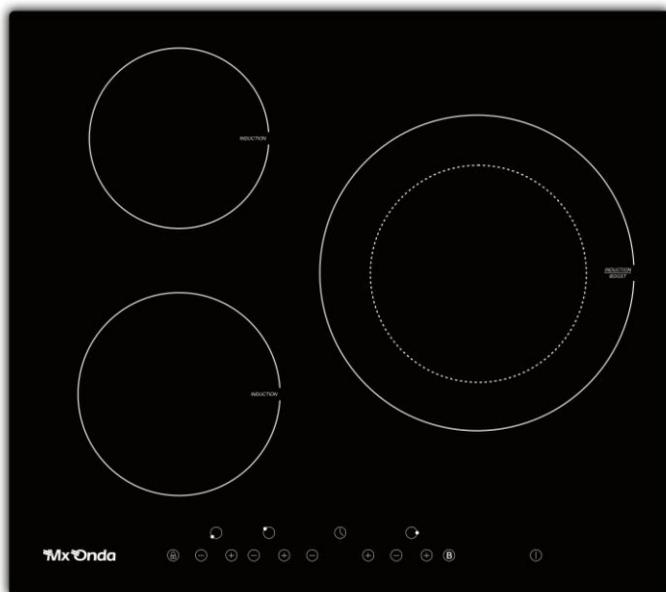


# MANUALE D'USO E D'INSTALLAZIONE

# MxOnda

## PIASTRA AD INDUZIONE PER ENCASTRAZIONE CON TRE ZONE DI COTTURA

MODELLO: **MX-PI2230**



**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

Complimenti per l'acquisto del tuo nuovo piano cottura a induzione da montare con tre zone di cottura MX ONDA modello **MX-PI2230**.

Si consiglia di dedicare un po 'di tempo a leggere questo Manuale utente e di installazione per comprendere appieno come installarlo correttamente e come usarlo. Per l'installazione, leggere la sezione di installazione.

Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima di utilizzare e salvare questo manuale utente e l'installazione per riferimento futuro.

Tra gli altri ha le seguenti caratteristiche:

- Vetro ceramico ad alta resistenza.
- Potenza massima: 6500 W
- Zona di cottura 1:     Diametro di cottura: 100 ~ 160 mm  
                                  Potenza: 1500 W
- Zona di cottura 2:     Diametro di cottura: 120 ~ 180 mm  
                                  Potenza: 2000 W
- Zona di cottura 3:     Diametro di cottura: 180 ~ 280 mm  
                                  Potenza: 2300 W (3000 W in modalità turbo)
- Comandi elettronici di tipo touch
- 9 livelli di potenza
- Timer fino a 99 minuti
- Rilevazione di piccoli contenitori non adatti all'induzione
- Arresto automatico di sicurezza
- Serratura per bambini
- Indicazione del 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.
- 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.
- Tenere lontano i 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.
- 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.
- **AVVERTENZA:** l'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso.
- Prestare attenzione per evitare di toccare le zone di cottura.
- 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.
- **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.
- Questo dispositivo incorpora una connessione di terra solo per scopi funzionali.
- 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:

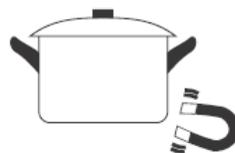
- Diminuzione del tempo di cottura: il contenitore si riscalda più velocemente.
- Risparmio energetico: diminuendo i tempi di cottura e / o frittura. Quando il contenitore viene rimosso dalla zona di cottura, smette automaticamente di fornire calore.
- Pulizia più semplice; Poiché la superficie non è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

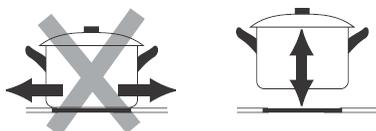
Prestare particolare attenzione alla forma della base, in quanto deve essere completamente piana. Non utilizzare contenitori con bordi irregolari o basi curve.



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 "  $\geq \cup \leq$  " apparirà sullo schermo.

### **Dimensioni del contenitore**

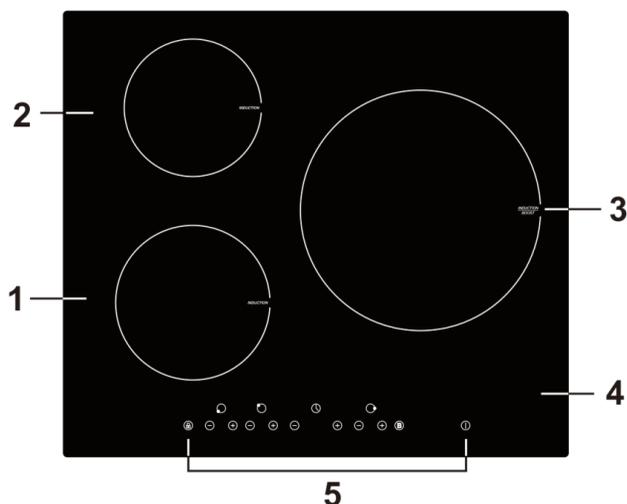
Le zone di cottura hanno un diametro operativo minimo e massimo e si adattano automaticamente al diametro del contenitore. Tuttavia, la parte inferiore del contenitore deve avere un diametro minimo in base alla zona di cottura corrispondente. Per ottenere la massima efficienza dal piano di cottura a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

Diametro di cottura della grande zona di cottura: 180 ~ 280 mm Ø

Diametro di cottura della zona di cottura media: 120 ~ 180 mm Ø

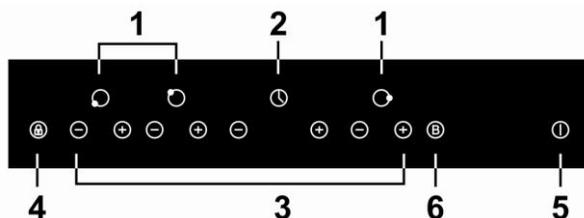
Diametro di cottura della piccola zona di cottura: 100 ~ 160 mm Ø

## CONTROLLI ED ELEMENTI



1. Zona di cottura media  
Diametro di cottura: 120 ~ 180 mm Ø  
Potenza: 2000 W
2. Piccola cucina  
Diametro di cottura: 100 ~ 160 mm Ø  
Potenza: 1500 W
3. Grande angolo cottura  
Diametro di cottura: 180 ~ 280 mm Ø  
Potenza: 2300 W (modalità Turbo da 3000 W)
4. Lastra di vetro
5. Pannello di controllo

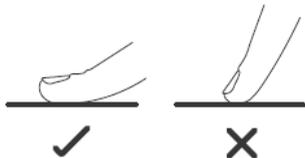
## PANNELLO DI CONTROLLO



1. Indicazione della zona di cottura
2. Temporizzatore
3. Diminuisci (-) e aumenta i pulsanti (+)
4. Blocco del pannello di controllo
5. Accensione / spegnimento
6. Funzione Turbo

## 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.



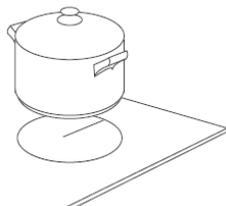
## USO DELLA CUCINA A INDUZIONE

### Per iniziare a cucinare

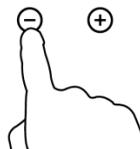
1. Tocca il pulsante di accensione / spegnimento **5**.  
Quando la piastra è accesa, viene emesso un segnale acustico e il display mostra le indicazioni "-" o "- -", avvertendo che la scheda è accesa e in modalità e nello stato di attesa o di attesa.



2. Mettere un contenitore adatto alla zona di cottura scelta.
  - Assicurarsi che il fondo della ciotola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.



3. Tocca la diminuzione e aumenta i pulsanti **3 (- o +)** per scegliere il livello di potenza desiderato.
  - Se dopo 60 secondi non si seleziona un livello di potenza, il piano di cottura a induzione si spegnerà automaticamente e sarà necessario ricominciare dal punto 1.
  - Il livello di potenza può essere variato in qualsiasi momento durante la cottura.



## Se il display lampeggia $\geq \underline{H} \leq$ alternativamente con il livello di potenza

Ciò significa che ...

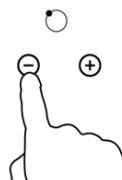
- Non hai collocato un contenitore nella zona di cottura corretta o,
- che il contenitore in uso non è adatto alla cottura a induzione o,
- che il contenitore abbia una base troppo piccola o che non sia centrato correttamente nella zona di cottura.

Quindi ...

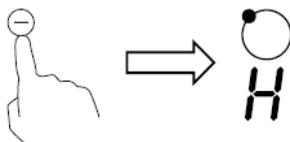
- Il riscaldamento non viene eseguito a meno che non ci sia un contenitore adatto nella zona di cottura.
- Lo schermo si spegnerà automaticamente dopo 2 minuti se non viene inserito un contenitore appropriato.

### Quando hai finito di cucinare

1. È necessario utilizzare i pulsanti di riduzione e aumento **3** (- o +) corrispondenti alla zona di cottura che si desidera disattivare.



2. Utilizzare il pulsante di diminuzione **3** (-) della zona di cottura selezionata per selezionare il livello di potenza "0". Se il display indica "H" significa che la zona di cottura è molto calda.



3. Spegner la piastra toccando il pulsante di accensione / spegnimento **5**.



4. Attenzione alle superfici calde!

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



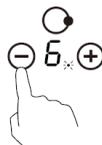
## FUNZIONE TURBO (solo nella grande zona di cottura)

La funzione Turbo serve ad aumentare temporaneamente la potenza della grande zona di cottura, ottenendo così una cottura più potente e veloce.

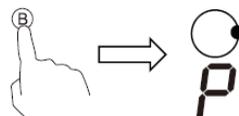
La funzione turbo ha una durata massima di 5 minuti.

### Usando la funzione Turbo

1. Accendi la grande zona di cottura usando i pulsanti di diminuzione e aumento **3** (- o +) e scegli il livello di potenza desiderato.

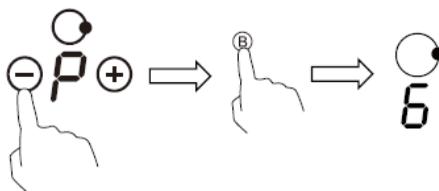


2. Quando il livello di potenza selezionato lampeggia, tocca il pulsante Turbo **6** e la zona di cottura inizierà a funzionare in modalità Turbo. Il display mostrerà l'indicazione " **P** " per farti sapere che la zona di cottura si trova in modalità di aumento potenza o Turbo.



3. La modalità di aumento della potenza o la modalità Turbo dureranno 5 minuti, trascorso questo tempo la zona di cottura tornerà alla modalità di alimentazione impostata in precedenza.

4. Se desideri annullare la modalità di aumento della potenza o la modalità Turbo durante questi 5 minuti, tocca la diminuzione e aumenta i pulsanti **3** (- o +) e quando il livello di potenza selezionato lampeggia, tocca il pulsante Turbo **6**, la zona di cottura tornerà per alimentare o riscaldare la modalità precedentemente stabilita



## BLOCCO DEL PANNELLO DI CONTROLLO

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

Quando il pannello di controllo è bloccato, tutti i pulsanti tranne il pulsante di accensione / spegnimento **5** rimangono disattivati.

### Per bloccare il pannello di controllo

Tocca il pulsante di blocco sul pannello di controllo **4** e l'indicatore del timer mostrerà l'indicazione " **LD** "

### Per sbloccare il pannello di controllo

1. Tocca il pulsante di accensione / spegnimento **5**.
2. Tocca e tieni premuto il dito sul pulsante di blocco **4**, finché l'indicazione "LD" scompare dallo schermo.
3. Ora il pannello di controllo è sbloccato e la piastra può essere utilizzata.



Quando il pannello di controllo della piastra ad induzione è in modalità di blocco, tutti i pulsanti sono disabilitati tranne il pulsante di accensione / spegnimento **5**. È sempre possibile disattivare la piastra ad induzione utilizzando il pulsante di accensione / spegnimento **5** in caso di emergenza, quindi è necessario sbloccare il pannello di controllo.

### 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.

### Rilevazione di piccoli contenitori, piccoli oggetti o non adatti all'induzione

Quando si posiziona un contenitore di dimensioni inadeguate, un contenitore non adatto all'induzione (ad esempio l'alluminio) o qualche altro elemento di piccole dimensioni (ad esempio un coltello, una forchetta, una chiave, ecc.) In una zona di cottura, Dopo 1 minuto, la scheda si spegne automaticamente. Il ventilatore continuerà a funzionare per 1 altro minuto.

### Arresto automatico di sicurezza

È un sistema di protezione che incorpora la piastra ad induzione, che si spegne automaticamente se si dimentica di spegnerlo.

Il tempo di spegnimento automatico varia a seconda della potenza selezionata, vedere la seguente tabella:

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

Quando il contenitore viene rimosso, la piastra ad induzione interrompe immediatamente il riscaldamento e la piastra si spegne automaticamente dopo 2 minuti.



Le persone con un passo di branding dovrebbero consultare il proprio medico prima di utilizzare questa unità.

## TEMPORIZZATORE

Il temporizzatore mer può essere utilizzato in due modi diversi:

- Come promemoria (contatore per il conto alla rovescia), in questo caso il temporizzatore non spegnerà nessuna zona di cottura quando scade il tempo impostato.
- Come temporizzatore di spegnimento automatico, in questo caso, il tempo impostato disattiva la zona di cottura.
- È possibile impostare il temporizzatore fino a 99 minuti.

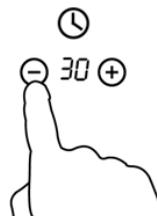
### Uso del temporizzatore come promemoria (contatore del conto alla rovescia)

**Nota:** assicurarsi di non selezionare alcuna zona di cottura.

1. Controlla che la scacchiera sia accesa.

**Nota:** è possibile utilizzare la funzione di promemoria anche se non si seleziona alcuna zona di cottura.

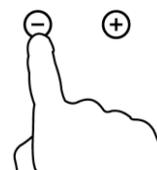
2. Toccare il decremento e aumentare i pulsanti **3** (- o +) corrispondenti al temporizzatore, il display lampeggerà il tempo di spegnimento predefinito "30".



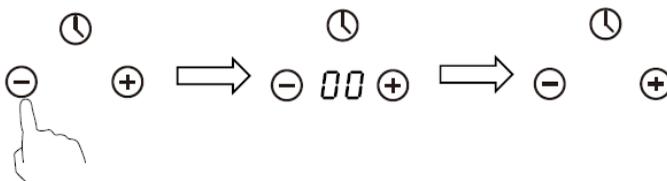
3. Impostare il tempo per il promemoria utilizzando i pulsanti di diminuzione e aumento **3** (- o +) corrispondente al temporizzatore.

Suggerimenti:

- Tocca momentaneamente la diminuzione e aumenta i pulsanti **3** (- o +) per diminuire o aumentare di 1 minuto
- Tocca e tieni premuto per diminuire o aumentare i pulsanti **3** (- o n) per diminuire o aumentare i salti di 10 minuti.
- Se il tempo impostato supera 99 minuti, il timer tornerà automaticamente a 00 minuti.



4. Per cancellare il temporizzatore, toccare il pulsante del temporizzatore **3** (-) e il display mostrerà l'indicazione "00" che avvisa che il temporizzatore è disattivato.



5. Una volta impostato il tempo per il promemoria, lo schermo lampeggerà il tempo selezionato e inizierà il conto alla rovescia, lo schermo mostrerà il tempo rimanente per il promemoria.



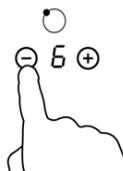
6. Alla fine del tempo verrà emesso un segnale acustico per 30 secondi e il display mostrerà l'indicazione "--".



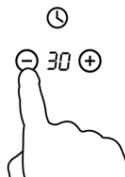
### Usare il temporizzatore per spegnere una zona di cottura

**Nota:** la zona di cottura desiderata deve essere in funzione.

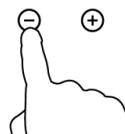
1. Tocca la diminuzione e aumenta i pulsanti **3** (- o +) corrispondenti alla zona di cottura che vuoi impostare, il livello di potenza rimarrà lampeggiante.



2. Quando il livello di potenza della zona di cottura che si desidera impostare il temporizzatore lampeggia, toccare il pulsante di diminuzione e aumentare **3** (- o +) corrispondente al temporizzatore il display lampeggerà il tempo di disconnessione predefinito di fabbrica "30".



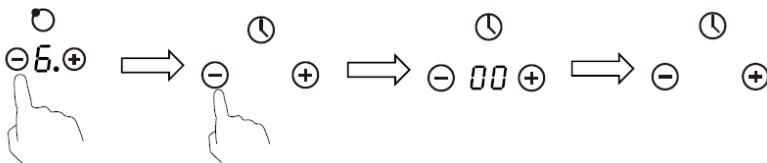
3. Impostare il tempo per lo spegnimento automatico usando il decremento e aumentare i pulsanti **3** (- o +) corrispondenti al temporizzatore.



Suggerimenti:

- Tocca momentaneamente la diminuzione e aumenta i pulsanti **3** (- o +) per diminuire o aumentare di 1 minuto
- Tocca e tieni premuto per diminuire o aumentare i pulsanti **3** (- o n) per diminuire o aumentare i salti di 10 minuti.
- Se il tempo impostato supera 99 minuti, il timer tornerà automaticamente a 00 minuti.

4. Per annullare il temporizzatore, toccare la diminuzione e aumentare i pulsanti **3** (- o +) corrispondenti alla zona di cottura che si desidera disattivare il temporizzatore, quindi toccare il pulsante di diminuzione **3** (-) corrispondente al temporizzatore fino a quando il display mostra l'indicazione "00" che avvisa che il temporizzatore è disattivato, dopo alcuni secondi il display mostrerà l'indicazione "--".



5. Una volta impostato il tempo per lo spegnimento automatico, lo schermo lampeggerà per il tempo selezionato e inizierà il conto alla rovescia, lo schermo mostrerà il tempo rimanente per lo spegnimento automatico.



**Nota:** nell'indicatore di alimentazione della zona di cottura in cui è impostato il timer, verrà visualizzato un punto illuminato che indica che questa zona di cottura è scaduta.



6. Trascorso il tempo per lo spegnimento automatico, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente e visualizza l'indicazione "H".



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

## CONSIGLI UTILI UTILI



Fare attenzione quando si frigge, poiché l'olio e il grasso si scaldano molto rapidamente, specialmente se si utilizza la funzione Turbo. A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso si accendono spontaneamente e questo presenta un grave rischio di incendio.

## Risparmio energetico

- Quando il cibo bolle, ridurre la potenza.
- L'uso di un coperchio riduce i tempi di cottura e risparmia energia trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso per ridurre i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura ad un livello di potenza elevato e quindi ridurre il livello di potenza quando il cibo si è riscaldato.

## PULIZIA DELLA PIASTRA AD INDUZIONE

Tipo di sporco	Come pulire	Importante
<p>Sporcizia quotidiana sulla superficie del vetro (impronte digitali, segni, macchie lasciate dal cibo o fuoriuscite non zuccherate)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Scollegare l'alimentazione dalla scheda utilizzando l'interruttore o il differenziale abilitato per questo</li> <li>2. Utilizzare un detergente per piastre a induzione mentre la superficie è calda (ma non calda!)</li> <li>3. Risciacquare e asciugare la piastra con un panno pulito o un tovagliolo di carta.</li> <li>4. Ricollegare la scheda all'alimentazione.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando la piastra è spenta, non vi sarà alcuna indicazione di una superficie calda, ma la zona di cottura potrebbe essere ancora calda!</li> <li>• 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.</li> </ul>
<p>Fuoriuscite prodotte da cibi zuccherati</p>	<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"> <li>1. Scollegare l'alimentazione dalla scheda utilizzando l'interruttore o il differenziale abilitato per questo</li> <li>2. Tenere la spatola o il raschietto con un angolo di 30 ° e raschiare lo sporco o la fuoriuscita verso un'area fredda della piastra.</li> <li>3. Rimuovere lo sporco o la fuoriuscita con un canovaccio o un tovagliolo di carta.</li> </ol>	<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"> <li>1. Scollegare l'alimentazione dalla scheda utilizzando l'interruttore o il differenziale abilitato per questo</li> <li>2. Pulire l'area del pannello di controllo con un panno o una spugna umidi e puliti.</li> <li>3. Asciugare completamente l'area del pannello di controllo</li> <li>4. Ricollegare la scheda all'alimentazione.</li> </ol>	<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?
La piastra ad induzione non si accende	Nessuna alimentazione di rete	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.
I pulsanti a sfioramento non funzionano	Il pannello di controllo è bloccato	Sbloccare il pannello di controllo, vedere la sezione corrispondente.
I pulsanti a sfioramento non funzionano correttamente	Potrebbe esserci un piccolo film di acqua o liquido sui pulsanti o potresti usare la punta delle dita quando tocchi i pulsanti.	Assicurarsi che l'area del pannello di controllo sia pulita e asciutta. Usa la punta del dito quando tocchi i comandi.
La superficie della piastra è graffiata	Le stoviglie possono avere bordi o bordi che deteriorano la piastra. Gli utensili o i prodotti per la pulizia utilizzati non sono adeguati.	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.
Alcuni contenitori producono rumori o scatti	Alcuni contenitori hanno il tipo base sandwich	Questo è normale ed è dovuto al tipo di base del contenitore, questo è normale e non indica un'anomalia o un guasto.
La piastra produce un ronzio quando viene utilizzata a un livello di potenza elevato.	Questo è causato dalla tecnologia di cottura a induzione.	Questo è normale, il rumore dovrebbe essere ridotto o scomparire completamente quando si riduce la potenza.
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

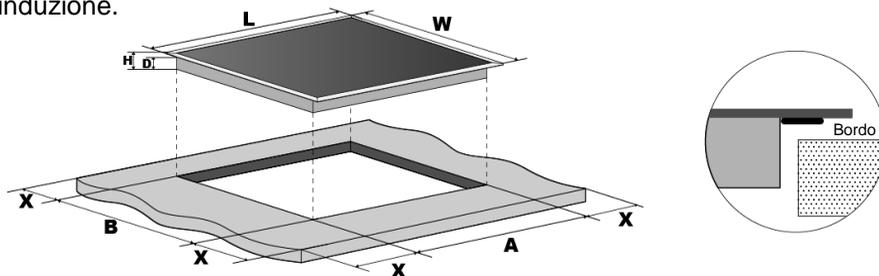
Se si verifica un'anomalia, la piastra ad induzione entrerà automaticamente nello stato di protezione e visualizzerà i corrispondenti codici di errore:

Messaggio	Descrizione	Soluzione
<i>F3/F4</i>	Errore nel sensore di temperatura della bobina di induzione.	Contattare il servizio tecnico ufficiale MX ONDA più vicino.
<i>F9/FR</i>	Guasto nel sensore di temperatura IGBT.	Contattare il servizio tecnico ufficiale MX ONDA più vicino.
<i>E1/E2</i>	Protezione contro bassa tensione o sovratensione.	Se la tensione sulla presa di rete è inferiore o superiore a quella specificata, consultare un elettricista qualificato.
<i>E3</i>	Alta temperatura del sensore di temperatura della bobina di induzione.	Contattare il servizio tecnico ufficiale MX ONDA più vicino.
<i>E5</i>	Alta temperatura del sensore di temperatura IGBT.	Scollegare la piastra ad induzione e attendere che si raffreddi.

## 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.



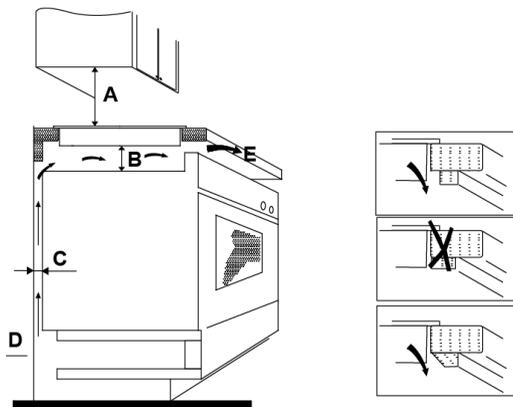
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 min.

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	Presa 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 ...**

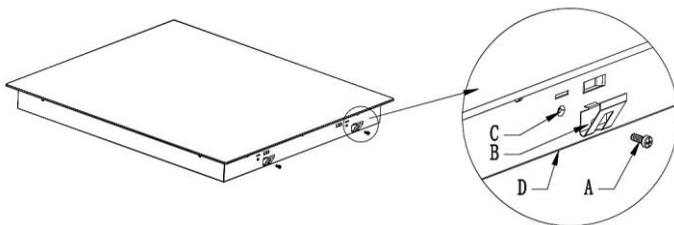
- Il cavo di alimentazione non è accessibile attraverso il cassetto o le ante dei cassetti.
- Esiste un flusso adeguato di aria fresca dall'esterno dell'armadio alla base del piano di lavoro.
- Se il piano di cottura a induzione è installato su un cassetto o in un vano, una barriera di protezione termica 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.**

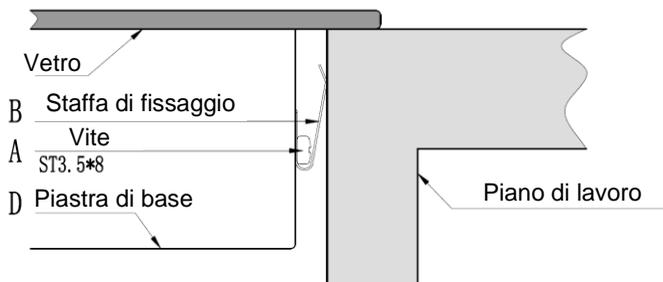
L'unità deve essere posizionata su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non applicare forza ai comandi che sporgono dalla piastra.

### **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	Supporto	Foro per viti	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:

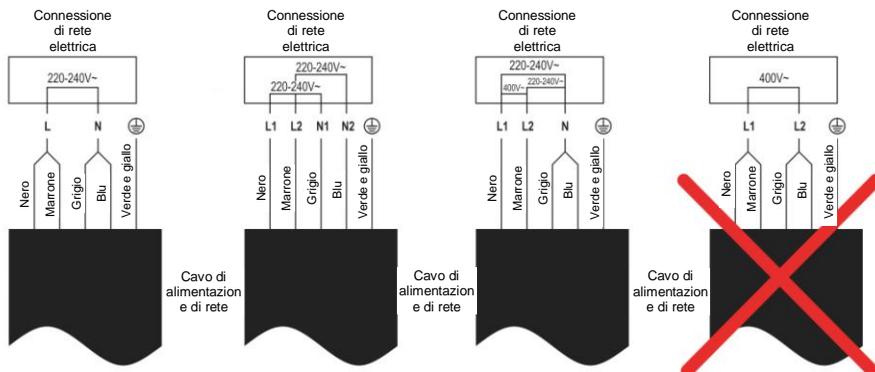
1. L'installazione elettrica in cui verrà collegata la piastra ad induzione deve essere adeguata alla potenza assorbita dalla piastra ad induzione.
2. La tensione deve corrispondere al valore nominale specificato nelle caratteristiche descritte in questo manuale.
3. La sezione dei cavi di alimentazione 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	5500 - 6900 W
Superficie di cottura	Vetro ceramico ad alta resistenza
Grande angolo cottura	
Potenza massima	2300 W (modalità turbo da 3000 W)
Diametro di cottura	180 ~ 280 mm Ø
Zona di cottura media	
Potenza massima	2000 W
Diametro di cottura	120 ~ 180 mm Ø
Piccola cucina	
Potenza massima	1500 W
Diametro di cottura	100 ~ 160 mm Ø
Controlli	Touch type
Livelli di potenza	9 livelli
Timer Fino	a 99 minuti
Dimensioni	590 x 520 x 55 mm (l, a, altezza)
Dimensioni cave per adattarsi a	560 x 490 mm (l, a)
Peso	9,8 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

**MX ONDA, S.A.**

**Isla de Java, 37**

**28034 – MADRID (SPAGNA)**

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

E-MAIL: [mxsat@mxonda.es](mailto:mxsat@mxonda.es)

<http://www.mxonda.es>