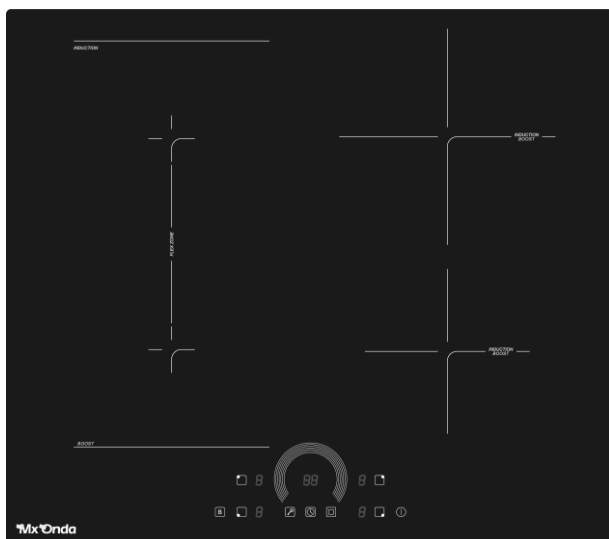


MANUAL DE USUARIO E INSTALACIÓN

MixOnda

PLACA DE INDUCCIÓN PARA ENCASTRAR CON CUATRO ZONAS DE COCCIÓN Y ZONA FLEXIBLE

MODELO: **MX-PI2633FLEX**



ANTES DE SU USO LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL

¡ATENCIÓN!

ESTE APARATO FUNCIONA CON UNA TENSIÓN DE 230 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 la placa de inducción para encastrar con cuatro zonas de cocción y zona flexible **MX ONDA** modelo **MX-PI2633FLEX**.

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:

- Cristal cerámico de alta resistencia.
- Potencia máxima: 7200 W
- Funcionamiento en modo independiente con 4 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 derecha): de 90 a 180 mm de diámetro de cocción, potencia 1500 W (2000 W modo turbo)
- Zona 2 (inferior derecha): de 80 a 160 mm de diámetro de cocción, potencia 1300 W (1600 W modo turbo)
- Zona 3 (superior izquierda): de 80 a 160 mm de diámetro de cocción, potencia 1300 W (1600 W modo turbo)
- Zona 4 (inferior izquierda): de 80 a 180 mm de diámetro de cocción, potencia 1500 W (2000 W modo turbo)
- Funcionamiento en modo FLEX:
- Zona izquierda: 180 x 395 mm de superficie de cocción, potencia 2600 W (3000 modo turbo)

- Controles electrónicos tipo táctil
- 9 niveles de potencia
- Temporizador hasta 99 minutos
- Detección de recipientes pequeños a no aptos para inducción
- Apagado automático de seguridad
- Bloqueo infantil
- Indicación de calor residual

ANTES DE CONECTAR EL APARATO

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

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 pueden estar 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 eléctrica y electromagnética.
- 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 vidrio de inducción hasta que la superficie esté fresca.

- 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 estos consejos 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.
- 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.

- 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 confíe en la función de detección de utensilios no aptos para inducción para apagar las zonas de cocción cuando retire las cacerolas.
No permita que los niños jueguen con el aparato o se sienten, se paren o se suban en la placa.
- 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 del vidrio de inducción ya que esto puede rayar el vidrio.
- No utilice estropajos ni ningún otro producto de limpieza abrasivo para limpiar la superficie de la placa, ya que pueden rayar el cristal de inducción.
- 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 del usuario no deben ser realizados por niños sin 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 el 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 placa de inducción.

LA COCINA POR INDUCCIÓN

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.

Recipientes no apropiados para inducción

No utilizar nunca recipientes de acero fino normal, vidrio, barro, cobre, o aluminio.

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.

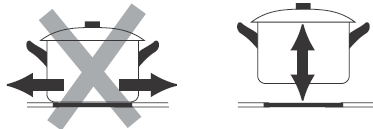


Asegúrese de que la base del recipiente sea lisa, se apoye plana contra el vidrio y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Use recipientes cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Al usar un recipiente, se utilizará una energía ligeramente más amplia con su máxima eficiencia. Si usa una olla más pequeña, la eficiencia podría ser menor a la esperada. Centra siempre la sartén 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 mayor calidad (por ejemplo de tipo sándwich) nos ahorrará tiempo de cocinado y energía.

Proteja la superficie de cristal

Levante siempre los recipientes de la encimera de inducción, no la deslice, ya que podrían 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.

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 “>u<”.

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.

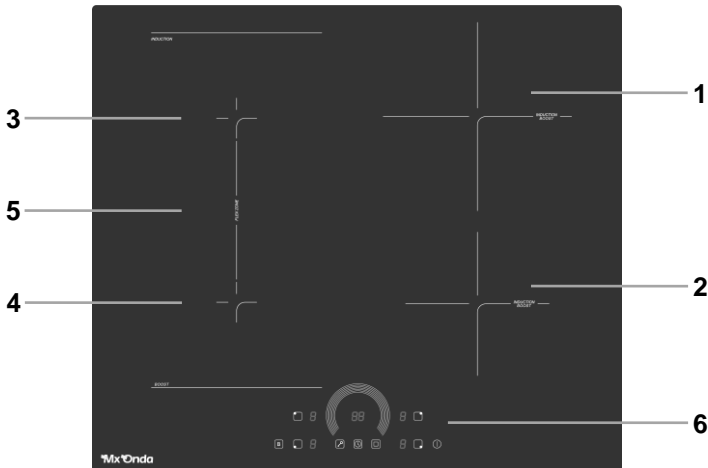
Diámetro de cocción de la zona superior derecha: 90 ~ 180 mm Ø

Diámetro de cocción de la zona inferior derecha: 80 ~ 160 mm Ø

Diámetro de cocción de la zona superior izquierda: 80 ~ 160 mm Ø

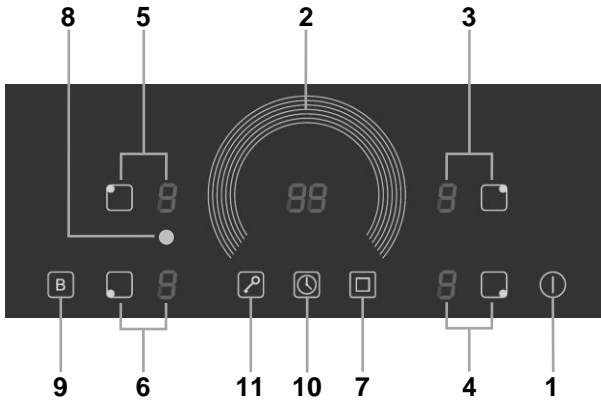
Diámetro de cocción de la zona inferior izquierda: 80 ~ 180 mm Ø

CONTROLES Y ELEMENTOS



1. Zona de cocción superior derecha: Diámetro de cocción: 90 ~ 180 mm Ø
Potencia: 1500 W (2000 W modo turbo)
2. Zona de cocción inferior derecha: Diámetro de cocción: 80~160 mm Ø
Potencia: 1300 W (1600 W modo turbo)
3. Zona de cocción superior izquierda: Diámetro de cocción: 80 ~ 160 mm Ø
Potencia: 1300 W (1600 W modo Turbo)
4. Zona de cocción inferior izquierda: Diámetro de cocción: 80 ~ 180 mm Ø
Potencia: 1500 W (2000 W modo turbo)
5. Zona de cocción flexible: Superficie máxima de cocción: 180 x 395 mm
Potencia: 2600 W (3000 W modo turbo)
6. Panel de control

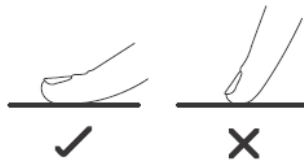
PANEL DE CONTROL



1. Encendido y apagado
2. Selector del nivel de potencia
3. Zona de cocción superior derecha (selector e indicador de potencia)
4. Zona de cocción inferior derecha (selector e indicador de potencia)
5. Zona de cocción superior izquierda (selector e indicador de potencia)
6. Zona de cocción inferior izquierda (selector e indicador de potencia)
7. Encendido y apagado de la zona de cocción flexible
8. Indicador zona de cocción flexible encendida
9. Función turbo
10. Temporizador
11. Bloqueo del panel de control

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 COCINA DE INDUCCIÓN

Para empezar a cocinar

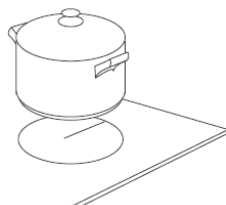
1. Toque el botón de encendido/apagado 1 (ⓘ).
Al encenderse la placa sonará un aviso acústico y las pantallas mostrarán la indicación "--", avisando que la placa está encendida y en el estado de espera o reposo.

- Si transcurridos 30 segundos no enciende una zona de cocción, la placa de inducción automáticamente se apagará.



2. Coloque un recipiente adecuado a la zona de cocción elegida.

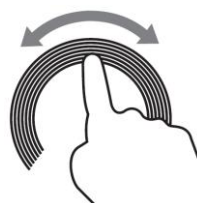
- Asegúrese de que la parte inferior del recipiente y la superficie de la zona de cocción están limpios y secos.



3. Toque el botón de selección 3 (☐), 4 (☐), 5 (☐) ó 6 (☐) correspondiente a la zona de cocción elegida, el indicador de potencia de la zona de cocción elegida mostrará el nivel de potencia por defecto "0" parpadeando.



4. Con la yema del dedo toque el semicírculo del selector del nivel de potencia 2 y realice un movimiento circular hacia la derecha o a la izquierda para aumentar o disminuir la potencia respectivamente. El indicador del nivel de potencia de la zona de cocción elegida mostrará la potencia seleccionada (1, 2, 3, etc.).



5. El nivel de potencia de una zona de cocción se puede variar en cualquier momento durante el cocinado. Para ello elija la zona de cocción deseada mediante los botones de selección 3 (☐), 4 (☐), 5 (☐) ó 6 (☐) y cuando el indicador del nivel de potencia comience a parpadear, ajuste la potencia mediante el selector del nivel de potencia 2.

6. Para apagar una zona de cocción, elija la zona de cocción deseada (consulte el apartado anterior) y cuando el indicador del nivel de potencia de la zona de cocción elegida comience a parpadear, toque y mantenga el dedo durante 3 segundos en la parte inferior izquierda del selector del nivel de potencia **2** hasta que el indicador de potencia muestre la indicación “-”.



Si el indicador de potencia muestra parpadeando la indicación $\cdot \geq \cdot \leq$





Esto significa que...

- No ha colocado un recipiente en la zona de cocción correcta o,
- que el recipiente que está utilizando no es adecuado para la cocción por inducción o,
- que el recipiente tiene la base demasiado pequeña o no está centrada correctamente en la zona de cocción.


Por consiguiente...

- No se realiza calentamiento a menos que haya un recipiente adecuado en la zona de cocción.
- La pantalla se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se coloca un recipiente adecuado en ella.

Cuando haya terminado de cocinar

1. Elija la zona de cocción que desee apagar mediante los botones de selección **3** (), **4** (), **5** () ó **6** () y cuando el indicador del nivel de potencia comience a parpadear, apague la zona de cocción tal y como se describe en el punto **6** del apartado anterior).
2. Si el indicador de potencia de una zona de cocción muestra la indicación “H” significa que la zona de cocción correspondiente está muy caliente.



3. Para apagar la placa toque el botón de encendido/apagado **1** ().

4. ¡Cuidado con las superficies calientes!

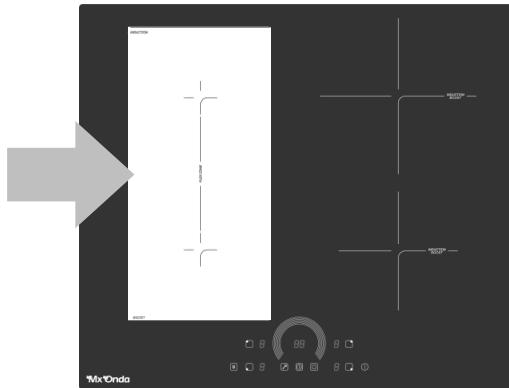
El símbolo “H” indica qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También puede usarse como una función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes, use la zona de cocción que todavía está caliente







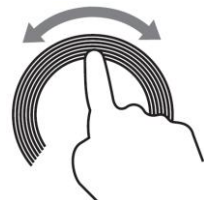
ZONA DE COCCIÓN FLEXIBLE





La zona de cocción flexible está situada en la parte izquierda de la placa de inducción y está delimitada por dos líneas horizontales, el recipiente no debe exceder del rectángulo formado por ambas líneas horizontales y sus correspondientes líneas (no dibujadas) verticales, zona de color blanco en el dibujo.

Zona de cocción flexible



1. Encienda la placa, toque el botón de encendido/apagado **1** () y coloque un recipiente adecuado en la zona de cocción flexible.
2. Toque uno de los botones de selección **5** () ó **6** () y el indicador de potencia correspondiente mostrará el nivel de potencia por defecto “ **0** ” parpadeando.
3. Toque el botón de encendido/apagado de la zona de cocción flexible **7** (), se iluminará el indicador **8** y los indicadores del nivel de potencia de la zona de cocción superior e inferior izquierda mostrarán el nivel de potencia por defecto “ **5** ” parpadeando.
4. Con la yema del dedo toque el semicírculo del selector del nivel de potencia **2** y realice un movimiento circular hacia la derecha o a la izquierda para aumentar o disminuir la potencia respectivamente. Los indicadores del nivel de potencia de las zonas de cocción superior e inferior izquierda mostrarán la potencia seleccionada (**1, 2, 3**, etc.).



5. El nivel de potencia de la zona de cocción flexible se puede variar en cualquier momento durante el cocinado. Para ello toque uno de los botones de selección **5** () ó **6** () y cuando los indicadores del nivel de potencia comiencen a parpadear, ajustar la potencia mediante el selector del nivel de potencia **2**.
6. Para apagar la zona de cocción flexible, toque uno de los botones de selección **5** () ó **6** () y cuando los indicadores del nivel de potencia comiencen a parpadear, toque y mantenga el dedo durante 3 segundos en la parte inferior izquierda del selector del nivel de potencia **2** hasta que los indicadores de potencia muestren las indicaciones “ - ”.













FUNCIÓN TURBO

La función Turbo sirve para aumentar temporalmente la potencia de la zona de cocción elegida, y así poder obtener una cocción más potente y más rápida en un corto periodo de tiempo.

Le recomendamos que utilice la función Turbo con precaución y sólo de forma temporal ya que el exceso de potencia puede llegar a quemar o sobrecalentar los alimentos.

Uso de la función Turbo

1. Para activar el modo Turbo en una zona de cocción, toque el botón de selección **3** (), **4** (), **5** () ó **6** () correspondiente a la zona de cocción deseada, el indicador de potencia de la zona de cocción elegida mostrará el nivel de potencia seleccionado parpadeando.
2. Después toque el botón de función Turbo **9** () y el indicador de potencia mostrará la indicación “ *b* ” que es el modo Turbo (Boost).
3. Para cancelar la función Turbo, mediante los botones de selección **3** (), **4** (), **5** () ó **6** () elija la zona de cocción que tiene activada dicha función, cuando la indicación “ *b* ” esté parpadeando toque el botón de función Turbo **9** () y el indicador de potencia mostrará el nivel seleccionado antes de activar 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.

BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL

Puede bloquear el panel de control para evitar el uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).

Cuando el panel de control está bloqueado, todos los botones están bloqueados, excepto el botón de encendido/apagado **1** (ⓘ) sólo para apagar la placa y el botón de bloqueo/desbloqueo del panel de control **11** (🔒).

Para bloquear el panel de control

Toque el botón de bloqueo del panel de control **11** (🔒) y el indicador del temporizador mostrará la indicación “**L0**”

Para desbloquear el panel de control

1. Toque y mantenga el dedo sobre el botón de bloqueo **11** (🔒), hasta que la indicación “**L0**” desaparezca de la pantalla.
2. Ahora el panel de control está desbloqueado y se puede utilizar la placa.



Cuando el panel de control de la placa de inducción está en el modo de bloqueo, todos los botones están desactivados excepto el botón de encendido /apagado **1**. Siempre podrá apagar la placa de inducción mediante el botón de encendido/apagado **1** en caso de emergencia, después deberá desbloquear el panel de control.






TEMPORIZADOR

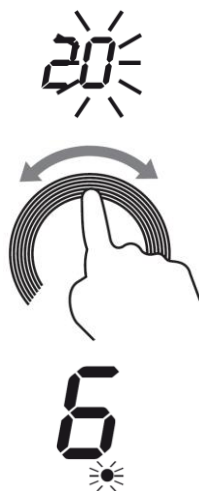
El temporizador desactiva la zona de cocción seleccionada y avisa mediante “Bips” una vez transcurrido el tiempo previamente fijado. Se puede configurar el temporizador hasta un tiempo máximo de 99 minutos.

Uso del temporizador (La zona de cocción debe estar en funcionamiento)

1. Toque el botón de selección **3** (☐), **4** (☐), **5** (☐) ó **6** (☐) correspondiente a la zona de cocción elegida, el indicador de potencia de la zona de cocción seleccionada mostrará el nivel de potencia parpadeando.
2. Toque el botón del temporizador **10** (🕒), la pantalla mostrará el tiempo de desconexión prefijado de fábrica “**30**” y el dígito “**3**” correspondiente a las decenas de los minutos parpadeando.
3. Ajuste las decenas de los minutos para el apagado automático mediante el selector del nivel de potencia. Con la yema del dedo toque el círculo de selección del nivel de potencia **2** y realice un movimiento circular hacia la derecha o hacia la izquierda para aumentar o disminuir respectivamente las decenas de los minutos.



4. Una vez ajustadas las decenas de los minutos, deje transcurrir 3 segundos sin tocar ningún botón y el dígito correspondiente a las unidades de los minutos comenzará a parpadear.
5. Ajuste las unidades de los minutos para el apagado automático mediante el selector del nivel de potencia. Con la yema del dedo toque el círculo de selección del nivel de potencia **2** y realice un movimiento circular hacia la derecha o hacia la izquierda para aumentar o disminuir los minutos.
6. Una vez establecido el tiempo para el apagado automático deje transcurrir 2 segundos sin tocar ningún botón, sonará un “Bip” de confirmación e iniciará la cuenta atrás para la desconexión automática. El indicador de potencia de la zona temporizada aparecerá con un punto intermitente avisando que está temporizada.
7. Para cancelar el temporizador toque el botón de selección **3** (), **4** (), **5** () ó **6** () correspondiente a la zona de cocción temporizada que desea cancelar, cuando el indicador de potencia de la zona de cocción esté parpadeando toque el botón del temporizador **10** ().



La zona de cocción que no esté configurada con el temporizador seguirá funcionando si está encendida previamente.

Notas:

- Si desea utilizar el temporizador sólo como recordatorio y no para desactivar una zona de cocción, omita el paso 1 (selección de una zona de cocción) y el temporizador únicamente avisará mediante “Bips” una vez transcurrido el tiempo seleccionado.
- Si desea cambiar el tiempo para la desconexión automática después de configurar el temporizador, debe comenzar desde el paso 1.
- Se pueden temporizar todas las zonas de cocción, para ello siga los pasos anteriormente indicados para cada zona de cocción.
- El temporizador únicamente se puede activar, modificar o desactivar cuando la zona de cocción esté seleccionada, es decir, cuando el dígito indicador del nivel de potencia esté parpadeando.

PROTECCIÓN POR SOBRECALENTAMIENTO

En el interior de la placa de inducción, está ubicado un sensor de temperatura, el cual está supervisando constantemente la temperatura de funcionamiento, cuando esta es excesiva y los ventiladores incorporados no son capaces de disminuir la temperatura, la placa dejará de funcionar automáticamente.

APAGADO AUTOMÁTICO DE SEGURIDAD

Es un sistema de protección que incorpora la placa de inducción, la cual se apaga automáticamente si usted se olvida de apagarla.

El tiempo de apagado automático varía en función de la potencia seleccionada, vea el siguiente cuadro:

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



Las personas con un marca pasos deben consultar a su médico antes de usar esta unidad.

LIMPIEZA DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

Tipo suciedad	Como limpiar	Importante
Suciedad diaria en la superficie de cristal (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por la comida o derrames no azucarados)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la alimentación de la placa mediante el interruptor o diferencial habilitado para ello. 2. Utilice un limpiador para placas de inducción 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 de cristal. No utilice productos de limpieza corrosivos o abrasivos que puedan dañar la placa. Lea la etiqueta para verificar si el limpiador o estropajo es el adecuado. No deje residuos en la superficie, el cristal se puede manchar.
Derrames producidos por alimentos azucarados	<p>Elimínelos inmediatamente utilizando para ello una espátula o un raspador adecuado para placas de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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, después limpie la suciedad o derrame con una bayeta o servilleta de papel. 	<p>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.</p> <p>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.</p>

<p>Suciedad y manchas de derrames en el panel de control</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<p>Los derrames de líquido en la zona del panel de control puede provocar un mal funcionamiento de la placa de inducción, los botones táctiles pueden no funcionar correctamente</p> <p>Asegúrese de limpiar y secar totalmente la zona del panel de control antes de volver a conectar la placa a la alimentación.</p>
--	---	---

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas	¿Que hacer?
<p>La placa de inducción no se enciende</p>	<p>No hay alimentación de red</p>	<p>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.</p>
<p>Los botones táctiles no funcionan de forma correcta</p>	<p>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.</p>	<p>Asegúrese de que el área del panel de control esté limpia y seca. Use la yema del dedo cuando toque los controles.</p>
<p>Los botones táctiles no funcionan</p>	<p>El panel de control está bloqueado</p>	<p>Desbloquear el panel de control, consulte la sección correspondiente.</p>
<p>La superficie de la placa está rayada</p>	<p>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.</p>	<p>Utilice recipientes de cocina con la base plana y lisa.</p> <p>Consulte la sección “La cocina por inducción” y la sección limpieza de la placa de inducción.</p>
<p>Algunos recipientes hacen ruidos o chasquidos</p>	<p>Algunos recipientes tienen la base de tipo sándwich</p>	<p>Esto es normal y es debido al tipo de base del recipiente, esto es normal y no indica una anomalía o fallo.</p>
<p>La placa de produce un zumbido cuando se usa con un nivel de potencia alto.</p>	<p>Esto es causado por la tecnología de cocción por inducción.</p>	<p>Esto es normal, el ruido debería reducirse o desaparecer por completo al disminuir el de potencia.</p>

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

MENSAJES DE ERROR

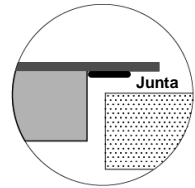
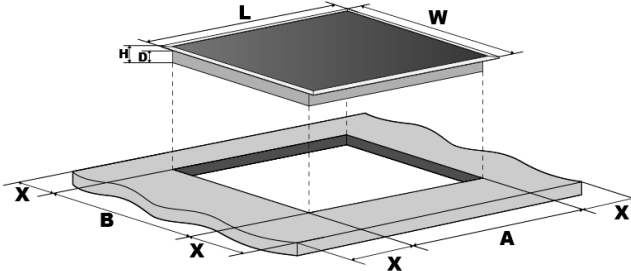
Si surge una anomalía, la placa de inducción entrará en el estado de protección automáticamente y mostrará los códigos de error correspondientes:

Mensaje	Descripción	Solución
E1/E2	Protección contra baja tensión (<85 V) o sobretensión (> 285 V)	Si la tensión en la toma de corriente de red es inferior o superior a la especificada, consulte con un electricista cualificado.
E3	Fallo en el sensor de temperatura de la bobina de inducción.	Póngase en contacto con el Servicio Técnico Oficial MX ONDA más cercano.
E4	Fallo en el sensor de temperatura IGBT	Póngase en contacto con el Servicio Técnico Oficial MX ONDA más cercano.
E5	Alta temperatura (> 280 °C) del sensor de temperatura de la bobina de inducción.	Apague la placa de inducción y espere a que se enfríe.
E6	Alta temperatura en el sensor IGBT	Compruebe que la ventilación es correcta y los ventiladores no están obstruidos.
ER	Fallo interno de los circuitos de control.	Póngase en contacto con el Servicio Técnico Oficial MX ONDA más cercano.
EŁ	Hay exceso de líquido en los botones del panel de control	Limpie y seque el panel de control

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 de inducción.

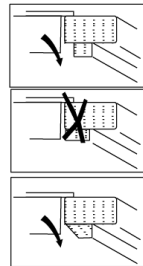
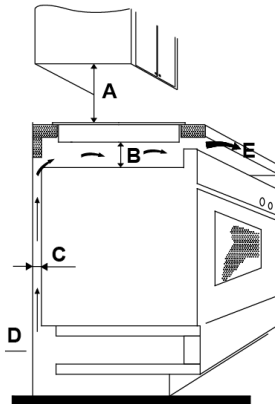


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 min.

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



Nota: La distancia de seguridad entre la placa de inducción y el mueble o campana extractora encima de la placa de inducción 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 10 mm

Antes de instalar la placa de inducción, 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 de inducción 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 de inducción asegúrese de que...

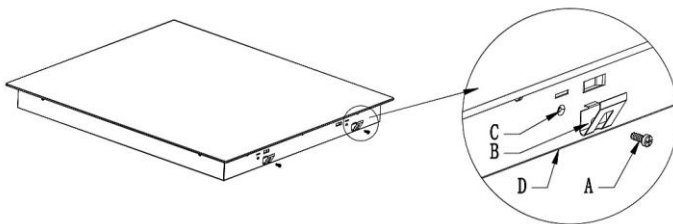
- El cable de alimentación no es accesible a través de puertas de cajones o cajones.
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del gabinete hasta la base de la encimera.
- Si la placa de inducción está instalada sobre un cajón o espacio de armario, se instala una barrera de protección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

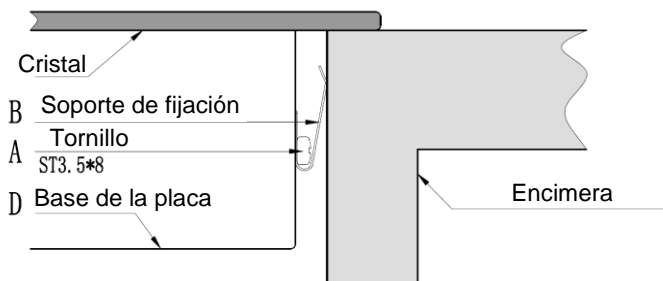
La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

Colocación de los soportes de fijación

Para fijar la placa de inducción en la encimera deberá colocar previamente los soportes de fijación, utilice los tornillos suministrados (no utilice otros tornillos ya que podría dañar la parte interior de la placa de inducción).



A	B	C	D
Tornillo	Soporte	Orificio del tornillo	Base



Precauciones

1. La placa de inducción debe ser instalada por electricistas autorizados o técnicos cualificados. Por favor, nunca realice la operación por su cuenta.
2. La placa de inducción 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 de inducción.
3. La placa de inducción 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 DE INDUCCIÓN A LA RED ELÉCTRICA.



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

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

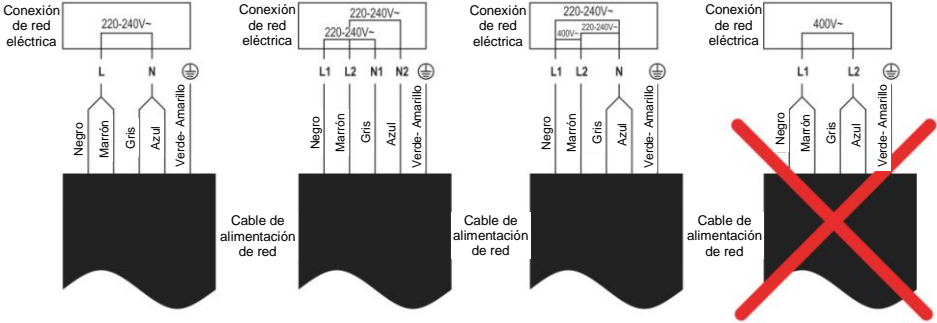
1. La instalación eléctrica donde vaya a conectar la placa de inducción debe ser adecuada para la potencia consumida por la placa de inducción.
2. El voltaje debe corresponder al valor nominal especificado en las características descritas en este manual.
3. La sección de los cables de alimentación deben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

Para conectar la placa de inducción 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 de inducción 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.

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 de inducción 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 de inducción 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	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Consumo máximo	7200 W
Superficie de cocción	Cristal cerámico de alta resistencia
Zona 1 (superior derecha)	
Potencia máxima	1500 W (2000 W modo turbo)
Diámetro de cocción	90 ~ 180 mm Ø
Zona 2 (inferior derecha)	
Potencia máxima	1300 W (1600 W modo turbo)
Diámetro de cocción	80 ~ 160 mm Ø
Zona 3 (superior izquierda)	
Potencia máxima	1300 W (1600 W modo turbo)
Diámetro de cocción	80 ~ 160 mm Ø
Zona 4 (inferior izquierda)	
Potencia máxima	1500 W (2000 W modo turbo)
Diámetro de cocción	80 ~ 180 mm Ø
Funcionamiento en modo FLEX	
Potencia máxima	2600 W (3000 modo turbo)
Superficie de cocción	180 x 395 mm
Controles	Tipo táctil
Niveles de potencia	9 niveles
Temporizador	Hasta 99 minutos
Dimensiones	590 x 520 x 58 mm (l, a, alto)
Dimensiones hueco para encastrar	560 x 490 mm (l, a)
Peso	10 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 ONDA, S.A.

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

MX ONDA, S. A.
C / Matabueyes, 7 Nave 1A 19171
Cabanillas del Campo (Guadalajara)

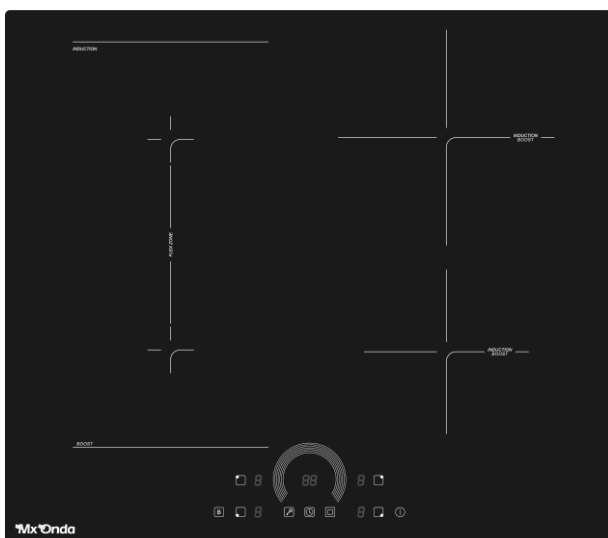
E-MAIL: mxsat@mxonda.es
<http://www.mxonda.es>

MANUAL DE USUÁRIO E INSTALAÇÃO

MxOnda

PLACA DE INDUÇÃO PARA CONSTRUIR COM QUATRO ZONAS DE COZINHA E ZONA FLEXÍVEL

MODELO: **MX-PI2633FLEX**



ANTES DE SEU USO LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL

ATENÇÃO!

ESTE APARELHO FUNCIONA COM UMA VOLTAGEM DE 230 V, PARA EVITAR POSSÍVEL CHOQUE ELÉCTRICO, NÃO TENDE ABRIR. 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 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 por ter adquirido a placa de indução incorporada com quatro zonas de cozinhar e zona flexível **MX ONDA**, modelo **MX-PI2633FLEX**.

Recomendamos que você passe algum tempo lendo este Manual de Instalação e do Usuário para entender completamente 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 guarde este manual do usuário e de instalação para referência futura. Entre outros, ele incorpora os seguintes recursos:

- Vidros cerâmicos de alta resistência.
- Potência máxima: 7200 W
- Operação em modo independente com 4 zonas de cozimento ou modo FLEX que combina as duas zonas de cozimento à esquerda para obter uma grande superfície de cozimento:
- Operação em modo independente:
- Zona 1 (canto superior direito): de 90 a 180 mm de diâmetro de cozimento, potência de 1500 W (modo turbo de 2000 W)
- Zona 2 (inferior direita): diâmetro de cozimento de 80 a 160 mm, potência de 1300 W (modo turbo de 1600 W)
- Zona 3 (superior esquerdo): diâmetro de cozimento de 80 a 160 mm, potência de 1300 W (modo turbo de 1600 W)
- Zona 4 (inferior esquerdo): diâmetro de cozimento de 80 a 180 mm, potência de 1500 W (modo turbo de 2000 W)
- Operação em modo FLEX:
- Zona esquerda: 180 x 395 mm de superfície de cozimento, potência de 2600 W (modo turbo de 3000)

- Controles eletrônicos de toque
- 9 níveis de poder
- Temporizador de até 99 minutos
- Detecção de vasos pequenos e inadequados 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 electricista qualificado.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em choque elétrico ou morte.

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.

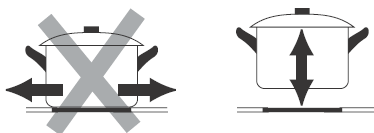


Certifique-se de que a base do recipiente é lisa, inclinada sobre o vidro e do mesmo tamanho da zona de cozedura. Use contêineres cujo diâmetro seja tão grande quanto o gráfico da área selecionada. Ao usar um contêiner, uma energia ligeiramente mais ampla será usada com sua máxima eficiência. Se você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

Detecção 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.

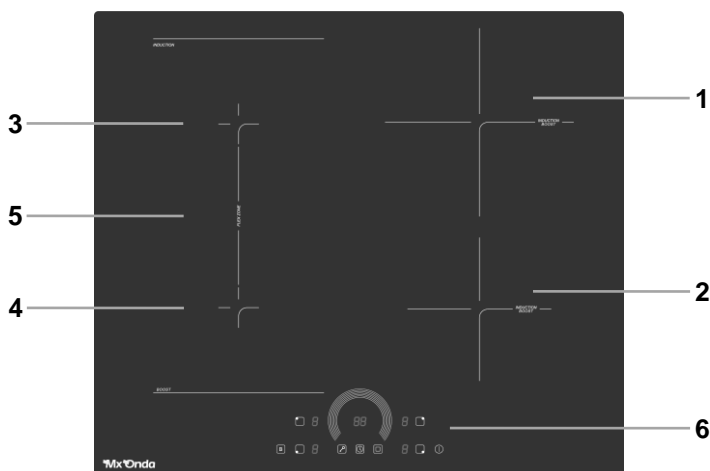
Diâmetro de cozimento da zona superior direita: 90 ~ 180 mm Ø

Diâmetro de cozimento da zona inferior direita: 80 ~ 160 mm Ø

Diâmetro de cozimento da zona superior esquerda: 80 ~ 160 mm Ø

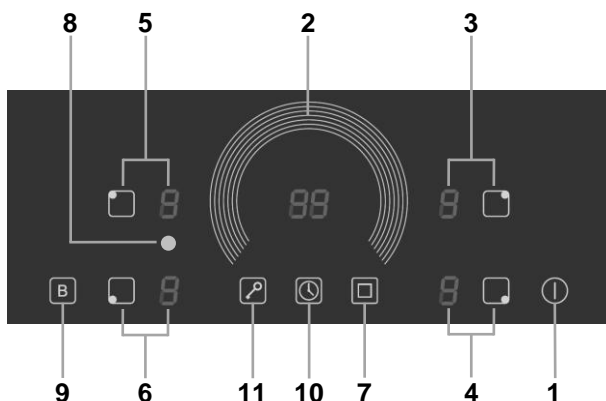
Diâmetro de cozimento da zona inferior esquerda: 80 ~ 180 mm Ø

CONTROLES E ELEMENTOS



1. Zona de cozimento superior direita:
Diâmetro de cozimento: 90 ~ 180 mm Ø
Potência: 1500 W (modo turbo de 2000 W)
2. Zona de cozimento inferior direita:
Diâmetro de cozimento: 80 ~ 160 mm Ø
Potência: 1300 W (modo turbo de 1600 W)
3. Zona de cozimento superior esquerda:
Diâmetro de cozimento: 80 ~ 160 mm Ø
Potência: 1300 W (modo Turbo de 1600 W)
4. Zona de cozimento inferior esquerda:
Diâmetro de cozimento: 80 ~ 180 mm Ø
Potência: 1500 W (modo turbo de 2000 W)
5. Zona de cozimento flexível:
Superfície de cozimento máxima: 180 x 395 mm
Potência: 2600 W (modo turbo de 3000 W)
6. Painel de controle

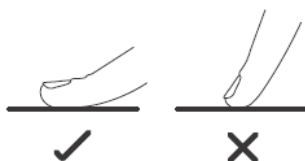
PAINEL DE CONTROLE



1. O botão liga e desliga
2. Seletor de nível de potência
3. Zona de cozinhar superior direita (seletor e indicador de energia)
4. Zona de cozinhar inferior direita (seletor e indicador de energia)
5. Zona de cozinhar superior esquerda (seletor e indicador de energia)
6. Zona de cozinhar esquerda inferior (seletor e indicador de energia)
7. Zona de cozinhar flexível ligada e desligada
8. Indicador de zona de cozinhar flexível ligado
9. Função turbo
10. Cronômetro
11. Bloqueio do painel de controle

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 liga / desliga 1 (ⓘ).

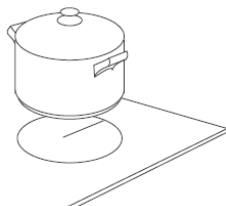
Quando a placa é ligada, soa um aviso acústico e os visores apresentam a indicação "--", avisando que a placa está ligada e em modo de espera ou de espera.

- Se após 30 segundos não ligar uma zona de cozinhar, a placa de indução desliga-se automaticamente.



2. Coloque um recipiente adequado para a zona de cozinhar escolhida.

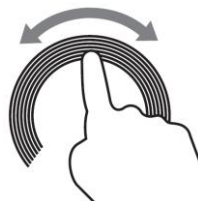
- Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozinhar estão limpos e secos.



3. Toque no botão de selecção 3 (☐), 4 (☐), 5 (☐) ou 6 (☐) correspondente à zona de cozinhar escolhida, o indicador de potência da zona de cozinhar escolhida mostra a potência predefinida "0" a piscar.



4. Toque no semicírculo do seletor de nível de potência 2 com a ponta do dedo e faça um movimento circular para a direita ou esquerda para aumentar ou diminuir a potência, respectivamente. O indicador do nível de potência da zona de cozinhar selecionada mostra a potência selecionada (1, 2, 3, etc.).



5. O nível de potência de uma zona de cozinhar pode ser alterado a qualquer momento durante o cozimento. Para isso, selecione a zona de cozinhar desejada com os botões de selecção 3 (☐), 4 (☐), 5 (☐) ou 6 (☐) e quando o indicador do nível de potência começar a piscar, ajuste a potência com o seletor do nível de potencia 2.

6. Para desligar uma zona de cozinhar, selecione a zona de cozinhar desejada (consulte a seção anterior) e quando o indicador de nível de potência para a zona de cozinhar escolhida começar a piscar, toque e segure seu dedo por 3 segundos no canto inferior esquerdo do seletor de nível de potência 2 até que o indicador de energia mostre “-”.



Se o visor piscar a indicação





Isso significa que ...

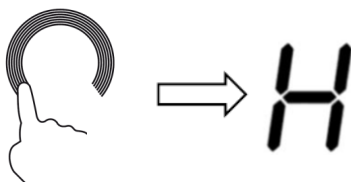
- Você não colocou um recipiente na zona de cocção correta ou
- que o recipiente que você está usando não é adequado para cozinhar por indução ou,
- que o recipiente tem a base muito pequena ou não está centrada corretamente na zona de cocção.


Por consequência...

- O aquecimento não é realizado a menos que haja um recipiente adequado na área de cozimento.
- A tela será desligada automaticamente após 1 minuto se um contêiner apropriado não for colocado nela.

Quando você terminar de cozinhar

1. Escolha a zona de cozinhar que pretende desligar com os botões de seleção 3 () , 4 () , 5 () ou 6 () e quando o indicador do nível de potência começar a piscar, desligue a zona de cozinhar conforme descrito no ponto 6 do seção anterior).
2. Se o indicador de potência de uma zona de cozinhar mostrar “H”, significa que a zona de cozinhar correspondente está muito quente.



3. Para desligar a placa, toque no botão ligar / desligar 1 () .



4. Cuidado com as superfícies quentes!

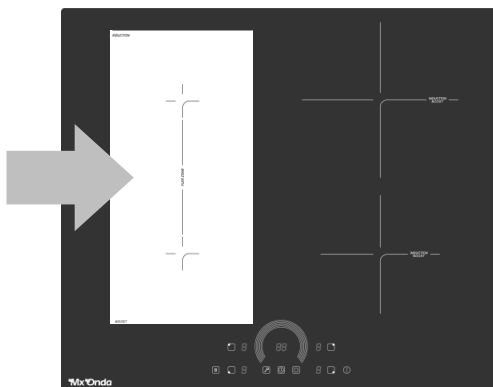
O símbolo “ H ” indica qual zona de cozinhar está quente ao toque. Ele desaparecerá quando a superfície esfriar até uma temperatura segura. Também pode ser usado como uma função de economia de energia se você quiser aquecer mais panelas, use a zona de cozinhar que ainda está quente.







ÁREA DE COZINHA FLEXÍVEL





A zona de cozinhar flexível está localizada no lado esquerdo da placa de indução e é delimitada por duas linhas horizontais, a panela não deve ultrapassar o retângulo formado pelas duas linhas horizontais e suas linhas verticais correspondentes (não traçadas), área branca do desenho.

Área de cozinha flexível



1. Ligue a placa, toque no botão ligar / desligar **1** () e coloque um recipiente adequado na zona de cozinhar flexível.
2. Toque em um dos botões de seleção **5** () ou **6** () e o indicador de energia correspondente mostrará o nível de energia padrão “ **0** ” piscando.
3. Toque no botão liga / desliga da zona de cozinhar flexível **7** (), o indicador **8** acenderá e os indicadores de nível de potência da zona de cozinhar superior e inferior esquerda mostrarão o nível de potência padrão “ **5** ” piscando.
4. Toque no semicírculo do seletor de nível de potência **2** com a ponta do dedo e faça um movimento circular para a direita ou esquerda para aumentar ou diminuir a potência, respectivamente. Os indicadores de nível de potência das zonas de cozinhar superior e inferior esquerda mostram a potência selecionada (**1**, **2**, **3**, etc.).



5. O nível de potência da zona de cozinhar flexível pode ser alterado a qualquer momento durante o cozimento. Para fazer isso, toque em um dos botões de seleção **5** () ou **6** () e quando os indicadores de nível de potência começarem a piscar, ajuste a potência usando o seletor de nível de potência **2**.
6. Para desligar a zona de cozinhar flexível, toque em um dos botões de seleção **5** () ou **6** () e quando os indicadores de nível de potência começarem a piscar, toque e segure seu dedo por 3 segundos no canto inferior esquerdo do seletor. Nível de potência **2** até que os indicadores de energia mostrem “ - ”.










FUNÇÃO TURBO

A função Turbo permite aumentar temporariamente a potência da zona de cozedura escolhida e assim obter uma cozedura mais potente e rápida num curto espaço de tempo.

Recomendamos que você use a função Turbo com cuidado e apenas temporariamente, pois o excesso de energia pode queimar ou superaquecer os alimentos.

Usando a função Turbo

1. Para ativar o modo Turbo em uma zona de cozinhar, toque no botão de seleção **3** (), **4** (), **5** () ou **6** () correspondente à zona de cozinhar desejada, o indicador de potência da zona de cozinhar selecionada mostrará o nível de potência selecionado piscando.
2. Em seguida, toque no botão de função Turbo **9** () e o indicador de energia mostrará a indicação “b” que é o modo Turbo (Boost).
3. Para cancelar a função Turbo, através das teclas de seleção **3** (), **4** (), **5** () ou **6** () escolha a zona de cozinhar que tem esta função activada, quando a indicação “ b ” estiver a piscar, toque na tecla de função Turbo **9** () e o indicador de energia exibirá o nível selecionado antes de ativar a função Turbo.

Nota: A função **Turbo** aumenta consideravelmente a potência, por isso recomendamos que a utilize com cuidado, pois os tempos de cozedura podem variar e o excesso de temperatura pode queimar os alimentos.

BLOQUEIO DO PAINEL DE CONTROLE

Você pode bloquear o painel de controle para evitar o uso não intencional (por exemplo, crianças ligando acidentalmente as zonas de cozinhar).

Quando o painel de controlo está bloqueado, todos os botões estão bloqueados excepto o botão ligar / desligar **1** (ⓘ) apenas para desligar a placa e o botão de bloqueio / desbloquear do painel de controlo **11** (🔒).

Para bloquear o painel de controlo

Toque no botão de bloqueio do painel de controle **11** (🔒) e o indicador do temporizador mostrará a indicação “Lo”.

Para desbloquear o painel de controlo

1. Toque e mantenha o dedo no botão de bloqueio **11** (🔒), até que a indicação “Lo” desapareça do ecrã.
2. Agora o painel de controlo está desbloqueado e a placa pode ser usada.



Quando o painel de controle da placa de indução está no modo de bloqueio, todos os botões são desativados, exceto o botão liga / desliga **1**. Você sempre pode desligar a placa de indução usando o botão liga / desliga **1** em caso de emergência, então você precisa desbloquear o controle painel.

O TEMPORIZADOR

O temporizador desactiva a zona de cozinhar seleccionada e avisa com “Bips” depois de decorrido o tempo definido anteriormente. O cronômetro pode ser configurado para um tempo máximo de 99 minutos.

Usando o temporizador (a zona de cozinhar deve estar funcionando)

1. Toque no botão de selecção **3** (☐), **4** (☐), **5** (☐) ou **6** (☐) correspondente à zona de cozinhar seleccionada, o indicador de potência da zona de cozinhar seleccionada mostra o nível de potência a piscar.
2. Toque no botão do temporizador **10** (🕒), o display mostrará o tempo de desligamento padrão de fábrica “30” e o dígito “3” correspondente às dezenas de minutos piscando.
3. Defina dezenas de minutos para desligamento automático usando o seletor de nível de energia. Toque no círculo de seleção para o nível de potência **2** com a ponta do dedo e faça um movimento circular para a direita ou esquerda para aumentar ou diminuir as dezenas de minutos, respectivamente.
4. Depois de definir as dezenas de minutos, espere 3 segundos sem tocar em nenhum botão e o dígito correspondente às unidades dos minutos começará a piscar.








5. Defina as unidades de minuto para desligamento automático usando o botão de nível de potência. Toque no círculo de seleção de nível de potência **2** com a ponta do dedo e faça um movimento circular para a direita ou esquerda para aumentar ou diminuir os minutos.



6. Uma vez que o tempo para desligamento automático tenha sido definido, aguarde 2 segundos sem tocar em nenhum botão, um “bipe” de confirmação soará e a contagem regressiva para desligamento automático começará. O indicador de energia da zona cronometrada aparecerá com um ponto piscando para indicar que foi cronometrada.



7. Para cancelar o temporizador, toque no botão de seleção **3** (), **4** (), **5** () ou **6** () correspondente à zona de cozimento temporizada que deseja cancelar, quando o indicador de energia da zona de cozimento estiver piscando, toque no botão do temporizador **10** ().



A zona de cozinhar que não foi programada com o temporizador continuará a funcionar se tiver sido ligada anteriormente.

Notas:

- Se quiser usar o temporizador apenas como um lembrete e não para desativar uma zona de cozimento, pule o passo 1 (selecionar uma zona de cozimento) e o temporizador só avisará por “Bips” após o tempo selecionado ter decorrido.
- Se você quiser alterar o tempo para o desligamento automático após definir o cronômetro, deverá começar a partir do passo 1.
- Todas as zonas de cozinhar podem ser temporizadas, para isso siga os passos indicados acima para cada zona de cozinhar.
- O temporizador só pode ser activado, modificado ou desactivado quando a zona de cozedura é seleccionada, ou seja, quando o dígito indicador do nível de potência pisca.

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.

DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO DE SEGURANÇA

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

O tempo de desligamento automático varia de acordo com a potência selecionada, consulte a tabela a seguir:

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



Pessoas com marcapasso devem consultar seu médico antes de usar esta unidade.

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)	<ol style="list-style-type: none">1. Desconecte a energia da placa usando o interruptor ou o diferencial habilitado para isso2. 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.	<ul style="list-style-type: none">• 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	<p>Elimine-os imediatamente utilizando uma espátula ou raspador adequado para placas de indução, mas tenha cuidado com superfícies quentes na zona de cozedura:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Desconecte a energia da placa usando o interruptor ou o diferencial habilitado para isso2. 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.	<p>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.</p> <p>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.</p>

<p>Sujeira e pontos de derramamento no painel de controle</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<p>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.</p>
---	---	--

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causas possíveis	O que fazer?
<p>A placa de indução não liga</p>	<p>Nenhum poder de rede</p>	<p>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.</p>
<p>Os botões de toque não funcionam</p>	<p>O painel de controle está bloqueado</p>	<p>Desbloquear el panel de control, consulte la sección correspondiente.</p>
<p>Os botões de toque não funcionam corretamente</p>	<p>Pode haver uma pequena película de água ou líquido nos botões ou você pode estar usando a ponta do dedo quando tocar nos botões.</p>	<p>Certifique-se de que a área do painel de controle esteja limpa e seca. Use a ponta do dedo quando tocar nos controles.</p>
<p>A superfície da placa está riscada</p>	<p>Utensílios de cozinha podem ter bordas ou bordas que deterioram a placa. Os utensílios ou produtos de limpeza utilizados não são adequados.</p>	<p>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.</p>
<p>Alguns contêineres fazem ruídos ou cliques</p>	<p>Alguns contêineres têm o sanduíche tipo base</p>	<p>Isso é normal e é devido ao tipo de base do contêiner, isso é normal e não indica uma anomalia ou falha.</p>
<p>A placa produz um zumbido quando usada em um alto nível de potência.</p>	<p>Isso é causado pela tecnologia de cozimento por indução.</p>	<p>Isso é normal, o ruído deve ser reduzido ou desaparecer completamente ao diminuir a potência.</p>

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 U -	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

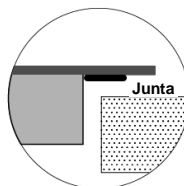
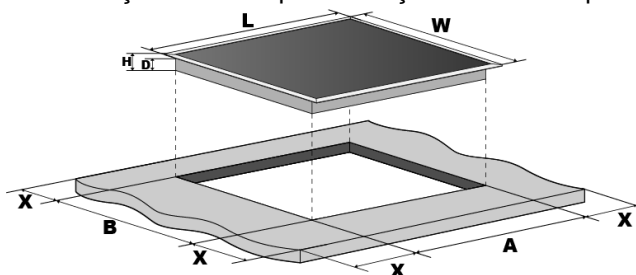
Se ocorrer uma anomalia, a placa de indução entrará automaticamente no status de proteção e exibirá os códigos de erro correspondentes:

mensagem	Descrição	Solução
E1/E2	Proteção contra subtensão (<85 V) ou sobretensão (> 285 V)	Se a voltagem na tomada elétrica for menor ou maior do que a especificada, consulte um electricista qualificado.
E3	Falha do sensor de temperatura da bobina de indução.	Contate o Serviço Técnico Oficial MX ONDA mais próximo.
E4	Falha do sensor de temperatura IGBT	Contate o Serviço Técnico Oficial MX ONDA mais próximo.
E5	Alta temperatura (> 280 °C) do sensor de temperatura da bobina de indução.	Desligue a placa de indução e espere que arrefeça.
E6	Alta temperatura no sensor IGBT	Verifique se a ventilação está correta e os ventiladores não estão obstruídos.
ER	Falha interna dos circuitos de controle.	Contate o Serviço Técnico Oficial MX ONDA mais próximo.
E	Há excesso de líquido nos botões do painel de controle	Limpe e seque o painel de controle

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.



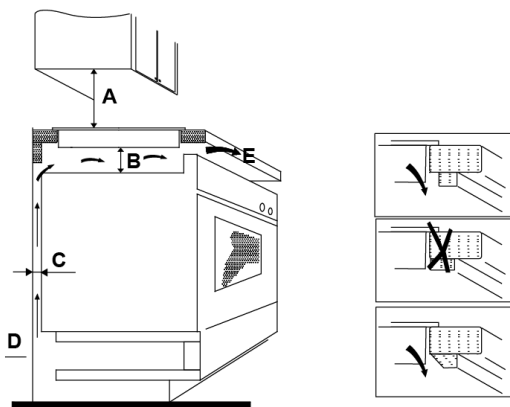
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 min.

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	20 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 ...

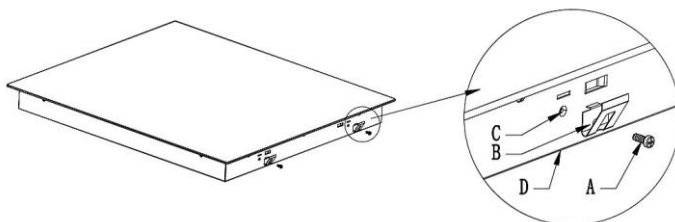
- O cabo de alimentação não é acessível através de portas de gavetas ou gavetas.
- Há um fluxo adequado de ar fresco do lado de fora do gabinete até a base do balcão.
- Se a placa de indução estiver instalada em uma gaveta ou espaço de gabinete, uma barreira de proteção térmica é instalada abaixo da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

Antes de colocar os suportes de fixação.

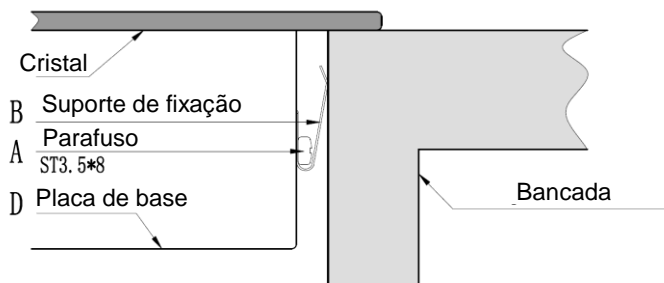
A unidade deve ser colocada em uma superfície estável e lisa (use a embalagem). Não aplique força nos controles que sobressaem da placa.

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:

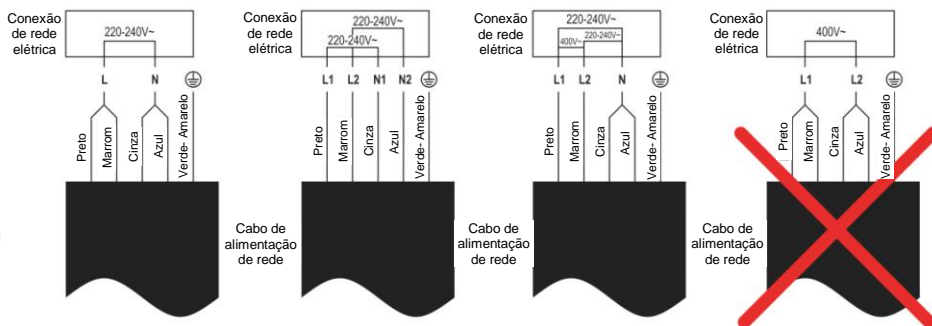
1. A instalação elétrica onde você conectará a placa de indução deve ser adequada para a energia consumida pela placa de indução.
2. A tensão deve corresponder ao valor nominal especificado nas características descritas neste manual.
3. A seção dos cabos de energia deve suportar a corrente especificada 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 eletricista qualificado e autorizado se a instalação elétrica é adequada. Qualquer modificação da instalação elétrica deve ser realizada somente por um eletricista 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.

CARACTERISTICAS TECNICAS

Tensão de alimentação	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Consumo máximo	7200 W
Superfície de cozimento	Vidro cerâmico de alta resistência
Zona 1 (canto superior direito)	
Potência máxima	1500 W (modo turbo de 2000 W)
Diâmetro de cozimento	90 ~ 180 mm Ø
Zona 2 (inferior direita)	
Potência máxima	1300 W (modo turbo de 1600 W)
Diâmetro de cozimento	80 ~ 160 mm Ø
Zona 3 (superior esquerdo)	
Potência máxima	1300 W (modo turbo de 1600 W)
Diâmetro de cozimento	80 ~ 160 mm Ø
Zona 4 (inferior esquerdo)	
Potência máxima	1500 W (modo turbo de 2000 W)
Diâmetro de cozimento	80 ~ 180 mm Ø
Operação em modo FLEX	
Potência máxima	2600 W (modo turbo de 3000)
Superfície de cozimento	180 x 395 mm
Controla o tipo	de toque
Níveis de energia	9 níveis
Temporizador até	99 minutos
Dimensões	590 x 520 x 58 mm (l, w, h)
Dimensões oco para caber	560 x 490 mm (l, w)
Peso	10 Kg

As especificações estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Este produto está em conformidade com as Directivas Europeias 2014/30/EC (EMC), relativa à compatibilidade electromagnética e 2014/35/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.

C / Matabueyes, 7 Nave 1A 19171

Cabanillas del Campo (Guadalajara - Spanha)

E-MAIL: mxsat@mxonda.es

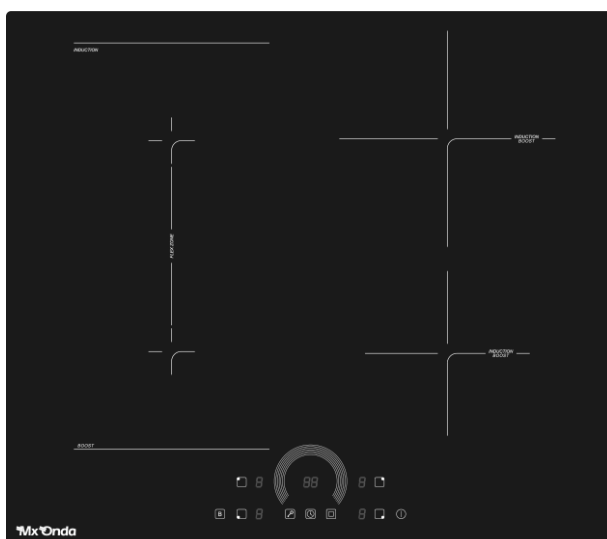
<http://www.mxonda.es>

MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION

Mix'Onda

TABLE DE CUISSON À INDUCTION À CONSTRUIRE AVEC QUATRE ZONES DE CUISSON ET ZONE FLEXIBLE

MODÈLE: **MX-PI2633FLEX**



AVANT D'UTILISER CE MANUEL DE LIRE ATTENTIVEMENT

ATTENTION

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

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



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



INTRODUCTION

Félicitations pour votre achat de la table de cuisson à induction encastrable avec quatre zones de cuisson et zone flexible **MX ONDA**, modèle **MX-PI2633FLEX**. Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ce manuel d'installation et d'utilisation pour bien comprendre comment l'installer correctement et comment l'utiliser. Pour l'installation, lisez la section d'installation. Lisez attentivement toutes les instructions de sécurité avant utilisation et conservez ce manuel d'utilisation et d'installation pour référence future. Entre autres, il intègre les fonctionnalités suivantes :

- Verre céramique haute résistance.
- Puissance maximale : 7200 W
- Fonctionnement en mode indépendant avec 4 zones de cuisson ou mode FLEX qui combine les deux zones de cuisson de gauche pour obtenir une grande surface de cuisson :
- Fonctionnement en mode indépendant :
 - Zone 1 (en haut à droite) : de 90 à 180 mm de diamètre de cuisson, puissance 1500 W (mode turbo 2000 W)
 - Zone 2 (en bas à droite) : diamètre de cuisson 80 à 160 mm, puissance 1300 W (mode turbo 1600 W)
 - Zone 3 (en haut à gauche) : diamètre de cuisson 80 à 160 mm, puissance 1300 W (mode turbo 1600 W)
 - Zone 4 (en bas à gauche) : diamètre de cuisson 80 à 180 mm, puissance 1500 W (mode turbo 2000 W)
- Fonctionnement en mode FLEX :
 - Zone gauche : 180 x 395 mm de surface de cuisson, puissance 2600 W (3000 mode turbo)

- Commandes électroniques de type tactile
- 9 niveaux de puissance
- Temporisateur jusqu'à 99 minutes
- Détection de vaisseaux petits à inappropriés pour l'induction
- Arrêt de sécurité automatique
- Verrouillage enfant
- Indication de la chaleur résiduelle

AVANT DE CONNECTER L'APPAREIL

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser la plaque à induction.

Installation (danger d'électrocution)

- Débranchez l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou entretien dessus.
- La connexion à un bon système de mise à la terre est essentielle et obligatoire.
- Les modifications du système de câblage domestique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Ne pas suivre ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Risque de coupure

- Attention, les bords du panneau sont tranchants.
- Ne pas faire preuve de prudence peut causer des blessures ou des coupures.

Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser ce périphérique.
- Aucun produit ou produit combustible ne doit être placé dans cet appareil à aucun moment.
- Mettez ces informations à la disposition de la personne responsable de l'installation du périphérique, 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 doit être installé et mis à la terre uniquement par une personne dûment qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit comportant un commutateur d'isolation permettant une déconnexion totale de l'alimentation.
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, les demandes de garantie ou de responsabilité peuvent être invalidées.

Fonctionnement et maintenance

- Ne cuisinez pas sur une assiette cassée ou fissurée. Si la surface de la surface de cuisson se casse ou se fissure, débranchez la plaque de la prise de courant (automatique) et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la plaque et attendez qu'elle soit complètement froide avant de la nettoyer. Pour l'entretien, vous devez débrancher la plaque du réseau électrique.
- Ne pas suivre ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Danger pour la santé

- Cet appareil est conforme aux réglementations de sécurité électriques et électromagnétiques.
- Toutefois, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou un autre implant électrique (comme une pompe 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.
- Ne pas suivre ces conseils peut entraîner la mort ou des dommages graves à votre santé.

Risque de surface chaude

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil chaufferont suffisamment pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet que l'ustensile de cuisine approprié entrer en contact avec le verre à induction tant que la surface n'est pas froide.

- Les objets en métal tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés à la surface du comptoir, car ils pourraient chauffer.
- Les poignées des casseroles 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 la portée des enfants.
- Éloignez les enfants.
- Ne pas suivre ces conseils peut causer des brûlures et des brûlures.

Risque de coupure

- La lame tranchante d'un racleur pour plaques de verre est exposée lorsque le capot de protection est rétracté. Utilisez très soigneusement et rangez toujours en toute sécurité et hors de la portée des enfants.
- Ne pas avoir les précautions nécessaires peut causer des blessures ou des coupures.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. Lorsque l'huile est chauffée à l'excès, cela peut provoquer de la fumée et des déversements qui peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou comme espace de stockage.
- Ne laissez jamais d'objets ni d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez et ne laissez pas d'objets magnétisables (cartes de crédit, cartes mémoire, par exemple) ou d'appareils électroniques (ordinateurs, lecteurs MP3, par exemple) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par votre champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer la pièce.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la plaque.
- Ne placez pas d'objets lourds sur la plaque.

- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque comme décrit dans ce manuel (c.-à-d. En utilisant les commandes tactiles). Ne vous fiez pas à la fonction de détection des ustensiles non adaptés à l'induction pour éteindre les zones de cuisson lors du retrait des casseroles. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir debout ou grimper sur le tableau.
- Ne vous appuyez pas sur la plaque.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone d'utilisation de l'appareil.
- Ne placez pas de jouets ou de produits sur l'assiette qui attirerait l'attention des enfants. Les enfants pourraient se mettre dans l'assiette et être gravement blessés.
- Les enfants ou les personnes handicapées qui limitent leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne responsable et compétente pour les informer de son utilisation. L'instructeur doit être convaincu qu'il peut utiliser l'appareil sans danger pour lui ou son environnement.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Tous les autres services doivent être effectués par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de casseroles ou de poêles aux bords irréguliers et ne les faites pas glisser sur la surface du verre à induction car cela pourrait rayer le verre.
- N'utilisez pas d'éponge ou tout autre produit de nettoyage abrasif pour nettoyer la surface de la plaque, car ils pourraient rayer le verre à induction.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un personnel qualifié pour éviter tout risque.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique et non professionnel. MX ONDA n'acceptera aucune responsabilité et la garantie sera annulée en cas d'utilisation non conforme ou de non-respect des instructions.

- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses parties accessibles deviennent brûlants pendant l'utilisation.
Il faut veiller à ne pas toucher les zones de cuisson.
Les enfants de moins de 8 ans doivent rester à moins qu'ils ne soient sous surveillance continue.
- **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: ne placez pas et ne stockez pas de produits sur des surfaces de cuisson.
- Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ce dispositif peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans 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 pour utiliser le dispositif en toute sécurité et comprendre les dangers impliqués
- **AVERTISSEMENT:** Cuire sur une assiette avec de la graisse ou de l'huile sans surveillance peut être dangereux et provoquer un incendie. **NE JAMAIS** tenter d'éteindre un feu avec de l'eau, éteignez l'appareil! puis couvrez la flamme, par exemple, avec une couverture ou une couverture anti-feu.
- **AVERTISSEMENT:** si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution et ne le touchez pas pour éviter les coupures de la vitrocéramique.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- **ATTENTION:** le processus de cuisson doit être surveillé. Le processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.
- **AVERTISSEMENT:** pour empêcher le plateau de bouger, les ancrages de sécurité doivent être installés. Voir les instructions d'installation.
- Cet appareil intègre une connexion à la terre uniquement à des fins fonctionnelles.

- **AVERTISSEMENT:** Utilisez uniquement des protecteurs de cuisine conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation appropriées ou par les protecteurs de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de protecteurs inadéquats peut provoquer des accidents.
- Retirez tout film protecteur pouvant se trouver sur la plaque.

LA CUISINE PAR INDUCTION

Avantages de la cuisine par induction

La cuisson par induction est un changement radical dans le mode de cuisson traditionnel des aliments. La chaleur est générée directement dans le récipient, de sorte que la perte de chaleur entre les différents éléments (récipient, plaques en vitrocéramique, etc.) est éliminée. Les avantages sont les suivants:

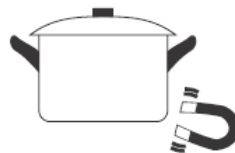
- Temps de cuisson réduit: le récipient chauffe plus rapidement.
- Économie d'énergie: en diminuant le temps de cuisson et / ou de friture. Lorsque le récipient est retiré de la zone de cuisson, il cesse automatiquement de fournir de la chaleur.
- Nettoyage plus simple; Comme la surface n'est pas trop chaude, les aliments renversés ne brûlent pas aussi vite.

Récipients appropriés pour l'induction

Conteneurs ferromagnétiques

Les récipients appropriés pour la cuisine par induction sont ceux fabriqués avec un matériau ferromagnétique. Il peut s'agir d'acier émaillé, de fonte ou de plats spéciaux pour l'induction de l'acier inoxydable.

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



Conteneurs spéciaux

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

Récipients ne convenant pas à l'induction

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

Caractéristiques de la base du conteneur

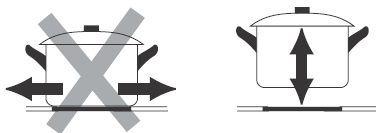
Portez une attention particulière à la forme de la base, car elle doit être complètement plate. N'utilisez pas de récipients aux bords irréguliers ou aux bases courbes.



Assurez-vous que la base du récipient est lisse, qu'elle repose à plat sur le verre et qu'elle a la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des conteneurs dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. Lors de l'utilisation d'un conteneur, une énergie légèrement plus large sera utilisée avec son efficacité maximale. Si vous utilisez un pot plus petit, l'efficacité peut être inférieure aux attentes. Toujours centrer la casserole dans la zone de cuisson. La base d'un récipient peut influencer la répartition de la chaleur et donc le résultat de la cuisson. Le choix d'un récipient avec une base de qualité supérieure (type sandwich par exemple) nous permettra d'économiser du temps de cuisson et d'énergie.

Protéger la surface en verre

Soulevez toujours les récipients de la plaque à induction, ne le faites pas glisser, ils pourraient rayer le verre.



Contenants vides ou avec une base très fine

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

Détection de conteneur

La plaque 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 inférieure au diamètre spécifié.

Si vous allumez la plaque sans conteneur, avec un conteneur dont la base est inférieure à celle spécifiée ou avec un conteneur ne convenant pas à l'induction, la plaque ne fonctionnera pas, l'indication $\geq \underline{\quad} \leq$ apparaîtra à l'écran.

Dimensions du conteneur

Les zones de cuisson ont un diamètre de fonctionnement minimal et maximal et s'adaptent automatiquement au diamètre du récipient. Cependant, la partie inférieure du récipient doit avoir un diamètre minimal en fonction de la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir le meilleur rendement possible de votre plaque à induction, placez la base de la récipient au centre de la zone de cuisson.

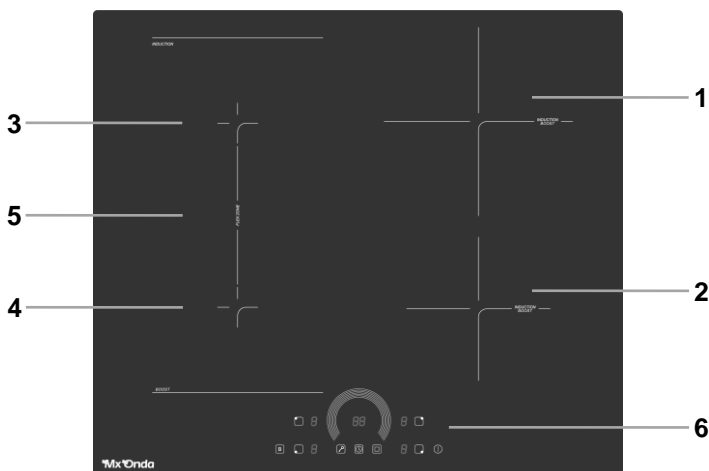
Diamètre de cuisson de la zone supérieure droite : 90 ~ 180 mm Ø

Diamètre de cuisson de la zone inférieure droite : 80 ~ 160 mm Ø

Diamètre de cuisson de la zone supérieure gauche : 80 ~ 160 mm Ø

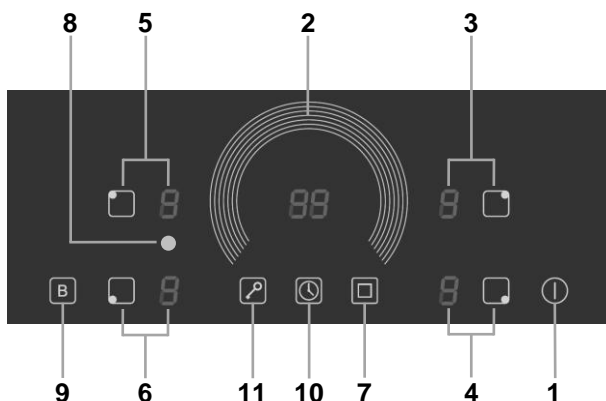
Diamètre de cuisson de la zone inférieure gauche : 80 ~ 180 mm Ø

COMMANDES ET ELEMENTS



1. Zone de cuisson supérieure droite : Diamètre de cuisson : 90 ~ 180 mm Ø
Puissance : 1500W (mode turbo 2000W)
2. Zone de cuisson inférieure droite : Diamètre de cuisson : 80 ~ 160 mm Ø
Puissance : 1300W (mode turbo 1600W)
3. Zone de cuisson en haut à gauche : Diamètre de cuisson : 80 ~ 160 mm Ø
Puissance : 1300W (mode 1600W Turbo)
4. Zone de cuisson inférieure gauche : Diamètre de cuisson : 80 ~ 180 mm Ø
Puissance : 1500W (mode turbo 2000W)
5. Zone de cuisson flexible : Surface de cuisson maximale : 180 x 395 mm
Puissance : 2600W (mode turbo 3000W)
6. Panneau de commande

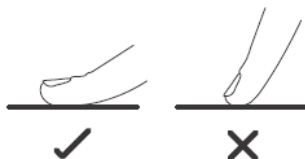
PANNEAU DE COMMANDE



1. Allumé et éteint
2. Sélecteur de niveau de puissance
3. Zone de cuisson supérieure droite (sélecteur et indicateur de puissance)
4. Zone de cuisson inférieure droite (sélecteur et indicateur de puissance)
5. Zone de cuisson supérieure gauche (sélecteur et indicateur de puissance)
6. Zone de cuisson inférieure gauche (sélecteur et indicateur de puissance)
7. Zone de cuisson flexible allumée et éteinte
8. Indicateur de zone de cuisson flexible allumé
9. Fonction turbo
10. Temporisateur
11. Verrouillage du panneau de commande

UTILISATION DES COMMANDES TACTILES

- Les commandes réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'appliquer de pression.
- Utilisez toute la partie du doigt, pas son extrémité.
- Vous entendrez un bip chaque fois qu'un contact est détecté.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres, sèches et qu'aucun objet (tel qu'un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine couche d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



UTILISATION DE LA CUISINE À INDUCTION

Pour commencer à cuisiner

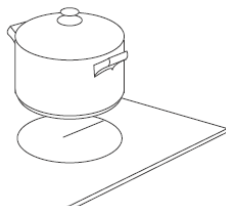
1. Appuyez sur le bouton marche/arrêt **1** (ⓘ).
Lorsque la table de cuisson est allumée, un avertissement sonore retentit et les écrans afficheront l'indication "--", avertissant que la table de cuisson est allumée et en état de veille ou de veille.

- Si après 30 secondes vous n'allumez pas de zone de cuisson, la plaque à induction s'éteindra automatiquement.



2. Placez un récipient adapté à la zone de cuisson choisie.

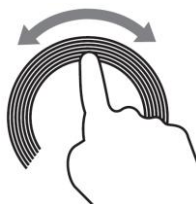
- Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.



3. Appuyez sur le bouton de sélection **3** (□), **4** (□), **5** (□) ou **6** (□) correspondant à la zone de cuisson choisie, l'indicateur de puissance de la zone de cuisson choisie affichera le niveau de puissance par défaut "0" clignotant.



4. Du bout du doigt, touchez le demi-cercle du sélecteur de niveau de puissance **2** et effectuez un mouvement circulaire vers la droite ou la gauche pour augmenter ou diminuer la puissance respectivement. L'indicateur de niveau de puissance de la zone de cuisson sélectionnée affichera la puissance sélectionnée (**1, 2, 3**, etc.).



5. Le niveau de puissance d'une zone de cuisson peut être modifié à tout moment pendant la cuisson. Pour cela, sélectionnez la zone de cuisson souhaitée à l'aide des touches de sélection **3** (□), **4** (□), **5** (□) ou **6** (□) et lorsque l'indicateur de niveau de puissance se met à clignoter, réglez la puissance à l'aide du sélecteur de niveau de puissance **2**.

6. Pour éteindre une zone de cuisson, sélectionnez la zone de cuisson souhaitée (voir la section précédente) et lorsque l'indicateur de niveau de puissance de la zone de cuisson choisie se met à clignoter, maintenez votre doigt appuyé pendant 3 secondes en bas à gauche sur le sélecteur de niveau de puissance **2** jusqu'à ce que l'indicateur d'alimentation indique " - ".



Si l'affichage fait clignoter l'indication $\geq \leq$ en alternance avec le niveau de puissance





Ceci signifie que...

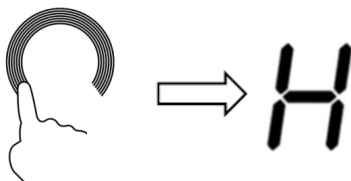
- Vous n'avez pas placé de récipient dans la bonne zone de cuisson ou,
- que le récipient que vous utilisez ne convient pas à la cuisson par induction ou,
- que le récipient a la base trop petite ou n'est pas centré correctement dans la zone de cuisson.


Par conséquent...

- Le chauffage n'est effectué que s'il existe un récipient adéquat dans la zone de cuisson.
- L'écran s'éteindra automatiquement après 2 minutes si aucun conteneur approprié n'y est placé.

Lorsque vous avez fini de cuisiner

1. Choisissez la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre à l'aide des touches de sélection **3** (), **4** (), **5** () ou **6** () et lorsque l'indicateur de niveau de puissance se met à clignoter, éteignez la zone de cuisson comme décrit au point 6 de la partie précédente).
2. Si l'indicateur de puissance d'une zone de cuisson indique " **H** ", cela signifie que la zone de cuisson correspondante est très chaude.



3. Pour éteindre la table de cuisson, appuyez sur le bouton marche/arrêt 1 ().



4. Attention aux surfaces chaudes!

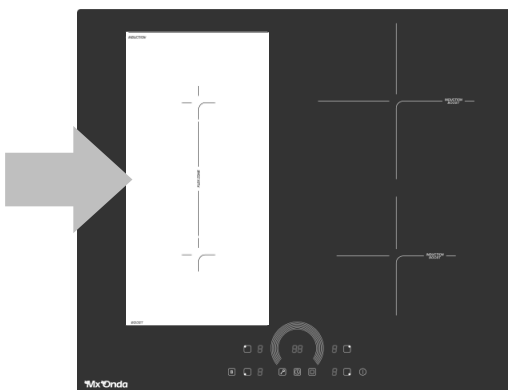
Le symbole " H " indique quelle zone de cuisson est chaude au toucher. Il disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température sécuritaire. Il peut également être utilisé comme fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer plus de casseroles, utilisez la zone de cuisson encore chaude.



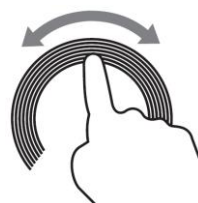
ZONE DE CUISSON FLEXIBLE





La zone de cuisson flexible est située sur le côté gauche de la plaque à induction et est délimitée par deux lignes horizontales, la casserole ne doit pas dépasser le rectangle formé par les deux lignes horizontales et leurs lignes verticales correspondantes (non dessinées), zone blanche sur le dessin.

Zone de cuisson flexible



1. Allumez la plaque de cuisson, appuyez sur le bouton marche/arrêt **1** (ⓘ) et placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson flexible.
2. Appuyez sur l'un des boutons de sélection **5** (□) ou **6** (□) et l'indicateur de puissance correspondant affichera le niveau de puissance par défaut "0" clignotant.
3. Appuyez sur le bouton marche/arrêt de la zone de cuisson flexible **7** (□), l'indicateur **8** s'allumera et les indicateurs de niveau de puissance de la zone de cuisson supérieure et inférieure gauche afficheront le niveau de puissance par défaut "5" clignotant.
4. Touchez le demi-cercle du sélecteur de niveau de puissance **2** du bout du doigt et effectuez un mouvement circulaire vers la droite ou la gauche pour augmenter ou diminuer la puissance respectivement. Les indicateurs de niveau de puissance des zones de cuisson supérieure et inférieure gauche indiqueront la puissance sélectionnée (**1, 2, 3**, etc.).











5. Le niveau de puissance de la zone de cuisson flexible peut être modifié à tout moment pendant la cuisson. Pour cela, appuyez sur l'un des boutons de sélection **5** () ou **6** () et lorsque les indicateurs de niveau de puissance se mettent à clignoter, réglez la puissance à l'aide du sélecteur de niveau de puissance **2**.
6. Pour éteindre la zone de cuisson flexible, appuyez sur l'un des boutons de sélection **5** () ou **6** () et lorsque les indicateurs de niveau de puissance se mettent à clignoter, maintenez votre doigt appuyé pendant 3 secondes en bas à gauche du sélecteur de niveau de puissance **2** jusqu'à ce que les voyants d'alimentation affichent " - ".



FONCTION TURBO

La fonction Turbo permet d'augmenter temporairement la puissance de la zone de cuisson choisie, et ainsi de pouvoir obtenir une cuisson plus puissante et plus rapide en peu de temps. Nous vous recommandons d'utiliser la fonction Turbo avec prudence et seulement temporairement, car un excès de puissance peut brûler ou surchauffer les aliments.



Utilisation de la fonction

1. Pour activer le mode Turbo pour une zone de cuisson, appuyez sur le bouton de sélection **3** (), **4** (), **5** () ou **6** () correspondant à la zone de cuisson souhaitée, l'indicateur de puissance de la zone de cuisson sélectionnée affichera la puissance sélectionnée niveau clignotant.
2. Appuyez ensuite sur le bouton de fonction Turbo **9** () et l'indicateur d'alimentation affichera l'indication " **B** " qui correspond au mode Turbo.
3. Pour annuler la fonction Turbo, à l'aide des touches de sélection **3** (), **4** (), **5** () ou **6** () choisissez la zone de cuisson sur laquelle cette fonction est activée. Lorsque l'indication " **B** " clignote, appuyez sur la touche . La fonction Turbo **9** () et l'indicateur de puissance afficheront le niveau sélectionné avant d'activer la fonction Turbo.


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

VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE


Vous pouvez verrouiller le panneau de commande pour éviter une utilisation involontaire (par exemple, des enfants allument accidentellement les zones de cuisson).

Lorsque le panneau de commande est verrouillé, tous les boutons sont verrouillés sauf le bouton marche/arrêt **1** () uniquement pour éteindre la table de cuisson et le bouton de verrouillage/déverrouillage du panneau de commande **11** ().

Pour verrouiller le panneau de commande

Appuyez sur le bouton de verrouillage du panneau de commande **11** () et l'indicateur de minuterie affichera l'indication “Lo”.

Pour déverrouiller le panneau de commande

1. Touchez et maintenez votre doigt sur le bouton de verrouillage **11** (), jusqu'à ce que l'indication “Lo” disparaisse de l'écran.
2. Le panneau de commande est maintenant déverrouillé et la carte peut être utilisée.








Lorsque le panneau de commande de la plaque à induction est en mode verrouillage, tous les boutons sont désactivés à l'exception du bouton marche/arrêt **1**. Vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction à l'aide du bouton marche/arrêt **1** en cas d'urgence, vous devez alors déverrouiller la commande panneau.






TEMPORIZATEUR

Le temporisateur désactive la zone de cuisson sélectionnée et avertit par des “Bips” une fois le temps précédemment réglé écoulé. Le temporisateur peut être réglée jusqu'à une durée maximale de 99 minutes.

Utilisation du le temporisateur (La zone de cuisson doit fonctionner)

1. Appuyez sur le bouton de sélection **3** (), **4** (), **5** () ou **6** () correspondant à la zone de cuisson sélectionnée, l'indicateur de puissance de la zone de cuisson sélectionnée affichera le niveau de puissance clignotant.
2. Appuyez sur le bouton du temporisateur **10** (), l'écran affichera l'heure d'arrêt par défaut d'usine “30” et le chiffre “3” correspondant aux dizaines de minutes clignotant.
3. Réglez les dizaines de minutes pour l'arrêt automatique à l'aide du sélecteur de niveau de puissance. Touchez du bout du doigt le cercle de sélection du niveau de puissance **2** et effectuez un mouvement circulaire vers la droite ou la gauche pour augmenter ou diminuer respectivement les dizaines de minutes.



4. Une fois les dizaines de minutes réglées, laissez s'écouler 3 secondes sans toucher à aucun bouton et le chiffre correspondant aux unités des minutes se mettra à clignoter.
5. Réglez les unités des minutes pour l'arrêt automatique à l'aide du cadran de niveau de puissance. Touchez du bout du doigt le cercle de sélection du niveau de puissance 2 et effectuez un mouvement circulaire vers la droite ou la gauche pour augmenter ou diminuer les minutes.
6. Une fois l'heure d'arrêt automatique réglée, attendez que 2 secondes s'écoulent sans toucher à aucun bouton, un "bip" de confirmation retentira et le compte à rebours jusqu'à l'arrêt automatique commencera. L'indicateur d'alimentation du fuseau temporisé apparaîtra avec un point clignotant pour indiquer qu'il est temporisé.
7. Pour annuler le temporisateur, appuyez sur la touche de sélection **3** (), **4** (), **5** () ou **6** () correspondant à la zone de cuisson temporisée que vous souhaitez annuler, lorsque le voyant d'alimentation de la zone de cuisson clignote, appuyez sur la touche du temporisateur **10** ().



La zone de cuisson qui n'est pas réglée avec le temporisateur continuera à fonctionner si elle a été allumée précédemment.

Notes:

- Si vous souhaitez utiliser le temporisateur uniquement comme rappel et ne pas désactiver une zone de cuisson, ignorez l'étape 1 (sélection d'une zone de cuisson) et le temporisateur n'avertit que par des "Bips" une fois le temps sélectionné écoulé.
- Si vous souhaitez modifier l'heure de mise hors tension automatique après avoir réglé le temporisateur, vous devez commencer à partir de l'étape 1.
- Toutes les zones de cuisson peuvent être temporisées, pour cela suivez les étapes indiquées ci-dessus pour chaque zone de cuisson.
- Le temporisateur ne peut être activée, modifiée ou désactivée que lorsque la zone de cuisson est sélectionnée, c'est-à-dire lorsque le chiffre de l'indicateur de puissance clignote.

PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE

À l'intérieur de la table de cuisson à induction se trouve un capteur de température qui surveille en permanence la température de fonctionnement, lorsqu'elle est excessive et que les ventilateurs intégrés ne sont pas capables de réduire la température, la table de cuisson cessera de fonctionner automatiquement.

ARRÊT AUTOMATIQUE DE SÉCURITÉ

C'est un système de protection qui intègre la plaque à induction, qui s'éteint automatiquement si vous oubliez de l'éteindre.

Le temps d'arrêt automatique varie en fonction de la puissance sélectionnée, voir le tableau suivant:

Niveau d'énergie	1	2	3	4	5	6 - 9
Temps de mise hors tension automatique (heures)	6	6	5	5	4	1,5



Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.


NETTOYAGE DE LA PLAQUE À INDUCTION

Type de saleté	Comment nettoyer	Important
Saleté quotidienne sur la surface du verre (traces de doigts, marques, taches laissées par de la nourriture ou des éclaboussures non sucrées)	<ol style="list-style-type: none"> Déconnectez l'alimentation de la carte à l'aide du commutateur ou du différentiel activé pour cela. Utilisez un nettoyant pour plaques à induction lorsque la surface est chaude (mais pas chaude!). Rincez et séchez la plaque avec un chiffon propre ou une serviette en papier. Rebranchez le tableau au pouvoir. 	<ul style="list-style-type: none"> Lorsque la plaque est éteinte, il n'y a aucune indication de surface chaude, mais la zone de cuisson peut encore être chaude! Utilisez des éponges spéciales pour les plaques à induction. 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 laveur est adapté. Ne laissez jamais de résidus sur la surface, le verre peut se tacher.
Déversements produits par les aliments sucrés	<p>Éliminez-les immédiatement à l'aide d'une spatule ou d'un grattoir adapté aux plaques à induction, mais faites attention aux surfaces chaudes de la zone de cuisson:</p> <ol style="list-style-type: none"> Déconnectez l'alimentation de la carte à l'aide du commutateur ou du différentiel activé pour cela. Tenez la spatule ou le grattoir à un angle de 30 ° et raclez la saleté ou le renversement vers une zone froide. Essuyez la saleté ou les éclaboussures avec un torchon ou un essuie-tout. 	<p>Éliminez les taches laissées par la fonte et les aliments sucrés ou les renversements dès que possible. Si on le laisse refroidir sur le verre, il peut être difficile de le nettoyer ou même d'endommager de manière permanente la surface de la plaque.</p> <p>Risque de coupure: lorsque le capot de sécurité est rentré, la lame du racloir devient tranchante. Utilisez-le avec précaution et conservez-le toujours à l'abri des enfants.</p>

<p>Saleté et taches sur le panneau de commande</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Déconnectez l'alimentation de la carte à l'aide du commutateur ou du différentiel activé pour cela. 2. Nettoyez la zone du panneau de commande avec un chiffon ou une éponge propre et humide. 3. Bien sécher la zone du panneau de commande 4. Rebranchez la carte à l'alimentation. 	<p>Des éclaboussures de liquide dans la zone du panneau de commande peuvent provoquer un dysfonctionnement de la plaque d'induction. Les boutons tactiles peuvent ne pas fonctionner correctement</p> <p>Assurez-vous de nettoyer et de sécher complètement la zone du panneau de commande avant de rebrancher la carte au secteur.</p>
--	---	---

SOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Causes possibles	Que faire?
<p>La plaque à induction ne s'allume pas</p>	<p>Pas d'alimentation réseau</p>	<p>Assurez-vous que la table à induction est bien branchée sur la prise secteur et que l'interrupteur ou l'interrupteur automatique est en position marche. Vérifiez si vous avez de la lumière dans le reste de votre maison. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien.</p>
<p>Les boutons tactiles ne fonctionnent pas</p>	<p>Le panneau de contrôle est bloqué</p>	<p>Déverrouillez le panneau de commande, voir la section correspondante.</p>
<p>Les boutons tactiles ne fonctionnent pas correctement</p>	<p>Il peut y avoir une petite pellicule d'eau ou de liquide sur les boutons ou vous utilisez peut-être le bout de votre doigt lorsque vous touchez les boutons.</p>	<p>Assurez-vous que la zone du panneau de commande est propre et sèche. Utilisez votre doigt lorsque vous touchez les commandes.</p>
<p>La surface de la plaque est rayée</p>	<p>Les ustensiles de cuisine peuvent avoir des bords ou des bords qui détériorent la plaque. Les ustensiles ou produits de nettoyage utilisés ne sont pas adéquats.</p>	<p>Utilisez des récipients de cuisine à base plate et lisse.</p> <p>Voir la section "Cuisson par induction" et la section nettoyage de la table de cuisson à induction.</p>
<p>Certains conteneurs font des bruits ou des clics</p>	<p>Certains conteneurs ont le type de base sandwich</p>	<p>Ceci est normal et est dû au type de base du conteneur. Ceci est normal et n'indique pas une anomalie ou une défaillance.</p>
<p>La plaque produit un bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à un niveau de puissance élevé.</p>	<p>Ceci est causé par la technologie de cuisson par induction.</p>	<p>Ceci est normal, le bruit devrait être réduit ou disparaître complètement lorsque vous diminuez la puissance.</p>

Bruit du ventilateur provenant de la plaque à induction.	Le ventilateur qui refroidit la plaque à induction a été activé. Il empêche la plaque de surchauffer, le ventilateur peut continuer à fonctionner après avoir éteint la plaque à induction.	Ceci est normal et ce n'est pas un dysfonctionnement. Ne débranchez pas l'alimentation de la table de cuisson à induction lorsque le ventilateur est en marche.
Les conteneurs ne chauffent pas et l'écran affiche l'indication 	Le récipient n'est pas adapté à l'induction, sa base est très petite ou n'est pas centrée dans la zone de cuisson.	Utiliser des récipients adaptés à l'induction, avec la base suffisamment grande pour être détectés et centrés dans la zone de cuisson
Le tableau s'est éteint de manière inattendue, une tonalité est émise et un code d'erreur s'affiche à l'écran.	Échec technique	Notez le code d'erreur et débranchez l'alimentation de la carte à l'aide du commutateur ou du différentiel activé. Contactez le service technique officiel MX ONDA le plus proche.

MESSAGES D'ERREUR

En cas d'anomalie, la plaque à induction entre automatiquement l'état de protection et affiche les codes d'erreur correspondants:

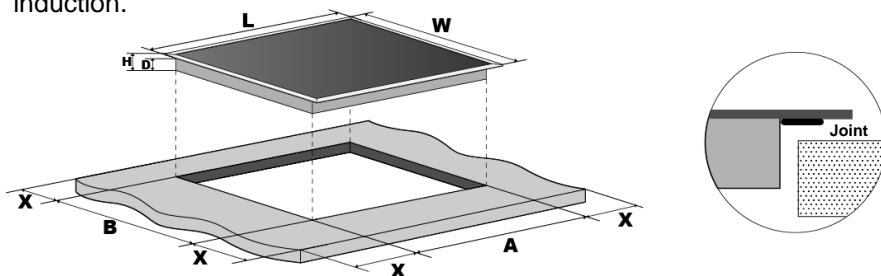
Message	Description	La solution
E1/E2	Protection contre la basse tension (<85 V) ou surtension (> 285 V)	Si la tension de la prise de courant réseau est inférieure ou supérieure à celle spécifiée, vérifiez avec un électricien qualifié.
E3	Échec dans le capteur de température de la bobine d'induction.	Contactez le service technique MX ONDA le plus proche.
E4	Échec dans le capteur de température IGBT	Contactez le service technique MX ONDA le plus proche.
E5	Haute température (> 280 °C) du capteur de température de la bobine d'induction.	Éteignez la plaque d'induction et attendez qu'il refroidisse.
E6	Haute température sur le capteur IGBT	Vérifiez que la ventilation est correcte et que les ventilateurs ne sont pas obstrués.
ER	Défaillance interne des circuits de contrôle.	Contactez le service technique MX ONDA le plus proche.
EŁ	Il y a un excès de fluide sur les boutons du panneau de commande	Nettoyer et sécher le panneau de commande

INSTALLATION

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

- Vous devez laisser au moins 5 cm autour du trou, sans obstacles (meubles, appareils ménagers, etc.).
- L'épaisseur du comptoir est d'au moins 30 mm.

- Choisissez le matériau du comptoir résistant à la chaleur pour éviter les déformations causées par le rayonnement thermique de la plaque à induction.



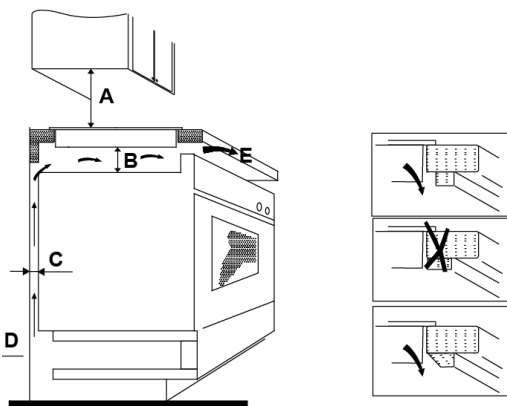
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 min.

Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque à induction est bien ventilée et que les entrées et sorties d'air ne sont pas obstruées.

Assurez-vous que la plaque à induction est en bon état de fonctionnement. Comme indiqué ci-dessous.



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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mm	30 mm	Entrée d'air	Sortie d'air 10 mm

Avant d'installer la plaque à induction, assurez-vous que

- La surface du comptoir est lisse et de niveau et aucun élément structurel n'interfère avec les exigences en matière d'espace

- Le comptoir est fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur.
- Si la table à induction est installée sur un four, il est doté d'un ventilateur intégré.
- L'installation sera conforme à toutes les exigences d'autorisation et aux règles et réglementations applicables.
- L'installation électrique est conforme aux règles et réglementations de sécurité locales et intègre un interrupteur d'isolation adéquat ou automatique assurant une déconnexion totale du réseau électrique.
- L'interrupteur ou l'isolation automatique doit être adéquat et permettre une séparation du contact de l'espace aérien de 3 mm sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs de phase actifs si les règles de câblage locales autorisent cette variation des exigences).
- Le commutateur d'isolation automatique est facilement accessible à l'utilisateur.
- Si vous avez des questions concernant l'installation, consultez un électricien agréé ou les autorités locales à propos de l'installation et des règlements.
- Utilisez des finis résistants à la chaleur et faciles à nettoyer (tels que les carreaux de céramique) pour les surfaces des murs entourant le comptoir.

Lorsque vous avez terminé l'installation de la plaque à induction, assurez-vous que ...

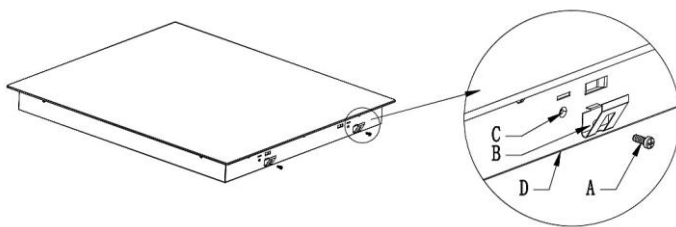
- Le cordon d'alimentation n'est pas accessible par les tiroirs ou les portes des tiroirs.
- Il y a un flux d'air frais suffisant de l'extérieur du meuble à la base du comptoir.
- Si la plaque à induction est installée sur un tiroir ou une armoire, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la plaque.
- Le commutateur ou l'isolation automatique est facilement accessible par l'utilisateur.

Avant de placer les supports de fixation.

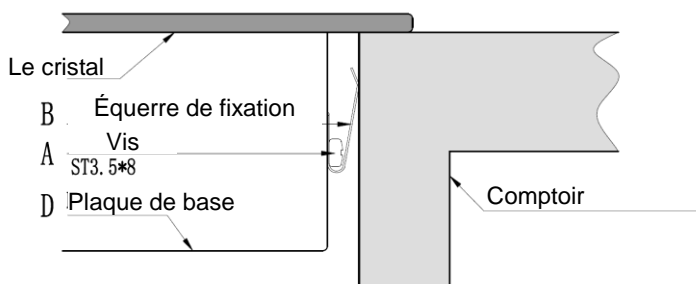
L'unité doit être placée sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes sortant de la plaque.

Mise en place des étriers de fixation

Pour fixer la plaque à induction sur la table de cuisson, vous devez d'abord fixer les supports de fixation, utiliser les vis fournies (ne pas utiliser d'autres vis car cela pourrait endommager l'intérieur de la table à induction).



A	B	C	D
Vis	Soutien	Trou de vis	Base



Précautions

1. La plaque à induction doit être installée par des électriciens autorisés ou des techniciens qualifiés. S'il vous plaît, ne jamais effectuer l'opération par vous-même.
2. La plaque à induction ne peut pas être installée directement sur un lave-vaisselle, un réfrigérateur, un congélateur, une laveuse ou une sècheuse, car l'humidité pourrait endommager les composants électroniques de la plaque à induction.
3. La plaque à induction sera installée de manière à garantir un meilleur rayonnement thermique pour améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone chauffante induits à la surface de la table doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, le comptoir doit être résistant à la chaleur.

CONNEXION DE LA PLAQUE À INDUCTION AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE.



La plaque à induction doit être installée par un électricien agréé ou par un technicien qualifié.

Avant de connecter la plaque à induction au réseau électrique, vérifiez que:

1. L'installation électrique où vous allez connecter la plaque à induction doit être adaptée à la puissance consommée par la plaque à induction.
2. La tension doit correspondre à la valeur nominale spécifiée dans les caractéristiques décrites dans ce manuel.

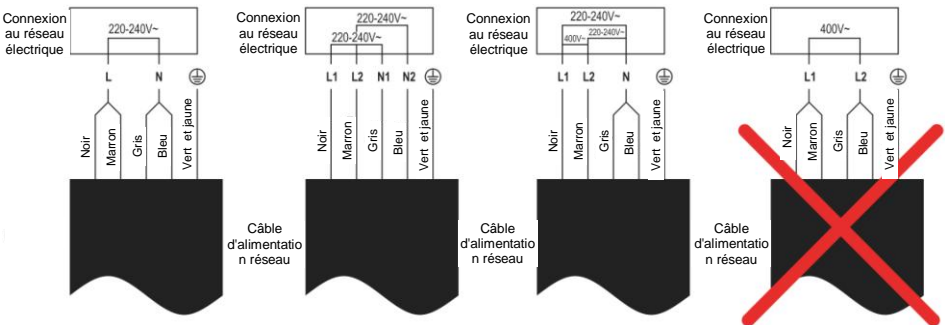
3. La section des câbles d'alimentation doit supporter le courant spécifié sur la plaque signalétique.

Pour connecter la plaque d'induction à la prise secteur, vous ne devez pas utiliser d'adaptateur, de réducteur ou de fourche, car ces appareils peuvent chauffer et provoquer un incendie.

Le câble d'alimentation de la plaque à induction ne doit toucher aucune partie ni aucune zone dans laquelle elle acquiert des températures élevées. Il doit être placé de sorte que la température ne dépasse jamais 75 ° C.

Vérifiez auprès d'un électricien agréé et qualifié si l'installation électrique est adéquate. Toute modification de l'installation électrique doit être effectuée par un électricien agréé.

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



- Si le câble est endommagé, pour être remplacé ou remplacé, l'opération doit être effectuée par un service technique officiel de Mx Onda.
- Si la plaque à induction est connectée directement au réseau, un interrupteur unipolaire avec une ouverture minimale de 3 mm doit être installé entre les contacts.
- L'installateur agréé doit s'assurer que le bon raccordement électrique a été effectué et qu'il est conforme aux consignes 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 cordon d'alimentation doit être connecté à la terre de la prise secteur.
- Si l'appareil est doté d'une prise de courant, vous devez l'installer de manière à ce que vous puissiez y accéder.

- Le fabricant n'est pas responsable de tout accident résultant de l'utilisation d'un appareil non connecté à la terre ou d'une continuité de la connexion à la terre.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension de puissance	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Consommation maximale	7200 W
Surface de cuisson	Cristal en céramique de haute résistance
Zone 1 (en haut à droite)	
Puissance maximale	1500 W (Mode Turbo 2000 W)
Diamètre de cuisson	90 ~ 180 mm Ø
Zone 2 (inférieure à droite)	
Puissance maximale	1300 W (mode turbo de 1600 W)
Diamètre de cuisson	80 ~ 160 mm Ø
Zone 3 (haut à gauche)	
Puissance maximale	1300 W (mode turbo de 1600 W)
Diamètre de cuisson	80 ~ 160 mm Ø
Zone 4 (en bas à gauche)	
Puissance maximale	1500 W (Mode Turbo 2000 W)
Diamètre de cuisson	80 ~ 180 mm Ø
Fonctionnement en mode Flex	
Puissance maximale	2600 W (3000 Turbo Mode)
Surface de cuisson	180 x 395 mm
Contrôles	Touch-Type
Niveaux de puissance	9 niveaux
Minuterie jusqu'à	99 minutes
Dimensions	590 x 520 x 58 mm (L, A, Alto)
Dimensions creuses pour obtenir	560 x 490 mm (L, A)
Poids	10 kg

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

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

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

MX ONDA, S.A.

C / Matabueyes, 7 Nave 1A 19171

Cabanillas del Campo (Guadalajara - Espagne)

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

E-MAIL: mxsat@mxonda.es

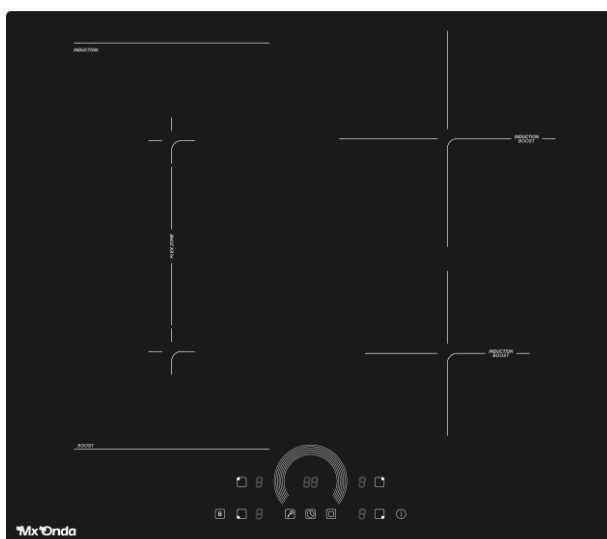
<http://www.mxonda.es>

MANUALE D'USO E D'INSTALLAZIONE

MixOnda

PIANO COTTURA A INDUZIONE DA COSTRUZIONE CON QUATTRO ZONE DI COTTURA E ZONA FLESSIBILE

MODELLO: **MX-PI2633FLEX**



PRIMA DI UTILIZZARE IL MANUALE DI LEGGERE ATTENTAMENTE

ATTENZIONE

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

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



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



INTRODUZIONE

Congratulazioni per aver acquistato il piano cottura a induzione da incasso con quattro zone cottura e zona flessibile **MX ONDA**, modello **MX-PI2633FLEX**.

Ti consigliamo di dedicare un po' di tempo alla lettura di questo Manuale di installazione e utente per comprendere appieno come installarlo correttamente e come utilizzarlo. Per l'installazione, leggere la sezione relativa all'installazione. Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare questo manuale utente e di installazione per riferimento futuro. Tra le altre, incorpora le seguenti caratteristiche:

- Vetro ceramico ad alta resistenza.
- Potenza massima: 7200 W
- Funzionamento in modalità indipendente con 4 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 indipendente:
- Zona 1 (in alto a destra): da 90 a 180 mm di diametro di cottura, potenza 1500 W (2000 W turbo mode)
- Zona 2 (in basso a destra): da 80 a 160 mm di diametro di cottura, potenza 1300 W (1600 W turbo mode)
- Zona 3 (in alto a sinistra): da 80 a 160 mm di diametro di cottura, potenza 1300 W (1600 W turbo mode)
- Zona 4 (in basso a sinistra): da 80 a 180 mm di diametro di cottura, potenza 1500 W (2000 W turbo mode)
- Funzionamento in modalità FLEX:
- Zona sinistra: 180 x 395 mm di superficie di cottura, potenza 2600 W (3000 modalità turbo)

- Comandi elettronici di tipo touch
- 9 livelli di potenza
- Timer fino a 99 minuti
- Rilevamento di contenitori piccoli o non idonei per l'induzione
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Blocco bambini
- Indicazione di calore residuo

PRIMA DI COLLEGARE L'APPARECCHIO

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

Installazione (pericolo di scosse elettriche)

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

Pericolo di taglio

- Fai attenzione: i bordi del pannello sono nitidi.
- Non usare cautela può causare ferite o tagli.

Importanti istruzioni di sicurezza

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare questo dispositivo.
- Nessun prodotto o prodotto combustibile dovrebbe essere inserito in questo apparecchio in qualsiasi momento.
- Rendi disponibili queste informazioni alla persona responsabile dell'installazione del dispositivo, poiché potrebbe ridurre i costi di installazione.
- Per evitare rischi, questo apparecchio deve essere installato in conformità con queste istruzioni per l'installazione.

- Questo apparecchio deve essere installato e messo a terra solo da una persona adeguatamente qualificata.
- Questo dispositivo deve essere collegato a un circuito che incorpora un interruttore di isolamento che fornisce una disconnessione totale dell'alimentazione.
- Se il dispositivo non è installato correttamente, le richieste di garanzia o responsabilità potrebbero essere invalidate.

Funzionamento e manutenzione

- Non cucinare su una piastra rotta o rotta. Se la superficie della superficie di cottura si rompe o si rompe, scollegare la piastra dalla presa di corrente (automatica) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnere la piastra e attendere fino a quando non è completamente fredda prima della pulizia, per la manutenzione è necessario scollegare la piastra dalla rete elettrica.
- La mancata osservanza di questo consiglio può provocare scosse elettriche o morte.

Pericolo per la salute

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

Pericolo di superficie calda

- Durante l'uso, le parti accessibili di questo apparecchio diventeranno calde abbastanza da causare ustioni.
- Tenere lontano i bambini

- Non permettere che il tuo corpo, indumenti o qualsiasi cosa diversa dall'utensile di cottura appropriato venga a contatto con il vetro a induzione fino a quando la superficie non si raffredda.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano di lavoro, poiché potrebbero diventare caldi.
- La mancata osservanza di questo consiglio può causare ustioni e scottature.
- Le maniglie delle padelle possono essere calde al tatto. Controllare che le maniglie delle pentole non sporgano dalle altre zone di cottura accese. Tenere le maniglie fuori dalla portata dei bambini.

Pericolo di taglio

- La lama affilata di un raschietto per lastre di vetro viene esposta quando il coperchio di sicurezza viene ritratto. Usare con molta attenzione e conservare sempre al sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
- Non avere la necessaria precauzione può causare ferite o tagli.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in uso. Quando l'olio viene riscaldato in eccesso può causare fumo e sversamenti che possono incendiarsi.
- Non utilizzare mai il dispositivo come piano di lavoro o spazio di archiviazione.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'apparecchio.
- Non posizionare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad esempio, carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad esempio, computer, lettori MP3) vicino al dispositivo, poiché potrebbero essere interessati dal campo elettromagnetico.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare o riscaldare la stanza.

- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e la piastra come descritto in questo manuale (ad esempio utilizzando i comandi a sfioramento). Non fare affidamento sulla funzione di rilevamento di utensili non adatti all'induzione per disattivare le zone di cottura quando si rimuovono le pentole. Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio o sedersi, stare in piedi o arrampicarsi sulla tavola.
- Non posizionare giocattoli o prodotti sul piatto che attirino l'attenzione dei bambini, i bambini possono salire sul piatto e possono essere seriamente feriti.
- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nell'area in cui viene utilizzato l'apparecchio.
- I bambini o le persone con disabilità che limitano la loro capacità di usare il dispositivo devono avere una persona responsabile e competente per istruirli sul suo utilizzo. L'istruttore deve essere convinto di poter utilizzare il dispositivo senza pericolo per loro o per il loro 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 usare un pulitore a vapore per pulire la piastra.
- Non posizionare o lasciare cadere oggetti pesanti sulla piastra.
- Non appoggiarsi sulla piastra.
- Non utilizzare pentole, padelle o padelle con bordi irregolari o trascinarle sulla superficie del piano a induzione perché potrebbe graffiare il vetro.
- Non utilizzare spugne o altri prodotti detergenti abrasivi per pulire la superficie della piastra, poiché potrebbero graffiare il vetro a induzione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o da personale qualificato.
- **AVVERTENZA:** l'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso.
- Prestare attenzione per evitare di toccare le zone di cottura.

- Questo apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico e non professionale. MX ONDA non accetterà alcuna responsabilità e la garanzia non sarà valida in caso di uso improprio o mancata osservanza delle istruzioni.
- I bambini sotto gli 8 dovrebbero stare lontani a meno che non siano continuamente sorvegliati.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, se hanno ricevuto la supervisione o istruzioni sull'uso del dispositivo in modo sicuro e comprendono la pericoli coinvolti
- **ATTENZIONE:** Cucinare senza supervisione su una piastra con grasso o olio può essere pericoloso e provocare un incendio. **NON** cercare **MAI** di spegnere un incendio con acqua, spegnere l'apparecchio! e quindi coprire la fiamma, ad esempio, con una coperta o una coperta antincendio.
- **AVVERTENZA:** pericolo di incendio: non posizionare o conservare i prodotti su superfici di cottura.
- **ATTENZIONE:** se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche e non toccarlo per evitare tagli del vetro ceramico.
- L'apparecchio non è progettato per funzionare mediante 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 monitorato continuamente.
- **AVVERTENZA:** per evitare il movimento della piastra, è necessario installare gli ancoranti di sicurezza. Vedi le istruzioni di installazione.
- Questo dispositivo incorpora una connessione di terra solo per scopi funzionali.

- **AVVERTENZA:** utilizzare solo protezioni da cucina progettate dal produttore dell'apparecchio di cottura o indicate dal produttore dell'apparecchio nelle apposite istruzioni operative o protezioni da cucina incorporate nell'apparecchio. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.
- Rimuovere eventuali pellicole protettive che si possono trovare sulla piastra ad induzione.

LA CUCINA PER INDUZIONE

Vantaggi della cucina per induzione

La cottura a induzione è un cambiamento radicale nel modo tradizionale di cucinare gli alimenti, il calore viene generato direttamente nel contenitore in modo che la perdita di calore tra i diversi elementi (contenitore, piastre in vetroceramica, ecc.) venga eliminata. I vantaggi sono i seguenti:

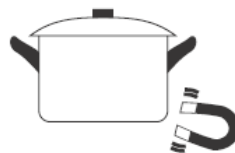
- Diminuzione del tempo di cottura: il contenitore si riscalda più velocemente.
- Risparmio energetico: diminuendo i tempi di cottura e / o frittura. Quando il contenitore viene rimosso dalla zona di cottura, smette automaticamente di fornire calore.
- Pulizia più semplice; Poiché la superficie non è così calda, il cibo versato non brucia così rapidamente.

Contenitori adatti per l'induzione

Contenitori ferromagnetici

I contenitori adatti per la cucina per induzione sono quelli fabbricati con materiale ferromagnetico. Possono essere in acciaio smaltato, ghisa o piatti speciali per l'induzione di acciaio inossidabile.

Per sapere se un contenitore è adatto alla cottura per induzione, controllare che siano attratti da un magnete.



Contenitori speciali

Esistono altri tipi di contenitori la cui base non è ferromagnetica nella sua interezza. Prima di usarli controllare il diametro della base e che questi contenitori siano rilevati dalla piastra ad induzione.

Contenitori non adatti all'induzione

Non usare mai contenitori fatti di normali acciaio inossidabile, vetro, argilla, rame o alluminio.

Caratteristiche della base del contenitore

Prestare attenzione alla forma della base, in quanto deve essere completamente piana. Non utilizzare contenitori con bordi irregolari o basi curve.



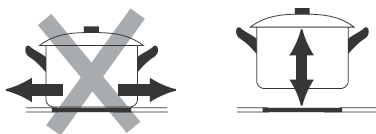
Assicurarsi che la base del contenitore sia liscia, appoggiata contro il vetro e ha le stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare contenitori il cui diametro sia grande quanto il grafico dell'area selezionata. Quando si utilizza un contenitore, verrà utilizzata un'energia leggermente più ampia con la sua massima efficienza.

Se si utilizza un piatto più piccolo, l'efficienza potrebbe essere inferiore al previsto. Centrare sempre la padella nella zona di cottura.

La base di un contenitore può influenzare la distribuzione del calore e quindi il risultato della cottura. La scelta di un contenitore con una base di qualità superiore (ad esempio il tipo a sandwich) ci farà risparmiare tempo di cottura e di energia.

Proteggi la superficie del vetro

Sollevare sempre i contenitori del piano di cottura a induzione, non farlo scorrere, in quanto potrebbero graffiare il vetro.



Contenitori vuoti o con una base molto sottile

Non posizionare mai un contenitore vuoto sul piatto e accenderlo, poiché ciò potrebbe causare il surriscaldamento del contenitore (a causa del calore eccessivo) e danneggiare il vetro ceramico o la piastra stessa. Se la base del contenitore è molto sottile, può anche diventare molto calda, quindi non utilizzare questo tipo di contenitore.

Rilevamento del contenitore

La piastra ha un limite minimo di rilevazione della zona di cottura che varia in ciascuna zona di cottura. Per questo motivo, è necessario astenersi dall'utilizzare contenitori la cui base sia inferiore al diametro specificato.

Se si accende il piatto senza alcun contenitore, con un contenitore la cui base è inferiore a quella specificata o con un contenitore non adatto all'induzione, la piastra non funzionerà, l'indicazione " $\geq \leq$ " apparirà sullo schermo.

Dimensioni del contenitore

Le zone di cottura hanno un diametro operativo minimo e massimo e si adattano automaticamente al diametro del contenitore. Tuttavia, la parte inferiore del contenitore deve avere un diametro minimo in base alla zona di cottura corrispondente. Per ottenere la massima efficienza dal piano di cottura a induzione, posizionare la base della padella al centro della zona di cottura.

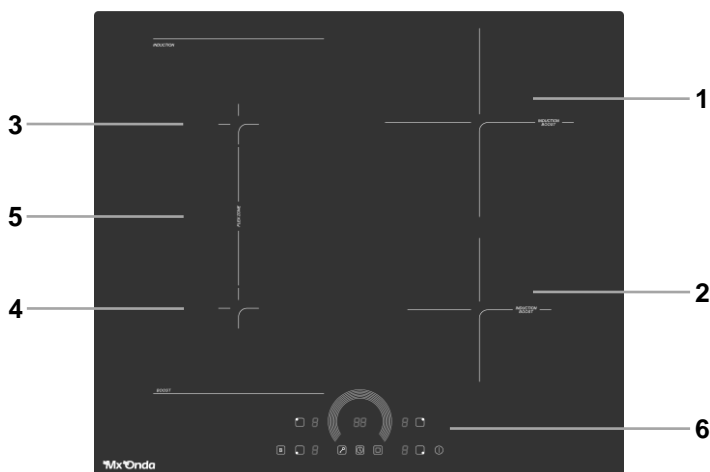
Diametro di cottura della zona in alto a destra: 90 ~ 180 mm Ø

Diametro di cottura della zona in basso a destra: 80 ~ 160 mm Ø

Diametro di cottura della zona superiore sinistra: 80 ~ 160 mm Ø

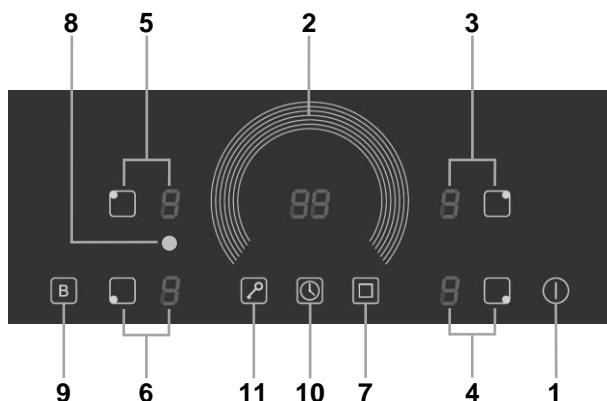
Diametro di cottura della zona inferiore sinistra: 80 ~ 180 mm Ø

CONTROLLI ED ELEMENTI



1. Zona di cottura in alto a destra: Diametro di cottura: 90 ~ 180 mm Ø
Potenza: 1500 W (modalità turbo 2000 W)
2. Zona di cottura in basso a destra: Diametro di cottura: 80 ~ 160 mm Ø
Potenza: 1300 W (modalità turbo 1600 W)
3. Zona di cottura in alto a sinistra: Diametro di cottura: 80 ~ 160 mm Ø
Potenza: 1300 W (modalità Turbo 1600 W)
4. Zona di cottura in basso a sinistra: Diametro di cottura: 80 ~ 180 mm Ø
Potenza: 1500 W (modalità turbo 2000 W)
5. Zona di cottura flessibile: Superficie di cottura massima: 180 x 395 mm
Potenza: 2600 W (modalità turbo 3000 W)
6. Pannello di controllo

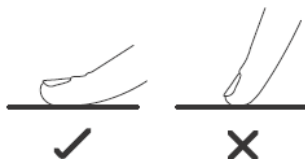
PANNELLO DI CONTROLLO



1. Acceso e spento
2. Selettore del livello di potenza
3. Zona di cottura in alto a destra (selettore e indicatore di potenza)
4. Zona cottura in basso a destra (selettore e indicatore di potenza)
5. Zona cottura in alto a sinistra (selettore e indicatore di potenza)
6. Zona cottura in basso a sinistra (selettore e indicatore di potenza)
7. Attivazione e disattivazione della zona di cottura flessibile
8. Indicatore flessibile della zona di cottura acceso
9. Funzione turbo
10. Timer
11. Blocco del pannello di controllo

UTILIZZO DEI CONTROLLI TATTILI

- I controlli rispondono al tocco, quindi non è necessario applicare alcuna pressione.
- Usa la parte intera del polpastrello, non il suo tip.
- Si sentirà un segnale acustico ogni volta che viene rilevato un tocco.
- Assicurati che i controlli siano sempre puliti, asciutti e che non vi siano oggetti (come un utensile o un panno) che li coprono. Anche un sottile strato d'acqua può rendere difficile il controllo dei comandi.



USO DELLA CUCINA A INDUZIONE

Per iniziare a cucinare

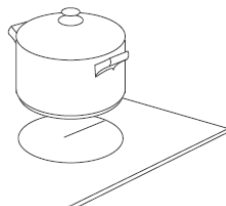
1. Toccare il pulsante di accensione/spengimento 1 (ⓘ)
All'accensione del piano verrà emesso un segnale acustico e i display mostreranno l'indicazione "--", avvertendo che il piano è acceso e in stato di attesa o di attesa.

- Se dopo 30 secondi non si accende una zona di cottura, il piano a induzione si spegne automaticamente.



2. Posizionare un recipiente adatto alla zona di cottura prescelta.

- Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.



3. Toccare il pulsante di selezione 3 (☐), 4 (☐), 5 (☐) o 6 (☐) corrispondente alla zona di cottura prescelta, l'indicatore di potenza della zona di cottura prescelta visualizzerà il livello di potenza predefinito "0" lampeggiante.



4. Toccare il semicerchio del selettore del livello di potenza 2 con la punta del dito ed eseguire un movimento circolare verso destra o sinistra rispettivamente per aumentare o diminuire la potenza. L'indicatore del livello di potenza per la zona di cottura selezionata mostrerà la potenza selezionata (1, 2, 3, ecc.).



5. Il livello di potenza di una zona di cottura può essere variato in qualsiasi momento durante la cottura. Per fare ciò, selezionare la zona di cottura desiderata utilizzando i pulsanti di selezione 3 (☐), 4 (☐), 5 (☐) o 6 (☐) e quando l'indicatore del livello di potenza inizia a lampeggiare, regolare la potenza utilizzando il selettore del livello di potenza 2.

6. Per spegnere una zona di cottura, selezionare la zona di cottura desiderata (vedi paragrafo precedente) e quando l'indicatore del livello di potenza della zona di cottura prescelta inizia a lampeggiare, toccare e tenere premuto il dito per 3 secondi in basso a sinistra sul selettore del livello di potenza **2** finché l'indicatore di alimentazione non mostra "-".



Se il display lampeggia $\cong \sqcup \cong$ alternativamente con il livello di potenza

Ciò significa che ...

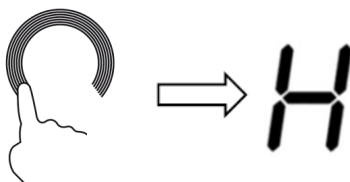
- Non hai collocato un contenitore nella zona di cottura corretta o,
- che il contenitore in uso non è adatto alla cottura a induzione o,
- che il contenitore abbia una base troppo piccola o che non sia centrato correttamente nella zona di cottura.

Quindi ...

- Il riscaldamento non viene eseguito a meno che non ci sia un contenitore adatto nella zona di cottura.
- Lo schermo si spegnerà automaticamente dopo 2 minuti se non viene inserito un contenitore appropriato.

Quando hai finito di cucinare

1. Scegliere la zona di cottura che si desidera spegnere tramite i pulsanti di selezione **3** (), **4** (), **5** () o **6** () e quando l'indicatore del livello di potenza inizia a lampeggiare, spegnere la zona di cottura come descritto al punto 6 della sezione precedente).
2. Se l'indicatore di potenza di una zona di cottura mostra “ **H** ”, significa che la zona di cottura corrispondente è molto calda.



3. Per spegnere il piano, toccare il pulsante di accensione/spegnimento **1** ().



4. Attenzione alle superfici calde!

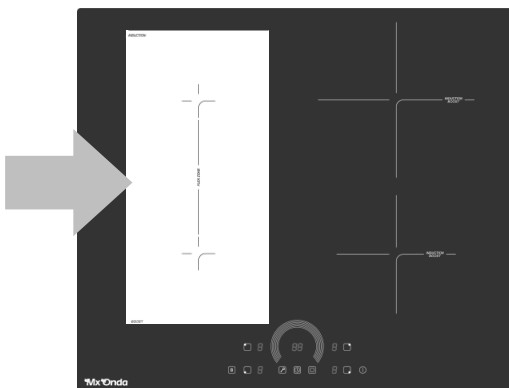
Il simbolo "H" indica quale zona di cottura è calda al tatto. Scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata a una temperatura sicura. Può essere utilizzata anche come funzione di risparmio energetico se si desidera riscaldare più pentole, utilizzare la zona di cottura ancora calda.



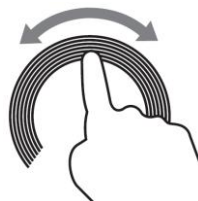
ZONA DI COTTURA FLESSIBILE



La zona di cottura flessibile si trova sul lato sinistro del piano ad induzione ed è delimitata da due linee orizzontali, la pentola non deve superare il rettangolo formato da entrambe le linee orizzontali e le loro corrispondenti linee verticali (non disegnate), zona bianca nel disegno.



Zona di cottura flessibile



1. Accendere il piano, toccare il pulsante on/off **1** (ⓘ) e posizionare un contenitore adatto sulla zona di cottura flessibile.
2. Toccare uno dei pulsanti di selezione **5** (☐) o **6** (◻) e l'indicatore di alimentazione corrispondente mostrerà il livello di potenza predefinito "0" lampeggiante.
3. Toccare il pulsante di accensione/spengimento della zona di cottura flessibile **7** (☐), l'indicatore **8** si accenderà e gli indicatori del livello di potenza della zona di cottura superiore e inferiore sinistra mostreranno il livello di potenza predefinito "5" lampeggiante.
4. Con la punta del dito, tocca il semicerchio del selettore del livello di potenza **2** e fai un movimento circolare verso destra o sinistra per aumentare o diminuire rispettivamente la potenza. Gli indicatori del livello di potenza per le zone di cottura in alto e in basso a sinistra mostreranno la potenza selezionata (**1, 2, 3**, ecc.).



5. Il livello di potenza della zona di cottura flessibile può essere variato in qualsiasi momento durante la cottura. Per fare ciò, toccare uno dei pulsanti di selezione **5** () o **6** () e quando gli indicatori del livello di potenza iniziano a lampeggiare, regolare la potenza utilizzando il selettore del livello di potenza **2**.

6. Per spegnere la zona di cottura flessibile, toccare uno dei pulsanti di selezione **5** () o **6** () e quando gli indicatori del livello di potenza iniziano a lampeggiare, toccare e tenere premuto per 3 secondi il dito in basso a sinistra del selettore **2** finché gli indicatori di alimentazione non mostrano " - ".











FUNZIONE TURBO

La funzione Turbo viene utilizzata per aumentare temporaneamente la potenza della zona di cottura prescelta, e poter così ottenere una cottura più potente e veloce in breve tempo.

Si consiglia di utilizzare la funzione Turbo con cautela e solo temporaneamente poiché la potenza in eccesso può bruciare o surriscaldare il cibo.



Utilizzo della funzione Turbo

1. Per attivare la modalità Turbo in una zona di cottura toccare il pulsante di selezione **3** (), **4** (), **5** () o **6** () corrispondente alla zona di cottura desiderata, l'indicatore di potenza della zona di cottura selezionata mostrerà il livello di potenza selezionato lampeggiante.
2. Quindi toccare il pulsante funzione Turbo **9** () e l'indicatore di alimentazione mostrerà l'indicazione " **b** " che è la modalità Turbo (Boost).
3. Per annullare la funzione Turbo, tramite i pulsanti di selezione **3** (), **4** (), **5** () o **6** () scegliere la zona di cottura che ha questa funzione attivata, quando l'indicazione " **b** " lampeggia, toccare il pulsante funzione Turbo **9** () e l'indicatore di alimentazione mostrerà il livello selezionato prima di attivare la funzione Turbo.


Nota: La funzione **Turbo** aumenta notevolmente la potenza, quindi si consiglia di utilizzarla con cautela in quanto i tempi di cottura possono variare e la temperatura in eccesso può bruciare il cibo.

BLOCCO PANNELLO DI CONTROLLO


È possibile bloccare il pannello di controllo per impedirne l'uso involontario (ad esempio, bambini che accendono accidentalmente le zone di cottura).

Quando il pannello di controllo è bloccato, tutti i pulsanti sono bloccati tranne il pulsante di accensione/spegnimento **1** () solo per spegnere il piano cottura e il pulsante di blocco/sblocco del pannello di controllo **11** ().

Per bloccare il pannello di controllo

Toccare il pulsante di blocco del pannello di controllo **11** () e l'indicatore del timer mostrerà l'indicazione "Lo".

Per sbloccare il pannello di controllo

1. Toccare e tenere premuto il dito sul pulsante di blocco **11** (), finché l'indicazione "Lo" non scompare dallo schermo.
2. Ora il pannello di controllo è sbloccato e la scheda può essere utilizzata.








Cuando el panel de control de la placa de inducción está en el modo de bloqueo, todos los botones están desactivados excepto el botón de encendido /apagado **1**. Siempre podrá apagar la placa de inducción mediante el botón de encendido/apagado **1** en caso de emergencia, después deberá desbloquear el panel de control.






TEMPORIZATORE

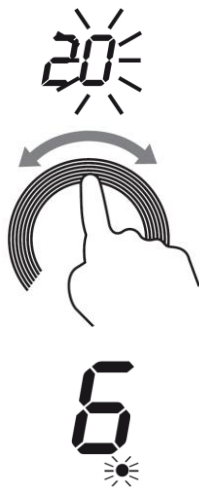
Il timer disattiva la zona di cottura selezionata e avvisa con dei "Beep" dopo che è trascorso il tempo precedentemente impostato. Il timer può essere impostato fino ad un tempo massimo di 99 minuti.

Utilizzo del temporizzatore (La zona di cottura deve essere in funzione)

1. Toccare il pulsante di selezione **3** (), **4** (), **5** () o **6** () corrispondente alla zona di cottura selezionata, l'indicatore di potenza della zona di cottura selezionata mostrerà il livello di potenza lampeggiante.
2. Toccare il pulsante timer **10** (), il display visualizzerà l'orario di spegnimento di fabbrica "30" e la cifra "3" corrispondente alle decine di minuti lampeggianti.
3. Impostare le decine di minuti per lo spegnimento automatico utilizzando il selettore del livello di potenza. Toccare il cerchio di selezione per il livello di potenza **2** con la punta del dito e fare un movimento circolare verso destra o sinistra per aumentare o diminuire rispettivamente le decine di minuti.



4. Dopo aver impostato le decine di minuti, lasciar trascorrere 3 secondi senza toccare alcun tasto e la cifra corrispondente alle unità dei minuti inizierà a lampeggiare.
5. Impostare le unità dei minuti per lo spegnimento automatico utilizzando la manopola del livello di potenza. Toccare il cerchio di selezione del livello di potenza **2** con la punta del dito e fare un movimento circolare a destra oa sinistra per aumentare o diminuire i minuti.
6. Una volta impostato il tempo per lo spegnimento automatico, attendere 2 secondi senza toccare alcun pulsante, verrà emesso un “Beep” di conferma e inizierà il conto alla rovescia per lo spegnimento automatico. L'indicatore di alimentazione della zona temporizzata apparirà con un punto lampeggiante per indicare che è temporizzata.
7. Per annullare il timer toccare il pulsante di selezione **3** (), **4** (), **5** () o **6** () in corrispondenza della zona di cottura temporizzata che si desidera annullare, quando l'indicatore di potenza della zona di cottura lampeggia toccare il pulsante timer **10** ().



La zona di cottura non impostata con il timer continuerà a funzionare se è stata precedentemente accesa.

Appunti:

- Se si desidera utilizzare il timer solo come promemoria e non per disattivare una zona di cottura, saltare il passaggio **1** (selezione di una zona di cottura) e il timer emetterà un segnale acustico solo dopo che è trascorso il tempo selezionato.
- Se si desidera modificare l'ora per lo spegnimento automatico dopo aver impostato il timer, è necessario iniziare dal passaggio **1**.
- Tutte le zone di cottura possono essere temporizzate, per fare ciò seguire i passaggi sopra indicati per ciascuna zona di cottura.
- Il timer può essere attivato, modificato o disattivato solo quando la zona di cottura è selezionata, cioè quando la cifra dell'indicatore del livello di potenza lampeggia.

PROTEZIONE DA SURRISCALDAMENTO

All'interno della piastra ad induzione si trova un sensore di temperatura che monitora costantemente la temperatura di funzionamento, quando questo è eccessivo e le ventole integrate non sono in grado di abbassare la temperatura, la piastra smetterà automaticamente di funzionare.

SPEGNIMENTO AUTOMATICO DI SICUREZZA

È un sistema di protezione che incorpora il piano cottura a induzione, che si spegne automaticamente se ci si dimentica di spegnerlo.

Il tempo di spegnimento automatico varia in base alla potenza selezionata, vedere la tabella seguente:

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



Le persone con un pacemaker devono consultare il proprio medico prima di utilizzare questa unità.


PULIZIA DELLA PIASTRA AD INDUZIONE

Tipo di sporco	Come pulire	Importante
Sporcizia quotidiana sulla superficie del vetro (impronte digitali, segni, macchie lasciate dal cibo o fuoriuscite non zuccherate)	<ol style="list-style-type: none">1. Scollegare l'alimentazione dalla scheda utilizzando l'interruttore o il differenziale abilitato per questo2. Utilizzare un detergente per piastre a induzione mentre la superficie è calda (ma non calda!)3. Risciacquare e asciugare la piastra con un panno pulito o un tovagliolo di carta.4. Ricollegare la scheda all'alimentazione.	<ul style="list-style-type: none">• Quando la piastra è spenta, non vi sarà alcuna indicazione di una superficie calda, ma la zona di cottura potrebbe essere ancora calda!• Utilizzare spugne speciali per piastre a induzione. Non usare prodotti detergenti forti, corrosivi o abrasivi che potrebbero danneggiare la piastra. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il pulitore o l'impianto di pulizia sono adatti. Non lasciare mai residui sulla superficie, il vetro potrebbe macchiarsi.
Fuoriuscite prodotte da cibi zuccherati	<p>Rimuoverli immediatamente con una spatola o un raschietto adatto per piastre ad induzione, ma attenzione alle superfici calde della zona di cottura:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Scollegare l'alimentazione dalla scheda utilizzando l'interruttore o il differenziale abilitato per questo2. Tenere la spatola o il raschietto con un angolo di 30 ° e raschiare lo sporco o la fuoriuscita verso un'area fredda della piastra.3. Rimuovere lo sporco o la fuoriuscita con un canovaccio o un tovagliolo di carta.	<p>Elimina le macchie lasciate dagli alimenti e dagli spargimenti di fusione e zuccherati il prima possibile. Se lasciato raffreddare sul vetro, può essere difficile pulire o persino danneggiare in modo permanente la superficie della piastra.</p> <p>Pericolo di taglio: quando il coperchio di sicurezza viene ritirato, la lama su un raschietto diventa affilata. Usalo con molta attenzione e tienilo sempre al sicuro e fuori dalla portata dei bambini.</p>

<p>Sporcizia e macchie sul pannello di controllo</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Scollegare l'alimentazione dalla scheda utilizzando l'interruttore o il differenziale abilitato per questo 2. Pulire l'area del pannello di controllo con un panno o una spugna umidi e puliti. 3. Asciugare completamente l'area del pannello di controllo 4. Ricollegare la scheda all'alimentazione. 	<p>Fuoriuscite di liquidi nell'area del pannello di controllo possono causare il malfunzionamento della piastra ad induzione, i pulsanti a sfioramento potrebbero non funzionare correttamente</p> <p>Assicurarsi di pulire e asciugare completamente l'area del pannello di controllo prima di ricollegare la scheda all'alimentazione.</p>
--	---	--

SOLUZIONE DI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Cosa fare?
<p>La piastra ad induzione non si accende</p>	<p>Nessuna alimentazione di rete</p>	<p>Assicurarsi che il piano di cottura a induzione sia collegato alla presa di corrente e che l'interruttore o l'interruttore automatico sia in posizione acceso. Controlla se hai luce nel resto della casa. Se hai controllato tutto e il problema persiste, chiama un tecnico.</p>
<p>I pulsanti a sfioramento non funzionano</p>	<p>Il pannello di controllo è bloccato</p>	<p>Sbloccare il pannello di controllo, vedere la sezione corrispondente.</p>
<p>I pulsanti a sfioramento non funzionano correttamente</p>	<p>Potrebbe esserci un piccolo film di acqua o liquido sui pulsanti o potresti usare la punta delle dita quando tocchi i pulsanti.</p>	<p>Assicurarsi che l'area del pannello di controllo sia pulita e asciutta. Usa la punta del dito quando tocchi i comandi.</p>
<p>La superficie della piastra è graffiata</p>	<p>Le stoviglie possono avere bordi o bordi che deteriorano la piastra. Gli utensili o i prodotti per la pulizia utilizzati non sono adeguati.</p>	<p>Utilizzare contenitori da cucina con una base piatta e liscia. Vedere la sezione "Cottura ad induzione" e la sezione di pulizia del piano di cottura a induzione.</p>
<p>Alcuni contenitori producono rumori o scatti</p>	<p>Alcuni contenitori hanno il tipo base sandwich</p>	<p>Questo è normale ed è dovuto al tipo di base del contenitore, questo è normale e non indica un'anomalia o un guasto.</p>
<p>La piastra produce un ronzio quando viene utilizzata a un livello di potenza elevato.</p>	<p>Questo è causato dalla tecnologia di cottura a induzione.</p>	<p>Questo è normale, il rumore dovrebbe essere ridotto o scomparire completamente quando si riduce la potenza.</p>

Rumore della ventola proveniente dalla piastra ad induzione.	La ventola che raffredda la piastra ad induzione è stata accesa. Previene il surriscaldamento della piastra, la ventola può continuare a funzionare dopo aver spento la piastra ad induzione.	Questo è normale e non è un malfunzionamento. Non scollegare l'alimentazione dal piano di induzione mentre la ventola è in funzione.
I contenitori non si riscaldano e il display mostra l'indicazione 	Il contenitore non è adatto per l'induzione, la sua base è molto piccola o non è centrata nella zona di cottura.	Utilizzare contenitori adatti all'induzione, con la base sufficientemente ampia da essere rilevata e centrata nella zona di cottura
La scheda si è spenta in modo imprevisto, viene emesso un segnale acustico e sullo schermo viene visualizzato un codice di errore.	Fallimento tecnico	Annotare il codice di errore e scollegare l'alimentazione dalla scheda utilizzando l'interruttore o differenziale abilitato per esso. Contattare il servizio tecnico ufficiale MX ONDA più vicino.

MESSAGGI DI ERRORE

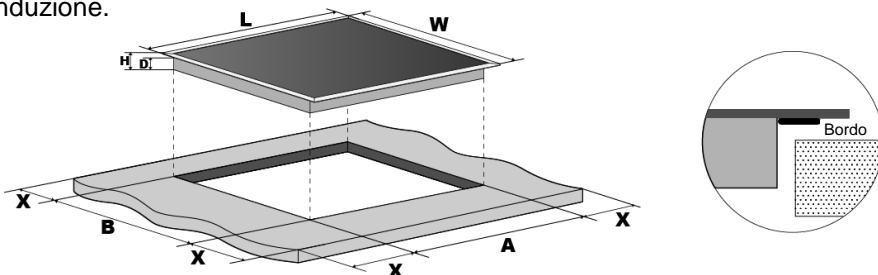
Se si verifica un'anomalia, la piastra ad induzione entrerà automaticamente nello stato di protezione e visualizzerà i corrispondenti codici di errore:

Messaggio	Descrizione	Soluzione
E1/E2	Protezione da sottotensione (<85V) o sovratensione (> 285V)	Se la tensione alla presa di rete è inferiore o superiore a quella specificata, consultare un elettricista qualificato.
E3	Guasto del sensore di temperatura della bobina di induzione.	Contattare il Servizio Tecnico Ufficiale MX ONDA più vicino.
E4	Guasto del sensore di temperatura IGBT	Contattare il Servizio Tecnico Ufficiale MX ONDA più vicino.
E5	Alta temperatura (> 280 °C) dal sensore di temperatura della bobina di induzione.	Spegnere il piano a induzione e attendere che si raffreddi.
E6	Alta temperatura al sensore IGBT	Verificare che la ventilazione sia corretta e che le ventole non siano ostruite.
ER	Guasto interno dei circuiti di controllo.	Contattare il Servizio Tecnico Ufficiale MX ONDA più vicino.
EE	È presente del liquido in eccesso sui pulsanti del pannello di controllo	Pulire e asciugare il pannello di controllo

INSTALLAZIONE

Praticare un foro nel controsoffitto basato sui seguenti suggerimenti:

- È necessario lasciare almeno 5 cm intorno al foro, libero da ostacoli (elettrodomestici, mobili, ecc.).
- Lo spessore del piano di lavoro è di almeno 30 mm.
- Scegliere il materiale del piano di lavoro resistente al calore per evitare la deformazione causata dalla radiazione di calore del piano di cottura a induzione.



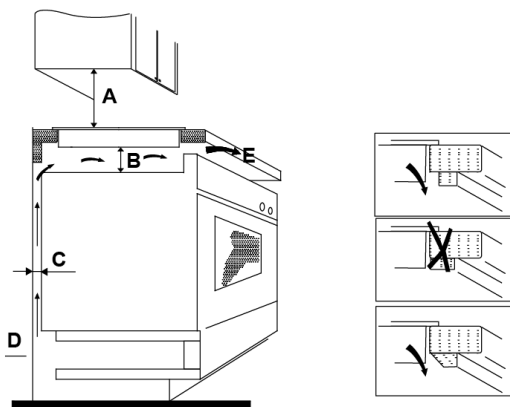
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 min.

In tutte le circostanze, assicurarsi che la piastra ad induzione sia ben ventilata e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti.

Assicurarsi che la piastra a induzione sia in buone condizioni. Come mostrato di seguito.



Nota: la distanza di sicurezza tra piano di cottura a induzione e armadio o cappa aspirante sopra il piano di cottura a induzione deve essere di almeno 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mm	20 mm	Pres d'aria	Uscire per l'aria 10 mm

Prima di installare la piastra ad induzione, assicurarsi che

- La superficie del controsoffitto 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 di cottura a induzione è installato sopra un forno, il forno è dotato di una ventola di raffreddamento incorporata.
- L'installazione rispetterà tutti i requisiti di autorizzazione e le norme e i regolamenti applicabili.
- L'impianto elettrico è conforme alle norme e ai regolamenti locali sulla sicurezza e incorpora un interruttore adatto o un isolamento automatico che fornisce una disconnessione totale della rete elettrica.
- L'interruttore di isolamento o automatico deve essere adeguato e fornire una distanza tra i contatti del traferro di 3 mm a tutti i poli (o tutti i conduttori di fase [attivi] se le regole di cablaggio locali consentono questa variazione dei requisiti).
- L'interruttore di isolamento automatico è facilmente accessibile all'utente.
- Consultare un elettricista autorizzato o le autorità locali in merito all'installazione e al regolamento, se avete 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 della piastra ad induzione, assicurarsi che ...

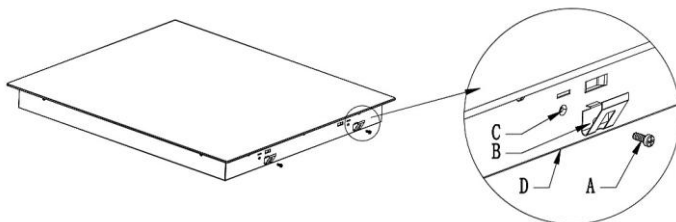
- Il cavo di alimentazione non è accessibile attraverso il cassetto o le ante dei cassettei.
- Esiste un flusso adeguato di aria fresca dall'esterno dell'armadio alla base del piano di lavoro.
- Se il piano di cottura a induzione è installato su un cassetto o in un vano, una barriera di protezione termica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

Prima di posizionare le staffe di fissaggio.

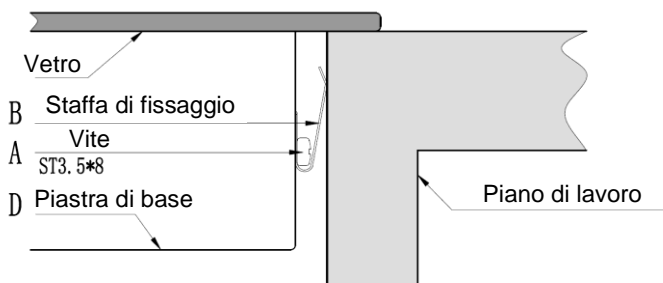
L'unità deve essere posizionata su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non applicare forza ai comandi che sporgono dalla piastra.

Posizionamento delle staffe di fissaggio

Per fissare il piano di cottura a induzione sul piano di cottura è necessario innestare le staffe di fissaggio, utilizzare le viti fornite (non utilizzare altre viti in quanto ciò potrebbe danneggiare l'interno del piano di cottura a induzione).



A	B	C	D
Vite	Suporto	Foro per vite	Base



Precauzioni

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

COLLEGAMENTO DELLA PIASTRA AD INDUZIONE ALLA RETE ELETTRICA.



La piastra ad induzione deve essere installata da un elettricista autorizzato o da un tecnico qualificato.

Prima di collegare la piastra ad induzione alla rete elettrica, verificare che:

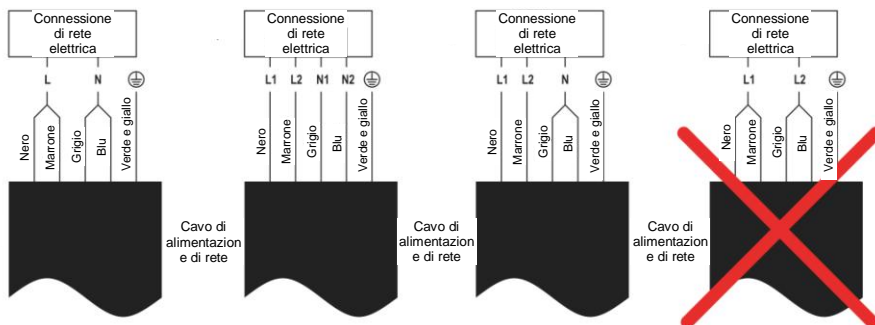
1. L'installazione elettrica in cui verrà collegata la piastra ad induzione deve essere adeguata alla potenza assorbita dalla piastra ad induzione.
2. La tensione deve corrispondere al valore nominale specificato nelle caratteristiche descritte in questo manuale.
3. La sezione dei cavi di alimentazione deve resistere alla corrente specificata sulla targhetta dei dati.

Per collegare la piastra a induzione alla presa di corrente, non è necessario utilizzare adattatori, riduttori o forchette poiché questi dispositivi possono surriscaldarsi e provocare un incendio.

Il cavo di alimentazione della piastra ad induzione non deve toccare alcuna parte o zona dove acquisisce alte temperature e deve essere posizionato in modo che la temperatura non superi i 75 ° C in qualsiasi punto.

Verificare con un elettricista autorizzato e qualificato se l'installazione elettrica è adeguata. Qualsiasi modifica dell'installazione elettrica deve essere eseguita esclusivamente da un elettricista autorizzato.

Il collegamento elettrico della piastra ad induzione deve essere eseguito in conformità alle normative vigenti e protetto da un interruttore automatico o magnetotermico unipolare. La connessione è mostrata di seguito:



- Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito o sostituito, l'operazione deve essere eseguita da un servizio tecnico ufficiale Mx Onda.
- Se la piastra ad induzione è collegata direttamente alla rete, tra i contatti deve essere installato un interruttore unipolare con un'apertura minima di 3 mm.
- L'installatore autorizzato deve assicurarsi che sia stato effettuato il collegamento elettrico corretto e che sia conforme alle norme di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo dovrebbe essere controllato regolarmente e sostituito solo da tecnici autorizzati.
- Il cavo giallo / verde del cavo di alimentazione deve essere collegato alla presa di terra.
- Il produttore non è responsabile per qualsiasi incidente risultante dall'uso di un apparecchio che non è collegato a terra o una continuità di collegamento a terra difettosa.
- Se il dispositivo ha una presa di corrente, deve essere installato in modo che sia possibile accedere alla presa di corrente.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione di alimentazione	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Consumo massimo	7200 W
Piano di cottura	Vetro ceramico ad alta resistenza
Zona 1 (in alto a destra)	
Potenza massima	1500 W (modalità turbo 2000 W)
Diametro di cottura	90 ~ 180 mm Ø
Zona 2 (in basso a destra)	
Potenza massima	1300 W (1600 W modalità turbo)
Diametro di cottura	80 ~ 160 mm Ø
Zona 3 (in alto a sinistra)	
Potenza massima	1300 W (1600 W modalità turbo)
Diametro di cottura	80 ~ 160 mm Ø
Zona 4 (in basso a sinistra)	
Potenza massima	1500 W (modalità turbo 2000 W)
Diametro di cottura	80 ~ 180 mm Ø
Funzionamento in modalità FLEX	
Potenza massima	2600 W (3000 modalità turbo)
Superficie di cottura	180 x 395 mm
Controlli Tipo	di tocco
Livelli di potenza	9 livelli
Timer Fino a	99 minuti
Dimensioni	590 x 520 x 58 mm (l, l, a)
Dimensioni del foro da incasso	560 x 490 mm (l, w)
Peso	10 Kg

Le specifiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso.

Questo prodotto è conforme alle Direttive Europee 2004/108 / CE (EMC) sulla compatibilità elettromagnetica, e 2006/95 / CE (LVD) bassa tensione di sicurezza.

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

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

MX ONDA, S. A.

C / Matabueyes, 7 Nave 1A 19171

Cabanillas del Campo (Guadalajara - Spagna)

E-MAIL: mxsat@mxonda.es

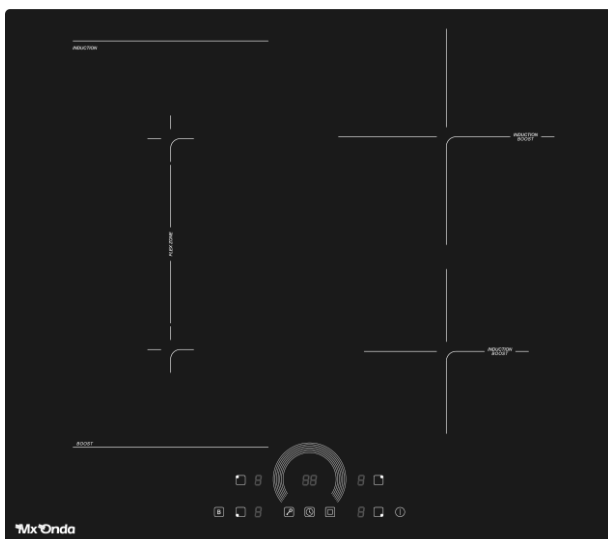
<http://www.mxonda.es>

USER AND INSTALLATION MANUAL

Mx Onda

INDUCTION HOB TO BUILD WITH FOUR COOKING ZONES AND FLEXIBLE ZONE

MODEL: **MX-PI2633FLEX**



BEFORE USE, READ THIS MANUAL CAREFULLY

ATTENTION!

THIS DEVICE WORKS WITH A VOLTAGE OF 230 V, TO PREVENT A POSSIBLE ELECTRICAL SHOCK DO NOT TRY TO OPEN IT. This team has no part that can be repaired by yourself, in case of a malfunction not handle, contact an authorized service MX ONDA.

Having exhausted the life of this electrical product, do not throw household waste. Place it in a clean container suitable point in your town, for recycling.



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



INTRODUCTION

Congratulations on your purchase of the built-in induction hob with four cooking zones and **MX ONDA** flexible zone, model **MX-PI2633FLEX**.

We recommend that you spend some time reading this Installation and User Manual to fully understand how to install it correctly and how to use it. For installation, read the installation section. Read all safety instructions carefully before use and save this user and installation manual for future reference. Among others, it incorporates the following features:

- High resistance ceramic glass.
- Maximum power: 7200 W
- Operation in independent mode with 4 cooking zones or FLEX mode that combines the two left cooking zones to obtain a large cooking surface:
- Independent mode operation:
- Zone 1 (upper right): from 90 to 180 mm cooking diameter, power 1500 W (2000 W turbo mode)
- Zone 2 (lower right): 80 to 160 mm cooking diameter, power 1300 W (1600 W turbo mode)
- Zone 3 (upper left): 80 to 160 mm cooking diameter, power 1300 W (1600 W turbo mode)
- Zone 4 (lower left): 80 to 180 mm cooking diameter, power 1500 W (2000 W turbo mode)
- Operation in FLEX mode:
- Left zone: 180 x 395 mm of cooking surface, power 2600 W (3000 turbo mode)
- Touch-type electronic controls with 9 power levels
- Timer up to 99 minutes

- Detection of small to unsuitable vessels for induction
- Automatic safety shutdown
- Child lock
- Indication of residual heat

BEFORE CONNECTING THE APPLIANCE

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

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 made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice can result in electric shock or death.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No product or combustible product 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 must be connected to a circuit incorporating an isolation switch that provides complete disconnection from the power source.
- Failure to properly install the device could invalidate warranty or liability claims.

Use and maintenance

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

Health hazard

- This device complies with electrical and electromagnetic safety standards.
- However, people with pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) should consult their physician 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 can 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 proper cookware to come into contact with the induction glass until the surface is cool.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the surface of the worktop as they can become hot.
- Failure to follow this advice can cause burns and scalds
- The handles of the saucepan may be hot to the touch. Make sure the pot handles do not stick out from other cooking zones that are on. Keep the handles out of the reach of children.
- Keep children away.

Cut 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 the reach of children.
- Failure to take the necessary precautions can cause cuts.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the appliance unattended when in use. When oil overheats 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 (eg credit cards, memory cards) or electronic devices (eg 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 the hob as described in this manual (ie using the touch controls). Do not rely on the non-induction cookware detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand or climb on the hob.
- Do not place toys or products that attract the attention of children on the hob, children could climb on the hob and could seriously injure themselves.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is used.
- Children or people with a disability who limit their ability to use the appliance must have a responsible and competent person to instruct them on its use. The instructor must be convinced that they can use the device without danger to themselves or to their surroundings.
- Do not use a steam cleaner to clean the hob.
- Do not place or drop heavy objects on the hob.
- Do not lean on the plate.

- 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 pots, pans or saucepans with ragged edges or drag them across the surface of the induction glass as this may scratch the glass.
- Do not use scourers or other abrasive cleaners to clean the surface of the hob, as they can scratch the induction glass.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or qualified personnel to avoid a hazard.
- This appliance is designed for household, non-professional use only. MX ONDA will not accept any responsibility and the guarantee will not be valid in case of improper use or non-compliance with the instructions.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts get hot during use.
- Care must be taken to avoid touching the cooking zones.
- Children under the age of 8 should be kept away unless continuously supervised.
- Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be performed by children without supervision.
- This device can be used by children from 8 years of age and by people with reduced physical, sensory or mental capacities or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instructions on using the device safely and they understand the dangers involved
- **WARNING:** Unattended cooking on a greasy or oily plate 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.
- A steam cleaner should not be used.

- **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.
- 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, the safety anchors must be installed. See installation instructions.
- **WARNING:** Use only kitchen protectors designed by the cooking appliance manufacturer or indicated by the appliance manufacturer in the appropriate instructions for use or kitchen protectors incorporated into the appliance. The use of unsuitable protectors can cause accidents.
- This appliance incorporates a ground connection for functional purposes only.
- Remove any protective film that may be on the induction hob.

THE INDUCTION COOKER

Advantages of induction cooking

Induction cooking is a radical change in the traditional way of cooking food, the heat is generated directly in the container, thus eliminating the loss of heat between the different elements (container, glass ceramic plates, etc.) the advantages are as follows:

- **Reduced cooking time:** the pan heats up faster.
- **Energy saving:** by reducing the time to cook and / or fry. When the pan is removed from the cooking zone, it automatically stops supplying heat.
- **Simpler cleaning;** Since the surface is not so hot, food that spills does not burn as quickly.

Cookware suitable for induction

Ferromagnetic vessels

The suitable containers for induction cooking are those that are made of ferromagnetic material. They can be made of enameled steel, cast iron or special stainless steel induction dishes.

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



Special containers

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

Cookware not suitable for induction

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

Container base features

Pay special attention to the shape of the base, as it must be completely flat. Do not use containers with ragged edges or a curved bottom.

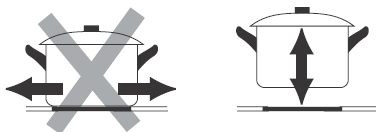


Make sure the base of the pan is smooth, lies flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use containers whose diameter is as large as the graphic for the selected zone. When using a canister, slightly more energy will be used at its maximum efficiency. If you use a smaller pot, the efficiency may be lower than expected. Always center the pan 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 higher quality base (for example, a sandwich type) will save us cooking time and energy.

Protect the glass surface

Always lift the cookware off the induction hob, do not slide it, as this could scratch the glass.



Containers empty or with a very thin base

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

Container detection

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

If you turn on the hob without any cookware, with a cookware with a lower base than specified or with a cooktop not suitable for induction, the cooktop will not work, the display will show “:≧≦”.

Container dimensions

The cooking zones have a minimum and maximum operating diameter, and are automatically adapted to the diameter of the pan. However, the bottom of the pan must have a minimum diameter according to the corresponding cooking zone. To get the best efficiency from your induction hob, place the base of the pan in the center of the cooking zone.

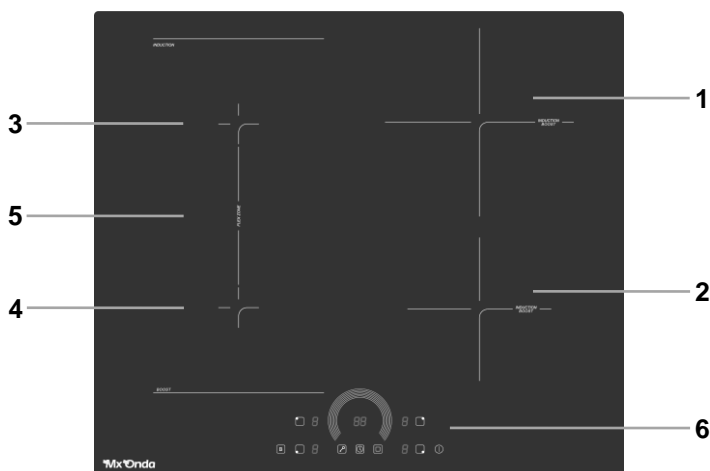
Cooking diameter of the upper right zone: 90 ~ 180 mm Ø

Cooking diameter of the lower right zone: 80 ~ 160 mm Ø

Cooking diameter of the upper left zone: 80 ~ 160 mm Ø

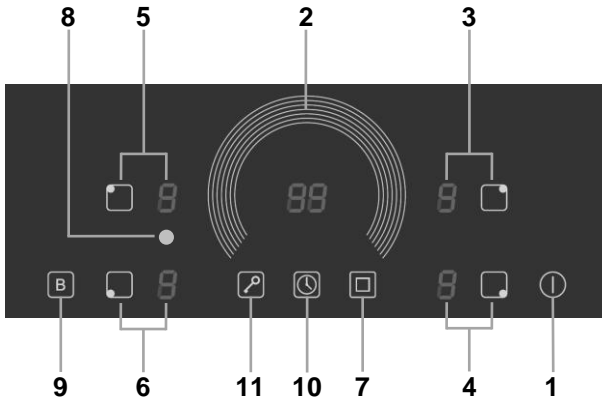
Baking diameter of the lower left zone: 80 ~ 180 mm Ø

CONTROLS AND ELEMENTS



1. Upper right cooking zone: Cooking diameter: 90 ~ 180 mm Ø
Power: 1500W (2000W turbo mode)
2. Lower right cooking zone: Cooking diameter: 80 ~ 160 mm Ø
Power: 1300W (1600W turbo mode)
3. Top left cooking zone: Cooking diameter: 80 ~ 160 mm Ø
Power: 1300W (1600W Turbo mode)
4. Lower left cooking zone: Cooking diameter: 80 ~ 180 mm Ø
Power: 1500W (2000W turbo mode)
5. Flexible cooking zone: Maximum cooking surface: 180 x 395 mm
Power: 2600W (3000W turbo mode)
6. Control Panel

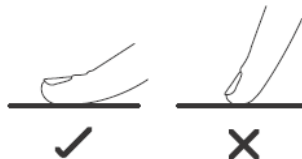
CONTROL PANEL



1. Power ON and OFF
2. Power level selector
3. Upper right cooking zone (selector and power indicator)
4. Lower right cooking zone (selector and power indicator)
5. Upper left cooking zone (selector and power indicator)
6. Lower left cooking zone (selector and power indicator)
7. Flexible cooking zone on and off
8. Flexible cooking zone indicator on
9. Turbo function
10. Timer
11. Control panel lock


USING THE TOUCH CONTROLS

- The controls are responsive to touch, so no pressure is required.
- Use the entire part of the fingertip, not the tip.
- You will hear a beep each time a touch is detected.
- Make sure the controls are always clean, dry and that there are no objects (for example, a utensil or cloth) covering them. Even a thin layer of water can make the controls difficult to operate.



USING THE INDUCTION COOKER

To start cooking

1. Touch the Power on / off button **1** ().

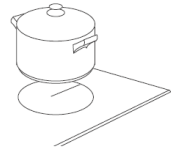
When the hob is turned on, an acoustic warning will sound and the displays will show the indication "--", warning that the hob is on and in the standby or standby state.





- If after 30 seconds you do not switch on a cooking zone, the induction hob will automatically switch off.



2. Place a suitable container for the chosen cooking zone.

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







3. Touch the selection button **3** (), **4** (), **5** () or **6** () corresponding to the chosen cooking zone, the power indicator of the chosen cooking zone will show the default power level "0" flashing.



4. Touch the semicircle of the power level **2** selector with your fingertip and make a circular motion to the right or left to increase or decrease the power respectively. The power level indicator for the selected cooking zone will show the selected power (**1, 2, 3**, etc.).



5. The power level of a cooking zone can be varied at any time during cooking. To do this, select the desired cooking zone using the selection buttons **3** (), **4** (), **5** () or **6** () and when the power level indicator starts to flash, adjust the power using the power level selector **2**.

6. To switch off a cooking zone, select the desired cooking zone (see the previous section) and when the power level indicator of the chosen cooking zone starts to flash, touch and hold your finger for 3 seconds on the lower left on the power level selector **2** until the power indicator shows " - ".



If the display flashes the indication





This means that...

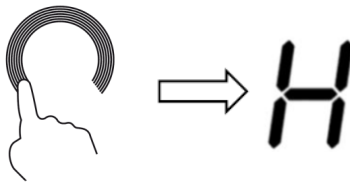
- You have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- that the cookware you are using is not suitable for induction cooking or,
- that the pan has a too small base or is not centered correctly on the cooking zone.


Therefore...

- Heating is not carried out unless there is a suitable container in the cooking zone.
- The screen will turn off automatically after 1 minute if a suitable container is not placed on it.

When you have finished cooking

1. Choose the cooking zone you want to turn off using the selection buttons **3** (), **4** (), **5** () or **6** () and when the power level indicator starts to flash, turn off the cooking zone as described in point 6 of the previous section).
2. If the power indicator of a cooking zone shows “ **H** ”, it means that the corresponding cooking zone is very hot.



3. To turn off the induction hob, touch the Power on / off button **1** ().



4. Beware of hot surfaces!

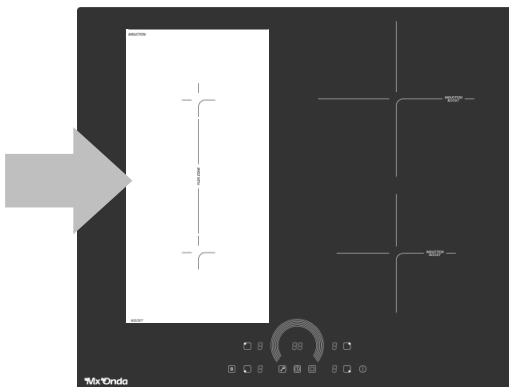
The “ **H** ” symbol indicates which cooking zone is hot to the touch. It will disappear when the surface has cooled to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat more pans, use the cooking zone that is still hot



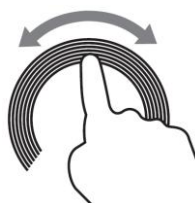
FLEXIBLE COOKING AREA

The flexible cooking zone is located on the left side of the induction hob and is delimited by two horizontal lines, the pan must not exceed the rectangle formed by both horizontal lines and their corresponding vertical lines (not drawn), white area in the drawing.

Flexible cooking area











1. Turn on the hob, touch the Power on / off button **1** (ⓘ) and place a suitable pan on the flexible cooking zone.
2. Touch one of the selection buttons **5** (□) or **6** (□) and the corresponding power indicator will show the default power level “0” flashing.
3. Touch the flexible cooking zone on / off button **7** (□), the indicator **8** will light up and the power level indicators of the upper and lower left cooking zone will show the default power level “5” blinking.
4. Touch the semicircle of the power level 2 selector with your fingertip and make a circular motion to the right or left to increase or decrease the power respectively. The power level indicators for the upper and lower left cooking zones will show the selected power (1, 2, 3, etc.).
5. The power level of the flexible cooking zone can be varied at any time during cooking. To do this, touch one of the selection buttons **5** (□) or **6** (□) and when the power level indicators start to flash, adjust the power using the power level selector **2**.
6. To turn off the flexible cooking zone, touch one of the selection buttons **5** (□) or **6** (□) and when the power level indicators start to flash, touch and hold your finger for 3 seconds on the bottom left of the power level selector **2** until the power indicators show “-”.



TURBO FUNCTION

The Turbo function is used to temporarily increase the power of the chosen cooking zone, and thus to be able to obtain a more powerful and faster cooking in a short period of time. We recommend that you use the Turbo function with caution and only temporarily as excess power can burn or overheat food.



Using the Turbo function

1. To activate the Turbo mode in a cooking zone, touch the selection button **3** (), **4** (), **5** () or **6** () corresponding to the desired cooking zone, the power indicator of the selected cooking zone will show the selected power level flashing.
2. Then touch the Turbo function button **9** () and the power indicator will show the indication “*b*” which is the Turbo (Boost) mode.
3. To cancel the Turbo function, using the selection buttons **3** (), **4** (), **5** () or **6** () choose the cooking zone that has this function activated, when the indication “*b*” is flashing, touch the function button Turbo **9** () and the power indicator will show the level selected before activating the Turbo function.


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

CONTROL PANEL LOCK


You can lock the control panel to prevent unintentional use (for example, children accidentally turning on the cooking zones).

When the control panel is locked, all the buttons are locked except the Power on / off button **1** () only to turn off the hob and the control panel lock / unlock button **11** ().

To lock the control panel

Touch the control panel lock button **11** () and the timer indicator will show the indication “*Lo*”.

To unlock the control panel

1. Touch and hold your finger on the Lock Button **11** (), until the indication “*Lo*” disappears from the screen.
2. Now the control panel is unlocked and the board can be used.













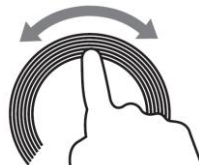
When the induction hob control panel is in lock mode, all buttons are disabled except the Power on / off button **1**. You can always turn off the induction hob using the Power on / off button **1** in case of emergency, then you need to unlock the control panel.

TIMER

The timer deactivates the selected cooking zone and warns by “Beeps” after the previously set time has elapsed. The timer can be set up to a maximum time of 99 minutes.

Using the timer (The cooking zone must be operating)

1. Touch the selection button **3** (), **4** (), **5** () or **6** () corresponding to the selected cooking zone, the power indicator of the selected cooking zone will show the power level flashing.
2. Touch the timer button **10** (), the display will show the factory default switch-off time “**30**” and the digit “**3**” corresponding to the tens of minutes flashing.
3. Set the tens of minutes for automatic shutdown using the power level selector. Touch the selection circle for power level **2** with your fingertip and make a circular motion to the right or left to increase or decrease the tens of minutes respectively.
4. After setting the tens of minutes, allow 3 seconds to elapse without touching any button and the digit corresponding to the units of the minutes will begin to flash.
5. Set the minute units for automatic shut-off using the power level dial. Touch the power level 2 selection circle with your fingertip and make a circular motion to the right or left to increase or decrease the minutes.
6. Once the time for automatic shutdown is set, allow 2 seconds to elapse without touching any button, a confirmation “Beep” will sound and the countdown to automatic shutdown will start. The power indicator of the timed zone will appear with a flashing dot to indicate that it is timed.
7. To cancel the timer touch the selection button **3** (), **4** (), **5** () or **6** () corresponding to the timed cooking zone you want to cancel, when the power indicator of the cooking zone is flashing touch the timer button **10** ().



The cooking zone that is not set with the timer will continue to operate if it is turned on previously.

Notes:

- If you want to use the timer only as a reminder and not to deactivate a cooking zone, skip step 1 (selecting a cooking zone) and the timer will only warn by “Beeps” after the selected time has elapsed.
- If you want to change the time for automatic power off after setting the timer, you must start from step 1.
- All cooking zones can be timed, to do this follow the steps indicated above for each cooking zone.
- The timer can only be activated, modified or deactivated when the cooking zone is selected, that is, when the power level indicator digit is flashing.

OVERHEATING PROTECTION

Inside the induction hob, a temperature sensor is located, which is constantly monitoring the operating temperature, when it is excessive and the built-in fans are not capable of reducing the temperature, the hob will stop working automatically.

AUTOMATIC SAFETY SHUTDOWN

It is a protection system that incorporates the induction hob, which turns off automatically if you forget to turn it off.

The automatic shutdown time varies depending on the selected power, see the following table:

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



People with a pacemaker should consult their physician before using this unit.

CLEANING THE INDUCTION HOB

Dirt type	How to clean	Important
Daily soiling on the glass surface (fingerprints, marks, food stains or unsweetened spills)	<ol style="list-style-type: none">1. Disconnect the power from the board using the switch or differential enabled for this.2. Use an induction hob cleaner while the surface is warm (but not hot!)3. Rinse and dry the plate with a clean cloth or paper towel.4. Reconnect the board to power	<ul style="list-style-type: none">• When turning off the power to the hob, there will be no indication of a hot surface, but the cooking zone still be hot!• Use special scouring pads for induction hobs. Do not use harsh, corrosive or abrasive cleaners that can damage the plate. Always read the label to see if your cleanser or scourer is suitable. Never leave residue on the surface, the glass can stain.

<p>Spills from sugary foods</p>	<p>Remove them immediately using a scraper suitable for induction hobs, but be careful with hot surfaces in the cooking zone:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Disconnect the power from the board using the switch or differential enabled for this. 2. Hold the scraper at a 30 ° angle and scrape dirt to a cool area of the plate. 3. Wipe up dirt or spills with a kitchen towel or paper towel. 	<p>Remove stains from melting and sugary foods or spills as soon as possible. If allowed to cool on the glass, it can be difficult to clean or even permanently damage the surface of the hob.</p> <p>Cut Hazard - When the safety cover is retracted, the blade on a scraper becomes sharp. Use it with great care and always store safely and out of the reach of children.</p>
<p>Dirt and spill stains on the control panel</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disconnect the power from the board using the switch or differential enabled for this. 2. Clean the control panel area with a clean, damp sponge or cloth. 3. Completely dry the control panel area 4. Reconnect the board to power. 	<p>Liquid spillage in the area of the control panel may cause the induction hob to malfunction, the touch buttons may not work properly.</p> <p>Be sure to thoroughly clean and dry the control panel area before reconnecting the board to power.</p>

PROBLEM SOLVING

Problem	Possible causes	What to do?
<p>The induction hob does not turn on</p>	<p>No mains power</p>	<p>Make sure that the induction hob is connected to the mains socket and that the switch or circuit breaker is in the on position. Check if you have light in the rest of your house. If you have checked everything and the problem persists, call a technician.</p>
<p>Touch buttons do not work</p>	<p>The control panel is locked</p>	<p>Unlock the control panel, see the corresponding section.</p>
<p>Touch buttons are not working properly</p>	<p>There may be a small film of water or liquid on the buttons or you may be using the tip of your finger when touching the buttons.</p>	<p>Make sure the control panel area is clean and dry. Use the pad of your finger when touching the controls.</p>
<p>The surface of the plate is scratched</p>	<p>Cookware can have edges or edges that will deteriorate the hob. The utensils or cleaning products used are not suitable.</p>	<p>Use cookware with a flat, smooth bottom. See the section "The induction cooker" and the section cleaning the induction hob.</p>
<p>Some containers make noises or clicks</p>	<p>Some containers have a sandwich base</p>	<p>This is normal and is due to the type of base of the container, this is normal and does not indicate an anomaly or failure.</p>

The hob produces a humming noise 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 is decreased.
Fans noise coming from the induction hob.	The fans that cool the induction hob has turned on. Prevent the hob from overheating, the fans can continue to work after turning off the induction hob.	This is normal and is not a malfunction. Do not turn off the power to the induction hob while the fan is running.
The containers do not heat up and the display shows U -	The cookware is not suitable for induction, the base of the cooker is too small or it is not centered on the cooking zone.	Use cookware suitable for induction, with a base large enough to be detected and center it in the cooking zone

ERROR MESSAGES

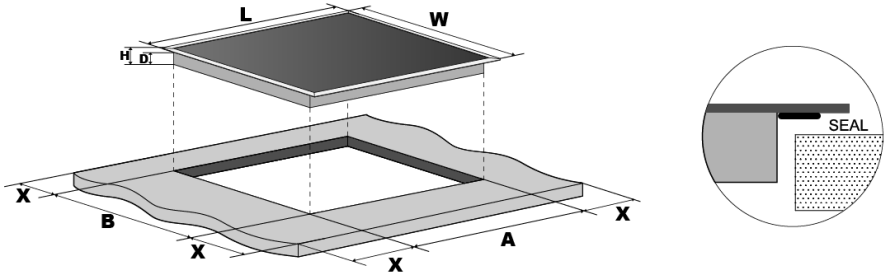
If an abnormality arises, the induction hob will enter the protection state automatically and display the corresponding error codes:

Message	Description	Solution
E1/E2	Protection against under voltage (<85 V) or over voltage (> 285 V)	If the voltage at the mains outlet is lower or higher than specified, consult a qualified electrician.
E3	Induction coil temperature sensor fault.	Contact the closest MX ONDA Official Technical Service.
E4	IGBT temperature sensor failure	Contact the closest MX ONDA Official Technical Service.
E5	High temperature (> 280 °C) of the induction coil temperature sensor.	Turn off the induction hob and wait for it to cool down.
E6	High temperature at IGBT sensor	Check that the ventilation is correct and the fans are not obstructed.
ER	Internal fault of the control circuits.	Contact the closest MX ONDA Official Technical Service.
EŁ	There is excess liquid on the buttons on the control panel	Clean and dry the control panel

INSTALLATION

Drill a hole in the worktop based on the following suggestions:

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



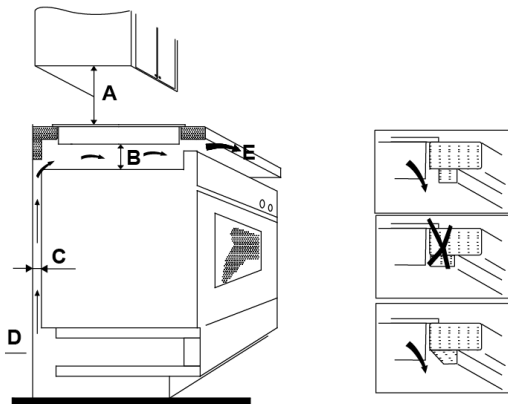
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 min.

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

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



Note: The safety distance between the induction hob and the cabinet or extractor hood above the induction hob must be at least 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mm	20 mm	Air inlet	Air outlet 10 mm

Before installing the induction hob, make sure that

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

At the end of the installation of the induction hob, make sure that ...

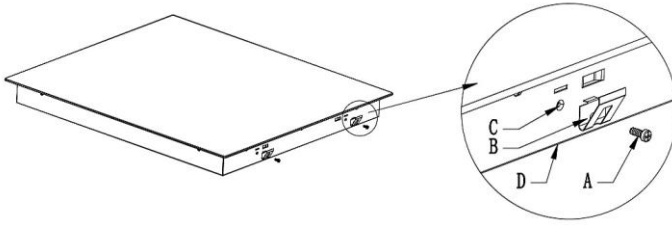
- The power cord is not accessible through drawer or drawer doors.
- There is adequate flow of fresh air from the outside of the cabinet to the base of the counter.
- If the induction hob is installed over a drawer or closet space, a thermal protection barrier is installed under the base of the hob.
- The isolating switch or circuit breaker is easily accessible by the user.

Before attaching the fixing brackets.

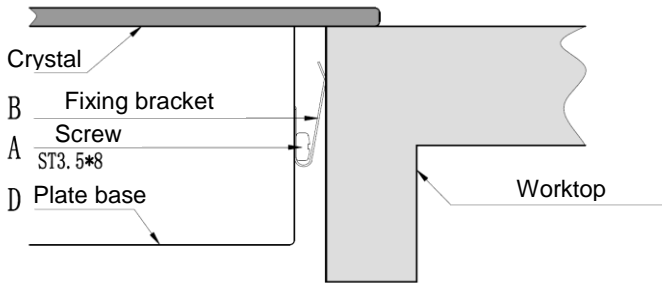
The unit must be placed on a stable and smooth surface (use the packaging). Do not apply force to controls that protrude from the plate.

Attaching the fixing brackets

To fix the induction hob on the hob, you must first place the fixing brackets, use the supplied screws (do not use other screws as they could damage the inside of the induction hob).



A	B	C	D
Screw	Support	Screw hole	Base



Precautions

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

CONNECTION OF THE INDUCTION HOB TO THE ELECTRICITY SOCKET.



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

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

1. The electrical installation where the induction hob is to be connected must be suitable for the power consumed by the induction hob.
2. The voltage must correspond to the nominal value specified in the characteristics described in this manual.

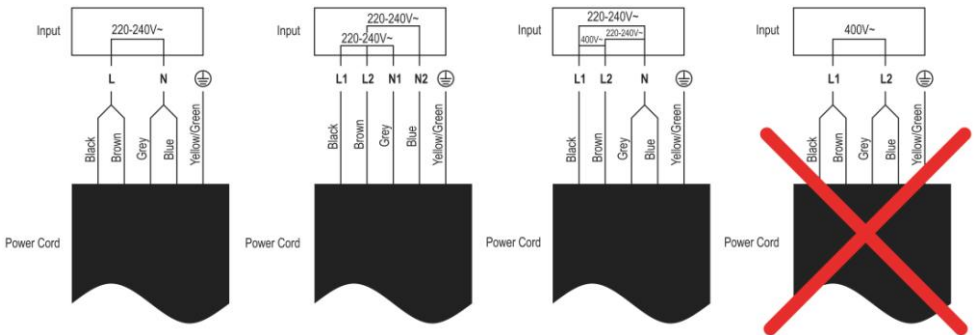
- The section of the power cables must withstand the current specified on the nameplate.

To connect the induction hob to the mains socket, you must not use adapters, reducers or branches, as these devices can become hot and cause a fire.

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

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

The electrical connection of the induction hob must be carried out in accordance with current regulations and protected by a single-pole magnetothermic or automatic switch. The connection is shown below:



- If the cable is damaged, to be substituted or replaced, the operation must be carried out by an Official Mx Onda Technical Service.
- If the induction 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 cord must be connected to the earth of the mains socket.
- The manufacturer is not responsible for any accident resulting from the use of an appliance that is not grounded or from faulty grounding continuity.
- If the device has an electrical outlet, it must be installed so that the electrical outlet is accessible.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Supply voltage	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Maximum consumption	7200 W
Cooking surface	High resistance ceramic glass
Zone 1 (upper right) Maximum power	1500W (2000W turbo mode)
Cooking diameter	90 ~ 180 mm Ø
Zone 2 (lower right) Maximum power	1300 W (1600 W turbo mode)
Cooking diameter	80 ~ 160 mm Ø
Zone 3 (upper left) Maximum power	1300 W (1600 W turbo mode)
Cooking diameter	80 ~ 160 mm Ø
Zone 4 (lower left) Maximum power	1500W (2000W turbo mode)
Cooking diameter	80 ~ 180 mm Ø
FLEX mode Maximum power	2600 W (3000 turbo mode)
Cooking surface	180 x 395 mm
Controls	Touch type
Power levels	9 levels
Timer	Up to 99 minutes
Dimensions	590 x 520 x 58 mm (l, w, h)
Recessed hole dimensions	560 x 490 mm (l, w)
Weight	10 Kg

Specifications subject to change without notice.

This product complies with the European Directives 2014/30/EC (EMC – Electromagnetic Compatibility) and the 2014/35/EC (LVD – Low Voltage Directive) relative to Low Tension Security.

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

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

MX ONDA, S. A.

C / Matabueyes, 7 Nave 1A 19171

Cabanillas del Campo (Guadalajara SPAIN)



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



E-MAIL: mxsat@mxonda.es

<http://www.mxonda.es>