

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Mx Onda

PLACA DE INDUCCIÓN PORTÁTIL

MODELO: **MX-PIP2195**



ANTES DE SU USO LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL

¡ATENCIÓN!

ESTE APARATO FUNCIONA CON UNA TENSIÓN DE 230 V, PARA EVITAR UNA POSIBLE DESCARGA ELÉCTRICA NO TRATE DE ABRIRLO. Este aparato no tiene parte alguna que pueda ser reparada por usted mismo, en caso de un mal funcionamiento no lo manipule, acuda a un Servicio Técnico Oficial MX ONDA.

Una vez agotada la vida útil de este producto eléctrico, no lo tire a la basura doméstica.

Deposítelo en el contenedor adecuado de un punto limpio de su localidad, para su posterior reciclado.



Este producto cumple con la Directiva Europea RoHS (2011/65/UE), sobre la restricción de uso de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos .



¡MUY IMPORTANTE!

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

INTRODUCCIÓN

La placa de inducción portátil **MX ONDA** modelo **MX-PIP2195** de diseño compacto con múltiples funciones, hacen de este producto el electrodoméstico idóneo.

Entre otras, incorpora las siguientes características:

- Cristal cerámico de alta resistencia.
- Controles tipo táctil.
- Control electrónico de potencia y temperatura con:
9 niveles de potencia: 300 ~ 2000 W
9 niveles de temperatura: 60 ~ 240 °C
- 6 modos prefijados de cocción: Calentar, hervir, sopas, guisar, freír y asar.
- Válido para recipientes cuyo fondo sea de 12 a 26 cm.
- Pantalla LED con indicación de la potencia, temperatura o tiempo del temporizador.
- Temporizador con apagado automático y aviso acústico (máximo 3 horas).
- Detector de recipientes pequeños o no aptos para inducción.
- Indicadores LED del modo seleccionado
- Avisador acústico.
- 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.
- El cable de alimentación es relativamente corto, para evitar accidentes producidos por tropiezos o enredos.
- 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 o persona responsable.
- 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, cuyo fondo sea de 12 a 26 cm y que 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, si 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.

Ventilador

En la base de la placa hay un ventilador 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, el ventilador también se pondrá en funcionamiento. Cuando se apague la placa, el ventilador permanecerá en funcionamiento y se apagará automáticamente transcurrido 1 minuto.

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:

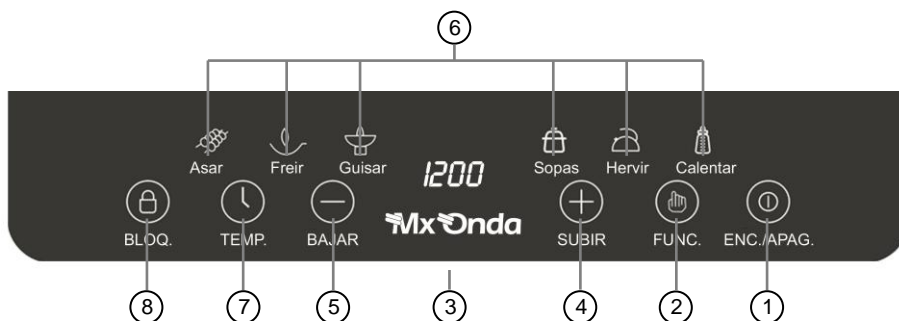
Recuerde que el ventilador permanecerá en funcionamiento durante 1 minuto después de apagar la placa. Esto es normal y no indica un mal funcionamiento.

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.).

- 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 a ambos lados y en la parte posterior de la placa así como los orificios del ventilador (situados en la base de la placa).
- 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.

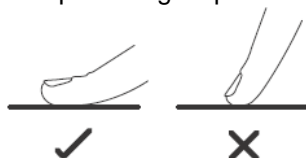
CONTROLES Y ELEMENTOS



- Botón de encendido/apagado
- Botón selector de funciones
- Pantalla de LED
- Botón de aumento
- Botón de disminución
- Indicadores LED del modo prefijado de cocción
- Temporizador
- Bloqueo del panel de control

USO DE LOS CONTROLES TÁCTILES

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión.
- Use la parte completa de la yema del dedo, no su punta.
- Oirá un pitido cada vez que se detecte un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y de que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) que los cubra. Incluso una delgada capa de agua puede hacer que los controles sean difíciles de operar.



MODOS PREFIJADOS DE COCCIÓN

La placa de inducción incorpora 6 modos prefijados de cocción (calentar, hervir, sopas, guisar, freír y asar), de esta forma usted podrá acceder de forma inmediata a un nivel de potencia o temperatura idónea para el tipo de alimento que desee cocinar. Ha de tener en cuenta que la potencia y/o la temperatura están prefijadas en base a una cantidad y temperatura media del alimento, es decir, que es posible que sea necesario cambiar la potencia o la temperatura del modo seleccionado, y esto es debido a las siguientes causas:

- a. Cantidad de alimento; no es lo mismo guisar para 2 personas que para cuatro, la cantidad varía.
- b. Temperatura del alimento; si el alimento esta frio (recién sacado del frigorífico) o si está a temperatura ambiente.

En cualquier modo seleccionado usted podrá modificar la potencia o la temperatura y así adecuarla a la cantidad o tipo de alimento mediante los botones de aumento **4** (⊕) o disminución **5** (⊖).

ENCENDIDO Y APAGADO

1. Coloque el recipiente en la zona de cocción, recuerde que este ha de ser apto para inducción y su base ha de estar comprendida entre 12 y 26 cm.
2. Para encender la placa toque con la yema del dedo el botón **1** (⊙), la pantalla mostrará la indicación “ON” y el avisador acústico emitirá un “bip”.
3. Mediante el selector de funciones **2** (👉) elija uno de los 6 modos prefijados de cocción, consulte el siguiente apartado.
4. Para apagar la placa vuelva a tocar con la yema del dedo botón **1** (⊙) la pantalla se apagará y el avisador acústico emitirá un “bip”.

Nota:

Si enciende la placa y no selecciona ninguna función, automáticamente se apagará transcurridos 30 segundos aproximadamente.

SELECTOR DE FUNCIONES

Mediante el selector de funciones **2** (👉) usted podrá elegir uno de los siguientes modos prefijados de cocción.

Calentar: Idóneo para calentar leche, café, etc., temperatura por defecto 60°C.

Hervir: Adecuado para agua y infusiones, etc., potencia por defecto 300W

Sopas: Apropiado para hacer sopas, temperatura por defecto 120 °C

Guisar: Conveniente para guisos, potencia por defecto 1200 W

Freír: Idóneo para fritos, potencia por defecto 1800 W

Asar: Adecuado para asados, temperatura por defecto 160 °C

Cómo se ha comentado anteriormente estas potencias y temperaturas por defecto son orientativas, ya que pueden variar en función del tipo, cantidad y temperatura del alimento.

Para modificar la potencia o la temperatura y así adecuarla a la cantidad o tipo de alimento, utilice los botones de aumento **4** (⊕) o disminución **5** (⊖).

Modo de funcionamiento en potencia

En los modos de cocción preseleccionados **hervir**, **guisar** y **freír** usted podrá modificar la potencia de funcionamiento, dispone de 9 niveles de potencia 300, 500, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800 y 2000 W.

Toque con la yema del dedo el botón **4** (⊕) ó **5** (⊖) para aumentar o disminuir la potencia respectivamente. La pantalla **3** mostrará la potencia seleccionada.

Nota: En cualquier momento durante el cocinado usted podrá aumentar o disminuir la potencia o ajustar el temporizador.

Modo de funcionamiento en temperatura

En los modos de cocción preseleccionados **calentar**, **sopas** y **asar** usted podrá modificar la temperatura de funcionamiento, dispone de 9 niveles de temperatura 60, 90, 120, 140, 160, 180, 200, 220 y 240 °C.

Toque con la yema del dedo el botón **4** (⊕) ó **5** (⊖) para aumentar o disminuir la temperatura respectivamente. La pantalla **3** mostrará la temperatura seleccionada.

Nota: En cualquier momento durante el cocinado usted podrá aumentar o disminuir la temperatura o ajustar el temporizador.

TEMPORIZADOR

El temporizador le permitirá ajustar un tiempo para el apagado automático, este tiempo puede variar entre 1 minuto y 3 horas. Para el ajuste del temporizador primero ha de seleccionar un modo de cocción.

Para el ajuste del temporizador siga los pasos siguientes:

1. Con la placa encendida y un recipiente en la zona de cocción, elija un modo de cocción (si es necesario modifique el nivel de potencia o temperatura).
2. Toque momentáneamente con la yema del dedo el botón **7** (⌚) y la pantalla **3** mostrará la indicación “**0:00**” parpadeando.

3. Toque con la yema del dedo el botón táctil **4** (\oplus) ó **5** (\ominus) para aumentar o disminuir el tiempo en saltos de 1 minuto respectivamente, si toca y mantiene el contacto con la yema del dedo sobre estos botones, los saltos serán de 10 minutos. La pantalla **3** mostrará el tiempo en minutos.
4. Una vez seleccionado el tiempo la pantalla **3** mostrará alternativamente la potencia o temperatura seleccionada y el tiempo restante para el apagado automático.
5. Durante el cocinado usted podrá aumentar o disminuir la potencia o la temperatura, mediante los botones **4** (\oplus) ó **5** (\ominus).
6. Para cancelar el temporizador toque con la yema del dedo el botón **7** (\odot) o elija otro modo de cocción.

Nota: Si al activar el temporizador, cuando la pantalla muestre parpadeando la indicación “**0:00**” 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 del botón de selección de funciones **2** (⏏), de los botones de aumento **4** (\oplus) y disminución **5** (\ominus) y del temporizador **7** (\odot).

El bloqueo del panel de control impide que por error o por descuido, se encienda la placa de inducción (si la placa está apagada), o que se varíe la potencia o la temperatura elegida (si la placa está en funcionamiento).

Para bloquear el panel de control toque con la yema del dedo el botón **8** (⊕) y la pantalla **3** mostrará la indicación “*Loc*”.

Para desbloquear el panel de control, toque y mantenga el contacto con la yema del dedo durante 2 segundos el botón **8** (⊕), cuando el panel de control esté desbloqueado la indicación “*Loc*” desaparecerá de la pantalla.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si hay alguna anomalía o un problema en el funcionamiento de la placa de inducción, la pantalla **3** mostrara el error detectado. 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.
E1, E2	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.
E3	El sensor IGBT está defectuoso	Póngase en contacto con el Servicio Técnico Oficial MX ONDA más cercano.
E5	La base o placa de cristal cerámico se ha calentado en exceso (>280 °C)	Desenchufe la placa de inducción y espere a que se enfríe.
E6	El sensor IGBT tiene una temperatura superior a 105 °C y 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.

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.

Limpieza 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.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión de alimentación	220 - 240 V ~ 50 Hz
Consumo máximo	2000 W
Superficie de cocción	Cristal cerámico de alta resistencia
Diámetro cocción	de 12 a 26 cm
Niveles de potencia	9 niveles
Niveles de temperatura	9 niveles
Margen de potencia	de 300 W a 2000 W
Margen de temperatura	de 60 °C a 240 °C
Temporizador	hasta 3 horas
Dimensiones	290 x 370 x 54 mm (l, a, alto)
Peso	2,2 Kg

Especificaciones técnicas sujetas a cambio sin previo aviso.

Este producto cumple con las Directivas Europeas 2014/30/EC (EMC) relativa a la Compatibilidad Electromagnética y la 2014/35/EC (LVD) en materia de seguridad de baja tensión.

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

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

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

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

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Mix Onda

PLACA DE INDUÇÃO PORTÁTIL

MODELO: **MX-PIP2195**



ANTES DE SEU USO LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL

ATENÇÃO

ESTE APARELHO trabalha com uma TENSÃO 230V, para evitar choque elétrico possível, não tente abri-lo. Este aparelho não tem parte que possa ser reparado por si mesmo, em caso de uma avaria não o tente reparar, contacte o seu vendedor ou o Serviço Autorizado MX ONDA.

Uma vez esgotada a vida útil deste produto eléctrico, não o atire para o lixo doméstico. Deposite-o num contenedor adequado de um ponto limpo da sua localidade, para ser posteriormente reciclado.



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.



MUITO IMPORTANTE!

Este sinal adverte que a área onde está localizado pode adquirir altas temperaturas. Depois de usar a placa, não toque nesta superfície e não tente movê-la. Espere esfriar!

INTRODUÇÃO

Placa de Indução Portátil **MX ONDA** modelo **MX-PIP2195** de design compacto com múltiplas funções tornam este produto o aparelho ideal. Entre outras, inclui as seguintes características:

- Vidros cerâmicos de alta resistência.
- Controles de tipo de toque.
- Potência eletrônica e controle de temperatura com:
- 9 níveis de potência: 300 ~ 2000 W
- 9 níveis de temperatura: 60 ~ 240 ° C
- 6 modos de cozimento predefinidos: Aquecer, Ferver, Sopa, Ensopado, Fritar e Grelhar.
- Válido para contêineres com profundidade de 12 a 26 cm.
- Visor LED com indicação de potência, temperatura ou tempo do temporizador.
- Temporizador com desligamento automático e aviso acústico (máximo 3 h).
- Detector para recipientes pequenos ou inadequados para indução.
- LEDs de modo selecionado
- Aviso acústico.
- Proteção contra superaquecimento.
- Função de trava de segurança

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 puxar 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, cujo fundo é de 12 a 26 cm, e 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 cumpre todas as normas de segurança vigentes e compatibilidade electromagnética, é possível que algum dispositivo não atender 100% e produzem interferências nesses dispositivos.
- Em caso de falha, anomalias, se a placa de vidro está rachado, rachaduras, etc., a ficha ou outras partes têm prejudicado, 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, conseqüentemente, 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 superaquecimento 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 superaquecer, não use este tipo de recipientes.

Deteção

A placa tem um limite de deteção 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 " **EO** " é exibido, notificar acusticamente e depois de 50 segundos ele desliga-se automaticamente.

Ventilador

Na placa de base existe um ventilador destinado a manter uma temperatura estável no interior da placa de indução. Cada vez que o ligar a placa ou ajustar a temperatura, o ventilador irá operar também. Quando a placa estiver desligada, o ventilador permanecerá em operação e irá desligar automaticamente após 1 minuto.

Na base da placa NUNCA deverá colocar panos de cozinha, ou outros objetos que possam obstruir os orifícios do ventilador, já que impediriam a ventilação adequada e provocaria um sobre aquecimento dos circuitos, pelo que actuariam as proteções de segurança.

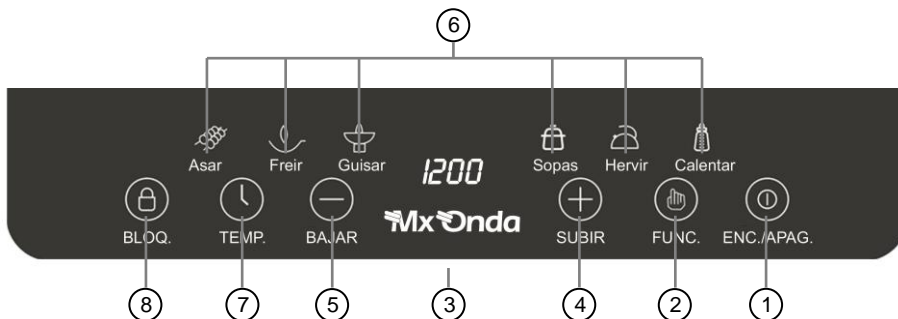
Nota:

Recorde que o ventilador permanecerá em funcionamento durante 1 minuto depois de se apagar a placa. Isto é normal e não indica um mau funcionamento.

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 nos dois lados 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.

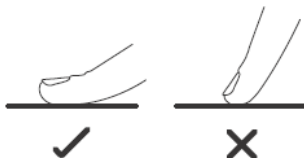
CONTROLES E ELEMENTOS



1. Botão ligar / desligar
2. Botão seletor de função
3. Tela de led
4. Botão de aumentar
5. Botão de diminuição
6. Indicadores LED do modo de cozimento predefinido
7. Cronômetro
8. Bloqueio do painel de controle

USANDO OS CONTROLES DE TOQUE

- Os controles respondem ao toque, portanto, não há necessidade de aplicar qualquer pressão.
- Use toda a ponta do dedo, não a ponta.
- Você ouvirá um bipe toda vez que um toque for detectado.
- Certifique-se de que os controles estão sempre limpos, secos e que não há objetos (como um utensílio ou pano) cobrindo-os. Mesmo uma fina camada de água pode tornar os controles difíceis de operar.



MODOS DE COZEDURA PREDEFINIDOS

A placa de indução incorpora 6 modos de cozimento predefinidos (aquecer, ferver, sopas, estufar, fritar e assar), desta forma pode aceder imediatamente a um nível de potência ou temperatura ideal para o tipo de alimento que pretende cozinhar. Deve-se levar em consideração que a potência e / ou temperatura são pré-ajustadas com base em uma quantidade e temperatura média dos alimentos, ou seja, pode ser necessário alterar a potência ou temperatura do modo selecionado, e isso se deve ao seguinte causas:

- a. Quantidade de alimentos; Cozinhar para 2 pessoas não é a mesma coisa que para quatro, a quantidade varia.
- b. Temperatura dos alimentos; se a comida estiver fria (acabada de tirar do frigorífico) ou se estiver à temperatura ambiente.

Em qualquer modo selecionado você pode modificar a potência ou a temperatura e assim adaptá-la à quantidade ou tipo de alimento usando os botões de aumentar **4** (⊕) ou diminuir **5** (⊖).

LIGADO E DESLIGADO

1. Coloque a panela sobre a zona de cozinhar, lembre-se que ela deve ser própria para indução e sua base deve ter entre 12 e 26 cm.
2. Para ligar a placa, toque no botão **1** (Ⓢ) com a ponta do dedo, o display exibirá a indicação “**ON**” e a campainha emitirá um “bip”.
3. Usando o seletor de função **2** (Ⓜ) selecione um dos 6 modos de cozimento predefinidos, consulte a próxima seção.
4. Para desligar a placa, toque novamente no botão **1** (Ⓢ) com a ponta do dedo, o ecrã desliga-se e o sinal sonoro emite um “bip”.

Nota:

Se ligar a placa e não selecionar nenhuma função, esta desliga-se automaticamente após cerca de 30 segundos.

SELETOR DE FUNÇÃO

Com o seletor de funções **2** (Ⓜ), você pode escolher um dos seguintes modos de cozimento predefinidos.

Calentar: Ideal para aquecer leite, café, etc., temperatura padrão 60 ° C.

Hervir: Adequado para água e infusões, etc., potência padrão 300W

Sopas: Adequado para fazer sopas, temperatura padrão 120 ° C

Guisar: Adequado para guisados, potência padrão 1200 W

Freír: Adequado para fritos, potência padrão de 1800 W

Asar: Adequado para assados, temperatura padrão 160 ° C

Conforme mencionado acima, esses poderes e temperaturas padrão são indicativos, pois podem variar dependendo do tipo, quantidade e temperatura do alimento.

Para modificar a potência ou temperatura e assim adaptá-la à quantidade ou tipo de alimento, utilize os botões aumentar **4** (⊕) ou diminuir **5** (⊖).

Modo de operação de energia

Nos modos de cozimento pré-selecionados **Hervir**, **Guisar** e **Freír**, você pode modificar a potência de funcionamento, tem 9 níveis de potência 300, 500, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800 e 2000 W.

Toque no botão **4** (⊕) ou **5** (⊖) com a ponta do dedo para aumentar ou diminuir a potência, respectivamente. A tela **3** mostrará a potência selecionada.

Nota: a qualquer momento durante o cozimento, você pode aumentar ou diminuir a potência ou ajustar o cronômetro.

Modo de operação de temperatura

Nos modos de cozedura pré-selecionados **Calentar**, **Sopas** e **Asar**, pode modificar a temperatura de funcionamento, tem 9 níveis de temperatura 60, 90, 120, 140, 160, 180, 200, 220 e 240 ° C.

Toque no botão **4** (⊕) ou **5** (⊖) com a ponta do dedo para aumentar ou diminuir a temperatura, respectivamente. A tela 3 mostrará a temperatura selecionada.

Nota: a qualquer momento durante o cozimento, você pode aumentar ou diminuir a temperatura ou ajustar o cronômetro.

CRONÔMETRO





O cronômetro permitirá que você defina um tempo para desligamento automático, este tempo pode variar entre 1 minuto e 3 horas. Para definir o cronômetro, você deve primeiro selecionar um modo de cozimento.

Para definir o cronômetro, siga as etapas abaixo:


1. Com a placa de cozinhar ligada e uma panela na zona de cozinhar, escolha um modo de cozinhar (se necessário altere o nível de potência ou a temperatura).
2. Toque momentaneamente no botão **7** (⌚) com a ponta do dedo e o visor **3** mostrará “ **0:00** ” piscando.
3. Toque com a ponta do dedo o botão de toque **4** (⊕) ou **5** (⊖) para aumentar ou diminuir o tempo em saltos de 1 minuto respectivamente, se você tocar e manter o contato com a ponta do dedo nesses botões, os saltos serão de 10 minutos. A tela **3** mostrará o tempo em minutos.
4. Uma vez que o tempo tenha sido selecionado, a tela **3** mostrará alternadamente a potência ou temperatura selecionada e o tempo restante para desligamento automático.
5. Durante o cozimento, você pode aumentar ou diminuir a potência ou a temperatura, usando os botões **4** (⊕) ou **5** (⊖).
6. Para cancelar o cronômetro, toque no botão **7** (⌚) com a ponta do dedo ou escolha outro modo de cozimento.


Nota: Se ao ativar o temporizador, quando o display mostrar a piscar a indicação “ 0:00 ”, se decorrerem 5 segundos sem seleccionar o tempo para o desligamento, o modo temporizador será automaticamente desativado.

BLOQUEIO DO PAINEL DE CONTROLE

A placa de indução incorpora um dispositivo de bloqueio que desactiva o funcionamento do botão de selecção de funções **2** (), dos botões de aumentar **4** () e diminuir **5** () e do temporizador **7** ().

O bloqueio do painel de controlo evita que a placa de indução ligue por engano ou por engano (se a placa estiver desligada), ou varie a potência ou a temperatura escolhida (se a placa estiver a funcionar).

Para bloquear o painel de controle, toque no botão **8** () com a ponta do dedo e o visor **3** mostrará “ *Lac* ”.

Para desbloquear o painel de controle, toque e segure o botão **8** () com a ponta do dedo por 2 segundos, quando o painel de controle estiver desbloqueado, a indicação “ *Lac* ” desaparecerá da tela.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Em caso de anomalia ou problema de funcionamento da placa de indução, o ecrã **3** apresenta o erro detectado. As mensagens de erro aparecem na tela com a letra “ *E* ” seguida de um número. Consulte a tabela a seguir para identificar o erro e a solução.

Mensagem	Descrição	Solução
<i>E0</i>	Não tem pote, o pote não é adequado para indução ou o diâmetro da sua base é inferior a 12 cm	Coloque um recipiente na zona de cozinhar ou substitua o recipiente inválido.
<i>E1, E2</i>	Proteção de baixa tensão ou sobretensão	Se a voltagem na tomada elétrica for menor ou maior do que a especificada, consulte um electricista qualificado.
<i>E3</i>	O sensor IGBT está com defeito	Póngase en contacto con el Servicio Técnico Oficial MX ONDA más cercano.
<i>E5</i>	A base ou placa de vidro cerâmico superaqueceu (> 280 ° C)	Entre em contato com o Serviço Técnico Oficial MX ONDA mais próximo.
<i>E6</i>	O sensor IGBT tem uma temperatura superior a 105 ° C e a proteção de superaquecimento desarmou	Desligue a placa de indução e espere que arrefeça. Falha no sistema de ventilação, verifique se o ventilador não está obstruído e funcionando corretamente. Desligue a placa de indução e espere que arrefeça.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Antes de limpar, desconecte a unidade da rede elétrica. E certifique-se de que o prato esteja totalmente frio. Não use álcool ou produtos abrasivos e não permita que o aparelho entre em contato com agentes voláteis como gasolina, solventes, inseticidas, etc.

Limpando o fogão

- Após cada utilização, deve limpar a placa, evitando assim que os restos aderentes queimem.
- Não limpe a placa até que esteja suficientemente fria.
- Use apenas produtos específicos para a limpeza de placas de indução, caso contrário, podem danificar a superfície de cozimento.
- Não use esfregões que possam arranhar a superfície, nem produtos abrasivos, como sprays tira-manchas para fornos.

Limpando a caixa de plástico

- Limpe a superfície de plástico com um pano úmido, seguido de um seco. Evite deixar entrar água pelos orifícios de ventilação.
- Se notar que muita sujeira se acumulou nos orifícios do ventilador, remova-a com o auxílio de uma escova. Limpie la superficie plástica con un paño húmedo y seguidamente con otro seco. Evite que entre agua por los orifícios de ventilación.
- Si observa que en los orifícios del ventilador hay acumulada mucha suciedad, elimínela con ayuda de una brocha.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão de alimentação	220 - 240 V ~ 50 Hz
O consumo máximo	2000 W
Superfície de cozimento	Vidro cerâmico de alta resistência
Cozinhar diâmetro	Compreendido entre 12 a 26 cm
Níveis de potência e temperatura	9 de potência e 9 do temperatura
Faixa de potência	de 300 W e 2000 W
Gama de temperaturas	de 60 ° C a 240 ° C
Temporizador	Até 3 horas
Dimensões	290 x 370 x 54 mm (l , a, h)
Peso	2,2 kg

As especificações estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

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

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

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

MX ONDA, S. A.

C / Matabueyes, 7 nave 1A

19171 - Cabanillas del Campo (Guadalajara - Espanha)

E-MAIL: mxsat@mxonda.es

<http://www.mxonda.es>

MANUEL D'INSTRUCTIONS

Mix Onda

PLAQUE D'INDUCTION PORTABLE

MODÈLE: **MX-PIP2195**



CE

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 portable MX ONDA, modèle **MX-PIP2195**, à la conception compacte et aux fonctions multiples, fait de ce produit l'appareil électroménager idéal. Entre autres, il intègre les caractéristiques suivantes:

- Hochbeständiges keramikglas.
- Touch-bedienelemente.
- Elektronische leistungs- und temperaturregelung mit:
9 leistungsstufen: 300 ~ 2000 w
9 temperaturstufen: 60 ~ 240 ° c
- 6 voreingestellte kochmodi: erhitzen, kochen, suppe, eintopf, fry und grill.
- Gültig für behälter mit einer tiefe von 12 bis 26 cm.
- Led-display mit anzeige von leistung, temperatur oder timerzeit.
- Timer mit automatischer abschaltung und akustischer warnung (maximal 3 stunden).
- Detektor von kleinen behältern oder nicht für induktion geeignet.
- Led-anzeigen für den ausgewählten modus
- Akustische warnung.
- Überhitzungsschutz.
- Sicherheitsschlossfunktion

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.
- Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure, NE PAS obstruer ou insérer des objets dans les fentes de ventilation.

- 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.)
- 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.
- 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.

- 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.
- 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 " **EO** " apparaît, notifiée acoustique et au bout de 60 secondes éteint automatiquement

Ventilateur

À la base de la plaque, il y a ventilateur 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, le ventilateur démarreront également. Lorsque la carte est éteinte, le ventilateur resteront en fonctionnement et s'éteindront automatiquement au bout de 1 minute.

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:

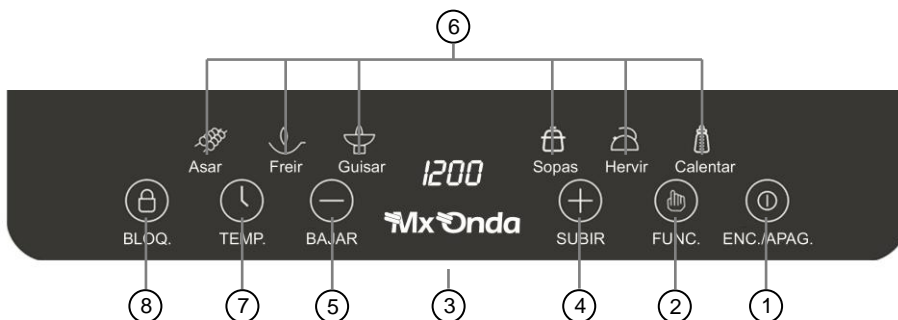
Rappelez-vous que le ventilateur resteront en fonctionnement pendant 1 minute après avoir éteint la plaque. Ceci est normal et n'indique pas un dysfonctionnement.

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.

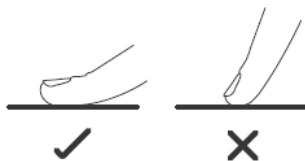
COMMANDES ET ELEMENTS



1. Bouton marche/arrêt
2. Bouton de sélection de fonction
3. Écran LED
4. Bouton d'augmentation
5. Bouton Diminuer
6. Indicateurs LED pour le mode de cuisson prérogé
7. Minuterie
8. Verrouillage du panneau de commande

UTILISATION DES COMMANDES TACTILES



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






MODES DE CUISSON PRÉRÉGLÉS

La plaque à induction intègre 6 modes de cuisson pré-réglés (chauffage, ébullition, soupes, mijotage, friture et rôtissage), de cette façon vous pouvez accéder immédiatement à un niveau de puissance ou à une température idéale pour le type d'aliment que vous souhaitez cuisiner. Vous devez tenir compte du fait que la puissance et/ou la température sont pré-réglées en fonction d'une quantité et d'une température moyennes des aliments, c'est-à-dire qu'il peut être nécessaire de modifier la puissance ou la température du mode sélectionné, et cela est dû aux éléments suivants provoque :

- a. Quantité de nourriture; Ce n'est pas la même chose de cuisiner pour 2 personnes que pour quatre, la quantité varie.
- b. Température des aliments ; si les aliments sont froids (tout juste sortis du réfrigérateur) ou s'ils sont à température ambiante.

Dans n'importe quel mode sélectionné, vous pouvez modifier la puissance ou la température et ainsi l'adapter à la quantité ou au type d'aliment en utilisant les boutons d'augmentation **4** () ou de diminution **5** ().

ALLUMÉ ET ÉTEINT

1. Placez la casserole sur la zone de cuisson, rappelez-vous qu'elle doit être adaptée à l'induction et que son fond doit être compris entre 12 et 26 cm.
2. Pour allumer la table de cuisson, appuyez du bout du doigt sur le bouton **1** (), l'écran affichera l'indication "**ON**" et le buzzer émettra un "bip".
3. A l'aide du sélecteur de fonction **2** () sélectionnez l'un des 6 modes de cuisson pré-réglés, voir la section suivante.
4. Pour éteindre la table de cuisson, appuyez à nouveau du bout du doigt sur le bouton **1** (), l'écran s'éteindra et le buzzer émettra un "bip".

Noter:

Si vous allumez la table de cuisson et ne sélectionnez aucune fonction, elle s'éteindra automatiquement après environ 30 secondes.

SÉLECTEUR DE FONCTION

A l'aide du sélecteur de fonction **2** () vous pouvez choisir l'un des modes de cuisson prédéfinis suivants.

Calentar: Idéal pour chauffer le lait, le café, etc., température par défaut 60°C.

Hervir: Convient pour l'eau et les infusions, etc., puissance par défaut 300W

Sopas: Convient pour faire des soupes, température par défaut 120 °C

Guisar: Convient pour les ragoûts, puissance par défaut 1200 W

Freír: Convient pour les aliments frits, puissance par défaut 1800 W

Asar: Convient pour les rôtis, température par défaut 160 °C

Comme mentionné ci-dessus, ces puissances et températures par défaut sont indicatives, car elles peuvent varier en fonction du type, de la quantité et de la température des aliments.

Pour modifier la puissance ou la température et ainsi l'adapter à la quantité ou au type d'aliments, utilisez les boutons d'augmentation **4** (⊕) ou de diminution **5** (⊖).

Mode de fonctionnement de puissance

Dans les modes de cuisson présélectionnés **hervir**, **guisar** et **freír**, vous pouvez modifier la puissance de fonctionnement, il dispose de 9 niveaux de puissance 300, 500, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800 et 2000 W.

Touchez le bouton **4** (⊕) ou **5** (⊖) avec votre doigt pour augmenter ou diminuer la puissance respectivement. L'écran 3 affichera la puissance sélectionnée.

Noter: A tout moment pendant la cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer la puissance ou régler la minuterie.

Mode de fonctionnement température

Dans les modes de cuisson présélectionnés **calentar**, **sopas** et **asar**, vous pouvez modifier la température de fonctionnement, il dispose de 9 niveaux de température 60, 90, 120, 140, 160, 180, 200, 220 et 240°C.

Touchez le bouton **4** (⊕) ou **5** (⊖) avec votre doigt pour augmenter ou diminuer la température respectivement. L'écran 3 affichera la température sélectionnée.

Noter: A tout moment pendant la cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer la température ou régler la minuterie.

MINUTEUR

La minuterie vous permettra de régler un temps d'arrêt automatique, ce temps peut varier entre 1 minute et 3 heures. Pour régler la minuterie, vous devez d'abord sélectionner un mode de cuisson.

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

1. Plaque de cuisson allumée et casserole sur la zone de cuisson, choisissez un mode de cuisson (modifiez si nécessaire la puissance ou la température).
2. Appuyez momentanément sur le bouton **7** (Ⓛ) du bout du doigt et l'écran **3** affichera "0:00" clignotant.

3. Touchez du bout du doigt le bouton tactile **4** (⊕) ou **5** (⊖) pour augmenter ou diminuer le temps en sauts de 1 minute respectivement, si vous touchez et maintenez le contact du bout du doigt sur ces boutons, les sauts seront de 10 minutes . L'écran **3** vous affiche en quelques minutes.
4. Une fois l'heure sélectionnée, l'écran **3** affichera alternativement la puissance ou la température sélectionnée et le temps restant pour l'arrêt automatique.
5. Pendant la cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer la puissance ou la température, à l'aide des boutons **4** (⊕) ou **5** (⊖).
6. Pour annuler la minuterie, touchez le bouton **7** (⏸) du bout du doigt ou choisissez un autre mode de cuisson.

Noter: Si lors de l'activation de la minuterie, lorsque l'écran affiche en clignotant l'indication "0:00" si 5 secondes se sont écoulées sans sélectionner l'heure d'extinction, le mode minuterie sera automatiquement désactivé.

VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

La plaque à induction intègre un dispositif de verrouillage qui désactive le fonctionnement du bouton de sélection de fonction **2** (🔘), des boutons d'augmentation **4** (⊕) et de diminution **5** (⊖) et de la minuterie **7** (⏸).

Le verrouillage du bandeau de commande permet d'éviter que la plaque à induction ne s'allume par erreur ou par erreur (si la plaque est éteinte), ou de faire varier la puissance ou la température choisie (si la plaque est en fonctionnement).

Pour verrouiller le panneau de commande, appuyez du bout du doigt sur le bouton **8** (🔒) et l'écran **3** affichera "Loc".

Pour déverrouiller le panneau de commande, appuyez et maintenez le bouton **8** (🔒) du bout du doigt pendant 2 secondes, lorsque le panneau de commande est déverrouillé, l'indication " Loc " disparaît de l'écran.

SOLUTION DE PROBLÈMES

S'il y a une anomalie ou un problème dans le fonctionnement de la plaque à induction, l'écran **3** affichera l'erreur détectée. Des messages d'erreur apparaissent à l'écran avec la lettre " E " suivie d'un numéro, reportez-vous au tableau suivant pour identifier l'erreur et la solution.

Message	La description	Solution
<i>E0</i>	Il n'y a pas de pot, le pot n'est pas adapté à l'induction ou le diamètre de son fond est inférieur à 12 cm	Placez un récipient sur la zone de cuisson ou remplacez le récipient invalide.
<i>E1, E2</i>	Protection basse tension ou surtension	Si la tension à la prise secteur est inférieure ou supérieure à celle spécifiée, consultez un électricien qualifié.
<i>E3</i>	Le capteur IGBT est défectueux	Contactez le service technique officiel MX ONDA le plus proche.
<i>E5</i>	La base ou la plaque en vitrocéramique a surchauffé (> 280°C)	Débranchez la plaque à induction et attendez qu'elle refroidisse.
<i>E6</i>	Le capteur IGBT a une température supérieure à 105°C et la protection contre la surchauffe s'est déclenchée	Panne du système de ventilation, vérifiez que le ventilateur n'est pas obstrué et qu'il fonctionne correctement.

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.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	220 - 240 V ~ 50 Hz
Consommation maximale	2000 W
Surface de cuisson	Vitre céramique haute résistance
Diamètre de cuisson	de 12 à 26 cm
Niveaux de puissance	9 niveaux
Niveaux de température	9 niveaux
Plage de puissance	de 300 W à 2000 W
Plage de température	de 60°C à 240°C
Minuterie	jusqu'à 3 heures
Dimensions	290 x 370 x 54 mm (l, l, h)
Poids	2,2 kg

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

Ce produit est conforme aux directives européennes 2014/30/CE (CEM) sur la compatibilité électromagnétique et 2014/35 / 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.

C / Matabueyes, 7 nave 1A

19171 - Cabanillas del Campo (Guadalajara - Espagne)

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

E-MAIL: mxsat@mxonda.es

<http://www.mxonda.es>

MANUALE DI ISTRUZIONI

Mix Onda

PIASTRA AD INDUZIONE PORTATILE

MODELLO: **MX-PIP2195**



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 induzione MX ONDA modello **MX-PIP2195**, dal design compatto con funzioni multiple, rende questo prodotto l'elettrodomestico ideale. Tra gli altri, incorpora le seguenti caratteristiche:

- Vetro ceramico ad alta resistenza.
- Controlli di tipo touch.
- Controllo elettronico della potenza e della temperatura con:
9 livelli di potenza: 300 ~ 2000 W
9 livelli di temperatura: 60 ~ 240 ° C
- 6 modalità di cottura preimpostate: Calore, Bollitura, Zuppa, Stufato, Frittura e Grill.
- Valido per contenitori la cui profondità è compresa tra 12 e 26 cm.
- Display a LED con indicazione di potenza, temperatura o tempo del timer.
- Temporizzatore con spegnimento automatico e avviso acustico (3 ore mass).
- Rilevatore di contenitori piccoli o non idonei all'induzione.
- Indicatori LED per la modalità selezionata
- Avvertimento acustico.
- Protezione contro il 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 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.

- 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 .
- 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.
- 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 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.
- 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 1 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.

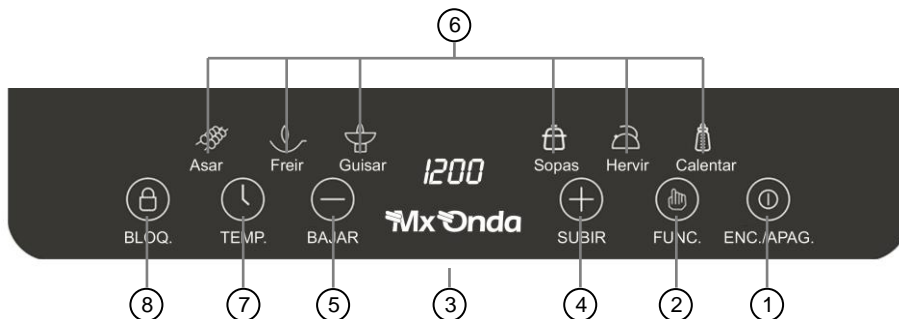
Nota:

Ricordare che i ventilatori rimarranno in funzione per 1 minuti dopo aver spento la piastra. Questo è normale e non indica un malfunzionamento.

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.

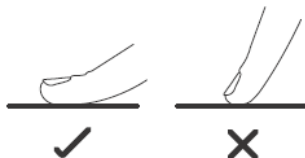
CONTROLLI ED ELEMENTI



1. Pulsante di accensione/spegnimento
2. Pulsante di selezione delle funzioni
3. Schermo LED
4. Pulsante Aumenta
5. Pulsante Diminuisci
6. Indicatori LED per la modalità di cottura preimpostata
7. Temporizzatore
8. Blocco del pannello di controllo

UTILIZZO DEI COMANDI TOUCH

- I comandi reagiscono al tocco, quindi non è necessario applicare alcuna pressione.
- Utilizzare l'intera parte del polpastrello, non la punta.
- Sentirai un segnale acustico ogni volta che viene rilevato un tocco.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non siano presenti oggetti (ad esempio un utensile o un panno) a coprirli. Anche un sottile strato d'acqua può rendere difficile l'azionamento dei comandi.



MODALITÀ DI COTTURA PREIMPOSTATE

Il piano a induzione incorpora 6 modalità di cottura preimpostate (riscaldamento, bollitura, zuppe, stufati, frittore e arrostiti), in questo modo puoi accedere immediatamente a un livello di potenza o temperatura ideale per il tipo di cibo che vuoi cuocere.

È necessario tenere in considerazione che la potenza e/o la temperatura sono preimpostate in base a una quantità e temperatura media del cibo, cioè potrebbe essere necessario modificare la potenza o la temperatura della modalità selezionata, e ciò è dovuto ai seguenti cause:

- a. Quantità di cibo; Non è la stessa cosa cucinare per 2 persone come per quattro, la quantità varia.
- b. Temperatura del cibo; se il cibo è freddo (appena tolto dal frigorifero) o se è a temperatura ambiente.

In qualsiasi modalità selezionata è possibile modificare la potenza o la temperatura e quindi adattarla alla quantità o al tipo di cibo utilizzando i pulsanti aumenta **4** (⊕) o decrementa **5** (⊖).

ACCESO E SPENTO

1. Appoggiare la padella sulla zona di cottura, ricordate che deve essere adatta all'induzione e la sua base deve essere compresa tra 12 e 26 cm.
2. Per accendere il piano, toccare il pulsante **1** (⊕) con la punta del dito, il display visualizzerà l'indicazione "ON" e il buzzer emetterà un "beep".
3. Con il selettore funzioni **2** (⊕) selezionare una delle 6 modalità di cottura preimpostate, vedere la sezione successiva.
4. Per spegnere il piano, toccare nuovamente il pulsante **1** (⊕) con la punta del dito, lo schermo si spegnerà e il buzzer emetterà un "beep".

Nota: Se accendi il piano e non selezioni alcuna funzione, si spegnerà automaticamente dopo circa 30 secondi.

SELETTORE DI FUNZIONI

Con il selettore funzioni **2** (⊕) è possibile scegliere una delle seguenti modalità di cottura preimpostate.

Calentar: Ideale per riscaldare latte, caffè, ecc., temperatura predefinita 60°C.

Hervir: Adatto per acqua e infusi, ecc., potenza predefinita 300 W

Sopas: Adatto per la preparazione di zuppe, temperatura predefinita 120 °C

Guisar: Adatto per stufati, potenza predefinita 1200 W

Freír: Adatto per fritti, potenza predefinita 1800 W

Asar: Adatto per arrostiti, temperatura predefinita 160 °C

Come accennato in precedenza, tali potenze e temperature di default sono indicative, in quanto possono variare a seconda del tipo, della quantità e della temperatura dell'alimento.

Per modificare la potenza o la temperatura e quindi adattarla alla quantità o al tipo di alimento, utilizzare i pulsanti aumenta **4** (⊕) o decrementa **5** (⊖).

Modalità di funzionamento di potenza

Nelle modalità di cottura preselezionate **hervir**, **guisar** e **freír**, è possibile modificare la potenza di funzionamento, dispone di 9 livelli di potenza 300, 500, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800 e 2000 W.

Toccare il pulsante **4** (⊕) o **5** (⊖) con la punta del dito per aumentare o diminuire rispettivamente la potenza. La schermata 3 mostrerà la potenza selezionata.

Nota: In qualsiasi momento durante la cottura è possibile aumentare o diminuire la potenza o regolare il timer.

Modalità di funzionamento della temperatura

Nelle modalità di cottura preselezionate **calentar**, **sopas** e **asar**, è possibile modificare la temperatura di funzionamento, dispone di 9 livelli di temperatura 60, 90, 120, 140, 160, 180, 200, 220 e 240 °C.

Toccare il pulsante **4** (⊕) o **5** (⊖) con la punta del dito per aumentare o diminuire rispettivamente la temperatura. La schermata 3 mostrerà la temperatura selezionata.

Nota: In qualsiasi momento durante la cottura è possibile aumentare o diminuire la temperatura o impostare il timer.





TEMPORIZZATORE

Il temporizzatore ti consentirà di impostare un tempo per lo spegnimento automatico, questo tempo può variare tra 1 minuto e 3 ore. Per impostare il timer, è necessario prima selezionare una modalità di cottura. Per impostare il temporizzatore, seguire i passaggi seguenti:


1. Con il piano cottura acceso e una pentola sulla zona di cottura, scegliere una modalità di cottura (se necessario modificare il livello di potenza o la temperatura).
2. Toccare momentaneamente il pulsante **7** (⌚) con la punta del dito e il display **3** visualizzerà "0:00" lampeggiante.
3. Toccare con il polpastrello il pulsante touch **4** (⊕) o **5** (⊖) per aumentare o diminuire il tempo a salti di 1 minuto rispettivamente, se si tocca e si mantiene il contatto con il polpastrello su questi pulsanti, i salti saranno di 10 minuti. La schermata **3** mostrerà il tempo in minuti.
4. Una volta selezionato il tempo, la schermata 3 mostrerà alternativamente la potenza o la temperatura selezionata e il tempo rimanente per lo spegnimento automatico.
5. Durante la cottura è possibile aumentare o diminuire la potenza o la temperatura, utilizzando i pulsanti **4** (⊕) o **5** (⊖).
6. Per annullare il temporizzatore, toccare il pulsante **7** (⌚) con la punta del dito o scegliere un'altra modalità di cottura.


Nota: Se all'attivazione del temporizzatore, quando il display mostra lampeggiante l'indicazione "0:00" se trascorrono 5 secondi senza selezionare l'orario per lo spegnimento, la modalità timer verrà automaticamente disattivata.

BLOCCO PANNELLO DI CONTROLLO

Il piano cottura a induzione incorpora un dispositivo di blocco, che disattiva il funzionamento del pulsante di selezione delle funzioni **2** (), dei pulsanti aumenta **4** () e decrementa **5** () e del temporizzatore **7** ().

Il blocco del pannello comandi impedisce che il piano ad induzione si accenda per errore o per errore (se il piano è spento), o di variare la potenza o la temperatura prescelta (se il piano è in funzione).

Per bloccare il pannello di controllo, toccare il pulsante **8** () con la punta del dito e il display **3** visualizzerà "Loc".

Per sbloccare il pannello di controllo, toccare e tenere premuto il pulsante **8** () con la punta del dito per 2 secondi, quando il pannello di controllo è sbloccato l'indicazione "Loc" scomparirà dallo schermo.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se c'è un'anomalia o un problema nel funzionamento del piano ad induzione, la schermata **3** mostrerà l'errore rilevato. I messaggi di errore vengono visualizzati sullo schermo con la lettera " E " seguita da un numero, fare riferimento alla tabella seguente per identificare l'errore e la soluzione.

Messaggio	Descrizione	Soluzione
E0	Non c'è la pentola, la pentola non è adatta all'induzione o il diametro della sua base è inferiore a 12 cm	Mettere un recipiente sulla zona di cottura o sostituire il recipiente non valido.
E1, E2	Protezione da bassa tensione o sovratensione	Se la tensione alla presa di rete è inferiore o superiore a quella specificata, consultare un elettricista qualificato.
E3	Il sensore IGBT è difettoso	Contattare il Servizio Tecnico Ufficiale MX ONDA più vicino.
E5	La base o la piastra in vetroceramica si è surriscaldata (> 280°C)	Scollegare il piano cottura a induzione e attendere che si raffreddi.
E6	Il sensore IGBT ha una temperatura superiore a 105 ° C e la protezione contro il surriscaldamento è intervenuta	Guasto al sistema di ventilazione, verificare che il ventilatore non sia ostruito e che funzioni correttamente.

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.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione di alimentazione	220 - 240 V ~ 50 Hz
Consumo massimo	2000 W
Piano di cottura	Vetro ceramico ad alta resistenza
Diametro di cottura	da 12 a 26 cm
Livelli di potenza e temperatura	9 livelli di potenza e 9 livelli di temperatura
Gamma di potenza	da 300 W a 2000 W
Intervallo di temperatura	da 60 ° C a 240 ° C
Temporizzatore	fino a 3 ore
Dimensioni	290 x 370 x 54 mm (l, la, a)
Peso	2,2 Kg

Le specifiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso.

Questo prodotto è conforme alle Direttive Europee 2014/30/CE (EMC) sulla compatibilità elettromagnetica, e 2014/35/CE (LVD) bassa tensione di sicurezza.

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

MX ONDA, S. A.

C / Matabueyes, 7 nave 1A 19171

Cabanillas del Campo (Guadalajara - Spagna)

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

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

BENUTZERHANDBUCH

Mix Onda

TRAGBARE INDUKTIONSPLATTE

MODELL: **MX-PIP2195**



CE

LESEN SIE DIESES HANDBUCH VOR DER VERWENDUNG

ACHTUNG!

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

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

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.



SEHR WICHTIG!



Dieses zeichen warnt davor, dass der bereich, in dem es sich befindet, hohe temperaturen annehmen kann. Berühren sie diese oberfläche nach der benutzung des kochfelds nicht und versuchen sie nicht, sie zu bewegen. Warten Sie, bis es abgekühlt ist!

EINFÜHRUNG

Tragbare induktionsplatte **MX ONDA** modell **MX-PIP2195** des kompaktklasse- mit mehreren funktionen machen dieses produkt das ideale gerät. Dazu gehören unter anderem die folgenden funktionen:

- Hochbeständiges keramikglas.
- Touch-bedienelemente.
- Elektronische leistungs- und temperaturregelung mit:
9 Leistungsstufen: 300 ~ 2000 W
9 Temperaturstufen: 60 ~ 240 ° C
- 6 voreingestellte kochmodi: Erhitzen, Kochen, Suppe, Eintopf, Fry und Grill.
- Gültig für behälter mit einer tiefe von 12 bis 26 cm.
- LED-Display mit anzeige von leistung, temperatur oder timerzeit.
- Timer mit automatischer abschaltung und akustischer warnung (maximal 3 Stunden).
- Detektor von kleinen behältern oder nicht für induktion geeignet.
- LED-Anzeigen für den ausgewählten modus
- Akustische warnung.
- Überhitzungsschutz.
- Sicherheitsschlossfunktion

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 verletzungen 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 sicherheitshinweise 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, für induktion geeignet, deren hintergrund ist von 12 bis 26 cm und 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 falle eines brandes, niemals 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 " **ED** " wird angezeigt, akustisch alarmiert zu arbeiten und nach 50 sekunden wird abgeschaltet automatisch.

Fan

In der bodenplatte gibt es einen ventilator entwickelt, um eine stabile temperatur im inneren der induktionskochfeld zu halten.

Jedes mal, wenn der vorstand geht weiter und die kraft oder temperatur-einstellung, wird der lüfter auch in betrieb genommen werden. Wenn plaque ab, wird der lüfter in betrieb bleiben und wird automatisch nach 1 minute abgeschaltet.

An der basis der platte niemals sollten geschirrtücher, tücher oder andere objekte, die die lüfteröffnungen behindern kann, wodurch eine ausreichende belüftung und zu einer überhitzung der stromkreise, so zu handeln sicherheitsschutz.

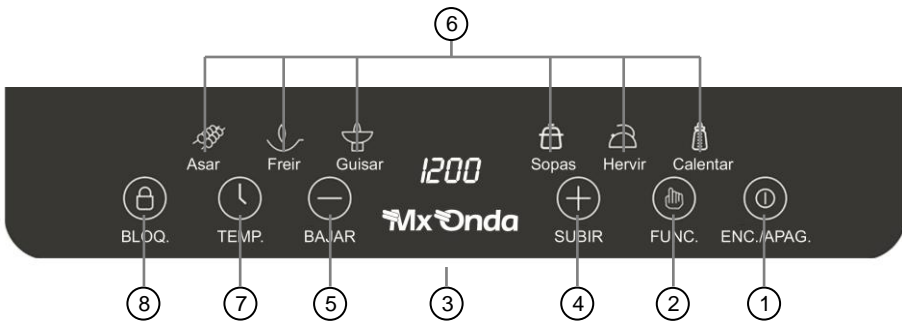
Notiz:

Denken sie daran, dass der lüfter in betrieb bleibt für 1 minute nach dem ausschalten der platte. Das ist normal und kein anzeichen für eine fehlfunktion.

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.

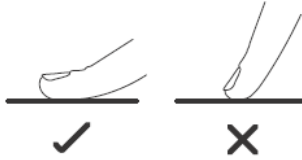
STEUERELEMENTE UND ELEMENTE



1. Ein / Aus-Taste
2. Funktionswahltaste
3. LED-bildschirm
4. Erhöhen-Taste
5. Taste zum verringern
6. LED-Anzeigen für den voreingestellten kochmodus
7. Timer
8. Bedienfeldsperre

VERWENDUNG DER TOUCH-STEUERUNG

- Die bedienelemente reagieren auf berührung, sodass kein druck ausgeübt werden muss.
- Verwenden sie den gesamten teil der fingerspitze, nicht die spitze.
- Sie hören jedes mal einen signalton, wenn eine berührung erkannt wird.
- Stellen sie sicher, dass die bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass keine gegenstände (z. B. Ein geschirr oder ein tuch) darauf liegen. Schon eine dünne wasserschicht kann die bedienung erschweren.



VOREINGESTELLTE GARMODI

Das induktionskochfeld verfügt über 6 voreingestellte kochmodi (erhitzen, kochen, suppen, schmoren, braten und braten), sodass sie sofort eine leistungsstufe oder ideale temperatur für die art der speisen, die sie zubereiten möchten, abrufen können. Sie müssen berücksichtigen, dass die leistung und / oder temperatur basierend auf einer durchschnittlichen menge und temperatur der lebensmittel voreingestellt werden, d ursachen:

- a. Menge an essen; kochen für 2 personen ist nicht dasselbe wie für 4 personen, die menge variiert.
- b. Lebensmitteltemperatur; wenn das essen kalt ist (gerade aus dem kühlschrank genommen) oder wenn es zimmertemperatur hat.

In jedem gewählten modus können sie die leistung oder die temperatur mit den tasten erhöhen **4** (⊕) oder verringern **5** (⊖) ändern und somit der menge oder art der speisen anpassen.

EIN- UND AUSSCHALTEN DES INDUKTIONSKOCHFELDS

1. Stellen sie den topf auf die kochzone, beachten sie, dass er für induktion geeignet sein muss und der boden zwischen 12 und 26 cm groß sein muss.
2. Um das kochfeld einzuschalten, berühren sie die taste **1** (⊕) mit der fingerspitze, das display zeigt die anzeige **“ON”** an und der summer gibt einen „piepton“ aus.
3. Wählen sie mit dem funktionswähler **2** (⊖) einen der 6 voreingestellten garmodi, siehe nächster abschnitt.
4. Um das kochfeld auszuschalten, berühren sie erneut die taste **1** (⊕) mit der fingerspitze, der bildschirm wird ausgeschaltet und der summer gibt einen “bip” aus.

Notiz:

Wenn sie das kochfeld einschalten und keine funktion auswählen, schaltet es sich nach ca. 30 sekunden automatisch aus.

FUNKTIONSWAHLSCHALTER

Mit dem funktionswähler **2** (👉) können sie eine der folgenden voreingestellten gararten wählen.

Calentar: Ideal zum erhitzen von milch, kaffee, standardtemperatur 60 °C.

Hervir: Geeignet für wasser und aufgüsse usw., standardleistung 300W

Sopas: Geeignet zum zubereiten von suppen, standardtemperatur 120 °C

Guisar: Geeignet für eintöpfe, standardleistung 1200 W

Freír: Zum frittieren geeignet, standardleistung 1800 W

Asar: Geeignet für braten, standardtemperatur 160 °C

Wie oben erwähnt, sind diese leistungen und standardtemperaturen richtwerte, da sie je nach art, menge und temperatur der lebensmittel variieren können.

Um die leistung oder die temperatur zu ändern und somit an die menge oder art der speisen anzupassen, verwenden sie die tasten zum erhöhen **4** (⊕) oder zum verringern **5** (⊖).

Power-betriebsmodus

In den vorgewählten kochmodi **hervir**, **guisar** und **freír** können sie die betriebsleistung verändern, es gibt 9 leistungsstufen 300, 500, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800 und 2000 W.

Berühren sie die taste **4** (⊕) oder **5** (⊖) mit der fingerspitze, um die leistung zu erhöhen bzw. zu verringern. Bildschirm **3** zeigt die ausgewählte leistung an.

Notiz: Während des garvorgangs können sie jederzeit die leistung erhöhen oder verringern oder den timer einstellen.

Temperaturbetriebsmodus

In den vorgewählten gararten **calentar**, **sopas** und **asar** können sie die betriebstemperatur verändern, sie hat 9 temperaturstufen 60, 90, 120, 140, 160, 180, 200, 220 und 240 °C.







Berühren sie die taste **4** (⊕) oder **5** (⊖) mit der fingerspitze, um die temperatur entsprechend zu erhöhen oder zu verringern. Bildschirm 3 zeigt die gewählte temperatur an.

Notiz: Während des garvorgangs können sie jederzeit die temperatur erhöhen oder verringern oder den timer einstellen.

AUS-TIMER





Mit dem timer können sie eine zeit für die automatische abschaltung einstellen, diese zeit kann zwischen 1 minute und 3 stunden variieren. Um den timer einzustellen, müssen sie zuerst einen garmodus auswählen.

Um den timer einzustellen, gehen sie wie folgt vor:


1. Wählen sie bei eingeschaltetem kochfeld und einem topf auf der kochzone eine kochart (ggf. leistungsstufe oder temperatur ändern).
2. Berühren sie kurz die taste **7** () mit ihrer fingerspitze und das display **3** zeigt "**0:00**" blinkend an.
3. Berühren sie mit der fingerspitze die touch-taste **4** () oder **5** (), um die zeit in sprüngen von jeweils 1 minute zu erhöhen oder zu verringern. Bildschirm **3** zeigt die zeit in minuten an.
4. Sobald die zeit ausgewählt wurde, zeigt bildschirm **3** abwechselnd die ausgewählte leistung oder temperatur und die verbleibende zeit für die automatische abschaltung an.
5. Während des garvorgangs können sie die leistung oder die temperatur mit den tasten **4** () oder **5** () erhöhen oder verringern.
6. Um den timer abzubrechen, berühren sie die taste **7** () mit der fingerspitze oder wählen sie einen anderen garmodus.


Notiz: Wenn beim aktivieren des timers, wenn im display die anzeige "**0:00**" blinkt, 5 sekunden vergehen, ohne die zeit für das ausschalten auszuwählen, wird der timer-modus automatisch deaktiviert.

BEDIENFELDVERRIEGELUNG

Das induktionskochfeld verfügt über eine sperrvorrichtung, die die bedienung der funktionswahltaste **2** (), der tasten zum erhöhen **4** () und verringern **5** () und des timers **7** () deaktiviert.

Die bedienfeldsperre verhindert, dass sich das induktionskochfeld versehentlich oder versehentlich (bei ausgeschaltetem kochfeld) einschaltet oder die leistung oder die gewählte temperatur ändert (wenn das kochfeld in betrieb ist).

Um das bedienfeld zu sperren, berühren sie die taste **8** () mit der fingerspitze und das display **3** zeigt "**Lac**" an.

Um das bedienfeld zu entsperren, berühren und halten sie die taste **8** () mit ihrer fingerspitze **2** sekunden lang gedrückt. Wenn das bedienfeld entsperrt ist, verschwindet die anzeige "**Lac**" vom bildschirm.

PROBLEME LÖSEN

Bei einer anomalie oder einem problem beim betrieb des induktionskochfelds zeigt bildschirm **3** den erkannten fehler an. Auf dem bildschirm erscheinen fehlermeldungen mit dem buchstaben "E" gefolgt von einer zahl. Beziehen sie sich auf die folgende tabelle, um den fehler und die lösung zu identifizieren.

Nachricht	Beschreibung	Lösung
<i>E0</i>	Es gibt keinen topf, der topf ist nicht für induktion geeignet oder der durchmesser des bodens beträgt weniger als 12 cm	Stellen sie einen behälter auf die kochzone oder ersetzen sie den ungültigen behälter.
<i>E1, E2</i>	Niederspannungs-oder überspannungsschutz	Wenn die spannung an der netzsteckdose niedriger oder höher als angegeben ist, wenden sie sich an einen qualifizierten elektriker.
<i>E3</i>	Igbt-sensor ist defekt	Wenden sie sich an den nächstgelegenen offiziellen technischen service von mx onda.
<i>E5</i>	Der keramikglasboden oder -teller ist überhitzt (> 280°C)	Trennen sie das induktionskochfeld vom netz und warten sie, bis es abgekühlt ist.
<i>E6</i>	Der igbt-sensor hat eine temperatur über 105 °c und der überhitzungsschutz hat ausgelöst	Ausfall des lüftungssystems, überprüfen sie, ob der lüfter nicht blockiert ist und ordnungsgemäß funktioniert.

WARTUNG UND REINIGUNG

Trennen sie das gerät vor der reinigung vom stromnetz. Und stellen sie sicher, dass der teller total kühl ist. Verwenden sie keinen alkohol oder scheuermittel und lassen sie das gerät nicht mit flüchtigen stoffen wie benzin, lösungsmitteln, insektiziden usw. In kontakt kommen.

Kochfeld reinigen

- Nach jedem gebrauch sollten sie das kochfeld reinigen, um ein anbrennen der anhaftenden reste zu verhindern.
- Reinigen sie das kochfeld erst, wenn es kühl genug ist.
- Verwenden sie zum reinigen von induktionskochfeldern nur spezielle produkte, da sonst die kochfläche beschädigt werden kann.
- Verwenden sie keine scheuermittel, die die oberfläche zerkratzen können, und verwenden sie auch keine scheuermittel wie fleckenentfernersprays für öfen.

Gehäuse reinigen

- Reinigen sie die kunststoffoberfläche mit einem feuchten tuch, gefolgt von einem trockenen. Vermeiden sie das eindringen von wasser durch die belüftungsöffnungen.
- Wenn sie feststellen, dass sich viel schmutz in den lüfterlöchern angesammelt hat, entfernen sie ihn mit einer bürste.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Versorgungsspannung	220 - 240 V ~ 50 Hz
Maximaler verbrauch	2000 W
Kochfläche hochbeständiges	Keramikglas
Kochdurchmesser	von 12 bis 26 cm
Leistungsstufen	9 Stufen
Temperaturstufen	9 Stufen
Leistungsbereich	von 300 W bis 2000 W
Temperaturbereich	von 60 °C bis 240 °C
Timer	bis zu 3 Stunden
Abmessungen	290 x 370 x 54 mm (L, B, H)
Gewicht	2,2 kg

Spezifikationen können ohne vorherige ankündigung geändert werden.

Dieses produkt entspricht den europäischen richtlinien 2014/30/EC (EMC) über die Elektromagnetische Verträglichkeit und 2014/35/EC (LVD) sicherheitskleinspannung.

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

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

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

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

INSTRUCTION MANUAL

Mix Onda

PORTABLE INDUCTION COOKER

MODEL: **MX-PIP2195**



CE

PLEASE READ THIS INSTRUCTION MANUAL BEFORE USE

WARNING!

This unit operates with a voltage of 230 V, to avoid a possible electrical shock not try to open it. This equipment does not have part some that could be repaired by your, in the event of a wrong operation not manipulate it, and attend to an Official Technical Service MX ONDA.

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.



VERY IMPORTANT!



E 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-PIP2195** of compact with multiple features make this product the ideal appliance. Among others, it includes the following features:

- High resistance ceramic glass.
- Touch-type controls.
- Electronic power and temperature control with:
9 power levels: 300 ~ 2000 W
9 temperature levels: 60 ~ 240 ° C
- 6 preset cooking modes: Heat, Boil, Soup, Stew, Fry and Grill.
- Valid for containers whose depth is 12 to 26 cm.
- LED display with indication of power, temperature or timer time.
- Timer with automatic shutdown and acoustic warning (maximum 3 hours).
- Detector of small containers or not suitable for induction.
- LED indicators for selected mode
- Acoustic warning.
- Overheating protection.
- Security lock function

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, whose background is from 12 to 26 cm and 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.

Fan

In the base plate there is a fan which aims to maintain a stable temperature inside the induction plate.

Each time the board goes on and the power or temperature setting, the fan will also be put into operation. When the plate is off, the fan will remain in operation and will shut down automatically after 1 minute.

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.

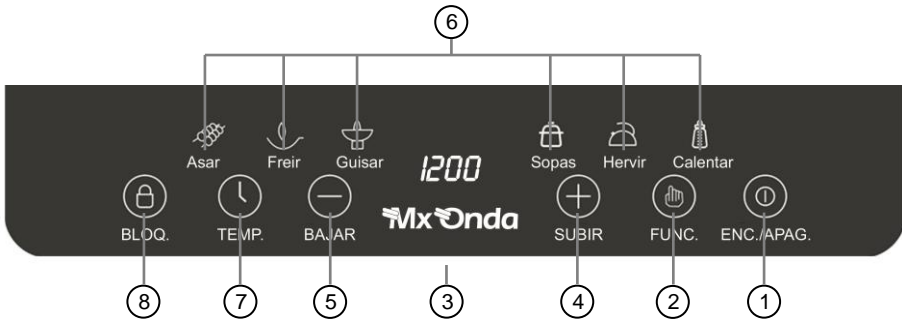
Note:

Remember that the fan remains in operation for 1 minute 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.

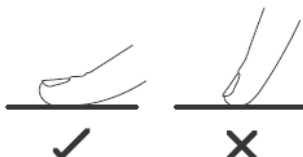
CONTROLS AND ELEMENTS



1. On / off button
2. Function selector button
3. LED screen
4. Increase button
5. Decrease button
6. LED Indicators for Preset Cook Mode
7. Timer
8. Control panel lock

USING THE TOUCH CONTROLS

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



PRESET COOKING MODES

The induction hob incorporates 6 preset cooking modes (heating, boiling, soups, stewing, frying and roasting), in this way you can immediately access a power level or ideal temperature for the type of food you want to cook. You must take into account that the power and / or temperature are preset based on an average quantity and temperature of the food, that is, it may be necessary to change the power or temperature of the selected mode, and this is due to the following causes:

- a. Amount of food; It is not the same to cook for 2 people as for four, the amount varies.
- b. Food temperature; if the food is cold (just taken from the refrigerator) or if it is at room temperature.

In any selected mode you can modify the power or the temperature and thus adapt it to the quantity or type of food using the increase 4 (⊕) or decrease 5 (⊖) buttons.


INDUCTION HOB ON AND OFF

1. Place the pan on the cooking zone, remember that it must be suitable for induction and its base must be between 12 and 26 cm.
2. To turn on the hob, touch button 1 (⊙) with your fingertip, the display will show the indication “ON” and the buzzer will emit a “beep”.
3. Using the function selector 2 (⊞) select one of the 6 preset cooking modes, see the next section.
4. To turn off the hob, touch button 1 (⊙) again with your fingertip, the screen will turn off and the buzzer will emit a “beep”.

Note:

If you turn on the hob and do not select any function, it will automatically turn off after approximately 30 seconds.

FUNCTION SELECTOR

Using the function selector **2** () you can choose one of the following preset cooking modes.

Calentar: Ideal for heating milk, coffee, etc., default temperature 60 °C.

Hervir: Suitable for water and infusions, etc., default power 300W



Sopas: Suitable for making soups, default temperature 120 °C

Guisar: Suitable for stews, default power 1200 W

Freír: Suitable for fried, default power 1800 W



Asar: Suitable for roasts, default temperature 160 °C

As mentioned above, these powers and default temperatures are indicative, since they can vary depending on the type, quantity and temperature of the food.

To modify the power or temperature and thus adapt it to the amount or type of food, use the increase **4** () or decrease **5** () buttons.

Power operation mode



In the preselected cooking modes **hervir**, **guisar** and **freír**, you can modify the operating power, it has 9 power levels 300, 500, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800 and 2000 W.

Touch the **4** () or **5** () button with your fingertip to increase or decrease the power respectively. Screen **3** will show the selected power.

Note: At any time during cooking you can increase or decrease the power or adjust the timer.

Temperature operating mode

In the pre-selected cooking modes **calentar**, **sopas** and **asar**, you can modify the operating temperature, it has 9 temperature levels 60, 90, 120, 140, 160, 180, 200, 220 and 240 °C.







Touch the **4** () or **5** () button with your fingertip to increase or decrease the temperature respectively. Screen **3** will show the selected temperature.

Note: At any time during cooking you can increase or decrease the temperature or adjust the timer.

TIMER





The timer will allow you to set a time for automatic shutdown, this time can vary between 1 minute and 3 hours. To set the timer, you must first select a cooking mode.

To set the timer, follow the steps below:


1. With the hob on and a pan on the cooking zone, choose a cooking mode (if necessary change the power level or temperature).
2. Momentarily touch button **7** () with your fingertip and the display **3** will show “0:00” flashing.
3. Touch with your fingertip the touch button **4** () or **5** () to increase or decrease the time in jumps of 1 minute respectively, if you touch and maintain the contact with the fingertip on these buttons, the jumps will be of 10 minutes. Screen **3** will show the time in minutes.
4. Once the time has been selected, screen **3** will alternately show the selected power or temperature and the remaining time for automatic shutdown.
5. During cooking you can increase or decrease the power or the temperature, using buttons **4** () or **5** ().
6. To cancel the timer, touch the **7** () button with your fingertip or choose another cooking mode.


Note: If when activating the timer, when the display shows flashing the indication “0:00” if 5 seconds elapse without selecting the time for the switch-off, the timer mode will automatically be deactivated.

CONTROL PANEL LOCK

The induction hob incorporates a locking device, which deactivates the operation of the function selection button **2** (), the increase **4** () and decrease **5** () buttons and the timer **7** ().

The control panel lock prevents the induction hob from turning on by mistake or by mistake (if the hob is off), or from varying the power or the chosen temperature (if the hob is operating).

To lock the control panel, touch the **8** () button with your fingertip and the display **3** will show “*Loc*”.

To unlock the control panel, touch and hold the **8** () button with your fingertip for 2 seconds, when the control panel is unlocked the “*Loc*” indication will disappear from the screen.

PROBLEM SOLVING

If there is an anomaly or a problem in the operation of the induction hob, screen **3** will show the detected error. Error messages appear on the screen with the letter " **E** " followed by a number, refer to the following table to identify the error and the solution.

Message	Description	Solution
E0	There is no pot, the pot 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 invalid container.
E1, E2	Low voltage or over voltage protection	If the voltage at the mains outlet is lower or higher than specified, consult a qualified electrician.
E3	IGBT sensor is faulty	Contact the closest MX ONDA Official Technical Service.
E5	The ceramic glass base or plate has overheated (> 280 ° C)	Unplug the induction hob and wait for it to cool down.
E6	The IGBT sensor has a temperature higher than 105 ° C and the overheating protection has tripped	Ventilation system failure, check that the fan is not obstructed and that it is working properly.

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.

Cleaning the hob

- After each use, you should clean the hob, in this way you will prevent the adhering remains from burning.
- Do not clean the hob until it is cool enough.
- Use only specific products for cleaning induction hobs, otherwise it could damage the cooking surface.
- Do not use scourers that can scratch the surface, nor should you use abrasive products such as stain remover sprays for ovens.

Cleaning the casing

- Clean the plastic surface with a damp cloth, followed by a dry one. Avoid getting water through the ventilation holes.
- If you notice that a lot of dirt has accumulated in the fan holes, remove it with the help of a brush.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Supply voltage	220 - 240 V ~ 50 Hz
Maximum consumption	2000 W
Cooking surface	High resistance ceramic glass
Cooking diameter	from 12 to 26 cm
Power levels	9 levels
Temperature levels	9 levels
Power range	from 300 W to 2000 W
Temperature range	from 60 ° C to 240 ° C
Timer	up to 3 hours
Dimensions	290 x 370 x 54 mm (l, w, h)
Weight	2.2 Kg

Specifications subject to change without notice.

This product complies with the European Directives 2014/30 / EC (EMC) on Electromagnetic Compatibility and 2014/35 / EC (LVD) on low voltage safety.

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

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

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



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



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