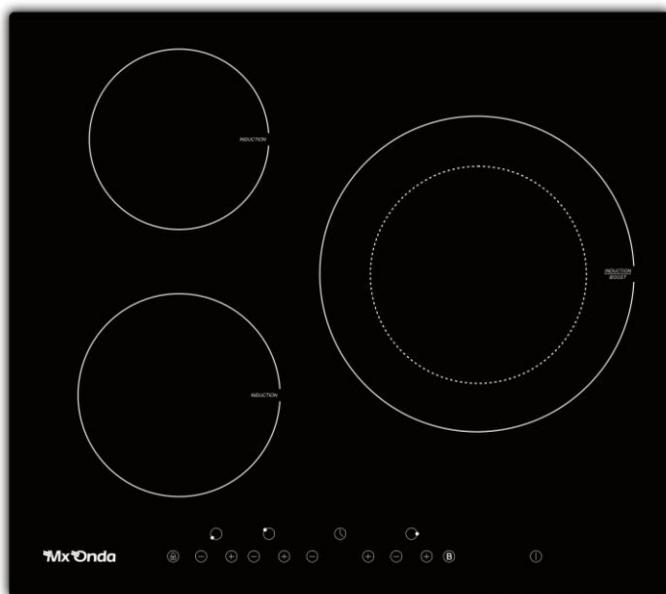


MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION

Mx Onda

PLAQUE D'INDUCTION À ENCASTRER AVEC TROIS ZONES DE CUISSON

MODÈLE: **MX-PI2230**



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 l'achat de votre nouvelle table à induction équipée de trois zones de cuisson **MX ONDA** modèle **MX-PI2230**. Nous vous recommandons de prendre un peu de temps pour lire ce Manuel d'utilisation et d'installation afin de bien comprendre comment l'installer correctement et comment l'utiliser. Pour l'installation, lisez la section installation.

Lisez attentivement toutes les instructions de sécurité avant d'utiliser et conservez ce manuel d'utilisation et l'installation pour référence ultérieure.

Il présente les caractéristiques suivantes:

- Verre en céramique à haute résistance.
- Puissance maximale: 6500 W
- Zone de cuisson 1: Diamètre de cuisson: 100 ~ 160 mm
Puissance: 1500 W
- Zone de cuisson 2: Diamètre de cuisson: 120 ~ 180 mm
Puissance: 2000 W
- Zone de cuisson 3: Diamètre de cuisson: 180 ~ 280 mm
Puissance: 2300 W (3000 W en mode turbo)
- Commandes électroniques de type tactile
- 9 niveaux de puissance
- Minuterie jusqu'à 99 minutes
- Détection de petits récipients ne convenant pas à l'induction
- Arrêt de sécurité automatique
- Verrouillage enfant
- Indication de 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.
- 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.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la plaque.
- Ne placez pas d'objets lourds sur la plaque.

- 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.
- **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.
- Cet appareil intègre une connexion à la terre uniquement à des fins fonctionnelles.
- 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:

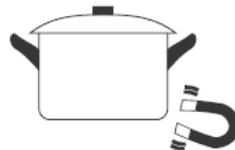
- Temps de cuisson réduit: le récipient chauffe plus rapidement.
- Économie d'énergie: en diminuant le temps de cuisson et / ou de friture. Lorsque le récipient est retiré de la zone de cuisson, il cesse automatiquement de fournir de la chaleur.
- Nettoyage plus simple; Comme la surface n'est pas trop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

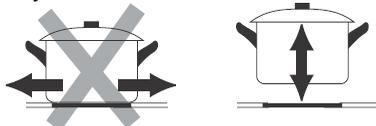
Portez une attention particulière à la forme de la base, car elle doit être complètement plate. N'utilisez pas de récipients aux bords irréguliers ou aux bases courbes.



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 $\geq _ \leq$ apparaîtra à l'écran.

Dimensions du conteneur

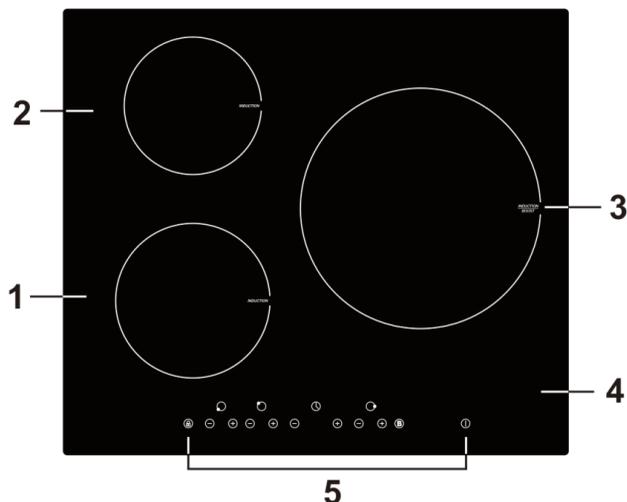
Les zones de cuisson ont un diamètre de fonctionnement minimal et maximal et s'adaptent automatiquement au diamètre du récipient. Cependant, la partie inférieure du récipient doit avoir un diamètre minimal en fonction de la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir le meilleur rendement possible de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

Diamètre de cuisson de la grande zone de cuisson: 180 ~ 280 mm Ø

Diamètre de cuisson de la zone de cuisson moyenne: 120 ~ 180 mm Ø

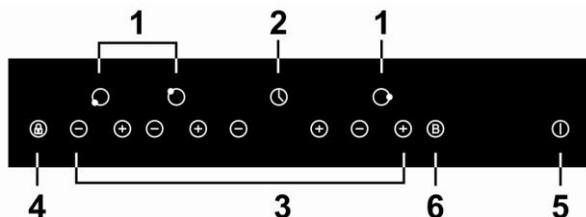
Diamètre de cuisson de la petite zone de cuisson: 100 ~ 160 mm Ø

COMMANDES ET ELEMENTS



1. Zone de cuisson moyenne
Diamètre de cuisson: 120 ~ 180 mm Ø
Puissance: 2000 W
2. Petit coin cuisine
Diamètre de cuisson: 100 ~ 160 mm Ø
Puissance: 1500 W
3. Grand espace de cuisson
Diamètre de cuisson: 180 ~ 280 mm Ø
Puissance: 2300 W (mode 3000 W Turbo)
4. Plaque de verre
5. Panneau de commande

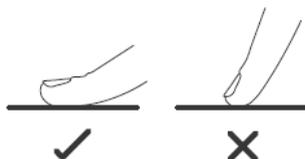
PANNEAU DE COMMANDE



1. Indication de la zone de cuisson
2. Minuterie
3. Boutons diminuer (-) et augmenter (+)
4. Verrouillage du panneau de commande
5. Allumer et éteindre
6. Fonction Turbo

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

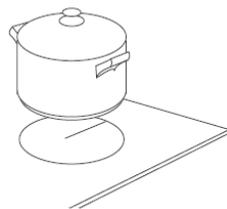
1. Touchez le bouton marche / arrêt 5.

Lorsque la plaque est allumée, un avertissement sonore retentit et les écrans "-" ou "- -" s'affichent, indiquant que la carte est allumée et en état de veille ou d'attente.



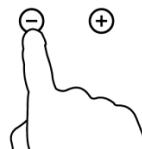
2. Placez un récipient approprié dans la zone de cuisson choisie.

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



3. Appuyez sur les boutons de diminution et d'augmentation 3 (- ou +) pour choisir le niveau de puissance souhaité.

- Si, après 60 secondes, vous ne choisissez pas de niveau de puissance, la table de cuisson à induction s'éteindra automatiquement et vous devrez recommencer à partir de l'étape 1.
- Le niveau de puissance peut être modifié à tout moment pendant la cuisson.



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

Ceci signifie que...

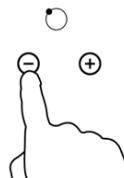
- Vous n'avez pas placé de récipient dans la bonne zone de cuisson ou,
- que le récipient que vous utilisez ne convient pas à la cuisson par induction ou,
- que le récipient a la base trop petite ou n'est pas centré correctement dans la zone de cuisson.

Par conséquent...

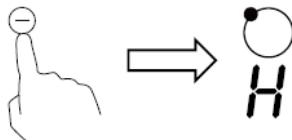
- Le chauffage n'est effectué que s'il existe un récipient adéquat dans la zone de cuisson.
- L'écran s'éteindra automatiquement après 2 minutes si aucun conteneur approprié n'y est placé.

Quando hayas terminado de cocinar

1. Vous devez utiliser les boutons de diminution et d'augmentation **3** (- ou +) correspondant à la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.



2. Utilisez la touche de diminution **3** (-) de la zone de cuisson sélectionnée pour sélectionner le niveau de puissance "0". Si l'écran affiche "H", cela signifie que la zone de cuisson est très chaude.



3. Eteignez le tableau en appuyant sur le bouton marche / arrêt **5**.



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.



FONCTION TURBO

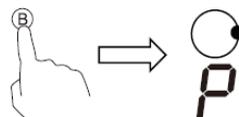
La fonction Turbo permet d'augmenter temporairement la puissance de la zone de cuisson choisie et d'obtenir ainsi une cuisson plus puissante et plus rapide. La fonction turbo a une durée maximale de 5 minutes.

Utiliser la fonction Turbo

1. Allumez la grande zone de cuisson à l'aide des touches de diminution et d'augmentation **3** (- ou +) et choisissez le niveau de puissance souhaité.

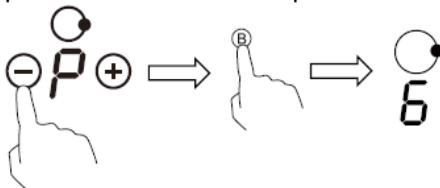


2. Lorsque le niveau de puissance sélectionné clignote, appuyez sur le bouton Turbo **6** pour que la zone de cuisson commence à fonctionner en mode Turbo. L'écran affichera l'indication "P" pour vous informer que la zone de cuisson est en mode augmentation de puissance ou en mode turbo.



3. Le mode d'augmentation de la puissance ou le mode Turbo durera 5 minutes. Après cette période, la zone de cuisson reviendra au mode d'alimentation précédemment défini.

4. Si vous souhaitez annuler le mode augmentation de la puissance ou le mode Turbo pendant ces 5 minutes, appuyez sur les touches de diminution et d'augmentation (**3**) (- ou +) et lorsque le niveau de puissance sélectionné clignote, appuyez sur la touche Turbo **6**, la zone de cuisson revient pour régler précédemment le mode puissance ou chauffage.



VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

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

Lorsque le panneau de commande est verrouillé, tous les boutons sauf le bouton marche / arrêt **5** restent désactivés.

Pour verrouiller le panneau de commande

Appuyez sur le bouton de verrouillage du panneau de commande **4** et l'indicateur de minuterie indiquera "LO".

Pour déverrouiller le panneau de commande

1. Touchez le bouton marche / arrêt **5**.
2. Touchez et maintenez votre doigt sur le bouton de verrouillage **4** jusqu'à ce que l'indication " **LD** " disparaisse de l'écran.
3. Maintenant, le panneau de commande est déverrouillé et la plaque peut être utilisée



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

PROTECTION EN SURCHAUFFE

À l'intérieur de la plaque à induction se trouve un capteur de température qui surveille en permanence la température de fonctionnement. Lorsque cela est excessif et que les ventilateurs intégrés ne peuvent pas baisser la température, la plaque cesse de fonctionner automatiquement.

Détection de petits récipients, petits objets ou non appropriés à l'induction

Lorsqu'un récipient de taille inadéquate est placé, un récipient ne convenant pas à l'induction (par exemple, l'aluminium), ou un autre petit élément (par exemple, un couteau, une fourchette, une clé, etc.) dans une zone de cuisson, Au bout d'une minute, le tableau s'éteindra automatiquement. Le ventilateur continuera à fonctionner pendant 1 minute supplémentaire.

Arrêt de sécurité automatique

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 de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps d'arrêt automatique (heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Lorsque le récipient est retiré, la plaque à induction cesse immédiatement de chauffer et la plaque s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.



Les personnes ayant une image de marque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cette unité.

MINUTERIE

La minuterie peut être utilisée de deux manières différentes:

- Pour rappel (compte à rebours), dans ce cas, la minuterie n'éteindra aucune zone de cuisson lorsque le temps imparti est écoulé.
- En tant que minuterie d'extinction automatique, dans ce cas, l'heure réglée désactivera la zone de cuisson.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

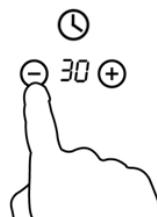
Utilisation de la minuterie comme rappel (compte à rebours)

Remarque: Assurez-vous de ne sélectionner aucune zone de cuisson.

1. Vérifiez que le tableau est allumé.

Remarque: vous pouvez utiliser la fonction de rappel même si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.

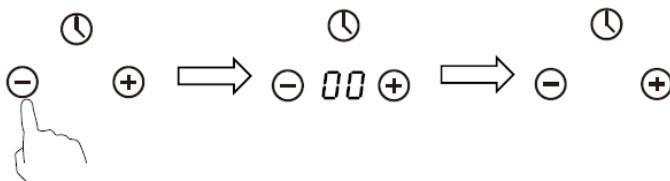
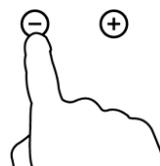
2. Effleurez les touches de décrémentation et d'augmentation **3** (- ou +) correspondant à la minuterie, l'afficheur clignotera le temps d'arrêt "30" réglé par défaut.



3. Réglez l'heure du rappel à l'aide des touches d'augmentation et de diminution **3** (- ou +) correspondant à la minuterie.

Suggestions:

- Appuyez momentanément sur les boutons de diminution et d'augmentation **3** (- ou +) pour les diminuer ou les augmenter en sauts d'une minute.
 - Appuyez sur les boutons d'augmentation ou de diminution **3** (- ou +) et maintenez-les enfoncés pour augmenter ou réduire les sauts de 10 minutes.
 - Si la durée définie dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 00 minutes.
4. Pour annuler la minuterie, appuyez sur la touche **3** (-) de la minuterie et l'écran affichera l'indication "00" pour vous avertir que la minuterie est désactivée.



5. Une fois que le temps de rappel a été défini, l'écran clignotera et le compte à rebours démarrera, l'écran affichera le temps restant pour le rappel.



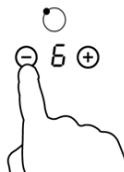
6. À la fin du temps, un avertissement sonore retentit pendant 30 secondes et l'écran affiche "- -".



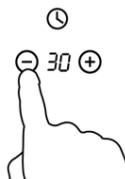
Utilisation de la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

Remarque: La zone de cuisson souhaitée doit être en fonctionnement.

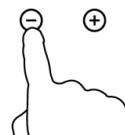
1. Appuyez sur les touches de diminution et d'augmentation **3** (- ou +) correspondant à la zone de cuisson sur laquelle vous souhaitez régler la minuterie. Le niveau de puissance continuera de clignoter.



2. Lorsque le niveau de puissance de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie clignote, appuyez sur les touches d'augmentation et de diminution **3** (- ou +) correspondant à la minuterie. L'écran clignotera le temps de déconnexion par défaut en usine "30".

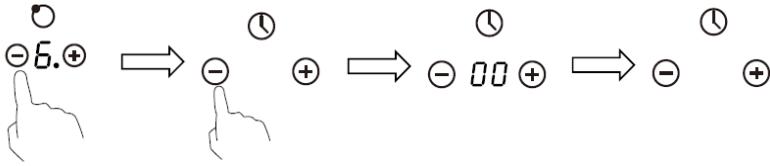


3. Réglez l'heure du rappel à l'aide des touches d'augmentation et de diminution **3** (- ou +) correspondant à la minuterie.



Suggestions:

- Appuyez momentanément sur les boutons **3** (- ou +) pour les diminuer ou les augmenter en sauts d'une minute.
 - Appuyez sur les boutons **3** (- ou +) et maintenez-les enfoncés pour augmenter ou réduire les sauts de 10 minutes.
 - Si la durée définie dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 00 minutes.
4. Pour annuler la minuterie, appuyez sur les touches d'augmentation et de diminution **3** (- ou +) correspondant à la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez désactiver la minuterie, puis appuyez sur la touche de diminution **3** (-) correspondant à la minuterie jusqu'à ce que l'écran affiche l'indication. "00" vous avertissant que la minuterie est désactivée, après quelques secondes l'écran affichera l'indication "- -"



5. Une fois que l'heure d'arrêt automatique a été réglée, l'écran clignotera l'heure sélectionnée et le compte à rebours commencera, l'écran affichera le temps restant pour l'arrêt automatique.



Remarque: dans le témoin d'alimentation de la zone de cuisson où la minuterie est réglée, un point allumé apparaît pour indiquer que cette zone de cuisson est programmée.



6. Une fois le délai d'extinction automatique écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et affiche l'indication "H".



La zone de cuisson qui n'est pas configurée avec la minuterie continuera à fonctionner si elle était allumée précédemment.

CONSEILS D'UTILISATION UTILES



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

Économie d'énergie

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

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 de la plaque. 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>
Saleté et taches sur le panneau de commande	<ol style="list-style-type: none"> Déconnectez l'alimentation de la carte à l'aide du commutateur ou du différentiel activé pour cela. Nettoyez la zone du panneau de commande avec un chiffon ou une éponge propre et humide. Bien sécher la zone du panneau de commande 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?
La plaque à induction ne s'allume pas	Pas d'alimentation réseau	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.
Les boutons tactiles ne fonctionnent pas	Le panneau de contrôle est bloqué	Déverrouillez le panneau de commande, voir la section correspondante.
Les boutons tactiles ne fonctionnent pas correctement	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.	Assurez-vous que la zone du panneau de commande est propre et sèche. Utilisez votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
La surface de la plaque est rayée	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.	Utilisez des récipients de cuisine à base plate et lisse. Voir la section "Cuisson par induction" et la section nettoyage de la table de cuisson à induction.
Certains conteneurs font des bruits ou des clics	Certains conteneurs ont le type de base sandwich	Ceci est normal et est dû au type de base du conteneur. Ceci est normal et n'indique pas une anomalie ou une défaillance.
La plaque produit un bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à un niveau de puissance élevé.	Ceci est causé par la technologie de cuisson par induction.	Ceci est normal, le bruit devrait être réduit ou disparaître complètement lorsque vous diminuez la puissance.
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

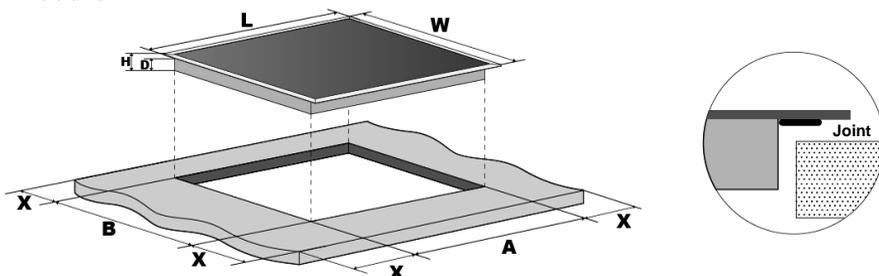
En cas d'anomalie, la plaque à induction entre automatiquement l'état de protection et affiche les codes d'erreur correspondants:

Message	Description	La solution
<i>F3/F4</i>	Erreur dans le capteur de température de la bobine d'induction.	Contactez le service technique officiel MX ONDA le plus proche.
<i>F9/FA</i>	Défaillance du capteur de température IGBT.	Contactez le service technique officiel MX ONDA le plus proche.
<i>E1/E2</i>	Protection contre les basses tensions ou les surtensions	Si la tension de la prise secteur est inférieure ou supérieure à celle spécifiée, consultez un électricien qualifié.
<i>E3</i>	Température élevée du capteur de température de la bobine d'induction.	Contactez le service technique officiel MX ONDA le plus proche.
<i>E5</i>	Température élevée du capteur de température IGBT.	Débranchez la plaque à induction et attendez qu'elle refroidisse.

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.



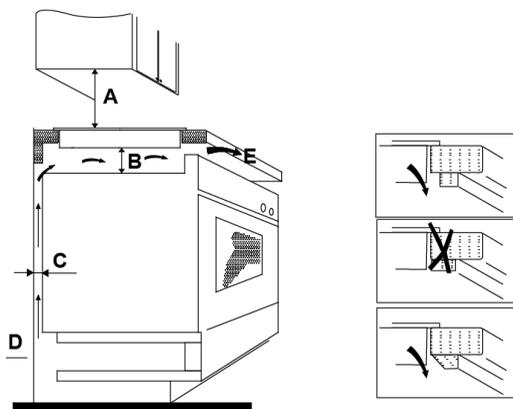
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 min.

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 ...

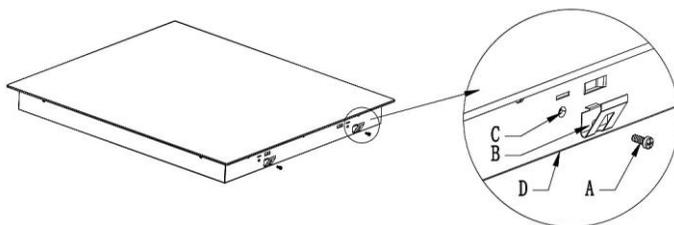
- Le cordon d'alimentation n'est pas accessible par les tiroirs ou les portes des tiroirs.
- Il y a un flux d'air frais suffisant de l'extérieur du meuble à la base du comptoir.
- Si la plaque à induction est installée sur un tiroir ou une armoire, une barrière de protection thermique est installée sous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

Avant de placer les supports de fixation.

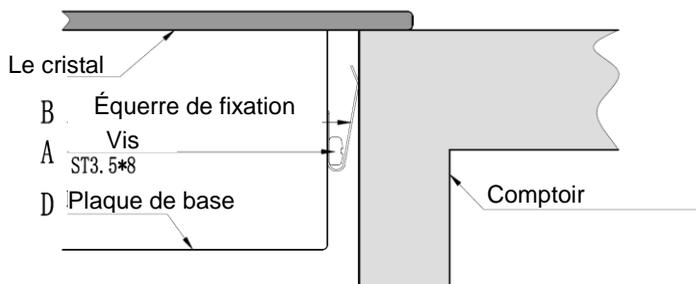
L'unité doit être placée sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes sortant de la plaque.

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 sécheuse, 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:

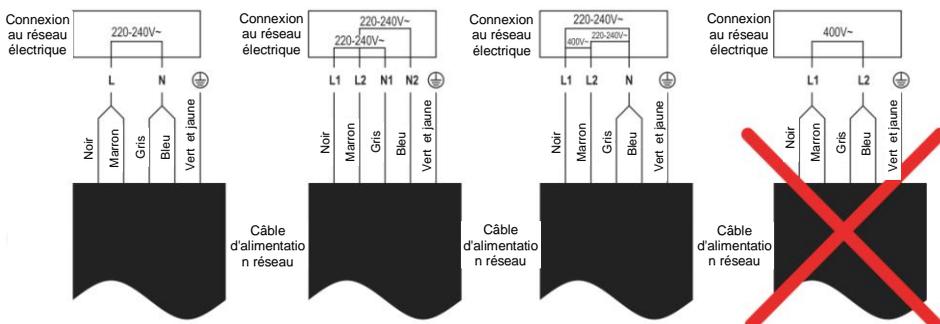
1. L'installation électrique où vous allez connecter la plaque à induction doit être adaptée à la puissance consommée par la plaque à induction.
2. La tension doit correspondre à la valeur nominale spécifiée dans les caractéristiques décrites dans ce manuel.
3. La section des câbles d'alimentation doit 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.
- 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.
- Si l'appareil est doté d'une prise de courant, vous devez l'installer de manière à ce que vous puissiez y accéder.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Consommation	5500 - 6900 W
Surface de cuisson	Verre en céramique à haute résistance
Grand espace de cuisson	
Puissance maximale	2300 W (mode turbo 3000 W)
Diamètre de cuisson	180 ~ 280 mm Ø
Zone de cuisson moyenne	
Puissance maximale	2000 W
Diamètre de cuisson	120 ~ 180 mm Ø
Petit coin cuisine	
Puissance maximale	1500 W
Diamètre de cuisson	100 ~ 160 mm Ø
Contrôles	Type tactile
Niveaux de puissance	9 niveaux
Minuterie	Jusqu'à 99 minutes
Dimensions	590 x 520 x 55 mm (l, a, hauteur)
Dimensions creuses pour contenir	560 x 490 mm (l, a)
Poids	9,8 kg

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

Ce produit est conforme aux directives européennes 2004/108 / CE (CEM) sur la compatibilité électromagnétique et 2006/95 / CE (LVD) basse tension de sécurité.

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

MX ONDA, S.A.

Isla de Java, 37

28034 – MADRID (SPAGNE)

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

E-MAIL: mxsat@mxonda.es

<http://www.mxonda.es>