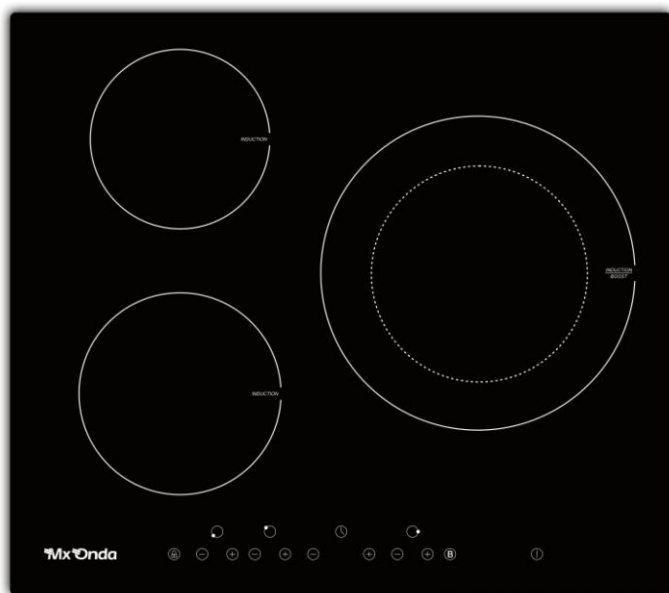


BENUTZER- UND INSTALLATIONSANLEITUNG



INDUKTIONSPLATTE ZUR ENCASTRATION MIT DREI KOCHZONEN

MODELL: **MX-PI2230**



VOR GEBRAUCH SORGFÄLTIG LESEN SIE DIESE

ACHTUNG

Dieses gerät arbeitet mit einer spannung von 230 V, um einen möglichen elektrischen schlag zu vermeiden, versuchen sie nicht, ihn zu öffnen. Dieses gerät hat keinen anteil, der von sich selbst repariert werden können, im falle einer fehlfunktion nicht umgehen, wenden sie sich an ihren autorisierten service MX ONDA.

Nachdem das leben dieses elektrischen geräts erschöpft ist, nicht in den haussmüll.

Legen sie sie in den entsprechenden behälter aus einem recycling-center in ihrer nähe für das recycling später.



Dieses produkt erfüllt die europäische RoHS-richtlinie (2011/65/EU) zur beschränkung der verwendung bestimmter gefährlicher stoffe in elektro- und Elektronikgeräten.



EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfelds mit drei Kochzonen **MX ONDA** Modell **MX-PI2230**.

Wir empfehlen, dass sie sich etwas zeit nehmen, um dieses benutzer- und installationshandbuch zu lesen, um zu verstehen, wie es richtig installiert und verwendet wird. Lesen sie zur installation den installationsabschnitt.

Lesen sie alle sicherheitshinweise sorgfältig durch, bevor sie das gerät verwenden, und bewahren sie dieses benutzerhandbuch und die installation zum späteren nachschlagen auf.

Es beinhaltet die folgenden eigenschaften:

- Hochfestes keramikglas.
- Maximale leistung: 6500 W
- Kochzone 1: kochdurchmesser: 100 ~ 160 mm
Leistung: 1500 W
- Kochzone 2: kochdurchmesser: 120 ~ 180 mm
Leistung: 2000 W
- Kochzone 3: kochdurchmesser: 180 bis 280 mm
Leistung: 2300 W (3000 W im turbo-modus)
- Berührungslose elektronische steuerungen
- 9 leistungsstufen
- Timer bis zu 99 minuten
- Erkennung von kleinen behältern, die nicht für die induktion geeignet sind
- Automatische sicherheitsabschaltung
- Kindersicherung
- Anzeige der restwärme

VOR DEM VERBINDEN DES GERÄTS

Ihre sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen sie diese informationen, bevor sie die induktionsplatte verwenden.

Installation (gefahr eines stromschlags)

- Trennen sie das gerät vom netz, bevor sie arbeiten oder wartungsarbeiten daran durchführen.
- Der anschluss eines guten verdrahtungssystems an masse ist zwingend und obligatorisch.
- Änderungen an der hausinstallation dürfen nur von einer elektrofachkraft ausgeführt werden.
- Die nichtbeachtung dieser hinweise kann zu einem elektrischen schlag oder zum tod führen.

Gefahr beim Schneiden

- Seien sie vorsichtig: die kanten der platte sind scharf.
- Vorsicht kann zu schnittverletzungen führen

Wichtige sicherheitshinweise

- Lesen sie diese anweisungen sorgfältig durch, bevor sie dieses gerät installieren oder verwenden.
- Es darf zu keinem zeitpunkt ein produkt oder brennbares produkt in dieses gerät gelegt werden.
- Stellen sie diese informationen der für die installation des geräts verantwortlichen zur verfügung, da dies ihre installationskosten senken kann.
- Um risiken zu vermeiden, muss dieses gerät gemäß dieser installationsanweisung installiert werden.
- Dieses gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten person installiert und geerdet werden.
- Dieses gerät muss an einen stromkreis angeschlossen werden, der über einen trennschalter verfügt, der die stromversorgung vollständig abschaltet.
- Wenn das gerät nicht korrekt installiert wird, können garantie- oder haftungsansprüche entfallen.

Betrieb und wartung

- Kochen sie nicht auf einem zerbrochenen oder rissigen teller. Wenn die oberfläche der kochfläche bricht oder reißt, trennen sie die platte von der netzsteckdose (automatik) und wenden sie sich an einen qualifizierten techniker.
- Schalten sie die platte aus und warten sie, bis sie vollständig kalt ist, bevor sie sie reinigen. Zur wartung müssen sie die platte vom stromnetz trennen.
- Die nichtbeachtung dieser hinweise kann zu einem elektrischen schlag oder zum tod führen.

Gesundheitsgefährdung

- Dieses gerät entspricht den elektrischen und elektromagnetischen sicherheitsvorschriften.
- Personen mit herzschritmacher oder anderen elektrischen implantaten (wie insulinpumpen) sollten jedoch vor der verwendung dieses geräts ihren arzt oder implantathersteller konsultieren, um sicherzustellen, dass ihre implantate nicht durch das elektromagnetische feld beeinflusst werden.
- Die nichtbeachtung dieser hinweise kann zum tod oder zu schweren gesundheitsschäden führen.

Gefahr durch heiße oberfläche

- Während des betriebs werden zugängliche teile dieses geräts heiß genug, um verbrennungen zu verursachen.
- Lassen sie ihren körper, ihre kleidung oder etwas anderes als das richtige kochgerät nicht mit dem induktionsglas in kontakt kommen, bis die oberfläche abgekühlt ist.
- Metallgegenstände wie messer, gabeln, löffel und deckel sollten nicht auf die oberfläche der arbeitsplatte gestellt werden, da sie heiß werden können.
- Die griffe der pfannen können sich heiß anfühlen. Stellen sie sicher, dass die griffe der pfannen nicht aus anderen beleuchteten kochzonen herausragen. Bewahren sie die griffe außerhalb der reichweite von kindern auf.

- Halten sie kinder fern.
- Die nichtbeachtung dieser hinweise kann zu verbrennungen und verbrühungen führen.

Gefahr beim schneiden

- Die scharfe klinge eines schabers für glasplatten liegt frei, wenn die sicherheitsabdeckung zurückgezogen wird. Sehr vorsichtig verwenden und stets sicher und für kinder unzugänglich aufbewahren.
- Wenn sie nicht die nötigen vorsichtsmaßnahmen treffen, kann dies zu verletzungen oder schnittverletzungen führen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Lassen sie das gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn sie es verwenden. Wenn das öl zu stark erhitzt wird, kann es zu rauch und verschüttungen kommen, die sich entzünden können.
- Verwenden sie ihr gerät niemals als arbeitsfläche oder aufbewahrung.
- Lassen sie niemals gegenstände oder utensilien auf dem gerät.
- Platzieren sie magnetisierbare gegenstände (z. B. Kreditkarten, speicherkarten) oder elektronische geräte (z. B. Computer, mp3-player) nicht in der nähe des geräts, da diese von ihrem elektromagnetischen feld beeinflusst werden können.
- Verwenden sie ihr gerät niemals zum heizen oder heizen des raums.
- Schalten sie nach dem gebrauch die kochzonen und die platte immer wie in dieser anleitung beschrieben aus (dh mit den touch-bedienelementen). Verlassen sie sich beim herausnehmen der pfannen nicht auf die erkennungsfunktion für nicht induktionsgeeignete geräte zum ausschalten der kochzonen. Lassen sie kinder nicht mit dem gerät spielen oder auf dem brett sitzen, stehen oder klettern.

- Legen sie keine spielsachen oder produkte auf den teller, die die aufmerksamkeit von kindern auf sich ziehen. Kinder könnten auf den teller geraten und schwere verletzungen erleiden.
- Lassen sie kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem bereich, in dem das gerät verwendet wird.
- Kinder oder personen mit einer behinderung, die ihre fähigkeit zur verwendung des geräts einschränken, müssen über eine verantwortliche und kompetente person verfügen, die sie in die benutzung einweist. Der ausbilder muss davon überzeugt sein, dass er das gerät ohne gefahr für ihn oder seine umgebung verwenden kann.
- Reparieren oder ersetzen sie keinen teil des geräts, es sei denn, dies wird ausdrücklich in der bedienungsanleitung empfohlen. Alle anderen dienstleistungen müssen von einem qualifizierten techniker ausgeführt werden.
- Verwenden sie zum reinigen der platte keinen dampfreiniger.
- Stellen sie keine schweren gegenstände auf die platte.
- Lehnen sie sich nicht auf die platte.
- Verwenden sie keine töpfe, pfannen oder pfannen mit unregelmäßigen kanten oder ziehen sie sie über die oberfläche des induktionsglases, da dies das glas zerkratzen kann.
- Verwenden sie zum reinigen der oberfläche der platte keine scheuermittel oder andere scheuernde reinigungsmittel, da diese das induktionsglas zerkratzen können.
- Wenn das netzkabel beschädigt ist, muss es vom hersteller oder von qualifiziertem personal ausgetauscht werden, um eine gefahr zu vermeiden.
- Dieses gerät ist nur für den privaten, nicht professionellen gebrauch bestimmt. Mx onda übernimmt keine haftung und die garantie erlischt bei unsachgemäßer verwendung oder nichtbeachtung der anweisungen.
- Warnung: das gerät und die zugänglichen teile werden während des betriebs heiß.

Es muss darauf geachtet werden, dass die kochzonen nicht berührt werden.

Kinder unter 8 jahren sollten fern bleiben, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten nicht mit dem gerät spielen. Reinigung und benutzerwartung sollten nicht von kindern ohne aufsicht durchgeführt werden.
- Dieses gerät kann von kindern ab 8 jahren und von personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen fähigkeiten oder mangelnden erfahrungen und kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder anweisungen zur verwendung des geräts erhalten haben und das gerät verstanden haben gefahren verbunden
- Warnung: das kochen ohne aufsicht auf einem teller mit fett oder öl kann gefährlich sein und einen brand verursachen. Niemals versuchen, ein feuer mit wasser zu löschen, schalten sie das gerät aus! Und decken dann die flamme beispielsweise mit einem deckel oder einer löschdecke ab.
- Warnung: brandgefahr: legen sie keine produkte auf kochflächen ab.
- Warnung: wenn die oberfläche rissig ist, schalten sie das gerät aus, um die gefahr eines stromschlags zu vermeiden. Berühren sie es nicht, um das keramikglas nicht zu beschädigen.
- Ein dampfreiniger sollte nicht verwendet werden.
- Das gerät ist nicht dafür ausgelegt, mit einem externen timer oder einem separaten fernbedienungssystem bedient zu werden.
- Achtung: der garvorgang muss überwacht werden. Der kurzzeitkochprozess muss kontinuierlich überwacht werden.
- Warnung: um zu verhindern, dass sich die platte bewegt, müssen die sicherheitsanker installiert werden. Siehe installationsanweisungen.
- Dieses gerät ist nur zu funktionszwecken mit einer masseverbindung ausgestattet.

- **Warnung:** verwenden sie nur küchenschoner, die vom hersteller des kochgeräts entworfen wurden oder vom hersteller des geräts in den entsprechenden bedienungsanleitungen oder im gerät angebrachten kochwächtern angegeben sind. Die verwendung unzureichender protektoren kann zu unfällen führen.
- Entfernen sie eventuell vorhandene schutzfolie auf der induktionsplatte.

DIE KÜCHE DURCH INDUKTION

Vorteile der küche durch induktion

Das induktionsgaren ist eine radikale änderung der traditionellen art des garens von lebensmitteln. Wärme wird direkt im behälter erzeugt, so dass der wärmeverlust zwischen den verschiedenen elementen (behälter, glaskeramikplatten usw.) Eliminiert wird. Die vorteile sind folgende:

- Verkürzte garzeit: der behälter erwärmt sich schneller.
- Energieeinsparung: durch verkürzung der zeit zum kochen und / oder braten. Wenn der behälter aus der kochzone entfernt wird, stellt er automatisch die wärmezufuhr ein.
- Einfachere reinigung; da die oberfläche nicht so heiß ist, brennt das verschüttete lebensmittel nicht so schnell.

Geeignete behälter für die induktion

Ferromagnetische behälter

Die geeigneten behälter für die küche durch induktion sind solche, die aus ferromagnetischem material hergestellt sind. Sie können emaillierter stahl, gusseisen oder spezialgeschirr zur induktion von edelstahl sein.



Um zu wissen, ob ein behälter zum kochen durch induktion geeignet ist, prüfen sie, ob sie von einem magneten angezogen werden.

Spezielle behälter

Es gibt andere arten von behältern, deren boden nicht vollständig ferromagnetisch ist. Überprüfen sie vor dem gebrauch den durchmesser der basis und ob diese behälter von der induktionsplatte erkannt werden.

Behälter nicht zur induktion geeignet

Verwenden sie niemals behälter aus normalem edelstahl, glas, ton, kupfer oder aluminium.

Eigenschaften der behälterbasis

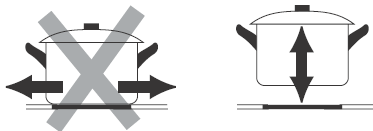
Achten sie besonders auf die form der basis, da diese vollkommen flach sein muss. Verwenden sie keine behälter mit unregelmäßigen kanten oder gewölbten böden.



Stellen sie sicher, dass der boden des behälters glatt ist, sich flach an das glas lehnt und dieselbe gröÙe wie die kochzone hat. Verwenden sie behälter, deren durchmesser so groß ist wie das diagramm des ausgewählten bereichs. Bei der verwendung eines behälters wird eine etwas breitere energie mit maximaler effizienz verwendet. Wenn sie einen kleineren topf verwenden, kann die effizienz geringer sein als erwartet. Die pfanne immer in der kochzone zentrieren. Der boden eines behälters kann die wärmeverteilung und damit das kochergebnis beeinflussen. Die wahl eines behälters mit einer besseren basis (zum beispiel sandwich-typ) spart uns kochen und energie.

Schützen sie die glasoberfläche

Heben sie die behälter des induktionskochfelds immer an, schieben sie sie nicht, da sie das glas zerkratzen können.



Leere behälter oder mit sehr dünnem boden

Stellen sie niemals einen leeren behälter auf die platte und zünden sie sie nicht an, da dies zu einer überhitzung des behälters (aufgrund von übermäßiger hitze) führen und das keramikglas oder die platte selbst beschädigen kann. Wenn der boden des behälters sehr dünn ist, kann es auch sehr heiß werden. Verwenden sie diesen behältertyp nicht.

Containererkennung

Die platte hat eine minimale erkennungsgrenze der kochzone, die in jeder kochzone variiert. Aus diesem grund sollten sie keine behälter verwenden, deren boden den angegebenen durchmesser unterschreitet.

Wenn sie die platte ohne behälter einschalten, bei einem behälter, dessen boden niedriger als der angegebene ist, oder bei einem behälter, der nicht für die induktion geeignet ist, funktioniert die platte nicht. Auf dem bildschirm erscheint die anzeige " $\geq \text{U} \leq$ ".

Abmessungen des behälters

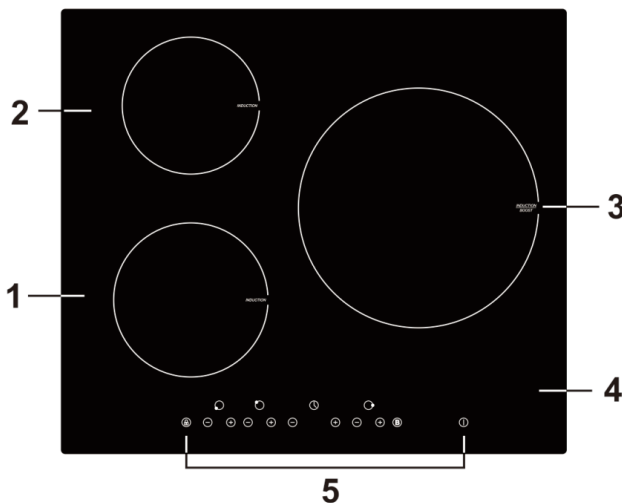
Die kochzonen haben einen minimalen und maximalen arbeitsdurchmesser und passen sich automatisch an den durchmesser des behälters an. Der untere teil des behälters muss jedoch entsprechend der kochzone einen mindestdurchmesser haben. Um die beste leistung ihres induktionskochfelds zu erzielen, platzieren sie den pfannenboden in der mitte der kochzone.

Kochdurchmesser der großen Kochzone: 180 - 280 mm Ø

Kochdurchmesser der mittleren Kochzone: 120 ~ 180 mm Ø

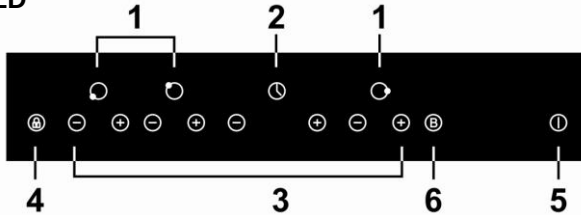
Kochdurchmesser der kleinen Kochzone: 100 - 160 mm Ø

STEUERUNGEN UND ELEMENTE



1. Mittlere kochzone
Kochdurchmesser: 120 ~ 180 mm Ø
Leistung: 2000 W
2. Kleiner kochbereich
Kochdurchmesser: 100 ~ 160 mm Ø
Leistung: 1500 W
3. Großer kochbereich
Kochdurchmesser: 180 - 280 mm Ø
Leistung: 2300 W (3000 W turbo-modus)
4. Glasplatte
5. Bedienfeld

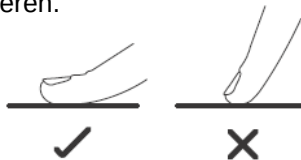
BEDIENFELD



- | | |
|--|----------------------------|
| 1. Anzeige der kochzone | 4. Sperren des bedienfelds |
| 2. Timer | 5. Ein und aus |
| 3. Tasten (-) verringern und (+) erhöhen | 6. Turbo-funktion |

VERWENDUNG VON TAKTILKONTROLLEN

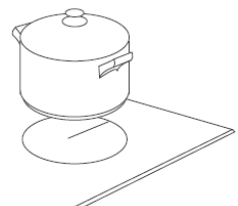
- Die steuerelemente reagieren auf berührung, so dass kein druck ausgeübt werden muss.
- Verwenden sie die gesamte fingerspitze, nicht ihr tipp.
- Sie hören jedes mal einen piepton, wenn eine berührung erkannt wird.
- Vergewissern sie sich, dass die bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass keine gegenstände (z. B. Utensilien oder tuch) auf ihnen liegen. Selbst eine dünne wasserschicht kann die bedienung der steuerungen erschweren.



NUTZUNG DER INDUKTIONSKÜCHE

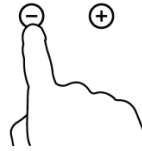
Mit dem kochen beginnen

1. Berühren sie die ein / aus-taste 5.
Wenn die platte leuchtet, ertönt eine akustische warnung, und auf den anzeigen werden die anzeigen "-" oder " - - " angezeigt, die darauf hinweisen, dass die karte eingeschaltet ist und sich im standby- oder standby-modus befindet.
2. Stellen sie einen geeigneten behälter in die gewählte kochzone.
 - Stellen sie sicher, dass der boden der schüssel und die oberfläche der kochzone sauber und trocken sind.



3. Berühren sie die tasten **3** (- oder +) der abnahme- und erhöhungsstufe der kochzone, die sie einschalten möchten, und wählen sie die gewünschte leistungsstufe.

- Wenn sie nach 60 sekunden keine leistungsstufe wählen, schaltet sich das induktionskochfeld automatisch aus, und sie müssen wieder von schritt 1 aus beginnen.
- Die leistungsstufe kann während des kochens jederzeit variiert werden.



Wenn das display blinkt, wechselt die anzeige $\geq \underline{U} \leq$ abwechselnd mit der leistungsstufe

Dies bedeutet, dass ...

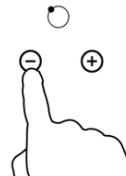
- Sie haben keinen behälter in die richtige kochzone gestellt oder
- Dass der von ihnen verwendete behälter nicht für das induktionskochen geeignet ist oder
- Dass der behälter einen zu kleinen boden hat oder nicht richtig in der kochzone zentriert ist.

Deshalb ...

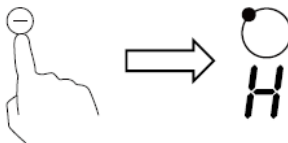
- Das heizen wird nicht durchgeführt, es sei denn, ein geeigneter behälter befindet sich in der kochzone.
- Der bildschirm schaltet sich nach 2 minuten automatisch aus, wenn kein entsprechender behälter darin platziert wird.

Wenn sie mit dem kochen fertig sind

1. Sie müssen die tasten **3** (- oder +) der abnahme- und erhöhungsstufe verwenden, die der kochzone entspricht, die sie ausschalten möchten.



2. Verwenden sie die absenktaste **3** (-) der ausgewählten kochzone, um die leistungsstufe " **0** " auszuwählen. Wenn auf dem display " **H** " angezeigt wird, ist die kochzone sehr heiß.



- Schalten Sie die Karte aus, indem Sie die Ein / Aus - Taste **5** berühren.



- Vorsicht vor heißen oberflächen!

Das symbol " **H** " zeigt an, welche kochzone heiß ist. Es verschwindet, wenn die oberfläche auf eine sichere temperatur abgekühlt ist. Es kann auch als energiesparfunktion verwendet werden, wenn sie mehr pfannen aufheizen möchten, verwenden sie die noch heiße kochzone



TURBO-FUNKTION (nur in der großen kochzone)

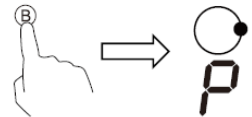
Die turbo-funktion dient dazu, die leistung der großen kochzone vorübergehend zu erhöhen und dadurch ein kräftigeres und schnelleres garen zu erreichen. Die turbofunktion hat eine maximale dauer von 5 minuten.

Verwenden der turbo-funktion

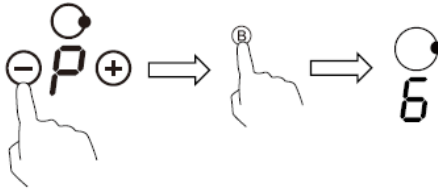
- Schalten sie die große kochzone mit den tasten **3** (- oder +) ein und wählen sie die gewünschte leistungstufe.



- Wenn die gewählte leistungstufe blinkt, berühren sie die taste turbo **6**, und die kochzone beginnt im turbo-modus zu arbeiten. Auf dem display erscheint die anzeige " **P** ", um sie darauf hinzuweisen, dass sich die kochzone im leistungserhöhungsmodus oder im turbo-modus befindet.



- Der leistungserhöhungsmodus oder der turbo-modus dauert 5 minuten. Nach dieser zeit kehrt die kochzone in den zuvor eingestellten leistungsmodus zurück.
- Wenn sie den leistungserhöhungsmodus oder den turbo-modus während dieser 5 minuten abbrechen möchten, berühren sie die tasten **3** (- oder +) zum verringern und erhöhen. Wenn die ausgewählte leistungstufe blinkt, berühren sie die taste turbo **6**, um die kochzone anzuzeigen auf zuvor eingestellten leistung- oder heizmodus.



BEDIENFELD VERRIEGELUNG

Sie können das bedienfeld sperren, um eine unbeabsichtigte verwendung zu verhindern (z. B. Schalten kinder die kochzonen versehentlich ein).

Wenn das bedienfeld gesperrt ist, bleiben alle tasten außer der ein / aus-taste **5** deaktiviert.

So sperren sie das bedienfeld

Berühren sie die sperrtaste auf dem bedienfeld **4** und die timeranzeige zeigt die anzeige "**LO**" an.

So entsperren sie das bedienfeld

1. Berühren sie die ein / aus-taste **5**.
2. Berühren sie die sperrtaste **4** und halten sie sie gedrückt, bis die anzeige "**LO**" vom bildschirm verschwindet.
3. Jetzt ist das bedienfeld entriegelt und die platte kann verwendet werden.



Wenn sich das bedienfeld der induktionsplatte im sperrmodus befindet, sind alle tasten außer der ein / aus-taste **5** deaktiviert. Sie können die induktionsplatte im notfall jederzeit mit der ein / aus-taste **5** ausschalten dann müssen sie das bedienfeld entsperren.

SCHUTZ DURCH ÜBERHITZUNG

In der induktionsplatte befindet sich ein temperatursensor, der die betriebstemperatur ständig überwacht. Wenn diese temperatur zu hoch ist und die eingebauten lüfter die temperatur nicht senken können, stoppt die platte automatisch.

Erkennung von kleinen behältern, kleinen gegenständen oder nicht induktionsgeeignet

Wenn ein behälter mit unzureichender gröÙe platziert wird, ein behälter, der nicht für die induktion geeignet ist (z. B. Aluminium) oder ein anderes kleines element (z. B. Ein messer, eine gabel, ein schlüssel usw.) In einer kochzone. Nach 1 minute schaltet sich das board automatisch aus. Der lüfter läuft noch 1 minute weiter.

Automatische sicherheitsabschaltung

Es ist ein schutzsystem, das die induktionsplatte enthält, die sich automatisch abschaltet, wenn sie vergessen, sie auszuschalten.

Die zeit für das automatische herunterfahren hängt von der ausgewählten leistung ab, siehe folgende tabelle:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Automatische abschaltzeit (stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wenn der behälter entfernt wird, hört die induktionsplatte sofort auf zu heizen und die platte schaltet sich nach 2 minuten automatisch ab.



Personen mit einem branding-schritt sollten vor der verwendung dieses geräts ihren arzt konsultieren.

TIMER

Der timer kann auf zwei verschiedene arten verwendet werden:

- Zur erinnerung (countdown-zähler) schaltet der timer in diesem fall nach ablauf der eingestellten zeit keine kochzone ab.
- Als automatischer ausschalttimer wird in diesem fall die eingestellte zeit die kochzone deaktivieren.
- Sie können den timer auf bis zu 99 minuten einstellen.

Verwendung des timers als erinnerung (countdown-zähler)

Hinweis: stellen sie sicher, dass sie keine kochzone auswählen.

1. Prüfen sie, ob die karte eingeschaltet ist.

Hinweis: sie können die erinnerungsfunktion auch verwenden, wenn sie keine kochzone auswählen.

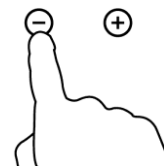
2. Berühren sie die tasten **3** (- oder +), die der zeitschaltuhr entsprechen, und blinken sie auf die werkseitig eingestellte " **30** " - abschaltzeit.



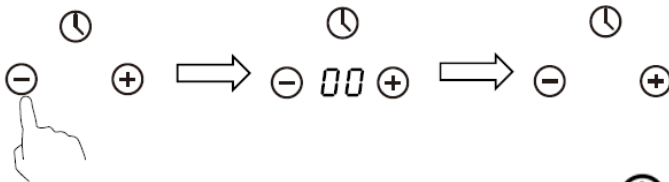
3. Stellen sie die zeit für die erinnerung mit dem dekrement ein und erhöhen sie die **3** (- oder +) tasten, die dem timer entsprechen.

Vorschläge:

- Berühren sie kurz die abnahme- und erhöhungs-tasten **3** (- oder +), um die sprünge um 1 minute zu verringern oder zu erhöhen



- Halten sie die **3** tasten (- oder +) zum verringern oder erhöhen gedrückt, um die sprünge um 10 minuten zu verringern oder zu erhöhen.
 - Wenn die eingestellte zeit 99 minuten überschreitet, wird der timer automatisch auf 00 minuten zurückgesetzt.
4. Um den timer abzubrechen, berühren sie die timer-taste **3** (-). Auf dem display erscheint die anzeige " **00** ", die darauf hinweist, dass der timer deaktiviert ist.



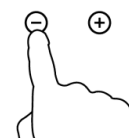
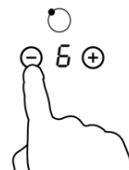
5. Sobald die zeit für die erinnerung eingestellt wurde, blinkt der bildschirm die ausgewählte zeit und startet den countdown. Der bildschirm zeigt die verbleibende zeit für die erinnerung.
6. Am Ende der Zeit ertönt 30 Sekunden lang eine akustische Warnung und auf dem Display erscheint die Anzeige " - - ".



Mit dem timer eine kochzone ausschalten

Hinweis: die gewünschte kochzone muss in betrieb sein.

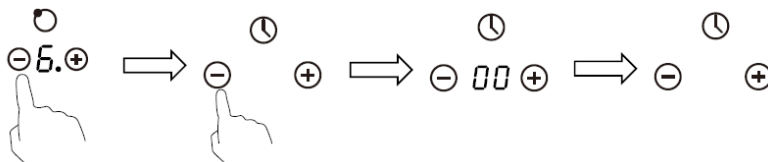
1. Berühren sie die tasten **3** (- oder +) für die abnahme und erhöhung, die der kochzone entsprechen, für die sie den timer einstellen möchten. Die leistungsstufe blinkt weiter.
2. Wenn die leistungsstufe der kochzone, für die sie den timer einstellen möchten, blinkt, berühren sie die tasten **3** (- oder +) zum verringern und erhöhen, die dem timer entsprechen. In der anzeige blinkt die voreingestellte abschaltzeit. "**30**"
3. Stellen sie die zeit für das automatische herunterfahren mit dem dekrement ein und erhöhen sie die **3** (- oder +) tasten entsprechend dem timer.



Vorschläge:

- Berühren sie kurz die abnahme- und erhöhungstasten **3** (- oder +), um die sprünge um 1 minute zu verringern oder zu erhöhen
- Halten sie die **3** tasten (- oder +) zum verringern oder erhöhen gedrückt, um die sprünge um 10 minuten zu verringern oder zu erhöhen.
- Wenn die eingestellte zeit 99 minuten überschreitet, wird der timer automatisch auf 00 minuten zurückgesetzt.

4. Um den timer abzubrechen, berühren sie die tasten **3** (- oder +), die der kochzone entsprechen, in der sie den timer deaktivieren möchten, und drücken sie dann die taste **3** (n) des timers, bis die anzeige die anzeige anzeigt warnung " **00** ", dass der timer deaktiviert ist. Nach einigen sekunden zeigt das display die anzeige " - - " an.



5. Nachdem die zeit für das automatische herunterfahren eingestellt wurde, blinkt der bildschirm die ausgewählte zeit und startet den countdown. Der bildschirm zeigt die verbleibende zeit für das automatische herunterfahren an.



Hinweis: in der betriebsanzeige der kochzone, in der der timer eingestellt ist, erscheint ein leuchtpunkt, der anzeigt, dass diese kochzone zeitgesteuert ist.



6. Nach ablauf der zeit für die automatische abschaltung schaltet sich die entsprechende kochzone automatisch aus und zeigt die anzeige " **H** " an.



Die kochzone, die nicht mit dem timer konfiguriert ist, funktioniert weiter, wenn sie zuvor eingeschaltet wurde.

NÜTZLICHE GEBRAUCHSTIPPS



Seien sie beim braten vorsichtig, da sich öl und fett sehr schnell erwärmen, insbesondere wenn sie die turbo-funktion verwenden. Bei extrem hohen temperaturen entzünden sich öl und fett spontan, was ein ernstes brandrisiko darstellt

Energieeinsparung

- Wenn das essen kocht, verringern sie die potenz.
- Die verwendung eines deckels verkürzt die garzeiten und spart energie, indem die wärme gespeichert wird.
- Minimieren sie die flüssigkeits- oder fettmenge, um die garzeiten zu verkürzen.
- Beginnen sie mit dem garen bei hoher leistung und reduzieren sie dann die leistung, wenn die speisen aufgewärmt sind.

Köcheln

- Das garen erfolgt unter dem siedepunkt (um 85 ° c), wenn die blasen gelegentlich an die oberfläche der kochflüssigkeit steigen. Es ist der schlüssel zu köstlichen suppen und zarten eintöpfen, da sich die aromen entwickeln, ohne das essen zu überhitzen. Sie sollten auch verdickte saucen auf der basis von ei und mehl unter dem siedepunkt kochen.
- Bei einigen aufgaben, einschließlich dem garen des reises mit der absorptionsmethode, kann eine höhere einstellung als die niedrigste einstellung erforderlich sein, um sicherzustellen, dass das lebensmittel innerhalb der empfohlenen zeit richtig gegart wird.

REINIGEN DER INDUKTIONSPLATTE

Schmutzart	Wie zu reinigen	Wichtig
Täglicher schmutz auf der glasoberfläche (fingerabdrücke, flecken, speiserückstände oder ungesüßte flecken)	1. Trennen sie die stromversorgung der karte mit dem dafür freigegebenen schalter oder differential 2. Verwenden sie einen induktionsplattenreiniger, wenn die oberfläche warm ist (aber nicht heiß!). 3. Spülen und trocknen sie die platte mit einem sauberen tuch oder papiertuch. 4. Schließen sie die karte wieder an die stromversorgung an.	• Wenn die platte ausgeschaltet ist, wird keine heiße oberfläche angezeigt, aber die kochzone kann noch heiß sein! • Verwenden sie spezielle spülmittel für induktionsplatten. Verwenden sie keine starken, ätzenden oder scheuernden reinigungsmittel, die die platte beschädigen könnten. Lesen sie immer das etikett, um zu überprüfen, ob ihr reiniger oder wäscher geeignet ist. Lassen sie niemals rückstände auf der oberfläche, das glas kann flecken verursachen.
Verschüttungen durch zuckerhaltige lebensmittel	Entsorgen sie sie sofort mit einem spatel oder schaber, der für induktionsherde geeignet ist. Achten sie jedoch auf heiße oberflächen in der kochzone: 1. Trennen sie die stromversorgung der karte mit dem dafür freigegebenen schalter oder differential 2. Halten sie den spatel oder den spachtel in einem winkel von 30 ° und kratzen sie den schmutz oder das verschüttete material in richtung eines kalten bereichs der platte. 3. Wischen sie den schmutz mit einem geschirrtuch oder papiertuch ab.	Beseitigen sie verschmutzungen durch schmelzen und zuckerhaltige lebensmittel oder verschütten so schnell wie möglich. Wenn das glas abkühlt, kann es schwierig sein, die oberfläche der platte zu reinigen oder sogar dauerhaft zu beschädigen. Gefahr beim schneiden: wenn die sicherheitsabdeckung eingefahren ist, wird die klinge an einem schaber scharf. Verwenden sie es sehr sorgfältig und bewahren sie es stets sicher und für kinder unzugänglich auf.
Schmutz und flecken auf dem bedienfeld	1. Trennen sie die stromversorgung der karte mit dem dafür freigegebenen schalter oder differential 2. Reinigen sie den bedienfeldbereich mit einem sauberen, feuchten tuch oder schwamm. 3. Trocknen sie den bedienfeldbereich gründlich 4. Schließen sie die karte wieder an die stromversorgung an.	Verschüttete flüssigkeit im bedienfeldbereich kann zu fehlfunktionen der induktionsplatte führen. Die tasten funktionieren möglicherweise nicht richtig. Vergewissern sie sich, dass sie den bedienfeldbereich gereinigt und vollständig getrocknet haben, bevor sie die platine wieder an die stromversorgung anschließen.

FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun
Die induktionsplatte lässt sich nicht einschalten	Keine netzspannung	Vergewissern sie sich, dass das induktionskochfeld an die netzsteckdose angeschlossen ist und dass der schalter oder der automatische schalter eingeschaltet ist. Prüfen sie, ob sie im restlichen haus licht haben. Wenn sie alles überprüft haben und das problem weiterhin besteht, wenden sie sich an einen techniker.
Die touch-tasten funktionieren nicht	Das bedienfeld ist gesperrt	Entriegeln sie das bedienfeld, siehe den entsprechenden abschnitt.
Die touch-tasten funktionieren nicht richtig	Möglicherweise befindet sich auf den tasten ein kleiner wasserfilm oder ein flüssiger film, oder sie verwenden die fingerspitze, wenn sie die tasten berühren.	Stellen sie sicher, dass der bedienfeldbereich sauber und trocken ist. Verwenden sie ihre fingerspitze, wenn sie die steuerelemente berühren.
Die oberfläche der platte ist zerkratzt	Küchengeräte können kanten oder kanten aufweisen, die die platte beschädigen. Die verwendeten utensilien oder reinigungsmittel sind nicht ausreichend.	Verwenden sie küchenbehälter mit flachem und glattem boden. Siehe den abschnitt "induktionsgaren" und den reinigungsteil des induktionskochfelds.
Einige container machen geräusche oder klicks	Einige behälter haben das basis-sandwich	Dies ist normal und hängt von der art der basis des containers ab. Dies ist normal und weist nicht auf eine anomalie oder einen fehler hin.
Die platte erzeugt ein summen, wenn sie bei hoher leistung verwendet wird.	Dies wird durch die induktionskochtechnologie verursacht.	Dies ist normal, das rauschen sollte reduziert werden oder ganz verschwinden, wenn die leistung verringert wird.
Geräusch des lüfters von der induktionsplatte.	Der lüfter, der die induktionsplatte kühlt, wurde eingeschaltet. Es verhindert, dass die platte überhitzt, der lüfter kann nach dem abschalten der induktionsplatte weiterarbeiten.	Dies ist normal und keine fehlfunktion. Trennen sie die stromversorgung des induktionskochfelds nicht, während der lüfter läuft.
Die behälter erwärmen sich nicht und das display zeigt die anzeige an 	Der behälter ist nicht für die induktion geeignet, der boden ist sehr klein oder zentriert nicht in der kochzone.	Verwenden sie für induktion geeignete behälter, deren boden groß genug ist, um erkannt zu werden, und zentrieren sie sie in der kochzone.

Die platine wurde unerwartet heruntergefahren, ein ton ertönt und auf dem bildschirm wird ein fehlercode angezeigt.	Technischer fehler	Notieren sie sich den fehlercode, und trennen sie die spannungsversorgung von der platine, indem sie den schalter oder das dafür freigegebene differential verwenden. Wenden sie sich an den nächsten offiziellen technischen kundendienst von mx onda.
---	--------------------	--

FEHLERMELDUNGEN

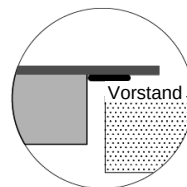
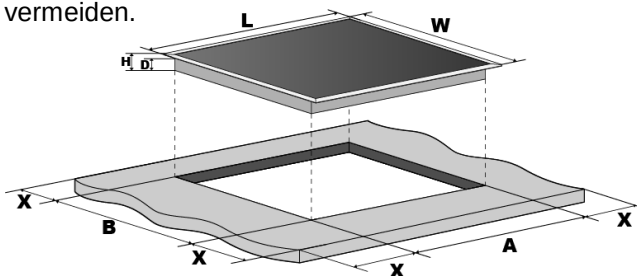
Wenn eine anomalie auftritt, gibt die induktionsplatte automatisch den schutzstatus ein und zeigt die entsprechenden fehlercodes an:

Nachricht	Beschreibung	Lösung
F3/F4	Fehler im temperatursensor der induktionsspule.	Wenden sie sich an den nächsten offiziellen technischen kundendienst von MX ONDA.
F9/FA	Fehler im IGBT-temperatursensor.	Wenden sie sich an den nächsten offiziellen technischen kundendienst von MX ONDA.
E1/E2	Schutz gegen unterspannung oder überspannung.	Wenn die spannung an der steckdose niedriger oder höher als angegeben ist, wenden sie sich an einen qualifizierten elektriker.
E3	Hohe temperatur des induktionsspulentemperatursensors.	Wenden sie sich an den nächsten offiziellen technischen kundendienst von MX ONDA.
E5	Hohe temperatur des IGBT-temperatursensors.	Ziehen sie die induktionsplatte ab und warten sie, bis sie abgekühlt ist.

INSTALLATION

Bohren sie ein loch in die arbeitsplatte mit folgenden vorschlägen:

- Um das loch herum müssen sie mindestens 5 cm frei von hindernissen (möbel, geräte usw.) lassen.
- Die dicke der arbeitsplatte beträgt mindestens 30 mm.
- Wählen sie das material der hitzebeständigen arbeitsplatte, um verformungen durch die wärmeabstrahlung der induktionsplatte zu vermeiden.



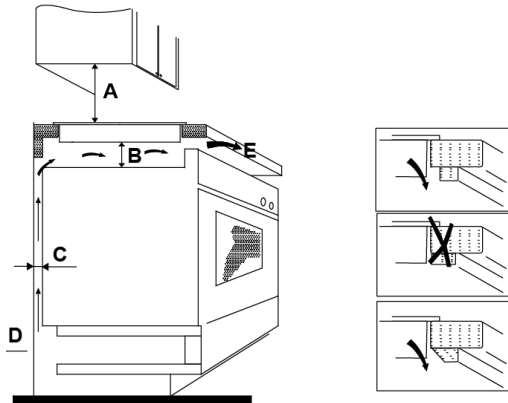
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 min.

Stellen sie unter allen umständen sicher, dass die induktionsplatte gut belüftet ist und lufteinlass und -auslass nicht blockiert sind.

Stellen sie sicher, dass die induktionsplatte in einwandfreiem zustand ist. Wie unten gezeigt.



Hinweis: Der sicherheitsabstand zwischen dem induktionskochfeld und dem schrank oder der dunstabzugshaube über dem induktionskochfeld muss mindestens 760 mm betragen.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mm	20 mm	Eingang von der luft	Beenden von der Luft 10 mm

Vergewissern sie sich vor dem einbau der induktionsplatte

- Die oberfläche der arbeitsplatte ist glatt und eben und kein strukturelement beeinträchtigt den platzbedarf
- Die arbeitsplatte besteht aus einem hitzebeständigen material.
- Wenn das induktionskochfeld auf einem ofen installiert ist, verfügt der ofen über einen eingebauten kühlventilator.
- Die installation entspricht allen genehmigungsanforderungen und den anwendbaren regeln und bestimmungen.
- Die elektrische installation entspricht den örtlichen sicherheitsvorschriften und vorschritten und enthält einen geeigneten schalter oder eine automatische isolierung, die eine vollständige trennung des elektrischen netzes ermöglicht.
- Der trennschalter oder die automatik muss ausreichend sein und einen abstand des luftspaltkontakts von 3 mm an allen polen (oder allen aktiven [phasenleitern] aufweisen, wenn die örtlichen verdrahtungsregeln diese abweichung der anforderungen zulassen).

- Der automatische trennschalter ist für den benutzer leicht zugänglich.
- Wenden sie sich an einen autorisierten elektriker oder die örtlichen behörden bezüglich der installation und der satzung, wenn sie zweifel an der installation haben.
- Verwenden sie hitzebeständige und leicht zu reinigende oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die oberflächen der wände, die die arbeitsplatte umgeben.

Stellen sie nach abschluss der installation der induktionsplatte sicher, dass ...

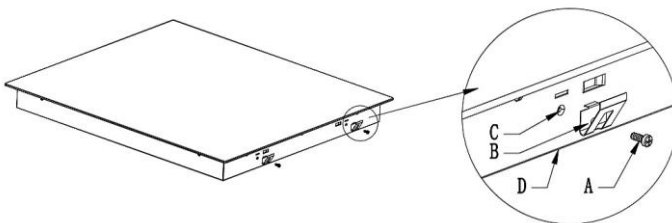
- Das netzkabel ist nicht durch schubladen- oder schubladentüren zugänglich.
- Es gibt einen ausreichenden frischluftstrom von der außenseite des schrankes zur unterseite der arbeitsplatte.
- Wenn das induktionskochfeld in einem schubladen- oder schrankraum installiert ist, wird eine wärmeschutzsperre unter dem boden des kochfelds installiert.
- Der schalter oder die automatische isolierung ist für den benutzer leicht zugänglich.

Vor dem einsetzen der befestigungsklammern.

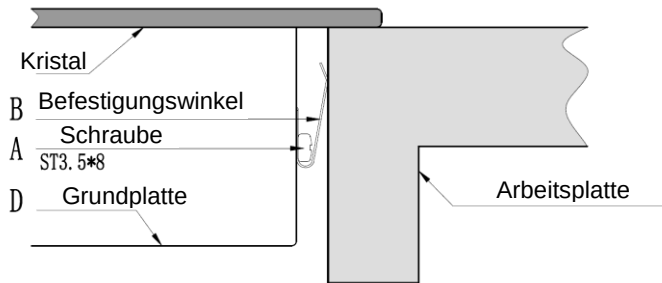
Das gerät sollte auf einer stabilen und glatten oberfläche aufgestellt werden (verpackung verwenden). Wenden sie keine kraft auf die von der platte hervorstehenden bedienelemente an.

Platzierung der befestigungsklammern

Um das induktionskochfeld am kochfeld zu befestigen, müssen sie zuerst die befestigungsklammern anbringen. Verwenden sie dazu die mitgelieferten schrauben (verwenden sie keine anderen schrauben, da dies das innere des induktionskochfelds beschädigen kann).



A	B	C	D
Schraube	Unterstützung	Schraubenloch	Basis



Vorsichtsmaßnahmen

1. Die induktionsplatte muss von autorisierten elektrikern oder qualifizierten technikern installiert werden. Bitte führen sie die operation niemals alleine durch.
2. Das induktionskochfeld kann nicht direkt an einem geschirrspüler, einem kühlschrank, einem gefrierschrank, einer waschmaschine oder einem trockner installiert werden, da feuchtigkeit die elektronischen komponenten des induktionskochfelds beschädigen kann.
3. Die induktionsplatte wird so installiert, dass eine bessere wärmeabstrahlung gewährleistet werden kann, um die zuverlässigkeit zu verbessern.
4. Die wand und die heizzone, die auf der tischoberfläche entstehen, müssen der hitze standhalten.
5. Um beschädigungen zu vermeiden, muss die arbeitsplatte hitzebeständig sein.

ANSCHLUSS DER INDUKTIONSPLATTE AN DAS ELEKTRISCHE NETZ.



Die induktionsplatte muss von einem zugelassenen elektriker oder von einem qualifizierten techniker installiert werden.

Bevor sie die induktionsplatte an das stromnetz anschließen, überprüfen sie folgendes:

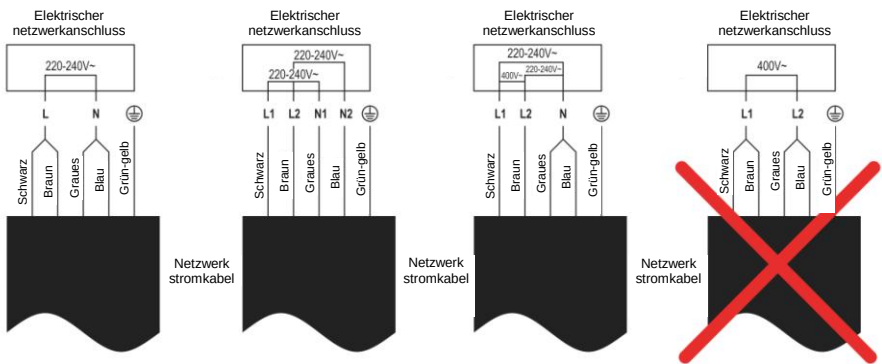
1. Die elektrische installation, an der sie die induktionsplatte anschließen, muss für die von der induktionsplatte aufgenommene leistung ausreichen.
2. Die spannung muss dem nennwert entsprechen, der in den in dieser anleitung beschriebenen eigenschaften angegeben ist.
3. Der abschnitt der leistungskabel muss dem auf dem typenschild angegebenen strom standhalten.

Um die induktionsplatte an die steckdose anzuschließen, dürfen sie keine adapter, reduzierstücke oder gabeln verwenden, da diese geräte heiß werden und einen brand verursachen können.

Das stromkabel der induktionsplatte darf keine teile oder bereiche berühren, in denen es hohen temperaturen ausgesetzt wird. Es sollte so angebracht werden, dass die temperatur an keiner stelle 75 ° c übersteigt.

Überprüfen sie mit einem autorisierten und qualifizierten elektriker, ob die elektrische installation ausreichend ist. Jede änderung der elektrischen installation darf nur von einem autorisierten elektriker durchgeführt werden.

Der elektrische anschluss der induktionsplatte muss den geltenden vorschritten entsprechen und durch einen einpoligen automatischen oder magnetothermischen schalter geschützt werden. Die verbindung wird unten gezeigt:



- Wenn das kabel beschädigt ist, ausgetauscht oder ersetzt werden muss, muss der vorgang von einem offiziellen technischen service von mx onda durchgeführt werden.
- Wenn die induktionsplatte direkt an das netzwerk angeschlossen wird, muss ein einpoliger schalter mit einer mindestöffnung von 3 mm zwischen den kontakten installiert werden.
- Der autorisierte installateur muss sicherstellen, dass der korrekte elektrische anschluss hergestellt wurde und dass die sicherheitsvorschriften eingehalten werden.
- Das kabel darf nicht geknickt oder zusammengedrückt werden.
- Das kabel sollte regelmäßig überprüft und nur von autorisierten technikern ausgetauscht werden.
- Das gelb / grüne kabel des netzkabels muss mit der masse der steckdose verbunden sein.
- Der hersteller haftet nicht für unfälle, die durch die verwendung eines geräts verursacht werden, das nicht an masse angeschlossen ist, oder einen fehlerhaften masseanschluss.
- Wenn das gerät über eine steckdose verfügt, muss diese so installiert werden, dass die steckdose zugänglich ist.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Versorgungsspannung	220 - 240 v ~ 50/60 hz
Verbrauch	5500 - 6900 W
Kochfläche	hochfestes keramikglas
Großer kochbereich	
maximale leistung	2300 W (3000 W turbo-modus)
kochdurchmesser	180 ~ 280 mm ø
Mittlere kochzone	
maximale leistung	2000 W
kochdurchmesser	120 ~ 180 mm ø
Kleiner kochbereich	
maximale leistung	1500 W
kochdurchmesser	100 ~ 160 mm ø
Steuert den	touch-typ
Leistungsstufen	9 stufen
Timer bis zu	99 minuten
Abmessungen	590 x 520 x 55 mm (l, a, höhe)
Abmessungen hohl für	560 x 490 mm (l, a)
Gewicht	9,8 kg

Spezifikationen können ohne vorherige ankündigung geändert werden.

Dieses produkt entspricht den europäischen richtlinien 2004/95/EC (EMC) über die Elektromagnetische Verträglichkeit und 2006/95/EC (LVD) sicherheitskleinspannung.

“MX, MX ONDA” und die entsprechenden logos sind marken der MX ONDA, S.A.

MX ONDA, S.A.

Isla de Java, 37

28034 – MADRID (SPANIEN)

Telefon Informationen und Service: **+34 902 551 501**

E-MAIL: mxsat@mxonda.es

<http://www.mxonda.es>