
- El cable debe ser revisado regularmente y reemplazado solo por técnicos autorizados.
- El cable amarillo / verde del cable de alimentación debe estar conectado a la tierra de la toma de corriente de red.
- El fabricante no se responsabiliza de ningún accidente que resulte del uso de un aparato que no esté conectado a tierra o de una continuidad de conexión a tierra defectuosa.
- Si el dispositivo tiene una toma de corriente, debe instalarse de modo que se pueda acceder a la toma de corriente.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión de alimentación	MX-VC2650 220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Consumo	5700 W
Superficie de cocción	Cristal cerámico de alta resistencia
Zona de cocción grande	
Potencia máxima	1050/1950/2700 W
Diámetro de cocción	150/220/300 mm Ø
Zona de cocción mediana	
Potencia máxima	1800 W
Diámetro de cocción	200 mm Ø
Zona de cocción pequeña	
Potencia máxima	1200 W
Diámetro de cocción	165 mm Ø
Controles	Tipo táctil
Niveles de potencia	9 niveles
Temporizador	Hasta 99 minutos
Dimensiones	590 x 520 x 51 mm (l, a, alto)
Dimensiones hueco para encastrar	555 x 495 mm
Peso	9.3 kg

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión de alimentación	MX-PI2660 FLEX 220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Consumo máximo	6600 W
Superficie de cocción	Cristal cerámico de alta resistencia
Zona 1 (superior izquierda)	
Potencia máxima	1300 W (1500 W modo turbo)
Diámetro de cocción	180 mm Ø
Zona 2 (inferior izquierda)	
Potencia máxima	1900 W (2200 W modo turbo)
Diámetro de cocción	180 mm Ø
Zona 3 (zona derecha)	
Potencia máxima	2300 W (3000 W modo turbo)
Diámetro de cocción	280 mm Ø
Funcionamiento en modo FLEX	
Potencia máxima	3000 W (3600 modo turbo)
Superficie de cocción	180 x 380 mm
Controles	Tipo táctil
Niveles de potencia	9 niveles
Temporizador	Hasta 99 minutos
Dimensiones	590 x 520 x 56 mm (l, a, alto)
Dimensiones hueco para encastrar	555 x 495 mm (l, a)
Peso	8.6 Kg

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MX-PI2615 FLEX

Tensión de alimentación	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Consumo máximo	3600 W
Superficie de cocción	Cristal cerámico de alta resistencia
Zona 1 (superior izquierda)	
Potencia máxima	1300 W (1500 W modo turbo)
Diámetro de cocción	180 mm Ø
Zona 2 (inferior izquierda)	
Potencia máxima	1900 W (2200 W modo turbo)
Diámetro de cocción	180 mm Ø
Potencia máxima	3000 W (3600 modo turbo)
Superficie de cocción	180 x 380 mm
Controles	Tipo táctil
Niveles de potencia	9 niveles
Temporizador	Hasta 99 minutos
Dimensiones	288 x 520 x 56 mm (l, a, alto)
Dimensiones hueco para encastrar	265 x 495 mm (l, a)
Peso	4.9 Kg

Especificaciones técnicas sujetas a cambio sin previo aviso.

Este producto cumple con las Directivas Europeas 2014/30/EC (EMC) relativa a la Compatibilidad Electromagnética y la 2014/35/EC (LVD) en materia de seguridad de baja tensión.

“MX, MX ONDA” y sus logotipos son marcas registradas de MX ELECTRO

S.L.. Teléfono de información y Servicio Técnico: **91 358 07 33**

C / Matabueyes, 7 nave
1A 19171 - Cabanillas del
Campo
(Guadalajara)

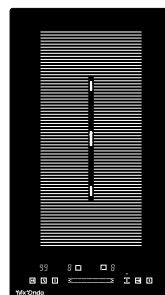
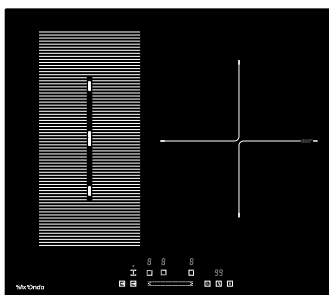
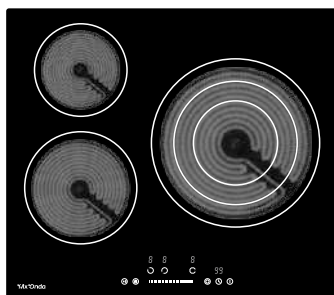
E-MAIL: mxsat@mxonda.es
<http://www.mxonda.es>

USER AND INSTALLATION MANUAL



**BUILT-IN VITROCERAMIC PLATE WITH THREE
COOKING ZONES
INDUCTION HOB FOR RECESS WITH
THREE ZONES COOKING & FLEXIBLE ZONE**

MODEL: **MX-VC2650**
MX-PI2660FLEX
MX-PI2615FLEX



BEFORE USE, READ THIS MANUAL CAREFULLY

ATTENTION

THIS APPLIANCE WORKS WITH A VOLTAGE OF 240 V, TO AVOID POSSIBLE ELECTRIC SHOCK DO NOT TRY TO OPEN IT. This device does not have any part that can be repaired by yourself. In the event of a malfunction, do not manipulate it, go to an Official MX ONDA Technical Service.

Once the useful life of this electrical product has expired, do not throw it away with household waste.
Deposit it in the appropriate container at a local recycling point for later recycling.



This product complies with the European RoHS Directive (2011/65/EU), on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.



INTRODUCTION

Congratulations on the purchase of your new built-in ceramic hob with three **MX ONDA** cooking zones model **MX-VC2650** , **MX-PI2660FLEX** and **MX-PI2615 FLEX**.

We recommend that you spend some time reading this User and Installation Manual to fully understand how to properly install it and how to use it. For installation, read the installation section.

Please read all safety instructions carefully before use and save this user and installation manual for future reference.

Among others, it incorporates the following features:

MX-VC2650

- High resistance ceramic glass.
- Maximum power: 5700 W
- Cooking zone 1: Cooking diameter: 165 mm
Power: 1200W
- Cooking zone 2: Cooking diameter: 200 mm
Power: 1800W
- Cooking zone 3: Cooking diameter: 150/220/300 mm
Power: 1050/1950/2700W
- Touch type electronic controls
- 9 power levels
- Timer up to 99 minutes
- Automatic safety shutdown
- Child lock
- Residual heat indication

MX-PI2660 FLEX

- High-strength ceramic glass.
- Maximum power: 6600 W
- Operation in stand-alone mode with 3 cooking zones or FLEX mode that combines the two left cooking zones to obtain a large cooking surface:
- Standalone mode operation:
- Zone 1 (top left): 180 mm cooking diameter, power 1300 W (1500 W turbo mode)
- Zone 2 (lower left): 180 mm cooking diameter, power 1900 W (2200 W turbo mode)
- Zone 3 (Right Zone): 280 mm cooking diameter, power 2300W (3000 W turbo mode)
- Operation in FLEX mode:
- Left area: 180 x 380 mm cooking surface, power 3000 W (3600 W turbo mode)
- Touch-type electronic controls with waste heat indicator
- 9 power levels + turbo function
- Continuous heating at the low power level
- Detection of small to non-induction containers
- Automatic Safety Shut-Off & Child Lock

MX-PI2615 FLEX

- High-strength ceramic glass.
- Maximum power: 3600 W
- Operation in stand-alone mode with 2 cooking zones or FLEX mode that combines the two cooking zones to obtain a large cooking surface:
- Standalone mode operation:
- Zone 1 (top left): 180 mm cooking diameter, power 1300 W (1500 W turbo mode)
- Zone 2 (lower left): 180 mm cooking diameter, power 1900 W (2200 W turbo mode)
- Operation in FLEX mode:
- Left area: 180 x 380 mm cooking surface, power 3000 W (3600 W turbo mode)
- Touch-type electronic controls with waste heat indicator
- 9 power levels + turbo function
- Continuous heating at the low power level
- Detection of small to non-induction containers

BEFORE CONNECTING THE APPLIANCE

Your security is important for us. Please read this information before using the board.

Installation (Electric Shock Hazard)

- Disconnect the appliance from the mains before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good ground wiring system is essential and mandatory.
- Modifications to the home wiring system should only be carried out by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electric shock or death.

Cutting Hazard

- Be careful: the edges of the panel are sharp.
- Failure to use caution may cause injuries or cuts.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible products or products should be placed in this appliance at any time.
- Make this information available to the person responsible for installing the device, as it could reduce your installation costs.
- To avoid risks, this appliance must be installed in accordance with these installation instructions.
- This appliance should only be installed and grounded by a suitably qualified person.
- This apparatus must be connected to a circuit incorporating an isolation switch that provides complete disconnection from the power source.
- Failure to properly install the device may void warranty or liability claims.

Operation and maintenance

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the surface of the cooking surface breaks or cracks, disconnect the hob from the mains socket (automatic) and contact a qualified technician.
- Turn off the hob and wait for it to cool completely before cleaning; for maintenance you must disconnect the hob from the mains.
- Failure to follow this advice may result in electric shock or death.

Health Hazard

- This device complies with electrical and electromagnetic safety regulations.
- However, people with pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) should consult their doctor or the implant manufacturer before using this device to ensure that their implants are not affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death or significant damage to your health.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not allow your body, clothing or anything other than the appropriate cookware to come into contact with the ceramic glass until the surface is cool.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the countertop surface as they may become hot.
- Pan handles may be hot to the touch.
- Check that the handles of the saucepans do not protrude from other cooking zones that are on. Keep the handles out of the reach of children.

- Keep children away.
- Failure to follow this advice may cause burns and scalds.

Cutting Hazard

- The sharp blade of a glass plate scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with great care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to take the necessary precautions may cause injuries or cuts.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the appliance unattended when in use. When oil is overheated it can cause smoke and spills that can ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave magnetizable objects (e.g., credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g., computers, MP3 players) near the device, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance to heat or heat the room. After use, always turn off the cooking zones and hob as described in this manual (i.e. using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand or climb on the plate.
- Do not place toys or products that attract children's attention on the plate; children could climb on the plate and could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is used.

- Children or persons with a disability that limits their ability to use the appliance must have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor must be convinced that they can use the device without danger to themselves or their environment.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other services must be performed by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean the plate.
- Do not place or drop heavy objects on the plate. Do not lean on the plate.
- Do not use pots, pans or saucepans with uneven edges or drag them across the glass surface as this may scratch the glass surface.
- Do not use scouring pads or any other abrasive cleaning products to clean the hob surface as they may scratch the glass surface.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or qualified personnel to avoid a hazard.
- This appliance is intended for home use only, not professional use. MX ONDA will not accept any responsibility and the guarantee will be void in case of improper use or failure to follow instructions.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching the cooking zones. Children under 8 years old should be kept away unless continually supervised.
- Children should not play with the appliance. Cleaning and maintenance should not be carried out by children without proper supervision.
- This device can be used by children aged 8 years and older and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the device in a safe manner and understand the instructions. dangers involved.

- **WARNING:** Unattended cooking on a hotplate with grease or oil can be dangerous and cause a fire. NEVER try to put out a fire with water, turn off the appliance and then cover the flame for example with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Fire Hazard: Do not place or store products on cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid the possibility of electric shock and do not touch it to avoid cutting the ceramic glass.
- A steam cleaner should not be used.
- The appliance is not designed to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- **CAUTION:** The cooking process must be supervised. The short-term cooking process must be continuously monitored.
- **WARNING:** To prevent the plate from moving, safety anchors must be installed. See installation instructions.
- **WARNING:** Use only cooktop protectors designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the appliance manufacturer in the appropriate instructions for use or cooktop protectors built into the appliance. The use of inappropriate protectors can cause accidents.
- This appliance incorporates a ground connection for functional purposes only.
- Remove any protective film that may be on the glass surface.

CHARACTERISTICS OF THE CONTAINERS

Container Base Features

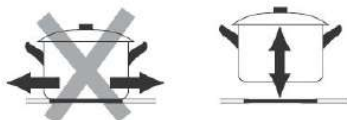
Pay special attention to the shape of the base, since it must be completely flat. Do not use containers with uneven edges or curved bottoms.



Make sure the base of the container is smooth, rests flat against the glass and is the same size as the cooking zone. Use containers whose diameter is as large as the selected zone graph. Always center the container on the cooking zone. The base of a container can influence the distribution of heat and therefore the cooking result. Choosing a container with a better quality base will save us cooking time and energy.

Protect the glass surface

Always lift containers off the glass surface, do not slide it as this could scratch the glass.



Empty containers or containers with a very thin base

Never place an empty container on the plate and turn it on, as this can cause the container to overheat (due to excess heat) and damage the ceramic glass or the plate itself. If the base of the container is very thin, it can also become excessively hot, refrain from using this type of container.

INDUCTION COOKER (MX-PI2660 FELX y PI2615 FLEX)

Advantages of induction cooking

The induction cooker is a radical change in the traditional way of cooking food, the heat is generated directly in the container so the heat loss between the different elements (container, glass-ceramic glass plates, etc.) is eliminated.

- Decreased cooking time: the container heats up faster.
- Energy saving: by reducing the time to cook and/or fry. When the container is removed from the cooking zone, it automatically stops supplying

heat.

- Easier cleaning; Because the surface isn't as hot, spilled food doesn't burn as quickly.

Appropriate containers for induction

Ferromagnetic vessels

Suitable containers for induction cooking are those that are made of ferromagnetic material. They can be made of enamelled steel, cast iron or special stainless steel induction tableware.

To find out if a container is suitable for induction cooking, check that it is attracted by a magnet.



Special Containers

There are other types of containers whose base is not entirely ferromagnetic. Before use, check the diameter of the base and that these containers are detected by the induction hob.

Vessels not suitable for induction

Never use containers made of normal stainless steel, glass, clay, copper, or aluminum.

Vessel Detection

The hob has a minimum limit of detection of the cooking zone that varies in each cooking zone. For this reason, you should refrain from using containers whose base is smaller than the specified diameter.

If you turn on the hob without a container, with a container whose base is lower than the specified one, or with a container that is not suitable for induction, the hob will not work, the indication " $\geq \leq$ " will appear on the display.

Container Dimensions

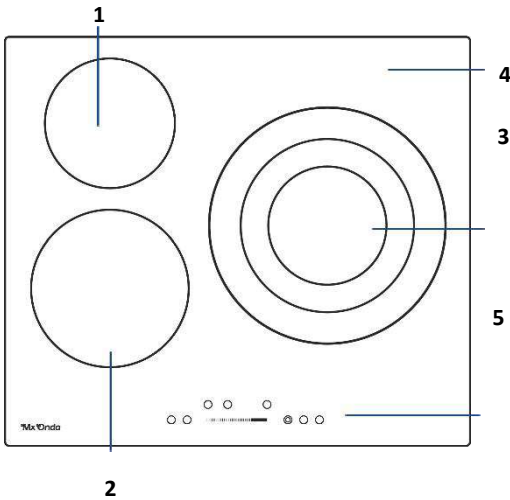
The cooking zones have a minimum and maximum operating diameter, and automatically adapt to the diameter of the vessel. However, the bottom of the bowl should have a minimum diameter according to the corresponding cooking zone. To get the best efficiency out of your induction cooktop, place the base of the bowl in the center of the cooking zone.

Cooking diameter of the upper left area: 180 mm Ø

Cooking diameter of the lower left area: 180 mm Ø

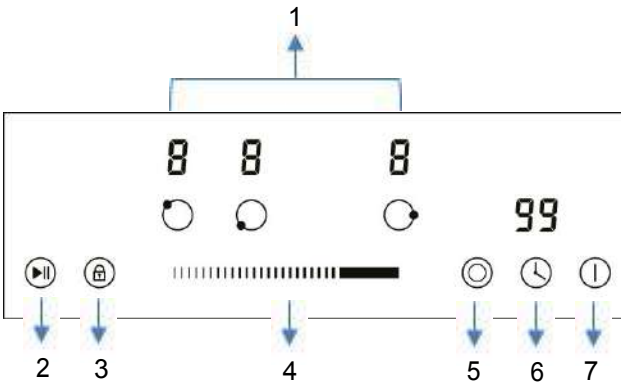
Cooking diameter of the right zone: 280 mm Ø

CONTROLS AND ELEMENTS MX-VC2650



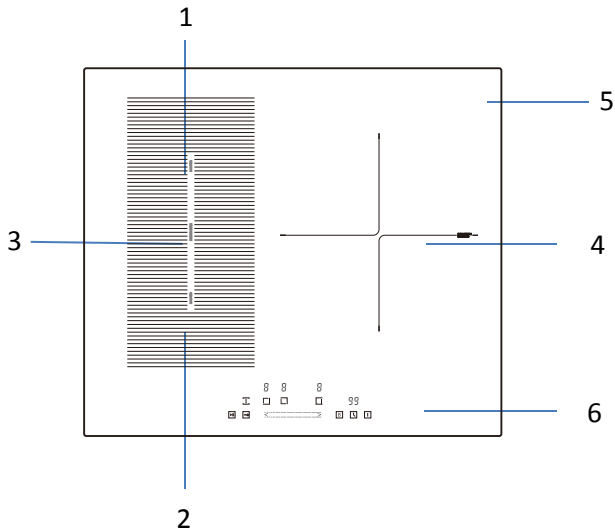
1. Small cooking zone
Cooking diameter: 165 mm Ø
Power: 1200W
2. Medium cooking zone
Cooking diameter: 200 mm Ø
Power: 1800W
3. Large cooking area
Cooking diameter: 150/220/300 mm Ø
Power: 1050/1950/2700W
4. Glass plate
5. Dashboard

PANEL DE CONTROL



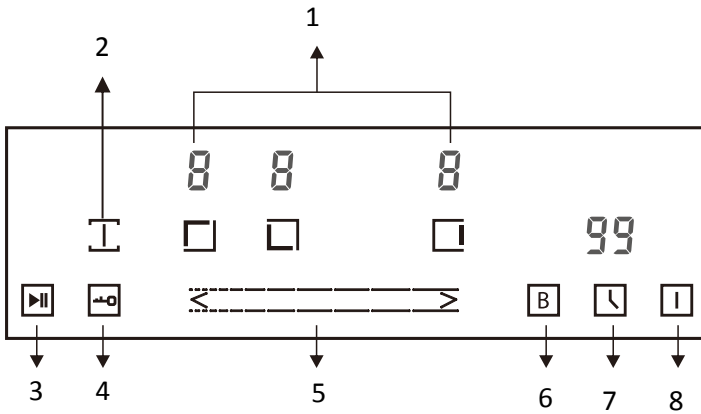
1. Indication of the cooking zone
2. Stop and continue button
3. Child lock control button
4. Heating level/timer slider
5. Extended cooking zone selection button
6. Timer selection button
7. On/off button

CONTROLS AND ELEMENTS MX-PI2660 FLEX



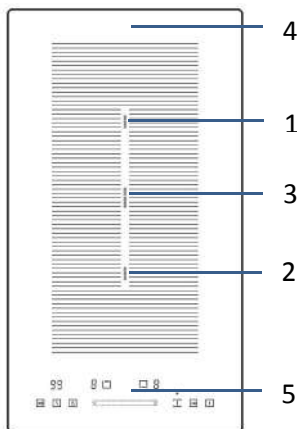
1. Upper left cooking zone: Cooking diameter: 180 mm Ø
Power: 1300 W (1500 W turbo mode)
2. Lower left cooking zone: Cooking diameter: 180 mm Ø
Power: 1900 W (2200 W turbo mode)
3. Flexible cooking zone: Maximum cooking surface: 180 x 380 mm Ø
Power: 3000 W (3600 W turbo mode)
4. Right cooking zone: Cooking diameter: 280 mm Ø
Power: 2300 W (3000 W turbo mode)
5. Glass Plate
6. Control Panel

CONTROL PANEL



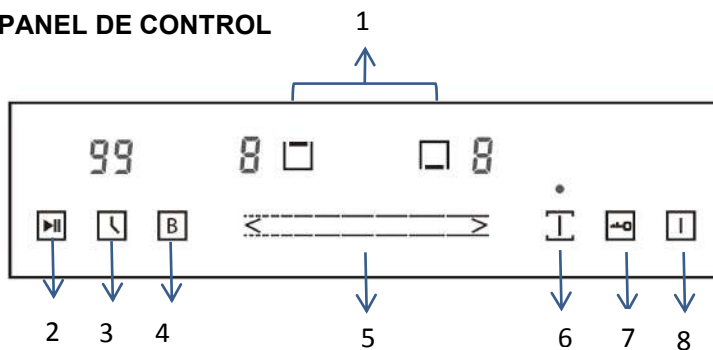
1. Cooking zone selection button
2. Flex Zone Function Control Button
3. Stop & Continue control button
4. Child Lock Control Button
5. Cooking Level/Timer Slider
6. Turbo Function Button
7. Timer selection button
8. Button ON/OFF

CONTROLS AND ELEMENTS MX-PI2615 FLEX



1. Upper cooking zone: Cooking diameter: 180 mm Ø
Power: 1900 W (2200 W turbo mode)
2. Lower cooking zone: Cooking diameter: 180 mm Ø
Power: 1300 W (1500 W turbo mode)
3. Flexible cooking zone: Maximum cooking surface: 180 x 380 mm Ø
Power: 3000 W (3600 W turbo mode)
4. Glass Plate
5. Control Panel

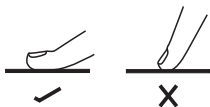
PANEL DE CONTROL



1. Cooking zone selection button
2. Stop & Continue control button
3. Timer selection button
4. Booster Function Button
5. Cooking Level/Timer Slider
6. Flex Zone Function Control Button
7. Child Lock Control Button
8. Button ON/OFF

USING TOUCH CONTROLS

- Controls respond to touch, so no pressure is necessary.
- Use the entire tip of your finger, not the tip. You will hear a beep each time a touch is detected.
- Make sure that the controls are always clean, dry, and that no object (for example, a utensil or cloth) is covering them. Even a thin layer of water can make the controls difficult to operate.



USE YOUR COOKER

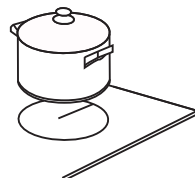
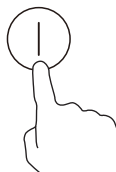
To start cooking

After connecting the board to electricity and turning it on. Press and hold the ON/OFF control button for about 3 seconds until you hear a "beep" to turn on the plate on. Now the plate goes into Standby mode, all the heat.

The setting indicators and timer setting indicators show “-”

Place a container suitable for the chosen cooking zone.

Make sure the bottom of the container and the surface of the cooking zone are clean and dry.



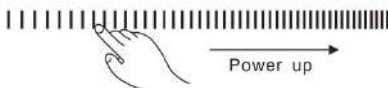
Set the heating level of the cooking zone.

Before adjusting the heat level, it is necessary to touch the

Heating zone selection control button to select and activate the cooking zone you want to use. Heat Settings

The selected zone indicator flashes when it is active, then you could adjust its heat level lower:

Adjust the heat setting by sliding the slider.



Notes:

1. After connecting to electricity, when it is turned on, the plate buzzer rings once,
All indicators turn on for 1 second and then turn off.
2. When the plate is in standby mode, if not practiced within 1 minute, the electric plate will automatically turn off and the doorbell will beep.
3. To turn on the hob, press the ON/OFF control button and hold it for about 3 seconds; To turn it off, you just need to press the ON/OFF button again.
4. Power level can be adjusted from 0 to 9.
5. The heat setting indicator for the selected zone flashes during setting.
After setting, the number flashes for 5 seconds and then stops flashing, then the setting will be confirmed.

To turn off the hob

1. You can turn off the cooking zone by adjusting the heat setting to level 0, the indicator of which shows “-”.
2. You can also turn off the entire board by touching the ON/OFF control button.

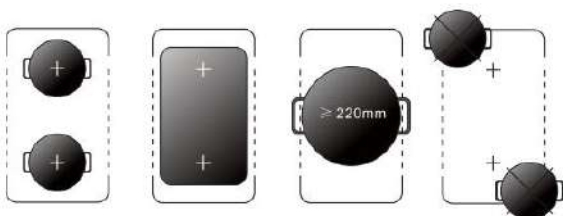


FLEXIBLE COOKING ZONE MX-PI2660 FLEX y MX-PI2615 FLEX

Some models may have one or more flexible cooking zones. These flexible cooking zones can each be used as a single zone or as two separate zones, depending on the cooking needs at any given time.

Each of the flexible areas consists of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to another within the flex area while maintaining the same power level of the zone where the utensil was originally placed, and the part that is not covered by the utensil automatically shuts down.

Important: Be sure to place the cookware centered in the single cooking zone. For large, oval, rectangular, and elongated pots, be sure to place the pots centered in the cooking area covering both crosses.



Activate the flexible induction area.

To activate a flex area as a single large zone, first press either of the two cooking zone selection button for this flex area, then press the flex area control button. When the flex area works, the indicator above the control knob of the corresponding flex area lights up and the power level indicator flashes, you can adjust the power level of the flex area by sliding the slider.

Disables the flexible induction area

To turn off the flex area when it's running, press either of the two cooking zone selection button on this flex area; When the power level indicator flashes, press the flex control button again. The indicator will turn off after you turn it off.

TURBO FUNCTION

Some models of induction cooktops may have one or more cooking zones with Turbo function. You can use the "Turbo" function to increase the power of the respective cooking zone to maximum power for 5 minutes. This feature could reduce the cooking time, which is convenient for cooking when you are in a hurry!

Using the Turbo Function

1. Tap the Heating Zone Select Control button to select the cooking zone in which you want to use the Turbo function.

2. Tap the control button of the Turbo function , the heating zone

The indicator will show "b" and flash for 5 seconds and then stop flashing, then the Turbo function will be activated.



Note: The **Turbo** function increases the power considerably, so we recommend that you use it with caution as cooking times may vary and excess temperature may burn the food.

Note: Once the tube function is complete, the cooking zone will return to its original setting.

Cancel the Turbo feature

- Follow the above practice of the Turbo feature by turning it on once again when the Turbo feature is working, you could cancel the Turbo feature.
- You can also cancel the Turbo feature by adjusting the power level settings.

USING A GLASS CERAMIC PLATE WITH LARGE HEATING AREA

Some models of **ceramic hobs** may have one or more extended cooking zones (oval/double/triple zone); These extended zones can provide a larger cooking area and additional heat to accommodate different sizes of cooking vessels.

To use the extended zone when the board is working, follow the following:

4. Select and activate the cooking zone you want to use extended zones:

Touch the heating zone selection control button to select and activate to make adjustments.

5. The central zone will turn on when the heating is first set. level for extended cooking zone.

6. When the heating zone is selected and active (power level indicator flashing), touch the extended zone control button to activate the extended heating element for a large heating area.



Notes:

1. By continuously touching the control button, the extended zones will operate as follows:
 - Dual zone: "Central-Dual-Central-Dual-Central Zone..."
 - Triple zone: "Central-Dual-Triple-Central-Dual-Triple-Central Zone..."
2. When Dual Zone is active, the LED indicator will show the heat setting. And "  " alternatively. When Triple Zone is active, the LED indicator will show the power setting and "  " alternately.

CHILD LOCK SAFETY CONTROL

- You can lock the controls to prevent unwanted use (for example, children accidentally turning on the cooking zones) by activating the child lock function.
- When the controls are locked, except the ON/OFF control button and the child lock control button, all other touch control buttons are disabled.

Touch the child lock control button for about three seconds. The timer indicator will show "Lo" and the child lock function will be active.

To unlock the controls

4. Make sure the electric plate is turned on.
5. Touch and hold the child lock control button for about 3 seconds, the doorbell rings once and "Lo" disappears on the timer indicator, the child lock will be inactive.
6. You can now start using your electric plate.

 In child lock mode, all control buttons will be disabled except the ON/OFF button  and child lock button. You can always turn off the board with the ON/OFF  control in case of emergency, but you must unlock the board first in the next operation.

Note: In the child lock function, if you turn off the hob without deactivating the child lock function. When you turn on the hob later, the child lock function will still be valid.

STOP AND GO FUNCTION

- **Make cooking easy!** When something unforeseen arises and your attention is required, you will waste time if you turn everything off. For this reason, this function will be very useful on these occasions.
- **The Stop and Go function** can turn off all zones. When you go back, with one more press of the button, the hob restarts where it was, to continue cooking.

Activate the Stop and Go function

3. To activate the Stop and Go function, you can press the Stop and Go function button once. Then all programmer settings are maintained and the hob stops heating, all heat setting indicators show "P".

Deactivate the Stop and Go function

To cancel the **Stop and Go function**, you can press the **Stop and Go** function again after returning. Then, all programmer settings will return to the way they were, the Stop and Continue "P" indicator will disappear from all indicators.

 When the **Stop and Go function** is active, all control buttons are disabled except the ON/OFF button and Stop and Go.

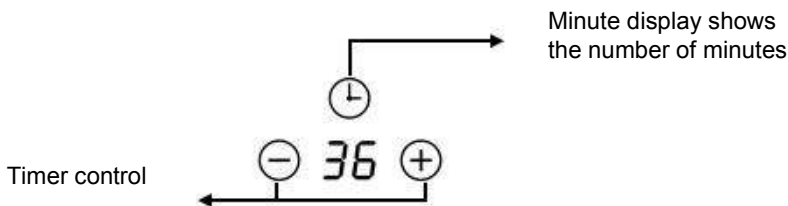
Note: The hob will automatically turn off if the Stop and Go function lasts more than 10 minutes.

TIMER

When the hob is on, you can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute tracker. In this case, the timer will not turn off any cooking zone when the set time expires.
- You can set it to turn off one or more cooking zones.
- You can set the minute hand/timer up to 99 minutes.

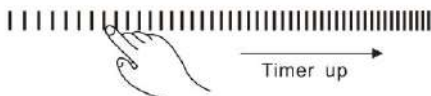
Timer Description



Use the timer as a minute reminder

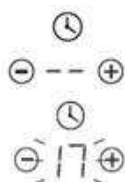
If you have not selected any cooking zone

1. Touch the timer control button, the number on the timer indicator flashing.
 - Touch the timer control button once, the single digit number on the timer indicator flashes, then adjust a single digit of the minute hand setting by sliding the slider.
 - Press the timer control button again, the tens digit number on the timer indicator flashing, then adjust the tens digit minute timer setting by sliding the slider.



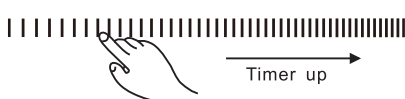
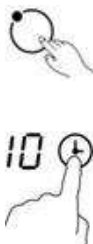
Note: By continuously touching the timer control button, the slider works with the following consequence: “Single digit-Tens digit -Confirm setting-Single digit-...”

2. When the minute hand is set, it will start counting down immediately, the screen will show the remaining time.
3. The buzzer will ring for 30 seconds and the timer indicator “- -” will be displayed when the timer time ends. Any efficient touch of control buttons during it would end up ringing the doorbell.



Set the timer to turn off the cooking zone

1. Touch the cooking zone selection control button to select the cooking zone for which you want to set the timer.
2. Touch the timer control button, the number on the timer indicator flashing.
3. Then adjust the timer settings.
 - Touch the timer control button once, the single digit number on the timer indicator flashes, then adjust a single digit of the minute hand setting by sliding the slider.
 - Press the timer control button again, the tens digit number on the timer indicator flashing, then adjust the tens digit minute timer setting by sliding the slider.



4. When the timer is set, it will start counting down immediately, the screen will show the remaining time.
5. When the cooking timer expires, the corresponding cooking zone cooking will turn off automatically.

Note: The red dot next to the power level indicator will illuminate for those zones that will be set with a timer. You can check the timer settings of different timer-set cooking zones by activating this cooking zone.



Note: If more than one cooking zone has a timer setting, the timer indicator will show the lowest time. The red dot next to the power level indicator will flash.

RESIDUAL HEAT WARNING

Be careful with hot surfaces

When the board has been running for some time, some residual heat will remain. The letter “H” appears on the setup indicator to warn you to stay away from him.

It can also be used as a power saving function:



If you want to heat more pans, use the cooking zone that is still hot.

AUTOMATIC SAFETY SHUT OFF

Another safety feature of the board is the automatic shutdown. This happens every time you forget to turn off a cooking zone. Default shutdown times are shown in the following table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Auto power off time (hours)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

PROTECTION AGAINST OVERHEATING

An equipped temperature sensor can monitor the temperature inside the plate. When excessive temperature is controlled, the hob will automatically stop its operation.

PROTECTION AGAINST OVERFLOW

For your safety, the programmer will automatically turn off the power if the liquid boils or if you wet a cloth on the touch control panel. All control buttons will become invalid except the on/off button and child lock unless you dry the touch control area.

COOKING GUIDELINES

Be careful when frying, as oil and fat heat up quickly, especially if you use the Turbo function. At extremely high temperatures, oil and grease ignite spontaneously and this presents a fire hazard.

Cooking tips

Energy saving

- When the food comes to a boil, reduce the power.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking at a high power level and then reduce the power level when the food is heated.

COOKING SETTINGS

The following configurations are only indicative. The exact setting will depend on factors including your cookware and how much you are cooking.

Experiment with the board to find the configuration that best suits your needs.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Causes	What to do?
The induction hob won't turn on	No mains power	Make sure that the induction hob is plugged into the mains outlet and that the circuit breaker is in the on position. Check to see if you have power in the rest of your home. If you've checked everything and the problem persists, call a technician.
Touch buttons don't work properly	There may be a small film of water or liquid over the buttons or you may be using your fingertip when touching the buttons.	Make sure the control panel area is clean and dry. Use your fingertip when you touch the controls.
Touch buttons don't work	Control panel is locked	To unlock the control panel, see the corresponding section.
The surface of the plate is scratched	Kitchen containers can have edges or edges that deteriorate the plate. The utensils or cleaning products used are not adequate.	Use kitchen containers with a flat, smooth base. Refer to the section "The induction cooker" and the section on cleaning the induction hob.
Some containers make noises or clicking noises	Some containers have a sandwich base	This is normal and is due to the type of base of the vessel, this is normal and does not indicate an abnormality or failure.
The hob produces a humming sound when used at a high power level.	This is caused by induction cooking technology.	This is normal, the noise should be reduced or disappear completely when the power decreases.
Fan noise coming from the induction hob.	The fan that cools the induction hob has been turned on. It prevents the hob from overheating, the fan can continue to run after turning off the induction hob.	This is normal and not a malfunction. Do not turn off the power to the induction hob while the fan is running.
The containers are not heated and the indication appears on the display 	The bowl is not suitable for induction, the base of the bowl is too small or it is not centered in the cooking area.	Use induction-friendly containers, with the base large enough to be detected, and focus on the cooking zone

The board has shut down unexpectedly, a tone sounds, and an error code is displayed on the screen.	Technical failure	Write down the error code and disconnect the power to the board using the circuit breaker or differential switch provided for this purpose. Contact your nearest MX ONDA Official Technical Service.
--	-------------------	--

CLEANING THE COOKTOP

Cleaning and maintenance

Important: Before carrying out any maintenance or cleaning work, DISCONNECT the appliance from the POWER supply and ensure that it is completely cool.

Clean the countertop surface

Wipe spills from countertop surface as soon as possible after use. Always make sure the surface is cool enough before cleaning.

Use a soft cloth or kitchen paper to clean the surface. If the spill has dried on the surface, you may need to use a specialized glass-ceramic glass cleaner, available in most supermarkets.

Do not use other abrasive cleaners and/or metal wool etc. as it may scratch the ceramic glass surface of your hob.

CLEANING THE HOB

Dirt type	How to clean	Important
Everyday dirt on the glass surface (fingerprints, marks, food stains, or non-sugar spills)	5. Disconnect the board's power using the switch or differential enabled for this purpose 6. Use a ceramic cooktop cleaner while the surface is warm (but not hot). 7. Rinse and dry the plate with a clean cloth or paper towel. 8. Reconnect the board to power	When you turn off the power to the board, there will be no indication of hot surface, but the cooking zone may still be hot! Use special scouring pads for glass ceramic plates. Do not use strong, corrosive or abrasive cleaning products that may damage the plate. Always read the label to check if your cleaner or scrubber is suitable. Never leave residue on the surface, the glass may stain.
Spills caused by sugary foods	Remove them immediately using a spatula or scraper suitable for ceramic hobs, be careful with the hot surfaces of the cooking zone: 1. Disconnect the board's power using the switch or differential enabled for this purpose 2. Hold the spatula or scraper at a 30° angle and scrape any dirt or spill onto a cool area of the plate. 3. Wipe up any dirt or spills with a kitchen towel or paper towel.	Remove stains left by melting and sugary foods or spills as soon as possible. If allowed to cool on the glass, it may be difficult to clean or even permanently damage the surface of the plate. Cutting Hazard: When the safety cover is retracted, the blade on a scraper becomes sharp. Use with great care and always store safely and out of reach of children.
Dirt and spill stains on control panel	5. Disconnect the board's power using the switch or differential enabled for this purpose 6. Clean the control panel area with a clean, damp sponge or cloth. 7. Dry the control panel area completely 8. Reconnect the board to power.	Liquid spills in the control panel area may cause the ceramic hob to malfunction, the touch buttons may not function correctly Be sure to clean and dry the control panel area completely before connecting the board to power again.

Maintenance of the Hob

If you find that something is wrong with your board, before contacting technical support or where you bought it, check the following:

1. No power reaching the device:

- Check if there is a power outage in your apartment;
- Check if the appliance is properly connected to electricity;
- Has the timer setting elapsed?
- If it reaches the longest cooking time and turns off automatically;
- If there is boiling liquid on the touch control panel and overflow protection devices turn off automatically;

2. Touch control panel buttons cannot be active:

- Whether in "Child Lock", "Lo" is displayed on the timer screen;
- Whether liquid/wet cloth on the touch control panel, active overflow protection;

3. After cooking, an "H" appears on the screen:

-This is normal. The hob has residual heat warning safety functions. It will remain until the surface is cool enough to touch.

4. After shutdown, the induction hob fan continues to work for a while:

-This is normal, this is to help the appliances cool completely.

5. Some pans make crackling or clicking noises while using the induction hob:

-This is normal, it is the sound of the induction coils during operation and depending on the construction of your cookware, the click may be slightly different.

6. The glass is scratching:

- Check if you are using inappropriate cookware, such as cookware with rough edges.
- Check if abrasive or inappropriate scouring pads or cleaning products are being used.

7. The heating element of the ceramic hob alternately turns on and off when in operation:

-This is a normal and natural characteristic of glass ceramic. The ceramic hob programmer, together with the thermostat or thermocouple on the heating element, can control the operation of the hob at the set power level and prevent overheating by alternately turning the heating element on and off.

-If you work at the highest power level, the heating element will continue to turn on for a certain time and then turn on/off alternately.

-If you work at another lower power level, the heating element will alternately turn on and off at a certain frequency from the beginning according to the power setting of the cooking zone.

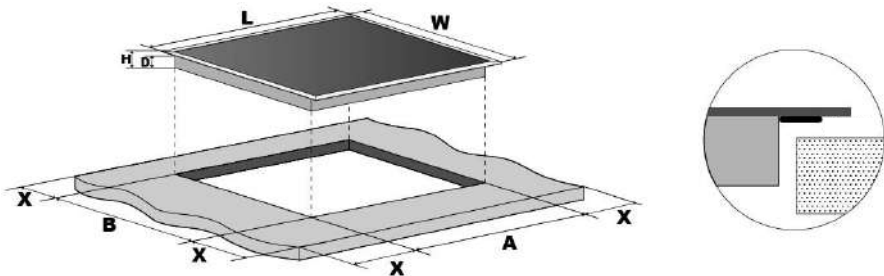
ERROR MESSAGES

Problem	Possible causes	To do?
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please check if the power supply is normal. Turn on after the power supply is normal.
E3	Pan sensor high temperature	Check if there is no liquid in the pan, fill it with liquid and then restart.
E5	IGBT temperature sensor high temperature	Please restart after the induction cooktop cools down.

FACILITY

Make a hole in the countertop based on the following suggestions:

- You must leave at least a minimum of 5 cm around the hole, free of obstacles (furniture, appliances, etc.).
- The thickness of the countertop is at least 30 mm.
- Choose heat-resistant countertop material to avoid deformation caused by heat radiation from the glass-ceramic hob.



Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
VC2650	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	50 min.
PI2660	590	520	56	52	555 +5 -0	495+5 -0	50 min.
PI2615	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	50 min

Under any circumstances, make sure that the ceramic hob is well ventilated and that the air inlet and outlet are not blocked.

Make sure the ceramic hob is in good working order. As shown below:

Note: The safety distance between the glass-ceramic plate and the cabinet or extractor hood above the glass-ceramic plate must be at least 760 mm.

A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mm	20 mm	Air entrance	Air vent 5mm

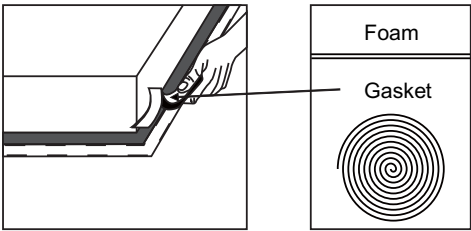
FOAM GASKET INSTALLATION

Before inserting the hob into the kitchen worktop opening, the supplied foam gasket (in a plastic bag) must be placed on the bottom of the hob.

Do not install the plate without the foam gasket!

The gasket must be fixed to the countertop by the following method:

- Remove the protective film from the gasket.
- Then place the gasket on the bottom of the glass, next to the edge.
- The gasket must be placed along the entire edge of the glass and must not overlap in the corners.
- When installing the gasket, make sure that the glass does not come into contact with any sharp objects.



Before installing the ceramic or induction hob, make sure that

- The countertop surface is smooth and level, and no structural elements interfere with space requirements.
- The countertop is made of heat-resistant material.
- If the ceramic hob is installed on top of an oven, the oven must have a built-in cooling fan.
- The facility will comply with all permitting requirements and applicable rules and regulations.
- The electrical installation complies with local safety rules and regulations and incorporates a suitable isolating switch or circuit breaker that provides total disconnection from the electrical network.
- The isolating switch or circuit breaker must be suitable and provide an air gap contact separation of 3 mm on all poles (or on all live [phase] conductors if local wiring rules allow this variation from requirements)
- The isolation switch is easily accessible to the user.
- Consult a licensed electrician or local authorities regarding installation and statutes if you have questions about installation.
- Use heat-resistant, easy-to-clean finishes (such as ceramic tile) for wall surfaces surrounding the countertop.

When completing the installation of the hob make sure that...

- The power cord is not accessible through drawer or drawer doors.
- There is adequate flow of fresh air from the outside of the cabinet to the base of the countertop.
- If the ceramic hob is installed over a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed under the base of the hob.
- The isolation switch is easily accessible by the user.
-

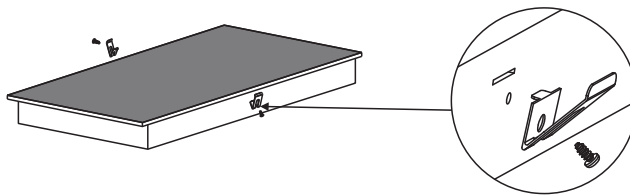
Before placing the fixing brackets.

The unit must be placed on a stable and smooth surface (use the packaging). Do not apply force to the controls that protrude from the plate.

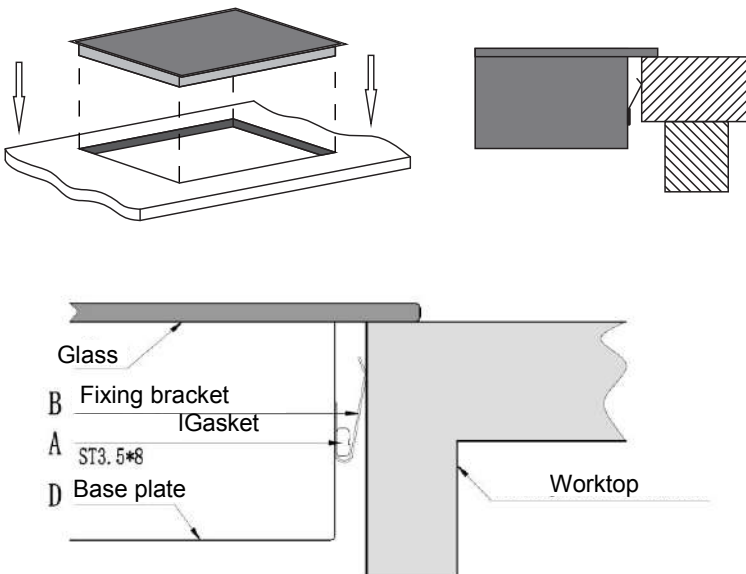
Easy Fit Kits

There is a pack of easy installation kits for each plate, including clips and fixing screws. Look for the easy fit kit package first.

Attach the clips to the countertop: Insert the fixing clips into the reserved fixing holes on 2 sides of the shell, fix the clip to the shell with a screw, and then insert the countertop into the cabinet/work surface.



Attach the plate to the cabinet: Insert the plate into the cabinet/work surface as shown below, the side-mounted clips can secure your plate sturdily.



Precautions

1. The ceramic hob must be installed by authorized electricians or qualified technicians. Please never perform the operation on your own.
2. The ceramic hob cannot be installed directly on a dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine or dryer, as moisture can damage the electronic components of the ceramic hob.
3. The glass-ceramic plate will be installed so that better heat radiation can be ensured to improve its reliability.
4. The wall and the induced heating zone on the table surface must withstand the heat.
5. To avoid any damage, the countertop must be heat resistant.

CONNECTION OF THE VITROCERAMIC PLATE OR INDUCTION HOB TO THE ELECTRICAL MAINS



The ceramic hob must be installed by a licensed electrician or a suitably qualified technician.

Before connecting the ceramic hob to the mains, check that:

1. The electrical installation where you are going to connect the glass-ceramic plate must be suitable for the power consumed by the glass-ceramic plate.
2. The voltage must correspond to the nominal value specified in the characteristics described in this manual.
3. The section of the power cables must withstand the current specified on the rating plate.

To connect the ceramic hob to the mains outlet, you should not use adapters, reducers or splitters, as these devices can heat up and cause a fire.

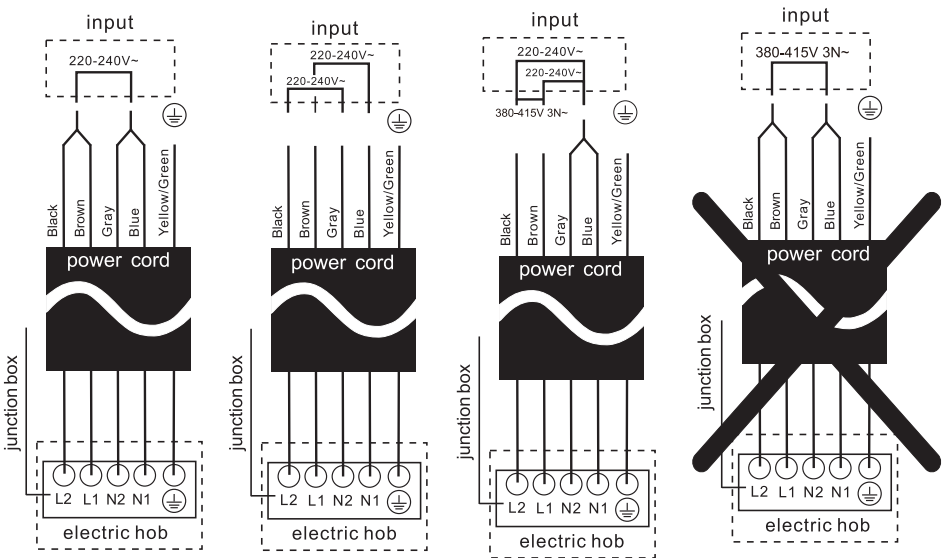
The power cable of the ceramic hob must not touch any part or area where it acquires high temperatures and must be placed so that the temperature will not exceed 75°C at any point.

1. If the cable is damaged or needs to be replaced, this must be done by an after-sales technician using the appropriate tools, to avoid accidents.
2. If the appliance is connected directly to the mains, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3 mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable should be checked periodically and replaced only by a qualified technician.

Check with a licensed and qualified electrician for proper electrical installation. Any modification to the electrical installation must be carried out only by a licensed electrician.

The electrical connection of the ceramic hob must be made in accordance with current regulations and protected by a single-pole magneto-thermal or automatic switch. The connection is shown below:

- If the cable is damaged, to be replaced or replaced, the operation must be carried out by an Official Mx Onda Technical Service.
- If the ceramic hob is connected directly to the mains, a single-pole switch must be installed with a minimum opening of 3 mm between the contacts.
- The authorized installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable should be checked regularly and replaced only by authorized technicians.
- The yellow/green wire of the power cable must be connected to the ground of the mains socket.
- The manufacturer is not responsible for any accident resulting from the use of an ungrounded appliance or defective grounding continuity.
- If the device has a power outlet, it must be installed so that the power outlet is accessible.



SPECIFICATIONS

Supply voltage Consumption	MX-VC2650
Cooking surface Large cooking zone	220 - 240 V ~ 50/60 Hz 5700 W
Maximum Power Cooking Diameter	High-strength ceramic glass
Medium cooking zone	1050/1950/2700 W 150/220/300 mm Ø
Maximum power Cooking diameter	1800 W 200 mm Ø
Small cooking zone	
Maximum Power Cooking Diameter	1200 W 165 mm Ø
Controls	Touch
Power Levels	9 levels
Timer	Up to 99 minutes
Dimensions	590 x 520 x 51 mm (l, a, alto)
Recess dimensions for recess Weight	555 x 495 mm (l, a) 9,3 Kg

SPECIFICATIONS

Supply voltage	Mx-PI2660 FLEX
Maximum power consumption	220 - 240 V ~ 50/60 Hz 6600 W
Cooking surface	High-strength ceramic glass
Zone 1 (upper left)	
Maximum power	1300 W (1500 W turbo mode)
Cooking diameter	180 mm Ø
Zone 2 (lower left)	
Maximum power	1900 W (2200 W turbo mode)
Cooking diameter	180 mm Ø
Zone 3 (right zone)	
Maximum power	2300 W (3000 W turbo mode)
Cooking diameter	280 mm Ø
Operation in FLEX mode	
Maximum power	3000 W (3600 turbo mode)
Cooking surface	180 x 380 mm
Touch Controls	
Power Levels:	9 Levels
Timer	Up to 99 minutes
Dimensions	590 x 520 x 56 mm (L, H, H)
Recess dimensions	555 x 495 mm (L, H)
Weight	8.6 Kg

SPECIFICATIONS

Supply voltage	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Maximum power consumption	3600 W
Cooking surface	High-strength ceramic glass
Zone 1 (upper)	
Maximum power	1900 W (2200 W turbo mode)
Cooking diameter	180 mm Ø
Zone 2 (lower)	
Maximum power	1300 W (1500 W turbo mode)
Cooking diameter	180 mm Ø
Operation in FLEX mode	
Maximum power	3000 W (3600 turbo mode)
Cooking surface	180 x 380 mm
Touch Controls	
Power Levels:	9 Levels
Timer	Up to 99 minutes
Dimensions	288 x 520 x 56 mm (L, H, H)
Recess dimensions	265 x 495 mm (L, H)
Weight	4.9 Kg

Technical specifications subject to change without notice.

This product complies with European Directives 2014/30/EC (EMC) on Electromagnetic Compatibility and 2014/35/EC (LVD) on low voltage safety.

"MX, MX ONDA" and its logos are registered trademarks of MX ELECTRO S.L.

Information and Technical Service telephone number: **91 358 07 33**

**C / Matabueyes, 7 nave 1A 19171 -
Cabanillas del Campo
(Guadalajara)**

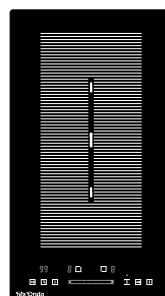
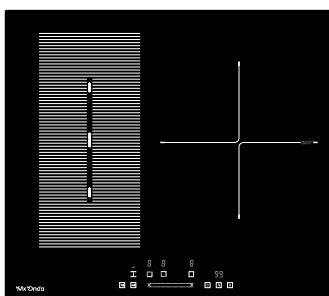
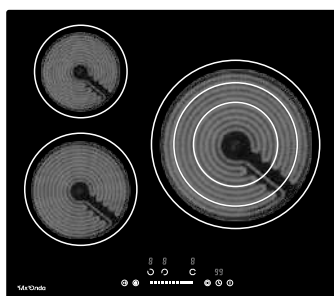
E-MAIL: mxsat@mxonda.es
<http://www.mxonda.es>

MANUAL DE UTILIZAÇÃO E INSTALAÇÃO



PLACA VITROCERÂMICA EMBUTIDA COM TRÊS ZONAS DE COZEDURA PLACA DE INDUÇÃO PARA RECESSO COM TRÊS ZONAS COZINHAR & ZONA FLEXÍVEL

MODELO: **MX-VC2650**
MX-PI2660FLEX
MX-PI2615FLEX



ANTES DE USAR, LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL

ATENÇÃO

ESTE APARELHO FUNCIONA COM UMA TENSÃO DE 240 V, PARA EVITAR POSSÍVEIS CHOQUES ELÉTRICOS NÃO TENTE ABRE. Este dispositivo não tem qualquer peça que possa ser reparada por si mesmo. Em caso de avaria, não a manipule, dirija-se a um Serviço Técnico Oficial MX ONDA.

Uma vez expirada a vida útil deste produto elétrico, não o deite fora com o lixo doméstico.
Deposite-o no recipiente apropriado num ponto de reciclagem local para posterior reciclagem.



Este produto está em conformidade com a Diretiva RoHS Europeia (2011/65/EU), sobre a restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrônicos.



INTRODUÇÃO

Parabéns pela compra do seu novo fogão cerâmico embutido com três zonas de cozinha **MX ONDA** modelo **MX-VC2650** e **MX-PI2660FLEX** e **MX-PI2615FLEX**. Recomendamos que você passe algum tempo lendo este Manual do Usuário e de Instalação para entender completamente como instalá-lo corretamente e como usá-lo. Para instalação, leia a seção de instalação.

Por favor, leia atentamente todas as instruções de segurança antes de usar e salve este manual de usuário e instalação para referência futura.

Entre outras, incorpora as seguintes características:

MX-VC2650

Vidro cerâmico de alta resistência.

Potência máxima: 5700 W

Zona de cozedura 1: Diâmetro de cozedura: 165 mm

Potência: 1200W

Zona de cozedura 2: Diâmetro de cozedura: 200 mm

Potência: 1800W

Zona de cozedura 3: Diâmetro de cozedura: 150/220/300 mm

Potência: 1050/1950/2700W

Controles eletrônicos tipo toque

9 níveis de potência

Temporizador até 99 minutos

Desligamento automático de segurança

Cadeado para crianças

Indicação de calor residua

MX-PI2660 FEX

- Vidro cerâmico de alta resistência.
- Potência máxima: 6600 W
- Funcionamento em modo autônomo com 3 zonas de cozedura ou modo FLEX que combina as duas zonas de cozedura à esquerda para obter uma grande superfície de cozedura:
- Operação de modo autônomo:
- Zona 1 (canto superior esquerdo): 180 mm de diâmetro de cozedura, potência de 1300 W (modo turbo de 1500 W)
- Zona 2 (canto inferior esquerdo): 180 mm de diâmetro de cozedura, potência 1900 W (modo turbo de 2200 W)
- Zona 3 (Zona Direita): 280 mm de diâmetro de cozedura, potência 2300W (modo turbo de 3000 W)
- Operação em modo FLEX:
- Área esquerda: superfície de cozedura de 180 x 380 mm, potência de 3000 W (modo turbo de 3600 W)
- Controles eletrônicos do tipo toque com indicador de calor residual
- 9 níveis de potência + função turbo
- Aquecimento contínuo a baixo nível de potência
- Detecção de recipientes pequenos a não indutores
- Desligamento automático de segurança & bloqueio infantil

MX-PI2615 FEX

- Vidro cerâmico de alta resistência.
- Potência máxima: 3600 W
- Funcionamento em modo autônomo com 2 zona de cozedura ou modo FLEX que combina as duas zonas de cozedura à esquerda para obter uma grande superfície de cozedura:
- Operação de modo autônomo:
- Zona 1 (canto superior esquerdo): 180 mm de diâmetro de cozedura, potência de 1300 W (modo turbo de 1500 W)
- Zona 2 (canto inferior esquerdo): 180 mm de diâmetro de cozedura, potência 1900 W (modo turbo de 2200 W)
- Operação em modo FLEX:
- Área esquerda: superfície de cozedura de 180 x 380 mm, potência de 3000 W (modo turbo de 3600 W)

Controles eletrônicos do tipo toque com indicador de calor residual
9 níveis de potência + função turbo
Aquecimento contínuo a baixo nível de potência
Detecção de recipientes pequenos a não indutores
Desligamento automático de segurança & bloqueio infantil

ANTES DE LIGAR O APARELHO

A sua segurança é importante para nós. Por favor, leia estas informações antes de usar o quadro.

Instalação (Perigo de Choque Elétrico)

- Desligue o aparelho da rede antes de efetuar qualquer trabalho ou manutenção no mesmo.
- A ligação a um bom sistema de cablagem terrestre é essencial e obrigatória.
- As modificações no sistema de fiação doméstica só devem ser realizadas por um eletricista qualificado.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em choque elétrico ou morte.

Perigo de corte

- Tenha cuidado: as bordas do painel são nítidas.
- A falta de precaução pode causar lesões ou cortes.

Instruções de segurança importantes

- Leia atentamente estas instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Nenhum produto combustível ou produto deve ser colocado neste aparelho em nenhum momento.

- Disponibilize esta informação à pessoa responsável pela instalação do dispositivo, uma vez que poderá reduzir os seus custos de instalação.
- Para evitar riscos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este aparelho só deve ser instalado e ligado à terra por uma pessoa devidamente qualificada.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito que incorpore um interruptor de isolamento que permita a desconexão completa da fonte de alimentação.
- A não instalação correta do dispositivo pode anular reclamações de garantia ou responsabilidade.

Operação e manutenção

- Não cozinhe em um cooktop quebrado ou rachado. Se a superfície da superfície de cozedura se partir ou rachar, desligue a placa da tomada (automática) e contacte um técnico qualificado.
- Desligue a placa e espere que arrefeça completamente antes de limpar; Para manutenção, deve desligar a placa da rede elétrica.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em choque elétrico ou morte.

Perigo para a saúde

- Este dispositivo está em conformidade com as normas de segurança elétrica e eletromagnética.
- No entanto, as pessoas com pacemakers ou outros implantes elétricos (como bombas de insulina) devem consultar o seu médico ou o fabricante do implante antes de utilizar este dispositivo para garantir que os seus implantes não são afetados pelo campo eletromagnético.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em morte ou danos significativos à sua saúde.

Perigo de superfície quente

- Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho aquecerão o suficiente para provocar queimaduras.
- Não permita que o seu corpo, vestuário ou qualquer outra coisa que não os utensílios de cozinha apropriados entrem em contacto com o vidro cerâmico até que a superfície esteja fresca.
- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da bancada, pois podem ficar quentes.
- As alças da panela podem estar quentes ao toque.
- Verifique se as alças das panelas não se projetam de outras zonas de cozimento que estão ligadas. Mantenha as pegas fora do alcance das crianças.

- Mantenha as crianças afastadas.
- O não cumprimento deste conselho pode causar queimaduras e escaldões.

Perigo de corte

- A lâmina afiada de um raspador de placa de vidro é exposta quando a tampa de segurança é recolhida. Use com muito cuidado e guarde sempre com segurança e fora do alcance das crianças.
- A não tomada das precauções necessárias pode causar lesões ou cortes.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- Nunca deixe o aparelho sozinho quando estiver a ser utilizado. Quando o óleo está sobreaquecido, pode causar fumo e derrames que podem inflamar-se.
- Nunca utilize o seu aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Nunca deixe objetos ou utensílios no aparelho.
- Não coloque ou deixe objetos magnetizáveis (por exemplo, cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrônicos (por exemplo, computadores, leitores de MP3) perto do dispositivo, uma vez que podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.
- Nunca utilize o seu aparelho para aquecer ou aquecer a divisão. Após a utilização, desligue sempre as zonas de cozedura e a placa de fogão conforme descrito neste manual (ou seja, utilizando os comandos táteis).
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho ou se sentem, fiquem de pé ou subam no prato.
- Não coloque brinquedos ou produtos que atraiam a atenção das crianças no prato; As crianças podem subir no prato e podem ficar gravemente feridas.
- Não deixe as crianças sozinhas ou sozinhas na área onde o aparelho é utilizado.

- As crianças ou pessoas com uma deficiência que limite a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente para as instruir na sua utilização. O instrutor deve estar convencido de que pode utilizar o dispositivo sem perigo para si próprio ou para o seu ambiente.
- Não repare ou substitua qualquer parte do aparelho, a menos que especificamente recomendado no manual. Todos os outros serviços devem ser executados por um técnico qualificado.
- Não utilize um produto de limpeza a vapor para limpar a placa.
- Não coloque nem deixe cair objetos pesados sobre a placa. Não se apoie no prato.
- Não use panelas, frigideiras ou panelas com bordas irregulares ou arraste-as pela superfície de vidro, pois isso pode arranhar a superfície de vidro.
- Não utilize esfregões ou quaisquer outros produtos de limpeza abrasivos para limpar a superfície da placa, uma vez que podem riscar a superfície do vidro.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou por pessoal qualificado para evitar qualquer perigo.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico, não profissional. A MX ONDA não aceitará qualquer responsabilidade e a garantia será anulada em caso de uso indevido ou não cumprimento das instruções.
- AVISO: O aparelho e as suas partes acessíveis aquecem durante a utilização. Deve ter-se o cuidado de evitar tocar nas zonas de cozedura. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam supervisionadas continuamente.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão adequada.
- Este dispositivo pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do dispositivo de forma segura e compreendam as instruções. perigos envolvidos.

- AVISO: Cozinhar sozinho em uma placa de aquecimento com graxa ou óleo pode ser perigoso e causar um incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água, desligue o aparelho e depois cubra a chama, por exemplo, com uma tampa ou uma manta corta-fogo.
- AVISO: Perigo de Incêndio: Não coloque ou guarde produtos em superfícies de cozedura.
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico e não toque nele para evitar cortar o vidro cerâmico.
- Não deve ser utilizado um produto de limpeza a vapor.
- O aparelho não foi concebido para ser acionado por um temporizador externo ou por um sistema separado de controlo remoto.
- CUIDADO: O processo de cozimento deve ser supervisionado. O processo de cozedura a curto prazo deve ser continuamente monitorizado.
- AVISO: Para evitar que a placa se mova, devem ser instaladas ancoragens de segurança. Consulte as instruções de instalação.
- AVISO: Utilize apenas protetores de cooktop concebidos pelo fabricante do aparelho de cozinha ou indicados pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização adequadas ou protetores de cooktop incorporados no aparelho. O uso de protetores inadequados pode causar acidentes.
- Este aparelho incorpora uma ligação à terra apenas para fins funcionais.
- Retire qualquer película protetora que possa estar na superfície do vidro.

Contentores Especiais

Existem outros tipos de contentores cuja base não é totalmente ferromagnética. Antes de usar, verifique o diâmetro da base e se estes recipientes são detetados pela placa de indução.

Recipientes não adequados para indução

Nunca use recipientes feitos de aço inoxidável normal, vidro, argila, cobre ou alumínio.

CARACTERÍSTICAS DOS CONTENTORES

Características da Base de Contentores

Preste especial atenção à forma da base, uma vez que deve ser completamente plana. Não utilize recipientes com bordas irregulares ou fundos curvos.

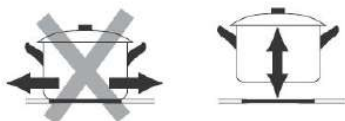


Certifique-se de que a base do recipiente está lisa, apoiada contra o vidro e tem o mesmo tamanho da zona de cozedura. Use recipientes cujo diâmetro seja tão grande quanto o gráfico de zonas selecionado. Centrar sempre o recipiente na zona de cozedura.

A base de um recipiente pode influenciar a distribuição de calor e, portanto, o resultado do cozimento. Escolher um recipiente com uma base de melhor qualidade irá poupar-nos tempo de cozedura e energia.

Proteger a superfície de vidro

Levante sempre os recipientes da superfície de vidro, não o deslize, pois isso pode riscar o vidro.



Recipientes vazios ou recipientes com uma base muito fina

Nunca coloque um recipiente vazio na placa e ligue-o, pois isso pode fazer com que o recipiente sobreaqueça (devido ao excesso de calor) e danifique o vidro cerâmico ou a própria placa. Se a base do recipiente for muito fina, também pode ficar excessivamente quente, evite usar este tipo de recipiente.

FOGÃO DE INDUÇÃO (MX-PI2660 FELX y PI2615 FLEX)

Vantagens da cozedura por indução

O fogão de indução é uma mudança radical na forma tradicional de cozinhar os alimentos, o calor é gerado diretamente no recipiente para que a perda de calor entre os diferentes elementos (recipiente, placas de vidro vitrocerâmicas, etc.) seja eliminada.

Diminuição do tempo de cozedura: o recipiente aquece mais rapidamente.

Economia de energia: reduzindo o tempo para cozinhar e/ou fritar. Quando o recipiente é retirado da zona de cozedura, deixa automaticamente de fornecer calor.

Limpeza mais fácil; Como a superfície não é tão quente, os alimentos derramados não queimam tão rapidamente.



Recipientes apropriados para indução

Recipientes ferromagnéticos

Recipientes adequados para cozimento por indução são aqueles que são feitos de material ferromagnético. Eles podem ser feitos de aço esmaltado, ferro fundido ou louça de indução de aço inoxidável especial.

Para saber se um recipiente é adequado para cozedura por indução, verifique se é atraído por um íman.

Deteção de embarcações

O fogão tem um limite mínimo de deteção da zona de cozedura que varia em cada zona de cozedura. Por esta razão, deve abster-se de utilizar recipientes cuja base seja inferior ao diâmetro especificado.

Se ligar a placa sem um recipiente, com um recipiente cuja base é inferior à especificada, ou com um recipiente que não é adequado para indução, a placa não funcionará, a indicação " $\geq U \leq$ " aparecerá no visor.

Dimensões do Contentor

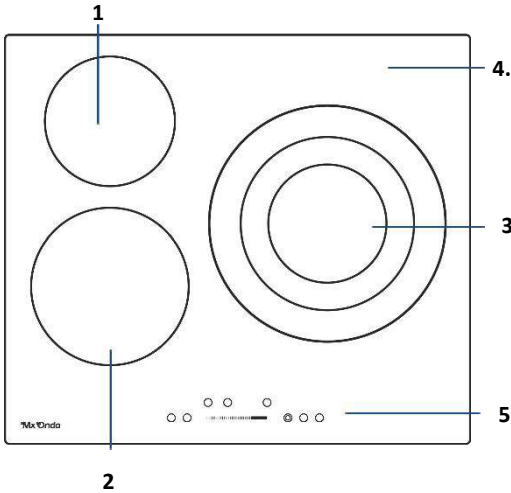
As zonas de cozedura têm um diâmetro de funcionamento mínimo e máximo, e adaptam-se automaticamente ao diâmetro do recipiente. No entanto, o fundo da tigela deve ter um diâmetro mínimo de acordo com a zona de cozedura correspondente. Para obter a melhor eficiência do seu cooktop de indução, coloque a base da tigela no centro da zona de cozimento.

Diâmetro de cozedura da zona superior esquerda: 180 mm Ø

Diâmetro de cozedura da zona inferior esquerda: 180 mm Ø

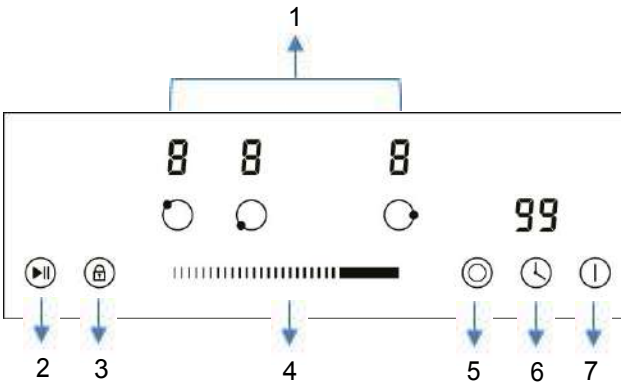
Diâmetro de cozedura da zona direita: 280 mm Ø

CONTROLOS E ELEMENTOS MX-VC2650



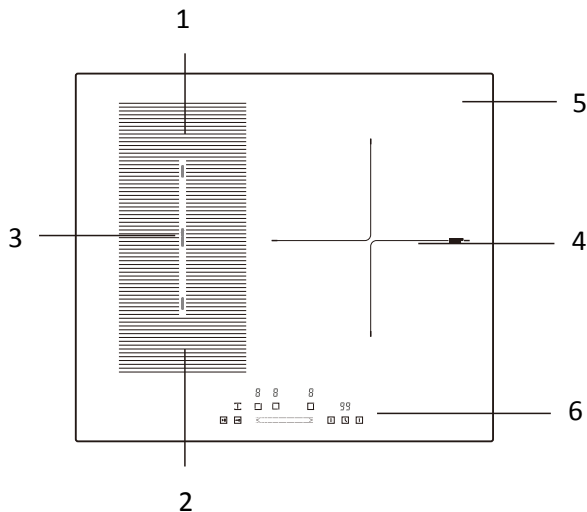
1. Pequena zona de cozedura
Diâmetro de cozedura: 165 mm Ø
Potência: 1200W
2. Zona de cozedura média
Diâmetro de cozedura: 200 mm Ø
Potência: 1800W
3. Grande área de cozedura
Diâmetro de cozedura: 150/220/300 mm Ø
Potência: 1050/1950/2700W
4. Placa de vidro
5. Painel de instrumentos

PANEL DE CONTROL



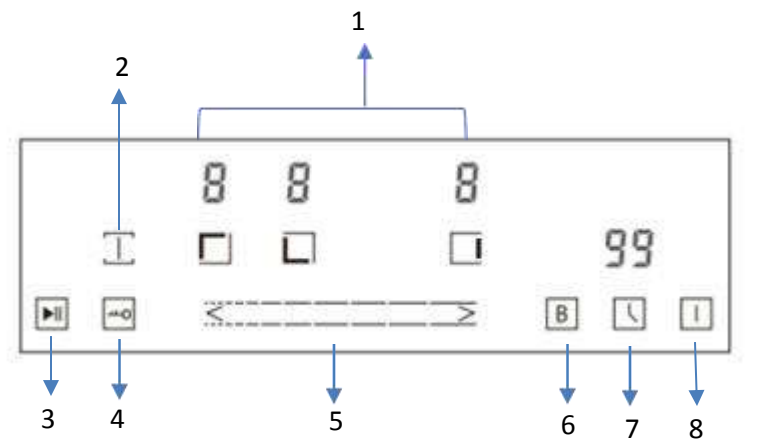
1. Indicação da zona de cozedura
2. Botão Parar e continuar
3. Botão de controlo de bloqueio infantil
4. Nível de aquecimento/controlador deslizante do temporizador
5. Botão de seleção da zona de cozedura alargada
6. Botão de seleção do temporizador
7. Botão ligar/desligar

CONTROLOS E ELEMENTOS MX-Pi2660 FLEX



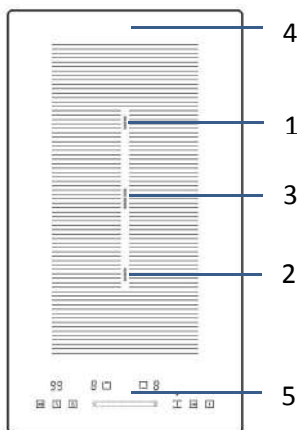
1. Zona de cozedura superior esquerda: Diâmetro de cozedura: 180 mm Ø
Potência: 1300 W (1500 W modo turbo)
2. Zona de cozedura inferior esquerda: Diâmetro de cozedura: 180 mm Ø
Potência: 1900 W (2200 W modo turbo)
3. Zona de cozedura flexível: Superfície máxima de cozedura: 180 x 380 mm Ø
Potência: 3000 W (3600 W modo Turbo)
4. Zona de cozedura direita: Diâmetro de cozedura: 280 mm Ø
Potência: 2300 W (3000 W modo turbo)
5. Placa de vidro
6. PAINEL de Controlo

PAINEL DE CONTROLE



1. Botão de seleção da zona de cozedura
2. Botão de controle da função Flex Zone
3. Botão de controlo Parar & Continuar
4. Botão de controle de bloqueio infantil
5. Nível de cozimento/Temporizador Slider
6. Botão de função Turbo
7. Botão de seleção do temporizador
8. Botão ON/OFF

PAINEL DE CONTROLE MX-PI2615 FLEX



1.Zona de cozedura inferior esquerda:
Diâmetro de cozedura: 180 mm Ø
Potência: 1900 W (2200 W modo turbo)

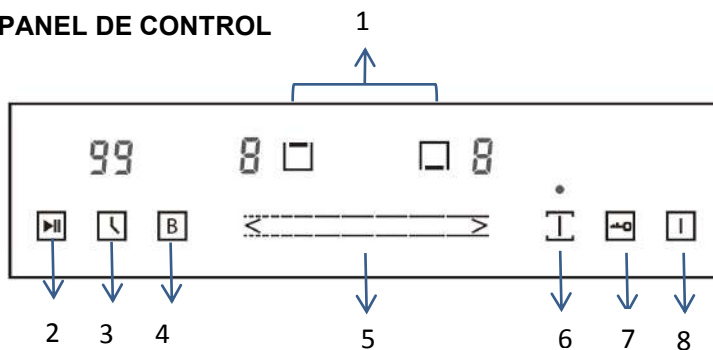
2.Zona de cozedura superior esquerda:
Diâmetro de cozedura: 180 mm Ø
Potência: 1300 W (1500 W modo turbo)

3.Zona de cozedura flexível: Superfície
máxima de cozedura: 180 x 380 mm Ø
Potência: 3000 W (3600 W modo Turbo)

4.Placa de vidro

5.Painel de Controlo

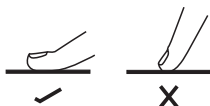
PANEL DE CONTROL



1. Botão de seleção da zona de cozedura
2. Botão de controlo Parar & Continuar
3. Botão de seleção do temporizador
4. Botão de função Turbo
5. Nível de cozimento/Temporizador Slider
6. Botão de controle da função Flex Zone
7. Botão de controle de bloqueio infantil
8. Botão ON/OFF

UTILIZAR CONTROLOS TÁTEIS

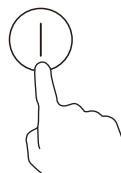
1. Os controles respondem ao toque, portanto, nenhuma pressão é necessária.
2. Use toda a ponta do dedo, não a ponta. Ouvirá um sinal sonoro sempre que for detetado um toque.
3. Certifique-se de que os controles estão sempre limpos, secos e que nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou pano) os está cobrindo. Mesmo uma fina camada de água pode tornar os controles difíceis de operar.



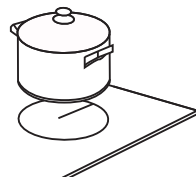
UTILIZAÇÃO DE FOGÃO DE PANEIA

Para começar a cozinhar

1. Depois de ligar a placa à eletricidade e ligá-la. Mantenha pressionado o botão de controle ON/OFF por cerca de 3 segundos até ouvir um "bipe" para ligar a placa. Agora a placa entra em modo de espera, todo o calor. Os indicadores de configuração e os indicadores de configuração do temporizador mostram "-"



2. Coloque um recipiente adequado para a zona de cozedura escolhida.
 - Certifique-se de que o fundo do recipiente e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.



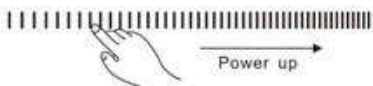
3. Defina o nível de aquecimento da zona de cozedura.

a Antes de ajustar o nível de calor, é necessário tocar no botão

Botão de controlo de seleção da zona de aquecimento para selecionar e ativar a zona de cozedura que pretende utilizar. Configurações de calor

O indicador de zona selecionado pisca quando está ativo, então você pode ajustar seu nível de calor mais baixo:

- Ajuste a configuração de calor deslizando o controle deslizante.



Observações:

1. Depois de ligar à eletricidade, quando é ligado, a campainha da placa toca uma vez,
Todos os indicadores ligam por 1 segundo e depois desligam.
2. Quando a placa está em modo de espera, se não for praticada dentro de 1 minuto, a placa elétrica desliga-se automaticamente e a campainha emite um sinal sonoro.
3. Para ligar o fogão, pressione o botão de controle ON/OFF e segure-o por cerca de 3 segundos; Para desligá-lo, você só precisa pressionar o botão ON / OFF novamente.

O nível de potência pode ser ajustado de 0 a 9 indicador de ajuste de calor para a zona selecionada pisca durante a configuração. Após a configuração, o número pisca por 5 segundos e, em seguida, para de piscar, então a configuração será confirmada.

Para desligar o fogão

1. Você pode desligar a zona de cozimento ajustando a configuração de calor para o nível 0, cujo indicador mostra " -".
2. Também pode desligar toda a placa tocando no botão de controle ON/OFF.



Nota: Se a energia se apagar durante a cozedura, todas as definições serão canceladas.

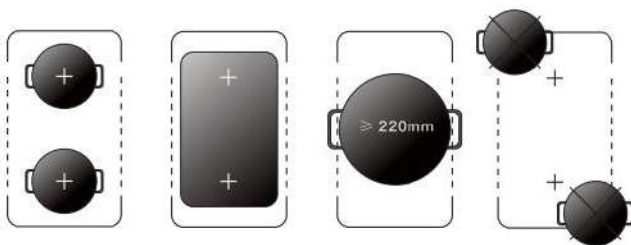
Nota: O ventilador de resfriamento do cooktop por indução permanecerá ligado por cerca de 1 minuto após o fogão ser desligado.

ZONA DE COZEDURA FLEXÍVEL MX-PI2660 FLEX y MX-PI2615 FLEX

Alguns modelos podem ter uma ou mais zonas de cozedura flexíveis. Estas zonas de cozedura flexíveis podem ser usadas como uma única zona ou como duas zonas separadas, dependendo das necessidades de cozedura em qualquer momento.

Cada uma das áreas flexíveis consiste em dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente. Ao trabalhar como uma única zona, uma panela é movida de uma zona para outra dentro da área flex, mantendo o mesmo nível de potência da zona onde o utensílio foi originalmente colocado, e a parte que não é coberta pelo utensílio desliga automaticamente.

Importante: Certifique-se de colocar os utensílios de cozinha centralizados na zona de cozedura única. Para panelas grandes, ovais, retangulares e alongadas, certifique-se de colocar as panelas centradas na área de cozimento cobrindo ambas as cruzes.



Ative a área de indução flexível.

Para ativar uma área flexível como uma única zona grande, pressione primeiro um dos dois controles botão de seleção da zona de cozedura para essa área flexível e, em seguida, pressione o botão de controle de área flexível. Quando a área flex funciona, o indicador acima do botão de controle da área flex correspondente acende e o indicador de nível de potência pisca, você pode ajustar o nível de potência da área flex deslizando o controle deslizante.

Desativa a área de indução flexível

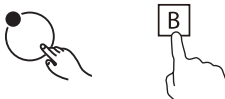
Para desligar a área flexível quando estiver em funcionamento, pressione um dos dois controles botão de seleção da zona de cozedura nessa área flexível; Quando o indicador de nível de energia piscar, pressione o botão de controle flex novamente. O indicador desliga-se depois de o desligar.

FUNÇÃO TURBO

Alguns modelos de cooktops por indução podem ter uma ou mais zonas de cozedura com função Turbo. Pode utilizar a função "Turbo" para aumentar a potência da respetiva zona de cozedura até à potência máxima durante 5 minutos. Este recurso pode reduzir o tempo de cozimento, o que é conveniente para cozinhar quando você está com pressa!

Utilização da função Turbo

1. Toque no botão Heating Zone Select Control para selecionar a zona de cozedura na qual pretende utilizar a função Turbo.
2. Toque no botão de controle da função Turbo, a zona de aquecimento
O indicador mostrará "b" e piscará por 5 segundos e, em seguida, pare de piscar, então a função Turbo será ativada.



Nota: A função **Turbo** aumenta consideravelmente a potência, pelo que recomendamos que a utilize com precaução, uma vez que os tempos de cozedura podem variar e o excesso de temperatura pode queimar os alimentos.

Nota: Quando a função do tubo estiver completa, a zona de cozedura voltará à sua configuração original.

Cancelar a funcionalidade Turbo

- Siga a prática acima do recurso Turbo, ligando-o mais uma vez quando o recurso Turbo

estiver funcionando, você pode cancelar o recurso Turbo.

- Você também pode cancelar o recurso Turbo ajustando as configurações de nível de energia.

UTILIZAÇÃO DE UMA PLACA VITROCERÂMICA COM GRANDE ÁREA DE AQUECIMENTO MX-VC2660

Alguns modelos de **placas cerâmicas** podem ter uma ou mais zonas de cozedura alargadas (zona oval/dupla/tripla); Estas zonas alargadas podem fornecer uma área de cozedura maior e calor adicional para acomodar diferentes tamanhos de recipientes de cozinha.

Para usar a zona estendida quando a placa estiver funcionando, siga o seguinte:

1. Selecione e ative a zona de cozedura que pretende utilizar em zonas alargadas:

Toque no botão de controle de seleção da zona de aquecimento para selecionar e ativar para fazer ajustes.

2. A zona central liga-se quando o aquecimento é regulado pela primeira vez.

nível para zona de cozedura alargada.

3. Quando a zona de aquecimento estiver selecionada e ativa (indicador de nível de energia piscando), toque no botão de controle de zona estendida para ativar o elemento de aquecimento estendido para uma grande área de aquecimento.



Observações:

1. Ao tocar continuamente no botão de controlo, as zonas alargadas funcionarão da seguinte forma:
 - Zona dupla: "Central-Dual-Central-Dual-Central Zone..."
 - Zona tripla: "Central-Dual-Triple-Central-Dual-Triple-Central..."
2. Quando Dual Zone estiver ativo, o indicador LED mostrará a configuração de calor. E " " alternativamente; Quando Triple Zone estiver ativo, o indicador LED mostrará a configuração de energia e " " alternadamente.

CONTROLO DE SEGURANÇA DE BLOQUEIO PARA CRIANÇAS

Você pode bloquear os controles para evitar o uso indesejado (por exemplo, crianças ligando acidentalmente as zonas de cozimento) ativando a função de bloqueio infantil.

Quando os controles estão bloqueados, exceto o botão de controle ON/OFF e o botão de controle de bloqueio filho, todos os outros botões de controle de toque são desativados.

Toque no botão de controlo de bloqueio da criança durante cerca de três segundos. O indicador de temporizador mostrará "Lo" e a função de bloqueio infantil estará ativa.

Para desbloquear os controles

1. Certifique-se de que a placa elétrica está ligada.
2. Toque e segure o botão de controle de bloqueio de criança por cerca de 3 segundos, a campainha toca uma vez e "Lo" desaparece no indicador de temporizador, a fechadura de criança ficará inativa.
3. Agora você pode começar a usar sua placa elétrica.

 No modo de bloqueio infantil, todos os botões de controle serão desativados, exceto o botão ON/OFF e o botão de bloqueio filho. Você sempre pode desligar a placa com o controle ON / OFF em caso de emergência, mas você deve desbloquear a placa primeiro na próxima operação.

Nota: Na função de bloqueio de criança, se desligar a placa sem desativar a função de bloqueio de criança. Quando ligar a placa mais tarde, a função de bloqueio infantil continuará a ser válida.

FUNÇÃO PARAR E CONTINUAR

- **Facilite a cozinha!** Quando algo imprevisto surge e sua atenção é necessária, você perderá tempo se desligar tudo. Por esta razão, esta função será muito útil nestas ocasiões.
- **A função Stop and Go** pode desativar todas as zonas. Quando voltar, com mais um toque no botão, o fogão reinicia onde estava, para continuar a cozinhar.

Ativar a função Parar e Continuar

1. Para ativar a função Stop and Go, pode premir o botão da função Stop and Go uma vez. Em seguida, todas as configurações do programador são mantidas e o fogão para de aquecer, todos os indicadores de ajuste de calor mostram "P".

Desative a função Parar e Continuar

Para cancelar a **função Stop and Go**, você pode pressionar a **função Stop and Go** novamente depois de retornar. Em seguida, todas as configurações do programador retornarão ao que eram, o indicador Parar e Continuar "P" desaparecerá de todos os indicadores.



Quando a **função Stop and Go** está ativa, todos os botões de controle são desativados, exceto o botão ON/OFF e Stop and Go.

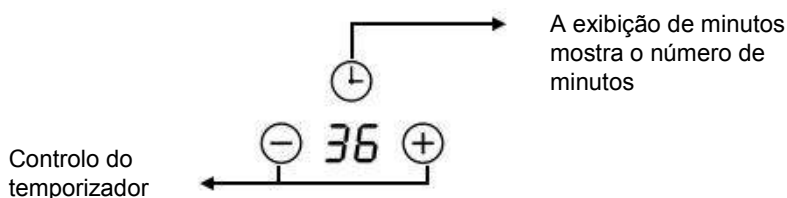
Nota: A placa desliga-se automaticamente se a função Parar e Continuar durar mais de 10 minutos.

TEMPORIZADOR

Quando o fogão está ligado, pode utilizar o temporizador de duas formas diferentes:

- Você pode usá-lo como um rastreador de minutos. Neste caso, o temporizador não desligará nenhuma zona de cozedura quando o tempo definido expirar.
- Você pode configurá-lo para desligar uma ou mais zonas de cozimento.
- Pode definir o ponteiro/temporizador dos minutos até 99 minutos.

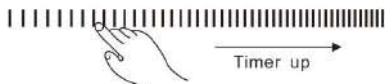
Descrição do temporizador



Use o temporizador como um lembrete de minuto

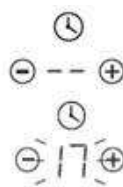
Se você não selecionou nenhuma zona de cozimento

1. Toque no botão de controle do temporizador, o número no indicador do temporizador piscando.
 - Toque no botão de controlo do temporizador uma vez, o número de um dígito no indicador do temporizador pisca e, em seguida, ajuste um único dígito da definição do ponteiro do minuto deslizando o controlo de deslize.
 - Pressione o botão de controle do temporizador novamente, o número de dezenas de dígitos no indicador do temporizador piscando e, em seguida, ajuste a configuração do temporizador de minutos de dezenas de dígitos deslizando o controle deslizante.



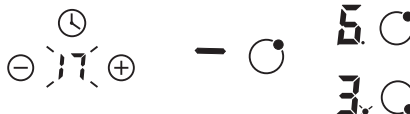
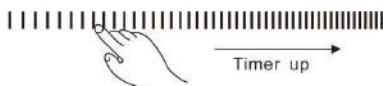
Nota: Ao tocar continuamente no botão de controle do temporizador, o controle deslizante funciona com a seguinte consequência: "Single digit-Tens digit - Confirm setting-Single digit-..."

2. Quando o ponteiro dos minutos estiver definido, ele começará a contagem regressiva imediatamente, a tela mostrará o tempo restante.
3. A campainha tocará durante 30 segundos e o indicador do temporizador "- -" será apresentado quando o tempo do temporizador terminar. Qualquer toque eficiente nos botões de controle durante ele acabaria tocando a campainha.



Defina o temporizador para desligar a zona de cozedura

1. Toque no botão de controlo de seleção da zona de cozedura para seleccionar a zona de cozedura para a qual pretende definir o temporizador.
2. Toque no botão de controle do temporizador, o número no indicador do temporizador piscando.
3. Em seguida, ajuste as configurações do temporizador.
 - Toque no botão de controle do temporizador uma vez, o número de um dígito no indicador do temporizador pisca e, em seguida, ajuste um único dígito da configuração do ponteiro do minuto deslizando o controle deslizante.
 - Pressione o botão de controle do temporizador novamente, o número de dezenas de dígitos no indicador do temporizador piscando e, em seguida, ajuste a configuração do temporizador de minutos de dezenas de dígitos deslizando o controle deslizante.



4. Quando o temporizador estiver definido, ele começará a contagem regressiva imediatamente, a tela mostrará o tempo restante.

Quando o temporizador de cozedura expirar, a zona de cozedura correspondente desliga-se automaticamente. **Nota:** O ponto vermelho ao lado do indicador de nível de energia acenderá para as zonas que serão definidas com um temporizador.

Nota: Se mais de uma zona de cozimento tiver uma configuração de temporizador, o indicador de temporizador mostrará o menor tempo. O ponto vermelho ao lado do indicador de nível de energia piscará.

AVISO DE CALOR RESIDUAL

Tenha cuidado com superfícies quentes

Quando a placa estiver funcionando há algum tempo, algum calor residual permanecerá. A letra "H" aparece no indicador de configuração para avisá-lo para ficar longe dele.

Ele também pode ser usado como uma função de economia de energia: 

Se quiser aquecer mais painéis, use a zona de cozedura que ainda está quente.

DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO DE SEGURANÇA

Outro recurso de segurança da placa é o desligamento automático. Isto acontece sempre que se esquece de desligar uma zona de cozedura. Os tempos de desligamento padrão são mostrados na tabela a seguir:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo de desligamento automático	8	8	8	4	4	4	2	2	2

PROTEÇÃO CONTRA SOBREAQUECIMENTO

Um sensor de temperatura equipado pode monitorar a temperatura dentro da placa. Quando a temperatura excessiva é controlada, a placa para automaticamente o seu funcionamento.

PROTEÇÃO CONTRA TRANSBORDAMENTO

Para sua segurança, o programador desligará automaticamente a energia se o líquido ferver ou se molhar um pano no painel de controlo tátil. Todos os botões de controlo tornar-se-ão inválidos, exceto o botão ligar/desligar e o bloqueio infantil, a menos que seque a área de controlo tátil.

DIRETRIZES DE CULINÁRIA

Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem rapidamente, especialmente se utilizar a função Turbo. A temperaturas extremamente elevadas, o óleo e a gordura inflamam-se espontaneamente, o que representa um risco de incêndio.

Dicas de culinária

Poupança de energia

- Quando o alimento ferver, reduza a potência.

- A utilização de uma tampa reduzirá os tempos de cozedura e poupará energia ao reter calor.
- Minimizar a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozedura.
- Comece a cozinhar a um nível de potência elevado e, em seguida, reduza o nível de potência quando a comida estiver aquecida.

CONFIGURAÇÕES DE COZIMENTO

As configurações a seguir são apenas indicativas. A configuração exata dependerá de fatores, incluindo sua panela e quanto você está cozinhando.

Experimente a placa para encontrar a configuração que melhor se adapta às suas necessidades.

LIMPEZA DA PLACA

Limpeza e manutenção

Importante: Antes de realizar qualquer trabalho de manutenção ou limpeza, DESLIGUE o aparelho da fonte de alimentação e certifique-se de que está completamente fresco.

Limpe a superfície da bancada

Limpe os derrames da superfície da bancada o mais rapidamente possível após a utilização. Certifique-se sempre de que a superfície está suficientemente fresca antes de limpar.

Use um pano macio ou papel de cozinha para limpar a superfície. Se o derramamento tiver secado na superfície, você pode precisar usar um limpador de vidro vitrocerâmico especializado, disponível na maioria dos supermercados.

Não utilize outros produtos de limpeza abrasivos e/ou lâ metálica, etc., pois podem riscar a superfície de vidro cerâmico da sua placa.

LIMPEZA DA PLACA

Tipo de sujidade	Como limpar	Importante
Sujidade diária na superfície do vidro (impressões digitais, marcas, manchas de alimentos ou derrames sem açúcar)	1. Desligue a alimentação da placa utilizando o interruptor ou diferencial ativado para este efeito 2. Use um limpador de cooktop de cerâmica enquanto a superfície estiver quente (mas não quente). 3. Enxague e seque o prato com um pano limpo ou papel toalha 4. Reconecte a placa à alimentação	Quando você desligar a energia para a placa, não haverá indicação de superfície quente, mas a zona de cozimento ainda pode estar quente! Use esfregões especiais para placas vitrocerâmicas. Não utilize produtos de limpeza fortes, corrosivos ou abrasivos que possam danificar a placa. Leia sempre o rótulo para verificar se o seu produto de limpeza ou lavador é adequado. Nunca deixe resíduos na superfície, o vidro pode manchar.
Derrames causados por alimentos açucarados	Retire-os imediatamente usando uma espátula ou raspador adequado para placas cerâmicas, tenha cuidado com as superfícies quentes da zona de cozimento: 1. Desligue a alimentação da placa utilizando o interruptor ou diferencial ativado para este efeito 2. Segure a espátula ou raspador num ângulo de 30° e raspe qualquer sujidade ou derrame numa área fria da placa. 3. Limpe qualquer sujidade ou derrames com uma toalha de cozinha ou papel toalha.	Remova as manchas deixadas pelo derretimento e alimentos açucarados ou derramamentos o mais rápido possível. Se se deixar arrefecer no vidro, pode ser difícil limpar ou mesmo danificar permanentemente a superfície da placa. Perigo de corte: Quando a tampa de segurança é recolhida, a lâmina de um raspador torna-se afiada. Use com muito cuidado e guarde sempre com segurança e fora do alcance das crianças.
Manchas de sujidade e derrames no painel de controlo	1. Desligue a alimentação da placa utilizando o interruptor ou diferencial ativado para este efeito 2. Limpe a área do painel de controlo com uma esponja ou pano limpo e húmido. 3. Seque completamente a área do painel de controlo 4. Reconecte a placa à alimentação.	Derrames de líquidos na área do painel de controlo podem causar o mau funcionamento da placa cerâmica, os botões táteis podem não funcionar corretamente Certifique-se de limpar e secar completamente a área do painel de controle antes de conectar a placa à alimentação novamente.

Manutenção da PLACA

Se você achar que algo está errado com sua placa, antes de entrar em contato com o suporte técnico ou onde você a comprou, verifique o seguinte:

- 1. Nenhuma energia atingindo o dispositivo:**
 - Verifique se há falta de energia no seu apartamento;
 - Verifique se o aparelho está devidamente ligado à eletricidade;
 - A configuração do temporizador já passou?
 - Se atingir o maior tempo de cozedura e desligar automaticamente;
 - Se houver líquido fervendo no painel de controle de toque e os dispositivos de proteção contra estouro desligam automaticamente;
- 2. Os botões do painel de controle por toque não podem estar ativos:**
 - Se em "Child Lock", "Lo" é exibido na tela do temporizador;
 - Se pano líquido/molhado no painel de controle de toque, proteção ativa contra transbordamento;
- 3. Depois de cozinhar, um "H" aparece na tela:**
 - Isto é normal. A placa tem funções de segurança de aviso de calor residual. Ele permanecerá até que a superfície esteja fria o suficiente para tocar.
- 4. Após o desligamento, o ventilador da placa de indução continua a funcionar por um tempo:**
 - Isto é normal, isto é para ajudar os aparelhos a arrefecer completamente.
- 5. Algumas painéis fazem ruídos de estalidos ou estalidos ao usar a placa de indução:**
 - Isto é normal, é o som das bobinas de indução durante o funcionamento e dependendo da construção dos seus utensílios de cozinha, o clique pode ser ligeiramente diferente.
- 6. O vidro está a riscar:**
 - Verifique se está a utilizar utensílios de cozinha inadequados, tais como utensílios de cozinha com bordas ásperas. - Verifique se estão a ser utilizadas compressas ou produtos de limpeza abrasivos ou inadequados.
- 7. O elemento de aquecimento da placa vitrocerâmica liga-se e desliga-se alternadamente quando em funcionamento:**
 - Esta é uma característica normal e natural da cerâmica de vidro. O programador da placa cerâmica, juntamente com o termostato ou termopar no elemento de aquecimento, pode controlar o funcionamento da placa no nível de potência definido e evitar o sobreaquecimento, ligando e desligando alternadamente o elemento de aquecimento.
 - Se trabalhar ao nível de potência mais elevado, o elemento de aquecimento continuará a ligar-se durante um determinado tempo e depois ligar/desligar alternadamente.
 - Se trabalhar noutra nível de potência mais baixo, o elemento de aquecimento liga-se e desliga-se alternadamente a uma determinada frequência desde o início, de acordo com a definição de potência da zona de cozedura.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causas possíveis	O que fazer?
A placa de indução não liga	Sem alimentação	Certifique-se de que a placa de indução está ligada à tomada e que o disjuntor está na posição ligada. Verifique se tem energia no resto da sua casa. Se você verificou tudo e o problema persiste, chame um técnico.
Os botões de toque não funcionam corretamente	Pode haver uma pequena película de água ou líquido sobre os botões ou pode estar a usar a ponta do dedo ao tocar nos botões.	Certifique-se de que a área do painel de controlo está limpa e seca. Use a ponta do dedo quando tocar nos controles.
Os botões de toque não funcionam	O painel de controlo está bloqueado	Para desbloquear o painel de controle, consulte a seção correspondente.
A superfície da placa está riscada	Os recipientes de cozinha podem ter bordas ou bordas que deterioram o prato. Os utensílios ou produtos de limpeza utilizados não são adequados.	Use recipientes de cozinha com uma base plana e lisa. Consulte a secção "O fogão de indução" e a secção sobre a limpeza da placa de indução.
Alguns contentores fazem ruídos ou ruídos de estalidos	Alguns recipientes têm uma base sanduíche	Isso é normal e se deve ao tipo de base do vaso, isso é normal e não indica uma anormalidade ou falha.
A placa produz um zumbido quando usada em um alto nível de potência.	Isto é causado pela tecnologia de cozedura por indução.	Isto é normal, o ruído deve ser reduzido ou desaparecer completamente quando a potência diminuir.
Ruído do ventilador proveniente da placa de indução.	O ventilador que resfria o fogão de indução foi ligado. Evita que a placa sobreaqueça, o ventilador pode continuar a funcionar depois de desligar a placa de indução.	Isto é normal e não uma avaria. Não desligue a alimentação da placa de indução enquanto o ventilador estiver funcionando.
Os recipientes não são aquecidos e a indicação aparece no visor 	A tigela não é adequada para indução, a base da tigela é muito pequena ou não está centrada na área de cozimento.	Use recipientes de indução, com a base grande o suficiente para ser detetado, e concentre-se na zona de cozimento
A placa desligou inesperadamente, um tom soa e um código de erro é exibido na tela.	Falha técnica	Anote o código de erro e desconecte a alimentação da placa usando o disjuntor ou interruptor diferencial fornecido para este fim. Contacte o Serviço Técnico Oficial MX ONDA mais próximo.

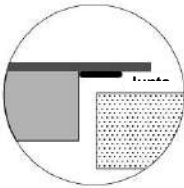
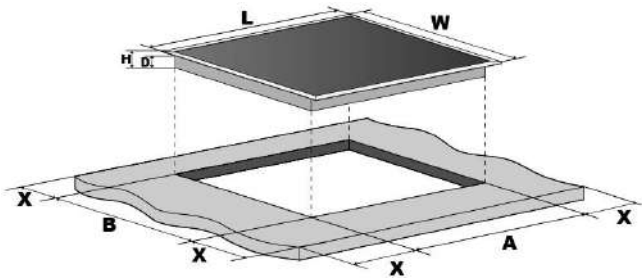
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causas possíveis	Fazer?
E1/E2	Tensão de alimentação anormal	Please check if the power supply is normal. Turn on after the power supply is normal.
E3	Sensor pan alta temperatura	Check if there is no liquid in the pan, fill it with liquid and then restart.
E5	IGBT sensor de temperatura alta temperatura	Por favor, reinicie depois que o cooktop de indução esfriar.

FACILIDADE

Faça um furo na bancada com base nas seguintes sugestões:

- Deve deixar pelo menos um mínimo de 5 cm à volta do buraco, livre de obstáculos (móveis, eletrodomésticos, etc.).
- A espessura da bancada é de pelo menos 30 mm.
- Escolha um material de bancada resistente ao calor para evitar deformações causadas pela radiação térmica da placa vitrocerâmica.

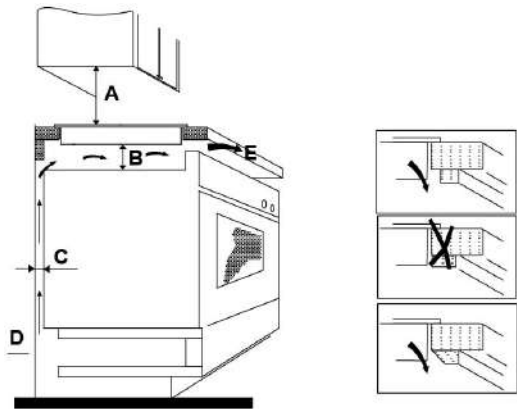


Modelo	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
VC2650	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	50 min.
PI2660	590	520	56	52	555 +5 -0	495+5 -0	50 min.
PI2615	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	50 min

Em qualquer circunstância, certifique-se de que a placa vitrocerâmica está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas.

Certifique-se de que a placa vitrocerâmica está em boas condições de funcionamento. Como mostrado abaixo:

Nota: A distância de segurança entre a chapa vitrocerâmica e o armário ou exaustor acima da placa vitrocerâmica deve ser de, pelo menos, 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mm	20 mm	Entrada de ar	Vento aéreo 5 milímetros

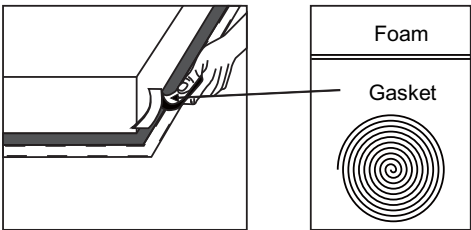
INSTALAÇÃO DE JUNTAS DE ESPUMA

Antes de inserir a placa na abertura da bancada da cozinha, a junta de espuma fornecida (num saco de plástico) deve ser colocada na parte inferior da placa.

Não instale a placa sem a junta de espuma!

A junta deve ser fixada à bancada pelo seguinte método:

- Retire a película protetora da junta.
- Em seguida, coloque a junta no fundo do vidro, ao lado da borda.
- A junta deve ser colocada ao longo de todo o bordo do vidro e não deve sobrepor-se nos cantos.
- Ao instalar a junta, certifique-se de que o vidro não entra em contacto com quaisquer objetos pontiagudos.



Antes de instalar a placa, certifique-se de que

- A superfície da bancada é lisa e nivelada, e nenhum elemento estrutural interfere com os requisitos de espaço.
- A bancada é feita de material resistente ao calor.
- Se a placa vitrocerâmica estiver instalada em cima de um forno, este deve ter uma ventoinha de arrefecimento incorporada.
- A instalação cumprirá todos os requisitos de licenciamento e as regras e regulamentos aplicáveis.
- A instalação elétrica está em conformidade com as normas e regulamentos de segurança locais e incorpora um interruptor de isolamento ou disjuntor adequado que proporciona desconexão total da rede elétrica.
- O interruptor de isolamento ou disjuntor deve ser adequado e proporcionar uma separação de contacto com a folga de ar de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores [de fase] vivos, se as regras de cablagem locais permitirem esta variação em relação aos requisitos)
- O interruptor de isolamento é facilmente acessível ao utilizador.
- Consulte um electricista licenciado ou autoridades locais sobre instalação e estatutos se tiver dúvidas sobre a instalação.
- Use acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (como azulejos cerâmicos) para superfícies de parede que cercam a bancada.

Ao concluir a instalação da placa certifique-se de que...

- O cabo de alimentação não é acessível através de portas de gaveta ou gaveta.
- Há fluxo adequado de ar fresco do lado de fora do armário para a base da bancada.
- Se a placa vitrocerâmica estiver instalada sobre um espaço de gaveta ou armário, é instalada uma barreira de proteção térmica sob a base da placa.
- O interruptor de isolamento é facilmente acessível pelo usuário.
-

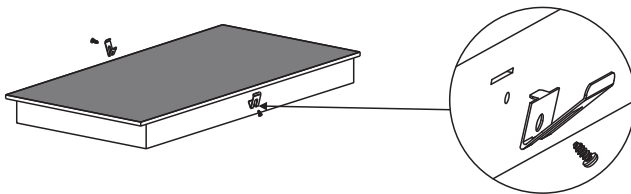
Antes de colocar os suportes de fixação.

A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (utilizar a embalagem). Não aplique força aos comandos que se projetam da placa.

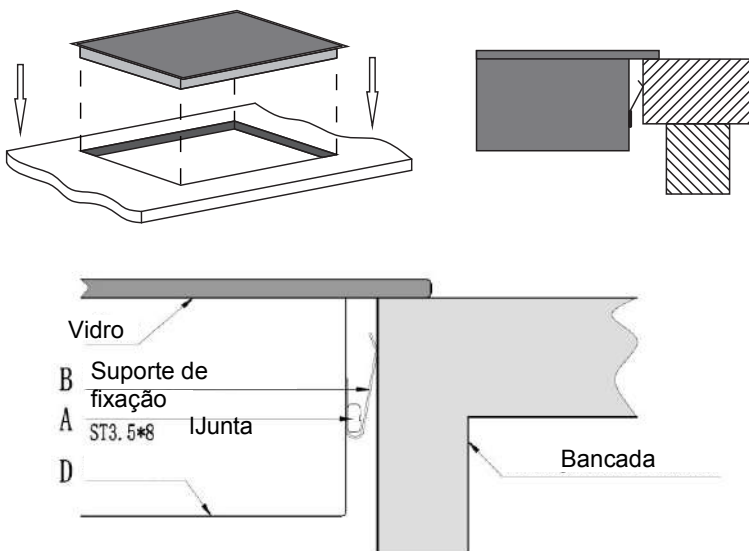
Kits de Fácil Ajuste

Há um pacote de kits de fácil instalação para cada placa, incluindo grampos e parafusos de fixação. Procure primeiro o pacote do kit de ajuste fácil.

Fixe os cliques à bancada: Insira os cliques de fixação nos orifícios de fixação reservados em 2 lados do invólucro, fixe o clipe ao invólucro com um parafuso e, em seguida, insira a bancada no armário/superfície de trabalho.



Fixe a placa ao armário: Insira a placa no armário / superfície de trabalho como mostrado abaixo, os cliques montados lateralmente podem fixar sua placa de forma resistente.



Precauções

1. A placa vitrocerâmica deve ser instalada por eletricitistas autorizados ou técnicos qualificados. Por favor, nunca execute a operação por conta própria.
2. A placa vitrocerâmica não pode ser instalada diretamente numa máquina de lavar loiça, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou secar roupa, uma vez que a humidade pode danificar os componentes eletrónicos da placa vitrocerâmica.
3. A placa vitrocerâmica será instalada de modo a garantir uma melhor radiação térmica para melhorar a sua fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzido na superfície da mesa devem resistir ao calor.
5. Para evitar qualquer dano, a bancada deve ser resistente ao calor.

LIGAÇÃO DA PLACA À REDE ELÉTRICA



A placa vitrocerâmica deve ser instalada por um eletricista licenciado ou por um técnico devidamente qualificado.

Antes de ligar a placa vitrocerâmica à rede elétrica, verifique se:

1. A instalação elétrica onde vai ligar a chapa vitrocerâmica deve ser adequada à energia consumida pela chapa vitrocerâmica.
2. A tensão deve corresponder ao valor nominal especificado nas características descritas no presente manual.
3. A secção dos cabos de alimentação deve suportar a corrente especificada na placa nominal.

Para ligar a placa vitrocerâmica à tomada, não deve utilizar adaptadores, redutores ou divisores, pois estes dispositivos podem aquecer e provocar um incêndio.

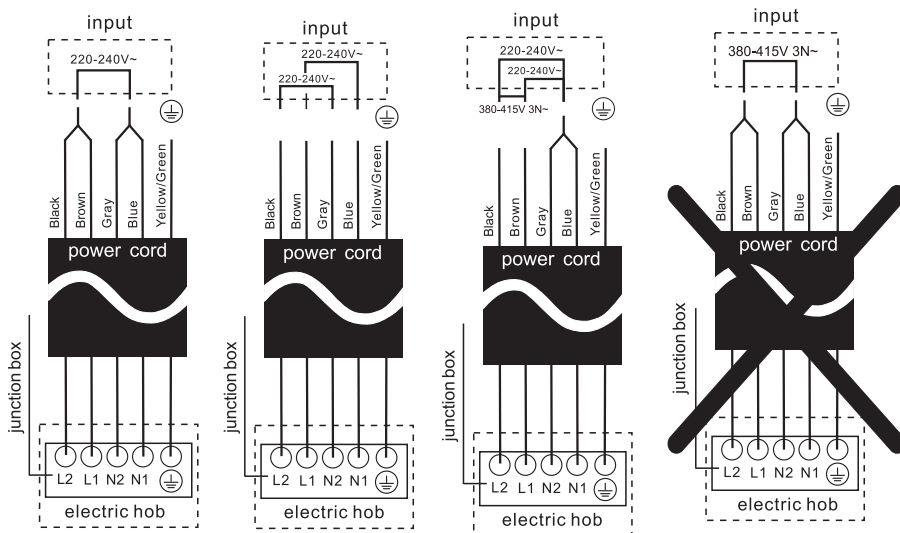
O cabo de alimentação da placa cerâmica não deve tocar em nenhuma parte ou área onde adquira temperaturas elevadas e deve ser colocado de modo a que a temperatura não ultrapasse os 75°C em nenhum ponto.

1. Se o cabo estiver danificado ou precisar de ser substituído, tal deve ser feito por um técnico pós-venda utilizando as ferramentas adequadas, para evitar acidentes.
2. Se o aparelho estiver ligado diretamente à rede, deve ser instalado um disjuntor omnipolar com um intervalo mínimo de 3 mm entre os contactos.
3. O instalador deve certificar-se de que foi efetuada a ligação elétrica correta e de que esta cumpre as normas de segurança.
4. O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
5. O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído apenas por um técnico qualificado.

Verifique com um eletricista licenciado e qualificado para a instalação elétrica adequada. Qualquer modificação na instalação elétrica deve ser realizada apenas por um eletricista licenciado.

A ligação elétrica da placa cerâmica deve ser feita de acordo com os regulamentos em vigor e protegida por um interruptor magnetotérmico ou automático de polo único. A conexão é mostrada abaixo:

- Se o cabo estiver danificado, para ser substituído ou substituído, a operação deve ser realizada por um Serviço Técnico Oficial Mx Onda.
- Se a placa vitrocerâmica estiver ligada diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um interruptor monopolar com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos.
- O instalador autorizado deve certificar-se de que a ligação elétrica correta foi feita e que está em conformidade com as normas de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.
- O fio amarelo/verde do cabo de alimentação deve ser conectado ao solo da tomada.
- O fabricante não é responsável por qualquer acidente resultante da utilização de um aparelho não ligado à terra ou de uma continuidade de aterramento defeituosa.
- Se o dispositivo tiver uma tomada elétrica, ele deve ser instalado para que a tomada seja acessível.



ESPECIFICAÇÕES

Consumo de tensão de
alimentação
Superfície de cozedura
Grande zona de cozedura
Diâmetro de
cozedura de
potência máxima
Zona de cozedura média
Potência máxima
Diâmetro de cozedura
Zona de cozedura pequena
Diâmetro de cozedura
de potência máxima
Controlos
Níveis de potência
Temporizador
Dimensões
Dimensões do recesso para o
peso do recesso

MX-VC2650

220 - 240 V ~ 50/60 Hz
5700 W
Vidro cerâmico de alta resistência

1050/1950/2700 W
150/220/300 milímetros Ø

1800 W
200 mm Ø

1200 W
165 mm Ø
Toque
9 níveis
Até 99 minutos
590 x 520 x 51 mm (l, a, alto)
555 x 495 mm (l, a)
9,3 Kg

ESPECIFICAÇÕES

Tensão de alimentação
Consumo máximo
Superfície de cozedura
Zona 1 (canto superior esquerdo)
Potência máxima
Diâmetro de cozedura
Zona 2 (canto inferior esquerdo)
Potência máxima
Diâmetro de cozedura
Zona 3 (zona direita)
Potência máxima
Diâmetro de cozedura

MX-PI2660

220 - 240 V ~ 50/60 Hz
6600 W
Vidro cerâmico de alta resistência

1300 W (modo turbo de 1500 W)
180 mm Ø

1900 W (modo turbo 2200 W)
180 mm Ø

2300 W (modo turbo de 3000 W)
280 mm Ø

Operação em modo FLEX

Potência máxima	3000 W (modo 3600 turbo)
Superfície de cozedura	180 x 380 mm
Controles de toque	
Níveis de potência:	9 níveis
Temporizador	Até 99 minutos
Dimensões	590 x 520 x 56 mm (L, H, H)
Dimensões do recesso	555 x 495 mm (L, H)
Peso	8.6 Kg

ESPECIFICAÇÕES

Tensão de alimentação	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Consumo máximo	3600 W
Superfície de cozedura	Vidro cerâmico de alta resistência
Zona 1 (canto superior esquerdo)	
Potência máxima	1300 W (modo turbo de 1500 W)
Diâmetro de cozedura	180 mm Ø
Zona 2 (canto inferior esquerdo)	
Potência máxima	1900 W (modo turbo 2200 W)
Diâmetro de cozedura	180 mm Ø
Operação em modo FLEX	
Potência máxima	3000 W (modo 3600 turbo)
Superfície de cozedura	180 x 380 mm
Controles de toque	
Níveis de potência:	9 níveis
Temporizador	Até 99 minutos
Dimensões	288 x 520 x 56 mm (L, H, H)
Dimensões do recesso	265 x 495 mm (L, H)
Peso	4.9Kg

MX-PI2615FLEX

As especificações técnicas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Este produto está em conformidade com as Diretivas Europeias 2014/30/EC (EMC) sobre Compatibilidade Eletromagnética e 2014/35/EC (LVD) sobre segurança de baixa tensão.

"MX, MX ONDA" e os seus logótipos são marcas registadas da MX ELECTRO,

S.L.. Número de telefone de Informação e Serviço Técnico: **91 358 07 33**

**C / Matabueyes, 7 nave 1A
19171 - Cabanillas del Campo
(Guadalajara)**

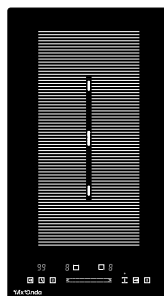
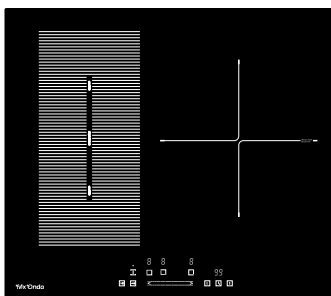
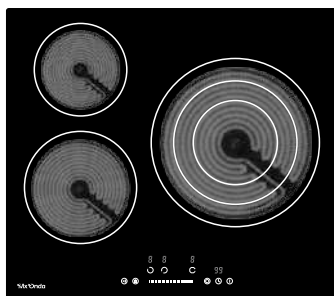
E-MAIL: mxsat@mxonda.es
<http://www.mxonda.es>

MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION



PLAQUE VITROCÉRAMIQUE INTÉGRÉE AVEC TROIS ZONES DE CUISSON PLAQUE À INDUCTION POUR NICHE À TROIS ZONES ZONE DE CUISSON ET DE FLEXIBILITÉ

MODÈLE: **MX-VC2650**
MX-PI2660FLEX
MX-PI2615FLEX



AVANT UTILISATION, LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL

ATTENTION

CET APPAREIL FONCTIONNE AVEC UNE TENSION DE 240 V, POUR ÉVITER TOUT CHOC ÉLECTRIQUE POSSIBLE, N'ESSAYEZ PAS DE OUVRIR-LE. Cet appareil n'a aucune pièce qui peut être réparée par vous-même. En cas de dysfonctionnement, ne le manipulez pas, adressez-vous à un service technique officiel MX ONDA.

Une fois la durée de vie utile de ce produit électrique expirée, ne le jetez pas avec les ordures ménagères. Déposez-le dans le conteneur approprié dans un point de recyclage local pour un recyclage ultérieur.



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



INTRODUCTION

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle plaque vitrocéramique encastrable avec trois **zones de cuisson MX ONDA** modèle **MX-VC2650** et **MX-PI2660FLEX** et **MX-PI2615FLEX**.

Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ce manuel d'utilisation et d'installation pour bien comprendre comment l'installer correctement et comment l'utiliser. Pour l'installation, lisez la section installation.

Veuillez lire attentivement toutes les consignes de sécurité avant utilisation et conserver ce manuel d'utilisation et d'installation pour référence future.

Il intègre entre autres les fonctionnalités suivantes :

MX-VC2650

- Verre céramique haute résistance.
- Puissance maximale : 5700 W
- Zone de cuisson 1 : Diamètre de cuisson : 165 mm
Puissance : 1200W
- Zone de cuisson 2 : Diamètre de cuisson : 200 mm
Puissance : 1800W
- Zone de cuisson 3 : Diamètre de cuisson : 150/220/300 mm
Puissance : 1050/1950 / 2700W
- Commandes électroniques tactiles
- 9 niveaux de puissance
- Minuterie jusqu'à 99 minutes
- Arrêt de sécurité automatique
- Sécurité enfant
- Indication de la chaleur résiduelle

MX-PI2660 FEX

- Verre céramique à haute résistance.
- Puissance maximale : 6600 W
- Fonctionnement en mode autonome avec 3 zones de cuisson ou en mode FLEX qui combine les deux zones de cuisson gauche pour obtenir une grande surface de cuisson :
- Fonctionnement en mode autonome :
- Zone 1 (en haut à gauche) : 180 mm de diamètre de cuisson, puissance 1300 W (mode turbo 1500 W)
- Zone 2 (en bas à gauche) : 180 mm de diamètre de cuisson, puissance 1900 W (mode turbo 2200 W)
- Zone 3 (zone droite) : 280 mm de diamètre de cuisson, puissance 2300W (mode turbo 3000 W)
- Fonctionnement en mode FLEX :
- Zone gauche : surface de cuisson 180 x 380 mm, puissance 3000 W (mode turbo 3600 W)
- Commandes électroniques tactiles avec indicateur de chaleur résiduelle
- 9 niveaux de puissance + fonction turbo
- Chauffage continu à faible puissance
- Détection de récipients de petite taille ou sans induction
- Arrêt de sécurité automatique et verrouillage enfant

MX-PI2615 FEX

- Verre céramique à haute résistance.
- Puissance maximale : 3600 W
- Fonctionnement en mode autonome avec 2 zones de cuisson ou en mode FLEX qui combine les deux zones de cuisson gauche pour obtenir une grande surface de cuisson :
- Fonctionnement en mode autonome :
- Zone 1 (en haut à gauche) : 180 mm de diamètre de cuisson, puissance 1300 W (mode turbo 1500 W)
- Zone 2 (en bas à gauche) : 180 mm de diamètre de cuisson, puissance 1900 W (mode turbo 2200 W)
- Fonctionnement en mode FLEX :

- Zone gauche : surface de cuisson 180 x 380 mm, puissance 3000 W (mode turbo 3600 W)
- Commandes électroniques tactiles avec indicateur de chaleur résiduelle
- 9 niveaux de puissance + fonction turbo
- Chauffage continu à faible puissance
- Détection de récipients de petite taille ou sans induction
- Arrêt de sécurité automatique et verrouillage enfant

AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser le forum.

Installation (risque d'électrocution)

- Débranchez l'appareil du secteur avant d'effectuer des travaux ou de l'entretien.
- La connexion à un bon système de câblage à la terre est essentielle et obligatoire.
- Les modifications du système de câblage domestique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Risque de coupure

- Attention : les bords du panneau sont tranchants.
- Le non-respect de la prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun produit combustible ou produit ne doit être placé dans cet appareil à tout moment.
- Mettez ces informations à la disposition de la personne responsable de l'installation de l'appareil, car cela pourrait réduire vos coûts d'installation.

- Pour éviter les risques, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil ne doit être installé et mis à la terre que par une personne dûment qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit incorporant un interrupteur d'isolement qui assure une déconnexion complète de la source d'alimentation.
- Le fait de ne pas installer correctement l'appareil peut annuler les réclamations de garantie ou de responsabilité.

Exploitation et maintenance

- Ne pas cuisiner sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la surface de cuisson se brise ou se fissure, débranchez la table de cuisson de la prise secteur (automatique) et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la table de cuisson et attendez qu'elle refroidisse complètement avant de la nettoyer ; Pour l'entretien, vous devez débrancher la table de cuisson du secteur.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Danger pour la santé

- Cet appareil est conforme aux réglementations de sécurité électrique et électromagnétique.
- Cependant, les personnes portant des stimulateurs cardiaques ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leurs implants ne sont pas affectés par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner la mort ou des dommages importants à votre santé.

Danger de surface chaude

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviendront suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou quoi que ce soit d'autre que les ustensiles de cuisine appropriés entrer en contact avec la vitrocéramique tant que la surface n'est pas froide.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface du comptoir car ils peuvent devenir chauds.
- Les poignées de casserole peuvent être chaudes au toucher.
- Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas des autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.

- Éloignez les enfants.
- Le non-respect de ces conseils peut provoquer des brûlures et des échaudures.

Risque de coupure

- La lame tranchante d'un grattoir à plaque de verre est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utiliser avec beaucoup de précaution et toujours conserver en toute sécurité et hors de portée des enfants.
- Le non-respect des précautions nécessaires peut causer des blessures ou des coupures.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. Lorsque l'huile est surchauffée, elle peut provoquer de la fumée et des déversements qui peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de stockage.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez pas et ne laissez pas d'objets magnétisables (par exemple, cartes de crédit, cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (par exemple, ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou chauffer la pièce. Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (c'est-à-dire à l'aide des commandes tactiles).
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir debout ou grimper sur la plaque.
- Ne placez pas de jouets ou de produits qui attirent l'attention des enfants sur l'assiette ; les enfants pouvaient grimper sur l'assiette et se blesser gravement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.

- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne responsable et compétente pour les instruire sur son utilisation. L'instructeur doit être convaincu qu'il peut utiliser l'appareil sans danger pour lui-même ou son environnement.
- Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf indication contraire dans le manuel. Tous les autres services doivent être effectués par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer la plaque.
- Ne placez pas et ne laissez pas tomber d'objets lourds sur l'assiette. Ne vous appuyez pas sur l'assiette.
- N'utilisez pas de casseroles, poêles ou casseroles avec des bords inégaux et ne les faites pas glisser sur la surface en verre car cela pourrait rayer la surface en verre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ou d'autres produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer la surface de la table de cuisson car ils pourraient rayer la surface en verre.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou du personnel qualifié pour éviter tout danger.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement, pas à un usage professionnel. MX ONDA n'acceptera aucune responsabilité et la garantie sera annulée en cas d'utilisation incorrecte ou de non-respect des instructions.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il faut prendre soin d'éviter de toucher les zones de cuisson. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance appropriée.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les instructions. dangers impliqués.

- **AVERTISSEMENT** : La cuisson sans surveillance sur une plaque chauffante avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, éteignez l'appareil puis couvrez la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : Ne placez pas et ne stockez pas de produits sur des surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique et ne le touchez pas pour éviter de couper le verre céramique.
- Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être supervisé. Le processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Pour empêcher la plaque de bouger, des ancrages de sécurité doivent être installés. Voir les instructions d'installation.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement des protecteurs de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation appropriées ou des protecteurs de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.
- Cet appareil intègre une connexion à la terre à des fins fonctionnelles uniquement.
- Retirez tout film protecteur qui pourrait se trouver sur la surface du verre.

CUISINIÈRE À INDUCTION (MX-PI2660 FELX y PI2615 FLEX)

Avantages de la cuisson par induction

La cuisinière à induction est un changement radical dans la façon traditionnelle de cuire les aliments, la chaleur est générée directement dans le récipient afin d'éliminer les pertes de chaleur entre les différents éléments (récipient, plaques de verre vitrocéramique, etc.).

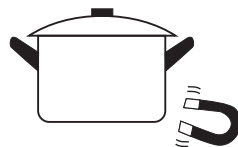
- Diminution du temps de cuisson : le récipient chauffe plus rapidement.
- Économie d'énergie : en réduisant le temps de cuisson et/ou de friture. Lorsque le récipient est retiré de la zone de cuisson, il cesse automatiquement de fournir de la chaleur.
- Nettoyage plus facile ; Parce que la surface n'est pas aussi chaude, les aliments renversés ne brûlent pas aussi rapidement.

Récipients appropriés pour l'induction

Récipients ferromagnétiques

Les récipients appropriés pour la cuisson par induction sont ceux qui sont en matériau ferromagnétique. Ils peuvent être en acier émaillé, en fonte ou en vaisselle à induction spéciale en acier inoxydable.

Pour savoir si un récipient est adapté à la cuisson à induction, vérifiez qu'il est attiré par un aimant.



Conteneurs spéciaux

Il existe d'autres types de récipients dont la base n'est pas entièrement ferromagnétique. Avant utilisation, vérifiez le diamètre de la base et que ces récipients sont détectés par la plaque à induction.

Récipients non adaptés à l'induction

N'utilisez jamais de récipients en acier inoxydable, en verre, en argile, en cuivre ou en aluminium.

CARACTÉRISTIQUES DES CONTENEURS

Caractéristiques de la base du conteneur

Portez une attention particulière à la forme de la base, car elle doit être complètement plate. N'utilisez pas de récipients aux bords inégaux ou aux fonds incurvés.

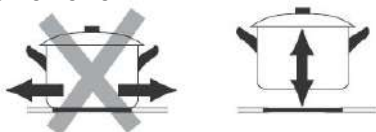


Assurez-vous que le fond du récipient est lisse, repose à plat contre le verre et est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des conteneurs dont le diamètre est aussi grand que le graphique de zone sélectionné. Centrez toujours le récipient sur la zone de cuisson.

La base d'un récipient peut influencer la répartition de la chaleur et donc le résultat de la cuisson. Choisir un récipient avec une base de meilleure qualité nous fera gagner du temps et de l'énergie de cuisson.

Protéger la surface vitrée

Soulevez toujours les récipients de la surface en verre, ne les faites pas glisser car cela pourrait rayer le verre.



Récipients vides ou récipients à base très fine

Ne placez jamais un récipient vide sur la plaque et allumez-la, car cela pourrait provoquer une surchauffe du récipient (en raison d'une chaleur excessive) et endommager le verre céramique ou la plaque elle-même. Si la base du récipient est très fine, elle peut également devenir excessivement chaude, évitez d'utiliser ce type de récipient.

Détection des navires

La table de cuisson a une limite minimale de détection de la zone de cuisson qui varie dans chaque zone de cuisson. Pour cette raison, vous devez vous abstenir d'utiliser des récipients dont la base est plus petite que le diamètre spécifié.

Si vous allumez la table de cuisson sans récipient, avec un récipient dont la base

est plus basse que celle spécifiée, ou avec un récipient qui n'est pas adapté à l'induction, la table de cuisson ne fonctionnera pas, l'indication " $\geq \leq$ " apparaîtra à l'écran.

Dimensions du conteneur

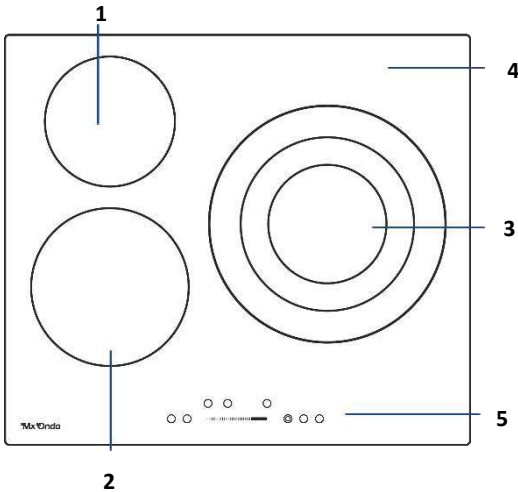
Les zones de cuisson ont un diamètre de fonctionnement minimum et maximum, et s'adaptent automatiquement au diamètre de la cuve. Cependant, le fond du bol doit avoir un diamètre minimum en fonction de la zone de cuisson correspondante. Pour tirer le meilleur parti de votre table de cuisson à induction, placez la base du bol au centre de la zone de cuisson.

Diamètre de cuisson de la zone supérieure gauche : 180 mm Ø

Diamètre de cuisson de la zone inférieure gauche : 180 mm Ø

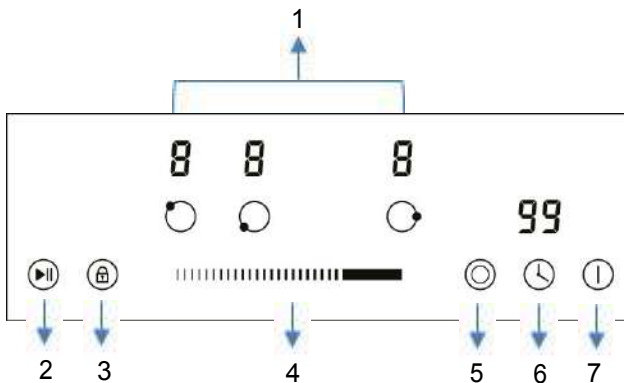
Diamètre de cuisson de la zone droite : 280 mm Ø

COMMANDES ET ÉLÉMENTS MX-VC2650



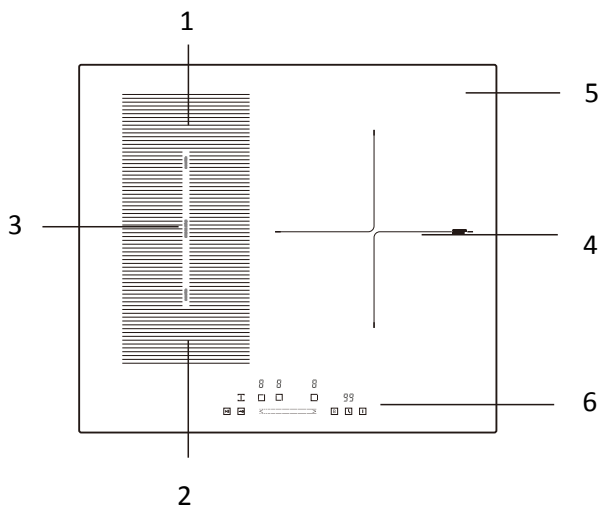
1. Petite zone de cuisson
Diamètre de cuisson : 165 mm Ø
Puissance : 1200W
2. Zone de cuisson moyenne
Diamètre de cuisson : 200 mm Ø
Puissance : 1800W
3. Grande surface de cuisson
Diamètre de cuisson : 150/220/300 mm Ø
Puissance : 1050/1950 / 2700W
4. Plaque de verre
5. Tableau de bord

PANEL DE CONTROL



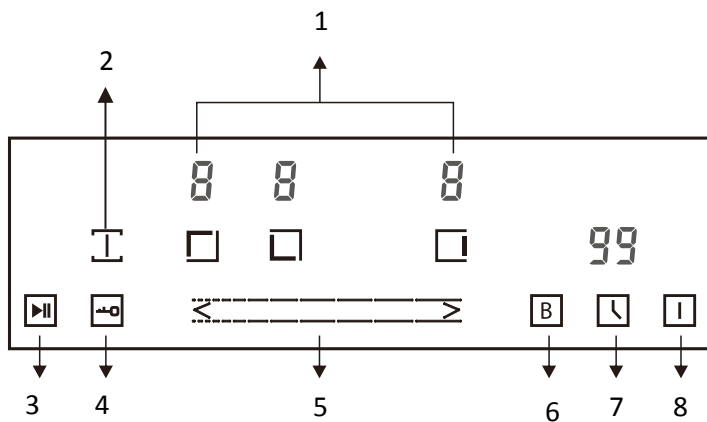
1. Indication de la zone de cuisson
2. Bouton d'arrêt et de continuation
3. Bouton de commande de verrouillage enfant
4. Niveau de chauffage/curseur de la minuterie
5. Bouton de sélection de zone de cuisson étendue
6. Bouton de sélection de la minuterie
7. Bouton marche/arrêt

COMMANDES ET ÉLÉMENTS MX-PI2660



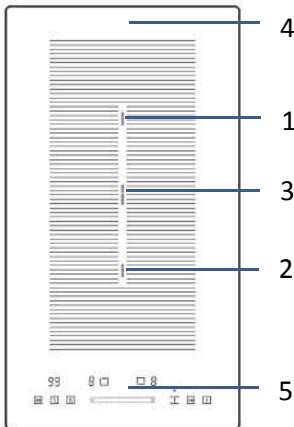
1. Zona de cozedura superior esquerda: Diâmetro de cozedura: 180 mm Ø
Potência: 1300 W (1500 W modo turbo)
2. Zona de cozedura inferior esquerda: Diâmetro de cozedura: 180 mm Ø
Potência: 1900 W (2200 W modo turbo)
3. Zona de cozedura flexível: Superfície máxima de cozedura: 180 x 380 mm Ø
Potência: 3000 W (3600 W modo Turbo)
4. Zona de cozedura direita: Diâmetro de cozedura: 280 mm Ø
Potência: 2300 W (3000 W modo turbo)
5. Placa de vidro
6. Painel de Controlo

PANEL DE CONTROL



1. Botão de seleção da zona de cozedura
2. Botão de controle da função Flex Zone
3. Botão de controlo Parar & Continuar
4. Botão de controle de bloqueio infantil
5. Nível de cozimento/Temporizador Slider
6. Botão de função Turbo
7. Botão de seleção do temporizador
8. Botão ON/OFF

PAINEL DE CONTROLE MX-PI2615 FLEX



1.Zona de cozadura inferior esquerda:
Diâmetro de cozadura: 180 mm Ø
Potência: 1900 W (2200 W modo turbo)

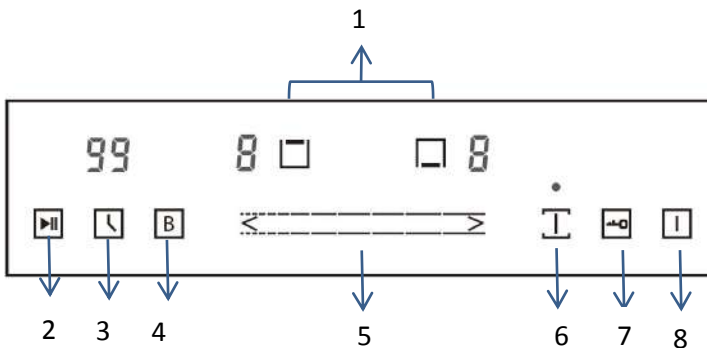
2.Zona de cozadura superior esquerda:
Diâmetro de cozadura: 180 mm Ø
Potência: 1300 W (1500 W modo turbo)

3.Zona de cozadura flexível: Superfície
máxima de cozadura: 180 x 380 mm Ø
Potência: 3000 W (3600 W modo Turbo)

4.Placa de vidro

5.Painel de Controllo

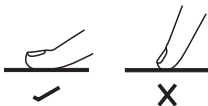
PANEL DE CONTROL



1. Botão de seleção da zona de cozadura
2. Botão de controlo Parar & Continuar
3. Botão de seleção do temporizador
4. Botão de controle de bloqueio infantil
5. Nível de cozimento/Temporizador Slider
6. Botão de controle da função Flex Zone
7. Botão de controle de bloqueio infantil
8. Botão ON/OFF

UTILISATION DES COMMANDES TACTILES

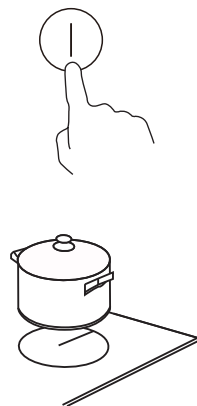
- Les commandes réagissent au toucher, donc aucune pression n'est nécessaire.
- Utilisez tout le bout de votre doigt, pas le bout. Vous entendrez un bip chaque fois qu'un contact est détecté.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres, sèches et qu'aucun objet (par exemple, un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine couche d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



UTILISATION DE LA PLAQUE

Pour commencer à cuisiner

1. Après avoir connecté la carte à l'électricité et l'avoir allumée. Appuyez sur le bouton de commande ON/OFF et maintenez-le enfoncé pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un « bip » pour allumer la plaque. Maintenant, la plaque passe en mode veille, toute la chaleur. Les indicateurs de réglage et les indicateurs de réglage de la minuterie affichent « - »
2. Placez un récipient adapté à la zone de cuisson choisie.
- Assurez-vous que le fond du récipient et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.
3. Réglez le niveau de chauffage de la zone de cuisson.

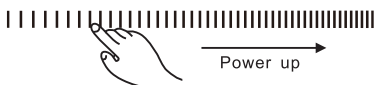


A Avant de régler le niveau de chaleur, il est nécessaire de toucher le

Bouton de contrôle de sélection de la zone de chauffage pour sélectionner et activer la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Réglages de chaleur

L'indicateur de zone sélectionné clignote lorsqu'il est actif, vous pouvez alors régler son niveau de chaleur plus bas :

- Ajustez le réglage de la chaleur en faisant glisser le curseur.

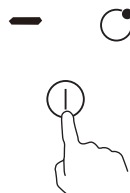


Notes:

1. Après le raccordement à l'électricité, lorsqu'il est allumé, le buzzer de la plaque sonne une fois,
Tous les indicateurs s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent.
2. Lorsque la plaque est en mode veille, si elle n'est pas pratiquée dans la minute, la plaque électrique s'éteint automatiquement et la sonnette émet un bip.
3. Pour allumer la table de cuisson, appuyez sur le bouton de commande ON/OFF et maintenez-le enfoncé pendant environ 3 secondes ; Pour l'éteindre, il vous suffit d'appuyer à nouveau sur le bouton ON/OFF.
4. Le niveau de puissance peut être ajusté de 0 à 9.
5. L'indicateur de réglage de la chaleur pour la zone sélectionnée clignote pendant le réglage. Après le réglage, le numéro clignote pendant 5 secondes, puis cesse de clignoter, puis le réglage sera confirmé.

Pour éteindre la table de cuisson

1. Vous pouvez désactiver la zone de cuisson en réglant le réglage de la chaleur sur le niveau 0, dont l'indicateur indique « - ».
2. Vous pouvez également éteindre l'ensemble de la carte en appuyant sur le bouton de commande ON/OFF.



Remarque : Si l'alimentation est coupée pendant la cuisson, tous les réglages seront annulés.

Remarque : Le ventilateur de refroidissement de la table de cuisson à induction restera allumé pendant environ 1 minute après l'arrêt de la table de cuisson.

UTILISATION D'UNE PLAQUE AVEC UNE GRANDE SURFACE DE CHAUFFE MX-VC2650

Certains modèles de **plaques vitrocéramiques** peuvent avoir une ou plusieurs zones de cuisson étendues (zone ovale/double/triple) ; Ces zones étendues peuvent fournir une plus grande surface de cuisson et une chaleur supplémentaire pour s'adapter à différentes tailles de récipients de cuisson.

Pour utiliser la zone étendue lorsque la carte fonctionne, suivez les étapes suivantes :

1. Sélectionnez et activez la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser :

Appuyez sur le bouton de contrôle de sélection de la zone de chauffage pour sélectionner et activer pour effectuer des réglages.



2. La zone centrale s'allumera lorsque le chauffage sera réglé pour la première fois.

niveau pour une zone de cuisson étendue.

3. Lorsque la zone de chauffage est sélectionnée et active (indicateur de niveau de puissance clignotant), appuyez sur le bouton de contrôle de la zone étendue pour activer l'élément chauffant étendu pour une grande zone de chauffage.



Notes:

1. En appuyant continuellement sur le bouton de commande, les zones étendues fonctionneront comme suit :

-Double zone : « Central-Double-Central-Double-Zone Centrale... »

-Zone triple : « Zone centrale-double-triple-centrale-double-triple-centrale... »

2. Lorsque Dual Zone est actif, l'indicateur LED indique le réglage de la chaleur. Et " 

alternativement ; Lorsque Triple Zone est actif, l'indicateur LED affichera le réglage de l'alimentation et «  » alternativement.

CONTRÔLE DE SÉCURITÉ DE LA SÉCURITÉ DE LA SÉCURITÉ DES ENFANTS

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation indésirable (par exemple, les enfants allument accidentellement les zones de cuisson) en activant la fonction de verrouillage enfant.
- Lorsque les commandes sont verrouillées, à l'exception du bouton de commande ON/OFF et du bouton de commande de verrouillage enfant, tous les autres boutons de commande tactile sont désactivés.

Appuyez sur le bouton de commande de verrouillage enfant pendant environ trois secondes. L'indicateur de minuterie affichera « Lo » et la fonction de verrouillage enfant sera active.

Pour déverrouiller les commandes

- Assurez-vous que la plaque électrique est allumée.
 - Appuyez et maintenez le bouton de commande de la sécurité enfant pendant environ 3 secondes, la sonnette sonne une fois et « Lo » disparaît sur l'indicateur de minuterie, la sécurité enfant sera inactive.
 - Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque électrique.
-  En mode de verrouillage enfant, tous les boutons de commande seront désactivés à l'exception du bouton ON/OFF ① et du bouton de verrouillage enfant. Vous pouvez toujours éteindre la carte avec la commande ON/OFF ① en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la carte lors de l'opération suivante.

Remarque : Dans la fonction de sécurité enfant, si vous éteignez la table de cuisson sans désactiver la fonction de sécurité enfant. Lorsque vous allumez la table de cuisson plus tard, la fonction de sécurité enfant sera toujours valide.

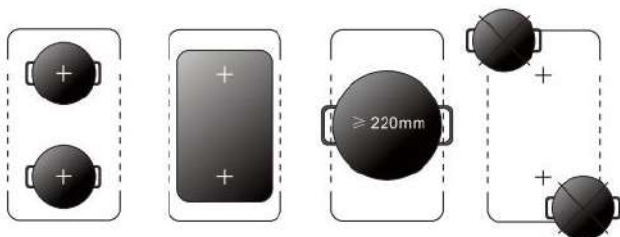
ZONA DE COZEDURA FLEXÍVEL MX-PI2660 FLEX y MX-PI2615 FLEX

Certains modèles peuvent avoir une ou plusieurs zones de cuisson flexibles. Ces zones de cuisson flexibles peuvent chacune être utilisées comme une seule zone ou comme deux zones distinctes, selon les besoins de cuisson à un moment donné.

Chacune des zones flexibles se compose de deux inductances indépendantes qui peuvent être contrôlées séparément. Lorsqu'il fonctionne comme une seule zone,

un ustensile de cuisine est déplacé d'une zone à l'autre dans la zone flexible tout en conservant le même niveau de puissance que la zone où l'ustensile a été placé à l'origine, et la partie qui n'est pas couverte par l'ustensile s'éteint automatiquement.

Important : Assurez-vous de placer l'ustensile de cuisine centré dans la zone de cuisson unique. Pour les grandes casseroles ovales, rectangulaires et allongées, assurez-vous de placer les casseroles centrées dans la zone de cuisson couvrant les deux croix.



Activez la zone d'induction flexible.

Pour activer une zone flexible en tant que grande zone unique, appuyez d'abord sur l'un des deux bouton de sélection de la zone de cuisson de cette zone flexible, puis appuyez sur le bouton de contrôle de la zone flexible. Lorsque la zone de flexion fonctionne, que l'indicateur au-dessus du bouton de commande de la zone de flexion correspondante s'allume et que l'indicateur de niveau de puissance clignote, vous pouvez régler le niveau de puissance de la zone de flexion en faisant glisser le curseur.

Désactive la zone d'induction flexible

Pour désactiver la zone flexible lorsqu'elle est en cours d'exécution, appuyez sur l'un des deux bouton de sélection de la zone de cuisson de cette zone flexible ; Lorsque l'indicateur de niveau de puissance clignote, appuyez à nouveau sur le bouton de commande flexible. Le voyant s'éteindra après l'avoir éteint.

FONCTION TURBO

Certains modèles de tables de cuisson à induction peuvent avoir une ou plusieurs zones de cuisson avec fonction Turbo. Vous pouvez utiliser la fonction « Turbo » pour augmenter la puissance de la zone de cuisson respective à la puissance maximale pendant 5 minutes. Cette fonction pourrait réduire le temps de cuisson, ce qui est pratique pour cuisiner lorsque vous êtes pressé !

Utilisation de la fonction Turbo

1. Appuyez sur le bouton de sélection de zone de chauffage pour sélectionner la zone de cuisson dans laquelle vous souhaitez utiliser la fonction Turbo.
2. Appuyez sur le bouton de commande de la fonction Turbo, la zone de chauffage L'indicateur affichera « b » et clignotera pendant 5 secondes, puis cessera de clignoter, puis la fonction Turbo sera activée.



Remarque : La fonction **Turbo** augmente considérablement la puissance, nous vous recommandons donc de l'utiliser avec prudence car les temps de cuisson peuvent varier et une température excessive peut brûler les aliments.

Remarque : Une fois la fonction tube terminée, la zone de cuisson reviendra à son réglage d'origine.

Annuler la fonction Turbo

- Suivez la pratique ci-dessus de la fonction Turbo en la réactivant lorsque la fonction Turbo fonctionne, vous pouvez annuler la fonction Turbo.
- Vous pouvez également annuler la fonction Turbo en ajustant les paramètres du niveau de puissance.

FONCTION D'ARRÊT ET DE CONTINUATION

- **Facilitez la cuisine !** Lorsque quelque chose d'imprévu survient et que votre attention est requise, vous perdrez du temps si vous éteignez tout. Pour cette raison, cette fonction sera très utile à ces occasions.
- **La fonction Stop and Go** peut désactiver toutes les zones. Lorsque vous revenez, avec une pression supplémentaire sur le bouton, la table de cuisson redémarre là où elle était, pour continuer la cuisson.

Activer la fonction Stop and Continue

1. Pour activer la fonction Stop and Go, vous pouvez appuyer une fois sur le bouton de fonction Stop and Go. Ensuite, tous les réglages du programmateur sont maintenus et la table de cuisson arrête de chauffer, tous les indicateurs de réglage de la chaleur indiquent « P ».

Désactiver la fonction Stop and Continue

Pour annuler la **fonction Stop and Go**, vous pouvez appuyer à nouveau sur la **fonction Stop and Go** après le retour. Ensuite, tous les paramètres du programmateur reviendront à ce qu'ils étaient, l'indicateur Stop and Continue « P » disparaîtra de tous les indicateurs.



Lorsque la **fonction Stop and Go** est active, tous les boutons de commande sont désactivés à l'exception du bouton ON/OFF et Stop and Go.

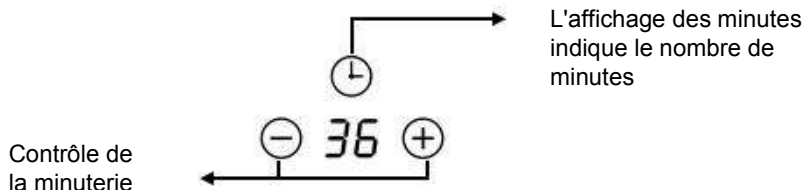
Remarque : La table de cuisson s'éteindra automatiquement si la fonction Stop and Continue dure plus de 10 minutes.

MINUTEUR

Lorsque la table de cuisson est allumée, vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme un suivi des minutes. Dans ce cas, la minuterie n'éteindra aucune zone de cuisson à l'expiration du temps défini.
- Vous pouvez le régler pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson.
- Vous pouvez régler l'aiguille des minutes/la minuterie jusqu'à 99 minutes.

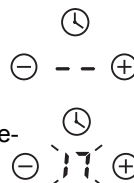
Description de la minuterie



Utilisez la minuterie comme rappel de minutes

Si vous n'avez sélectionné aucune zone de cuisson

- Appuyez sur le bouton de commande de la minuterie, le numéro sur l'indicateur de la minuterie clignote.
 - Appuyez une fois sur le bouton de commande de la minuterie, le numéro à un chiffre de l'indicateur de la minuterie clignote, puis ajustez un seul chiffre du réglage de l'aiguille des minutes en faisant glisser le curseur.
 - Appuyez à nouveau sur le bouton de commande de la minuterie, le nombre de chiffres des dizaines sur l'indicateur de la minuterie clignote, puis ajustez le réglage de la minuterie des dizaines de chiffres en faisant glisser le curseur.



Remarque : En appuyant continuellement sur le bouton de commande de la minuterie, le curseur fonctionne avec la conséquence suivante : « Chiffre unique- Chiffre des dizaines -Confirmer le réglage-Chiffre unique-... »

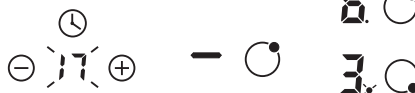
- Lorsque l'aiguille des minutes est réglée, elle commencera immédiatement le compte à rebours, l'écran affichera le temps restant.
- Le buzzer sonnera pendant 30 secondes et l'indicateur de minuterie « - - » s'affichera à la fin de la minuterie. Toute pression efficace sur les boutons de commande pendant cela finirait par sonner à la porte.

Réglez la minuterie pour éteindre la zone de cuisson

- Appuyez sur le bouton de contrôle de sélection de la zone de cuisson pour sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.
- Appuyez sur le bouton de commande de la minuterie, le numéro sur l'indicateur de la minuterie clignote.
- Ajustez ensuite les paramètres de la minuterie.
 - Appuyez une fois sur le bouton de commande de la minuterie, le nombre à un



- chiffre de l'indicateur de la minuterie clignote, puis ajustez un seul chiffre du réglage de l'aiguille des minutes en faisant glisser le curseur.
- Appuyez à nouveau sur le bouton de commande de la minuterie, le nombre de chiffres des dizaines sur l'indicateur de la minuterie clignote, puis ajustez le réglage de la minuterie des dizaines de chiffres en faisant glisser le curseur.



- Lorsque la minuterie est réglée, elle commencera immédiatement le compte à rebours, l'écran affichera le temps restant.
- Lorsque la minuterie de cuisson expire, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.

Remarque : Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allumera pour les zones qui seront réglées avec une minuterie. Vous pouvez vérifier les réglages de la minuterie des différentes zones de cuisson réglées par la minuterie en activant cette zone de cuisson.

Remarque : Si plus d'une zone de cuisson a un réglage de minuterie, l'indicateur de minuterie affichera le temps le plus bas. Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance clignotera.

AVERTISSEMENT DE CHALEUR RÉSIDUELLE

Soyez prudent avec les surfaces chaudes

Lorsque la carte fonctionne depuis un certain temps, il reste de la chaleur résiduelle. La lettre « H » apparaît sur l'indicateur de configuration pour vous avertir de rester à l'écart de lui.

Il peut également être utilisé comme fonction d'économie d'énergie : 

Si vous souhaitez chauffer plus de casseroles, utilisez la zone de cuisson encore chaude.

ARRÊT DE SÉCURITÉ AUTOMATIQUE

Une autre caractéristique de sécurité de la carte est l'arrêt automatique. Cela se produit chaque fois que vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau suivant :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de mise hors tension	8	8	8	4	4	4	2	2	2

PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE

Un capteur de température équipé peut surveiller la température à l'intérieur de la plaque. Lorsqu'une température excessive est contrôlée, la table de cuisson arrête automatiquement son fonctionnement.

PROTECTION CONTRE LES DÉBORDEMENTS

Pour votre sécurité, le programmeur coupera automatiquement l'alimentation si le liquide bout ou si vous mouillez un chiffon sur le panneau de commande tactile. Tous les boutons de commande deviendront invalides, à l'exception du bouton marche/arrêt et de la sécurité enfant, à moins que vous ne séchiez la zone de commande tactile.

DIRECTIVES DE CUISSON

Soyez prudent lors de la friture, car l'huile et la graisse chauffent rapidement, surtout si vous utilisez la fonction Turbo. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui présente un risque d'incendie.

Conseils de cuisine

Économie d'énergie

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduisez la puissance.
- L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en retenant la chaleur.
- Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à un niveau de puissance élevé, puis réduisez le niveau de puissance lorsque les aliments sont chauffés.

RÉGLAGES DE CUISSON

Les configurations suivantes ne sont données qu'à titre indicatif. Le réglage exact dépendra de facteurs tels que vos ustensiles de cuisine et la quantité de cuisson que vous cuisinez.

Expérimentez avec la carte pour trouver la configuration qui correspond le mieux à vos besoins.

Contrôle de la température	Aptitude
1 - 2	• Chauffage doux pour les petites quantités de nourriture • Faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement • Porter à ébullition • Chauffage lent
3 - 4	• réchauffer • Cuisson lente • Cuisson du riz
5 - 6	• Crêpes
7 - 8	• Sauté • Cuisson des pâtes
9	• Sauté • caniculaire • Porter la soupe à ébullition • Eau bouillante

NETTOYAGE DE LA PLAQUE

Nettoyage et entretien

Important : Avant d'effectuer des travaux d'entretien ou de nettoyage, DÉBRANCHEZ l'appareil de l'alimentation électrique et assurez-vous qu'il est complètement froid.

Nettoyer la surface du comptoir

Essuyez les déversements de la surface du comptoir dès que possible après utilisation. Assurez-vous toujours que la surface est suffisamment froide avant de la nettoyer.

Utilisez un chiffon doux ou du papier absorbant pour nettoyer la surface. Si le déversement a séché à la surface, vous devrez peut-être utiliser un nettoyant spécialisé pour vitres vitrocéramiques, disponible dans la plupart des supermarchés.

N'utilisez pas d'autres nettoyants abrasifs et/ou de la laine métallique, etc., car cela pourrait rayer la surface en vitrocéramique de votre table de cuisson.

NETTOYAGE DE LA PLAQUE

Type de saleté	Comment nettoyer	Important
Saleté quotidienne sur la surface du verre (empreintes digitales, marques, taches de nourriture ou déversements de sucre)	1. Débranchez l'alimentation de la carte à l'aide de l'interrupteur ou du différentiel activé à cet effet 2. Utilisez un nettoyeur pour table de cuisson en céramique pendant que la surface est chaude (mais pas chaude). 3. Rincez et séchez l'assiette avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 4. Rebranchez la carte à l'alimentation	Lorsque vous coupez l'alimentation de la carte, il n'y aura aucune indication de surface chaude, mais la zone de cuisson est peut-être encore chaude ! Utilisez des tampons à rincer spéciaux pour plaques vitrocéramiques. N'utilisez pas de produits de nettoyage puissants, corrosifs ou abrasifs qui pourraient endommager la plaque. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyeur ou votre autolaveuse convient. Ne laissez jamais de résidu sur la surface, le verre peut tacher.
Déversements causés par des aliments sucrés	Retirez-les immédiatement à l'aide d'une spatule ou d'un grattoir adapté aux plaques vitrocéramiques, attention aux surfaces chaudes de la zone de cuisson : 1. Débranchez l'alimentation de la carte à l'aide de l'interrupteur ou du différentiel activé à cet effet 2. Tenez la spatule ou le grattoir à un angle de 30° et grattez la saleté ou le déversement sur une zone froide de la plaque. 3. Essuyez toute saleté ou déversement avec un torchon ou une serviette en papier.	Enlevez les taches laissées par les aliments fondants et sucrés ou les déversements dès que possible. S'il refroidit sur le verre, il peut être difficile de nettoyer ou même d'endommager définitivement la surface de la plaque. Risque de coupure : Lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame d'un grattoir devient tranchante. Utilisez avec beaucoup de précaution et toujours conserver en toute sécurité et hors de portée des enfants.
Taches de saleté et de déversement sur le panneau de commande	1. Débranchez l'alimentation de la carte à l'aide de l'interrupteur ou du différentiel activé à cet effet 2. Nettoyez la zone du panneau de commande avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 3. Séchez complètement la zone du panneau de commande 4. Rebranchez la carte à l'alimentation.	Les déversements de liquide dans la zone du panneau de commande peuvent entraîner un dysfonctionnement de la plaque vitrocéramique, les boutons tactiles peuvent ne pas fonctionner correctement Assurez-vous de nettoyer et de sécher complètement la zone du panneau de commande avant de reconnecter la carte à l'alimentation.

Entretien de la **PLAQUE**

Si vous constatez que quelque chose ne va pas avec votre carte, avant de contacter le support technique ou l'endroit où vous l'avez achetée, vérifiez les points suivants :

1. Aucune alimentation n'atteint l'appareil :

- Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre appartement ;
- Vérifiez si l'appareil est correctement branché à l'électricité ;
- Le réglage de la minuterie est-il écoulé ?
- S'il atteint le temps de cuisson le plus long et s'éteint automatiquement ;
- S'il y a du liquide bouillant sur le panneau de commande tactile et que les dispositifs de protection contre les débordements s'éteignent automatiquement ;

2. Les boutons du panneau de commande tactile ne peuvent pas être actifs :

- Que ce soit en « Child Lock », « Lo » s'affiche sur l'écran de la minuterie ;
- Qu'il s'agisse d'un chiffon liquide/humide sur le panneau de commande tactile, d'une protection active contre les débordements ;

3. Après la cuisson, un « H » apparaît à l'écran :

- C'est normal. La table de cuisson dispose de fonctions de sécurité d'avertissement de chaleur résiduelle. Il restera jusqu'à ce que la surface soit suffisamment froide pour être touchée.

4. Après l'arrêt, le ventilateur de la table de cuisson à induction continue de fonctionner pendant un certain temps :

- C'est normal, c'est pour aider les appareils à refroidir complètement.

5. Certaines casseroles font des crépitements ou des cliquetis lors de l'utilisation de la plaque à induction :

- C'est normal, c'est le bruit des bobines d'induction pendant le fonctionnement et selon la construction de votre batterie de cuisine, le clic peut être légèrement différent.

6. Le verre se gratte :

- Vérifiez si vous utilisez des ustensiles de cuisine inappropriés, tels que des ustensiles de cuisine à bords rugueux.
- Vérifiez si des tampons à récurer ou des produits de nettoyage abrasifs ou inappropriés sont utilisés.

7. L'élément chauffant de la plaque vitrocéramique s'allume et s'éteint alternativement lorsqu'il fonctionne :

- C'est une caractéristique normale et naturelle de la vitrocéramique. Le programmeur de la table de cuisson vitrocéramique, associé au thermostat ou au thermocouple de l'élément chauffant, peut contrôler le fonctionnement de la table de cuisson au niveau de puissance défini et éviter la surchauffe en allumant et en éteignant alternativement l'élément chauffant.

- Si vous travaillez au niveau de puissance le plus élevé, l'élément chauffant continuera à s'allumer pendant un certain temps, puis s'allumera/éteindra alternativement.

-Si vous travaillez à un autre niveau de puissance inférieur, l'élément chauffant s'allumera et s'éteindra alternativement à une certaine fréquence dès le début en fonction du réglage de puissance de la zone de cuisson.

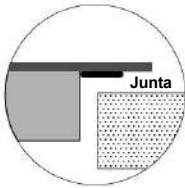
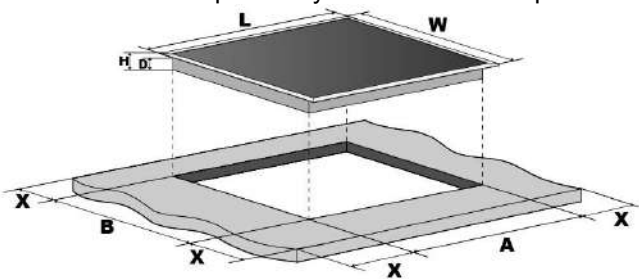
DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	À faire ?
E1/E2	Tension d'alimentation anormale	Veuillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. Allumez une fois que l'alimentation est normale.
E3	Capteur panoramique	Vérifiez s'il n'y a pas de liquide dans la casserole, remplissez-la de liquide
E5	Capteur de température IGBT haute température	Veuillez redémarrer une fois la table de cuisson à induction refroidie.

INSTALLATION

Faites un trou dans le comptoir en vous basant sur les suggestions suivantes :

- Vous devez laisser au moins 5 cm autour du trou, libre de tout obstacle (meubles, électroménagers, etc.).
- L'épaisseur du plan de travail est d'au moins 30 mm.
- Choisissez un matériau de comptoir résistant à la chaleur pour éviter la déformation causée par le rayonnement thermique de la plaque vitrocéramique.



Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
VC2650	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	50 min.
PI2660	590	520	56	52	555 +5 -0	495+5 -0	50 min.
PI2615	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	50 min

En aucun cas, assurez-vous que la plaque vitrocéramique est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées.

Assurez-vous que la plaque vitrocéramique est en bon état de fonctionnement.

Comme indiqué ci-dessous :

Remarque : La distance de sécurité entre la plaque vitrocéramique et l'armoire ou la hotte aspirante au-dessus de la plaque vitrocéramique doit être d'au moins 760 mm.

A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mm	20 mm	Entrée d'air	Air vent 5 millimètres

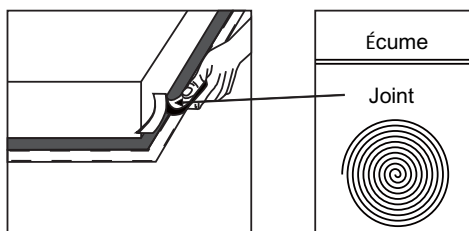
INSTALLATION DE JOINT EN MOUSSE

Avant d'insérer la table de cuisson dans l'ouverture du plan de travail de la cuisine, le joint en mousse fourni (dans un sac en plastique) doit être placé au bas de la table de cuisson.

N'installez pas la plaque sans le joint en mousse !

Le joint doit être fixé au comptoir par la méthode suivante :

- Retirez le film protecteur du joint.
- Placez ensuite le joint au fond du verre, à côté du bord.
- Le joint doit être placé sur tout le bord du verre et ne doit pas se chevaucher dans les coins.
- Lors de l'installation du joint, assurez-vous que le verre n'entre pas en contact avec des objets pointus.



Avant d'installer la plaque, assurez-vous que

- La surface du comptoir est lisse et plane, et aucun élément structurel n'interfère avec les exigences d'espace.
- Le comptoir est fait d'un matériau résistant à la chaleur.
- Si la plaque vitrocéramique est installée sur un four, le four doit être équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation sera conforme à toutes les exigences en matière de permis et aux règles et règlements applicables.
- L'installation électrique est conforme aux règles et réglementations de sécurité locales et intègre un interrupteur d'isolement ou un disjoncteur approprié qui assure une déconnexion totale du réseau électrique.
- L'interrupteur d'isolement ou le disjoncteur doit être adapté et fournir une séparation des contacts d'entrefer de 3 mm sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs sous tension [phase] si les règles de câblage locales autorisent cette variation par rapport aux exigences)
- L'interrupteur d'isolement est facilement accessible à l'utilisateur.
- Consultez un électricien agréé ou les autorités locales concernant l'installation et les lois si vous avez des questions sur l'installation.
- Utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme les carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant le comptoir.

Lors de l'installation de la plaque, assurez-vous que...

- Le cordon d'alimentation n'est pas accessible par le tiroir ou les portes du tiroir.
- Il y a un flux d'air frais adéquat de l'extérieur de l'armoire à la base du comptoir.
- Si la plaque vitrocéramique est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table de cuisson.
- L'interrupteur d'isolement est facilement accessible par l'utilisateur.
-

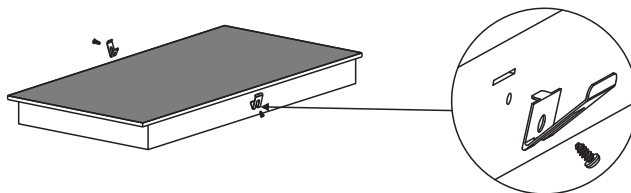
Avant de placer les supports de fixation.

L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). N'appliquez pas de force sur les commandes qui dépassent de la plaque.

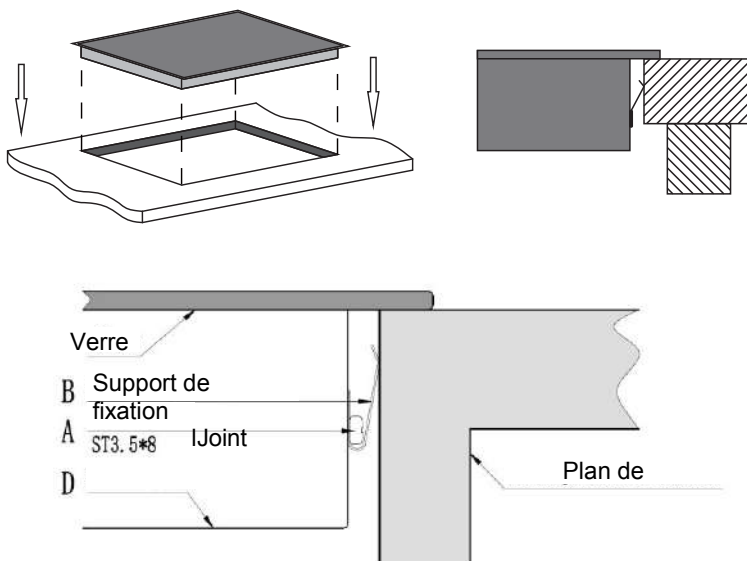
Kits d'ajustement faciles

Il existe un pack de kits d'installation faciles pour chaque plaque, comprenant des clips et des vis de fixation. Recherchez d'abord l'ensemble du kit d'ajustement facile.

Fixez les clips au plan de travail : Insérez les clips de fixation dans les trous de fixation réservés sur les 2 côtés de la coque, fixez le clip à la coque avec une vis, puis insérez le plan de travail dans l'armoire/plan de travail.



Fixez la plaque à l'armoire : Insérez la plaque dans l'armoire/la surface de travail comme indiqué ci-dessous, les clips latéraux peuvent fixer solidement votre plaque.



Précautions

1. La plaque vitrocéramique doit être installée par des électriciens agréés ou des techniciens qualifiés. Veuillez ne jamais effectuer l'opération seul.
2. La plaque vitrocéramique ne peut pas être installée directement sur un lave-vaisselle, un réfrigérateur, un congélateur, un lave-linge ou un sèche-linge, car l'humidité peut endommager les composants électroniques de la plaque vitrocéramique.
3. La plaque vitrocéramique sera installée de manière à assurer un meilleur rayonnement thermique pour améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induite sur la surface de la table doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, le comptoir doit être résistant à la chaleur.

RACCORDEMENT DE LA PLAQUE AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE



La plaque vitrocéramique doit être installée par un électricien agréé ou un technicien dûment qualifié.

Avant de brancher la plaque vitrocéramique sur le secteur, vérifiez que :

1. L'installation électrique où vous allez connecter la plaque vitrocéramique doit être adaptée à la puissance consommée par la plaque vitrocéramique.
2. La tension doit correspondre à la valeur nominale spécifiée dans les caractéristiques décrites dans ce manuel.
3. La section des câbles d'alimentation doit résister au courant spécifié sur la plaque signalétique.

Pour connecter la plaque vitrocéramique à la prise secteur, vous ne devez pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de répartiteurs, car ces appareils peuvent chauffer et provoquer un incendie.

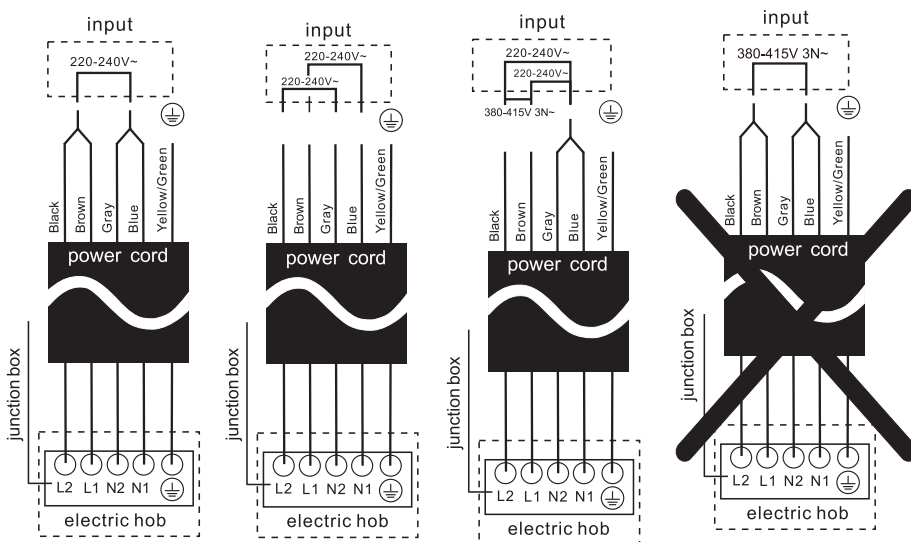
Le câble d'alimentation de la plaque vitrocéramique ne doit toucher aucune partie ou zone où il acquiert des températures élevées et doit être placé de manière à ce que la température ne dépasse à aucun moment 75°C.

1. Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cela doit être fait par un technicien après-vente utilisant les outils appropriés, pour éviter les accidents.
2. Si l'appareil est connecté directement au secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un écart minimum de 3 mm entre les contacts.
3. L'installateur doit s'assurer que le bon raccordement électrique a été effectué et qu'il est conforme aux règles de sécurité.
4. Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
5. Le câble doit être vérifié périodiquement et remplacé uniquement par un technicien qualifié.

Vérifiez auprès d'un électricien agréé et qualifié pour une installation électrique appropriée. Toute modification de l'installation électrique doit être effectuée uniquement par un électricien agréé.

Le raccordement électrique de la plaque vitrocéramique doit être effectué conformément à la réglementation en vigueur et protégé par un interrupteur magnétothermique ou automatique unipolaire. La connexion est illustrée ci-dessous :

- Si le câble est endommagé, à remplacer ou à remplacer, l'opération doit être effectuée par un service technique officiel Mx Onda.
- Si la plaque vitrocéramique est connectée directement au secteur, un interrupteur unipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur agréé doit s'assurer que le raccordement électrique correct a été effectué et qu'il est conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens agréés.
- Le fil jaune/vert du câble d'alimentation doit être connecté à la terre de la prise secteur.
- Le fabricant n'est pas responsable de tout accident résultant de l'utilisation d'un appareil non mis à la terre ou d'une continuité de mise à la terre défectueuse.
- Si l'appareil est équipé d'une prise de courant, celle-ci doit être installée de manière à ce que la prise de courant soit accessible.



SPÉCIFICATIONS

Tension d'alimentation
Consommation
Surface de cuisson
Grande zone de cuisson

Diamètre de cuisson
de puissance
maximale

Zone de cuisson moyenne

Puissance maximale
Diamètre de cuisson

Petite zone de cuisson

Diamètre de cuisson
de puissance
maximale

Contrôles

Niveaux de puissance

Minuteur

Taille

Dimensions de l'encastrement
pour l'encastrement Poids

MX-VC2650

220 - 240 V ~ 50/60 Hz

5700 W

Verre céramique haute résistance

1050/1950/2700 W

Ø 150/220/300 mm

1800 W

200 mm Ø

1200 W

Ø tactile

de 165

mm

9 niveaux

Jusqu'à 99 minutes

590 x 520 x 51 mm (L, A, Alto)

555 x 495 mm (L, A)

9,3 Kg

SPÉCIFICATIONS MX-PI2660 FLEX

Tension d'alimentation

220 - 240 V ~ 50/60 Hz

Consommation électrique maximale

6600 W

Surface de cuisson

Verre céramique haute résistance

Zone 1 (en haut à gauche)

Puissance maximale

1300 W (mode turbo 1500 W)

Diamètre de cuisson

180 mm Ø

Zone 2 (en bas à gauche)

Puissance maximale

1900 W (mode turbo 2200 W)

Diamètre de cuisson

180 mm Ø

Zone 3 (zone de droite)

Puissance maximale

2300 W (mode turbo 3000 W)

Diamètre de cuisson

280 mm Ø

Fonctionnement en mode FLEX

Puissance maximale

3000 W (mode 3600 turbo)

Surface de cuisson

180 x 380 mm

Commandes tactiles

Niveaux de puissance :

9 niveaux

Minuterie

Jusqu'à 99 minutes

Dimensions	590 x 520 x 56 mm (L, H, H)
Dimensions de l'encastrement	555 x 495 mm (L, H)
Poids	8.6 kg

SPÉCIFICATIONS MX-PI2615 FLEX

Tension d'alimentation	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Consommation électrique maximale	3600 W
Surface de cuisson	Verre céramique haute résistance
Zone 1 (en haut à gauche)	
Puissance maximale	1300 W (mode turbo 1500 W)
Diamètre de cuisson	180 mm Ø
Zone 2 (en bas à gauche)	
Puissance maximale	1900 W (mode turbo 2200 W)
Diamètre de cuisson	180 mm Ø
Fonctionnement en mode FLEX	
Puissance maximale	3000 W (mode 3600 turbo)
Surface de cuisson	180 x 380 mm
Commandes tactiles	
Niveaux de puissance :	9 niveaux
Minuterie	Jusqu'à 99 minutes
Dimensions	288 x 520 x 56 mm (L, H, H)
Dimensions de l'encastrement	265 x 495 mm (L, H)
Poids	4.9 kg

Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis.

Ce produit est conforme aux directives européennes 2014/30/CE (CEM) sur la compatibilité électromagnétique et 2014/35/CE (LVD) sur la sécurité basse tension.

« MX, MX ONDA » et ses logos sont des marques déposées de MX ELECTRO

S.L. Numéro de téléphone du service d'information et technique : **91 358 07 33**

C / Matabueyes, 7 nave 1A
19171 - Cabanillas del Campo
(Guadalajara)

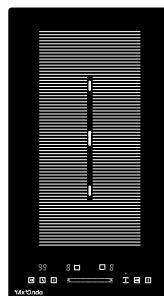
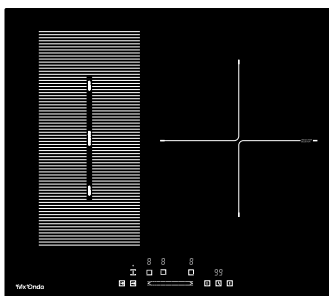
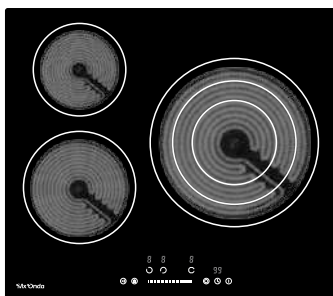
E-MAIL: mxsat@mxonda.es
<http://www.mxonda.es>

MANUALE D'USO E INSTALLAZIONE



PIASTRA IN VETROCERAMICA DA INCASSO CON TRE ZONE DI COTTURA PIANO COTTURA A INDUZIONE PER NICCHIA A TRE ZONE CUCINA E ZONA FLESSIBILE

MODELLO: **MX-VC2650**
MX-PI2660FLEX
MX-PI2615FLEX



PRIMA DELL'USO, LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE

ATTENZIONE

QUESTO APPARECCHIO FUNZIONA CON UNA TENSIONE DI 240 V, PER EVITARE POSSIBILI SCOSSE ELETTRICHE NON TENTARE DI APRIGLIELO. Questo dispositivo non ha alcuna parte che possa essere riparata da soli. In caso di malfunzionamento, non manipolarlo, rivolgersi ad un Servizio Tecnico Ufficiale MX ONDA.

Una volta scaduta la vita utile di questo prodotto elettrico, non gettarlo via con i rifiuti domestici.

Depositarlo nell'apposito contenitore presso un punto di riciclaggio locale per un successivo riciclaggio.



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



INTRODUZIONE

Congratulazioni per l'acquisto del tuo nuovo piano cottura in vetroceramica da incasso con tre **zone di cottura** MX ONDA modello **MX-VC2650 e MX-PI2660FLEX e MX-PI2615FLEX**.

Si consiglia di dedicare un po' di tempo alla lettura di questo Manuale dell'utente e dell'installazione per comprendere appieno come installarlo correttamente e come utilizzarlo. Per l'installazione, leggere la sezione relativa all'installazione.

Si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare questo manuale d'uso e installazione per riferimento futuro.

Tra le altre, incorpora le seguenti caratteristiche:

MX-VC2650

- Vetro ceramico ad alta resistenza.
- Potenza massima: 5700 W
- Zona di cottura 1: Diametro di cottura: 165 mm
Potenza: 1200W
- Zona di cottura 2: Diametro di cottura: 200 mm
Potenza: 1800W
- Zona di cottura 3: Diametro di cottura: 150/220/300 mm
Potenza: 1050/1950/2700W
- Comandi elettronici di tipo touch
- 9 livelli di potenza
- Timer fino a 99 minuti
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Blocco bambini
- Indicazione del calore residuo

MX-PI2660 FEX

- Vetro ceramico ad alta resistenza.
- Potenza massima: 6600 W
- Funzionamento in modalità stand-alone con 3 zone di cottura o modalità FLEX che unisce le due zone di cottura di sinistra per ottenere un'ampia superficie di cottura:
- Funzionamento in modalità standalone:
- Zona 1 (in alto a sinistra): diametro di cottura 180 mm, potenza 1300 W (modalità turbo 1500 W)
- Zona 2 (in basso a sinistra): diametro di cottura 180 mm, potenza 1900 W (modalità turbo 2200 W)
- Zona 3 (zona destra): diametro di cottura 280 mm, potenza 2300W (modalità turbo 3000 W)
- Funzionamento in modalità FLEX:
- Area sinistra: superficie di cottura 180 x 380 mm, potenza 3000 W (modalità turbo 3600 W)
- Comandi elettronici a sfioramento con indicatore di calore residuo
- 9 livelli di potenza + funzione turbo
- Riscaldamento continuo a bassa potenza
- Rilevamento di contenitori di piccole dimensioni o non a induzione
- Spegnimento automatico di sicurezza e blocco bambini

MX-PI2615 FEX

- Vetro ceramico ad alta resistenza.
- Potenza massima: 3600 W
- Funzionamento in modalità stand-alone con 3 zone di cottura o modalità FLEX che unisce le due zone di cottura di sinistra per ottenere un'ampia superficie di cottura:
- Funzionamento in modalità standalone:
- Zona 1 (in alto a sinistra): diametro di cottura 180 mm, potenza 1300 W (modalità turbo 1500 W)
- Zona 2 (in basso a sinistra): diametro di cottura 180 mm, potenza 1900 W (modalità turbo 2200 W)
- Funzionamento in modalità FLEX:

- Area sinistra: superficie di cottura 180 x 380 mm, potenza 3000 W (modalità turbo 3600 W)
- Comandi elettronici a sfioramento con indicatore di calore residuo
- 9 livelli di potenza + funzione turbo
- Riscaldamento continuo a bassa potenza
- Rilevamento di contenitori di piccole dimensioni o non a induzione
- Spegnimento automatico di sicurezza e blocco bambini

PRIMA DI COLLEGARE L'APPARECCHIO

La tua sicurezza è importante per noi. Si prega di leggere queste informazioni prima di utilizzare la scheda.

Installazione (pericolo di scosse elettriche)

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di eseguire qualsiasi lavoro o manutenzione su di esso.
- Il collegamento a un buon sistema di cablaggio di terra è essenziale e obbligatorio.
- Le modifiche al sistema di cablaggio domestico devono essere eseguite solo da un elettricista qualificato.
- La mancata osservanza di questo consiglio può provocare scosse elettriche o morte.

Pericolo di taglio

- Attenzione: i bordi del pannello sono taglienti.
- La mancata osservanza di questa precauzione può causare lesioni o tagli.

Importanti istruzioni di sicurezza

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare questo apparecchio.
- Nessun prodotto o prodotto combustibile deve essere inserito in questo apparecchio in nessun momento.
- Rendere queste informazioni disponibili alla persona responsabile dell'installazione del dispositivo, in quanto potrebbero ridurre i costi di installazione.

- Per evitare rischi, questo apparecchio deve essere installato in conformità con queste istruzioni di installazione.
- Questo apparecchio deve essere installato e messo a terra solo da una persona adeguatamente qualificata.
- Questo apparecchio deve essere collegato a un circuito che incorpora un interruttore di isolamento che fornisca la completa disconnessione dalla fonte di alimentazione.
- La mancata corretta installazione del dispositivo può invalidare la garanzia o le richieste di responsabilità.

Funzionamento e manutenzione

- Non cuocere su un piano cottura rotto o incrinato. Se la superficie del piano di cottura si rompe o si incrina, scollegare il piano cottura dalla presa di corrente (automatica) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnerne il piano cottura e attendere che si raffreddi completamente prima di pulirlo; Per la manutenzione è necessario scollegare il piano cottura dalla rete elettrica.
- La mancata osservanza di questo consiglio può provocare scosse elettriche o morte.

Pericolo per la salute

- Questo dispositivo è conforme alle norme di sicurezza elettrica ed elettromagnetica.
- Tuttavia, le persone con pacemaker o altri impianti elettrici (come le pompe per insulina) dovrebbero consultare il proprio medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare questo dispositivo per assicurarsi che i loro impianti non siano influenzati dal campo elettromagnetico.
- La mancata osservanza di questo consiglio può provocare la morte o danni significativi alla salute.

Pericolo di superfici calde

- Durante l'uso, le parti accessibili di questo apparecchio diventeranno abbastanza calde da causare ustioni.
- Non lasciare che il corpo, gli indumenti o qualsiasi altra cosa che non sia la pentola appropriata entrino in contatto con il vetro ceramico fino a quando la superficie non si è raffreddata.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano di lavoro in quanto potrebbero surriscaldarsi.
- I manici delle pentole possono essere caldi al tatto.
- Verificare che i manici delle pentole non sporgano da altre zone di cottura accese. Tenere le maniglie fuori dalla portata dei bambini.

- Tenere lontani i bambini.
- La mancata osservanza di questo consiglio può causare ustioni e scottature.

Pericolo di taglio

- La lama affilata di un raschietto per lastre di vetro è esposta quando il coperchio di sicurezza è retracts. Utilizzare con grande cura e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza delle precauzioni necessarie può causare lesioni o tagli.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso. Quando l'olio è surriscaldato, può causare fumo e fuoriuscite che possono incendiarsi.
- Non utilizzare mai l'apparecchio come superficie di lavoro o di stoccaggio.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'apparecchio.
- Non posizionare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) vicino al dispositivo, poiché potrebbero essere influenzati dal suo campo elettromagnetico.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare o riscaldare la stanza. Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale (cioè utilizzando i comandi touch).
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio o di sedersi, stare in piedi o arrampicarsi sulla piastra.
- Non appoggiare sul piatto giocattoli o prodotti che attirino l'attenzione dei bambini; I bambini potrebbero arrampicarsi sulla piastra e potrebbero ferirsi gravemente.
- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nell'area in cui viene utilizzato l'apparecchio.

- I bambini o le persone con una disabilità che limita la loro capacità di utilizzare l'apparecchio devono avere una persona responsabile e competente che li istruisca sul suo utilizzo. L'istruttore deve essere convinto di poter utilizzare il dispositivo senza pericolo per se stesso o per l'ambiente.
- Non riparare o sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che non sia specificamente raccomandato nel manuale. Tutti gli altri servizi devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire la piastra.
- Non appoggiare o far cadere oggetti pesanti sulla piastra. Non appoggiarsi al piatto.
- Non utilizzare pentole, padelle o pentole con bordi irregolari o trascinarle sulla superficie del vetro in quanto ciò potrebbe graffiare la superficie del vetro.
- Non utilizzare spugne abrasive o altri prodotti per la pulizia abrasivi per pulire la superficie del piano cottura in quanto potrebbero graffiare la superficie del vetro.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o da personale qualificato per evitare rischi.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non all'uso professionale. MX ONDA non si assume alcuna responsabilità e la garanzia decade in caso di uso improprio o di mancata osservanza delle istruzioni.
- **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Prestare attenzione per evitare di toccare le zone di cottura. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non siano continuamente sorvegliati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza un'adeguata supervisione.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza se sono state supervisionate o istruite sull'uso del dispositivo in modo sicuro e se hanno compreso le istruzioni. pericoli connessi.

- **ATTENZIONE:** La cottura incustodita su una piastra riscaldante con grasso o olio può essere pericolosa e causare un incendio. **NON** tentare MAI di spegnere un incendio con acqua, spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- **ATTENZIONE:** Pericolo di incendio: non posizionare o conservare i prodotti sulle superfici di cottura.
- **ATTENZIONE:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche e non toccarlo per evitare di tagliare il vetro ceramico.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere supervisionato. Il processo di cottura a breve termine deve essere costantemente monitorato.
- **ATTENZIONE:** Per evitare che la piastra si muova, è necessario installare ancoraggi di sicurezza. Vedere le istruzioni di installazione.
- **ATTENZIONE:** Utilizzare solo protezioni per piani cottura progettate dal produttore dell'apparecchio di cottura o indicate dal produttore dell'apparecchio nelle apposite istruzioni per l'uso o protezioni per piani cottura integrate nell'apparecchio. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.
- Questo apparecchio incorpora un collegamento a terra solo per scopi funzionali.
- Rimuovere l'eventuale pellicola protettiva che potrebbe trovarsi sulla superficie del vetro

CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI

Caratteristiche della base del contenitore

Prestare particolare attenzione alla forma della base, poiché deve essere completamente piatta. Non utilizzare contenitori con bordi irregolari o fondo curvo.

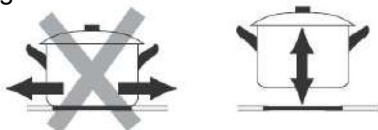


Assicurarsi che la base del contenitore sia liscia, appoggiata al vetro e delle stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare contenitori il cui diametro sia grande quanto il grafico della zona selezionata. Centrare sempre il contenitore sulla zona di cottura.

La base di un contenitore può influenzare la distribuzione del calore e quindi il risultato di cottura. Scegliere un contenitore con una base di migliore qualità ci farà risparmiare tempo ed energia in cucina.

Proteggere la superficie del vetro

Sollevare sempre i contenitori dalla superficie del vetro, non farlo scorrere in quanto ciò potrebbe graffiare il vetro.



Contenitori vuoti o con fondo molto sottile

Non posizionare mai un contenitore vuoto sulla piastra e accenderla, poiché ciò potrebbe causare il surriscaldamento del contenitore (a causa del calore in eccesso) e danneggiare il vetro ceramico o la piastra stessa. Se la base del contenitore è molto sottile, può anche diventare eccessivamente calda, astenersi dall'utilizzare questo tipo di contenitore.

Rilevamento contenitori

Il piano cottura ha un limite minimo di rilevamento della zona di cottura che varia in ogni zona di cottura. Per questo motivo, è necessario astenersi dall'utilizzare contenitori la cui base è più piccola del diametro specificato.

Se si accende il piano di cottura senza contenitore, con un contenitore la cui base è più bassa di quella specificata, o con un contenitore non adatto all'induzione, il

piano non funzionerà, sul display apparirà l'indicazione " $\geq \frac{4}{5} \leq$ ".

Dimensioni del contenitore

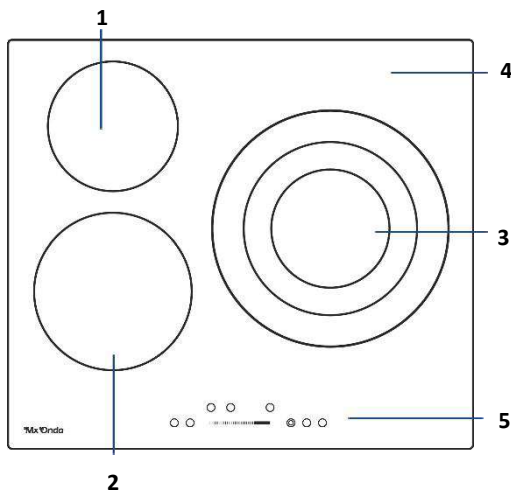
Le zone di cottura hanno un diametro operativo minimo e massimo e si adattano automaticamente al diametro del recipiente. Tuttavia, il fondo della ciotola dovrebbe avere un diametro minimo in base alla zona di cottura corrispondente. Per ottenere la massima efficienza dal tuo piano cottura a induzione, posiziona la base della ciotola al centro della zona di cottura.

Diametro di cottura della zona in alto a sinistra: 180 mm Ø

Diametro di cottura della zona in basso a sinistra: 180 mm Ø

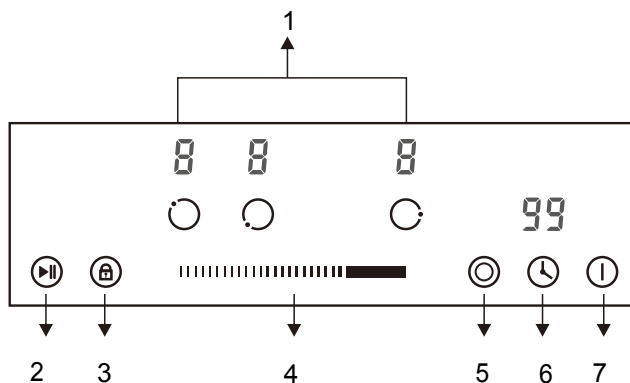
Diametro di cottura della zona destra: 280 mm Ø

COMANDI ED ELEMENTI MX-VC2650



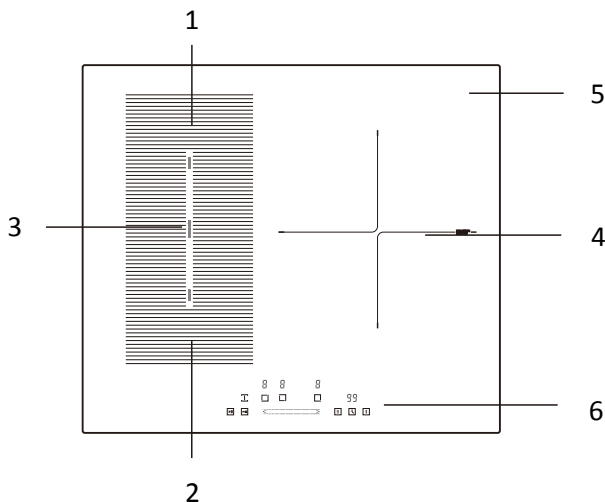
1. Piccola zona di cottura
Diametro di cottura: 165 mm Ø
Potenza: 1200W
2. Zona di cottura media
Diametro di cottura: 200 mm Ø
Potenza: 1800W
3. Ampia zona cottura
Diametro di cottura: 150/220/300 mm Ø
Potenza: 1050/1950/2700W
4. Lastra di cristallo
5. Cruscotto

PANEL DE CONTROLLO



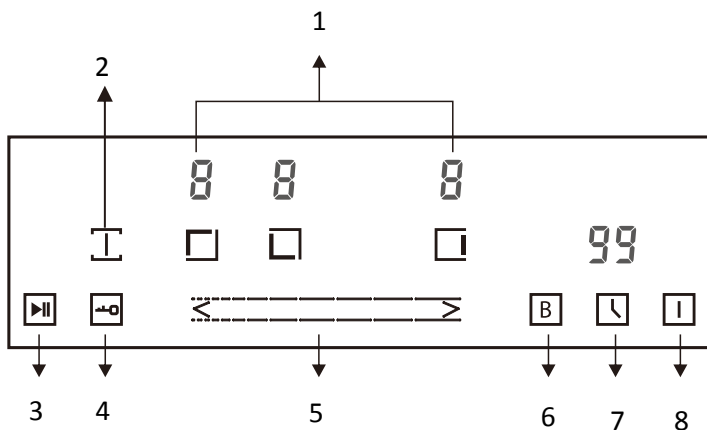
1. Indicazione della zona di cottura
2. Pulsante Stop and continue (Pulsante di arresto e continuazione)
3. Pulsante di controllo del blocco bambini
4. Cursore del livello di riscaldamento/timer
5. Pulsante di selezione della zona di cottura estesa
6. Pulsante di selezione del timer
7. Pulsante di accensione/spegnimento

COMANDI ED ELEMENTI MX-PI2660 FLEX



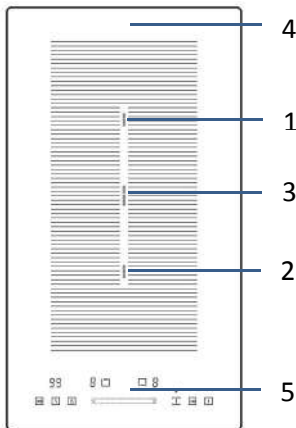
1. Zona di cottura in alto a sinistra: Diametro di cottura: 180 mm Ø
Potenza: 1300 W (1500 W modo turbo)
2. Zona di cottura in basso a sinistra: Diametro di cottura: 180 mm Ø
Potenza: 1900 W (2200 W modo turbo)
3. Zona di cottura flessibile: Superficie massima di cottura: 180 x 380 mm Ø
Potenza: 3000 W (3600 W modo Turbo)
4. Zona di cottura destra: Diametro di cottura: 280 mm Ø
Potenza: 2300 W (3000 W modo turbo)
5. Lastra di cristallo
6. Pannello di controllo

PANEL DE CONTROLLO



1. Pulsante di selezione della zona di cottura
2. Pulsante di controllo della funzione Flex Zone
3. Pulsante di controllo Stop & Continue
4. Pulsante di controllo del blocco bambini
5. Corsore del livello di cottura/timer
6. Pulsante funzione turbo
7. Pulsante di selezione del timer
8. Pulsante ON/OFF

COMANDI ED ELEMENTI MX-PI2615 FLEX



1.Zona di cottura in alto a sinistra:
Diametro di cottura: 180 mm Ø
Potenza: 1900 W (2200 W modo turbo)

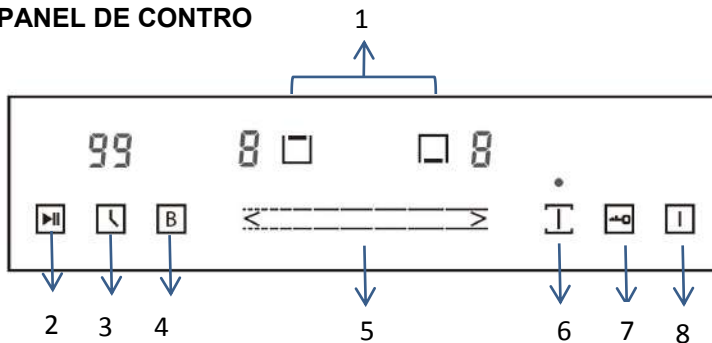
2..Zona di cottura in alto a sinistra:
Diametro di cottura: 180 mm Ø
Potenza: 1900 W (2200 W modo turbo)

3.Zona di cottura destra: Diametro di
cottura: 280 mm Ø
Potenza: 2300 W (3000 W modo turbo)

4. Lastra di cristallo

5.Pulsante ON/OFF

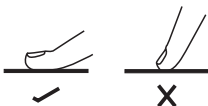
PANEL DE CONTROLLO



1. Pulsante di selezione della zona di cottura
2. Pulsante di controllo Stop & Continue
3. Pulsante di selezione del timer
4. Pulsante funzione turbo
5. Cursore del livello di cottura/timer
6. Pulsante di controllo della funzione Flex Zone
7. Pulsante di controllo del blocco bambini
8. Pulsante ON/OFF

UTILIZZO DEI CONTROLLI TOUCH

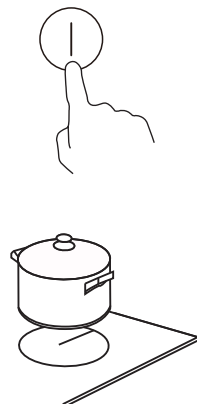
- I comandi rispondono al tocco, quindi non è necessaria alcuna pressione.
- Usa l'intera punta del dito, non la punta. Sentirai un segnale acustico ogni volta che viene rilevato un tocco.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che nessun oggetto (ad esempio, un utensile o un panno) li copra. Anche un sottile strato d'acqua può rendere difficile l'utilizzo dei comandi.



UTILIZZO DELLA PIASTRA

Per iniziare a cucinare

1. Dopo aver collegato la scheda all'elettricità e averla accesa.
Tenere premuto il pulsante di controllo ON/OFF per circa 3 secondi finché non si sente un "bip" per accendere la piastra. Ora la piastra va in modalità Standby, tutto il calore. Gli indicatori di impostazione e gli indicatori di impostazione del timer mostrano "-".
2. Posizionare un contenitore adatto alla zona di cottura scelta.
- Assicurarsi che il fondo del contenitore e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.
3. Impostare il livello di riscaldamento della zona di cottura.

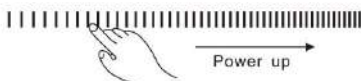


A Prima di regolare il livello di calore, è necessario toccare il

Pulsante di controllo della selezione della zona di riscaldamento per selezionare e attivare la zona di cottura che si desidera utilizzare.
Impostazioni di calore

L'indicatore della zona selezionata lampeggia quando è attivo, quindi è possibile regolare il suo livello di calore più basso:

- Regolare l'impostazione del calore facendo scorrere il cursore.



Note:

1. Dopo il collegamento all'elettricità, quando è acceso, il cicalino della piastra suona una volta, Tutti gli indicatori si accendono per 1 secondo e poi si spengono.
2. Quando la piastra è in modalità standby, se non praticata entro 1 minuto, la piastra elettrica si spegnerà automaticamente e il campanello emetterà un segnale acustico.
3. Per accendere il piano cottura, premere il pulsante di controllo ON/OFF e tenerlo premuto per circa 3 secondi; Per spegnerlo, è sufficiente premere nuovamente il pulsante ON/OFF.
4. Il livello di potenza può essere regolato da 0 a 9.
5. L'indicatore del livello di calore per la zona selezionata lampeggia durante l'impostazione. Dopo l'impostazione, il numero lampeggia per 5 secondi e poi smette di lampeggiare, quindi l'impostazione verrà confermata.

Per spegnere il piano cottura

1. È possibile spegnere la zona di cottura regolando l'impostazione del calore al livello 0, il cui indicatore mostra " -".
2. È inoltre possibile spegnere l'intera scheda toccando il pulsante di controllo ON/OFF.



NOTA: Se l'alimentazione si interrompe durante la cottura, tutte le impostazioni verranno annullate.

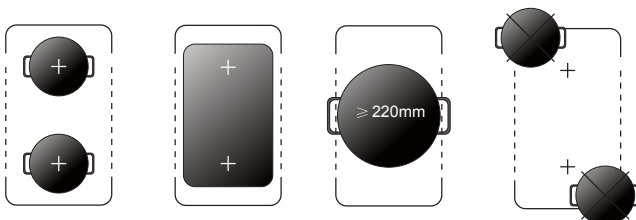
NOTA: La ventola di raffreddamento del piano cottura a induzione rimarrà accesa per circa 1 minuto dopo lo spegnimento del piano cottura.

ZONA DI COTTURA FLESSIBILE MX-PI2660 FLEX y MX-PI2615 FLEX

Alcuni modelli possono avere una o più zone di cottura flessibili. Queste zone di cottura flessibili possono essere utilizzate ciascuna come zona singola o come due zone separate, a seconda delle esigenze di cottura in un dato momento.

Ciascuna delle aree flessibili è costituita da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente. Quando si lavora come una singola zona, una pentola viene spostata da una zona all'altra all'interno dell'area flessibile mantenendo lo stesso livello di potenza della zona in cui l'utensile è stato originariamente posizionato e la parte che non è coperta dall'utensile si spegne automaticamente.

Importante: Assicurarsi di posizionare le pentole al centro della singola zona di cottura. Per pentole grandi, ovali, rettangolari e allungate, assicurarsi di posizionare le pentole al centro della zona di cottura coprendo entrambe le croci.



Attivare l'area di induzione flessibile.

Per attivare un'area flessibile come un'unica grande zona, premere prima uno dei due bouton de sélection de la zone de cuisson per questa area flessibile, quindi premere il pulsante di controllo dell'area flessibile. Quando l'area flessibile funziona, l'indicatore sopra la manopola di controllo dell'area flessibile corrispondente si accende e l'indicatore del livello di potenza lampeggia, è possibile regolare il livello di potenza dell'area flessibile facendo scorrere il cursore.

Disabilita l'area di induzione flessibile

Per disattivare l'area flessibile quando è in funzione, premere uno dei due bouton de sélection de la zone de cuisson su quest'area flessibile; Quando l'indicatore del livello di potenza lampeggia, premere nuovamente il pulsante di controllo della flessione. L'indicatore si spegnerà dopo averlo spento.

FUNZIONE TURBO

Alcuni modelli di piani cottura a induzione possono avere una o più zone di cottura con funzione Turbo. È possibile utilizzare la funzione "Turbo" per aumentare la potenza della rispettiva zona di cottura alla massima potenza per 5 minuti. Questa funzione potrebbe ridurre il tempo di cottura, il che è comodo per cucinare quando si è di fretta!

Utilizzo della funzione Turbo

1. Toccare il pulsante Controllo selezione zona di riscaldamento per selezionare la zona di cottura in cui si desidera utilizzare la funzione Turbo.

2. Toccare il pulsante di controllo della funzione Turbo, la zona di riscaldamento

L'indicatore mostrerà "b" e lampeggerà per 5 secondi, quindi smetterà di lampeggiare, quindi verrà attivata la funzione Turbo.

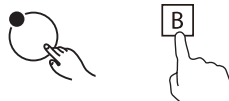
NOTA: La funzione **Turbo** aumenta notevolmente la potenza, quindi si consiglia di utilizzarla con cautela poiché i tempi di cottura possono variare e una temperatura eccessiva può bruciare il cibo.

NOTA: Una volta completata la funzione del tubo, la zona di cottura tornerà all'impostazione originale.

Annulla la funzione Turbo

- Segui la pratica di cui sopra della funzione Turbo riattivandola quando la funzione Turbo funziona, potresti annullare la funzione Turbo.

- È inoltre possibile annullare la funzione Turbo regolando le impostazioni del livello di potenza.



BLOCCO DEL PANNELLO DI CONTROLLO

È possibile bloccare il pannello di controllo per impedirne l'uso accidentale (ad esempio, l'accensione accidentale delle zone cottura da parte dei bambini).

Quando il pannello di controllo è bloccato, tutti i pulsanti sono bloccati, tranne il pulsante di accensione/spegnimento () e il pulsante di blocco bambini; tutti gli altri pulsanti touch sono disabilitati.

UTILIZZO DI UNA PIASTRA IN VETROCERAMICA CON UN'AMPIA AREA DI RISCALDAMENTO MX-VC2650

Alcuni modelli di **piani cottura in vetroceramica** possono avere una o più zone di cottura estese (zona ovale/doppia/tripla); Queste zone estese possono fornire un'area di cottura più ampia e calore aggiuntivo per ospitare recipienti di cottura di diverse dimensioni.

Per utilizzare la zona estesa quando la scheda è in funzione, attenersi alla seguente procedura:

1. Selezionare e attivare la zona di cottura in cui si desidera utilizzare le zone estese:

Toccare il pulsante di controllo della selezione della zona di riscaldamento per selezionare e attivare per effettuare le regolazioni.

2. La zona centrale si accenderà quando il riscaldamento viene impostato per la prima volta.

livello per zona di cottura estesa.

3. Quando la zona di riscaldamento è selezionata e attiva (l'indicatore del livello di potenza lampeggia), toccare il pulsante di controllo della zona estesa per attivare l'elemento riscaldante esteso per un'ampia area di riscaldamento.



Note:

1. Toccando continuamente il pulsante di controllo, le zone estese funzioneranno come segue:

-Zona doppia: "Zona Centrale-Doppia-Centrale-Doppia-Centrale..."

-Zona tripla: "Zona Centrale-Doppia-Tripla-Centrale-Doppia-Tripla-Centrale..."

2. Quando Dual Zone è attivo, l'indicatore LED mostrerà l'impostazione del calore. E "  "

alternativamente; Quando la Triple Zone è attiva, l'indicatore LED mostrerà alternativamente l'impostazione della potenza e "  ".

CONTROLLO DI SICUREZZA BLOCCO BAMBINI

- È possibile bloccare i comandi per evitare un uso indesiderato (ad esempio, bambini che accendono accidentalmente le zone di cottura) attivando la funzione blocco bambini.
- Quando i comandi sono bloccati, ad eccezione del pulsante di controllo ON/OFF e del pulsante di controllo del blocco bambini, tutti gli altri pulsanti di controllo touch sono disabilitati.

Toccare il pulsante di controllo del blocco bambini per circa tre secondi. L'indicatore del timer mostrerà "Lo" e la funzione di blocco bambini sarà attiva.

Per sbloccare i controlli

1. Assicurarsi che la piastra elettrica sia accesa.
2. Toccare e tenere premuto il pulsante di controllo del blocco bambini per circa 3 secondi, il campanello suona una volta e "Lo" scompare sull'indicatore del timer, il blocco bambini sarà inattivo.
3. Ora puoi iniziare a usare la tua piastra elettrica.

 In modalità blocco bambini, tutti i pulsanti di controllo saranno disabilitati tranne il pulsante ON/OFF  e il pulsante blocco bambini. È sempre possibile spegnere la scheda con il comando ON/OFF  in caso di emergenza, ma è necessario sbloccare prima la scheda nell'operazione successiva.

NOTA: Nella funzione di blocco bambini, se si spegne il piano di cottura senza disattivare la funzione di blocco bambini. Quando si accende il piano cottura in un secondo momento, la funzione di blocco bambini sarà ancora valida.

FUNZIONE STOP AND CONTINUE

- **Semplifica la cottura!** Quando si presenta qualcosa di imprevisto e la tua attenzione è richiesta, perderai tempo se spegni tutto. Per questo motivo, questa funzione sarà molto utile in queste occasioni.
- **La funzione Stop and Go** può disattivare tutte le zone. Quando si torna indietro, con un'altra pressione del pulsante, il piano riparte da dove era, per continuare la cottura.

Attivare la funzione Stop and Continue

1. Per attivare la funzione Stop and Go, è possibile premere una volta il pulsante della funzione Stop and Go. Quindi tutte le impostazioni del programmatore vengono mantenute e il piano smette di riscaldare, tutti gli indicatori di impostazione del calore mostrano "P".

Disattivare la funzione Stop and Continue

Per annullare la **funzione Stop and Go**, è possibile premere nuovamente la **funzione Stop and Go** dopo il ritorno. Quindi, tutte le impostazioni del programmatore torneranno come prima, l'indicatore Stop and Continue "P" scomparirà da tutti gli indicatori.



Quando la **funzione Stop and Go** è attiva, tutti i pulsanti di controllo sono disabilitati tranne il pulsante ON/OFF e Stop and Go.

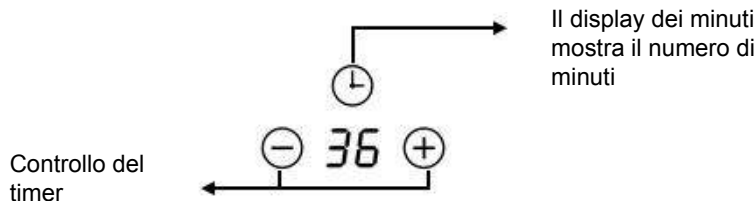
NOTA: Il piano si spegnerà automaticamente se la funzione Stop and Continue dura più di 10 minuti.

TEMPORIZZATORE

Quando il piano cottura è acceso, è possibile utilizzare il timer in due modi diversi:

- È possibile utilizzarlo come contaminuti. In questo caso, il timer non spegnerà nessuna zona di cottura allo scadere del tempo impostato.
- È possibile impostarlo per spegnere una o più zone di cottura.
- È possibile impostare la lancetta dei minuti/timer fino a 99 minuti.

Descrizione del timer



Usa il timer come promemoria dei minuti

Se non è stata selezionata alcuna zona di cottura

1. Toccare il pulsante di controllo del timer, il numero sull'indicatore del timer lampeggia.

- Toccare una volta il pulsante di controllo del timer, il numero a una cifra sull'indicatore del timer lampeggia, quindi regolare una singola cifra dell'impostazione della lancetta dei minuti facendo scorrere il cursore.
- Premere nuovamente il pulsante di controllo del timer, con il numero di decine di cifre sull'indicatore del timer lampeggiante, quindi regolare l'impostazione del timer delle decine di minuti facendo scorrere il cursore.



NOTA: Toccando continuamente il pulsante di controllo del timer, il cursore funziona con la seguente conseguenza: "Cifra singola-Cifre delle decine - Conferma impostazione-Cifra singola-..."



2. Quando la lancetta dei minuti è impostata, inizierà immediatamente il conto alla rovescia, lo schermo mostrerà il tempo rimanente.
3. Il cicalino suonerà per 30 secondi e l'indicatore del timer "- -" verrà visualizzato allo scadere del tempo del timer. Qualsiasi tocco efficiente dei pulsanti di controllo durante di esso finirebbe per suonare il campanello.

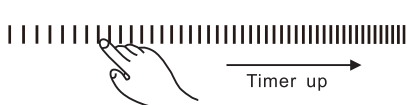


Impostare il timer per spegnere la zona di cottura

1. Toccare il pulsante di controllo della selezione della zona di cottura per selezionare la zona di cottura per la quale si desidera impostare il timer.
2. Toccare il pulsante di controllo del timer, il numero sull'indicatore del timer lampeggia.
3. Quindi regolare le impostazioni del timer.



- Toccare una volta il pulsante di controllo del timer, il numero a una cifra sull'indicatore del timer lampeggia, quindi regolare una singola cifra dell'impostazione della lancetta dei minuti facendo scorrere il cursore.
- Premere nuovamente il pulsante di controllo del timer, il numero di decine di cifre sull'indicatore del timer lampeggia, quindi regolare l'impostazione del timer dei minuti a decine di cifre facendo scorrere il cursore.



4. Quando il timer è impostato, inizierà immediatamente il conto alla rovescia, lo schermo mostrerà il tempo rimanente.
5. Allo scadere del timer di cottura, la cottura della zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente.

NOTA: Il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si illuminerà per quelle zone che verranno impostate con un timer. È possibile controllare le impostazioni del timer di diverse zone di cottura impostate con timer attivando questa zona di cottura.

NOTA: Se più di una zona di cottura ha un'impostazione del timer, l'indicatore del timer mostrerà il tempo più basso. Il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza lampeggerà.

AVVISO DI CALORE RESIDUO

Prestare attenzione alle superfici calde

Quando la scheda è in funzione da un po' di tempo, rimarrà un po' di calore residuo. La lettera "H" appare sull'indicatore di configurazione per avvertirti di stare lontano da lui.

Può essere utilizzato anche come funzione di risparmio energetico:



Se si desidera riscaldare più pentole, utilizzare la zona di cottura ancora calda.

SPEGNIMENTO AUTOMATICO DI SICUREZZA

Un'altra caratteristica di sicurezza della scheda è lo spegnimento automatico. Questo accade ogni volta che ci si dimentica di spegnere una zona di cottura. I tempi di arresto predefiniti sono riportati nella tabella seguente:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo di spegnimento automatico (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

PROTEZIONE CONTRO IL SURRISCALDAMENTO

Un sensore di temperatura in dotazione può monitorare la temperatura all'interno della piastra. Quando viene controllata una temperatura eccessiva, il piano di cottura interromperà automaticamente il suo funzionamento.

PROTEZIONE CONTRO IL TRABOCCO

Per la tua sicurezza, il programmatore spegnerà automaticamente l'alimentazione se il liquido bolle o se inumidisci un panno sul pannello di controllo touch. Tutti i pulsanti di controllo non saranno più validi, ad eccezione del pulsante di accensione/spegnimento e del blocco bambini, a meno che non si asciughi l'area di controllo touch.

LINEE GUIDA PER LA COTTURA

Prestare attenzione durante la frittura, poiché l'olio e il grasso si riscaldano rapidamente, soprattutto se si utilizza la funzione Turbo. A temperature estremamente elevate, olio e grasso si accendono spontaneamente e questo rappresenta un pericolo di incendio.

Consigli di cucina

Risparmio energetico

- Quando il cibo arriva a bollore, riduci la potenza.
- L'uso di un coperchio ridurrà i tempi di cottura e risparmierà energia trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso per ridurre i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura a un livello di potenza elevato e quindi ridurre il livello di potenza quando il cibo viene riscaldato.

IMPOSTAZIONI DI COTTURA

Le seguenti configurazioni sono solo indicative. L'impostazione esatta dipenderà da fattori tra cui le pentole e quanto si sta cucinando.

Sperimenta con la scheda per trovare la configurazione più adatta alle tue esigenze.

Controllo della temperatura	Idoneità
1 - 2	• Riscaldamento delicato per piccole quantità di cibo • Sciogliere il cioccolato, il burro e gli alimenti che bruciano rapidamente • Portare a ebollizione • Riscaldamento lento
3 - 4	• Riscaldare • Cottura lenta • Cottura del riso
5 - 6	• Frittelle
7 - 8	• Soffritto • Cottura della pasta
9	• Soffritto • Cocente • Portare a ebollizione la zuppa • Acqua bollente

PULIZIA DEL PIANO COTTURA

Pulizia e manutenzione

Importante: Prima di eseguire qualsiasi lavoro di manutenzione o pulizia, SCOLLEGARE l'apparecchio dalla rete elettrica e assicurarsi che sia completamente freddo.

Pulisci la superficie del piano di lavoro

Pulire le fuoriuscite dalla superficie del piano di lavoro il prima possibile dopo l'uso. Assicurarsi sempre che la superficie sia sufficientemente fredda prima di pulirla.

Utilizzare un panno morbido o carta da cucina per pulire la superficie. Se la fuoriuscita si è asciugata in superficie, potrebbe essere necessario utilizzare un detergente specializzato per vetri in vetroceramica, disponibile nella maggior parte dei supermercati.

Non utilizzare altri detergenti abrasivi e/o lana metallica, ecc. in quanto potrebbero graffiare la superficie in vetro ceramico del piano cottura.

PULIZIA DEL PIANO COTTURA

Tipo di sporco	Come pulire	Importante
Sporco quotidiano sulla superficie del vetro (impronte digitali, segni, macchie di cibo o fuoriuscite di zucchero)	1. Scollegare l'alimentazione della scheda utilizzando l'interruttore o il differenziale abilitato a tale scopo 2. Utilizzare un detergente per piani cottura in ceramica mentre la superficie è calda (ma non bollente). 3. Sciacquare e asciugare la piastra con un panno pulito o un tovagliolo di carta. 4. Ricollegare la scheda all'alimentazione	Quando si spegne l'alimentazione alla scheda, non ci sarà alcuna indicazione di superficie calda, ma la zona di cottura potrebbe essere ancora calda! Utilizzare speciali spugne abrasive per lastre in vetroceramica. Non utilizzare prodotti per la pulizia forti, corrosivi o abrasivi che potrebbero danneggiare la piastra. Leggi sempre l'etichetta per verificare se il tuo detergente o lavasciuga è adatto. Non lasciare mai residui sulla superficie, il vetro potrebbe macchiarsi.
Fuoriuscite causate da cibi zuccherati	Rimuoverli immediatamente utilizzando una spatola o un raschietto adatto ai piani cottura in vetroceramica, fare attenzione alle superfici calde della zona di cottura: 1.Scollegare l'alimentazione della scheda utilizzando l'interruttore o il differenziale abilitato a tale scopo 2.Tenere la spatola o il raschietto con un angolo di 30° e raschiare lo sporco o la fuoriuscita su un'area fresca della piastra. 3.Pulisci lo sporco o le fuoriuscite con un canovaccio da cucina o un tovagliolo di carta.	Rimuovere le macchie lasciate da cibi sciolti e zuccherati o fuoriuscite il prima possibile. Se lasciato raffreddare sul vetro, potrebbe essere difficile da pulire o addirittura danneggiare in modo permanente la superficie della piastra. Pericolo di taglio: Quando il coperchio di sicurezza è represso, la lama di un raschietto diventa affilata. Utilizzare con grande cura e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
Macchie di sporco e fuoriuscite sul pannello di controllo	1. Scollegare l'alimentazione della scheda utilizzando l'interruttore o il differenziale abilitato a tale scopo 2. Pulire l'area del pannello di controllo con una spugna o un panno pulito, damp spugna. 3. Asciugare completamente l'area del pannello di controllo 4. Ricollegare la scheda all'alimentazione.	Le fuoriuscite di liquidi nell'area del pannello di controllo possono causare il malfunzionamento del piano cottura in vetroceramica, i pulsanti a sfioramento potrebbero non funzionare correttamente. Assicurarsi di pulire e asciugare completamente l'area del pannello di controllo prima di collegare nuovamente la scheda all'alimentazione.

MANUTENZIONE DEL PIANO COTTURA

Se scopri che c'è qualcosa che non va nella tua scheda, prima di contattare l'assistenza tecnica o dove l'hai acquistata, controlla quanto segue:

1. Nessuna alimentazione che raggiunge il dispositivo:
 - Controlla se c'è un'interruzione di corrente nel tuo appartamento;
 - Verificare che l'apparecchio sia correttamente collegato alla rete elettrica;
 - L'impostazione del timer è scaduta?
 - Se raggiunge il tempo di cottura più lungo e si spegne automaticamente;
 - Se c'è del liquido bollente sul pannello di controllo touch e i dispositivi di protezione contro il trabocco si spengono automaticamente;
2. I pulsanti del pannello di controllo touch non possono essere attivi:
 - Se in "Blocco bambini", "Lo" viene visualizzato sullo schermo del timer;
 - Che si tratti di un panno liquido/bagnato sul pannello di controllo touch, protezione attiva contro il trabocco;
3. Dopo la cottura, sullo schermo appare una "H":
 - Questo è normale. Il piano cottura è dotato di funzioni di sicurezza di avviso di calore residuo. Rimarrà fino a quando la superficie non sarà abbastanza fredda da poter essere toccata.
4. Dopo lo spegnimento, la ventola del piano cottura a induzione continua a funzionare per un po':
 - Questo è normale, questo serve per aiutare gli apparecchi a raffreddarsi completamente.
5. Alcune pentole emettono crepitii o clic durante l'utilizzo del piano cottura a induzione:
 - Questo è normale, è il suono delle bobine di induzione durante il funzionamento e, a seconda della costruzione delle pentole, il clic potrebbe essere leggermente diverso.
6. Il vetro graffia:
 - Controlla se stai usando pentole inappropriate, come pentole con bordi ruvidi.
 - Controllare se vengono utilizzate spugne abrasive o abrasive o prodotti per la pulizia inappropriate.
7. L'elemento riscaldante del piano cottura in vetroceramica si accende e si spegne alternativamente durante il funzionamento:
 - Questa è una caratteristica normale e naturale della vetroceramica. Il programmatore del piano cottura in vetroceramica, insieme al termostato o alla termocoppia sull'elemento riscaldante, può controllare il funzionamento del piano cottura al livello di potenza impostato e prevenire il surriscaldamento accendendo e spegnendo alternativamente l'elemento riscaldante.
 - Se si lavora al massimo livello di potenza, l'elemento riscaldante continuerà ad accendersi per un certo tempo e poi si accenderà/spegnerà alternativamente.
 - Se si lavora a un altro livello di potenza inferiore, l'elemento riscaldante si accenderà e si

spegnerà alternativamente a una certa frequenza fin dall'inizio in base all'impostazione della potenza della zona di cottura.

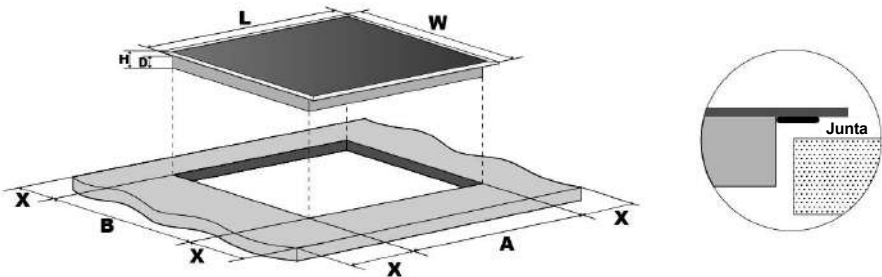
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Da fare?
E1/E2	Tensione di alimentazione e anomala	Si prega di controllare se l'alimentazione è normale. Accendere dopo che l'alimentazione è normale.
E3	Sensore Pan ad alta temperatura	Controlla se non c'è liquido nella padella, riempi di liquido e poi
E5	Sensore di temperatura IGBT ad alta temperatura	Si prega di riavviare dopo che il piano cottura a induzione si è raffreddato.

FACILITÀ

Fai un foro nel piano di lavoro in base ai seguenti suggerimenti:

- È necessario lasciare almeno 5 cm intorno al foro, libero da ostacoli (mobili, elettrodomestici, ecc.).
- Lo spessore del piano di lavoro è di almeno 30 mm.
- Scegliere un materiale del piano di lavoro resistente al calore per evitare deformazioni causate dall'irraggiamento termico del piano cottura in vetroceramica.



Modello	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
VC2650	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	50 min.
PI2660	590	520	56	52	555 +5 -0	495+5 -0	50 min.
PI2615	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	50 min

In ogni caso, assicurarsi che il piano cottura in vitroceramica sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti.

Assicurarsi che il piano cottura in vitroceramica sia in buone condizioni. Come mostrato di seguito:

NOTA: La distanza di sicurezza tra la piastra in vitroceramica e l'armadio o la cappa aspirante sopra la piastra in vitroceramica deve essere di almeno 760 mm.

A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mm	20 mm	Ingresso dell'aria	Vento d'aria 5 millimetri

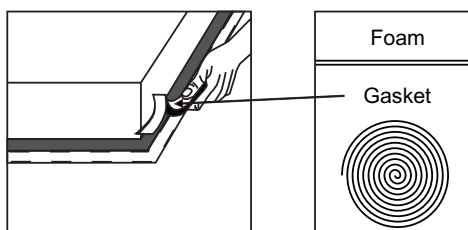
INSTALLAZIONE DELLA GUARNIZIONE IN SCHIUMA

Prima di inserire il piano cottura nell'apertura del piano di lavoro della cucina, la guarnizione in schiuma in dotazione (in un sacchetto di plastica) deve essere posizionata sul fondo del piano cottura.

Non installare la piastra senza la guarnizione in schiuma!

La guarnizione deve essere fissata al piano di lavoro con il seguente metodo:

- Rimuovere la pellicola protettiva dalla guarnizione.
- Quindi posizionare la guarnizione sul fondo del vetro, vicino al bordo.
- La guarnizione deve essere posizionata lungo tutto il bordo del vetro e non deve sovrapporsi negli angoli.
- Quando si installa la guarnizione, assicurarsi che il vetro non entri in contatto con oggetti appuntiti.



Prima di installare il piano cottura in vetroceramica, assicurarsi che

- La superficie del piano di lavoro è liscia e piana e nessun elemento strutturale interferisce con i requisiti di spazio.
- Il piano di lavoro è realizzato in materiale resistente al calore.
- Se il piano cottura in vetroceramica è installato sopra un forno, il forno deve avere una ventola di raffreddamento incorporata.
- La struttura rispetterà tutti i requisiti di autorizzazione e le norme e i regolamenti applicabili.
- L'impianto elettrico è conforme alle norme e ai regolamenti di sicurezza locali e incorpora un interruttore di isolamento o un interruttore automatico adatto che fornisce la disconnessione totale dalla rete elettrica.
- L'interruttore di isolamento o l'interruttore automatico devono essere idonei e fornire una separazione dei contatti del traferro di 3 mm su tutti i poli (o su tutti i conduttori sotto tensione [fase] se le regole di cablaggio locali consentono questa variazione dai requisiti)
- L'interruttore di isolamento è facilmente accessibile all'utente.
- Consultare un elettricista autorizzato o le autorità locali in merito all'installazione e agli statuti in caso di domande sull'installazione.
- Utilizzare finiture resistenti al calore e facili da pulire (come le piastrelle di ceramica) per le superfici delle pareti che circondano il piano di lavoro.

Al termine dell'installazione del piano cottura in vetroceramica, assicurarsi che...

- Il cavo di alimentazione non è accessibile attraverso il cassetto o le ante dei cassettei.
- C'è un adeguato flusso di aria fresca dall'esterno dell'armadio alla base del piano di lavoro.
- Se il piano cottura in vetroceramica è installato sopra un cassetto o un armadio, sotto la base del piano cottura è installata una barriera di protezione termica.
- L'interruttore di isolamento è facilmente accessibile dall'utente.
-

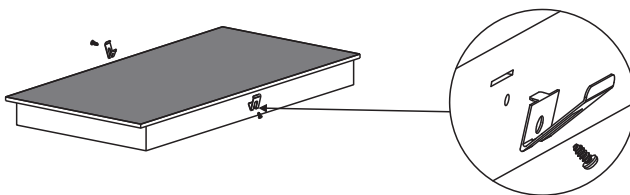
Prima di posizionare le staffe di fissaggio.

L'unità deve essere posizionata su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non applicare forza ai comandi che sporgono dalla piastra.

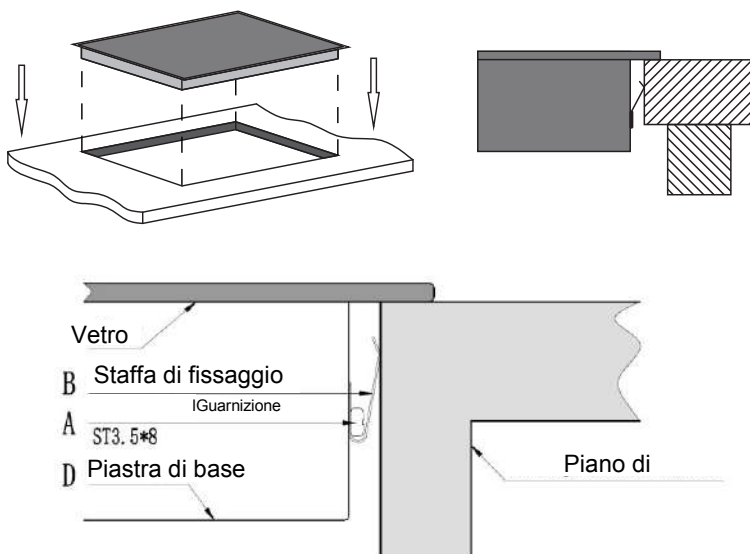
Kit Easy Fit

Per ogni piastra è disponibile una confezione di kit di facile installazione, comprese clip e viti di fissaggio. Cerca prima il pacchetto del kit easy fit.

Fissare le clip al piano di lavoro: inserire le clip di fissaggio nei fori di fissaggio riservati su 2 lati della scocca, fissare la clip alla scocca con una vite, quindi inserire il piano di lavoro nell'armadio/piano di lavoro.



Fissare la piastra all'armadio: inserire la piastra nell'armadio/piano di lavoro come mostrato di seguito, le clip montate lateralmente possono fissare saldamente la piastra.



Precauzioni

1. Il piano cottura in vetroceramica deve essere installato da elettricisti autorizzati o tecnici qualificati. Si prega di non eseguire mai l'operazione da soli.
2. Il piano cottura in vetroceramica non può essere installato direttamente su lavastoviglie, frigorifero, congelatore, lavatrice o asciugatrice, poiché l'umidità può danneggiare i componenti elettronici del piano cottura in vetroceramica.
3. La piastra in vetroceramica verrà installata in modo da garantire una migliore radiazione del calore per migliorarne l'affidabilità.
4. La parete e la zona di riscaldamento indotto sulla superficie del tavolo devono resistere al calore.
5. Per evitare danni, il piano di lavoro deve essere resistente al calore.

COLLEGAMENTO DELLA PIASTRA IN VETROCERAMICA ALLA RETE ELETTRICA



Il piano cottura in vetroceramica deve essere installato da un elettricista autorizzato o da un tecnico adeguatamente qualificato.

Prima di collegare il piano cottura in vetroceramica alla rete elettrica, verificare che:

1. L'impianto elettrico a cui si intende collegare la piastra in vetroceramica deve essere adatto alla potenza consumata dalla piastra in vetroceramica.
2. La tensione deve corrispondere al valore nominale specificato nelle caratteristiche descritte in questo manuale.
3. La sezione dei cavi di alimentazione deve resistere alla corrente specificata sulla targhetta identificativa.

Per collegare il piano cottura in vetroceramica alla presa di corrente, non utilizzare adattatori, riduttori o splitter, poiché questi dispositivi possono surriscaldarsi e provocare un incendio.

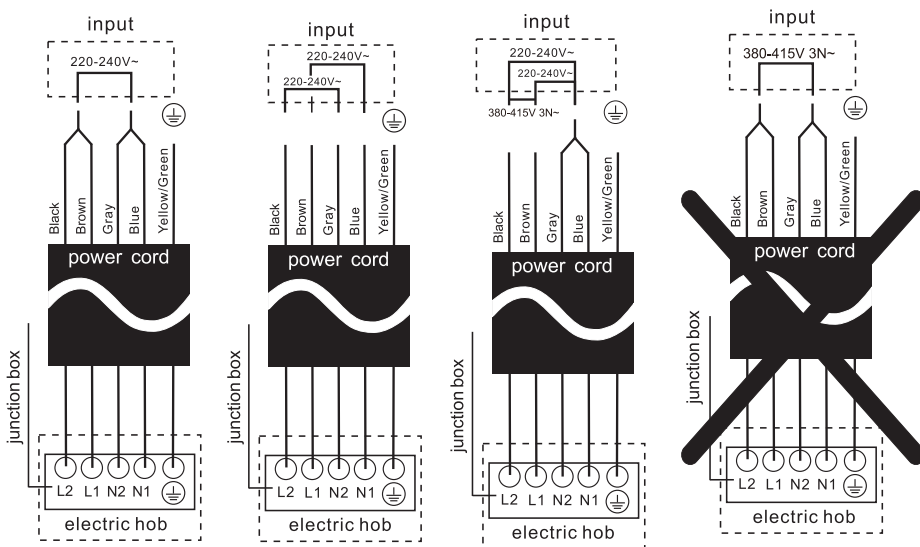
Il cavo di alimentazione del piano cottura in vetroceramica non deve toccare nessuna parte o area in cui acquisisce temperature elevate e deve essere posizionato in modo che la temperatura non superi mai i 75°C.

1. Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, questo deve essere fatto da un tecnico post-vendita utilizzando gli strumenti appropriati, per evitare incidenti.
2. Se l'apparecchio è collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore onnipolare con una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
3. L'installatore deve assicurarsi che sia stato effettuato il corretto collegamento elettrico e che sia conforme alle norme di sicurezza.
4. Il cavo non deve essere piegato o compresso.
5. Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da un tecnico qualificato.

Verificare con un elettricista autorizzato e qualificato la corretta installazione elettrica. Qualsiasi modifica all'impianto elettrico deve essere eseguita solo da un elettricista autorizzato.

Il collegamento elettrico del piano cottura in vetroceramica deve essere effettuato secondo le normative vigenti e protetto da un interruttore magnetotermico o automatico unipolare. La connessione è mostrata di seguito:

- Se il cavo è danneggiato, da sostituire o sostituire, l'operazione deve essere eseguita da un Servizio Tecnico Ufficiale Mx Onda.
- Se il piano cottura in vetroceramica è collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore unipolare con un'apertura minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore autorizzato deve assicurarsi che sia stato effettuato il corretto collegamento elettrico e che sia conforme alle norme di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da tecnici autorizzati.
- Il filo giallo/verde del cavo di alimentazione deve essere collegato alla massa della presa di corrente.
- Il produttore non è responsabile per eventuali incidenti derivanti dall'uso di un apparecchio senza messa a terra o da una continuità di messa a terra difettosa.
- Se il dispositivo dispone di una presa di corrente, deve essere installata in modo che la presa di corrente sia accessibile.



CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione di alimentazione Consumo
Superficie di cottura
Ampia zona di cottura
Diametro di cottura a potenza massima
Zona di cottura media
Potenza massima
Diametro di cottura
Zona di cottura piccola
Diametro di cottura a potenza massima
Controlli
Livelli di potenza
Temporizzatore
Dimensioni
Dimensioni dell'incavo per l'incavo
Peso

MX-VC2650

220 - 240 V ~ 50/60 Hz
5700 W
Vetro ceramico ad alta resistenza
1050/1950/2700 W
Ø 150/220/300 mm
1800 W
200 mm Ø
1200 W
165 mm Ø
Touch
9 livelli
Fino a 99 minuti
590 x 520 x 51 mm (L, A, Alto)
555 x 495 mm (L, A)
9,3 Kg

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión de alimentación
Consumo máximo
Superficie de cocción
Zona 1 (superior izquierda)
Potencia máxima
Diámetro de cocción
Zona 2 (inferior izquierda)
Potencia máxima
Diámetro de cocción
Zona 3 (zona derecha)
Potencia máxima
Diámetro de cocción
Funcionamiento en modo FLEX
Potencia máxima
Superficie de cocción
Controles
Niveles de potencia
Temporizador
Dimensiones
Dimensiones hueco para encastrar

MX-PI2660 FLEX

220 - 240 V ~ 50/60 Hz
6600 W
Cristal cerámico de alta resistencia
1300 W (1500 W modo turbo)
180 mm Ø
1900 W (2200 W modo turbo)
180 mm Ø
2300 W (3000 W modo turbo)
280 mm Ø
3000 W (3600 modo turbo)
180 x 380 mm
Tipo táctil
9 niveles
Hasta 99 minutos
590 x 520 x 56 mm (l, a, alto)
555 x 495 mm (l, a)

Peso

8.6 Kg

CARATTERISTICHE TECNICHE

MX-PI2615 FLEX

Tensione di alimentazione

220 - 240 V ~ 50/60 Hz

Consumo massimo

3600 W

Superficie di cottura

Vetroceramica ad alta
resistenza

Zona 1 (in alto)

1300 W (1500 W modo turbo)

Potenza massima

Diametro di cottura

180 mm Ø

Zona 2 (in basso)

Potenza massima

1900 W (2200 W modo turbo)

Diametro di cottura

180 mm Ø

Funcionamiento en modo FLEX

Potenza massima

3000 W (3600 modo turbo)

Diametro di cottura

180 x 380 mm

Controles

Touch

Livelli di potenza

9 Livelli

Timer

Fino a 99 minuti

Dimensioni

288 x 520 x 56 mm (l, a, alto)

Dimensioni incasso

265 x 495 mm (l, a)

Peso

4.9 Kg

Le specifiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso.

Questo prodotto è conforme alle Direttive Europee 2014/30/CE (EMC) sulla compatibilità elettromagnetica e 2014/35/CE (LVD) sulla bassa tensionetage sicurezza.

"MX, MX ONDA" e i suoi loghi sono marchi registrati di MX ELECTRO S.L..

Numero di telefono del Servizio Informazioni e Tecnico: **91 358 07 33**

**C / Matabueyes, 7 nave 1A 19171 - Cabanillas
del Campo
(Guadalajara)**

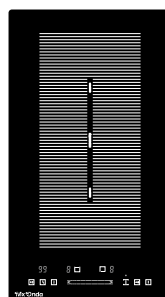
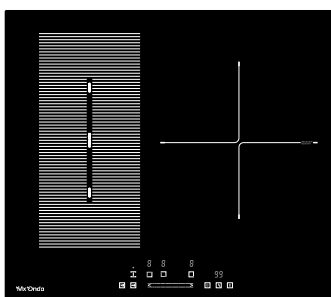
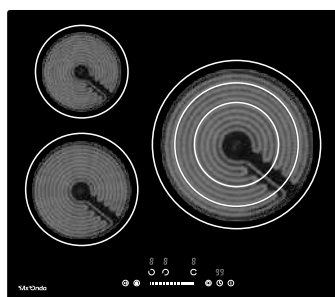
E-MAIL: mxsat@mxonda.es
<http://www.mxonda.es>

BENUTZER- UND INSTALLATIONSANLEITUNG



EINGEBAUTE GLASKERAMIKPLATTE MIT DREI KOCHZONEN INDUKTIONSKOCHFELD FÜR AUSSPARUNG MIT DREI ZONEN KOCHEN & FLEXIBLE ZONE

MODELL: **MX-VC2650**
MX-PI2660FLEX
MX-PI2615FLEX



LESEN SIE DIESES HANDBUCH VOR DEM GEBRAUCH SORGFÄLTIG DURCH

AUFMERKSAMKEIT

DIESES GERÄT ARBEITET MIT EINER SPANNUNG VON 240 V, UM EINEN MÖGLICHEN STROMSCHLAG ZU VERMEIDEN, VERSUCHEN SIE NICHT, ÖFFNEN SIE ES. Dieses Gerät hat kein Teil, das selbst repariert werden kann. Im Falle einer Fehlfunktion nicht manipulieren, sondern sich an einen offiziellen technischen Service von MX ONDA wenden.

Werfen Sie dieses elektrische Produkt nach Ablauf der Nutzungsdauer nicht mit dem Hausmüll weg.

Werfen Sie es in den entsprechenden Behälter an einer örtlichen Recyclingstelle für das spätere Recycling.



Dieses Produkt entspricht der europäischen RoHS-Richtlinie (2011/65/EU) zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.



EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Einbau-Cerankochfelds mit drei **MX ONDA** Kochzonen Modell **MX-VC2650** und **MX-PI2660FLEX** und **MX-PI2615FLEX**.

Wir empfehlen Ihnen, dieses Benutzerhandbuch und Installationshandbuch zu lesen, um vollständig zu verstehen, wie Sie es richtig installieren und verwenden. Lesen Sie für die Installation den Installationsabschnitt.

Bitte lesen Sie alle Sicherheitshinweise vor dem Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie diese Benutzer- und Installationsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

Es enthält unter anderem die folgenden Funktionen:

MX-VC2650

- Hochbeständiges Keramikglas.
- Maximale Leistung: 5700 W
- Kochzone 1: Gardurchmesser: 165 mm
Leistung: 1200W
- Kochzone 2: Kochdurchmesser: 200 mm
Leistung: 1800W
- Kochzone 3: Kochdurchmesser: 150/220/300 mm
Leistung: 1050/1950/2700W
- Elektronische Touch-Steuerung
- 9 Leistungsstufen
- Timer bis zu 99 Minuten
- Automatische Sicherheitsabschaltung
- Kindersicherung
- Restwärmeanzeige

MX-PI2660 FEX

- Hochfestes Keramikglas.
- Maximale Leistung: 6600 W
- Betrieb im Stand-alone-Modus mit 3 Kochzonen oder im FLEX-Modus, der die beiden linken Kochzonen kombiniert, um eine große Kochfläche zu erhalten:
- Standalone-Modus-Betrieb:
- Zone 1 (oben links): 180 mm Gardurchmesser, Leistung 1300 W (1500 W Turbo-Modus)
- Zone 2 (unten links): 180 mm Kochdurchmesser, Leistung 1900 W (2200 W Turbo-Modus)
- Zone 3 (rechte Zone): 280 mm Kochdurchmesser, Leistung 2300 W (3000 W Turbomodus)
- Betrieb im FLEX-Modus:
- Linke Fläche: 180 x 380 mm Kochfläche, Leistung 3000 W (3600 W Turbo-Modus)
- Touch-elektronische Steuerung mit Abwärmeanzeige
- 9 Leistungsstufen + Turbo-Funktion
- Kontinuierliches Heizen auf niedrigem Leistungsniveau
- Detektion von kleinen bis nicht-induzierenden Behältern

- Automatische Sicherheitsabschaltung und Kindersicherung

MX-PI2615 FEX

- Hochfestes Keramikglas.
- Maximale Leistung: 3600 W
- Betrieb im Stand-alone-Modus mit 3 Kochzonen oder im FLEX-Modus, der die beiden linken Kochzonen kombiniert, um eine große Kochfläche zu erhalten:
- Standalone-Modus-Betrieb:
- Zone 1 (oben links): 180 mm Gardurchmesser, Leistung 1300 W (1500 W Turbo-Modus)
- Zone 2 (unten links): 180 mm Kochdurchmesser, Leistung 1900 W (2200 W Turbo-Modus)
- Betrieb im FLEX-Modus:
- Linke Fläche: 180 x 380 mm Kochfläche, Leistung 3000 W (3600 W Turbo-Modus)
- Touch-elektronische Steuerung mit Abwärmeanzeige
- 9 Leistungsstufen + Turbo-Funktion
- Kontinuierliches Heizen auf niedrigem Leistungsniveau
- Detektion von kleinen bis nicht-induzierenden Behältern
- Automatische Sicherheitsabschaltung und Kindersicherung

VOR DEM ANSCHLIESSEN DES GERÄTS

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie das Board verwenden.

Installation (Stromschlaggefahr)

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Arbeiten oder Wartungsarbeiten daran durchführen.
- Der Anschluss an ein gutes Erdungsverkabelungssystem ist unerlässlich und obligatorisch.
- Änderungen an der Hausverkabelung sollten nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Ratschläge kann zu Stromschlägen oder zum Tod führen.

Schnittgefahr

- Seien Sie vorsichtig: Die Kanten der Platte sind scharf.
- Wenn Sie nicht vorsichtig sind, kann dies zu Verletzungen oder Schnitten führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.
- In diesem Gerät dürfen zu keinem Zeitpunkt brennbare Produkte oder Produkte abgefüllt werden.
- Stellen Sie diese Informationen der für die Installation des Geräts verantwortlichen Person zur Verfügung, da dies Ihre Installationskosten senken kann.
- Um Risiken zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß dieser Installationsanleitung installiert werden.
- Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der einen Trennschalter enthält, der eine vollständige Trennung von der Stromquelle ermöglicht.
- Bei unsachgemäßer Installation des Geräts kann zum Erlöschen von Garantie- oder Haftungsansprüchen geführt werden.

Betrieb und Wartung

- Kochen Sie nicht auf einem zerbrochenen oder rissigen Kochfeld. Wenn die Oberfläche der Kochfläche bricht oder reißt, trennen Sie das Kochfeld von der Steckdose (automatisch) und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld aus und warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Für Wartungsarbeiten müssen Sie das Kochfeld vom Stromnetz trennen.
- Die Nichtbeachtung dieser Ratschläge kann zu Stromschlägen oder zum Tod führen.

Gesundheitsgefährdung

- Dieses Gerät entspricht den elektrischen und elektromagnetischen Sicherheitsvorschriften.
- Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (z. B. Insulinpumpen) sollten jedoch vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt oder den Implantathersteller konsultieren, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Ratschläge kann zum Tod oder zu erheblichen Gesundheitsschäden führen.

Gefahr durch heiße Oberflächen

- Während des Gebrauchs werden zugängliche Teile dieses Geräts heiß genug, um Verbrennungen zu verursachen.
- Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder etwas anderes als das entsprechende Kochgeschirr nicht mit dem Keramikglas in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Arbeitsplattenoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Pfannengriffe können sich heiß anfühlen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Griffe der Töpfe nicht aus anderen Kochzonen herausragen. Bewahren Sie die Griffe

außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Halten Sie Kinder fern.

- Die Nichtbeachtung dieser Ratschläge kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

Schnittgefahr

- Die scharfe Klinge eines Glasplattenschabers wird freigelegt, wenn die Sicherheitsabdeckung eingefahren wird. Mit großer Vorsicht verwenden und immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Wenn Sie nicht die erforderlichen Vorsichtsmaßnahmen treffen, kann dies zu Verletzungen oder Schnittverletzungen führen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt. Wenn Öl überhitzt wird, kann es zu Rauch und Verschüttungen kommen, die sich entzünden können.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät.
- Stellen oder lassen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronischen Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) in der Nähe des Geräts, da diese durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden können.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Heizen oder Heizen des Raums. Schalten Sie nach Gebrauch die Kochzonen und das Kochfeld immer wie in dieser Anleitung beschrieben aus (d. h. mit den Touch-Bedienelementen).
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen oder auf der Platte sitzen, stehen oder klettern.
- Legen Sie kein Spielzeug oder Produkte, die die Aufmerksamkeit von Kindern auf sich ziehen, auf den Teller. Kinder könnten auf die Platte klettern und schwer verletzt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät verwendet wird.

- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeit zur Verwendung des Geräts einschränkt, müssen von einer verantwortlichen und kompetenten Person in die Verwendung eingewiesen werden. Der Ausbilder muss davon überzeugt sein, dass er das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder seine Umgebung verwenden kann.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies wird ausdrücklich im Handbuch empfohlen. Alle anderen Dienstleistungen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger, um die Platte zu reinigen.
- Legen Sie keine schweren Gegenstände auf die Platte und lassen Sie sie nicht fallen. Lehnen Sie sich nicht auf die Platte.
- Verwenden Sie keine Töpfe, Pfannen oder Töpfe mit unebenen Kanten und ziehen Sie sie nicht über die Glasoberfläche, da dies die Glasoberfläche zerkratzen kann.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder andere scheuernde Reinigungsmittel, um die Kochfeldoberfläche zu reinigen, da diese die Glasoberfläche zerkratzen können.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder qualifiziertem Personal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nur für den Heimgebrauch bestimmt, nicht für den professionellen Gebrauch. MX ONDA übernimmt keine Verantwortung und die Garantie erlischt bei unsachgemäßer Verwendung oder Nichtbeachtung der Anweisungen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Es sollte darauf geachtet werden, dass die Kochzonen nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung sollten nicht von Kindern ohne angemessene Aufsicht durchgeführt werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit

eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die Anweisungen verstehen. damit verbundenen Gefahren.

-
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einer Kochplatte mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, schalten Sie das Gerät aus und decken Sie dann die Flamme ab, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Stellen oder lagern Sie keine Produkte auf Kochflächen.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden, und berühren Sie es nicht, um ein Schneiden des Keramikglases zu vermeiden.
- Ein Dampfreiniger sollte nicht verwendet werden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem ausgelegt.
- **ACHTUNG:** Der Garvorgang muss überwacht werden. Der kurzfristige Kochprozess muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Um ein Verschieben der Platte zu verhindern, müssen Sicherheitsanker installiert werden. Siehe Installationsanleitung.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutz, der vom Hersteller des Kochgeräts entwickelt oder vom Gerätehersteller in der entsprechenden Gebrauchsanweisung angegeben wurde, oder in das Gerät eingebaute Kochfeldschutz. Die Verwendung ungeeigneter Protektoren kann zu Unfällen führen.
- Dieses Gerät verfügt über einen Erdungsanschluss nur für funktionale Zwecke.
- Entfernen Sie alle Schutzfolien, die sich möglicherweise auf der Glasoberfläche befinden.

INDUKTIONSHERD

Vorteile des Induktionskochens

Der Induktionsherd ist eine radikale Veränderung der traditionellen Art des Kochens von Speisen, die Wärme wird direkt im Behälter erzeugt, so dass der Wärmeverlust zwischen den verschiedenen Elementen (Behälter, Glaskeramikplatten usw.) eliminiert wird.

- Verkürzte Garzeit: Der Behälter heizt sich schneller auf.
- Energieeinsparung: durch Verkürzung der Zeit zum Kochen und/oder Braten. Wenn der Behälter aus der Kochzone genommen wird, stellt er automatisch die Wärmezufuhr ein.
- Einfachere Reinigung; Da die Oberfläche nicht so heiß ist, verbrennt verschüttetes Essen nicht so schnell.

Recipientes apropiados para inducción

Ferromagnetische Behälter

Geeignete Behälter zum Induktionskochen sind solche, die aus ferromagnetischem Material bestehen. Sie können aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder speziellem Edelstahl-Induktionsgeschirr hergestellt werden.

Um herauszufinden, ob ein Behälter zum Induktionskochen geeignet ist, überprüfen Sie, ob er von einem Magneten angezogen wird.



Spezielle Container

Es gibt andere Arten von Behältern, deren Boden nicht vollständig ferromagnetisch ist. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch den Durchmesser des Bodens und ob diese Behälter vom Induktionskochfeld erkannt werden.

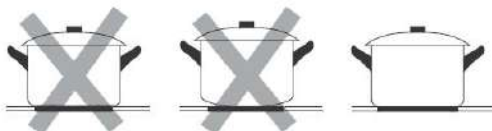
Gefäße, die nicht für Induktion geeignet sind

Verwenden Sie niemals Behälter aus normalem Edelstahl, Glas, Ton, Kupfer oder Aluminium.

EIGENSCHAFTEN DER BEHÄLTER

Funktionen der Containerbasis

Achten Sie besonders auf die Form der Basis, da sie völlig flach sein muss. Verwenden Sie keine Behälter mit unebenen Kanten oder gebogenem Boden.



Stellen Sie sicher, dass der Boden des Behälters glatt ist, flach am Glas anliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Container, deren Durchmesser so groß ist wie das ausgewählte Zonendiagramm. Zentrieren Sie den Behälter immer auf der Kochzone.

Der Boden eines Behälters kann die Wärmeverteilung und damit das Kochergebnis beeinflussen. Wenn wir einen Behälter mit einem qualitativ hochwertigeren Boden wählen, sparen wir Zeit und Energie beim Kochen.

Schützen Sie die Glasoberfläche

Heben Sie die Behälter immer von der Glasoberfläche ab, schieben Sie sie nicht, da dies das Glas zerkratzen könnte.



Leere Behälter oder Behälter mit sehr dünnem Boden

Stellen Sie niemals einen leeren Behälter auf die Platte und schalten Sie sie ein, da dies zu einer Überhitzung des Behälters (aufgrund übermäßiger Hitze) und einer Beschädigung des Keramikglases oder der Platte selbst führen kann. Wenn der Boden des Behälters sehr dünn ist, kann er auch übermäßig heiß werden, verwenden Sie diesen Behältertyp nicht.

Gefäß-Detektion

Das Kochfeld verfügt über eine Mindestgrenze für die Erkennung der Kochzone, die in jeder Kochzone variiert. Aus diesem Grund sollten Sie auf Behälter verzichten, deren Boden kleiner als der angegebene Durchmesser ist.

Wenn Sie das Kochfeld ohne Behälter, mit einem Behälter, dessen Boden niedriger als der angegebene ist, oder mit einem Behälter, der nicht für Induktion

geeignet ist, einschalten, funktioniert das Kochfeld nicht, die Anzeige "  " erscheint auf dem Display.

Abmessungen des Behälters

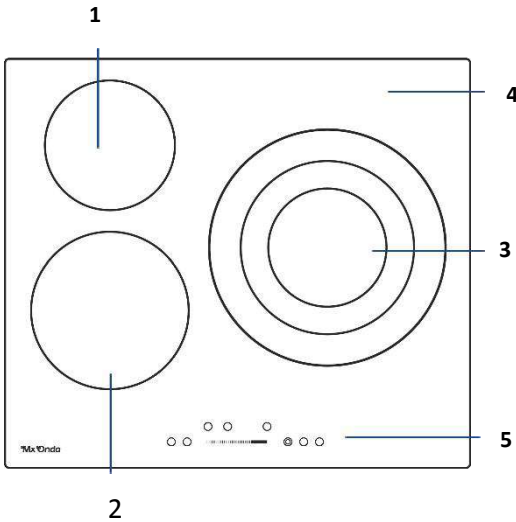
Die Kochzonen haben einen minimalen und maximalen Betriebsdurchmesser und passen sich automatisch an den Durchmesser des Behälters an. Der Boden der Schüssel sollte jedoch einen Minstdurchmesser entsprechend der entsprechenden Kochzone haben. Um die beste Effizienz aus Ihrem Induktionskochfeld herauszuholen, stellen Sie den Boden der Schüssel in die Mitte der Kochzone.

Kochdurchmesser des oberen linken Bereichs: 180 mm Ø

Kochdurchmesser des unteren linken Bereichs: 180 mm Ø

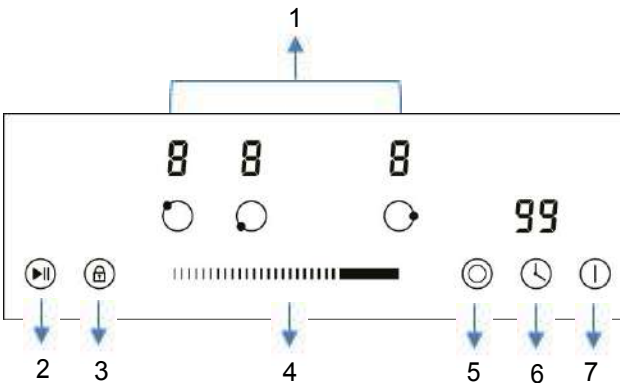
Kochdurchmesser der rechten Zone: 280 mm Ø

BEDIENELEMENTE UND ELEMENTE MX-VC2650



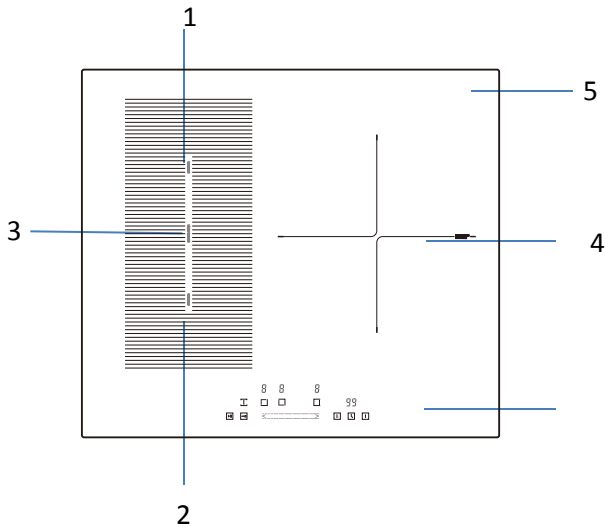
- 1. Kleine Kochzone
Kochdurchmesser: 165 mm Ø
Leistung: 1200W
- 2. Mittlere Kochzone
Kochdurchmesser: 200 mm Ø
Leistung: 1800W
- 3. Großer Kochbereich
Kochdurchmesser: 150/220/300 mm
Ø
Leistung: 1050/1950/2700W
- 4. Glasplatte
- 5. Instrumententafel

PANEL DE CONTROL



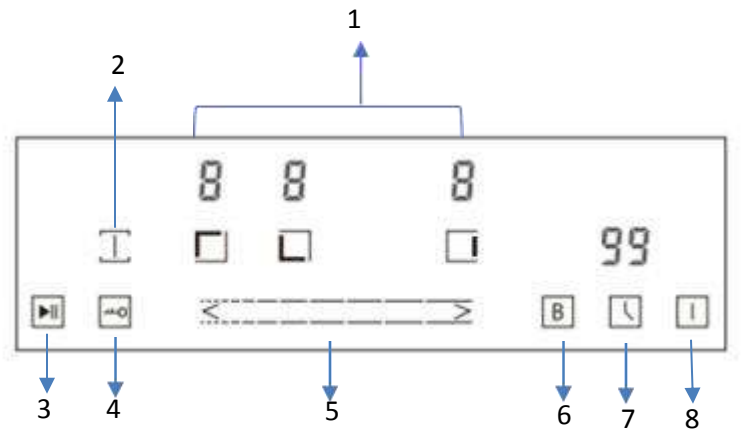
- 1. Anzeige der Kochzone
- 2. Stopp- und Weiterfahrtstaste
- 3. Bedienknopf für Kindersicherung
- 4. Heizstufe/Timer-Schieberegler
- 5. Erweiterte Kochzonenwahlstaste
- 6. Timer-Auswahlstaste
- 7. Ein-/Aus-Taste

BEDIENELEMENTE UND ELEMENTE MX-PI2660 FLEX



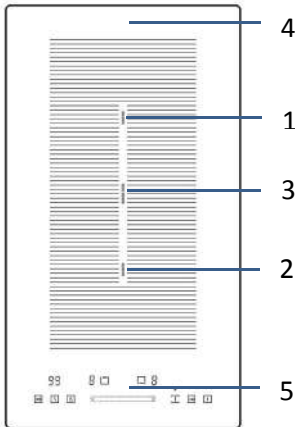
1. Kochzone oben links: Kochdurchmesser: 180 mm Ø
Potencia: 1300 W (1500 W modo turbo)
2. Kochzone unten links: Kochdurchmesser: 180 mm Ø
Potencia: 1900 W (2200 W modo turbo)
3. Flexible Kochzone: Maximale Kochfläche: 180 x 380 mm Ø
Potencia: 3000 W (3600 W modo Turbo)
4. Rechte Kochzone: Kochdurchmesser: 280 mm Ø
Potencia: 2300 W (3000 W modo turbo)
5. Glasplatte
6. Schalttafel

PANEL DE CONTROL



1. Taste zur Auswahl der Kochzone
2. Flex Zone-Funktionssteuertaste
3. Stop & Continue Steuertaste
4. Bedientaste für Kindersicherung
5. Kochstufe/Timer-Schieberegler
6. Turbo-Funktionstaste
7. Timer-Auswahltaste
8. Taste EIN/AUS

BEDIENELEMENTE UND ELEMENTE MX-PI2615 FLEX



1. Kochzone unten links:
Kochdurchmesser: 180 mm Ø
Potencia: 1900 W (2200 W modo turbo)

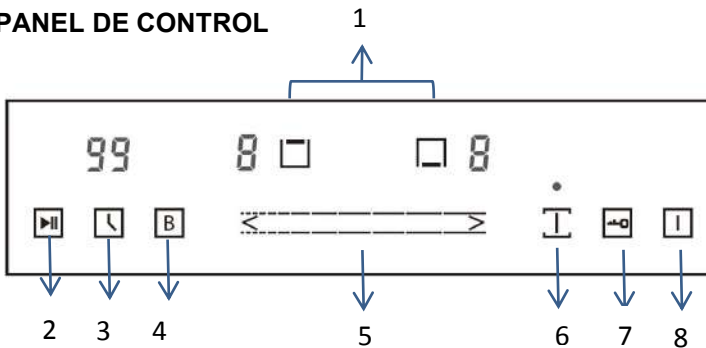
2. Kochzone unten links:
Kochdurchmesser: 180 mm Ø
Potencia: 1300 W (1500 W modo turbo)

3. Flexible Kochzone: Maximale
Kochfläche: 180 x 380 mm Ø
Potencia: 3000 W (3600 W modo Turbo)

4. Glasplatte

5. Schalttafel

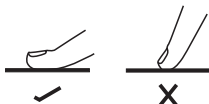
PANEL DE CONTROL



1. Taste zur Auswahl der Kochzone
2. Stop & Continue Steuertaste
3. Timer-Auswahl taste
4. Turbo-Funktionstaste
5. Kochstufe/Timer-Schieberegler
6. Flex Zone-Funktionssteuertaste
7. Bedientaste für Kindersicherung
8. Taste EIN/AUS

VERWENDEN VON TOUCH-STEUERELEMENTEN

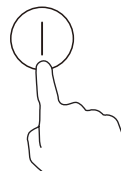
- Die Bedienelemente reagieren auf Berührungen, sodass kein Druck erforderlich ist.
- Verwenden Sie die gesamte Fingerspitze, nicht die Spitze. Sie hören jedes Mal einen Piepton, wenn eine Berührung erkannt wird.
- Stellen Sie sicher, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass sie von keinem Gegenstand (z. B. einem Utensil oder einem Stoff) bedeckt sind. Selbst eine dünne Wasserschicht kann die Bedienung der Bedienelemente erschweren.



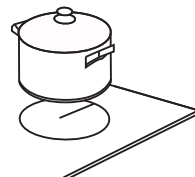
VERWENDUNG DER VITROCERAMIC-PLATTE

Um mit dem Kochen zu beginnen

1. Nachdem Sie das Board an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet haben. Halten Sie die EIN/AUS-Steuertaste etwa 3 Sekunden lang gedrückt, bis Sie einen "Piepton" hören, um die Platte einzuschalten. Jetzt geht die Platte in den Standby-Modus, die ganze Hitze. Die Einstellanzeigen und Timer-Einstellanzeigen zeigen "-"



2. Stellen Sie einen Behälter auf, der für die gewählte Kochzone geeignet ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Behälters und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.



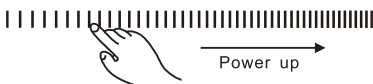
3. Stellen Sie die Heizstufe der Kochzone ein.

A Bevor Sie die Heizstufe einstellen, müssen Sie die

Steuertaste zur Auswahl der Heizzone zum Auswählen und Aktivieren der gewünschten Kochzone. Wärme-Einstellungen

Die Anzeige der ausgewählten Zone blinkt, wenn sie aktiv ist, dann können Sie die Wärmestufe niedriger einstellen:

- Stellen Sie die Heizeinstellung ein, indem Sie den Schieberegler verschieben.



Notizen:

1. Nach dem Anschließen an das Stromnetz klingelt der Plattensummer beim Einschalten einmal.
Alle Anzeigen leuchten für 1 Sekunde auf und schalten sich dann aus.
2. Wenn sich die Platte im Standby-Modus befindet, schaltet sich die elektrische Platte automatisch aus und die Türklingel piept, wenn sie nicht innerhalb von 1 Minute geübt wird.
3. Um das Kochfeld einzuschalten, drücken Sie die EIN/AUS-Steuertaste und halten Sie sie etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Um es auszuschalten, müssen Sie nur die EIN/AUS-Taste erneut drücken.
4. Die Leistungsstufe kann von 0 bis 9 eingestellt werden
5. Die Einstellanzeige für die ausgewählte Zone blinkt während der Einstellung. Nach dem Einstellen blinkt die Zahl 5 Sekunden lang und hört dann auf zu blinken, dann wird die Einstellung bestätigt.

So schalten Sie das Kochfeld aus

1. Sie können die Kochzone ausschalten, indem Sie die Kochstufe auf Stufe 0 einstellen, deren Anzeige " 0 -" anzeigt.
2. Sie können auch die gesamte Platine ausschalten, indem Sie die EIN/AUS-Steuertaste berühren.



Hinweis: Wenn während des Kochens der Strom ausfällt, werden alle Einstellungen abgebrochen.

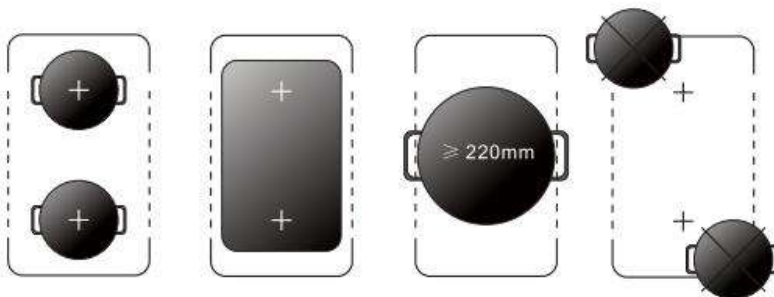
Hinweis: Das Induktionskochfeld-Kühlgebläse bleibt nach dem Ausschalten des Kochfelds etwa 1 Minute lang eingeschaltet.

FLEXIBLE KOCHZONE

Einige Modelle verfügen möglicherweise über eine oder mehrere flexible Kochzonen. Diese flexiblen Kochzonen können jeweils als einzelne Zone oder als zwei separate Zonen verwendet werden, je nachdem, welche Kochanforderungen zu einem bestimmten Zeitpunkt erfüllt sind.

Jeder der flexiblen Bereiche besteht aus zwei unabhängigen Induktivitäten, die separat angesteuert werden können. Bei der Arbeit als einzelne Zone wird ein Kochgeschirr innerhalb des flexiblen Bereichs von einer Zone in eine andere bewegt, während die gleiche Leistungsstufe der Zone beibehalten wird, in der das Utensil ursprünglich platziert wurde, und der Teil, der nicht vom Utensil abgedeckt wird, schaltet sich automatisch ab.

Wichtig: Stellen Sie das Kochgeschirr unbedingt mittig in die einzelne Kochzone. Stellen Sie bei großen, ovalen, rechteckigen und länglichen Töpfen die Töpfe mittig in den Kochbereich und decken Sie beide Kreuze ab.



Aktivieren Sie den flexiblen Induktionsbereich.

Um einen Flexbereich als einzelne große Zone zu aktivieren, drücken Sie zuerst einen der Taste zur Auswahl der Kochzone für diesen Flexbereich und dann die Flexbereichssteuerungstaste. Wenn der Flexbereich funktioniert, die Anzeige über dem Bedienknopf des entsprechenden Flexbereichs aufleuchtet und die Leistungsstufenanzeige blinkt, können Sie den Leistungspegel des Flexbereichs durch Schieben des Schiebereglers einstellen.

Deaktiviert den flexiblen Induktionsbereich

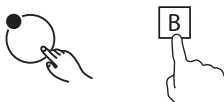
Um den Flexbereich während des Betriebs auszuschalten, drücken Sie einen der Taste zur Auswahl der Kochzone auf diesem Flexbereich. Wenn die Leistungsstufenanzeige blinkt, drücken Sie die Flex-Steuertaste erneut. Die Anzeige erlischt nach dem Ausschalten.

TURBO-FUNKTION

Einige Modelle von Induktionskochfeldern verfügen möglicherweise über eine oder mehrere Kochzonen mit Turbo-Funktion. Mit der Funktion "Turbo" können Sie die Leistung der jeweiligen Kochzone für 5 Minuten auf maximale Leistung erhöhen. Diese Funktion könnte die Garzeit verkürzen, was zum Kochen praktisch ist, wenn Sie es eilig haben!

Verwenden der Turbo-Funktion

1. Tippen Sie auf die Schaltfläche Heizzonenauswahlsteuerung, um die Kochzone auszuwählen, in der Sie die Turbo-Funktion verwenden möchten.
2. Tippen Sie auf die Steuertaste der Turbo-Funktion, die Heizzone
Die Anzeige zeigt "b" an und blinkt 5 Sekunden lang und hört dann auf zu blinken, dann wird die Turbo-Funktion aktiviert.



Hinweis: Die **Turbo-Funktion** erhöht die Leistung erheblich, daher empfehlen wir Ihnen, sie mit Vorsicht zu verwenden, da die Garzeiten variieren können und übermäßige Temperaturen die Speisen verbrennen können.

Hinweis: Sobald die Röhrenfunktion abgeschlossen ist, kehrt die Kochzone zu ihrer ursprünglichen Einstellung zurück.

Brechen Sie die Turbo-Funktion ab

- Befolgen Sie die obige Praxis der Turbo-Funktion, indem Sie sie wieder einschalten, wenn die Turbo-Funktion funktioniert, Sie können die Turbo-Funktion abbrechen.
- Sie können die Turbo-Funktion auch deaktivieren, indem Sie die Einstellungen für die Leistungsstufe anpassen.

VERWENDUNG EINER GLASKERAMIKPLATTE MIT GROSSER HEIZFLÄCHE

Einige Modelle von **Cerankochfeldern** können eine oder mehrere erweiterte Kochzonen (ovale/doppelte/dreifache Zone) haben; Diese erweiterten Zonen können eine größere Kochfläche und zusätzliche Wärme bieten, um verschiedene Größen von Kochgefäßen aufzunehmen.

Um die erweiterte Zone zu verwenden, wenn das Board funktioniert, gehen Sie wie folgt vor:

1. Wählen und aktivieren Sie die Kochzone, in der Sie erweiterte Zonen verwenden möchten:
Berühren Sie die Steuertaste für die Auswahl der Heizzone, um sie auszuwählen und zu aktivieren, um Anpassungen vorzunehmen.
2. Die zentrale Zone schaltet sich ein, wenn die Heizung zum ersten Mal eingestellt wird.
Stufe für erweiterte Kochzone.
3. Wenn die Heizzone ausgewählt und aktiv ist (Leistungsstufenanzeige blinkt), berühren Sie die Steuertaste für die erweiterte Zone, um das erweiterte Heizelement für eine große Heizfläche zu aktivieren.



Notizen:

1. Durch ständiges Berühren der Steuertaste funktionieren die erweiterten Zonen wie folgt:
-Dual-Zone: "Central-Dual-Central-Dual-Central Zone..."
-Triple Zone: "Central-Dual-Triple-Central-Dual-Triple-Central Zone..."
2. Wenn Dual Zone aktiv ist, zeigt die LED-Anzeige die Heizstufe an. Und "  " alternativ; Wenn Triple Zone aktiv ist, zeigt die LED-Anzeige abwechselnd die Leistungseinstellung und "  " an.

KINDERSICHERUNG SICHERHEITSKONTROLLE

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unerwünschte Nutzung zu verhindern (z. B. Kinder schalten versehentlich die Kochzonen ein), indem Sie die Kindersicherungsfunktion aktivieren.
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, mit Ausnahme der EIN/AUS- Steuertaste und der Kindersicherungstaste, sind alle anderen Touch-Control-Tasten deaktiviert.

Berühren Sie die Bedientaste für die Kindersicherung etwa drei Sekunden lang. Die Timer-Anzeige zeigt "Lo" an und die Kindersicherungsfunktion ist aktiv.

So entsperren Sie die Steuerelemente

1. Stellen Sie sicher, dass die elektrische Platte eingeschaltet ist.
 2. Halten Sie die Steuertaste für die Kindersicherung etwa 3 Sekunden lang gedrückt, die Türklingel klingelt einmal und "Lo" verschwindet auf der Timer-Anzeige, die Kindersicherung ist inaktiv.
 3. Sie können jetzt Ihre elektrische Platte verwenden.
-  Im Kindersicherungsmodus sind alle Steuertasten außer der EIN/AUS-Taste und der  Kindersicherungstaste deaktiviert. Sie können die Platine im Notfall jederzeit mit der EIN/AUS-Steuerung ausschalten, müssen die Platine jedoch beim nächsten Vorgang zuerst entsperren.

Hinweis: In der Kindersicherungsfunktion, wenn Sie das Kochfeld ausschalten, ohne die Kindersicherungsfunktion zu deaktivieren. Wenn Sie das Kochfeld später einschalten, ist die Kindersicherungsfunktion weiterhin gültig.

STOPP- UND FORTSETZUNGSFUNKTION

- **Machen Sie das Kochen einfach!** Wenn etwas Unvorhergesehenes auftaucht und Ihre Aufmerksamkeit erforderlich ist, verschwenden Sie Zeit, wenn Sie alles ausschalten. Aus diesem Grund ist diese Funktion bei diesen Gelegenheiten sehr nützlich.
- **Die Stop-and-Go-Funktion** kann alle Zonen ausschalten. Wenn Sie zurückgehen, startet das Kochfeld mit einem weiteren Knopfdruck wieder dort, wo es war, um mit dem Garen fortzufahren.

Aktivieren Sie die Funktion Stop and Continue

1. Um die Stop-and-Go-Funktion zu aktivieren, können Sie die Stop-and-Go-Funktionstaste einmal drücken. Dann werden alle Programmierereinstellungen beibehalten und das Kochfeld stoppt die Heizung, alle Heizstellenanzeigen zeigen "P".

Deaktivieren Sie die Funktion "Stoppen und Fortfahren"

2. Um die **Stop-and-Go-Funktion** abzubrechen, können Sie die **Stop-and-Go-Funktion** nach der Rückkehr erneut drücken. Dann werden alle Programmierereinstellungen wieder so eingestellt, wie sie waren, die Stopp- und Fortsetzungsanzeige "P" verschwindet aus allen Anzeigen.

 Wenn die **Stop-and-Go-Funktion** aktiv ist, sind alle Steuertasten außer der ON/OFF-Taste und der Stop-and-Go-Taste deaktiviert.

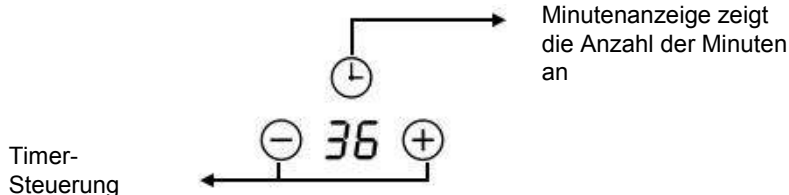
Hinweis: Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn die Funktion "Stoppen und Fortfahren" länger als 10 Minuten dauert.

ZEITSCHALTUHR

Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, können Sie den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können es als Minutenzähler verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
- Sie können es so einstellen, dass eine oder mehrere Kochzonen ausgeschaltet werden.
- Sie können den Minutenzeiger/Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

Timer-Beschreibung

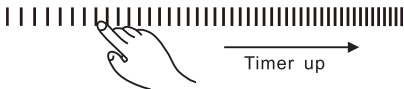


Verwenden Sie den Timer als Minutenerinnerung

Wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben

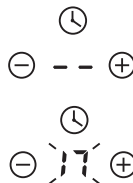
1. Berühren Sie die Timer-Steuertaste, wobei die Zahl auf der Timer-Anzeige blinkt.

- Berühren Sie die Timer-Steuertaste einmal, die einstellige Zahl auf der Timer-Anzeige blinkt, und stellen Sie dann eine einzelne Ziffer der Minutenzeigereinstellung ein, indem Sie den Schieberegler verschieben.
- Drücken Sie die Timer-Steuertaste erneut, wobei die zehnstellige Zahl auf der Timer-Anzeige blinkt, und passen Sie dann die Einstellung des zehnstelligen Minuten-Timers an, indem Sie den Schieberegler schieben.



Hinweis: Durch ständiges Berühren der Timer-Steuertaste funktioniert der Schieberegler mit folgender Konsequenz: "Einstellig-Zehnstellig-Einstellung bestätigen-Einstellig-..."

2. Wenn der Minutenzeiger eingestellt ist, beginnt er sofort mit dem Countdown, der Bildschirm zeigt die verbleibende Zeit an.



Der Summer klingelt 30 Sekunden lang und die Timer-Anzeige "- -" wird angezeigt, wenn die Timer-Zeit abgelaufen ist. Jede effiziente Berührung der Steuertasten während des Vorgangs würde dazu führen, dass es an der Tür klingelt.



Stellen Sie den Timer ein, um die Kochzone auszuschalten

1. Berühren Sie die Steuertaste für die Kochzonenauswahl, um die Kochzone auszuwählen, für die Sie den Timer einstellen möchten.
2. Berühren Sie die Timer-Steuertaste, wobei die Zahl auf der Timer-Anzeige blinkt.
3. Passen Sie dann die Timer-Einstellungen an.
 - Berühren Sie die Timer-Steuertaste einmal, die einstellige Zahl auf der Timer-Anzeige blinkt, und stellen Sie dann eine einzelne Ziffer der Minutenzeigereinstellung ein, indem Sie den Schieberegler verschieben.
 - Drücken Sie die Timer-Steuertaste erneut, wobei die zehnstellige Zahl auf der Timer-Anzeige blinkt, und passen Sie dann die Einstellung des zehnstelligen Minuten-Timers an, indem Sie den Schieberegler verschieben.



4. Wenn der Timer eingestellt ist, beginnt er sofort mit dem Countdown, der Bildschirm zeigt die verbleibende Zeit an.
5. Wenn der Gartimer abläuft, schaltet sich das Kochen der entsprechenden Kochzone automatisch aus.



Hinweis: Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet für die Zonen auf, die mit einem Timer eingestellt werden. Sie können die Timer-Einstellungen verschiedener Timer-eingestellter Kochzonen überprüfen, indem Sie diese Kochzone aktivieren.

Hinweis: Wenn mehr als eine Kochzone über eine Timer-Einstellung verfügt, zeigt die Timer-Anzeige die niedrigste Zeit an. Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige blinkt.

RESTWÄRME-WARNUNG

Seien Sie vorsichtig mit heißen Oberflächen

Wenn die Platine einige Zeit gelaufen ist, bleibt etwas Restwärme zurück. Der Buchstabe "H" erscheint auf der Setup-Anzeige, um Sie zu warnen, sich von ihm fernzuhalten.

Es kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden:

Wenn Sie mehr Pfannen erhitzen möchten, verwenden Sie die noch heiße Kochzone.

AUTOMATISCHE SICHERHEITSABSCHALTUNG

Ein weiteres Sicherheitsmerkmal des Boards ist die automatische Abschaltung. Dies geschieht jedes Mal, wenn Sie vergessen, eine Kochzone auszuschalten. Die Standard-Abschaltzeiten sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Automatische Abschaltzeit (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

SCHUTZ VOR ÜBERHITZUNG

Ein ausgestatteter Temperatursensor kann die Temperatur im Inneren der Platte überwachen. Wenn eine zu hohe Temperatur kontrolliert wird, stoppt das Kochfeld automatisch seinen Betrieb.

SCHUTZ VOR ÜBERLAUF

Zu Ihrer Sicherheit schaltet der Programmierer automatisch den Strom aus, wenn die Flüssigkeit kocht oder wenn Sie ein Tuch auf dem Touch-Bedienfeld befeuchten. Alle Steuertasten mit Ausnahme der Ein-/Aus-Taste und der Kindersicherung werden ungültig, es sei denn, Sie trocknen den Touch-Bedienbereich.

KOCH-RICHTLINIEN

Seien Sie vorsichtig beim Braten, da sich Öl und Fett schnell erhitzen, insbesondere wenn Sie die Turbo-Funktion verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen entzünden sich Öl und Fett spontan und stellen eine Brandgefahr dar.

Kochtipps

Energieeinsparung

- Wenn das Essen kocht, reduzieren Sie die Leistung.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Garzeiten und spart Energie, indem die Wärme gespeichert wird.
- Minimieren Sie die Flüssigkeits- oder Fettmenge, um die Garzeiten zu verkürzen.
- Beginnen Sie mit dem Garen mit hoher Leistung und reduzieren Sie dann die Leistung, wenn das Essen erhitzt wird.

KOCH-EINSTELLUNGEN

Die folgenden Konfigurationen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von Faktoren wie Ihrem Kochgeschirr und der Menge ab, die Sie kochen.

Experimentieren Sie mit dem Board, um die Konfiguration zu finden, die Ihren Anforderungen am besten entspricht.

Temperaturregelung	Eignung
1 - 2	• Schonende Erwärmung für kleine Mengen an Lebensmitteln • Schmelzen Sie Schokolade, Butter und Lebensmittel, die schnell anbrennen • Zum Köcheln bringen • Langsames Aufheizen
3 - 4	• erhitzen • Langsames Garen • Reis kochen
5 - 6	• Pfannkuchen
7 - 8	• Anbraten • Nudeln kochen
9	• Sautiert • verbrennend • Die Suppe zum Kochen bringen • Kochendes Wasser

REINIGUNG DES KOCHFELDS

Reinigung und Wartung

Wichtig: Trennen Sie das Gerät vor Wartungs- oder Reinigungsarbeiten von der Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass es vollständig abgekühlt ist.

Reinigen Sie die Arbeitsplattenoberfläche

Wischen Sie verschüttete Flüssigkeiten so schnell wie möglich nach Gebrauch von der Arbeitsplatte ab. Stellen Sie vor der Reinigung immer sicher, dass die Oberfläche kühl genug ist.

Verwenden Sie ein weiches Tuch oder Küchenpapier, um die Oberfläche zu reinigen. Wenn die Verschüttung an der Oberfläche getrocknet ist, müssen Sie möglicherweise einen speziellen Glaskeramik-Glasreiniger verwenden, der in den meisten Supermärkten erhältlich ist.

Verwenden Sie keine anderen Scheuermittel und/oder Metallwolle usw., da diese die Glaskeramikoberfläche Ihres Kochfelds zerkratzen können.

REINIGEN DER GLASKERAMIKPLATTE

Art des Schmutzes	Wie man reinigt	Wichtig
Alltäglicher Schmutz auf der Glasoberfläche (Fingerabdrücke, Flecken, Lebensmittelflecken oder nicht zuckerhaltige Flecken)	1. Trennen Sie die Stromversorgung der Platine mit dem dafür aktivierten Schalter oder Differential 2. Verwenden Sie einen Keramik-Kochfeldreiniger, während die Oberfläche warm (aber nicht heiß) ist. 3. Spülen und trocknen Sie den Teller mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch. 9. Schließen Sie die Platine wieder an die Stromversorgung an	Wenn Sie die Stromversorgung der Platine ausschalten, gibt es keinen Hinweis auf eine heiße Oberfläche. Aber die Kochzone kann immer noch heiß sein! Verwenden Sie spezielle Scheuerschwämme für Glaskeramikplatten. Verwenden Sie keine starken, ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, die die Platte beschädigen können. Lesen Sie immer das Etikett, um zu überprüfen, ob Ihr Reiniger oder Schrubber geeignet ist. Hinterlassen Sie niemals Rückstände auf der Oberfläche, das Glas kann abfärben.
Verschüttungen durch zuckerhaltige Lebensmittel	Entfernen Sie sie sofort mit einem für Cerankochfelder geeigneten Spatel oder Schaber, seien Sie vorsichtig mit den heißen Oberflächen der Kochzone: 1. Trennen Sie die Stromversorgung der Platine mit dem dafür aktivierten Schalter oder Differential 2. Halten Sie den Spatel oder Schaber in einem Winkel von 30° und kratzen Sie Schmutz oder Verschüttungen auf eine kühle Stelle der Platte. 3. Wischen Sie Schmutz oder Verschüttetes mit einem Küchentuch oder Papiertuch auf.	Entfernen Sie Flecken durch schmelzende und zuckerhaltige Lebensmittel oder Verschüttungen so schnell wie möglich. Wenn man es auf dem Glas abkühlen lässt, kann es schwierig sein, die Oberfläche der Platte zu reinigen oder sogar dauerhaft zu beschädigen. Schnittgefahr: Wenn die Sicherheitsabdeckung eingefahren wird, wird die Klinge eines Schabers scharf. Verwenden Sie es mit großer Vorsicht und bewahren Sie es immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Schmutz und Verschüttungen auf dem Bedienfeld	1. Trennen Sie die Stromversorgung der Platine mit dem dafür aktivierten Schalter oder Differential 2. Reinigen Sie den Bereich des Bedienfelds mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch. 3. Trocknen Sie den Bereich des Bedienfelds vollständig 4. Schließen Sie die Platine wieder an die Stromversorgung an.	Verschüttete Flüssigkeit im Bereich des Bedienfelds kann zu Fehlfunktionen des Cerankochfelds führen, die Touch-Tasten funktionieren möglicherweise nicht richtig Achten Sie darauf, den Bereich des Bedienfelds vollständig zu reinigen und zu trocknen, bevor Sie die Platine wieder an die Stromversorgung anschließen.

Wartung der Glaskeramik

Wenn Sie feststellen, dass etwas mit Ihrem Board nicht stimmt, bevor Sie sich an den technischen Support wenden oder wo Sie es gekauft haben, überprüfen Sie Folgendes:

1. Kein Strom, der das Gerät erreicht:
 - Überprüfen Sie, ob in Ihrer Wohnung ein Stromausfall vorliegt.
 - Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an das Stromnetz angeschlossen ist.
 - Ist die Timer-Einstellung abgelaufen?
 - Wenn es die längste Garzeit erreicht und sich automatisch ausschaltet;
 - Wenn sich auf dem Touch-Bedienfeld kochende Flüssigkeit befindet und sich Überlaufschutzvorrichtungen automatisch ausschalten;
2. Die Tasten des Touch-Bedienfelds können nicht aktiv sein:
 - Ob in "Kindersicherung" "Lo" auf dem Timer-Bildschirm angezeigt wird;
 - Ob flüssiges/nasses Tuch auf dem Touch-Bedienfeld, aktiver Überlaufschutz;
3. Nach dem Kochen erscheint ein "H" auf dem Bildschirm:
 - Das ist normal. Das Kochfeld verfügt über Sicherheitsfunktionen zur Restwärmewarnung. Es bleibt, bis die Oberfläche kühl genug ist, um sich anzufassen.
4. Nach dem Herunterfahren arbeitet der Induktionskochfeldlüfter noch eine Weile weiter:
 - Dies ist normal, dies dient dazu, die Geräte vollständig abzukühlen.
5. Einige Pfannen machen knisternde oder klickende Geräusche, während sie das Induktionskochfeld benutzen:
 - Dies ist normal, es ist das Geräusch der Induktionsspulen während des Betriebs und je nach Konstruktion Ihres Kochgeschirrs kann das Klicken etwas anders sein.
6. Das Glas kratzt:
 - Überprüfen Sie, ob Sie ungeeignetes Kochgeschirr verwenden, z. B. Kochgeschirr mit rauen Kanten.
 - Prüfen Sie, ob scheuernde oder ungeeignete Scheuerschwämme oder Reinigungsmittel verwendet werden.
7. Das Heizelement des Cerankochfelds schaltet sich während des Betriebs abwechselnd ein und aus:
 - Dies ist eine normale und natürliche Eigenschaft von Glaskeramik. Der Cerankochfeld-Programmierer kann zusammen mit dem Thermostat oder Thermoelement am Heizelement den Betrieb des Kochfelds auf der eingestellten Leistungsstufe steuern und eine Überhitzung verhindern, indem er das Heizelement abwechselnd ein- und ausschaltet.
 - Wenn Sie mit der höchsten Leistungsstufe arbeiten, schaltet sich das Heizelement für eine bestimmte Zeit weiter ein und schaltet sich dann abwechselnd ein / aus.
 - Wenn Sie mit einer anderen niedrigeren Leistungsstufe arbeiten, schaltet sich das Heizelement von Anfang an abwechselnd mit einer bestimmten Frequenz ein- und aus, je nach Leistungseinstellung der Kochzone.

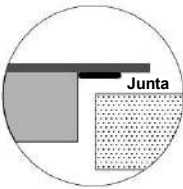
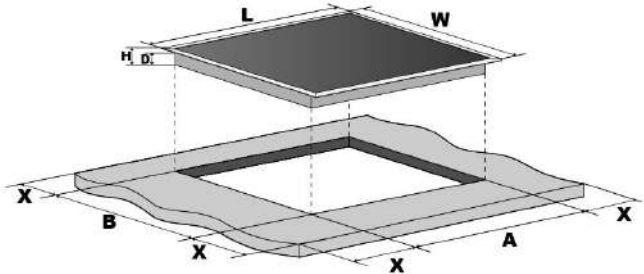
FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Zu tun?
E1/E2	Abnormale Versorgungsspannung	Bitte überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie das Gerät ein, nachdem die Stromversorgung normal ist.
E3	Pfannensensor Hochtemperatur	Prüfen Sie, ob sich keine Flüssigkeit in der Pfanne befindet, füllen Sie sie mit
E5	IGBT-Temperatursensor Hochtemperatur	Bitte starten Sie neu, nachdem das Induktionskochfeld abgekühlt ist.

LEICHTIGKEIT

Machen Sie ein Loch in die Arbeitsplatte, basierend auf den folgenden Vorschlägen:

- Sie müssen mindestens 5 cm um das Loch herum frei von Hindernissen (Möbel, Geräte usw.) lassen.
- Die Dicke der Arbeitsplatte beträgt mindestens 30 mm.
- Wählen Sie hitzebeständiges Arbeitsplattenmaterial, um Verformungen durch Wärmestrahlung des Glaskeramikkochfelds zu vermeiden.



Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
VC2650	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	50 min.
PI2660	590	520	56	52	555 +5 -0	495+5 -0	50 min.
PI2615	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	50 min

Achten Sie auf jeden Fall darauf, dass das Cerankochfeld gut belüftet ist und der Lufteinlass und -auslass nicht verstopft ist.

Stellen Sie sicher, dass das Cerankochfeld in gutem Zustand ist. Wie unten gezeigt:

Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Glaskeramikplatte und dem Schrank oder der Dunstabzugshaube über der Glaskeramikplatte muss mindestens 760 mm betragen.

A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mm	20 mm	Lufteingang	Luft Wind 5 mm

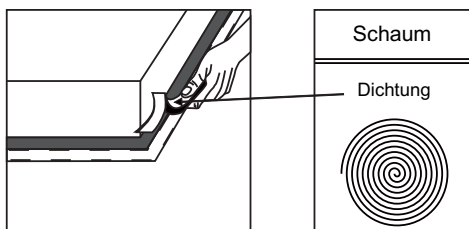
INSTALLATION DER SCHAUMSTOFFDICHTUNG

Vor dem Einsetzen des Kochfelds in die Öffnung der Küchenarbeitsplatte muss die mitgelieferte Schaumstoffdichtung (in einer Plastiktüte) auf den Boden des Kochfelds gelegt werden.

Installieren Sie die Platte nicht ohne die Schaumstoffdichtung!

Die Dichtung muss auf folgende Weise an der Arbeitsplatte befestigt werden:

- Entfernen Sie die Schutzfolie von der Dichtung.
- Legen Sie dann die Dichtung auf den Boden des Glases, neben den Rand.
- Die Dichtung muss entlang der gesamten Glaskante angebracht werden und darf sich in den Ecken nicht überlappen.
- Achten Sie bei der Installation der Dichtung darauf, dass das Glas nicht mit scharfen Gegenständen in Berührung kommt.



Stellen Sie vor dem Einbau des Cerankochfelds sicher, dass

- Die Arbeitsplattenoberfläche ist glatt und eben, und keine Strukturelemente beeinträchtigen den Platzbedarf.
- Die Arbeitsplatte besteht aus hitzebeständigem Material.
- Wenn das Cerankochfeld auf einem Backofen installiert ist, muss der Backofen über ein eingebautes Kühlgebläse verfügen.
- Die Anlage wird alle Genehmigungsanforderungen und geltenden Regeln und Vorschriften erfüllen.
- Die Elektroinstallation entspricht den örtlichen Sicherheitsvorschriften und -vorschriften und verfügt über einen geeigneten Trennschalter oder Leistungsschalter, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz ermöglicht.
- Der Trennschalter oder Leistungsschalter muss geeignet sein und einen Luftspaltkontaktabstand von 3 mm an allen Polen (oder an allen stromführenden [Phasen-]Leitern, wenn die örtlichen Verdrahtungsvorschriften diese Abweichung von den Anforderungen zulassen) bieten
- Der Trennschalter ist für den Benutzer leicht zugänglich.
- Wenden Sie sich an einen zugelassenen Elektriker oder die örtlichen Behörden bezüglich der Installation und der Satzung, wenn Sie Fragen zur Installation haben.
- Verwenden Sie hitzebeständige, leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für Wandflächen, die die Arbeitsplatte umgeben.

Achten Sie beim Einbau des Cerankochfelds darauf, dass...

- Das Netzkabel ist nicht durch Schublade oder Schubladentüren zugänglich.
- Es gibt einen ausreichenden Frischluftstrom von der Außenseite des Schrankes zum Boden der Arbeitsplatte.
- Wird das Cerankochfeld über einer Schublade oder einem Schrankraum installiert, wird unter dem Kochfeldboden eine Wärmeschutzbarriere installiert.
- Der Trennschalter ist für den Benutzer leicht zugänglich.
-

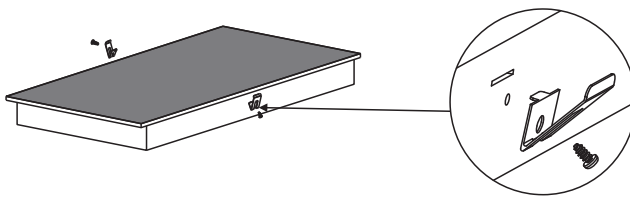
Vor dem Anbringen der Befestigungswinkel.

Das Gerät muss auf einer stabilen und glatten Oberfläche aufgestellt werden (verwenden Sie die Verpackung). Üben Sie keine Kraft auf die Bedienelemente aus, die aus der Platte herausragen.

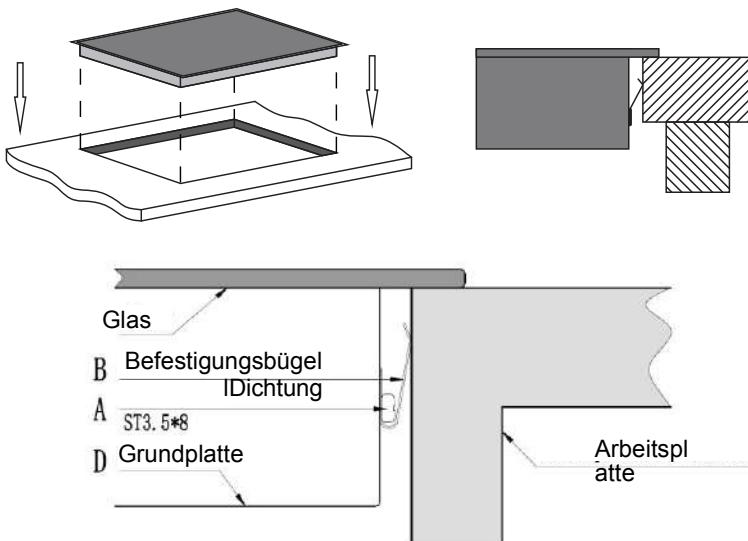
Easy Fit Kits

Für jede Platte gibt es eine Packung mit einfachen Installationssätzen, einschließlich Clips und Befestigungsschrauben. Suchen Sie zuerst nach dem Easy-Fit-Kit-Paket.

Befestigen Sie die Clips an der Arbeitsplatte: Stecken Sie die Befestigungsclips in die reservierten Befestigungslöcher an 2 Seiten der Schale, befestigen Sie den Clip mit einer Schraube an der Schale und setzen Sie dann die Arbeitsplatte in den Schrank/die Arbeitsfläche ein.



Befestigen Sie die Platte am Schrank: Setzen Sie die Platte wie unten gezeigt in den Schrank/die Arbeitsfläche ein, die seitlich angebrachten Clips können Ihre Platte stabil befestigen.



Vorsichtsmaßnahmen

1. Das Cerankochfeld muss von autorisierten Elektrikern oder qualifizierten Technikern installiert werden. Bitte führen Sie den Vorgang niemals alleine durch.
2. Das Cerankochfeld kann nicht direkt an einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, Waschmaschine oder Trockner installiert werden, da Feuchtigkeit die elektronischen Komponenten des Cerankochfelds beschädigen kann.
3. Die Glaskeramikplatte wird so installiert, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet werden kann, um ihre Zuverlässigkeit zu verbessern.
4. Die Wand und die induzierte Heizzone auf der Tischoberfläche müssen der Hitze standhalten.
5. Um Schäden zu vermeiden, muss die Arbeitsplatte hitzebeständig sein.

ANSCHLUSS DER GLASKERAMIKPLATTE AN DAS STROMNETZ



Das Cerankochfeld muss von einem zugelassenen Elektriker oder einem entsprechend qualifizierten Techniker installiert werden.

Bevor Sie das Cerankochfeld an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie Folgendes:

1. Die Elektroinstallation, an die Sie die Glaskeramikplatte anschließen möchten, muss für den Stromverbrauch der Glaskeramikplatte geeignet sein.
2. Die Spannung muss dem Nennwert entsprechen, der in den in diesem Handbuch beschriebenen Merkmalen angegeben ist.
3. Der Abschnitt der Stromkabel muss dem auf dem Typenschild angegebenen Strom standhalten.

Um das Cerankochfeld an die Steckdose anzuschließen, sollten Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Splitter verwenden, da sich diese Geräte erhitzen und einen Brand verursachen können.

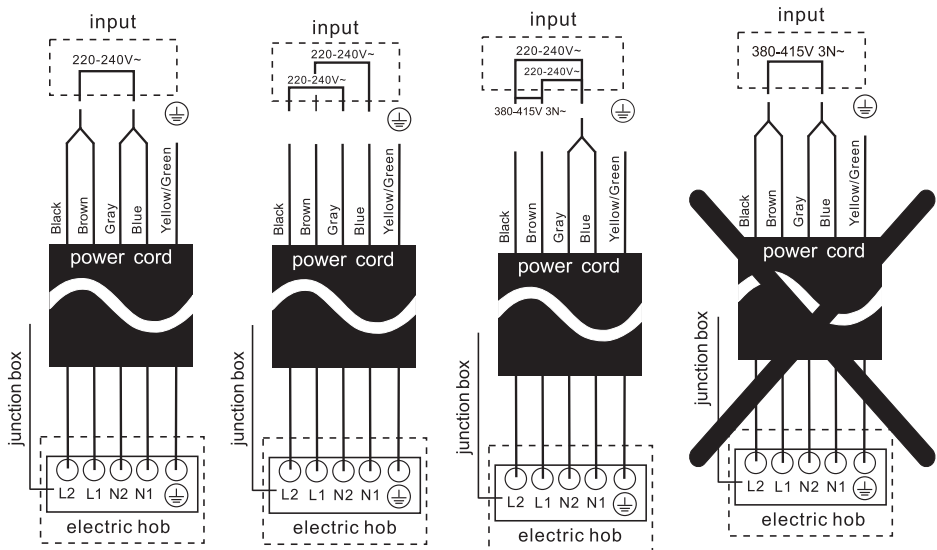
Das Netzkabel des Cerankochfelds darf keine Teile oder Bereiche berühren, in denen es hohe Temperaturen erhält, und muss so verlegt werden, dass die Temperatur an keiner Stelle 75 ° C überschreitet.

1. Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss dies von einem Kundendiensttechniker mit den entsprechenden Werkzeugen durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
2. Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen ist, muss ein omnipolarer Schutzschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
3. Der Installateur muss sicherstellen, dass der korrekte elektrische Anschluss hergestellt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
4. Das Kabel darf nicht gebogen oder gestaucht werden.
5. Das Kabel sollte regelmäßig überprüft und nur von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden.

Erkundigen Sie sich bei einem zugelassenen und qualifizierten Elektriker nach der ordnungsgemäßen Elektroinstallation. Änderungen an der Elektroinstallation dürfen nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden.

Der elektrische Anschluss des Cerankochfelds muss gemäß den geltenden Vorschriften erfolgen und durch einen einpoligen magnetothermischen oder automatischen Schalter geschützt sein. Die Verbindung ist unten dargestellt:

- Wenn das Kabel beschädigt ist und ausgetauscht oder ersetzt werden muss, muss der Vorgang von einem offiziellen technischen Service von Mx Onda durchgeführt werden.
- Wenn das Cerankochfeld direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein einpoliger Schalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Der autorisierte Installateur muss sicherstellen, dass der korrekte elektrische Anschluss hergestellt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Kabel darf nicht gebogen oder gestaucht werden.
- Das Kabel sollte regelmäßig überprüft und nur von autorisierten Technikern ausgetauscht werden.
- Das gelbe/grüne Kabel des Netzkabels muss mit der Masse der Steckdose verbunden werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Unfälle, die durch die Verwendung eines nicht geerdeten Geräts oder eine defekte Erdungskontinuität entstehen.
- Wenn das Gerät über eine Steckdose verfügt, muss diese so installiert werden, dass die Steckdose zugänglich ist.



TECHNISCHEEIGENSCHAFTEN

Versorgungsspannung	MX-VC2650 220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Verbrauch	5700 W
Kochfläche Große Kochzone	Hochfestes Keramikglas
Maximaler Kochdurchmesser	1050/1950/2700 W 150/220/300 mm Ø
Mittlere Kochzone	
Maximale Leistung Kochdurchmesser	1800 W 200 mm Ø
Kleine Kochzone	
Maximaler Kochdurchmesser	1200 W 165 mm Ø
Steuerung	Touch
Leistungsstufen	9 Ebenen
Zeitschaltuhr	Bis zu 99 Minuten
Dimensionen	590 x 520 x 51 mm (L, A, Alt)
Aussparungsmaße für Aussparung	555 x 495 mm (L, A)
Gewicht	9,3 kg

LEISTUNGSBESCHREIBUNG

MX-PI2660 FLEX

Versorgungsspannung	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Maximale Leistungsaufnahme	6600 W
Kochfläche	Hochfestes Keramikglas
Zone 1 (oben links) Maximale Leistung Kochdurchmesser	1300 W (1500 W Turbo-Modus) 180 mm Ø
Zone 2 (unten links) Maximale Leistung Kochdurchmesser	1900 W (2200 W Turbo-Modus) 180 mm Ø
Zone 3 (rechte Zone) Maximale Leistung Kochdurchmesser	2300 W (3000 W Turbo-Modus) 280 mm Ø
Betrieb im FLEX-Modus Maximale Leistung Kochfläche	3000 W (3600 Turbo-Modus) 180 x 380 mm
Touch-Steuerung	
Leistungsstufen:	9 Stufen
Timer	Bis zu 99 Minuten
Abmessungen	590 x 520 x 56 mm (L, H, H)
Nischenmaße	555 x 495 mm (L, H)
Gewicht	8.6 kg

LEISTUNGSBESCHREIBUNG

MX-PI2615 FLEX

Versorgungsspannung	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Maximale Leistungsaufnahme	3600 W
Kochfläche	Hochfestes Keramikglas
Zone 1 (oben links)	
Maximale Leistung	1300 W (1500 W Turbo-Modus)
Kochdurchmesser	180 mm Ø
Zone 2 (unten links)	
Maximale Leistung	1900 W (2200 W Turbo-Modus)
Kochdurchmesser	180 mm Ø
Betrieb im FLEX-Modus	
Maximale Leistung	3000 W (3600 W Turbo-Modus)
Kochfläche	180 x 380 mm
Touch-Steuerung	
Leistungsstufen:	9 Stufen
Timer	Bis zu 99 Minuten
Abmessungen	288 x 520 x 56 mm (L, H, H)
Nischenmaße	265 x 495 mm (L, H)
Gewicht	4,9 kg

Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Dieses Produkt entspricht den europäischen Richtlinien 2014/30/EG (EMV) zur elektromagnetischen Verträglichkeit und 2014/35/EG (LVD) zur Niederspannungssicherheit.

"MX, MX ONDA" und seine Logos sind eingetragene Marken von MX ELECTRO

S.L. Telefonnummer für Informations- und technischen Service: **91 358 07 33**

**C / Matabueyes, 7 nave 1A 19171 -
Cabanillas del Campo
(Guadalajara)**

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