

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Mx Onda

PLACA DE INDUCCIÓN PORTÁTIL

MODELO: **MX-PIP2195**



ANTES DE SU USO LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL



PRECAUCIÓN

PARA EVITAR POSIBLES DESCARGAS ELÉCTRICAS NO ABRA ESTE APARATO

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



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



Este producto cumple con la Directiva Europea RoHS (2002/95/CE), sobre la restricción de uso de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos, transpuesta a la legislación española mediante el Real Decreto 208/2005.



 **¡MUY IMPORTANTE!**

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

INTRODUCCIÓN

La placa de inducción portátil **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.
- Control rotativo para ajuste de la potencia o la temperatura con 10 niveles de potencia (200 a 2000 W) o 10 niveles de temperatura (60 a 240 °C)
- Válido para recipientes cuyo fondo sea de 12 a 28 cm.
- Botones táctiles.
- 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 y avisador acústico de función.
- Protección por sobrecalentamiento.

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 230 V ~ 50 Hz y que está dotada de toma de tierra.
- La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza solamente en caso de que esté conectado a un enchufe con una toma de tierra eficaz, tal y como prevén las normas de seguridad vigentes.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad por los daños derivados por la falta de toma de tierra en la instalación. En caso de duda, consulte a un profesional.
- 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, con enchufe con toma de tierra 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

- Este aparato no puede ser usado por niños 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.
- El incumplimiento de estas advertencias e instrucciones de seguridad podría dar como resultado quemaduras o lesiones graves.
- 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 28 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 directamente 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 dañado (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 30 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 transcurridos 3 minutos.

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

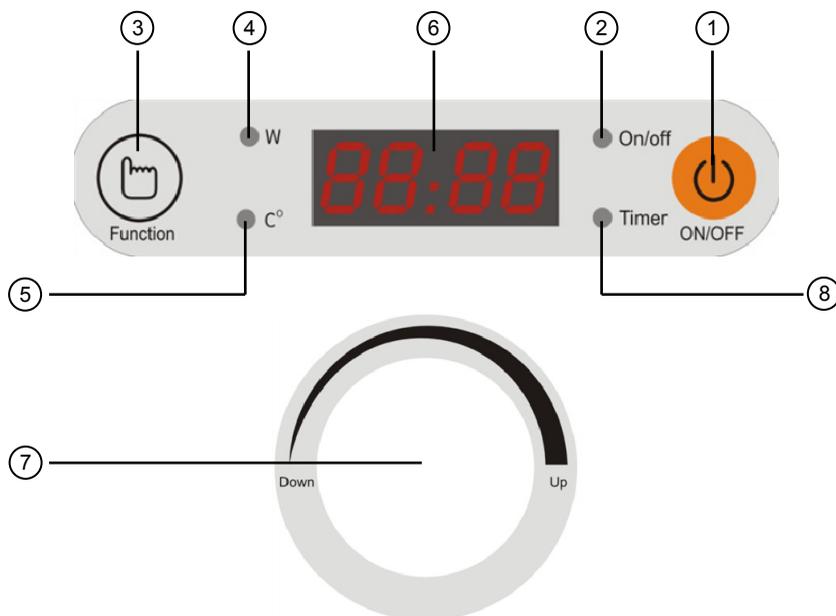
Nota:

Recuerde que el ventilador permanecerá en funcionamiento durante 3 minutos 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.).
2. Para asegurar una ventilación adecuada deje al menos 30 cm de separación a cada lado de la placa. **NO** obstruya las ranuras de ventilación situadas a ambos lados y en la parte posterior de la placa así como los orificios del ventilador (situados en la base de la placa).
3. Desenrolle totalmente el cable de alimentación y enchufe la clavija del aparato a la red eléctrica. El avisador acústico emitirá un “bip” para avisarle que la placa ha sido enchufada a la toma de corriente de red.

CONTROLES Y ELEMENTOS



1. Botón táctil de encendido/apagado
2. Indicador LED de encendido
3. Botón táctil selector de funciones
4. Indicador modo de potencia seleccionado
5. Indicador modo temperatura seleccionado
6. Pantalla de LED
7. Control rotativo multiselección
8. Indicador LED del modo temporizador activado

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 28 cm.
2. Para encender la placa toque con la yema del dedo el botón táctil **1** (⏻) la pantalla mostrará la indicación “ON”, el indicador LED de encendido **2** se iluminará y el avisador acústico emitirá un “bip”.
3. Mediante el selector de funciones **3** (⏸) elija el modo deseado, consulte el siguiente apartado.
4. Para apagar la placa vuelva a tocar con la yema del dedo el botón táctil **1** (⏻) la pantalla se apagará así como el indicador LED de encendido **2** y el avisador acústico emitirá un “bip”.

Nota:

Si enciende la placa y no selecciona ninguna función, automáticamente se apagará transcurridos 60 segundos.

SELECTOR DE FUNCIONES

Mediante el selector de funciones usted podrá elegir el modo de funcionamiento en potencia (de 200 W a 2000 W), en temperatura (de 60 °C a 240 °C) o ajustar el temporizador.

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

Modo de funcionamiento en potencia

1. Con la placa encendida y un recipiente en la zona de cocción, toque una vez con la yema del dedo el botón táctil **3** (⏸) la pantalla mostrará el nivel de potencia por defecto y el indicador LED del modo de potencia **4** se iluminará.
2. Mediante el control rotativo **7** elija la potencia deseada. Gire este control en el sentido de la agujas del reloj para aumentar la potencia y en el sentido contrario a las agujas del reloj para disminuir la potencia. La pantalla **6** mostrará la potencia seleccionada.
3. En cualquier momento durante el cocinado usted podrá aumentar o disminuir la potencia, cambiar al modo de temperatura o ajustar el temporizador.

Modo de funcionamiento en temperatura

1. Con la placa encendida y un recipiente en la zona de cocción, toque tres veces con la yema del dedo el botón táctil **3** (⏸) la pantalla mostrará el nivel de temperatura por defecto y el indicador LED del modo de temperatura **5** se iluminará.

2. Mediante el control rotativo **7** elija la temperatura deseada. Gire este control en el sentido de la agujas del reloj para aumentar la temperatura y en el sentido contrario a las agujas del reloj para disminuir la temperatura. La pantalla **6** mostrará la temperatura seleccionada.
3. En cualquier momento durante el cocinado usted podrá aumentar o disminuir la temperatura, cambiar al modo de potencia o ajustar el temporizador.

TEMPORIZADOR

El temporizador le permitirá ajustar un tiempo para el apagado automático, este tiempo puede variar entre 1 minuto y 3 horas. Para el ajuste del temporizador primero ha de seleccionar un modo de funcionamiento (potencia o temperatura) y un nivel de potencia o temperatura respectivamente.

Para el ajuste del temporizador siga los pasos siguientes:

1. Con la placa encendida y un recipiente en la zona de cocción, elija un modo de funcionamiento y un nivel de potencia o temperatura.
2. Toque momentáneamente con la yema del dedo el botón táctil **3** () , la pantalla mostrará parpadeando la indicación “ **0:00** ” y el indicador LED del modo temporizador **8** se iluminará.
3. Mediante el control rotativo **7** elija el tiempo para el apagado automático. Gire este control en el sentido de la agujas del reloj para aumentar el tiempo en saltos de 10 minutos y en el sentido contrario a las agujas del reloj para disminuir el tiempo en saltos de 1 minuto. El primer dígito de la izquierda corresponde a las horas y los dos dígitos siguientes corresponde a los minutos.
4. Una vez seleccionado el tiempo la pantalla **6** mostrará alternativamente la potencia o temperatura seleccionada y el tiempo restante para el apagado automático. El indicador LED del modo temporizador **8** permanecerá iluminado para avisarle que el temporizador está activado.
5. En cualquier momento durante el cocinado usted podrá aumentar o disminuir la potencia o la temperatura, girando el control rotativo **7**.
6. Si desea cancelar el temporizador toque momentáneamente con la yema del dedo el botón táctil **3** () y la pantalla mostrará parpadeando la indicación “ **0:00** ”. Espere 5 segundos sin tocar ningún botón y el temporizador se desactivará, el indicador LED del modo temporizador **8** se apagará.

Nota:

Si al activar el temporizador (indicación “ **0:00** ” parpadeando) transcurren 5 segundos sin seleccionar el tiempo para el apagado, automáticamente se desactivará el modo temporizador.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si hay alguna anomalía o un problema en el funcionamiento de la placa de inducción, la pantalla **6** 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.
E2	El sensor IGBT está defectuoso	Póngase en contacto con el Servicio Técnico Oficial MX ONDA más cercano.
E2	El sistema de detección de recipientes está defectuoso	Póngase en contacto con el Servicio Técnico Oficial MX ONDA más cercano.
E3	Protección contra sobretensión	La tensión en la toma de corriente de red es superior a 270 V. Consulte con un electricista cualificado.
E4	Protección contra baja tensión	La tensión en la toma de corriente de red es inferior a 80 V. Consulte con un electricista cualificado.
E5	Ha actuado la protección contra sobrecalentamiento	Desenchufe la placa de inducción y espere a que se enfríe.
E6	El sensor IGBT se ha sobrecalentado	Fallo en el sistema de ventilación, compruebe que el ventilador no está obstruido y que funciona correctamente.

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 ~ 50/60 Hz
Consumo máximo	2000 W
Superficie de cocción	Cristal cerámico de alta resistencia
Diámetro cocción	de 12 a 28 cm
Niveles de potencia	10 niveles
Niveles de temperatura	10 niveles
Margen de potencia	de 200 W a 2000 W
Margen de temperatura	de 60 °C a 240 °C
Temporizador	hasta 3 horas
Dimensiones	397 x 300 x 65 mm (l, a, alto)
Peso	2,45 Kg

Especificaciones técnicas sujetas a cambio sin previo aviso.

Este producto cumple con las Directivas Europeas 89/336/CEE (EMC) relativa a la Compatibilidad Electromagnética y la 73/23/CEE (LVD) en materia de seguridad de baja tensión, modificadas ambas por la Directiva 93/68/CEE.

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

MX ONDA, S .A.

Isla de Java, 37

28034 – MADRID

E-MAIL: mxsat@mxonda.es

<http://www.mxonda.es>