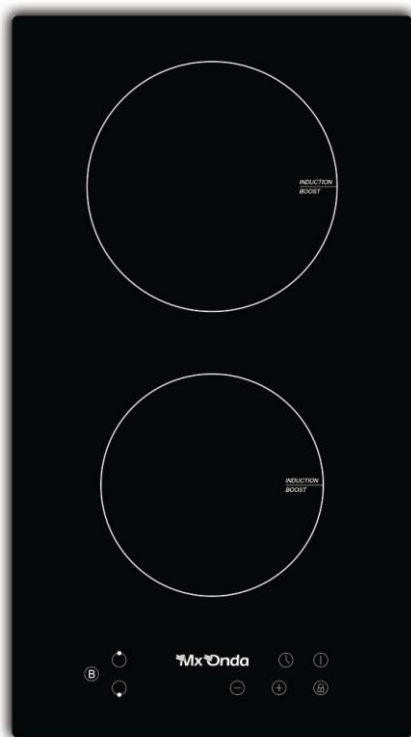


MANUAL DE USUÁRIO E INSTALAÇÃO



PLACA DE INDUÇÃO PARA ENCONTRAR COM DUAS ZONAS DE COZEDURA

MODELO: **MX-PI2210**



ANTES DE SEU USO LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL

ATENÇÃO!

ESTE APARELHO FUNCIONA COM UMA VOLTAGEM DE 230 V, PARA EVITAR POSSÍVEL CHOQUE ELÉCTRICO, NÃO TENHA A TENTATIVA DE ABRI-LO. Este aparelho não tem qualquer peça que possa ser reparada por si próprio, em caso de avaria não o faça, dirija-se ao Serviço Oficial MX ONDA.

Tendo esgotado a vida útil deste produto eléctrico, não o trate como lixo doméstico.

Coloque-o num recipiente apropriado da sua área para posterior reciclagem.



Este produto está em conformidade com a Directiva Europeia RoHS (2011/65/UE) relativa à restrição do uso de certas substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e electrónicos transposta para o direito espanhol pelo Real Decreto 208/2005.



INTRODUÇÃO

Parabéns pela aquisição da sua nova placa de indução para compartimento compacto MX ONDA modelo **MX-PI2210**.

Recomendamos que você reserve algum tempo para ler este Manual de Usuário e Instalação para entender como instalá-lo corretamente e como usá-lo. Para instalação, leia a seção de instalação.

Leia todas as instruções de segurança cuidadosamente antes de usar e salve este manual do usuário e instalação para referência futura.

Entre outros, incorpora as seguintes características:

- Vidro cerâmico de alta resistência.
- Potência máxima: 3500 W
- Zona de cozimento 1
Diâmetro de cozimento: 100 ~ 160mm
Potência: 1500 W (1800 W no modo turbo)
- Zona de cozimento 2
Diâmetro de cozimento: 120 ~ 180 mm
Potência: 1800 W (2000 W no modo turbo)
- Controles eletrônicos tipo toque
- 9 níveis de potência
- Temporizador até 99 minutos
- Detecção de pequenos recipientes não adequados para indução
- Desligamento automático de segurança
- Bloqueio para crianças
- Indicação de calor residual

ANTES DE CONECTAR O APARELHO

Sua segurança é importante para nós. Por favor, leia esta informação antes de usar a placa de indução.

Instalação (perigo de choque elétrico)

- Desligue o aparelho da tomada antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção.
- A conexão a um bom sistema de aterramento é essencial e obrigatória.
- Modificações no sistema de cabeamento doméstico devem ser realizadas somente por um eletricista qualificado.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em choque elétrico ou morte.

Risco de corte

- Tenha cuidado: as bordas do painel são afiadas.
- Não usar cautela pode causar ferimentos ou cortes.

Instruções de segurança importantes

- Leia estas instruções cuidadosamente antes de instalar ou usar este dispositivo.
- Nenhum produto ou produto combustível deve ser colocado neste aparelho a qualquer momento.
- Disponibilize essas informações para a pessoa responsável pela instalação do dispositivo, pois isso pode reduzir os custos de instalação.
- Para evitar riscos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções para instalação.
- Este aparelho deve ser instalado e aterrado somente por uma pessoa adequadamente qualificada.
- Este dispositivo deve ser conectado a um circuito que incorpore uma chave de isolamento que forneça uma desconexão total da fonte de alimentação.
- Se o dispositivo não estiver instalado corretamente, as reclamações de garantia ou responsabilidade podem ser invalidadas.

Operação e manutenção

- Não cozinhe em um prato quebrado ou rachado. Se a superfície da superfície de cozimento quebrar ou quebrar, desconecte a placa da tomada elétrica (automática) e entre em contato com um técnico qualificado.
- Desligue a placa e espere até que esteja completamente fria antes de limpar, para manutenção você deve desconectar a placa da rede elétrica.
- O não cumprimento deste aviso 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, pessoas com marca-passos ou outros implantes elétricos (como bombas de insulina) devem consultar seu médico ou o fabricante do implante antes de usar este dispositivo para garantir que seus implantes não sejam afetados pelo campo eletromagnético.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em morte ou sérios danos à sua saúde.

Perigo de superfície quente

- Durante o uso, as partes acessíveis deste aparelho ficarão quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Não permita que seu corpo, roupas ou qualquer coisa que não seja o utensílio de cozinha adequado entre em contato com o vidro de indução até que a superfície fique fria.
- Objetos de metal como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da bancada, pois podem ficar quentes.
- As alças das panelas podem estar quentes ao toque. Verifique se as alças das panelas não se projetam de outras zonas de cozimento que estão acesas. Mantenha as alças fora do alcance das crianças.

- Mantenha as crianças longe.
- O não cumprimento deste aviso pode causar queimaduras e escaldões.

Risco de corte

- A lâmina afiada de um raspador para placas de vidro é exposta quando a tampa de segurança é retraída. Use com muito cuidado e guarde sempre com segurança e fora do alcance das crianças.
- Não ter a precaução necessária pode causar ferimentos ou cortes.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em uso. Quando o óleo é aquecido em excesso, pode causar fumaça e derramamentos que podem se inflamar.
- Nunca use seu dispositivo como superfície de trabalho ou 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, MP3 players) próximos ao dispositivo, pois eles podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.
- Nunca use o aparelho para aquecer ou aquecer o ambiente.
- Após a utilização, sempre desligar as zonas de aquecimento e a placa tal como descrito no presente manual (ou seja, utilizando os controlos de toque). Não confie na função de detecção de utensílios não adequados para indução para desligar as zonas de cozimento ao remover as panelas. Não permita que crianças brinquem com o aparelho ou se sente, fique em pé ou suba no quadro.
- Não coloque brinquedos ou produtos no prato que atraiam a atenção das crianças, as crianças podem entrar no prato e ficar gravemente feridas.

- Não deixe crianças sozinhas ou sozinhas na área onde o aparelho é usado.
- Crianças ou pessoas com deficiência que limitem sua capacidade de usar o dispositivo devem ter uma pessoa responsável e competente para instruí-las sobre seu uso. O instrutor deve estar convencido de que ele pode usar o dispositivo sem perigo para eles ou para o ambiente deles.
- Não repare ou substitua qualquer peça do aparelho, a menos que seja especificamente recomendado no manual. Todos os outros serviços devem ser executados por um técnico qualificado.
- Não use um limpador a vapor para limpar a placa.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados no prato.
- Não se apóie no prato.
- Não use panelas, frigideiras ou panelas com bordas irregulares ou arraste-as pela superfície do vidro de indução, pois isso pode riscar o vidro.
- Não use esfregões ou qualquer outro produto de limpeza abrasivo para limpar a superfície da placa, pois eles podem riscar o vidro de indução.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou pessoal qualificado para evitar riscos.
- Este dispositivo foi concebido apenas para uso doméstico e não profissional. O MX ONDA não aceitará qualquer responsabilidade e a garantia será inválida em caso de uso impróprio ou falha em cumprir as instruções.
- AVISO: O aparelho e suas partes acessíveis ficam quentes durante o uso.
- Deve ter cuidado para evitar tocar nas zonas de cozinhar.
- Crianças menores de 8 anos devem ficar longe, a menos que sejam supervisionadas continuamente.
- As crianças não devem brincar com o dispositivo. Limpeza e manutenção do usuário não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

- Este dispositivo pode ser usado por crianças a partir de 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do dispositivo com segurança e entenderem os perigos envolvidos
- AVISO: A cozedura desacompanhada de um prato com gordura ou óleo pode ser perigosa e provocar um incêndio. NUNCA tente extinguir um fogo com água, desligue o aparelho! e depois cobrir a chama, por exemplo, com uma cobertura ou manta de fogo.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque ou armazene produtos em superfícies de cozimento.
- ATENÇÃO: se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico e não toque nele para evitar cortes no vidro cerâmico.
- Não use um limpador a vapor.
- O dispositivo não foi projetado para ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controle remoto separado.
- CUIDADO: O processo de cozimento deve ser supervisionado. O processo de cozimento a curto prazo deve ser monitorado continuamente.
- ADVERTÊNCIA: Para evitar que a placa se mova, as buchas de segurança devem ser instaladas. Veja as instruções de instalação.
- ATENÇÃO: Utilize apenas protetores de cozinha projetados pelo fabricante do aparelho ou indicados pelo fabricante do aparelho nas instruções de operação apropriadas ou protetores de cozinha incorporados no aparelho. O uso de protetores inadequados pode causar acidentes.
- Este dispositivo incorpora uma conexão de aterramento apenas para fins funcionais.
- Remova qualquer película protetora que possa estar na placa de indução.

A COZINHA POR INDUÇÃO

Vantagens da cozinha por indução

O cozimento por indução é uma mudança radical na maneira tradicional de cozinhar alimentos, o calor é gerado diretamente no recipiente, de modo que a perda de calor entre os diferentes elementos (recipiente, placas vitrocerâmicas, etc.) é eliminada. As vantagens são as seguintes:

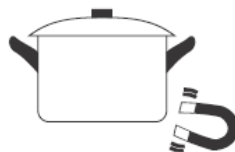
- Diminuição do tempo de cozimento: o recipiente esquenta mais rápido.
- Economia de energia: diminuindo o tempo para cozinhar e / ou fritar. Quando o recipiente é removido da zona de cozimento, ele pára automaticamente de fornecer calor.
- Limpeza mais simples; Como a superfície não está tão quente, a comida derramada não queima tão rapidamente.

Recipientes adequados para indução

Recipientes ferromagnéticos

Os recipientes adequados para a cozinha por indução, são aqueles que são fabricados com material ferromagnético. Podem ser de aço esmaltado, ferro fundido ou pratos especiais para indução de aço inoxidável.

Para saber se um recipiente é adequado para cozinhar por indução, verifique se eles são atraídos por um ímã.



Recipientes especiais

Existem outros tipos de recipientes cuja base não é ferromagnética em sua totalidade. Antes de usá-los, verifique o diâmetro da base e que esses recipientes são detectados pela placa de indução.

Recipientes não adequados para indução

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

Características da base do contêiner

Preste atenção especial à forma da base, pois ela deve estar completamente plana. Não use recipientes com bordas irregulares ou bases curvas.

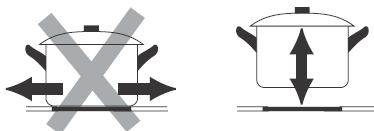


Certifique-se de que a base do recipiente é lisa, inclinada sobre o vidro e do mesmo tamanho da zona de cozedura. Use contêineres cujo diâmetro seja tão grande quanto o gráfico da área selecionada. Ao usar um contêiner, uma energia ligeiramente mais ampla será usada com sua máxima eficiência. Se você usar um pote menor, a eficiência pode ser menor do que a esperada. Sempre centralize a panela na área de cozimento.

A base de um recipiente pode influenciar a distribuição de calor e, portanto, o resultado do cozimento. A escolha de um recipiente com uma base de qualidade superior (por exemplo, tipo sanduíche) nos poupará tempo de cozimento e energia.

Proteger a superfície de vidro

Sempre levante os recipientes da placa de indução, não a deslize, pois eles podem arranhar o vidro.



Recipientes vazios ou com base muito fina

Nunca coloque um recipiente vazio no prato e acenda-o, pois isso pode causar o superaquecimento do recipiente (devido ao calor excessivo) e danificar o vidro cerâmico ou a própria placa. Se a base do recipiente for muito fina, também pode ficar muito quente, por isso não use este tipo de recipiente.

Deteção de contêiner

A placa tem um limite mínimo de detecção da zona de cozimento que varia em cada zona de cocção. Por esse motivo, você deve evitar usar contêineres cuja base seja menor que o diâmetro especificado.

Se você ligar a placa sem qualquer recipiente, com um recipiente cuja base é menor que a especificada ou com um recipiente não adequado para indução, a placa não funcionará, a indicação "E" aparecerá na tela.

Dimensões do contêiner

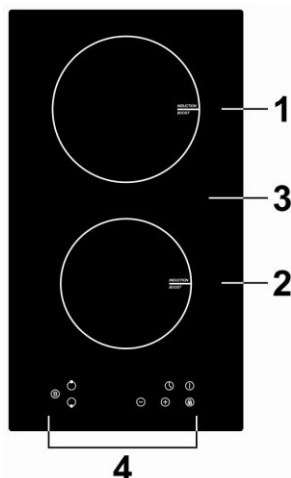
As zonas de cozedura têm um diâmetro operacional mínimo e máximo e adaptam-se automaticamente ao diâmetro do recipiente. No entanto, a parte inferior do recipiente deve ter um diâmetro mínimo de acordo com a zona de cozedura correspondente. Para obter a melhor eficiência de sua placa de indução, coloque a base da panela no centro da área de cozimento.

Diâmetro de cozimento da grande área de cozimento: 120 ~ 180 mm Ø

Diâmetro de cozedura da pequena zona de cozedura: 100 ~ 160 mm Ø

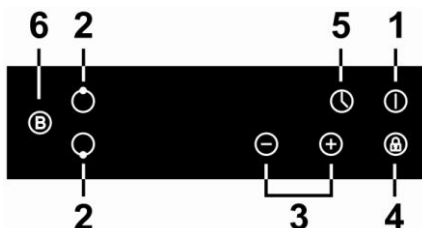
CONTROLES E ELEMENTOS

1. Grande área de cozinha
Diâmetro de cozimento: 120 ~ 180 mm Ø
Potência: 1800 W (modo turbo de 2000 W)
2. Pequena área de cozinha
Diâmetro de cozimento: 100 ~ 160 mm Ø
Potência: 1500 W (modo turbo de 1800 W)
3. Prato de vidro
4. Painel de controle



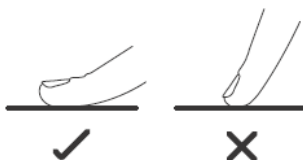
PAINEL DE CONTROLE

1. Ligado e desligado
2. Seleção da zona de cozedura
3. Diminuir (-) e aumentar (+)
4. Bloqueando o painel de controle
5. Temporizador
6. Função turbo



USO DE CONTROLES TÁCTICOS

- Os controles respondem ao toque, portanto, não é necessário aplicar nenhuma pressão.
- Use a parte inteira da ponta do dedo, não a ponta.
- Você ouvirá um bipe toda vez que um toque for detectado.
- Certifique-se de que os controles estejam sempre limpos, secos e que não haja nenhum objeto (como um utensílio ou pano) cobrindo-os. Até mesmo uma camada fina de água pode dificultar a operação dos controles.



USO DA COZINHA INDUTIVA

Para começar a cozinhar

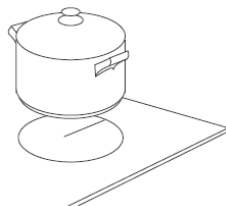
1. Toque no botão de ligar / desligar **1**.

Quando a placa é ligada, uma advertência acústica soará e os mostradores exibirão as indicações "-" ou "- ", indicando que a placa está ligada e no estado de espera ou espera.



2. Coloque um recipiente adequado na zona de cocção escolhida.

- Certifique-se de que a parte inferior da tigela e a superfície da área de cozimento estejam limpas e secas.

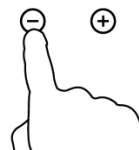


3. Toque no botão de seleção **2** correspondente à zona de cocção escolhida, o display mostrará o nível de potência "0" piscando.



4. Toque nos botões de diminuir e aumentar **3** (- ou +) para escolher o nível de potência desejado.

- Se após 60 segundos você não escolher um nível de potência, a placa de indução desligará automaticamente e você terá que recomençar a partir do passo 1.
- O nível de potência pode ser variado a qualquer momento durante o cozimento.
- Se você tocar e segurar o dedo na diminuição ou aumentar o botão **3** (- ou +), o nível de energia diminuirá ou aumentará automaticamente.



Se o visor piscar a indicação  alternadamente com o nível de potencia

Isso significa que ...

- Você não colocou um recipiente na zona de cocção correta ou
- que o recipiente que você está usando não é adequado para cozinhar por indução ou,
- que o recipiente tem a base muito pequena ou não está centrada corretamente na zona de cocção.

Por consequência...

- O aquecimento não é realizado a menos que haja um recipiente adequado na área de cozimento.
- A tela será desligada automaticamente após 2 minutos se um contêiner apropriado não for colocado nela.

Quando terminar de cozinhar

1. Toque no botão de seleção da zona de cozimento **2** que você deseja desativar.



2. Desligue a zona de cozinhar usando o botão de diminuição **3** (-) e escolha o nível de potência "**0**".



3. Desligue a placa tocando no botão de ligar / desligar **1**.



4. Cuidado com superfícies quentes!
O símbolo "**H**" indica qual zona de cozedura está quente ao toque. Ele desaparecerá quando a superfície tiver esfriado para uma temperatura segura. Também pode ser usado como uma função de economia de energia, se você quiser aquecer mais panelas, use a área de cozimento ainda quente



FUNÇÃO TURBO

A função Turbo serve para aumentar temporariamente a potência da zona de cocção escolhida, obtendo assim uma cozedura mais potente e rápida.

A função turbo tem uma duração máxima de 5 minutos.

Usando a função Turbo

1. Toque no botão de seleção **2** da zona de cozimento que você deseja aumentar, um indicador ao lado do botão piscará.



2. Toque no botão Turbo **6** e a zona de cozinhar começará a funcionar no modo Turbo.

O visor mostrará a indicação " **P** " para que você saiba que a zona de cozimento está no modo de aumento de potência ou no modo Turbo.



3. O modo de aumento de potência ou o modo Turbo durará 5 minutos, após esse tempo a zona de cozimento retornará ao modo de energia definido anteriormente.



4. Se desejar cancelar o modo de aumento de energia ou o modo Turbo durante esses 5 minutos, toque no botão de seleção da zona de cozimento, uma luz ao lado do botão piscará. E, em seguida, toque no botão Turbo **6**. A zona de cozimento retornará ao modo de energia ou aquecimento definido anteriormente.



Restrições ao uso do modo Turbo

Nesta placa de indução, as duas zonas podem funcionar com a função Turbo. Se você usar a função Turbo em uma zona de cocção, primeiro certifique-se de que a outra zona esteja funcionando no nível de potência **5** ou abaixo.

Quando seleccionar uma zona de confecção e premir o botão Turbo, se a outra zona de cozedura estiver a funcionar acima do nível de potência 5, os símbolos " **P** " e " **9** " piscarão no ecrã da zona seleccionada e o nível de potência será automaticamente definido como **9**.

BLOQUEIO DO PAINEL DE CONTROLE

Você pode travar o painel de controle para evitar o uso não intencional (por exemplo, crianças acidentalmente ligam as zonas de cozimento).

Quando o painel de controle está bloqueado, todos os botões, exceto o botão liga / desliga **1** permanecem desativados.

Para bloquear o painel de controle

Toque no botão de bloqueio no painel de controle **4** e o indicador do temporizador mostrará a indicação "**LO**".

Para desbloquear o painel de controle

1. Toque no botão de ligar / desligar **1**.
2. Toque e mantenha o dedo no botão de bloqueio **4**, até que a indicação "**LO**" desapareça do ecrã.
3. Agora o painel de controle está destravado e a placa pode ser usada



Quando o painel de controle da placa de indução está no modo de bloqueio, todos os botões estão desactivados, excepto o botão de ligar / desligar **1**. Pode sempre desligar a placa de indução utilizando o botão de ligar / desligar **1** em caso de emergência, então você deve desbloquear o painel de controle.

PROTEÇÃO POR SOBREAQUECIMENTO

Dentro da placa de indução, um sensor de temperatura está localizado, que está constantemente monitorando a temperatura de operação, quando isso é excessivo e os ventiladores embutidos não são capazes de baixar a temperatura, a placa irá parar de funcionar automaticamente.

Deteção de pequenos recipientes, pequenos itens ou não adequados para indução

Quando um recipiente de tamanho inadequado é colocado, um recipiente não adequado para indução (por exemplo, alumínio), ou algum outro elemento pequeno (por exemplo, uma faca, um garfo, uma chave, etc.) em uma zona de cozimento, Após 1 minuto, a placa será desligada automaticamente. O ventilador continuará funcionando por mais 1 minuto.

Desligamento automático de segurança

É um sistema de proteção que incorpora a placa de indução, que desliga automaticamente se você esquecer de desligá-la.

O tempo de desligamento automático varia dependendo da potência selecionada, consulte a tabela a seguir:

Nível de poder	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo de desligamento automático (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando o recipiente é removido, a placa de indução para imediatamente o aquecimento e a placa desliga automaticamente após 2 minutos.



As pessoas com uma etapa de branding devem consultar seu médico antes de usar esta unidade.

TEMPORIZADOR

O timer pode ser usado de duas maneiras diferentes:

- Como lembrete (contador de contagem regressiva), neste caso, o temporizador não desligará qualquer zona de cozinhar quando o tempo definido expirar.
- Como temporizador de desligamento automático, neste caso, o tempo ajustado desativará a área de cozimento.
- Você pode definir o temporizador até 99 minutos.

Usando o timer como lembrete (contador de contagem regressiva)

Nota: Certifique-se de não estar selecionando nenhuma zona de cocção.

1. Verifique se a placa está ligada.

Nota: Você pode usar a função de lembrete mesmo se você não selecionar nenhuma zona de cozinhar.

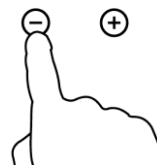
2. Toque no botão do temporizador **5** e o visor irá piscar o tempo intermitente " **30** " de fábrica.



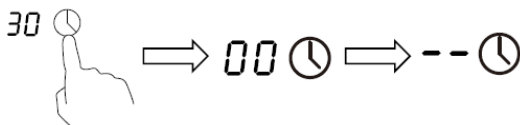
3. Defina a hora para o lembrete usando os botões de diminuição e aumento **3** (- ou +).

Sugestões:

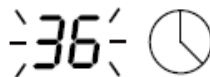
- Momentaneamente, toque na diminuição e aumente os botões **3** (- ou +) para diminuir ou aumentar em saltos de 1 minuto
- Toque e segure a diminuição ou aumente **3** botões (- ou +) para diminuir ou aumentar em saltos de 10 minutos.
- Se o tempo definido exceder 99 minutos, o temporizador retornará automaticamente para 00 minutos.



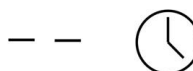
- Para cancelar o temporizador, toque no botão do temporizador **5** e o visor mostrará a indicação "**00**" avisando que o temporizador está desativado.



- Uma vez que o tempo para o lembrete foi definido, a tela irá piscar o tempo selecionado e iniciar a contagem regressiva, a tela mostrará o tempo restante para o lembrete.



- No final do tempo, um aviso sonoro soará por 30 segundos e o display mostrará a indicação "--".



Usando o temporizador para desligar uma zona de cozinhar

Nota: A zona de cozedura desejada deve estar em funcionamento

- Toque no botão de seleção para a zona de cozimento **2** para o qual você deseja definir o temporizador.



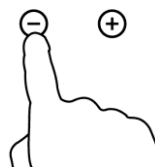
- Toque no botão do temporizador **5** e o visor irá piscar o tempo intermitente "**30**" de fábrica.



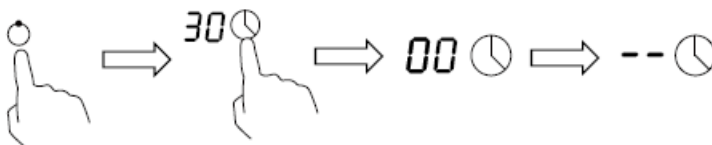
- Defina o tempo para desligamento automático usando o decremento e aumente os botões **3** (- ou +).

Sugestões:

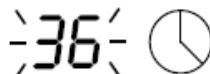
- Momentaneamente, toque na diminuição e aumente os botões **3** (- ou +) para diminuir ou aumentar em saltos de 1 minuto
- Toque e segure a diminuição ou aumente **3** botões (- ou +) para diminuir ou aumentar em saltos de 10 minutos.
- Se o tempo definido exceder 99 minutos, o temporizador retornará automaticamente para 00 minutos.



- Para cancelar o temporizador, toque no botão de selecção da zona de cozinhar **2** onde o temporizador está definido, depois toque no botão temporizador **5** e o visor mostrará a indicação "**00**" avisando que o temporizador está desactivado.



- Uma vez que o tempo para o lembrete é definido, a tela irá piscar o tempo selecionado e iniciar a contagem regressiva, a tela mostrará o tempo restante para o desligamento automático.



Nota: No indicador de potência da zona de cozedura onde o temporizador está definido, aparece um ponto aceso indicando que esta zona de cozinhar está programada.



- Uma vez decorrido o tempo para o desligamento automático, a área de cozimento correspondente desligará automaticamente e exibirá a indicação "**H**".



A zona de cozimento que não está configurada com o timer continuará funcionando se estiver ativada anteriormente.

Ajuste do temporizador para desligar mais de uma zona de cocção

- Se você usar esta função para as duas zonas de cozimento, o indicador do timer mostrará o menor tempo possível.
(por exemplo, se o tempo de ajuste do temporizador da zona 1 for de 3 minutos e o tempo de ajuste do temporizador da zona 2 for 6 minutos, o indicador do temporizador exibirá o menor tempo, no exemplo será o "**3**".)

Nota: O ponto vermelho intermitente junto ao indicador do nível de potência significa que o visor do temporizador mostra a hora de desligar da zona de cozinhar correspondente.

Se pretender verificar a hora de desligar numa zona de cozinhar, toque no botão de selecção da zona de cozedura pretendida **2**. O temporizador indicará seu tempo definido.



(Temporizador definido em 6 minutos)



(Temporizador definido em 3 minutos)



2. Uma vez decorrido o tempo para o desligamento automático, a área de cozimento correspondente desligará automaticamente e exibirá a indicação "H".



Nota: Se você quiser alterar o tempo para a desconexão automática depois de definir o temporizador, você deve começar a partir do passo 1.

DICAS DE USO ÚTEIS



Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se você estiver usando a função Turbo. Em temperaturas extremamente altas, o óleo e a graxa se inflamam espontaneamente e isso apresenta um sério risco de incêndio.

Economia de energia

- Quando a comida começar a ferver, reduza a potência.
- Usando uma tampa irá reduzir os tempos de cozimento e economizar energia, mantendo o calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozimento.
- Comece a cozinhar em um nível de potência alto e reduza o nível de energia quando a comida estiver aquecida.

Ferver

- A fervura ocorre abaixo do ponto de ebulição, em torno de 85 °C, quando as bolhas ocasionalmente sobem à superfície do líquido de cozimento. É a chave para deliciosas sopas e ensopados tenros porque os sabores se desenvolvem sem superaquecer a comida. Você também deve cozinhar molhos espessos à base de ovo e farinha abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo cozinhar o arroz pelo método de absorção, podem exigir um ajuste mais alto do que o inferior para garantir que o alimento seja cozido corretamente no tempo recomendado.

LIMPEZA DA PLACA DE INDUÇÃO

Tipo de sujeira	Como limpar	Importante
Sujeira diária na superfície do vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas pela comida ou derramamentos sem açúcar)	1. Desconecte a energia da placa usando o interruptor ou o diferencial habilitado para isso 2. Use um limpador de placa de indução enquanto a superfície estiver quente (mas não quente!) 3. Lave e seque a placa com um pano limpo ou toalha de papel. 4. Reconecte a placa ao poder	• Quando a placa é desligada, não haverá indicação de superfície quente, mas a zona de cozimento ainda pode estar quente! • Use esfregões especiais para placas de indução. Não use produtos de limpeza fortes, corrosivos ou abrasivos que possam danificar a placa. Leia sempre o rótulo para verificar se o seu limpador ou purificador é adequado. Nunca deixe resíduos na superfície, o vidro pode manchar.
Derramamentos produzidos por alimentos açucarados	Elimine-os imediatamente utilizando uma espátula ou raspador adequado para placas de indução, mas tenha cuidado com superfícies quentes na zona de cozedura: 1. Desconecte a energia da placa usando o interruptor ou o diferencial habilitado para isso 2. Segure a espátula ou raspador em um ângulo de 30 ° e raspe a sujeira ou derrame para uma área fria da placa. 3. Limpe a sujeira ou derrame com um pano de prato ou toalha de papel.	Elimine as manchas deixadas por alimentos derretidos e açucarados ou derrames o mais rapidamente possível. Se deixado esfriar no vidro, pode ser difícil de limpar ou mesmo danificar permanentemente a superfície da placa. Risco de corte: quando a tampa de segurança é recolhida, a lâmina de um raspador fica afiada. Use-o com muito cuidado e mantenha-o sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
Sujeira e pontos de derramamento no painel de controle	1. Desconecte a energia da placa usando o interruptor ou o diferencial habilitado para isso 2. Limpe a área do painel de controle com um pano ou uma esponja limpa e úmida. 3. Seque bem a área do painel de controle 4. Volte a ligar a placa à fonte de alimentação.	Derramamentos de líquido na área do painel de controle podem causar mau funcionamento da placa de indução, os botões de toque podem não funcionar corretamente Certifique-se de limpar e secar completamente a área do painel de controle antes de reconectar a placa à fonte de alimentação.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causas possíveis	O que fazer?
A placa de indução não liga	Nenhum poder de rede	Certifique-se de que a placa de indução está ligada à tomada de corrente e que o interruptor ou o interruptor automático está na posição de ligado. Verifique se você tem luz no resto da sua casa. Se você verificou tudo e o problema persistir, chame um técnico.
Os botões de toque não funcionam	O painel de controle está bloqueado	Desbloquear el panel de control, consulte la sección correspondiente.
Os botões de toque não funcionam corretamente	Pode haver uma pequena película de água ou líquido nos botões ou você pode estar usando a ponta do dedo quando tocar nos botões.	Certifique-se de que a área do painel de controle esteja limpa e seca. Use a ponta do dedo quando tocar nos controles.
A superfície da placa está riscada	Utensílios de cozinha podem ter bordas ou bordas que deterioram a placa. Os utensílios ou produtos de limpeza utilizados não são adequados.	Use recipientes de cozinha com uma base plana e lisa. Consulte a seção "Cozedura por indução" e a seção de limpeza da placa de indução.
Alguns contêineres fazem ruídos ou cliques	Alguns contêineres têm o sanduíche tipo base	Isso é normal e é devido ao tipo de base do contêiner, isso é normal e não indica uma anomalia ou falha.
A placa produz um zumbido quando usada em um alto nível de potência.	Isso é causado pela tecnologia de cozimento por indução.	Isso é normal, o ruído deve ser reduzido ou desaparecer completamente ao diminuir a potência.
Ruído do ventilador vindo da placa de indução.	O ventilador que resfria a placa de indução foi ligado. Isso evita que a placa superaqueça, o ventilador pode continuar trabalhando depois de desligar a placa de indução.	Isso é normal e não é um defeito. Não desconecte a energia da placa de indução enquanto o ventilador estiver funcionando.
Os recipientes não aquecem e o visor mostra a indicação  -	O recipiente não é adequado para indução, a sua base é muito pequena ou não está centrada na zona de cozedura.	Use recipientes adequados para indução, com a base grande o suficiente para ser detectada e centralize-a na zona de cocção

A placa foi desligada inesperadamente, um tom soa e um código de erro é exibido na tela.	Falha técnica	Anote o código de erro e desconecte a fonte de alimentação da placa usando o interruptor ou diferencial habilitado para ela. Entre em contato com o Serviço Técnico Oficial do MX ONDA mais próximo.
--	---------------	---

MENSAGENS DE ERRO

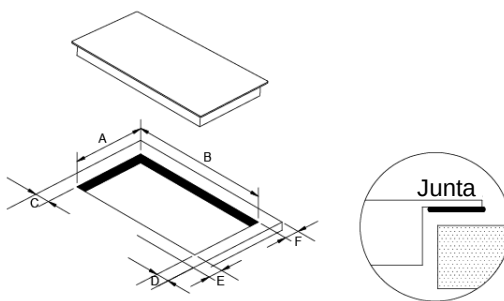
Se ocorrer uma anomalia, a placa de indução entrará automaticamente no status de proteção e exibirá os códigos de erro correspondentes:

Mensagem	Descrição	Solução
F3/F4	Erro no sensor de temperatura da bobina de indução.	Entre em contato com o Serviço Técnico Oficial do MX ONDA mais próximo.
F9/FA	Falha no sensor de temperatura do IGBT.	Entre em contato com o Serviço Técnico Oficial do MX ONDA mais próximo.
E1/E2	Proteção contra baixa tensão ou sobretensão	Se a tensão na tomada for menor ou maior que a especificada, consulte um electricista qualificado.
E3	Alta temperatura do sensor de temperatura da bobina de indução.	Entre em contato com o Serviço Técnico Oficial do MX ONDA mais próximo.
E5	Alta temperatura do sensor de temperatura IGBT.	Desconecte a placa de indução e espere esfriar.

INSTALAÇÃO

Faça um furo no balcão com base nas seguintes sugestões:

- Você deve deixar pelo menos um mínimo de 5 cm ao redor do buraco, livre de obstáculos (móveis, eletrodomésticos, etc.)
- A espessura da bancada é de pelo menos 30 mm.
- Escolha o material da bancada resistente ao calor para evitar a deformação causada pela radiação de calor da placa de indução.

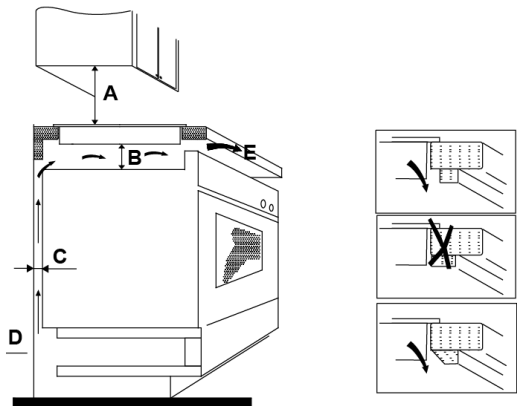


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)
268 + 4mm	500 + 4mm	50mm	50 mm	50 mm	50 mm

Em todas as circunstâncias, certifique-se de que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e a saída de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que a placa de indução está em boas condições de funcionamento. Como mostrado abaixo:



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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mm	30 mm	Entrada de aire	Salida de aire 10 mm

Antes de instalar a placa de indução, certifique-se de que

- A superfície da bancada é lisa e nivelada, e nenhum elemento estrutural interfere nos requisitos de espaço
- A bancada é feita de um material resistente ao calor.
- Se a placa de indução estiver instalada no topo de um forno, o forno possui uma ventoinha de refrigeração incorporada.
- A instalação cumprirá todos os requisitos de autorização e as regras e regulamentos aplicáveis.
- A instalação elétrica está em conformidade com as regras e regulamentos de segurança locais e incorpora um interruptor de isolamento adequado ou automático que fornece uma desconexão total da rede elétrica.
- O interruptor ou o circuito de isolamento deve ser adequada e proporcionar um intervalo de ar de separação de contacto de 3 mm em todos os pólos (ou todos os drivers [fase] activo se as regras de fiação locais permitir esta requisitos de variação)
- O interruptor de isolamento automático é facilmente acessível ao usuário.

- Consulte um electricista autorizado ou as autoridades locais sobre a instalação e os estatutos, se tiver dúvidas sobre a instalação.
- Use acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (como ladrilhos de cerâmica) para as superfícies das paredes que cercam a bancada.

Ao terminar a instalação da placa de indução, certifique-se de que ...

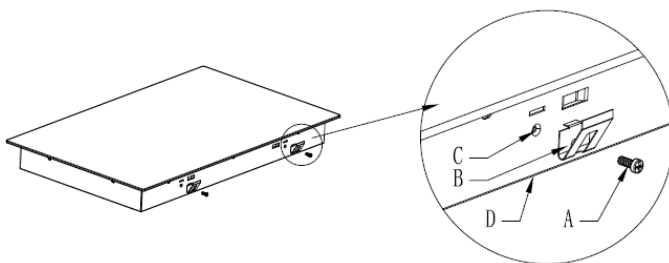
- O cabo de alimentação não é acessível através de portas de gavetas ou gavetas.
- Há um fluxo adequado de ar fresco do lado de fora do gabinete até a base do balcão.
- Se a placa de indução estiver instalada em uma gaveta ou espaço de gabinete, uma barreira de proteção térmica é instalada abaixo da base da placa.
- O interruptor ou isolamento automático é facilmente acessível pelo usuário.

Antes de colocar os suportes de fixação.

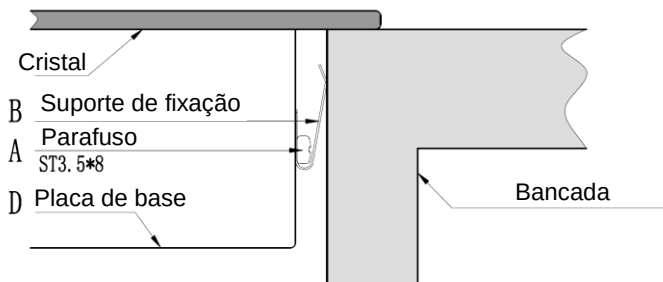
A unidade deve ser colocada em uma superfície estável e lisa (use a embalagem). Não aplique força nos controles que sobressaem da placa.

Colocação de suportes de fixação

Para fixar a placa de indução no fogão, você deve primeiro fixar os suportes de fixação, use os parafusos fornecidos (não use outros parafusos, pois isso pode danificar o interior da placa de indução).



A	B	C	D
Parafuso	Suporte	Buraco do parafuso	Base



Precauções

1. A placa de indução deve ser instalada por eletricistas autorizados ou técnicos qualificados. Por favor, nunca realize a operação sozinho.
2. A placa de indução não pode ser instalada diretamente em uma máquina de lavar louça, geladeira, freezer, lavadora ou secadora, pois a umidade pode danificar os componentes eletrônicos da placa de indução.
3. A placa de indução será instalada de modo que uma melhor radiação de calor possa ser garantida para melhorar sua confiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzida na superfície da mesa devem suportar o calor.
5. Para evitar qualquer dano, a bancada deve ser resistente ao calor.

CONEXÃO DA PLACA DE INDUÇÃO À REDE ELÉTRICA.



A placa de indução deve ser instalada por um eletricista licenciado ou por um técnico qualificado.

Antes de conectar a placa de indução à rede elétrica, verifique se:

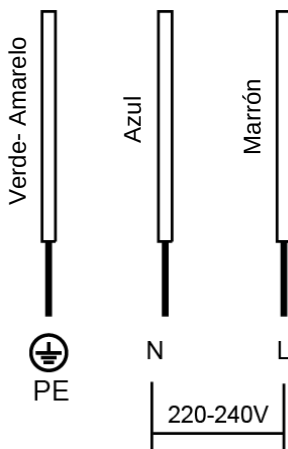
1. A instalação elétrica onde você conectará a placa de indução deve ser adequada para a energia consumida pela placa de indução.
2. A tensão deve corresponder ao valor nominal especificado nas características descritas neste manual.
3. A seção dos cabos de energia deve suportar a corrente especificada na placa de identificação.

Para ligar a placa de indução à tomada de alimentação, não deve utilizar adaptadores, redutores ou garfos, uma vez que estes dispositivos podem aquecer e provocar um incêndio.

O cabo de alimentação da placa de indução não deve tocar em nenhuma parte ou zona onde adquira altas temperaturas e deve ser colocada de forma que a temperatura não exceda 75 ° C em nenhum ponto.

Verifique com um eletricitista qualificado e autorizado se a instalação elétrica é adequada. Qualquer modificação da instalação elétrica deve ser realizada somente por um eletricitista autorizado.

A conexão elétrica da placa de indução deve ser realizada de acordo com os regulamentos atuais e protegida por um interruptor automático magnetotérmico ou 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 de indução estiver conectada diretamente à rede, um interruptor unipolar com uma abertura mínima de 3 mm deve ser instalado entre os contatos.
- O instalador autorizado deve garantir que a conexão elétrica correta tenha sido feita e que esteja em conformidade com os regulamentos de segurança.
- O cabo não deve estar 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 terra do soquete da rede elétrica.
- O fabricante não se responsabiliza por nenhum acidente resultante do uso de um aparelho que não esteja conectado à terra ou de uma continuidade de conexão de aterramento defeituosa.
- Se o dispositivo tiver uma tomada elétrica, ele deve ser instalado de modo que a tomada elétrica possa ser acessada.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensão de alimentação	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Consumo	3000 - 3800 W
Superfície de cozimento	Vidro cerâmico de alta resistência
Grande área de cozinha	
Potência máxima	1800 W (modo turbo de 2000 W)
Diâmetro de cozimento	120 ~ 180 mm Ø
Pequena área de cozinha	
Potência máxima	1500 W (modo turbo de 1800 W)
Diâmetro de cozimento	100 ~ 160 mm Ø
Controles	Tipo de Toque
Níveis de potência	9 níveis
Temporizador	Até 99 minutos
Dimensões	520 x 288 x 62 mm (l, a, altura)
Dimensões oca para caber	500 x 268 mm (l, a)
Peso	4,4 Kg

As especificações estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Este produto está em conformidade com as Directivas Europeias 2004/108/EC (EMC), relativa à compatibilidade electromagnética e 2006/95/EC (LVD) segurança de baixa tensão.

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

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

MX ONDA, S .A.

Isla de Java, 37

28034 – MADRID (SPANHA)

E-MAIL: mxsat@mxonda.es

<http://www.mxonda.es>