

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Mx Onda

PLACA DE INDUCCIÓN PORTÁTIL DOBLE

MODELO: **MX-PIP2199**



ANTES DE SU USO LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL




PRECAUCIÓN

PARA EVITAR POSIBLES DESCARGAS ELÉCTRICAS NO ABRA ESTE APARATO


ATENCIÓN: ESTE APARATO FUNCIONA CON UNA TENSIÓN DE 230 V, PARA EVITAR UNA POSIBLE DESCARGA ELÉCTRICA NO TRATE DE ABRIRLO, NI RETIRE LOS TORNILLOS.




Una vez agotada la vida útil de este producto eléctrico, no lo tire a la basura doméstica. Deposítelo en el contenedor adecuado de un punto limpio de su localidad, para su posterior reciclado.



Este producto cumple con la Directiva Europea RoHS (2011/65/UE), sobre la restricción de uso de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos, transpuesta a la legislación española mediante el Real Decreto 208/2005.



 **¡MUY IMPORTANTE!**

Esta señal avisa que la zona donde esté ubicada puede adquirir altas temperaturas. Después de utilizar la placa no toque estas superficies y no trate de moverla. ¡espere a que se enfríe!

INTRODUCCIÓN

La placa de inducción portátil doble **MX ONDA** modelo **MX-PIP2199** de diseño compacto con múltiples funciones, hacen de este producto el electrodoméstico idóneo. Entre otras, incorpora las siguientes características:

- Dos zonas de cocción independientes
- Cristales cerámicos de alta resistencia.
- Botones táctiles
- Zona de cocción izquierda (Potencia máxima 2000 W):
Funcionamiento en modo potencia con 6 niveles (500 a 2000 W) o en modo temperatura con 10 niveles (60 a 240 °C).
- Zona de cocción derecha (Potencia máxima 1500 W):
Funcionamiento en modo potencia con 6 niveles (500 a 1500 W) o en modo temperatura con 10 niveles (60 a 240 °C).
- Válido para recipientes de 12 a 26 cm de diámetro.
- Detección de recipientes pequeños o no aptos para inducción.

- Pantallas LED con indicación de la potencia, temperatura o tiempo del temporizador.
- Temporizador independiente para cada zona de cocción con apagado automático y aviso acústico (tiempo ajustable entre 5 y 180 minutos).
- Indicadores LED y avisador acústico de las funciones seleccionadas.
- Protección por sobrecalentamiento.
- Función de bloqueo de seguridad

ANTES DE CONECTAR EL APARATO

- Lea atentamente estas instrucciones y guárdelas para un posterior uso.
- Compruebe que el voltaje de su toma de corriente es de 230V.
- Si precisa de la utilización de un prolongador, utilice solamente un prolongador que esté en buenas condiciones y que sea adecuado para la potencia del aparato.
- No deje el cable de red por debajo de la placa, que entre en contacto con superficies calientes pues corre el riesgo de dañar la funda aislante del cable de red.
- Para protegerse del riesgo de descargas eléctricas y de lesiones corporales personales, no introduzca el cable, la clavija o la placa en agua ni ningún otro líquido.
- Después de quitar el embalaje, verifique que el aparato no esté dañado. En caso de duda no lo utilice y póngase en contacto con el personal de asistencia técnica.
- No deje al alcance de los niños los materiales de embalaje (bolsas, piezas de poliestireno, etc.), ya que son una fuente potencial de peligro.
- Sitúe la placa al menos a 30 cm de las paredes de otros electrodomésticos, muebles o cualquier objeto que pudiera dañarse con el calor.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad por los daños derivados de un uso inadecuado, incorrecto o imprudente del aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

- Los niños no deben jugar con este aparato.
- La limpieza y el mantenimiento a realizar por parte del usuario no puede ser realizado por niños, a no ser que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- El incumplimiento de estas advertencias de seguridad podría dar como resultado quemaduras o lesiones graves.
- Este aparato no puede ser usado por niños (de edad inferior a 8 años) o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones apropiadas sobre el uso del aparato y sean supervisadas por un adulto.
- Este aparato está diseñado solamente para uso doméstico, no profesional. MX ONDA no aceptará ninguna responsabilidad y la garantía carecerá de validez en caso de uso inadecuado o incumplimiento de las instrucciones.
- No use este aparato cerca de materiales inflamables (cortinas, visillos, etc.)
- Para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas o lesiones corporales personales, NO obstruya ni introduzca objetos en las ranuras de ventilación.
- Esta placa está diseñada para su uso en interior no la utilice en el exterior. Evite la exposición a la lluvia, humedad u otros fenómenos atmosféricos.
- Este aparato funciona a altas temperaturas, por lo cual, durante su manipulación **NO** toque la superficie de cristal. Antes de limpiar o mover la placa espere a que se enfríe. Si fuese necesario utilice unos guantes o manoplas de cocina.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños, la superficie de la placa así como los recipientes, pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- Desenchufe la placa cuando no la vaya a usar durante un largo periodo de tiempo, cuando se produzca un corte del suministro eléctrico, o “salte” un fusible o automático o durante el proceso de limpieza.

- Procure que la toma de corriente donde esté conectado el aparato sea fácilmente accesible. Para desconectar la placa de la red eléctrica tire suavemente de la clavija del enchufe. Nunca lo haga estirando del cable.
- No coloque la placa encima de cocinas, otras placas u hornos microondas.
- Nunca mueva la placa durante su uso, desenchufe la placa y deje que se enfríe antes de moverla.
- Mientras el aparato esté conectado y la placa siga caliente, no desatienda su vigilancia y manténgala fuera del alcance de los niños.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones corporales.
- Utilice únicamente recipientes aptos para inducción y cuyo fondo esté completamente plano. Los recipientes con el fondo ligeramente curvo o abombado no deben ser utilizados.
- Evite la acumulación de grasa o restos de comida en la superficie de la placa, ya que disminuye el rendimiento y puede provocar malos olores e incluso incendiarse los restos de grasa o comida.
- No intente cocinar sobre la superficie de la placa.
- No intente cortar los alimentos que están en el interior del recipiente mientras la placa esté en funcionamiento.
- No dejar recipientes con aceite o grasa sin vigilar, en caso de sobrecalentamiento se pueden inflamar. En caso de fuego, nunca intente apagar las llamas con agua. Cierre la tapa y sofoque las llamas con un paño húmedo.
- En caso de haber líquido entre la base del recipiente y la placa puede producirse presión de vapor, por lo que el recipiente podría saltar. Mantener siempre la superficie de la placa limpia y seca.
- No depositar objetos metálicos sobre la superficie de la placa, ya que estos se pueden calentar rápidamente.

- Las personas que tengan implantados marcapasos deben abstenerse de acercarse a manipular la placa de inducción. Aunque este producto cumple con todas las normativas de seguridad y compatibilidad electromagnética vigentes, cabe la posibilidad de que algún aparato no lo cumpla al 100% y produzca interferencias que afecten a estos dispositivos.
- En caso de avería, anomalías, sí el cristal de la placa está con grietas, fisuras, etc., la clavija u otras partes presentan deterioro, o el cable está dañado, desenchufe el aparato y no intente repararlo por su cuenta. Póngase en contacto con el Servicio Técnico Oficial MX ONDA más cercano.

LA COCINA POR INDUCCIÓN

Ventajas de la cocina por inducción

La cocina por inducción supone un cambio radical en la forma tradicional de cocinar alimentos, el calor se genera directamente en el recipiente por lo que se elimina la pérdida de calor que hay entre los distintos elementos (recipiente, placas de cristal vitrocerámico, etc.) las ventajas son las siguientes:

- Disminución del tiempo para cocinar: el recipiente se calienta más rápido.
- Ahorro de energía: al disminuir el tiempo para cocinar y/o freír. Cuando se retira el recipiente de la zona de cocción, automáticamente deja de suministrar calor, si antes de 30 segundos se vuelve a colocar el recipiente volverá a suministrar calor y con el mismo nivel previamente fijado.
- Limpieza más sencilla; al no estar la superficie tan caliente los alimentos que se derraman no se queman con tanta rapidez.

Recipientes apropiados para inducción

Recipientes ferromagnéticos: Los recipientes adecuados para la cocina por inducción, son aquellos que están fabricados con material ferromagnético. Pueden ser de acero esmaltado, hierro fundido o vajilla especial para inducción de acero inoxidable. Para saber si un recipiente es apto para la cocina por inducción, comprobar que son atraídos por un imán.

Recipientes especiales: Existen otros tipos de recipientes cuya base no es ferromagnética en su totalidad. Antes de utilizarlos comprobar el diámetro de la base y que estos recipientes son detectados por la placa de inducción.

Recipientes no apropiados para inducción

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

Características de la base del recipiente

La base de un recipiente puede influir en la distribución del calor y por consiguiente en el resultado de la cocción. La elección de un recipiente con una base de mayor calidad (por ejemplo de tipo sándwich) nos ahorrará tiempo de cocinado y energía.

Preste especial atención a la forma de la base, ya que ha de ser totalmente plana. Si presenta una pequeña curvatura o abombamiento, se producirán pérdidas de calor y por consiguiente mayor tiempo de cocinado y un aumento considerable del gasto de energía.

Recipientes vacíos o con una base muy fina

Nunca colocar un recipiente vacío en la placa y encender la misma, ya que puede provocar un sobrecalentamiento del recipiente (por el exceso de calor) y dañar al cristal cerámico o a la propia placa. Si la base del recipiente es muy fina también puede calentarse en exceso, absténgase de utilizar este tipo de recipientes.

Detección del recipiente

La placa tiene un límite mínimo de detección de la zona de cocción y que es de 12 cm. Por este motivo, debe abstenerse de utilizar recipientes cuya base sea inferior a 12 cm de diámetro.

Si enciende la placa sin ningún recipiente, con un recipiente cuya base sea inferior a 12 cm o con un recipiente no apto para inducción, la placa no funcionará, en la pantalla aparecerá la indicación “**EO**”, avisará acústicamente y transcurridos 60 segundos se apagará automáticamente.

Ventiladores

En la base de la placa hay dos ventiladores cuyo objetivo es mantener una temperatura estable en el interior de la placa de inducción.

Cada vez que se encienda la placa y se ajuste la potencia o la temperatura, los ventiladores también se pondrán en funcionamiento. Cuando se apague la placa, los ventiladores permanecerán en funcionamiento y se apagará automáticamente transcurridos 3 minutos.

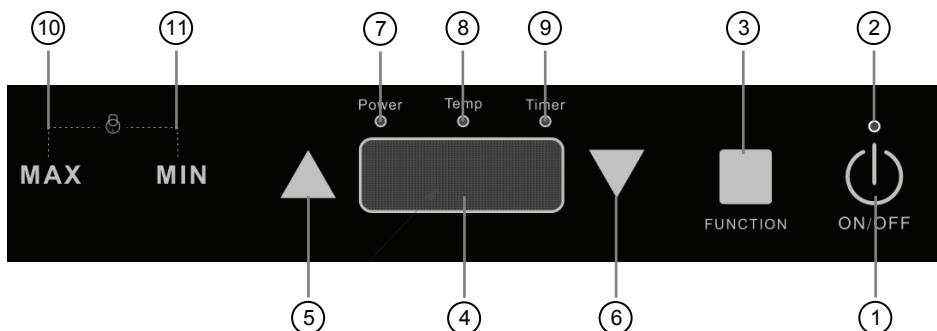
En la base de la placa NUNCA deberá colocar paños de cocina, bayetas u otros objetos que puedan obstruir los orificios del ventilador, ya que impediría la ventilación adecuada y provocaría un sobrecalentamiento de los circuitos, por lo que actuarían las protecciones de seguridad.

Nota:

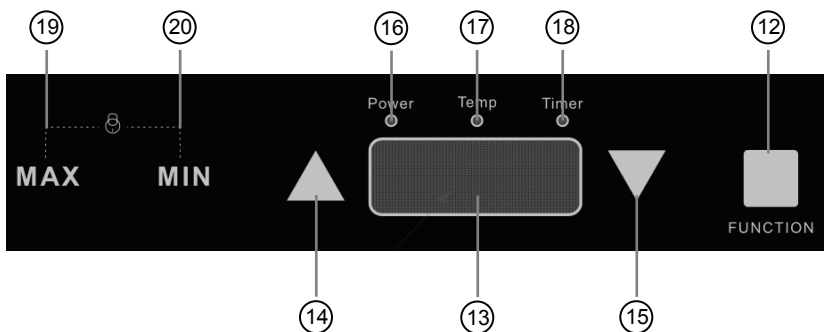
Recuerde que los ventiladores permanecerán en funcionamiento durante 3 minutos después de apagar la placa. Esto es normal y no indica un mal funcionamiento.

CONTROLES Y ELEMENTOS

Controles zona de cocción izquierda (2000 W máx.)



Controles zona de cocción derecha (1500 W máx.)



1. Botón táctil de encendido/apagado
2. Indicador LED de encendido

Zona de cocción izquierda

3. Botón táctil selector de funciones
4. Pantalla de LED
5. Botón táctil de aumento
6. Botón táctil de disminución
7. Indicador LED del modo de potencia seleccionado
8. Indicador LED del modo temperatura seleccionado
9. Indicador LED del modo temporizador activado
10. Botón táctil de salto a la máxima potencia o temperatura
11. Botón táctil de salto a la mínima potencia o temperatura




Zona de cocción derecha

12. Botón táctil selector de funciones
13. Pantalla de LED
14. Botón táctil de aumento
15. Botón táctil de disminución
16. Indicador LED del modo de potencia seleccionado
17. Indicador LED del modo temperatura seleccionado
18. Indicador LED del modo temporizador activado
19. Botón táctil de salto a la máxima potencia o temperatura
20. Botón táctil de salto a la mínima potencia o temperatura

INSTALACIÓN

1. Coloque la placa sobre una superficie estable y nivelada, alejada de lugares calientes, con alta humedad o cerca de materiales inflamables (aceite, cortinas, trapos, etc.).
2. Para asegurar una ventilación adecuada deje al menos 30 cm de separación a cada lado de la placa. **NO** obstruya las ranuras de ventilación situadas en la parte posterior de la placa así como los orificios de los ventiladores (situados en la base de la placa).
3. Desenrolle totalmente el cable de alimentación y enchufe la clavija del aparato a la red eléctrica. El avisador acústico emitirá un “bip” para avisarle que la placa ha sido enchufada a la toma de corriente de red.

ENCENDIDO Y APAGADO

1. Coloque uno o dos recipientes en las zonas de cocción.
2. Para encender la placa, toque y mantenga el contacto con la yema del dedo durante dos segundos el botón táctil **1** (), el indicador LED de encendido **2** se iluminará y el avisador acústico emitirá un “bip”.
3. Mediante el selector de funciones **3 ó 12** () elija el modo deseado para la zona de cocción izquierda o derecha respectivamente
4. Para apagar la placa vuelva a tocar con la yema del dedo el botón táctil **1** () el indicador LED de encendido **2** se apagará y el avisador acústico emitirá un “bip”.

Nota:

Si al encender la placa no selecciona ninguna función, automáticamente se apagará transcurridos 10 segundos.

ZONA DE COCCIÓN IZQUIERDA (2000 W máx.)

Selector de funciones

Mediante el selector de funciones usted podrá elegir el modo de funcionamiento en potencia (de 500 W a 2000 W), en temperatura (de 60 °C a 240 °C) o ajustar el temporizador.

Para la selección del modo de funcionamiento en potencia o en temperatura siga los pasos descritos a continuación y para ajustar el temporizador, consulte el siguiente apartado.

Modo de funcionamiento en potencia

1. Con la placa encendida y un recipiente en la zona de cocción izquierda, toque una vez con la yema del dedo el botón táctil **3 (■)** la pantalla **4** mostrará el nivel de potencia por defecto y el indicador LED del modo de potencia **7** se iluminará.
2. Toque con la yema del dedo el botón táctil **5 (▲)** ó **6 (▼)** para aumentar o disminuir la potencia respectivamente. La pantalla **4** mostrará la potencia seleccionada.
3. Toque con la yema del dedo el botón táctil **10 (MAX)** u **11 (MIN)** para seleccionar directamente la potencia máxima o mínima de la placa.
4. En cualquier momento durante el cocinado usted podrá aumentar o disminuir la potencia, cambiar al modo de temperatura o ajustar el temporizador.

Modo de funcionamiento en temperatura

1. Con la placa encendida y un recipiente en la zona de cocción, toque tres veces con la yema del dedo el botón táctil **3 (■)** la pantalla **4** mostrará el nivel de temperatura por defecto y el indicador LED del modo de temperatura **8** se iluminará.
2. Toque con la yema del dedo el botón táctil **5 (▲)** ó **6 (▼)** para aumentar o disminuir la temperatura respectivamente. La pantalla **4** mostrará la temperatura seleccionada.
3. Toque con la yema del dedo el botón táctil **10 (MAX)** u **11 (MIN)** para seleccionar directamente la temperatura máxima o mínima de la placa.
4. En cualquier momento durante el cocinado usted podrá aumentar o disminuir la temperatura, cambiar al modo de potencia o ajustar el temporizador.

Temporizador

El temporizador le permitirá ajustar un tiempo para el apagado automático, este tiempo puede variar entre 5 y 180 minutos. Para el ajuste del temporizador primero ha de seleccionar un modo de funcionamiento (potencia o temperatura) y un nivel de potencia o temperatura respectivamente.

Para el ajuste del temporizador siga los pasos siguientes:

1. Con la placa encendida y un recipiente en la zona de cocción izquierda, elija un modo de funcionamiento y un nivel de potencia o temperatura.
2. Toque momentáneamente con la yema del dedo el botón táctil **3 (■)**, la pantalla mostrará la indicación “**0**” y el indicador LED del modo temporizador **9** parpadeando.

3. Toque con la yema del dedo el botón táctil **5 (▲)** ó **6 (▼)** para aumentar o disminuir el tiempo en saltos de 5 minutos respectivamente. La pantalla **4** mostrará el tiempo en minutos.
4. Una vez seleccionado el tiempo la pantalla **4** mostrará alternativamente la potencia o temperatura seleccionada y el tiempo restante para el apagado automático. El indicador LED del modo temporizador **9** permanecerá iluminado para avisarle que el temporizador está activado.
5. En cualquier momento durante el cocinado usted podrá aumentar o disminuir la potencia o la temperatura, mediante los botones **5 (▲)** ó **6 (▼)**.
6. Para cancelar el temporizador toque con la yema del dedo el botón táctil **3 (■)** y vuelva a elegir un modo de funcionamiento y un nivel de potencia o temperatura.

Nota:

Si al activar el temporizador y cuando la pantalla muestre el tiempo “**0**” si transcurren 5 segundos sin seleccionar el tiempo para el apagado, automáticamente se desactivará el modo temporizador.

ZONA DE COCCIÓN DERECHA (1500 W máx.)

Selector de funciones

Mediante el selector de funciones usted podrá elegir el modo de funcionamiento en potencia (de 500 W a 1500 W), en temperatura (de 60 °C a 240 °C) o ajustar el temporizador.

Para la selección del modo de funcionamiento en potencia o en temperatura siga los pasos descritos a continuación y para ajustar el temporizador, consulte el siguiente apartado.

Modo de funcionamiento en potencia

1. Con la placa encendida y un recipiente en la zona de cocción derecha, toque una vez con la yema del dedo el botón táctil **12 (■)** la pantalla **13** mostrará el nivel de potencia por defecto y el indicador LED del modo de potencia **16** se iluminará.
2. Toque con la yema del dedo el botón táctil **14 (▲)** ó **15 (▼)** para aumentar o disminuir la potencia respectivamente. La pantalla **13** mostrará la potencia seleccionada.
3. Toque con la yema del dedo el botón táctil **19 (MAX)** ó **20 (MIN)** para seleccionar directamente la potencia máxima o mínima de la placa.
4. En cualquier momento durante el cocinado usted podrá aumentar o disminuir la potencia, cambiar al modo de temperatura o ajustar el temporizador.

Modo de funcionamiento en temperatura

1. Con la placa encendida y un recipiente en la zona de cocción, toque tres veces con la yema del dedo el botón táctil **12** (■) la pantalla **13** mostrará el nivel de temperatura por defecto y el indicador LED del modo de temperatura **17** se iluminará.
2. Toque con la yema del dedo el botón táctil **14** (▲) ó **15** (▼) para aumentar o disminuir la temperatura respectivamente. La pantalla **13** mostrará la temperatura seleccionada.
3. Toque con la yema del dedo el botón táctil **19** (MAX) ó **20** (MIN) para seleccionar directamente la temperatura máxima o mínima de la placa.
4. En cualquier momento durante el cocinado usted podrá aumentar o disminuir la temperatura, cambiar al modo de potencia o ajustar el temporizador.

Temporizador

El temporizador le permitirá ajustar un tiempo para el apagado automático, este tiempo puede variar entre 5 y 180 minutos. Para el ajuste del temporizador primero ha de seleccionar un modo de funcionamiento (potencia o temperatura) y un nivel de potencia o temperatura respectivamente.

Para el ajuste del temporizador siga los pasos siguientes:

1. Con la placa encendida y un recipiente en la zona de cocción derecha, elija un modo de funcionamiento y un nivel de potencia o temperatura.
2. Toque momentáneamente con la yema del dedo el botón táctil **12** (■), la pantalla mostrará la indicación “0” y el indicador LED del modo temporizador **18** parpadeando.
3. Toque con la yema del dedo el botón táctil **14** (▲) ó **15** (▼) para aumentar o disminuir el tiempo en saltos de 5 minutos respectivamente. La pantalla **13** mostrará el tiempo en minutos.
4. Una vez seleccionado el tiempo la pantalla **13** mostrará alternativamente la potencia o temperatura seleccionada y el tiempo restante para el apagado automático. El indicador LED del modo temporizador **18** permanecerá iluminado para avisarle que el temporizador está activado.
5. Durante el cocinado usted podrá aumentar o disminuir la potencia o la temperatura, mediante los botones **14** (▲) ó **15** (▼).
6. Para cancelar el temporizador toque con la yema del dedo el botón táctil **12** (■) y vuelva a elegir un modo de funcionamiento y un nivel de potencia o temperatura.

Nota:

Si al activar el temporizador y cuando la pantalla muestre el tiempo “0” si transcurren 5 segundos sin seleccionar el tiempo para el apagado, automáticamente se desactivará el modo temporizador.

BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL

La placa de inducción incorpora un dispositivo de bloqueo, que desactiva el funcionamiento de los botones de selección de funciones (■) y de los botones de aumento (▲) y disminución (▼) de la potencia / temperatura, de ambas zonas de cocción a la vez.

Cuando el panel de control está bloqueado, se puede encender la placa para poder desbloquearlo pero no se podrán poner en funcionamiento las zonas de cocción.

Si la placa de inducción está en funcionamiento, al bloquear el panel de control se evita que por equivocación, descuido o error se varíe la potencia o la temperatura elegida.

El bloqueo del panel de control afecta a las dos zonas de cocción, para bloquear el panel de control hay que tocar a la vez los dos botones táctiles de salto **MAX** y **MIN**, de la zona de cocción izquierda **10 (MAX)** y **11 (MIN)** o de la zona de cocción derecha **14 (MAX)** y **15 (MIN)**, cuando el panel de control esté bloqueado las dos pantallas **4** y **13** mostrarán la indicación “**LOC**”.

Para desbloquear el panel de control, con la placa encendida toque a la vez y durante 2 segundos los dos botones táctiles de salto **MAX** y **MIN**, de la zona de cocción izquierda **10 (MAX)** y **11 (MIN)** o de la zona de cocción derecha **14 (MAX)** y **15 (MIN)**, cuando el panel de control esté desbloqueado la indicación “**LOC**” desaparecerá de las dos pantallas.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Antes de proceder a la limpieza desconecte la unidad de la red eléctrica. Y asegúrese que la placa está totalmente fría. No utilice alcohol ni productos abrasivos y no permita que el aparato entre en contacto con agentes volátiles como gasolina, disolventes, insecticidas, etc.

Limpieza de la placa de cocción

- Después de cada uso deberá limpiar la placa, de este modo evitará que los restos adheridos se quemen.
- No limpie la placa hasta que no esté suficientemente fría.
- Utilice únicamente productos específicos para la limpieza de placas de inducción, de no hacerlo podría deteriorar la superficie de cocción.
- No utilice estropajos que puedan rayar la superficie, tampoco deberá utilizar productos abrasivos como los espráis quitamanchas para los hornos.

Limpeza de la carcasa

- Limpie la superficie plástica con un paño húmedo y seguidamente con otro seco. Evite que entre agua por los orificios de ventilación.
- Si observa que en los orificios del ventilador hay acumulada mucha suciedad, elimínela con ayuda de una brocha.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si hay alguna anomalía o un problema en el funcionamiento de la placa de inducción, la pantalla **4 ó 13** mostrara el error detectado de la zona de cocción correspondiente.

Los mensajes de error aparecen en la pantalla con la letra “ **E** ” seguido de un número, consulte la siguiente tabla para poder identificar el error y la solución.

Mensaje	Descripción	Solución
E0	No hay recipiente, el recipiente no es apto para inducción o el diámetro de su base es inferior a 12 cm	Coloque un recipiente en la zona de cocción o sustituya el recipiente que no es válido.
E2	El sensor NTC está defectuoso	Póngase en contacto con el Servicio Técnico Oficial MX ONDA más cercano.
E3, E4	Protección contra baja tensión o sobretensión	Si la tensión en la toma de corriente de red es inferior o superior a la especificada, consulte con un electricista cualificado.
E5	La base o placa de cristal cerámico se ha calentado en exceso	Desenchufe la placa de inducción y espere a que se enfríe.
E6	Ha actuado la protección contra sobrecalentamiento	Fallo en el sistema de ventilación, compruebe que el ventilador no está obstruido y que funciona correctamente. Desenchufe la placa de inducción y espere a que se enfríe.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión de alimentación	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Consumo máximo	3500 W
Superficie de cocción	Cristal cerámico de alta resistencia
Diámetro cocción	de 12 a 26 cm (para ambas zonas)
Zona de cocción izquierda	
Niveles de potencia	6 niveles
Niveles de temperatura	10 niveles
Margen de potencia	de 500 W a 2000 W
Margen de temperatura	de 60 °C a 240 °C
Zona de cocción derecha	
Niveles de potencia	6 niveles
Niveles de temperatura	10 niveles
Margen de potencia	de 500 W a 1500 W
Margen de temperatura	de 60 °C a 240 °C
Temporizador	de 5 a 180 minutos
Dimensiones	605 x 365 x 65 mm (l, a, alto)
Peso	5,36 Kg

Especificaciones técnicas sujetas a cambio sin previo aviso.

Este producto cumple con las Directivas Europeas 2004/108/EC (EMC) relativa a la Compatibilidad Electromagnética y la 2006/95/EC (LVD) en materia de seguridad de baja tensión.

“MX, MX ONDA” y sus logotipos son marcas registradas de MX ONDA, S.A.

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

MX ONDA, S .A.

Isla de Java, 37

28034 – MADRID

E-MAIL: mxsat@mxonda.es

<http://www.mxonda.es>

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Mx Onda

DUPLA PLACA DE INDUÇÃO PORTÁTIL

MODELO: **MX-PIP2199**



ANTES DE SEU USO LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL




PRECAUÇÃO

PARA EVITAR QUE SE POSSAM PRODUZIR DESCARGAS ELÉCTRICAS NÃO ABRA ESTE APARELHO.


ATENÇÃO: ESTE APARELHO FUNCIONA COM UMA TENSÃO DE 230 V; PARA EVITAR QUE SE POSSA PRODUZIR UMA DESCARGA ELÉCTRICA, NÃO O TENDE ABRIR, NEM RETIRE OS PARAFUSOS.



Tendo esgotado a vida útil deste produto elétrico, não o trate como lixo doméstico. Coloque-o num recipiente apropriado da sua área para posterior reciclagem.




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



MUITO IMPORTANTE!

Este sinal indica que a área onde está localizado pode tornar-se muito quente. Depois de usar a placa não tocar essas superfícies e não tente movê-lo. Espere esfriar!.



INTRODUÇÃO

Placa de Indução Portátil **MX ONDA** modelo **MX-PIP2199** de design compacto com múltiplas funções tornam este produto o aparelho ideal. Entre outras, inclui as seguintes características:

- Dois focos de independentes
- Alta resistência cristais cerâmicos.
- botões de toque
- Esquerda zona de cozedura (Maximum W de potência 2000):
- Operação em modo de alimentação com 6 níveis (500 a 2.000 W) ou modo de temperatura com 10 níveis (60 a 240 ° C).
- Zona de cozinhar direito (Potência máxima de 1500 W):
- Modo de operação de alimentação com 6 níveis (500 a 1500 W) ou modo de temperatura com 10 níveis (60 a 240 ° C).

- Adequado para recipientes de 12 a 26 cm de diâmetro.
- Detecção de recipientes pequenos ou impróprios para indução.
- Display LED que indica o poder, temperatura ou temporizador.
- temporizador independente para cada zona de cozinhar com desligamento automático e alerta audível (tempo ajustável entre 5 e 180 minutos).
- LEDs indicadores e funções selecionados audível.
- Proteção contra superaquecimento.
- Bloqueio de segurança Função

ANTES DE LIGAR O APARELHO

- Leia estas instruções e guarde-as para uso posterior com cuidado.
- Verifique se a voltagem da tomada é 230V.
- O cabo de alimentação é relativamente curto, para evitar acidentes causados por tropeçar ou emaranhamento.
- Se você precisa usar um cabo de extensão, utilize apenas um cabo de extensão que está em boas condições e é adequado para a alimentação do aparelho.
- Não deixe o cabo de alimentação abaixo da placa, que entra em contacto com superfícies quentes como você corre o risco de danificar o revestimento isolador da rede de cabo.
- Para se proteger contra o risco de choque eléctrico e de ferimentos pessoais, não insira o cabo, a ficha ou placa em água ou qualquer outro líquido.
- Depois de retirar a embalagem, verifique se o aparelho não está danificado. Em caso de dúvida não usá-lo e entrar em contato com a equipe de suporte técnico.
- Manter fora do alcance das crianças materiais (sacos, partes de poliestireno, etc.), a embalagem como eles são uma fonte potencial de perigo.
- Coloque a placa de pelo menos 30 cm das paredes de outros eletrodomésticos, móveis ou qualquer coisa que poderia ser danificado pelo calor.
- O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos resultantes do uso impróprio, incorreto ou descuidado do aparelho.

MEDIDAS DE SEGURANÇA

- As crianças não devem brincar com este dispositivo.
- Limpeza e manutenção pelo usuário não pode ser feito por crianças, a menos que eles são mais velhos do que 8 anos e são supervisionados.
- Não utilize este dispositivo perto de materiais inflamáveis (cortinas, cortinas, etc)
- O não cumprimento destas advertências de segurança pode resultar como um queimaduras de resultado ou ferimentos graves.
- Este dispositivo não pode ser usado por crianças (com idade inferior a 8 anos) ou pessoas com ou sem experiência e conhecimento reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, a menos que tenham recebido adequada sobre como usar as instruções do aparelho e será supervisionado por um adulto ou pessoa responsável.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico, não profissional. MX ONDA não aceita qualquer responsabilidade e a garantia não se aplica em caso de uso indevido ou não cumprimento das instruções.
- Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico ou lesão física, não bloqueie ou inserir objetos nas aberturas de ventilação.
- Esta placa é projetada para uso interno não usar ao ar livre. Evitar a exposição à chuva, humidade ou outros fenômenos atmosféricos.
- Este dispositivo funciona em altas temperaturas, por isso durante o manuseio NÃO toque a superfície de vidro. Antes de limpar ou mover a espera placa que arrefeça. Se necessário, use luvas ou luvas de forno.
- Manter fora do alcance das crianças, a superfície da placa e recipientes, podem atingir altas temperaturas.
- Desligue a placa quando não estiver em uso por um longo período de tempo, quando uma queda de energia ocorre, ou

"pular" um fusível ou circuito ou durante o processo de limpeza.

- Verifique se a tomada onde o dispositivo está conectado é facilmente acessível. Para desligar a placa de rede puxe o plugue da tomada. você nunca puxe pelo cabo.
- Enquanto o aparelho estiver conectado e a placa ainda está quente, não negligencie sua vigilância e mantê-lo fora do alcance das crianças.
- Não coloque a placa acima fogões, fornos de microondas ou outros pratos.
- Nunca mova a placa durante o uso, retirar o prato e deixe esfriar antes de movê-lo.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
- Utilize apenas recipientes adequados para a indução e cujo fundo é totalmente plana. Os recipientes com fundo ligeiramente curvada ou não já gastado ser usado.
- Evitar a acumulação de gordura ou restos de comida sobre a superfície da placa, uma vez que diminui o desempenho e podem causar odores e até mesmo disparar os restos de gordura ou alimentos.
- Não tente cozinhar na superfície da placa.
- Não tente cortar alimentos que estão no interior do recipiente enquanto a placa está em operação.
- Não deixe recipientes com óleo ou graxa autônoma em caso de superaquecimento pode inflamar.
- Em caso de incêndio, nunca tente apagar as chamas com água. Feche a tampa e abafar as chamas com um pano húmido.
- No caso de líquido entre a base do recipiente e a pressão de vapor de placa pode ocorrer, de modo que o recipiente poderia saltar. Sempre manter a superfície do prato seco.
- Não colocar objectos de metal sobre a superfície da placa, uma vez que estes podem ser aquecidos rapidamente.

- As pessoas com pacemakers implantados devem abster-se de se aproximar de manipular o fogão de indução. Embora este produto cumpra todas as normas de segurança vigentes e compatibilidade electromagnética, é possível que algum dispositivo não atenda 100% e produza interferências nesses dispositivos.
- Em caso de falha, anomalias, se a placa de vidro está rachada, rachaduras, etc., a ficha ou outras partes têm sido prejudicadas, ou o cabo estiver danificado, desligue o aparelho e não tente repará-lo. Entre em contato com o nosso Atendimento ao Cliente mais próximo MX ONDA.

INDUÇÃO

Vantagens de indução

Indução é uma mudança radical na forma tradicional para cozinhar o alimento, o calor é gerado diretamente na panela para que a perda de calor entre os diferentes elementos é removido (recipiente, placas de vidro de cerâmica, etc.) as vantagens são :

- Diminuição do tempo de cozinhar: o recipiente é aquecido mais rápido.
- Economia de energia: ao reduzir o tempo para cozinhar e / ou fritura. Quando o recipiente pára de cozinhar interrompe automaticamente o fornecimento de calor, se dentro de 30 segundos for colocado de volta no recipiente vai fornecer calor e com o mesmo nível anteriormente definido.
- Limpeza mais simples, não sendo assim superfície quente derramar comida não queimar tão rápido a limpeza, fácil.

Recipientes adequados para a indução.

Containers em ferro magnéticos

Apta para a indução, são os recipientes feitos de material ferro magnético. Eles podem ser de aço esmaltado, ferro fundido ou utensílios especiais.

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

Recipientes especiais

Outros tipos de recipientes cuja base é inteiramente ferro magnético. Antes da utilização verificar o diâmetro da base e que esses recipientes são detectados pela indução.

Recipientes não adequados para a indução

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

Características da base do recipiente

A base de um recipiente pode afectar a distribuição de calor e, consequentemente, o resultado da cozedura. A escolha de um recipiente com uma base de qualidade superior (por exemplo sanduíche) vai economizar tempo de cozimento e energia.

Prestar especial atenção para a forma da base, uma vez que tem de ser completamente liso. Se você tem uma pequena curvatura ou bojo, há perda de calor e, portanto, produzir mais tempo de cozimento e um aumento significativo no gasto energético.

Recipientes vazios ou base muito fina

Nunca coloque um recipiente vazio na placa e, pois ele pode causar super aquecimento do recipiente (excesso de calor) e danos no vidro ou a própria placa de cerâmica. Se a base do recipiente é muito fina também pode super aquecer, não use este tipo de recipientes.

Deteção

A placa tem um limite de detecção inferior da zona de cozinhar e que é de 12 cm. Por esta razão, você deve se abster de utilizar recipientes cuja base é inferior a 12 cm de diâmetro.

Se você ligar a placa com um recipiente cuja base é inferior a 12 cm ou impróprios para o recipiente de indução, a placa não vai funcionar, o visor mostra " E0 " é exibido, notificar acusticamente e depois de 50 segundos ele desliga-se automaticamente.

Ventiladores

Na placa de base existem dois ventiladores que visa manter uma temperatura estável no interior da placa de indução.

Cada vez que o conselho continua e a potência ou a temperatura, os fãs também será colocado em operação. Quando a placa é desligada, os ventiladores continuam em operação e irá desligar automaticamente após 3 minutos.

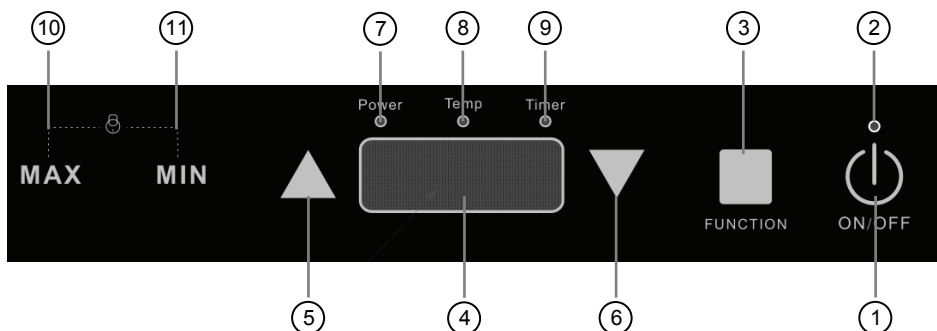
Na base da placa nunca deve colocar toalhas de chá, panos ou outros objetos que possam obstruir os buracos no ventilador, evitando assim a ventilação adequada e causar o sobreaquecimento dos circuitos, assim, agir proteções de segurança.

Nota:

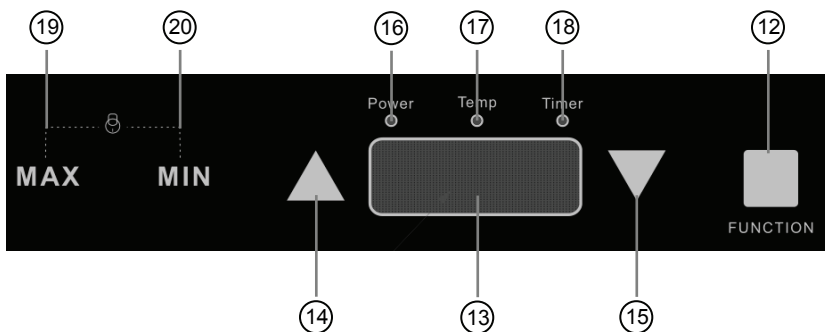
Lembre-se que os fãs permanecer em operação durante 3 minutos após desligar a placa. Isso é normal e não indica uma avaria.

CONTROLES E ELEMENTOS

Controles da zona de cozinhar à esquerda (2000W max.)



Controles da zona de cozinhar à direita (1500W max.)



1. tocar no botão on / off
2. Power LED

Zona de cozinhar esquerda

3. Tocar selector função do botão
4. Tela LED
5. Toque no botão aumento
6. Toque no botão diminuição
7. Modo de energia LED selecionados
8. Indicador de temperatura LED do modo selecionado
9. O modo de temporizador indicador activado LED
10. Toque no botão Ir à potência máxima ou à temperatura
11. Toque no botão Ir na potência mínima ou temperatura

Zona de cozinhar direito

12. Tocar selector função do botão
13. Tela LED
14. Toque no botão aumento
15. Toque no botão diminuição
16. Modo de energia LED selecionados
17. Indicador de temperatura LED do modo selecionado
18. O modo de temporizador indicador activado LED
19. Toque no botão Ir à potência máxima ou à temperatura
20. Toque no botão Ir na potência mínima ou temperatura

INSTALAÇÃO

1. Coloque a placa sobre uma superfície estável e nivelada longe de lugares quentes, com materiais inflamáveis ou perto (petróleo, cortinas, panos, etc.).
2. Para assegurar uma ventilação adequada, permitir que pelo menos 30 cm de distância de cada lado da placa. NÃO obstruir as aberturas de ventilação e a parte de trás da placa e a forma como os furos de ventilador (localizados na base da placa).
3. Desenrole completamente o cabo de alimentação e ligue a ficha do aparelho à rede eléctrica. A campainha irá " bip " para alertar que foi conectado na tomada.

LIGAR E DESLIGAR

1. Coloque um ou dois recipientes nas zonas de cozedura.
2. Para ligar a placa, toque e segure o contato com a ponta do dedo durante dois segundos o botão de toque **1** (⏏), o indicador de luz LED de alimentação **2** e o sinal sonoro soará um "bip".
3. Até o selector de função **3** ou **12** (■) seleccionar o modo desejado para a área de cozimento para a esquerda ou direita, respectivamente
4. Para desligar a placa novamente brincar com botão de toque de dedo **1** (⏏) indicador de alimentação **2** desligado eo alarme soará um "bip".

Nota:

Se você ligar a placa e não seleccionar qualquer função, desliga-se automaticamente após 10 segundos.

ZONA DE COZINHAR À ESQUERDA (2000 W máx.)

Selector de funções

Até o selector de funções que você pode escolher o modo de no poder (500 W e 2000 W) à temperatura-ing de trabalho (60 ° C a 240 ° C) ou o temporizador. Para seleccionar o modo de operação no poder ou a temperatura siga os passos abaixo para ajustar o timer, consulte a secção seguinte.

Modo de operação de potência

1. Com a placa de potência e um recipiente na cozinha esquerda vai tocar uma vez com dedo botão de toque **3** (■) visor **4** exibe o padrão nível de potência ea luz modo de energia **7**.
2. Toque com a ponta dos dedos botão de toque **5** (▲) ou **6** (▼) para aumentar ou diminuir a potência, respectivamente. O visor **4** vai mostrar o poder selecionado.
3. Toque com a ponta dos dedos botão de toque **10** (MAX) ou **11** (MIN) para selecionar diretamente o máximo ou o mínimo de energia da placa.
4. A qualquer momento durante o cozimento pode aumentar ou diminuir o interruptor de alimentação para a temperatura ou o temporizador.

Modo de operação de temperatura

1. Com a placa de potência e um recipiente na área de cozimento, toque três vezes com dedo botão de toque **3** (■) visor **4** mostram o padrão nível de temperatura ea temperatura indicador do modo de LED **8** acende-se.
2. Toque com a ponta dos dedos botão de toque **5** (▲) ou **6** (▲) para aumentar ou diminuir a temperatura, respectivamente. O display de **4** irá mostrar a temperatura selecionada.
3. Toque com a ponta dos dedos botão de toque **10** (MAX) ou **11** (MIN) para selecionar diretamente a máxima ou mínima de temperatura do prato.
4. A qualquer momento durante o cozimento, você pode aumentar ou diminuir a temperatura, mudando o modo de energia ou o temporizador.

TIMER

O temporizador permite definir um tempo para o desligamento automático, este tempo pode variar entre 5 e 180 minutos. Para a definição do temporizador você deve primeiro selecionar um modo de operação (energia ou temperatura) e um nível de potência ou a temperatura respectivamente.

Para a definição do temporizador, siga estes passos:

1. Com a placa de potência e um recipiente na zona de cozinhar esquerda, selecione um modo de operação e um nível de potência ou temperatura.
2. Momentaneamente tocar com dedo botão de toque **3** (■), o display mostrará "0" e o LED piscando temporizador **9** modo.
3. Toque com o dedo no botão de toque **5** (▲) ou **6** (▼) para aumentar ou diminuir o tempo em passos de 5 minutos, respectivamente. Tela **4** mostra o tempo em minutos.
4. Uma vez que o visor de tempo selecionado **4** mostram alternadamente o poder ou a temperatura seleccionada eo tempo restante para o desligamento automático. O indicador LED temporizador do modo **9** permanecerá aceso para alertá-lo de que o temporizador está activado.
5. A qualquer momento durante o cozimento pode aumentar ou diminuir o poder ou a temperatura, usando o **5** (▲) ou **6** (▼).

6. Para cancelar o toque temporizador com dedo botão de toque **3 (■)** e, em seguida, escolher um modo e um nível de potência ou temperatura.

Nota:

Se activar o temporizador e quando o visor mostra o tempo " 0 " se dentro de 5 segundos para seleccionar o tempo de desligamento, modo de temporizador é desactivado automaticamente.

ZONA DE COZINHAR DIREITO (1500 W máx.)

Selector de funções

Até o selector de funções que você pode escolher o modo de no poder (500 W e 1500 W) à temperatura-ing de trabalho (60 ° C a 240 ° C) ou o temporizador. Para seleccionar o modo de operação no poder ou a temperatura siga os passos abaixo para ajustar o timer, consulte a secção seguinte.

Modo de operação de potência

1. Com a placa de potência e um recipiente na cozinha direito vai tocar uma vez com dedo botão de toque **12 (■)** visor **13** exibe o padrão nível de potência ea luz modo de energia **16**.
2. Toque com a ponta dos dedos botão de toque **14 (▲)** ou **15 (▼)** para aumentar ou diminuir a potência, respectivamente. O visor **13** vai mostrar o poder selecionado.
3. Toque com a ponta dos dedos botão de toque **19 (MAX)** ou **20 (MIN)** para seleccionar diretamente o máximo ou o mínimo de energia da placa.
4. A qualquer momento durante o cozimento pode aumentar ou diminuir o interruptor de alimentação para a temperatura ou o temporizador.

Modo de operação de temperatura

1. Com a placa de potência e um recipiente na área de cozimento, toque três vezes com dedo botão de toque **12 (■)** visor **13** mostram o padrão nível de temperatura ea temperatura indicador do modo de LED **17** acende-se.
2. Toque com a ponta dos dedos botão de toque **14 (▲)** ou **15 (▲)** para aumentar ou diminuir a temperatura, respectivamente. O display de **13** irá mostrar a temperatura selecionada.
3. Toque com a ponta dos dedos botão de toque **19 (MAX)** ou **20 (MIN)** para seleccionar diretamente a máxima ou mínima de temperatura do prato.
4. A qualquer momento durante o cozimento, você pode aumentar ou diminuir a temperatura, mudando o modo de energia ou o temporizador.

TIMER

O temporizador permite definir um tempo para o desligamento automático, este tempo pode variar entre 5 e 180 minutos. Para a definição do temporizador você deve primeiro seleccionar um modo de operação (energia ou temperatura) e um nível de potência ou a temperatura respectivamente.

Para a definição do temporizador, siga estes passos:

1. Com a placa de potência e um recipiente na zona de cozinhar direito, selecione um modo de operação e um nível de potência ou temperatura.
2. Momentaneamente tocar com dedo botão de toque **12** (■), o display mostrará " 0 " e o LED piscando temporizador **18** modo.
3. Toque com o dedo no botão de toque **14** (▲) ou **15** (▼) para aumentar ou diminuir o tempo em passos de 5 minutos, respectivamente. Tela **13** mostra o tempo em minutos.
4. Uma vez que o visor de tempo selecionado **13** mostram alternadamente o poder ou a temperatura seleccionada eo tempo restante para o desligamento automático. O indicador LED temporizador do modo **18** permanecerá aceso para alertá-lo de que o temporizador está activado.
5. A qualquer momento durante o cozimento pode aumentar ou diminuir o poder ou a temperatura, usando o **14** (▲) ou **15** (▼).
6. Para cancelar o toque temporizador com dedo botão de toque n (■) e, em seguida, escolher um modo e um nível de potência ou temperatura.

Nota:

Se activar o temporizador e quando o visor mostra o tempo " 0 " se dentro de 5 segundos para seleccionar o tempo de desligamento, modo de temporizador é desactivado automaticamente.

PAINEL DE CONTROLE BLOQUEIO

A placa de indução incorpora um dispositivo de bloqueio que desactiva o funcionamento da selecção da função botões (■) e botões de aumento (▲) e diminuição (▼) de energia / temperatura, ambas as zonas de cozinhar para a vez. Quando o painel de controle está bloqueado, você pode girar a placa para desbloqueá-lo, mas você não pode operar as zonas de cozedura.

Se a placa de aquecimento de indução está em funcionamento, bloqueando o painel de controlo é impedida por engano, descuido ou erro na alimentação ou a temperatura seleccionada é variada.

Painel de controle de bloqueio afeta ambas as zonas de cozedura para bloquear o painel de controle que você tem que jogar tanto os dois botões de toque saltar **MAX** e **MIN**, área esquerda cozinhar **10** (**MAX**) e **11** (**MIN**) ou cozinhar direito zona **14** (**MAX**) e **15** (**MIN**), quando o painel de controle está bloqueado ambas as telas **4** e **13** mostram o visor " *LDC* ".

Para desbloquear o painel de controle com a placa iluminada toque de cada vez e por 2 segundos os dois botões de toque saltar **MAX** e **MIN**, área esquerda cozinhar **10** (**MAX**) e **11** (**MIN**) ou a zona de cozinhar direito **14**

(MAX) e 15 (MIN), quando o painel de controle é desbloqueado indicação " LDC " desaparecer as duas telas.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Antes de limpar desligue o aparelho da rede eléctrica. E certifique - se de que a placa está completamente fria. Não use álcool ou abrasivos e não permitirá que o contato com agentes voláteis como gasolina, solventes, inseticidas, etc.

Limpeza da placa de cozedura

- Após cada uso deve limpar a placa, assim, evitará a queima de detritos aderente.
- Não limpe a placa com produtos não recomendados.
- Use apenas produtos específicos para a limpeza de placas de indução, a fazê-lo pode danificar a superfície de cozimento.
- Nunca utilize esfregões que podem arranhar a superfície , não devem usar produtos abrasivos, como removedores de manchas sprays para fornos.

Limpeza do gabinete

- Limpe a superfície do plástico com um pano húmido e depois com um pano seco. Evite deixar gotas de água.
- Se você verificar que os buracos têm acumulado uma grande quantidade de de sujeira, remova-o com uma escova.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se houver qualquer defeito ou problema com o funcionamento do cooktop de indução, a tela **4** ou **13** exibe o erro detectado.

Mensagens de erro aparecem na tela com a letra " E " seguida de um número, consulte a tabela abaixo para identificar o erro e a solução.

Mensajem	Descrição	Solução
E0	Nenhuma recipiente, o recipiente não é adequado para a indução ou o diâmetro da base é inferior a 12 cm	Coloque um recipiente na zona de cozedura ou substitua o recipiente que não é válido.
E2	O sensor NTC está defeituoso	Ponha-se em contacto com o Serviço Técnico Oficial MX ONDA mais próximo.
E3, E4	Proteção de subtensão ou proteção de sobretensão	Se a tensão na rede de distribuição é menor ou maior que o especificado, consulte um electricista qualificado.
E5	O vidro base ou placa de cerâmica está superaquecido	Desligue a placa de indução e deixe esfriar.
E6	Ele tem realizado proteção contra superaquecimento	Falha no sistema de ventilação, verifique se o ventilador não está entupido e funcionando corretamente. Desligue a placa de indução e deixe esfriar.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão de alimentação	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
O consumo máximo de	3500 W
Superfície de cozimento	Vidro cerâmico de alta resistência
Cozinhar diâmetro	12 a 26 cm (para ambas as zonas)
Zona de cozinhar esquerda	
Níveis de potência	6 níveis
Os níveis de temperatura	10 níveis
Faixa de potência	de 500 W e 2000 W
Gama de temperaturas	de 60 ° C a 240 ° C
Zona de cozinhar direito	
Níveis de potência	6 níveis
Os níveis de temperatura	10 níveis
Faixa de potência	de 500 W e 1500 W
Gama de temperaturas	de 60 ° C a 240 ° C
Temporizador	para 5 a 180 minutos
Dimensões	605 x 365 x 65 mm (L, W, H)
Peso	5,36 kg

As especificações estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

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

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

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

MX ONDA, S .A.

Isla de Java, 37

28034 – MADRID (SPANHA)

E-MAIL: mxsat@mxonda.es

<http://www.mxonda.es>

MANUALE DI ISTRUZIONI

MxOnda

PIASTRA AD INDUZIONE PORTATILE DOPPIA

MODELLO: MX-PIP2199



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.



MOLTO IMPORTANTE!



Questo segnale avverte che l'area in cui si trova può acquisire temperature elevate. Dopo aver usato la piastra non toccare queste superfici e non provare a spostarlo. Aspetta finché non si raffredda!

INTRODUZIONE

Il piano cottura portatile a doppia induzione MX ONDA MX-PIP2199, dal design compatto con funzioni multiple, rende questo prodotto l'elettrodomestico ideale. Tra gli altri, incorpora le seguenti caratteristiche:

- Due zone di cottura indipendenti
- Cristalli ceramici di alta resistenza.
- Pulsanti a sfioramento
- Zona di cottura sinistra (Potenza massima 2000 W):
Funzionamento in modalità di alimentazione con 6 livelli (da 500 a 2000 W) o in modalità temperatura con 10 livelli (da 60 a 240 ° C).
- Zona di cottura destra (Potenza massima 1500 W):
Funzionamento in modalità di alimentazione con 6 livelli (da 500 a 1500 W) o in modalità temperatura con 10 livelli (da 60 a 240 ° C).
- Valido per contenitori da 12 a 26 cm di diametro.
- Rilevazione di contenitori piccoli o non adatti per l'induzione.
- Schermi a LED con indicazione della potenza, temperatura o tempo del timer.
- Timer indipendente per ogni zona di cottura con spegnimento automatico e avviso acustico (tempo regolabile tra 5 e 180 minuti).
- Indicatori LED e avviso acustico delle funzioni selezionate.

- Protezione dovuta al surriscaldamento.
- Funzione di blocco di sicurezza

PRIMA DI COLLEGARE L'APPARECCHIO

- Leggere attentamente queste istruzioni e conservarle per un uso successivo.
- Verifica che la tensione della tua presa sia di 230V.
- Se è necessario utilizzare una prolunga, utilizzare solo una prolunga in buone condizioni e adatta per l'alimentazione dell'apparecchio.
- Non lasciare il cavo di alimentazione sotto la piastra, che viene a contatto con superfici calde, poiché si corre il rischio di danneggiare la guaina isolante del cavo di rete.
- Per evitare il rischio di scosse elettriche e lesioni personali, non inserire il cavo, la spina o la piastra in acqua o altri liquidi.
- Dopo aver rimosso l'imballaggio, controllare che l'apparecchio non sia danneggiato. In caso di dubbio, non utilizzarlo e contattare il personale di assistenza tecnica.
- Non lasciare materiali di imballaggio (borse, pezzi di polistirolo, ecc.) Alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Posizionare la piastra ad almeno 30 cm di distanza dalle pareti di altri elettrodomestici, mobili o altri oggetti che potrebbero essere danneggiati dal calore.
- Il produttore declina ogni responsabilità per danni derivanti da un uso improprio, scorretto o imprudente del dispositivo.

MISURE DI SICUREZZA

- I bambini non dovrebbero giocare con questo dispositivo.
- La pulizia e la manutenzione che devono essere eseguite dall'utente non possono essere eseguite dai bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- La mancata osservanza di queste avvertenze di sicurezza potrebbe provocare ustioni o gravi lesioni.

- Questo dispositivo non può essere utilizzato da bambini (di età inferiore a 8 anni) o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto istruzioni appropriate sull'uso del dispositivo e siano supervisionati da un adulto .
- Questo dispositivo è progettato solo 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.
- Non utilizzare questo apparecchio vicino a materiali infiammabili (tende, tende a rete, ecc.)
- Per ridurre il rischio di incendio, scosse elettriche o lesioni personali, NON ostruire o inserire oggetti nelle fessure di ventilazione.
- Questa piastra è progettata per uso interno, non usarla all'aperto. Evitare l'esposizione a pioggia, umidità o altri fenomeni atmosferici.
- Questo apparecchio funziona a temperature elevate, quindi durante la sua manipolazione NON toccare la superficie del vetro. Attendere finché non si raffredda prima di pulire o spostare la piastra. Se necessario, usare guanti o guanti da forno.
- Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini, dalla superficie della piastra e dai contenitori, può raggiungere temperature elevate.
- Scollegare la scheda quando non si intende utilizzarla per un lungo periodo di tempo, quando si verifica un'interruzione di corrente, o "saltare" un fusibile o automatico o durante il processo di pulizia.
- Assicurarsi che la presa dove è collegato il dispositivo sia facilmente accessibile. Per scollegare la piastra di alimentazione, tirare delicatamente la spina dalla presa. Non farlo mai tirando il cavo.
- Non posizionare la piastra su fornelli, altre piastre o forni a microonde.

- Non spostare mai la piastra durante l'uso, scollegare la piastra e lasciarla raffreddare prima di spostarla.
- Mentre l'apparecchio è collegato e la piastra riscaldante è ancora calda, non trascurare il suo monitoraggio e tenerlo lontano dalla portata dei bambini.
- L'uso di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può causare incendi, scosse elettriche o lesioni personali.
- Utilizzare solo contenitori adatti all'induzione e il cui fondo è completamente piatto. I contenitori con un fondo leggermente ricurvo o ricurvo non dovrebbero essere usati.
- Evitare l'accumulo di grasso o residui di cibo sulla superficie della piastra, in quanto diminuisce le prestazioni e può causare cattivi odori e persino bruciare resti di grassi o alimenti.
- Non cercare di cucinare sulla superficie del piatto.
- Non tentare di tagliare il cibo all'interno del contenitore mentre la piastra è in funzione.
- Non lasciare incustoditi i contenitori con olio o grasso, in caso di surriscaldamento possono incendiarsi. In caso di incendio, non cercare mai di spegnere le fiamme con l'acqua. Chiudere il coperchio e soffocare le fiamme con un panno umido.
- Se c'è liquido tra la base del contenitore e la piastra, può verificarsi la pressione del vapore, quindi il contenitore potrebbe saltare. Mantenere sempre la superficie del piatto pulita e asciutta.
- Non posizionare oggetti metallici sulla superficie della piastra, poiché possono surriscaldarsi rapidamente.
- Le persone con pacemaker impiantati dovrebbero astenersi dall'avvicinarsi alla manipolazione della piastra ad induzione. Sebbene questo prodotto sia conforme a tutte le normative vigenti sulla sicurezza e sulla compatibilità elettromagnetica, è possibile che alcuni dispositivi non siano conformi al 100% e producano interferenze che influiscono su questi dispositivi.

- In caso di guasto, anomalie, se il vetro della lastra è incrinato, incrinato, ecc., La spina o altre parti sono danneggiate, o il cavo è danneggiato, scollegare il dispositivo e non tentare di ripararlo da soli. Contattare il servizio tecnico ufficiale MX ONDA più vicino.

LA CUCINA INDUZIONE

Vantaggi della cottura a induzione

La cottura a induzione è un cambiamento radicale nel modo tradizionale di cucinare, il calore viene generato direttamente nel contenitore in modo da eliminare la perdita di calore tra i diversi elementi (contenitore, lastre di vetro ceramico, ecc.). 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, si interrompe automaticamente l'erogazione di calore, se dopo 30 secondi il contenitore viene sostituito, fornirà nuovamente calore e allo stesso livello precedentemente impostato.
- 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 alla cucina per induzione sono quelli fabbricati con materiale ferromagnetico. Possono essere realizzati in acciaio smaltato, ghisa o piatti speciali per l'induzione di acciaio inossidabile. Per sapere se un contenitore è adatto alla cucina 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 utilizzare mai contenitori in acciaio inossidabile, vetro, fango, rame o alluminio normali.

Caratteristiche della base del contenitore

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 e energia.

Prestare particolare attenzione alla forma della base, in quanto deve essere completamente piana. Se presenta una piccola curvatura o rigonfiamento, ci saranno perdite di calore e quindi tempi di cottura più lunghi e un notevole aumento del dispendio energetico.

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.

Rilevazione del contenitore

La piastra ha un limite minimo di rilevamento della zona di cottura e cioè 12 cm. Per questo motivo, è necessario astenersi dall'utilizzare contenitori la cui base abbia un diametro inferiore a 12 cm.

Se si accende il piatto senza contenitore, con un contenitore con base inferiore a 12 cm o con un contenitore non adatto all'induzione, la piastra non funzionerà, il display mostrerà l'indicazione “ **EO** ”, avviserà acusticamente e dopo 60 secondi si spegnerà automaticamente.

Ventole

Alla base del piatto ci sono due ventole il cui obiettivo è mantenere una temperatura stabile all'interno della piastra ad induzione.

Ogni volta che si accende la piastra e si regola la potenza o la temperatura, si accendono anche le ventole. Quando la scheda viene spenta, le ventole rimarranno in funzione e si spegneranno automaticamente dopo 3 minuti.

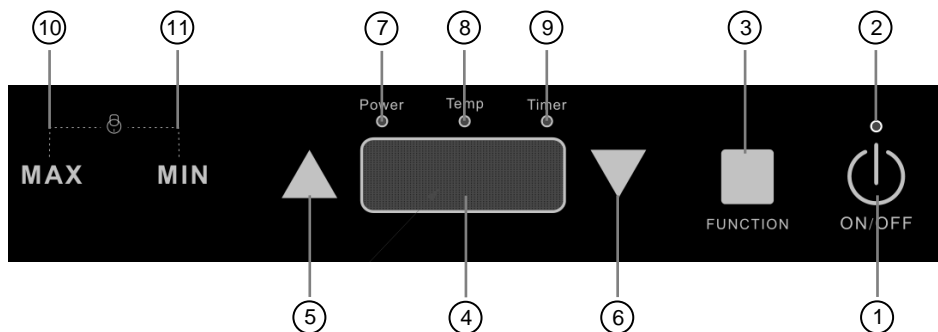
Alla base del piatto non si devono MAI posizionare panni da cucina, panni o altri oggetti che potrebbero ostruire i fori della ventola, poiché impedirebbero una corretta ventilazione e causerebbero il surriscaldamento dei circuiti, in modo che le protezioni di sicurezza agissero.

Nota:

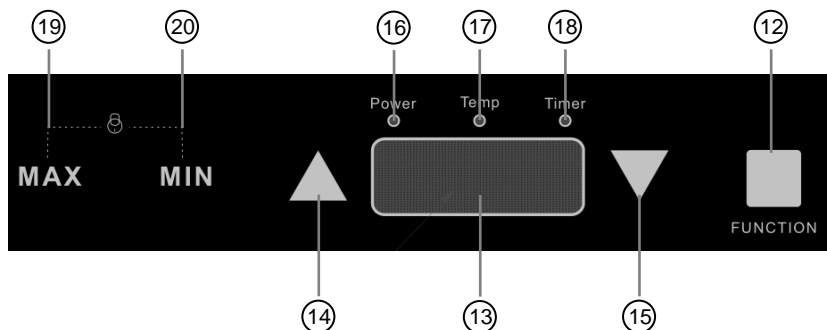
Ricordare che i ventilatori rimarranno in funzione per 3 minuti dopo aver spento la piastra. Questo è normale e non indica un malfunzionamento.

CONTROLLI ED ELEMENTI

Controlli a sinistra dell'area di cottura (2000 W max.)



Controlli a destra dell'area di cottura (1500 W max.)



1. Toccare il pulsante accendere/spegnere
2. Indicatore LED di alimentazione

Zona di cottura sinistra

3. Pulsante di selezione funzione
4. Schermo a LED
5. Pulsante a sfioramento crescente
6. Diminuisci il pulsante di tocco
7. Indicatore LED della modalità di potenza selezionata
8. Indicatore LED della modalità di temperatura selezionata
9. Indicatore LED della modalità temporizzatore attivata
10. Pulsante a sfioramento alla massima potenza o temperatura
11. Salta il tasto touch alla minima potenza o temperatura

Zona di cottura destra

12. Pulsante di selezione funzione
13. Schermo a LED
14. Pulsante a sfioramento crescente
15. Diminuisci il pulsante di tocco
16. Indicatore LED della modalità di potenza selezionata
17. Indicatore LED della modalità di temperatura selezionata
18. Indicatore LED della modalità temporizzatore attivata
19. Pulsante a sfioramento alla massima potenza o temperatura
20. Salta il tasto touch alla minima potenza o temperatura

INSTALLAZIONE

1. Posizionare la piastra su una superficie stabile e piana, lontano da luoghi caldi, con umidità elevata o vicino a materiali infiammabili (olio, tende, stracci, ecc.).
2. Per garantire un'adeguata ventilazione, lasciare almeno 30 cm di separazione su ciascun lato della piastra. NON ostruire le fessure di ventilazione sul retro della piastra e i fori dei ventilatori (situati alla base della piastra).
3. Srotolare completamente il cavo di alimentazione e inserire la spina dell'apparecchio nella presa di corrente. L'avviso acustico emetterà un "bip" per avvisare che la scheda è stata inserita nella presa di corrente.

ACCENDERE E SPEGNERE

1. Collocare uno o due contenitori nelle zone di cottura.
2. Per accendere la lavagna, toccare e tenere premuto il pulsante a sfioramento **1** (⏏) per due secondi con il pad, il LED di alimentazione **2** si accenderà e il cicalino emetterà un segnale acustico.
3. Utilizzare il selettore di funzione **3** o **12** (■) per selezionare rispettivamente la modalità desiderata per la zona di cottura sinistra o destra
4. Per spegnere la piastra, toccare il pulsante a sfioramento **1** (⏏) con la punta del dito, il LED di alimentazione **2** si spegnerà e il cicalino emetterà un segnale acustico.

Nota:

Se non si seleziona alcuna funzione quando si accende la scheda, si spegne automaticamente dopo 10 secondi.

AREA DI COTTURA SINISTRA (2000 W max.)

Selettore di funzioni

Con il selettore di funzioni è possibile scegliere la modalità di funzionamento in potenza (da 500 W a 2000 W), in temperatura (da 60 ° C a 240 ° C) o impostare il temporizzatore.

Per selezionare la modalità di funzionamento in modalità potenza o temperatura, seguire i passaggi descritti di seguito e impostare il temporizzatore, vedere la sezione successiva.

Modalità di funzionamento di potenza

1. Con la piastra accesa e una ciotola nella zona di cottura a sinistra, toccare una volta il touchpad **3** (■) con il tocco delle dita. La schermata **4** mostrerà il livello di potenza predefinito e l'indicatore LED per la modalità di potenza **7** si accenderà.
2. Toccare a sfioramento **5** (▲) o **6** (▼) con il polpastrello per aumentare o diminuire la potenza, rispettivamente. La schermata **4** mostrerà la potenza selezionata.
3. Toccare a sfioramento **10 (MAX)** o **11 (MIN)** con il polpastrello per selezionare direttamente la potenza massima o minima della scheda.
4. In qualsiasi momento durante la cottura è possibile aumentare o diminuire la potenza, passare alla modalità temperatura o impostare il temporizzatore.

Modalità di funzionamento in temperatura

1. Con la piastra accesa e un contenitore nell'area di cottura, toccare il touchpad tre volte con lo schermo del dito **3** (■) la schermata **4** visualizzerà il livello di temperatura predefinito e l'indicatore LED per la modalità di temperatura **8** si accenderà.
2. Toccare il pulsante a sfioramento **5** (▲) o **6** (▼) con il polpastrello per aumentare o diminuire la temperatura, rispettivamente. La schermata **4** mostrerà la temperatura selezionata.
3. Toccare a sfioramento **10 (MAX)** o **11 (MIN)** con il polpastrello per selezionare direttamente la temperatura massima o minima della scheda.
4. In qualsiasi momento durante la cottura è possibile aumentare o diminuire la temperatura, passare alla modalità di potenza o regolare il temporizzatore.

Temporizzatore

Il temporizzatore ti consentirà di impostare un tempo per lo spegnimento automatico, questa volta può variare tra 5 e 180 minuti. Per impostare il temporizzatore, è necessario prima selezionare una modalità operativa (potenza o temperatura) e un livello di potenza o temperatura, rispettivamente.

Per regolare il temporizzatore, procedi nel seguente modo:

1. Con la piastra accesa e una ciotola nella zona di cottura sinistra, scegliere una modalità di funzionamento e un livello di potenza o temperatura.
2. Toccare il pulsante a sfioramento **3** (■) momentaneamente con la punta del dito, il display mostrerà l'indicazione “ **0** ” e l'indicatore LED della modalità temporizzatore **9** lampeggerà.

3. Toccare a sfioramento **5** (▲) o **6** (▼) con il polpastrello per aumentare o ridurre il tempo in soli 5 minuti. La schermata 4 mostrerà il tempo in minuti.
4. Una volta selezionato il tempo, lo schermo **4** mostrerà alternativamente la potenza o la temperatura selezionata e il tempo rimanente per lo spegnimento automatico. Il LED della modalità temporizzatore **9** rimarrà acceso per farti sapere che il timer è attivato.
5. In qualsiasi momento durante la cottura è possibile aumentare o diminuire la potenza o la temperatura, utilizzando i pulsanti **5** (▲) o **6** (▼).
6. Per annullare il temporizzatore, toccare il pulsante a sfioramento **3** (■) con la punta del dito e scegliere di nuovo una modalità operativa e un livello di potenza o temperatura.

Nota:

Se quando si attiva il temporizzatore e quando il display visualizza il tempo “0” se passano 5 secondi senza selezionare il tempo per lo spegnimento, la modalità temporizzatore verrà automaticamente disattivata.

AREA DI COTTURA DESTRA (1500 W max.)

Selettore di funzioni

Tramite il selettore di funzione è possibile scegliere la modalità di funzionamento in potenza (da 500 W a 1500 W), in temperatura (da 60 ° C a 240 ° C) o impostare il temporizzatore.

Per selezionare la modalità di funzionamento in modalità potenza o temperatura, seguire i passaggi descritti di seguito e impostare il temporizzatore, vedere la sezione successiva.

Modalità di funzionamento di potenza

1. Con la piastra accesa e una ciotola nella zona di cottura destra, toccare il pulsante una volta a sfioramento **12** (■) con la schermata **13** mostrerà il livello di potenza predefinito e l'indicatore LED modalità di alimentazione **16** si accenderà.
2. Toccare a sfioramento **14** (▲) o **15** (▼) con il polpastrello per aumentare o diminuire la potenza, rispettivamente. La schermata **13** mostrerà la potenza selezionata.
3. Toccare il pulsante a sfioramento **19** (MAX) o **20** (MIN) con il polpastrello per selezionare direttamente la potenza massima o minima della scheda.
4. In qualsiasi momento durante la cottura è possibile aumentare o diminuire la potenza, passare alla modalità temperatura o impostare il temporizzatore.

Modalità di funzionamento in temperatura

1. Con la piastra accesa e un contenitore nella zona di cottura, toccare il pulsante tre volte a sfioramento **12** (■) con il polpastrello, la schermata **13** mostrerà il livello di temperatura predefinito e l'indicatore LED per la modalità di temperatura **17** si accenderà.

2. Toccare il pulsante a sfioramento **14 (▲)** o **15 (▼)** con il polpastrello per aumentare o diminuire la temperatura, rispettivamente. La schermata **13** mostrerà la temperatura selezionata.
3. Toccare il pulsante a sfioramento **19 (MAX)** o **20 (MIN)** con il polpastrello per selezionare direttamente la temperatura massima o minima della scheda.
4. In qualsiasi momento durante la cottura è possibile aumentare o diminuire la temperatura, passare alla modalità di potenza o regolare il temporizzatore.

Temporizzatore

Il temporizzatore ti consentirà di impostare un tempo per lo spegnimento automatico, questa volta può variare tra 5 e 180 minuti. Per impostare il temporizzatore, è necessario prima selezionare una modalità operativa (potenza o temperatura) e un livello di potenza o temperatura, rispettivamente.

Per regolare il timer, procedi nel seguente modo:

1. Con la piastra accesa e una padella nella zona di cottura corretta, scegliere una modalità di funzionamento e un livello di potenza o temperatura.
2. Toccare il pulsante a sfioramento **12 (■)** per un momento con la punta del dito, lo schermo mostrerà l'indicazione "0" e il LED della modalità temporizzatore **18** lampeggerà.
3. Toccare il pulsante a sfioramento **14 (▲)** o **15 (▼)** con il polpastrello per aumentare o ridurre il tempo in soli 5 minuti. La schermata **13** mostrerà il tempo in minuti.
4. Una volta selezionato il tempo, lo schermo **13** mostrerà alternativamente la potenza o la temperatura selezionata e il tempo rimanente per lo spegnimento automatico. L'indicatore LED della modalità temporizzatore **18** rimarrà illuminato per avvisare che il temporizzatore è attivato.
5. Durante la cottura è possibile aumentare o diminuire la potenza o la temperatura utilizzando i pulsanti **14 (▲)** o **15 (▼)**.
6. Per annullare il temporizzatore, toccare il pulsante a sfioramento **12 (■)** con la punta del dito e scegliere di nuovo una modalità operativa e un livello di potenza o temperatura.

Nota:

Se quando si attiva il temporizzatore e quando il display visualizza il tempo "0" se passano 5 secondi senza selezionare il tempo per lo spegnimento, la modalità temporizzatore verrà automaticamente disattivata.

BLOCCO DEL PANNELLO DI CONTROLLO

La piastra ad induzione incorpora un dispositivo di blocco che disattiva il funzionamento dei pulsanti di selezione delle funzioni (■) e i pulsanti di aumento (▲) e diminuzione (▼) della potenza / temperatura di entrambe le zone di cottura contemporaneamente.

Quando il pannello di controllo è bloccato, la piastra può essere accesa per sbloccarla ma le zone di cottura non possono essere messe in funzione.

Se la piastra a induzione è in funzione, bloccando il pannello di controllo si impedisce che la potenza o la temperatura scelta vengano modificate per errore, incuria o errore.

Il blocco del pannello di controllo influisce sulle due zone di cottura. Per bloccare il pannello di controllo, toccare contemporaneamente i due pulsanti di tocco **MAX** e **MIN** nella zona di cottura sinistra **10 (MAX)** e **11 (MIN)** o dalla zona di cottura destra **14 (MAX)** e **15 (MIN)**, quando la centrale è bloccata, le due schermate **4** e **13** mostreranno l'indicazione "**LDC**".

Per sbloccare il pannello di controllo, con il pannello acceso, toccare entrambi i pulsanti a sfioramento **MAX** e **MIN** per 2 secondi, nella zona di cottura sinistra **10 (MAX)** e **11 (MIN)** o nella zona di cottura, a destra **14 (MAX)** e **15 (MIN)**, quando il pannello di controllo è sbloccato, l'indicazione "**LDC**" scomparirà dalle due schermate.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Scollegare l'unità dall'alimentazione prima di pulirla. E assicurati che la piastra sia completamente fredda. Non utilizzare alcol o prodotti abrasivi e non consentire al dispositivo di entrare in contatto con agenti volatili come benzina, solventi, insetticidi, ecc.

Pulizia della piastra di cottura

- Dopo ogni utilizzo è necessario pulire la piastra, in questo modo si eviteranno la combustione dei residui aderiti.
- Non pulire la piastra finché non è abbastanza fredda.
- Utilizzare solo prodotti specifici per la pulizia dei piani a induzione, altrimenti si potrebbe danneggiare la superficie di cottura.
- Non utilizzare spugne abrasive che possono graffiare la superficie, né usare prodotti abrasivi come smacchiatori spray per forni.

Pulizia dell'alloggiamento

- Pulire la superficie di plastica con un panno umido e poi con un panno asciutto. Evitare l'acqua attraverso i fori di ventilazione.
- Se noti che molta sporcizia si è accumulata nei fori della ventola, rimuovila con l'aiuto di un pennello.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se c'è un'anomalia o un problema nel funzionamento della piastra ad induzione, lo schermo **4** o **13** mostrerà l'errore rilevato della zona di cottura corrispondente.

I messaggi di errore vengono visualizzati sullo schermo con la lettera " **E** " seguita da un numero, vedere la seguente tabella per identificare l'errore e la soluzione.

Messaggio	Descrizione	Soluzione
E0	Non c'è contenitore, il contenitore non è adatto all'induzione o il diametro della sua base è inferiore a 12 cm.	Posizionare un contenitore nella zona di cottura o sostituire il contenitore che non è valido.
E2	Il sensore NTC è difettoso.	Contattare il servizio tecnico ufficiale MX ONDA più vicino.
E3, E4	Protezione contro bassa tensione o sovratensione.	Se la tensione sulla presa di rete è inferiore o superiore a quella specificata, consultare un elettricista qualificato.
E5	La piastra di base o di vetro ceramico è stata riscaldata eccessivamente.	Scollegare la piastra ad induzione e attendere che si raffreddi.
E6	La protezione contro il surriscaldamento ha agito.	Guasto nel sistema di ventilazione, controllare che la ventola non sia ostruita e che funzioni correttamente. Scollegare la piastra ad induzione e attendere che si raffreddi.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione di alimentazione	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Consumo di potenza	3500 W
Superficie di cottura	Vetro ceramico ad alta resistenza
Diametro di cottura	12 a 26 cm (per entrambe le zone)
Zona di cottura sinistra	
Livelli di potenza	6 livelli
Livelli di temperatura	10 livelli
Margine di potenza	500 W a 2000 W
Intervallo di temperatura	60 ° C a 240 ° C
Zona di cottura giusta	
Livelli di potenza	6 livelli
Livelli di temperatura	10 livelli
Margine di potenza	500 W a 1500 W
Intervallo di temperatura	60 ° C a 240 ° C
Temporizzatore	5 a 180 minuti
Dimensioni	605 x 365 x 65 mm (l, a, altezza)
Peso	5,36 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

<http://www.mxonda.es>

MANUEL D'INSTRUCTIONS

Mx Onda

PLAQUE D'INDUCTION DOUBLE PORTABLE

MODÈLE: **MX-PIP2199**



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.



TRÈS IMPORTANT!



Ce signal avertit que la zone où il se trouve peut acquérir des températures élevées. Après avoir utilisé la plaque, ne touchez pas ces surfaces et n'essayez pas de la déplacer. Attendez qu'il refroidisse!

INTRODUCTION

La table de cuisson à induction double **MX ONDA** portable **MX-PIP2199**, de conception compacte aux fonctions multiples, fait de ce produit l'appareil électroménager idéal. Entre autres, il intègre les caractéristiques suivantes:

- Deux zones de cuisson indépendantes
- Cristaux de céramique de haute résistance.
- Boutons tactiles
- Zone de cuisson gauche (puissance maximale 2000 W):
Fonctionnement en mode alimentation avec 6 niveaux (500 à 2000 W) ou en mode température avec 10 niveaux (60 à 240 ° C).
- Zone de cuisson droite (puissance maximale 1500 W):
Fonctionnement en mode alimentation avec 6 niveaux (500 à 1500 W) ou en mode température avec 10 niveaux (60 à 240 ° C).
- Valable pour les contenants de 12 à 26 cm de diamètre.
- Détection de récipients de petite taille ou inappropriés pour l'induction.
- Écrans à LED avec indication de la puissance, de la température ou du temps de la minuterie.
- Minuterie indépendante pour chaque zone de cuisson avec arrêt automatique et alarme sonore (temps réglable entre 5 et 180 minutes).
- Indicateurs LED et alerte acoustique des fonctions sélectionnées.

- Protection contre la surchauffe.
- Fonction de verrouillage de sécurité

AVANT DE CONNECTER L'APPAREIL

- Lisez attentivement ces instructions et conservez-les pour une utilisation ultérieure.
- Vérifiez que la tension de votre prise est de 230V.
- Si vous devez utiliser une rallonge, utilisez uniquement une rallonge en bon état et adaptée à l'alimentation de l'appareil.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation sous la plaque, qui entre en contact avec des surfaces chaudes, car cela risque d'endommager la gaine isolante du câble d'alimentation.
- Pour vous protéger contre les risques d'électrocution et de blessures, n'insérez pas le cordon, la fiche ou la plaque dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Après avoir retiré l'emballage, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. En cas de doute, ne l'utilisez pas et contactez le personnel d'assistance technique.
- Ne laissez pas les matériaux d'emballage (sacs, pièces en polystyrène, etc.) à la portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.
- Placez la plaque à au moins 30 cm des murs des autres appareils, meubles ou objets susceptibles d'être endommagés par la chaleur.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation incorrecte, incorrecte ou imprudente de l'appareil.

MESURE DE SÉCURITÉ

- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- Le nettoyage et l'entretien à effectuer par l'utilisateur ne peuvent être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
- Le non-respect de ces avertissements de sécurité peut entraîner des brûlures ou des blessures graves.

- Ce dispositif ne peut pas être utilisé par les enfants (moins de 8 ans) ou les personnes avec ou sans expérience et de connaissances des capacités physiques, sensorielles ou mentales, à moins qu'ils aient reçu appropriés sur l'utilisation des instructions de l'appareil et être supervisés par un adulte .
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique et non professionnel. MX ONDA n'acceptera aucune responsabilité et la garantie sera invalidée en cas d'utilisation inappropriée ou de non-respect des instructions.
- N'utilisez pas cet appareil à proximité de matériaux inflammables (rideaux, rideaux, etc.)
- Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure, NE PAS obstruer ou insérer des objets dans les fentes de ventilation.
- Cette plaque est conçue pour une utilisation en intérieur, ne l'utilisez pas à l'extérieur. Éviter l'exposition à la pluie, à l'humidité ou à d'autres phénomènes atmosphériques.
- Cet appareil fonctionne à des températures élevées et ne doit donc PAS toucher la surface en verre lors de sa manipulation. Attendez qu'il refroidisse avant de nettoyer ou de déplacer la plaque. Si nécessaire, utilisez des gants ou des gants de cuisine.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants, la surface de la plaque ainsi que les récipients peuvent atteindre des températures élevées.
- Débrancher la plaque lorsqu'ils ne sont pas en cours d'utilisation pendant une longue période de temps, en cas de panne de courant, ou « sauter » d'un fusible ou d'un circuit ou pendant le processus de nettoyage.
- Assurez-vous que la prise à laquelle l'appareil est connecté est facilement accessible. Pour débrancher la plaque secteur, tirez délicatement la fiche de la prise. Ne le faites jamais en tirant sur le câble.
- Ne placez pas la plaque sur les cuisinières, les autres assiettes ou les fours à micro-ondes.

- Ne déplacez jamais la plaque pendant l'utilisation, débranchez la plaque et laissez-la refroidir avant de la déplacer.
- Pendant que l'appareil est branché et que la plaque de cuisson est encore chaude, ne négligez pas sa surveillance et maintenez-la hors de portée des enfants.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
- N'utilisez que des récipients adaptés à l'induction et dont le fond est complètement plat. Les récipients à fond légèrement incurvé ou incurvé ne doivent pas être utilisés.
- Éviter l'accumulation de graisse ou des déchets alimentaires sur la surface de la plaque, car elle diminue les performances et peut causer des odeurs et même des traces de prises feu de graisse ou de la nourriture.
- N'essayez pas de faire cuire à la surface de la plaque.
- N'essayez pas de couper les aliments à l'intérieur du récipient pendant que la plaque est en fonctionnement.
- Ne laissez pas les récipients contenant de l'huile ou de la graisse sans surveillance, en cas de surchauffe, ils peuvent s'enflammer. En cas d'incendie, n'essayez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Fermez le couvercle et étouffez les flammes avec un chiffon humide.
- S'il y a du liquide entre la base du récipient et la plaque, une pression de vapeur peut se produire, de sorte que le récipient puisse sauter. Gardez toujours la surface de la plaque propre et sèche.
- Ne placez pas d'objets métalliques sur la surface de la plaque, car ceux-ci peuvent rapidement chauffer.
- Les personnes portant un stimulateur cardiaque implanté doivent s'abstenir de manipuler la plaque d'induction. Bien que ce produit soit conforme à toutes les réglementations actuelles en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique, il est possible que certains appareils ne soient pas conformes à 100% et produisent des interférences affectant ces appareils.

- En cas d'échec, des anomalies, si la plaque de verre est fissuré, fissures, etc., branchez ou d'autres parties ont câble endommagés ou détériorés, débranchez et ne pas tenter de le réparer. Contactez le service technique officiel MX ONDA le plus proche.

LA CUISINE D'INDUCTION

Avantages de la cuisson par induction

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

- Diminution du temps de cuisson: le récipient chauffe plus vite.
- Économie d'énergie: en diminuant le temps de cuisson et / ou de frire. Lorsque le conteneur est retiré de la zone de cuisson, il arrête automatiquement de fournir de la chaleur, si après 30 secondes le conteneur est remplacé, il fournira à nouveau de la chaleur et au même niveau précédemment défini.
- Nettoyage plus simple; Comme la surface n'est pas très chaude, les aliments renversés ne brûlent pas si rapidement.

Récipients appropriés pour l'induction

Conteneurs ferromagnétiques: Les récipients adaptés à la cuisine par induction sont ceux qui sont fabriqués avec un matériau ferromagnétique. Ils peuvent être en acier émaillé, en fonte ou en plats spéciaux pour l'induction de l'acier inoxydable. Pour savoir si un conteneur est adapté à la cuisine par induction, vérifiez qu'ils sont attirés par un aimant.

Conteneurs spéciaux: Il existe d'autres types de conteneurs dont la base n'est pas ferromagnétique dans son intégralité. Avant de les utiliser, vérifiez le diamètre de la base et vérifiez que ces conteneurs sont détectés par la plaque à induction.

Conteneurs non adaptés à l'induction

N'utilisez jamais de contenants en acier inoxydable, en verre, en boue, en cuivre ou en aluminium normaux.

Caractéristiques de la base du conteneur

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 (par exemple du type sandwich) nous permettra d'économiser du temps de cuisson et de l'énergie.

Portez une attention particulière à la forme de la base, car celle-ci doit être complètement plate. Si elle présente une petite courbure ou un faible renflement, il y aura des pertes de chaleur et donc un temps de cuisson plus long et une augmentation considérable de la dépense énergétique.

Conteneurs vides ou avec une base très mince

Ne placez jamais un récipient vide sur la plaque et allumez-le, car cela pourrait entraîner une surchauffe du récipient (en raison d'une chaleur excessive) et endommager la vitre en céramique ou la plaque elle-même. Si la base du conteneur est très mince, il peut aussi devenir très chaud, donc n'utilisez pas ce type de conteneur.

Détection du conteneur

La plaque a une limite minimale de détection de la zone de cuisson et est de 12 cm. Pour cette raison, vous devez vous abstenir d'utiliser des récipients de moins de 12 cm de diamètre.

Lors de la mise sur le plateau sans conteneur avec un récipient dont la base est inférieure à 12 cm ou un pas adapté pour récipient à induction, la plaque ne fonctionne pas dans l'affichage " **ED** " apparaît, notifiée acoustique et au bout de 60 secondes éteint automatiquement

Les ventilateurs

À la base de la plaque, il y a deux ventilateurs dont l'objectif est de maintenir une température stable à l'intérieur de la plaque à induction.

Chaque fois que la plaque est allumée et que la puissance ou la température est ajustée, les ventilateurs démarreront également. Lorsque la carte est éteinte, les ventilateurs resteront en fonctionnement et s'éteindront automatiquement au bout de 3 minutes.

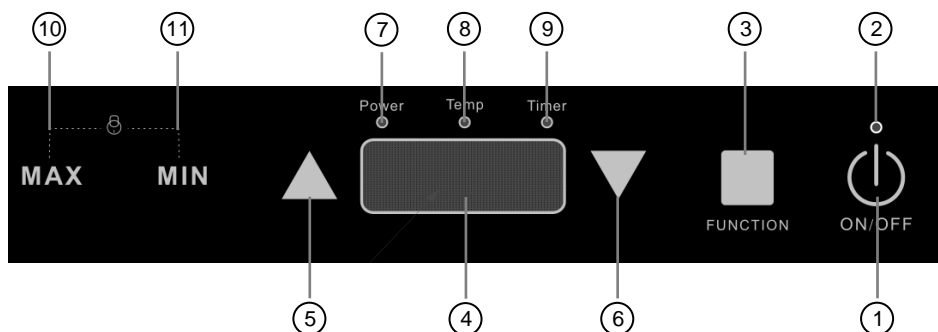
À la base de la plaque, ne placez JAMAIS de chiffon de cuisine, chiffon ou autre objet pouvant obstruer les orifices du ventilateur, car cela pourrait entraver la ventilation et provoquer une surchauffe des circuits, de sorte que les protections de sécurité agiraient.

Note:

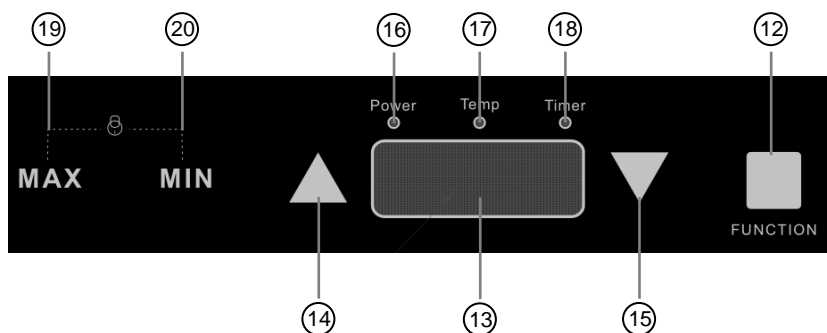
Rappelez-vous que les ventilateurs resteront en fonctionnement pendant 3 minutes après avoir éteint la plaque. Ceci est normal et n'indique pas un dysfonctionnement.

COMMANDES ET ELEMENTS

Contrôle la zone de cuisson gauche (2000 W max.)



Contrôle la zone de cuisson droite (1500 W max.)



1. Touche tactile allumer et éteindre
2. Indicateur de puissance

Zone de cuisson gauche

3. Touche de sélection de fonction
4. Écran LED
5. Touche tactile croissante
6. Diminuer le bouton tactile
7. Indicateur LED du mode d'alimentation sélectionné
8. Indicateur LED du mode de température sélectionné
9. Indicateur LED du mode temporisateur activé
10. Touche tactile à puissance ou température maximale
11. Touche tactile à puissance ou température minimale




Zone de cuisson droite

12. Touche tactile du sélecteur de fonctions
13. Écran LED
14. Touche tactile croissante
15. Bouton tactile décroissant
16. Indicateur LED du mode d'alimentation sélectionné
17. Indicateur LED du mode de température sélectionné
18. Indicateur LED du mode temporisateur activé
19. Touche tactile à la puissance ou à la température maximale
20. Touche tactile à puissance ou température minimale

INSTALLATION

1. Placer la plaque sur une surface stable et plane, loin des endroits chauds, très humides ou proches de matériaux inflammables (huile, rideaux, chiffons, etc.).
2. Pour assurer une ventilation adéquate, laissez au moins 30 cm de séparation de chaque côté de la plaque. NE PAS obstruer les fentes de ventilation à l'arrière de la plaque ainsi que les trous des ventilateurs (situés à la base de la plaque).
3. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez la fiche de l'appareil sur le secteur. L'avertissement acoustique émettra un "bip" pour vous avertir que la carte a été branchée dans la prise secteur.

ALLUMER ET ÉTEINDRE LE PLAQUE D'INDUCTION

1. Placez un ou deux récipients dans les zones de cuisson.
2. Pour allumer la carte, appuyez sur le bouton tactile **1** () et maintenez-le enfoncé pendant deux secondes avec le doigt, le voyant d'alimentation **2** s'allume et le signal sonore retentit.
3. Utilisez le sélecteur de fonction **3** ou **12** () pour sélectionner respectivement le mode souhaité pour la zone de cuisson gauche ou droite
4. Pour éteindre la plaque, touchez le bouton tactile **1** () avec le bout de votre doigt, le voyant d'alimentation **2** s'éteindra et le signal sonore retentira.

Note:

Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque vous allumez la carte, celle-ci s'éteindra automatiquement après 10 secondes.

ZONE DE CUISSON GAUCHE (2000 W max.)

Sélecteur de fonction

Avec le sélecteur de fonctions, vous pouvez choisir le mode de fonctionnement en puissance (de 500 W à 2000 W), en température (de 60 ° C à 240 ° C) ou régler la minuterie.

Pour sélectionner le mode de fonctionnement en puissance ou en température, suivez les étapes décrites ci-dessous et pour régler la minuterie, reportez-vous à la section suivante.

Mode de fonctionnement de puissance

1. Avec la plaque allumée et un bol dans la zone de cuisson gauche, touchez une fois le pavé tactile **3** (■) avec le doigt, l'écran **4** affiche le niveau de puissance par défaut et le voyant LED du mode d'alimentation **7** s'allume.
2. Touchez le pavé tactile **5** (▲) ou **6** (▼) du bout du doigt pour augmenter ou diminuer la puissance, respectivement. L'écran **4** affiche la puissance sélectionnée.
3. Touchez le pavé tactile **10 (MAX)** ou **11 (MIN)** du bout des doigts pour sélectionner directement la puissance maximale ou minimale de la carte.
4. A tout moment pendant la cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer la puissance, passer en mode température ou régler le temporisateur.

Mode de fonctionnement en température

1. Avec la plaque allumée et un récipient dans la zone de cuisson, appuyez sur le pavé tactile avec le doigt **3** (■). L'écran **4** affiche le niveau de température par défaut et le voyant LED du mode température **8** s'allume.
2. Touchez le bouton tactile **5** (▲) ou **6** (▼) du bout du doigt pour augmenter ou diminuer la température, respectivement. L'écran **4** affiche la température sélectionnée.
3. Touchez le pavé tactile **10 (MAX)** ou **11 (MIN)** du bout du doigt pour sélectionner directement la température maximale ou minimale de la carte.
4. À tout moment pendant la cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer la température, passer en mode d'alimentation ou régler le temporisateur.

Temporisateur

Le temporisateur vous permettra de définir une heure pour l'arrêt automatique, cette durée peut varier entre 5 et 180 minutes. Pour régler la minuterie, vous devez d'abord sélectionner un mode de fonctionnement (puissance ou température) et un niveau de puissance ou de température, respectivement.

Pour régler le temporisateur, suivez les étapes ci-dessous:

1. Avec la plaque allumée et un bol dans la zone de cuisson gauche, choisissez un mode de fonctionnement et un niveau de puissance ou de température.
2. Toucher momentanément avec le bouton tactile du bout du doigt **3** (■), l'écran affiche "0" et le mode retardateur clignote LED **9**.
3. Touchez le pavé tactile **5** (▲) ou **6** (▼) avec le bout du doigt pour augmenter ou diminuer le temps en sauts de 5 minutes respectivement. L'écran **4** affiche l'heure en minutes.

4. Une fois l'heure sélectionnée, l'écran **4** affiche alternativement la puissance ou la température sélectionnée et le temps restant pour l'arrêt automatique. La LED du mode temporisateur **9** restera allumée pour vous informer que le temporisateur est activée.
5. À tout moment pendant la cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer la puissance ou la température à l'aide des touches **5** (▲) ou **6** (▼).
6. Pour annuler le temporisateur, appuyez sur le bouton tactile **3** (■) du bout du doigt et choisissez à nouveau un mode de fonctionnement et un niveau de puissance ou de température.

Note:

Si lors de l'activation de la minuterie et lorsque l'écran affiche l'heure " 0 " si 5 secondes s'écoulent sans sélectionner l'heure d'arrêt, le mode minuterie sera automatiquement désactivé.

ZONE DE CUISSON DROITE (1500 W max.)

Sélecteur de fonction

Au moyen du sélecteur de fonctions, vous pouvez choisir le mode de fonctionnement en puissance (de 500 W à 1500 W), en température (de 60 ° C à 240 ° C) ou régler la minuterie.

Pour sélectionner le mode de fonctionnement en puissance ou en température, suivez les étapes décrites ci-dessous et pour régler la minuterie, reportez-vous à la section suivante.

Mode de fonctionnement de puissance

1. Avec la plaque allumée et un bol dans la zone de cuisson de droite, appuyez une fois sur le bouton tactile **12** (■) avec le doigt **13** indiquera le niveau de puissance par défaut et le voyant de mode d'alimentation **16** s'allumera.
2. Touchez le pavé tactile **14** (▲) ou **15** (▼) du bout du doigt pour augmenter ou diminuer la puissance, respectivement. L'écran **13** affiche la puissance sélectionnée.
3. Touchez le bouton tactile **19** (MAX) ou **20** (MIN) du bout du doigt pour sélectionner directement la puissance maximale ou minimale de la carte.
4. A tout moment pendant la cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer la puissance, passer en mode température ou régler le temporisateur.

Mode de fonctionnement en température

1. Avec la plaque allumée et un récipient dans la zone de cuisson, appuyez trois fois sur le bouton tactile **12** (■) avec le bout du doigt, l'écran **13** affiche le niveau de température par défaut et le voyant LED du mode température **17** s'allume.

2. Touchez le bouton tactile **14** (▲) ou **15** (▼) du bout du doigt pour augmenter ou diminuer la température, respectivement. L'écran **13** affiche la température sélectionnée.
3. Touchez le bouton tactile **19** (MAX) ou **20** (MIN) du bout du doigt pour sélectionner directement la température maximale ou minimale de la carte.
4. À tout moment pendant la cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer la température, passer en mode d'alimentation ou régler le temporisateur.

Temporisateur

Le temporisateur vous permettra de définir une heure pour l'arrêt automatique, cette durée peut varier entre 5 et 180 minutes. Pour régler la minuterie, vous devez d'abord sélectionner un mode de fonctionnement (puissance ou température) et un niveau de puissance ou de température, respectivement.

Pour régler la minuterie, suivez les étapes ci-dessous:

1. Avec la plaque allumée et une casserole dans la zone de cuisson droite, choisissez un mode de fonctionnement et un niveau de puissance ou de température.
2. Touchez le bouton tactile **12** (■) momentanément avec le bout de votre doigt, l'écran affichera l'indication " 0 " et la LED du mode temporisateur **18** clignotera.
3. Touchez le bouton tactile **14** (▲) ou **15** (▼) avec le bout du doigt pour augmenter ou diminuer le temps en sauts de 5 minutes respectivement. L'écran **13** affichera l'heure en minutes.
4. Une fois le temps sélectionné, l'écran **13** affichera alternativement la puissance ou la température sélectionnée et le temps restant pour l'arrêt automatique. Le voyant LED du mode temporisateur **18** restera allumé pour vous avertir que la minuterie est activée.
5. Pendant la cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer la puissance ou la température en utilisant les touches **14** (▲) ou **15** (▼).
6. Pour annuler le temporisateur, appuyez sur le bouton tactile **12** (■) du bout du doigt et choisissez à nouveau un mode de fonctionnement et un niveau de puissance ou de température.

Note:

Si lors de l'activation de la minuterie et lorsque l'écran affiche l'heure " 0 " si 5 secondes s'écoulent sans sélectionner l'heure d'arrêt, le mode minuterie sera automatiquement désactivé.

VERROU DE PANNEAU DE COMMANDE

La plaque d'induction comporte un dispositif de verrouillage qui désactive le fonctionnement des touches de sélection des fonctions (■) et les boutons d'augmentation (▲) et diminution (▼) de la puissance / température, les deux zones de cuisson la fois.

Lorsque le panneau de commande est bloqué, la plaque peut être activée pour la déverrouiller mais les zones de cuisson ne peuvent pas être mises en service.

Si la plaque à induction est en fonctionnement, le blocage du panneau de commande empêche la modification de la puissance ou de la température choisie par erreur, imprudence ou erreur.

La commande de verrouillage du panneau affecte les deux zones de cuisson, pour bloquer le panneau de commande doit jouer à la fois les deux boutons tactiles sauter **MAX** et **MIN**, de la zone de cuisson gauche **10 (MAX)** et **11 (MIN)** ou zone de cuisson droite **14 (MAX)** et **15 (MIN)** lorsque le panneau de commande est verrouillé les deux écrans **4** et **13** montrent l'affichage “**LOC**”.

Pour déverrouiller le panneau de commande avec la touche de plaque brûlante à la fois et pendant 2 secondes les deux touches tactiles sauter **MAX** et **MIN**, de la zone de cuisson gauche **10 (MAX)** et **11 (MIN)** ou plaque chauffante à droite **14 (MAX)** et **15 (MIN)**, lorsque le panneau de contrôle est déverrouillé, l'indication “**LOC**” disparaîtra des deux écrans.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Débranchez l'appareil de l'alimentation avant de le nettoyer. Et assurez-vous que la plaque est complètement froide. N'utilisez pas d'alcool ou de produits abrasifs et ne laissez pas l'appareil entrer en contact avec des agents volatils tels que l'essence, les solvants, les insecticides, etc.

Nettoyage de la plaque de cuisson

- Après chaque utilisation, vous devez nettoyer la plaque pour éviter que les résidus collés ne brûlent.
- Ne pas nettoyer la plaque avant qu'elle soit suffisamment froide.
- Utilisez uniquement des produits spécifiques pour le nettoyage des tables de cuisson à induction, sinon cela pourrait endommager la surface de cuisson.
- N'utilisez pas de tampons à récurer susceptibles de rayer la surface, et vous ne devez pas non plus utiliser de produits abrasifs tels que des détachants pour fours.

Nettoyage du logement

- Nettoyez la surface en plastique avec un chiffon humide et ensuite avec un chiffon sec. Évitez de faire pénétrer de l'eau dans les orifices de ventilation.
- Si vous remarquez que beaucoup de saleté s'est accumulée dans les trous du ventilateur, retirez-la à l'aide d'une brosse.

SOLUTION DE PROBLÈMES

S'il y a une anomalie ou un problème dans le fonctionnement de la plaque à induction, l'écran **4** ou **13** affiche l'erreur détectée de la zone de cuisson correspondante.

Les messages d'erreur apparaissent à l'écran avec la lettre “ **E** ” suivie d'un numéro, consultez le tableau suivant pour identifier l'erreur et la solution.

Message	Description	Solution
E0	Il n'y a pas de récipient, le récipient ne convient pas à l'induction ou le diamètre de sa base est inférieur à 12 cm.	Placez un récipient dans la zone de cuisson ou remplacez le récipient qui n'est pas valide.
E2	Le capteur NTC est défectueux.	Contactez le service technique officiel MX ONDA le plus proche.
E3, E4	Protection contre les basses tensions ou les surtensions.	Si la tension sur la prise secteur est inférieure ou supérieure à celle spécifiée, consultez un électricien qualifié.
E5	La base ou la plaque de verre céramique a été chauffée de manière excessive.	Débranchez la plaque à induction et attendez qu'elle refroidisse.
E6	La protection contre la surchauffe a agi.	Panne dans le système de ventilation, vérifiez que le ventilateur n'est pas obstrué et qu'il fonctionne correctement. Débranchez la plaque à induction et attendez qu'elle refroidisse.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Consommation d'énergie	3500 W
Surface de cuisson	Verre céramique haute résistance
Diamètre de cuisson	12 à 26 cm (pour les deux zones)
Zone de cuisson gauche	
Niveaux de puissance	6 niveaux
Niveaux de température	10 niveaux
Marge de puissance	500 W à 2000 W
Plage de température	60 ° C à 240 ° C
Zone de cuisson droite	
Niveaux de puissance	6 niveaux
Niveaux de température	10 niveaux
Marge de puissance	500 W à 1500 W
Plage de température	60 ° C à 240 ° C
Temporisateur	5 à 180 minutes
Dimensions	605 x 365 x 65 mm (l, a, hauteur)
Poids	5,36 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>

BENUTZERHANDBUCH

MxOnda

DOPPEL TRAGBARE INDUKTIONSPLATTE

MODELL: **MX-PIP2199**



VOR GEBRAUCH SORGFÄLTIG LESEN SIE DIE



Die Zeichnung von einem Blitz in einem Dreieck ist ein Warnzeichen, Warnung, dass im Inneren des Gerätes "gefährlicher Spannung".

ACHTUNG

UM DIE GEFAHR VON ZU VERMEIDEN STROMSCHLAG NICHT AUF DAS PRODUKT

WARNUNG: DIESES PRODUKT IST CONNECTED AN 230 V-STROMVERSORGUNG. REDUZIEREN DIE GEFAHR VON STROMSCHLÄGEN NIEMALS VERSUCHEN, SIE ZU ÖFFNEN. NICHT ENTFERNEN DIE SCHRAUBEN.



Das ausrufezeichen in einem gleichseitigen dreieck soll den anwender auf das vorhandensein aufmerksam wichtige etriebs- und wartungsanleitungen in der begleit dieses produkt.

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

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, durch das königliche dekret 208/2005 in spanisches recht umgesetzt.



HOCHWICHTIG

Dieses zeichen warnt, dass der bereich, in dem sie sich befindet, können hohe temperaturen zu erwerben. Nach der verwendung der platte diese flächen nicht berühren, und versuchen sie nicht, es zu bewegen. Warten sie, bis sie ihn abkühlen!.

EINFÜHRUNG

Tragbare induktionsplatte MX ONDA modell MX-PIP2199 des kompaktklasse- mit mehreren funktionen machen dieses produkt das ideale gerät. Dazu gehören unter anderem die folgenden funktionen:

- Zwei unabhängige kochzonen
- Hohe festigkeit keramikkristalle.
- Touch-tasten
- Linke kochzone (maximale leistung 2000 w):
Energimodus -betrieb mit 6 stufen (500 bis 2000 w) oder temperaturmodus mit 10 stufen (60 bis 240 ° c).
- Rechts kochzone (maximale leistung 1500 w):
Leistungsbetriebsmodus mit 6 stufen (500 bis 1500 w) oder temperaturmodus mit 10 stufen (60 bis 240 ° c).

- Geeignet für behälter von 12 bis 26 cm im durchmesser.
- Der nachweis von kleinen oder ungeeignet für die induktion containern.
- Led-anzeige anzeigt, leistung, temperatur oder timer.
- Unabhängige timer für jede kochzone mit abschaltautomatik und akustisches warnsignal (einstellbare zeit zwischen 5 und 180 minuten).
- Led-anzeigen und akustischem ausgewählte funktionen.
- Überhitzungsschutz .
- Funktion sicherheitsschloss

VOR DEM ANSCHLUSS DAS GERÄT

- Lesen sie diese anweisungen und bewahren sie sie für den späteren gebrauch sorgfältig.
- Überprüfen sie, ob die spannung ihrer steckdose 230v.
- Das netzkabel ist relativ kurz, um unfälle durch stolpern oder verstrickung verursacht werden.
- Wenn sie ein verlängerungskabel verwenden müssen, verwenden sie nur ein verlängerungskabel, die in einem guten zustand und ist für die leistung des gerätes geeignet.
- Schließen sie das netzkabel unter der platte lassen, die mit heißen oberflächen in berührung kommt, wie sie die isolierende hülle des kabelnetzes zu beschädigen risiko.
- Zum schutz vor gefahr eines elektrischen schlages und verletzen vorzubeugen, schieben sie nicht das kabel, stecker oder platte in wasser oder eine andere flüssigkeit.
- Nach entfernen der verpackung prüfen, ob das gerät nicht beschädigt wird. Im zweifelsfall verwenden sie es nicht und kontaktieren sie die mitarbeiter des technischen supports.
- Außerhalb der reichweite von kindern verpackungsmaterial (tüten, styroporteile, etc.), da sie eine potentielle gefahrenquelle sind.
- Legen sie die platte mindestens 30 cm von den wänden von anderen geräten, möbeln oder irgendetwas, das durch hitze beschädigt werden könnte.
- Der hersteller übernimmt keine haftung für schäden, die durch unsachgemäße, fehlerhafte oder nachlässige benutzung des gerätes zur folge hat.

SICHERHEITSMABNAHMEN

- Kinder sollten nicht mit diesem gerät spielen.
- Reinigung und wartung durch den benutzer kann nicht von kindern durchgeführt werden, wenn sie älter als 8 jahre sind und überwacht.
- Dieses gerät nicht in der nähe von brennbaren materialien verwenden (gardinen, vorhänge, etc.)
- Die nichtbeachtung dieser warnungen folgen könnte durch verbrennungen oder schwere verletzungen zur folge haben.
- Dieses gerät kann nicht von kindern benutzt werden (im alter von 8 jahren) oder personen mit oder ohne erfahrung und wissen physischen, sensorischen oder geistigen fähigkeiten reduziert, es sei denn, sie über die verwendung der geräte entsprechenden anweisungen erhalten haben, und von einem erwachsenen beaufsichtigt werden oder person verantwortlich.
- Dieses gerät ist nur für den häuslichen gebrauch, nicht professionell. Mx onda nimmt keine verantwortung und die garantie bei missbrauch oder fehler nicht gelten anweisungen zu befolgen.
- Um die gefahr von feuer, stromschlag oder verletzungen zu vermeiden, dürfen nicht blockiert oder gegenstände in die lüftungsschlitze ein.
- Diese platte ist für den innenbereich konzipiert nicht im freien. Vermeiden sie regen, feuchtigkeit oder anderen atmosphärischen erscheinungen.
- Dieses gerät arbeitet bei hohen temperaturen, so dass bei der handhabung nicht die glasoberfläche berühren. Vor dem reinigen oder bewegen der platte warten, um sie zu kühlen. Falls erforderlich, handschuhe oder topflappen.
- Außerhalb der reichweite von kindern, die oberfläche der platte und behälter können hohe temperaturen erreichen.
- Ziehen sie die platte, wenn sie nicht in gebrauch für eine lange zeit, wenn ein stromausfall auftritt oder "überspringen" eine sicherung oder schaltung oder während des reinigungsprozesses.

- Stellen sie sicher, dass der ausgang in dem das gerät angeschlossen ist, leicht zugänglich ist. So trennen sie die platine vom netz den stecker aus der steckdose ziehen. Sie niemals am kabel ziehen.
- Legen sie die platte nicht über herde, mikrowellenherde oder andere platten.
- Bewegen sie niemals die platte während des gebrauchs, die platte ab und lassen sie ihn abkühlen, bevor sie es bewegen.
- Während das gerät angeschlossen ist und die platte noch heiß ist, nicht vernachlässigen ihre wachsamkeit und halten sie es von kindern gelangen.
- Die verwendung von zubehör, das nicht vom hersteller empfohlen kann zu einem brand, stromschlag oder verletzungen führen.
- Nur behälter verwenden, geeignet für induktion und deren boden ist völlig flach. Die behälter mit leicht gewölbten boden oder ihre gewölbte nicht verwendet werden.
- Vermeiden sie anhäufung von fett oder speisereste auf der oberfläche der platte, da sie die leistung verringert und können gerüche verursachen und sogar die reste von fett oder nahrung abzufeuern.
- Nicht auf der oberfläche der platte zu kochen versuchen.
- Versuchen sie lebensmittel nicht zu schneiden, die im inneren des behälters sind, während die platte in betrieb ist.
- Keine behälter mit öl oder fett unbeaufsichtigt im falle einer überhitzung entflammen kann. Im brandfall nicht versuchen, die flammen mit wasser zu löschen. Schließen sie den deckel und ersticken die flammen mit einem feuchten tuch ab.
- Im falle einer flüssigkeit zwischen dem behälterboden und platte dampfdruck auftreten können, so könnte der behälter springen. Halten sie die oberfläche der platte sauber und trocken.
- Keine metallgegenstände auf der oberfläche der platte zu platzieren, da diese schnell erwärmt werden kann.

- Mit implantierten schrittmachern menschen sollten von annäherung verzichten die induktions-kochfeld zu manipulieren. Obwohl dieses produkt alle geltenden sicherheitsbestimmungen und die elektromagnetische verträglichkeit erfüllt, ist es möglich, dass einige gerät nicht zu 100% entsprechen und um störungen zu diesen geräten herzustellen.
- Im falle des scheiterns, anomalien, wenn die glasplatte risse, risse, etc., der stecker oder andere teile beeinträchtigt ist oder das kabel beschädigt ist, ziehen sie das gerät und versuchen sie nicht, es selbst zu reparieren. Kontaktieren sie unseren kundenservice nächsten MX ONDA.

KOCHEN MIT INDUKTION

Vorteile des induktionskoch

Induktions-koch beinhaltet einen radikalen wandel in der traditionellen weise um essen zu kochen, wird die wärme direkt im behälter erzeugt, so dass der wärmeverlust zwischen den verschiedenen elementen (behälter, glaskeramikplatten, etc.) Entfernt die vorteile sind:

- Verminderte zeit zu kochen: der behälter schneller erwärmt.
- Energieeinsparung: die zeit für das kochen und / oder braten zu reduzieren. Wenn der behälter von der kochstelle entfernt stoppt automatisch zufuhr von wärme, wenn innerhalb von 30 sekunden wird der behälter ersetzt wird wärme mit der gleichen zuvor eingestellten liefern und.
- Einfache reinigung; nicht weil sie so heißen oberfläche verschüttet essen nicht so schnell zu verbrennen.

Geeignete behälter für die induktion

Ferromagnetischen behälter

Induktionstauglich, sind container denen ferromagnetischen material hergestellt. Sie können aus stahl, gusseisen oder spezielle gerichte für edelstahl induktionsemailliert werden.

Um herauszufinden, ob ein behälter eignet sich für kochen mit induktion, überprüfen sie, dass sie von einem magneten angezogen.

Spezialbehälter

Andere arten von behältern, deren basis nicht ganz ferromagnetisch ist. Vor dem gebrauch überprüfen sie den durchmesser der basis, und dass diese behälter werden durch die induktionskochfeld erkannt.

Nicht genehmigte behälter für induktion

Verwenden sie niemals normale behältern aus rostfreiem stahl, glas, ton, kupfer oder aluminium.

Eigenschaften des behälterbodens

Die basis eines behälters kann die wärmeverteilung und damit das ergebnis des kochens beeinflussen. Die wahl eines behälters mit einer höheren qualität base (zb sandwich) sparen wir kochzeit und energie.

Achten sie besonders auf die form der basis, wie es muss komplett flach sein. Wenn sie eine kleine krümmung bzw. wölbung haben, treten wärmeverluste und damit mehr kochzeit und eine deutliche steigerung der energieaufwand.

Leere behälter oder sehr dünne basis

Stellen sie niemals einen leeren behälter auf der platte und drehen sie es, wie es kann zu einer überhitzung des behälters (übermäßiger wärme) führen und die glaskeramik oder die platte selbst beschädigen. Wenn der schwenk-basis ist sehr dünn, können sie auch überhitzen, verwenden sie nicht diese art von behältern.

Topferkennung

Die platte hat eine nachweisgrenze der kochzone und ist 12 cm. Aus diesem grund sollten sie von der nutzung behälter, dessen grundfläche von weniger als 12 cm im durchmesser zu unterlassen.

Wenn sie die platte drehen, ohne dass behälter mit einem behälter, dessen grundfläche von weniger als 12 cm oder ungeeignet für den induktionsgefäß wird die platte nicht in der anzeige " **EO** " wird angezeigt, akustisch alarmiert zu arbeiten und nach 50 sekunden wird abgeschaltet automatisch.

Fans

In der grundplatte befinden sich zwei ventilatoren, die eine stabile temperatur im inneren der induktionsplatte zu halten soll.

Jedes mal, wenn der vorstand auf und die kraft oder temperatureinstellung geht, fans werden auch in betrieb genommen werden. Wenn die platte abgeschaltet wird, bleiben die lüfter in betrieb und wird automatisch nach 3 minuten aus.

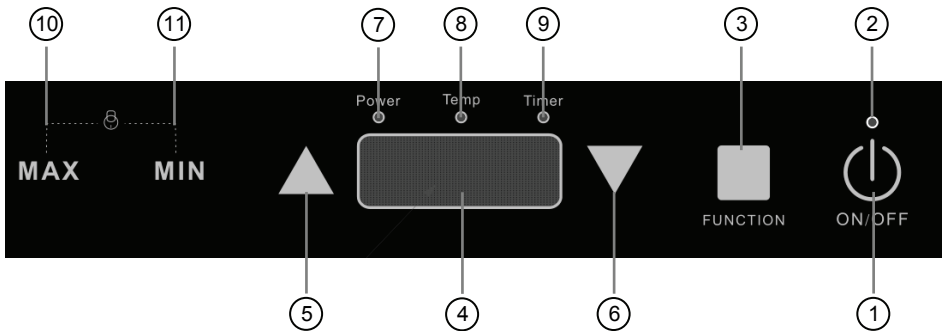
An der basis der platte sollte nie geschirrtücher setzen, spüllappen oder andere objekte, die die löcher in den lüfter behindern können, so dass eine ausreichende belüftung zu verhindern und verursachen eine überhitzung der schaltungen, so sicherheitsschutz fungieren.

Notiz:

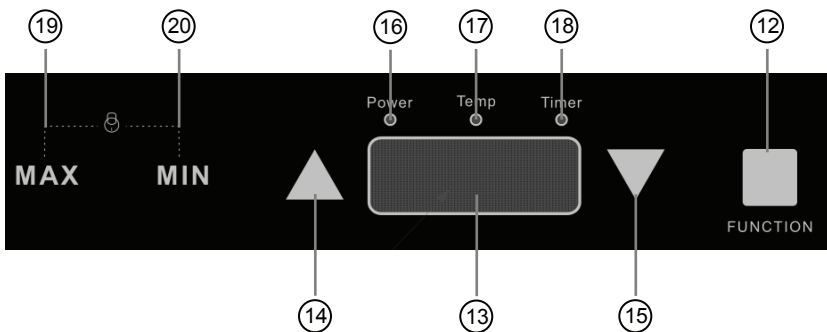
Denken sie daran, dass die fans 3 minuten lang in betrieb bleiben, nachdem die platte abgeschaltet wird. Dies ist normal und stellt keine fehlfunktion dar.

STEUERELEMENTE UND ELEMENTE

Bedienelemente links Kochzone (2000W max.)



Bedienelemente rechts Kochzone (1500 W max.)



1. Berühren taste Ein / Aus
2. Power-LED

Linke Kochzone

3. Berühren taste funktionswähler
4. Led-bildschirm
5. Touch-boost-taste
6. Tippen sie unten-taste
7. Led-power-modus ausgewählt
8. Led-temperaturanzeige für den gewählten modus
9. Led-anzeige aktiviert timer-modus
10. Tippen sie jump-taste bei maximaler leistung oder temperatur
11. Tippen sie jump-taste bei minimaler leistung oder temperatur




Rechts Kochzone

12. Berühren taste funktionswähler
13. Led-bildschirm
14. Touch-boost-taste
15. Tippen sie unten-taste
16. Led-power-modus ausgewählt
17. Led-temperaturanzeige für den gewählten modus
18. Led-anzeige aktiviert timer-modus
19. Tippen sie jump-taste bei maximaler leistung oder temperatur
20. Tippen sie jump-taste bei minimaler leistung oder temperatur

INSTALLATION

1. Legen sie die platte auf eine stabile, ebene fläche von heißen orten mit hoher luftfeuchtigkeit oder in der nähe von brennbaren materialien (öl, gardinen, decken, etc.).
2. Um eine ausreichende belüftung zu gewährleisten, lassen sie mindestens 30 cm abstand auf jeder seite der platte. Nicht die belüftungsschlitze auf beiden seiten und in der rückseite der platte sowie die löcher in den lüfter (an der basis der platte angeordnet sind).
3. Völlig entspannen sie den netzstecker und stecken sie den gerätestecker in die steckdose. Der summer wird ein "piep", um zu warnen, dass das board in das filialnetz eingesteckt.

AUF UND ABSEITS DER PLATTE

1. Ein oder zwei container auf den kochzonen .
2. Um die platte drehen, berühren und den kontakt mit der fingerspitze für zwei sekunden wird die touch-taste 1 () halten, die led-betriebsanzeige 2 und der summer ertönt ein "beep".
3. Durch die funktionswähler 3 oder 12 () wählen sie den gewünschten modus für den kochbereich nach links oder rechts bzw.
4. So schalten sie wieder die platte mit den fingerspitzen berühren taste spielen 1 () led-betriebsanzeige 2 ausgeschaltet und der summer ertönt ein "beep".

Notiz:

Wenn sie den teller und nicht eine funktion auswählen, schaltet sich nach 10 sekunden automatisch

LINKE KOCHZONE (2000 W máx.)

Funktionswähler

Durch die Funktionswähler können Sie den Modus der Arbeit-ing in Leistung (500 W bis 2000 W) bei einer Temperatur (60 ° C bis 240 ° C) oder den Timer wählen.

So wählen Sie folgen der Betriebsart in Kraft oder Temperatur die folgenden Schritte, um den Timer einstellen, finden Sie im folgenden Abschnitt.

Modus-Betrieb potenz betriebsart

1. Mit der kraft platte und einem behälter in der linken koch wird tippen einmal mit den fingerspitzen berühren taste **3** (■) anzeige **4** zeigt die leistungsstufe standard und die led-power-modus **7** licht .
2. Berühren mit den fingerspitzen berühren taste **5** (▲) oder **6** (▼) zu erhöhen oder zu verringern macht sind. Das display **4** wird die ausgewählte leistung zeigen.
3. Berühren mit den fingerspitzen berühren knopf **10** (MAX) oder **11** (MIN), um direkt den maximalen oder minimalen leistung der platte auszuwählen.
4. Zu jeder zeit während des kochens sie den netzschalter auf temperatur zu erhöhen oder zu verringern oder den timer einstellen.

Modus-Betrieb temperature betriebsart

1. Mit der kraft platte und einem behälter im kochbereich , tippen sie dreimal mit den fingerspitzen berühren taste **3** (■) anzeige **4** das temperaturniveau standard zeigen und die led-betriebsanzeige temperatur **8** leuchtet.
2. Tippen sie mit der fingerspitze auf dem touch-taste **5** (▲) oder **6** (▼) zu erhöhen oder die temperatur bzw. Zu verringern. Das display **4** wird die gewählte temperatur.
3. Berühren mit den fingerspitzen berühren knopf **10** (max) oder **11** (min), um direkt den maximalen oder minimalen temperatur der platte auszuwählen.
4. Zu jeder zeit während des kochens sie die temperatur erhöhen oder verringern kann, die änderung der leistungsmodus oder stellen sie den timer.

TIMER

Der timer ermöglicht es ihnen, eine zeit für die automatische abschaltung einstellen, kann diese zeit zwischen 5 und 180 minuten variieren. Für die timer-einstellung müssen sie zunächst jeweils eine betriebsart (leistung oder temperatur) und eine leistung oder temperatur wählen.

Um den timer einzustellen wie folgt vorgehen:

1. Mit dem power-plate und einem behälter in der kochzone verlassen, wählen sie eine betriebsart und einen leistungspegel oder temperatur.
2. Berühren sie kurz mit den fingerspitzen berühren -taste **3** (■), erscheint auf dem display " 0 " und die led blinkt timer **9**-modus.
3. Tippen sie mit der fingerspitze auf dem touch-taste **5** (▲) oder **6** (▼) zu erhöhen oder die zeit in schritten von 5 min zu verringern sind. Screen **4** zeigt die zeit in minuten.

4. Nach ablauf der zeit gewählte display **4** zeigen abwechselnd die leistung oder gewählte temperatur und die verbleibende zeit für die automatische abschaltung. Die led-anzeige timer-modus **9** wird eingeschaltet bleiben sie aufmerksam zu machen, dass der timer aktiviert ist.
5. Zu jeder zeit während des kochens können sie die leistung oder temperatur erhöhen oder zu verringern, mit den tasten **5 (▲)** oder **6 (▼)**.
6. Um die timer-kontakt mit den fingerspitzen berühren die taste **3 (■)** abrechnen und dann einen modus wählen und einen leistungspegel oder temperatur.

Notiz:

Wenn sie den timer aktivieren und wenn das display zeigt die zeit " 0 ", wenn innerhalb von 5 sekunden, um die zeit für das herunterfahren zu wählen, wird timer-modus automatisch deaktiviert.

RECHTS KOCHZONE (1500 W max.)

Funktionswähler

Durch die Funktionswähler können Sie den Modus der Arbeit-ing in Leistung (500 W bis 1500 W) bei einer Temperatur (60 ° C bis 240 ° C) oder den Timer wählen.

So wählen Sie folgen der Betriebsart in Kraft oder Temperatur die folgenden Schritte, um den Timer einstellen, finden Sie im folgenden Abschnitt.

Modus-Betrieb potenz betriebsart

1. Mit der kraft platte und einem behälter in der rechts koch wird tippen einmal mit den fingerspitzen berühren taste **12 (■)** anzeige **13** zeigt die leistungsstufe standard und die led-power-modus **16** licht .
2. Berühren mit den fingerspitzen berühren taste **14 (▲)** oder **15 (▼)** zu erhöhen oder zu verringern macht sind. Das display **13** wird die ausgewählte leistung zeigen.
3. Berühren mit den fingerspitzen berühren knopf **19 (MAX)** oder **20 (MIN)**, um direkt den maximalen oder minimalen leistung der platte auszuwählen.
4. Zu jeder zeit während des kochens sie den netzschalter auf temperatur zu erhöhen oder zu verringern oder den timer einstellen.

Modus-Betrieb temperature betriebsart

1. Mit der kraft platte und einem behälter im kochbereich , tippen sie dreimal mit den fingerspitzen berühren taste **12 (■)** anzeige **13** das temperaturniveau standard zeigen und die led-betriebsanzeige temperatur **17** leuchtet.
2. Tippen sie mit der fingerspitze auf dem touch-taste **14 (▲)** oder **15 (▼)** zu erhöhen oder die temperatur bzw. Zu verringern. Das display **13** wird die gewählte temperatur.

3. Berühren mit den fingerspitzen berühren knopf **19 (MAX)** oder **20 (MIN)**, um direkt den maximalen oder minimalen temperatur der platte auszuwählen.
4. Zu jeder zeit während des kochens sie die temperatur erhöhen oder verringern kann, die änderung der leistungsmodus oder stellen sie den timer.

TIMER

Der timer ermöglicht es ihnen, eine zeit für die automatische abschaltung einstellen, kann diese zeit zwischen 5 und 180 minuten variieren. Für die timer-einstellung müssen sie zunächst jeweils eine betriebsart (leistung oder temperatur) und eine leistung oder temperatur wählen.

Um den timer einzustellen wie folgt vorgehen:

1. Mit dem power-plate und einem behälter in der kochzone verlassen, wählen sie eine betriebsart und einen leistungspegel oder temperatur.
2. Berühren sie kurz mit den fingerspitzen berühren -taste **12 (■)**, erscheint auf dem display " 0 " und die led blinkt timer **18**-modus.
3. Tippen sie mit der fingerspitze auf dem touch-taste **14 (▲)** oder **15 (▼)** zu erhöhen oder die zeit in schritten von 5 min zu verringern sind. Screen **13** zeigt die zeit in minuten.
4. Nach ablauf der zeit gewählte display **13** zeigen abwechselnd die leistung oder gewählte temperatur und die verbleibende zeit für die automatische abschaltung. Die led-anzeige timer-modus **18** wird eingeschaltet bleiben sie aufmerksam zu machen, dass der timer aktiviert ist.
5. Zu jeder zeit während des kochens können sie die leistung oder temperatur erhöhen oder zu verringern, mit den tasten **14 (▲)** oder **15 (▼)**.
6. Um die timer-kontakt mit den fingerspitzen berühren die taste **12 (■)** abbrechen und dann einen modus wählen und einen leistungspegel oder temperatur.

Notiz:

Wenn sie den timer aktivieren und wenn das display zeigt die zeit " 0 ", wenn innerhalb von 5 sekunden, um die zeit für das herunterfahren zu wählen, wird timer-modus automatisch deaktiviert.

BEDIENFELD-SPERRE

Die induktionsplatte verfügt über eine sperrvorrichtung, die den betrieb der auswahl-tasten (■) und tasten erhöhen (▲) und abnahme (▼) leistung / temperatur, beide kochzonen gleichzeitig deaktiviert. Wenn das bedienfeld gesperrt ist, können sie das brett drehen zu entsperren, aber sie können die kochzonen nicht. Wenn die induktionskoch in betrieb ist, über das bedienfeld blockiert wird durch fehler, nachlässigkeit oder fehler an der macht oder die gewählte temperatur verhindert variiert.

Lock-bedienfeld wirkt sich auf beide kochzonen über das bedienfeld zu sperren sie haben zu spielen sowohl die beiden touch-tasten springen **MAX** und **MIN**, bereich links kochen **10 (MAX)** und **11 (MIN)** oder die rechte kochzone **14 (MAX)** und **15 (MIN)**, wenn das bedienfeld beide bildschirme **4** verriegelt und **13** zeigen die anzeige " *LOC* ".

Wenn sie das bedienfeld mit der platte beleuchtet berührung zu einem zeitpunkt entsperren und für 2 sekunden die beiden touch-tasten springen **MAX** und **MIN**, bereich links kochen **10 (MAX)** und **11 (MIN)** oder die kochzone rechts **14 (MAX)** und **15 (MIN)**, wenn das bedienfeld entsperrt anzeige " *LOC* " ist nicht mehr auf den beiden bildschirmen.

WARTUNG UND REINIGUNG

Vor der reinigung trennen sie das gerät vom netz. Und stellen sie sicher, dass die platte völlig kalt. Verwenden sie keinen alkohol oder schleifmittel und erlauben nicht den hörer auf, um in kontakt mit flüchtigen mittel wie benzin, lösemittel, insektizide, kommen.

Reinigung des kochfeldes

- Nach jedem gebrauch sollten sie die platte reinigen, wird daher brennen überreste befestigt zu verhindern.
- Die platte reinigen sie nicht, bis es kühl genug.
- Verwenden sie nur reinigungsmittel, die speziell für induktionsplatten, versäumt, so kann die kochfläche beschädigen.
- Verwenden sie niemals scheuerschwämme, die die oberfläche verkratzen können, sollten nicht abrasive produkte wie reinigungsflüssigkeit sprays für öfen.

Reinigung des gehäuses

- Reinigen sie die kunststoffoberfläche mit einem feuchten tuch und dann mit einem trockenen. Vermeiden sie, dass wasser in die lüftungsschlitze.
- Wenn sie sehen, die löcher in der fan eine menge schmutz dort angesammelt hat, entfernen sie ihn mit einem pinsel.

FEHLERBEHEBUNG

Wenn es irgendeine abnormalität oder ein problem bei dem betrieb der induktionskochstelle ist, zeigt die anzeige **4** oder **13**, die erkannten fehler der entsprechenden kochzone .

Fehlermeldungen erscheinen auf dem bildschirm mit dem buchstaben " E " gefolgt von einer zahl, siehe weiter unten in der tabelle den fehler und lösung zu identifizieren.

Nachricht	Beschreibung	Lösung
E0	Kein behälter ist der behälter nicht geeignet für die induktion oder der durchmesser seiner grundfläche kleiner als 12 cm	Stellen sie einen behälter auf der heizplatte oder ersetzen das schiff ist ungültig.
E2	Der NTC sensor defekt	An unseren kundenservice nächsten MX ONDA.
E3, E4	Unterspannungsschutz oder überspannung	Wenn die Spannung am Ausgang Netz kleiner oder größer ist als die angegebene, konsultieren Sie einen qualifizierten Elektriker.
E5	Die basisglas oder keramikplatte überhitzt	Ziehen sie das induktionsplatte und abkühlen lassen.
E6	Er hat überhitzungsschutz durchgeführt	Fehler in der lüftungsanlage , überprüfen sie, dass der lüfter nicht verstopft ist und ordnungsgemäß funktioniert. Ziehen sie das induktionsplatte und abkühlen lassen.

TECHNISCHE DATEN

Versorgungsspannung	220-240 V ~, 50/60 Hz
Energieverbrauch	3500 W
Kochfläche	Hochfeste keramikglas
Durchmesser kochen	von 12 bis 26 cm (für beide zonen)
Linke kochzone	
Leistungsstufen	6 stufen
Temperaturstufen	10 stufen
Leistungsbereich	von 500 W bis 2000 W
Temperaturbereich	von 60 °C bis 240 °C
Rechts kochzone	
Leistungsstufen	6 stufen
Temperaturstufen	10 stufen
Leistungsbereich	von 500 W bis 1500 W
Temperaturbereich	von 60 °C bis 240 °C
Timer	5 bis 180 minuten
Größe	605 x 365 x 65 mm (l, b, h)
Gesamtgewicht	5,36 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>

INSTRUCTION MANUAL

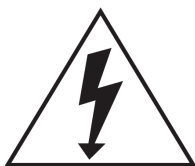
Mx Onda

DOUBLE PORTABLE INDUCTION COOKER

MODEL: **MX-PIP2199**



PLEASE READ THIS INSTRUCTION MANUAL BEFORE



The lightning flash with the arrowhead symbol within an equilateral triangle is intended to alert the user to the presence of "dangerous voltage" inside the product that may constitute a risk of electric shock.

CAUTION

TO REDUCE THE RISK OF ELECTRIC SHOCK, DO NOT OPEN THIS PRODUCT.

WARNING: THIS PRODUCT IS CONNECTED TO A 230 V POWER SUPPLY. TO REDUCE THE RISK OF ELECTRIC SHOCK, DO NOT ATTEMPT TO OPEN IT. DO NOT REMOVE THE SCREWS.



The exclamation point within an equilateral triangle is intended to alert the user to the presence of important operating and maintenance instructions in the literature accompanying this product.

Waste electrical products must not be disposed of with household waste.

This equipment should be taken to your local recycling centre for safe treatment.



This product complies with European Directives RoHS (2011/65/UE), on the restriction of use of certain dangerous substances in electrical and electronic appliances, transposed to the Spanish legislation by means of Real Decree 208/2005.



VERY IMPORTANT!

This signal indicates that the area where it is located can acquire high temperatures. After using the plate do not touch these surfaces and do not try to move it. Wait for it to cool !.

INTRODUCTION

Portable induction plate **MX ONDA** model **MX-PIP2199** of compact with multiple features make this product the ideal appliance. Among others, it includes the following features:

- Two independent cooking zones
- High strength ceramic crystals.
- touch buttons
- Left cooking zone (Maximum power 2000 W):
- Power mode operation with 6 levels (500 to 2000 W) or temperature mode with 10 levels (60 to 240 ° C).
- Right cooking zone (Maximum power 1500 W):
- Power operation mode with 6 levels (500 to 1500 W) or temperature mode with 10 levels (60 to 240 ° C).

- Suitable for containers of 12 to 26 cm in diameter.
- Detection of small or unsuitable for induction containers.
- LED display indicating power, temperature or timer.
- Independent timer for each cooking zone with automatic shutoff and audible warning (adjustable time between 5 and 180 minutes).
- LED indicators and audible selected functions.
- Overheating protection.
- Function security lock

BEFORE CONNECTING THE APPLIANCE

- Read these instructions and save them for later use carefully.
- Check that the voltage of your outlet is 230V.
- The power cord is relatively short, to prevent accidents caused by tripping or entanglement.
- If you need to use an extension cord, use only an extension cord that is in good condition and is suitable for the power of the appliance.
- Do not leave the power cord below the plate, which comes into contact with hot surfaces as you risk damaging the insulating sheath of the cable network.
- To protect against risk of electric shock and personal injury, do not insert the cable, plug or plate in water or any other liquid.
- After removing the packaging, check that the appliance is not damaged. If in doubt do not use it and contact the technical support staff.
- Keep out of reach of children packaging materials (bags, polystyrene parts, etc.), as they are a potential source of danger.
- Place the plate at least 30 cm from the walls of other appliances, furniture or anything that could be damaged by heat.
- The manufacturer declines any liability for damages resulting from improper, incorrect or careless use of the appliance.

SECURITY MEASURES

- Children should not play with this device.
- Cleaning and maintenance by the user can not be done by children unless they are older than 8 years and are supervised.
- Failure to follow these safety warnings could result as a result burns or serious injury.
- This device can not be used by children (under the age of 8 years) or persons with or without experience and knowledge reduced physical, sensory or mental capabilities, unless they have received appropriate on using the appliance instructions and be supervised by an adult or person responsible.
- This appliance is designed only for domestic use, not professional. MX ONDA not accept any responsibility and the guarantee will not apply in case of misuse or failure to follow instructions.
- Do not use this device near flammable materials (curtains, net curtains, etc)
- To reduce the risk of fire, electric shock or personal injury, do not block or insert objects into the ventilation slots.
- This plate is designed for indoor use not use outdoors. Avoid exposure to rain, moisture or other atmospheric phenomena.
- This device operates at high temperatures, so during handling DO NOT touch the glass surface. Before cleaning or moving the plate wait for it to cool. If necessary, use gloves or oven mitts.
- Keep out of reach of children, the surface of the plate and containers, can reach high temperatures.
- Unplug the plate when not in use for a long period of time, when a power outage occurs, or "skip" a fuse or circuit or during the cleaning process.
- Make sure the outlet where the device is connected is easily accessible. To disconnect the board from mains pull the plug from the socket. you do never pull on the cable.

- Do not place the plate above cookers, microwave ovens or other plates.
- Never move the plate during use, remove the plate and let it cool before moving it.
- While the unit is connected and the plate is still hot, do not neglect their vigilance and keep it out of reach of children.
- The use of accessories not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Use only containers suitable for induction and whose bottom is completely flat. The containers with slightly curved bottom or dished not be used.
- Avoid accumulation of grease or food scraps on the surface of the plate, as it decreases performance and can cause odors and even fire the remains of grease or food.
- Do not attempt to cook on the surface of the plate.
- Do not attempt to cut foods that are inside the container while the plate is in operation.
- Do not leave containers with oil or grease unattended in case of overheating can inflame. In case of fire, never try to extinguish the flames with water. Close the lid and smother the flames with a damp cloth.
- In case of liquid between the container base and plate vapor pressure may occur, so the container could jump. Always keep the surface of the plate clean and dry.
- Do not place metal objects on the surface of the plate, as these can be heated quickly.
- People with implanted pacemakers should refrain from approaching manipulate the induction cooktop. Although this product meets all current safety regulations and electromagnetic compatibility, it is possible that some device not meet 100% and produce interference to these devices.
- In case of failure, anomalies, if the glass plate is cracked, cracks, etc., the plug or other parts have impaired, or the cord is damaged, unplug the appliance and do not attempt to repair it yourself. Contact our Customer Service nearest MX ONDA.

INDUCTION COOKING

Advantages of induction cooking

Induction cooking involves a radical change in the traditional way to cook food, heat is generated directly in the container so that the heat loss between the various elements (container, glass ceramic plates, etc.) is removed the advantages are:

- Decreased time to cook: the container is heated faster.
- Energy savings: by reducing the time for cooking and / or frying. When the container of the cooking area is removed, automatically stops supplying heat if within 30 seconds it repositions the container will supply heat and with the same level previously set.
- easy cleaning; not being so hot surface spilling food do not burn so quickly.

Appropriate containers for induction

Ferromagnetic containers

Suitable for induction cooking, containers are those made of ferromagnetic material. They can be enamelled steel, cast iron or special dishes for induction stainless steel. To find out if a container is suitable for induction cooking, check that they are attracted by a magnet.

Special containers

Other types of containers whose base is not entirely ferromagnetic. Before use check the diameter of the base and that these containers are detected by the induction plate.

Containers not suitable for induction

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

Features of the container base

The base of a container can influence heat distribution and consequently the result of cooking. Choosing a container with a higher quality base (eg sandwich) will save us time and energy cooking.

Pay special attention to the shape of the base, since it must be completely flat. If you have a small curvature or bulge, heat losses and therefore produce more cooking time and a considerable increase in energy expenditure.

Empty containers or very thin base

Never place an empty container on the plate and turn it, as it can cause overheating of the container (excess heat) and damage the ceramic glass or the plate itself. If the container base is very thin it can also overheat, do not use this type of containers.

Detection of the container

The plate has a minimum detection limit of the cooking zone and is 12 cm. For this reason, you should refrain from using containers whose base is less than 12 cm in diameter. If you turn the plate without any container with a container whose base is less than 12 cm or unfit for induction container, the plate will not work in the display "**EO**" will appear, notify acoustically and after 50 seconds will turn off automatically.

fans

In the base plate there are two fans which aims to maintain a stable temperature inside the induction plate.

Each time the board goes on and the power or temperature setting, fans will also be put into operation. When the plate is turned off, the fans remain in operation and will shut off automatically after 3 minutes.

At the base of the plate should NEVER put tea towels, dishcloths or other objects that may obstruct the holes in the fan, thus preventing proper ventilation and cause overheating of the circuits, so act security protections.

Note:

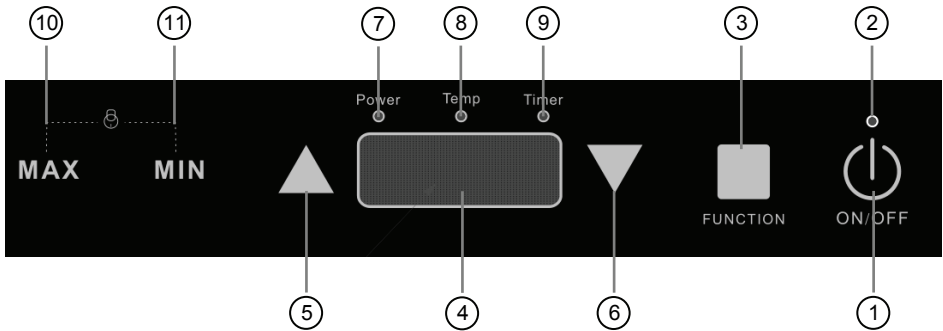
Remember that the fans remain in operation for 3 minutes after turning off the plate. This is normal and does not indicate a malfunction.

INSTALLATION

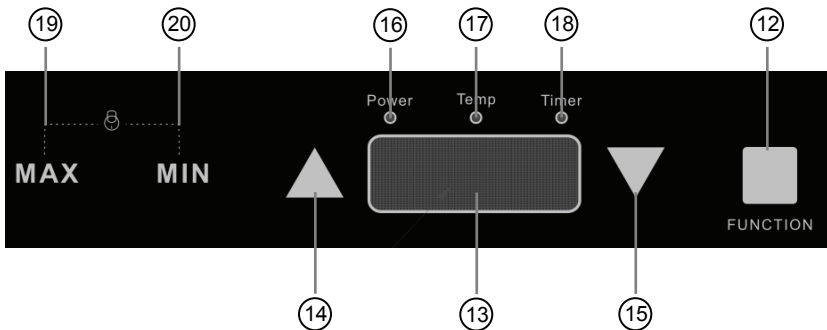
1. Place the plate on a stable, level surface, away from hot areas with high humidity or near flammable materials (oil, curtains, cloths, etc.).
2. To ensure adequate ventilation allow at least 30 cm on each side of the plate. DO NOT obstruct the ventilation slots on both sides and in the back of the plate and how the holes in the fan (located at the base of the plate).
3. Fully unroll the cord and plug the appliance plug into the mains. The buzzer will "beep" to warn that the board has been plugged into the power outlet.

CONTROLS AND ELEMENTS

Controls left cooking zone (2000 W max.)



Controls right cooking zone (1500 W max.)



1. Touch button on / off
2. Power LED indicator

Left cooking zone

3. Touch button function selector
4. LED screen
5. Touch up button
6. Touch down button
7. LED power mode selected
8. LED temperature indicator of the selected mode
9. LED indicator activated timer mode
10. Touch Jump button at maximum power or temperature
11. Touch Jump button at minimum power or temperature

Right cooking zone

12. Touch button function selector
13. LED screen
14. Touch up button
15. Touch down button
16. LED power mode selected
17. LED temperature indicator of the selected mode
18. LED indicator activated timer mode
19. Touch Jump button at maximum power or temperature
20. Touch Jump button at minimum power or temperature

TURN ON AND OFF

1. Place one or two containers on the cooking zones.
2. To turn the plate, touch and hold the contact with fingertip for two seconds the touch button **1** (⏻), the LED power indicator light **2** and the buzzer will sound a "beep".
3. By the function selector **3** or **12** (■) select the desired mode for the cooking area left or right respectively
4. To turn off the plate again play with fingertip touch button **1** (⏻) LED power indicator **2** off and the buzzer will sound a "beep".

Note:

If you turn on the plate and do not select any function, automatically turns off after about 10 seconds.

LEFT COOKING ZONE (2000 W máx.)

Function selector

By the function selector you can choose the mode of working in power (500 W to 2000 W) at temperature (60 °C to 240 °C) or set the timer.

To select the operating mode in power or temperature follow the steps below to adjust the timer, see the following section.

Power operating mode

1. With the power plate and a container in the left cooking, tap once with fingertip touch button **3** (■) display **4** shows the power level default and the LED power mode **7** will light.
2. Touch with your fingertip on the touch button **5** (▲) or **6** (▼) to increase or decrease power respectively. The display **4** will show the selected power.
3. Touch with fingertip touch knob **10** (MAX) or **11** (MIN) to directly select the maximum or minimum power of the plate.
4. At any time during cooking you can increase or decrease the power switch to temperature or set the timer.

Temperature operating mode

1. With the power plate and a container in the cooking area, tap three times with fingertip touch button **3** (■) display **4** shows the temperature level default and the LED mode indicator temperature **8** will light.
2. Touch with your fingertip on the touch button **5** (▲) or **6** (▼) to increase or decrease the temperature respectively. The display **4** will show the selected temperature.
3. Touch with fingertip touch knob **10** (MAX) or **11** (MIN) to directly select the maximum or minimum temperature of the plate.
4. At any time during cooking you can increase or decrease the temperature, changing the power mode or set the timer.

Timer

The timer allows you to set a time for automatic shutdown, this time can vary between 5 and 180 minutes. For the timer setting you must first select an operating mode (power or temperature) and a power level or temperature respectively.

For the timer setting, follow these steps:

1. With the power plate and a container in the left cooking zone, select an operating mode and a power level or temperature.
2. Momentarily touch with fingertip touch button **3** (■), the display will show "0" and the LED flashing timer **9** mode.
3. Touch with your fingertip on the touch button **5** (▲) or **6** (▼) to increase or decrease the time in steps of 5 minutes respectively. The display **4** shows the time in minutes.
4. Once the time selected display **4** alternately show the power or selected temperature and the remaining time for automatic shutdown. The timer mode LED indicator **9** will remain lit to alert you that the timer is activated.
5. At any time during cooking you can increase or decrease the power or temperature, using the buttons **5** (▲) or **6** (▼).
6. To cancel the timer touch with fingertip touch button **3** (■) and then choose a mode and a power level or temperature.

Note:

If activating the timer and when the display shows the time "0" if within 5 seconds to select the time for shutdown, timer mode is automatically deactivated.

RIGHT COOKING ZONE (1500 W max.)

Function selector

By the function selector you can choose the mode of working in power (500 W to 1500 W) at temperature (60 °C to 240 °C) or set the timer.

To select the operating mode in power or temperature follow the steps below to adjust the timer, see the following section.

Power operating mode

1. With the power plate and a container in the right cooking, tap once with fingertip touch button **12** (■) display **13** shows the power level default and the LED power mode **16** will light.
2. Touch with your fingertip on the touch button **14** (▲) or **15** (▼) to increase or decrease power respectively. The display **13** will show the selected power.
3. Touch with fingertip touch knob **19** (MAX) or **20** (MIN) to directly select the maximum or minimum power of the plate.
4. At any time during cooking you can increase or decrease the power switch to temperature or set the timer.

Temperature operating mode

1. With the power plate and a container in the cooking area, tap three times with fingertip touch button **12** (■) display **13** shows the temperature level default and the LED mode indicator temperature **17** will light.
2. Touch with your fingertip on the touch button **14** (▲) or **15** (▼) to increase or decrease the temperature respectively. The display **13** will show the selected temperature.
3. Touch with fingertip touch knob **19** (MAX) or **20** (MIN) to directly select the maximum or minimum temperature of the plate.
4. At any time during cooking you can increase or decrease the temperature, changing the power mode or set the timer.

Timer

The timer allows you to set a time for automatic shutdown, this time can vary between 5 and 180 minutes. For the timer setting you must first select an operating mode (power or temperature) and a power level or temperature respectively.

For the timer setting, follow these steps:

1. With the power plate and a container in the right cooking zone, select an operating mode and a power level or temperature.
2. Momentarily touch with fingertip touch button **12** (■), the display will show " 0 " and the LED flashing timer **18** mode.

3. Touch with your fingertip on the touch button **14** (▲) or **15** (▼) to increase or decrease the time in steps of 5 minutes respectively. The display **13** shows the time in minutes.
4. Once the time selected display **13** alternately show the power or selected temperature and the remaining time for automatic shutdown. The timer mode LED indicator **18** will remain lit to alert you that the timer is activated.
5. At any time during cooking you can increase or decrease the power or temperature, using the buttons **14** (▲) or **15** (▼).
6. To cancel the timer touch with fingertip touch button **12** (■) and then choose a mode and a power level or temperature.

Note:

If activating the timer and when the display shows the time " 0 " if within 5 seconds to select the time for shutdown, timer mode is automatically deactivated.

CONTROL PANEL LOCK

The induction plate incorporates a locking device that disables operation of the buttons function selection (■) and buttons to increase (▲) and decrease (▼) power / temperature, both cooking zones to time.

When the control panel is locked, you can turn the board to unlock it but you can not operate the cooking zones.

If the induction hotplate is in operation, by blocking the control panel is prevented by mistake, carelessness or error on the power or the selected temperature is varied.

Lock control panel affects both cooking zones to lock the control panel you have to play both the two touch buttons jump **MAX** and **MIN**, area left cooking **10 (MAX)** and **11 (MIN)** or right cooking zone **14 (MAX)** and **15 (MIN)** when the control panel is locked both screens **4** and **13** show the display " *LQC* ".

To unlock the control panel with the plate lit touch at a time and for 2 seconds the two touch buttons jump **MAX** and **MIN**, area left cooking **10 (MAX)** and **11 (MIN)** or the cooking zone right **14 (MAX)** and **15 (MIN)** when the control panel is unlocked indication " *LQC* " disappears from the two screens.

MAINTENANCE AND CLEANING

Before cleaning disconnect the unit from the mains power supply. And make sure the plate is completely cold. Do not use alcohol or abrasive products and not allow the appliance to contact volatile agents such as gasoline, solvents, insecticides, etc.

Cleaning the cooking plate

- After each use you should clean the plate, thus it will prevent burning remains attached.
- Do not clean the plate until it is cold enough.
- Use only specific products for cleaning induction plates, failure to do so could damage the cooking surface.
- Never use scouring pads that may scratch the surface, nor should use abrasive cleaning fluids how sprays for furnaces.

Cleaning the plastic surface

- Clean the plastic surface with a damp cloth and then with a dry one. Avoid water from the vents.
- If you see the holes in the fan has accumulated a lot of dirt, remove it with a brush.

PROBLEM SOLVING

If there is any abnormality or problem in the operation of the induction hotplate, the display **4** or **13** show the detected error of the corresponding cooking zone.

Error messages appear on the screen with the letter " E " followed by a number, see the table below to identify the error and solution.

Message	Description	Solution
<i>E0</i>	No container, the container is not suitable for induction or the diameter of its base is less than 12 cm	Place a container on the cooking zone or replace the container that is invalid.
<i>E2</i>	The NTC sensor is defective	Contact our Customer Service nearest MX ONDA.
<i>E3, E4</i>	Undervoltage protection or overvoltage portection	If the voltage at the outlet network is less than or greater than that specified, consult a qualified electrician.
<i>E5</i>	The glass or ceramic plate has overheated	Unplug the induction plate and allow to cool.
<i>E6</i>	It is activated overheating protection	Failure in the ventilation system, check that the fan is not clogged and functioning properly. Unplug the induction plate and allow to cool.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Supply voltage	220-240 V ~ 50/60 Hz
Maximum consumption	3500 W
Cooking surface	Glass ceramic high resistance
Cooking diameter	12 to 26 cm (for the two cooking zones)
Left cooking zone	
Power levels	6 levels
Temperature levels	10 levels
Power range	500 W to 2000 W
Temperature range	60 ° C to 240 ° C
Right cooking zone	
Power levels	6 levels
Temperature levels	10 levels
Power range	500 W to 1500 W
Temperature range	60 ° C to 240 ° C
Timer	5 to 180 minutes
Dimensions	605 x 365 x 65 mm (L, W, H)
Weight	5.36 Kg

Specifications subject to change without notice.

This product complies with the European Directives 2004/108/EC (EMC – Electromagnetic Compatibility) and the 2006/95/EC (LVD – Low Voltage Directive) relative to Low Tension Security.

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

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

MX ONDA, S.A.
Isla de Java, 37
28034 – MADRID (SPAIN)



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



E-MAIL: mxsat@mxonda.es

<http://www.mxonda.es>