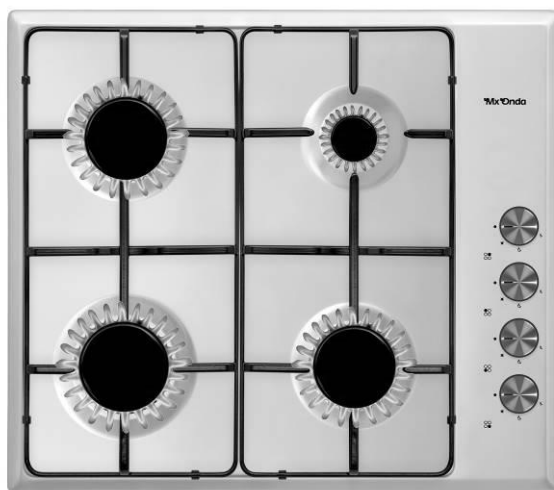


MANUAL DE USUARIO E INSTALACIÓN

Mx Onda

PLACA A GAS DE ENCASTRAR CON CUATRO ZONAS DE COCCIÓN

MODELO: **MX-PG2204XE**



CE 1312-21

ANTES DE SU USO LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL

ATENCIÓN

ESTE APARATO FUNCIONA CON UNA TENSIÓN DE 220/240 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.



INTRODUCCIÓN

MX ONDA le agradece la deferencia que ha tenido al adquirir este producto. La placa a gas modelo **MX-PG2204XE** ha sido fabricada con materiales de alta calidad, su diseño hace que se adapte a cualquier tipo de cocina. Entre otras tiene las siguientes características:

- Base en acero inoxidable 430 con 0,67 mm de grosor
- 4 zonas de cocción:
 - Auxiliar (pequeño)
Para recipientes de 12 a 18 cm Ø / Poder calorífico: 0,95 kW
 - Semi rápido (mediano) x 2
Para recipientes de 18 a 20 cm Ø / Poder calorífico: 1,7 kW
 - Rápido (grande)
Para recipientes de 22 a 26 cm Ø / poder calorífico: 2,9 kW
- Compatible con gas butano (G30/31) y gas natural (G20/25)
- Sistema de encendido eléctrico
- Soportes esmaltados

ANTES DE CONECTAR LA PLACA

- Lea atentamente estas instrucciones y guárdelas para un posterior uso.
- Después de quitar el embalaje, verifique que el aparato no esté dañado. En caso de duda no lo utilice; póngase en contacto con el personal de asistencia técnica.
- Compruebe que el voltaje de su toma de corriente es de 220/240 V ~ 50 Hz y que está dotada de toma de tierra.

- Todas las operaciones relativas a la instalación eléctrica y del suministro de gas, se han de realizar por un instalador especializado y autorizado.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad por los daños derivados de un uso inadecuado, incorrecto o imprudente del aparato.
- La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza solamente en caso de que esté conectado a una toma de tierra eficaz, tal como prevén las normas de seguridad vigentes. El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños derivados de la falta de toma de tierra de la instalación. En caso de dudas, consulte a un electricista cualificado.
- Los materiales de embalaje como bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc., no deben dejarse al alcance de los niños, ya que son una fuente potencial de peligro.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

El incumplimiento de estas medidas de seguridad o advertencias, podría dar como resultado quemaduras o lesiones graves.

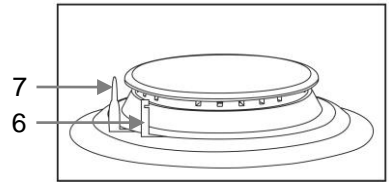
- Los niños no deben jugar con este aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por parte del usuario no puede ser realizado por niños, a no ser que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Asegúrese de que en la estancia donde esté instalada la placa a gas, tenga una correcta ventilación, según las normas vigentes
- 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 ha sido diseñado para su uso en interior, no exponga este aparato a la lluvia o humedad y no lo use al aire libre.

- 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.
- Conexión del suministro de gas:
 - La conexión del suministro de gas la debe realizar un instalador autorizado según las normas vigentes.
 - Comprobar que la placa esté adaptada al tipo de gas utilizado.
 - Verificar que la presión de alimentación del gas, está dentro de los valores especificados en la sección correspondiente del manual.
 - Para evitar daños en el interior de la placa, efectúe la conexión de la toma de gas de forma que no esté forzada.
 - Si precisa utilizar el codo de 90° o el adaptador para el tubo flexible, no se olvide de colocar las juntas de aislamiento, así como la posterior verificación de ausencia de fugas de gas.
- La superficie, los soportes y los quemadores se calientan durante el uso, por lo que deberá extremar las precauciones durante el uso, así como después de su uso. Espere a que las superficies estén completamente frías.
- Mantenga alejado de la placa de gas los productos inflamables como cortinas, muebles paños, rollos de papel, etc.
- Procure que la toma de corriente donde esté conectada la placa sea fácilmente accesible (pero no por los niños). Para desconectar la placa de la red eléctrica tire suavemente de la clavija del enchufe. Nunca lo haga estirando del cable.
- Después de un uso prolongado, es posible que se requiera una ventilación adicional, por ejemplo, abra una ventana o aumente la velocidad de la campana extractora.
- En caso de avería, anomalías, si la placa, los quemadores o los soportes se han caído y deteriorado, no utilice el aparato y no intente repararlo por su cuenta. Póngase en contacto con el Servicio Técnico Oficial MX ONDA más cercano.

CONTROLES Y FUNCIONES



1. Zona de cocción mediana (semi rápido)
2. Zona de cocción pequeña (Auxiliar)
3. Zona de cocción grande (rápido)
4. Zona de cocción mediana (Semi rápido)
5. Controles de las zonas de cocción
6. Encendido eléctrico
7. Sensor de seguridad: Se activa si la llama se apaga accidentalmente (derrames, corrientes de aire, etc.), interrumpiendo el suministro de gas.



USO DE LA PLACA A GAS

Antes de comenzar a utilizar la placa de gas, compruebe que los soportes están puestos sobre la base y que no se mueven y las tapas de los difusores están correctamente acopladas a los mismos (Figura 7), en caso contrario (Figura 6) puede haber llamas irregulares o de gran tamaño.

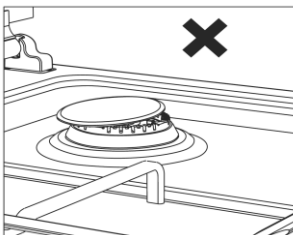


Fig. 6

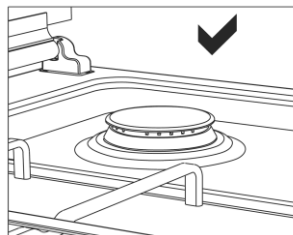


Fig. 7

La posición de cada zona de cocción está indicada en la parte izquierda del control correspondiente, ver tabla adjunta.

Las zonas de cocción son diferentes en tamaño y potencia. Elija la zona más adecuada para el diámetro del recipiente utilizado, y ajuste la llama o potencia calorífica en función de su gusto o preferencia.

	zona de cocción superior derecha pequeña (auxiliar)
	zona de cocción superior izquierda mediana (semi rápida)
	zona de cocción inferior izquierda grande (rápida)
	zona de cocción inferior derecha mediana (semi rápida)

Encendido y apagado de una zona de cocción

Los mandos de control tienen un mecanismo especial de bloqueo, para encender una zona de cocción pulse y mantenga presionado durante aproximadamente 6 segundos el botón correspondiente a la zona de cocción elegida (el encendido eléctrico empezará a funcionar) y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hacia la posición de máximo nivel de llama (🔥), transcurrido este tiempo deje de presionar el botón y la llama se mantendrá encendida en la posición de máximo nivel de llama o máxima potencia calorífica.

Para disminuir o aumentar el nivel de la llama o potencia calorífica, gire el botón en el sentido contrario a las agujas del reloj hacia la posición (🔥) mínimo nivel de llama o hacia la posición (🔥) máximo nivel de llama.

Para apagar una zona de cocción, gire el botón correspondiente en el sentido de las agujas del reloj hacia la posición (●).

DISPOSITIVO DE SEGURIDAD (FFD)

La placa de gas está dotada de un dispositivo de seguridad (FFD), el cual interrumpe el suministro de gas en el caso de que la llama se apague. En cada quemador hay un sensor que comprueba el estado de la llama, y si por cualquier motivo la llama se apaga, el suministro de gas del quemador se interrumpe.

Si la llama se apaga accidentalmente y actúa el dispositivo de seguridad, apague la zona de cocción mediante el botón de control correspondiente e intente encenderla nuevamente transcurrido 1 minuto aproximadamente.

CONSEJOS PRÁCTICOS

Para obtener los mejores resultados y ahorrar energía, le recomendamos que siga los siguientes consejos:

- Utilice recipientes con un fondo plano y en la medida de lo posible mantenga la tapa del recipiente puesta.

- Elija la zona de cocción adecuada al diámetro de la base del recipiente (ver tabla) con el fin de evitar que la llama salga por el borde del recipiente, ahorrará energía y evitará daños al recipiente.
- Cuando el contenido del recipiente esté en ebullición (hirviendo), reduzca la llama o potencia calorífica, ya que solo necesita mantener la temperatura de ebullición, con una llama más pequeña será suficiente.

Zona de cocción	Diámetro de la base del recipiente
Rápido (grande)	22 ~ 26 cm Ø
Semi rápido (mediano) x 2	18 ~ 20 cm Ø
Auxiliar (pequeño)	12 ~ 18 cm Ø

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Antes de proceder a la limpieza de la placa, desconéctela de la toma de red eléctrica y asegúrese que la placa a gas 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.

Para prolongar la vida útil de la placa a gas, es indispensable que se limpie cuidadosamente, a fondo, y por favor tenga en cuenta lo siguiente:

- Los quemadores y los soportes deben lavarse con agua tibia y jabón o un producto antigrasa, No utilice alcohol ni productos abrasivos. Asegúrese de eliminar los restos adheridos de grasa, para evitar que estos se quemen. Una vez limpios, utilice un trapo para secarlos, asegurándose que están totalmente secos antes de colocarlos.
- Preste especial atención a los distribuidores del gas de aluminio, los cuales deben lavarse con agua caliente y jabón o un producto antigrasa, asegurándose que las ranuras para la circulación del gas estén totalmente limpias y que no hay grasa o impurezas que obstruyan las mismas. No utilice alcohol ni productos abrasivos. Una vez limpios, utilice un trapo para secarlos, asegurándose que están totalmente secos antes de colocarlos.
- Para la superficie de acero inoxidable utilice agua caliente y jabón o un producto antigrasa. No utilice estropajos que puedan rayar la superficie, tampoco deberá utilizar productos abrasivos como los espráis quitamanchas para los hornos.
- Después de cada uso deberá limpiar la placa, de este modo evitará que los restos adheridos se quemen.
- Los pivotes para el encendido eléctrico **6** y los sensores de seguridad **7**, se han de limpiar cuidadosamente para no dañarlos, utilice un papel de cocina o un trapo ligeramente humedecido, después séquelos con mucho cuidado.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si la cocina de gas no funciona adecuadamente u observa alguna anomalía, antes de llamar al Servicio Técnico Oficial o a un Instalador Autorizado, realice las siguientes comprobaciones básicas:

En primer lugar, compruebe y verifique que no haya interrupciones en el suministro de gas y electricidad, en particular, si la llave de gas está abierta.

El quemador no puede encenderse o la llama no es uniforme alrededor del quemador.

Asegúrese de que:

- Los orificios de gas en el quemador no están obstruidos.
- Todas las partes móviles de los quemadores están fijadas correctamente.
- No hay corriente de aire fuerte alrededor de la placa de gas.

La llama no se mantiene encendida.

Asegúrese de que:

- Mantiene presionado el botón cuando lo está girando hacia la posición (🔥)
- Sigue presionando el botón durante el tiempo suficiente para que la llama caliente al sensor de seguridad (termopar).
- Los orificios de gas no están obstruidos en la zona correspondiente al sensor de seguridad (termopar).

La llama se apaga al girar el botón hacia la posición mínimo (⬇️).

Asegúrese de que:

- Los orificios de gas no estén obstruidos.
- No hay corriente de aire fuerte alrededor de la placa de gas.
- El nivel mínimo se ha ajustado correctamente (consulte la sección Ajuste de las válvulas).

Los recipientes no son estables o no se asientan bien sobre los soportes.

Asegúrese de que:

- Los fondos de los recipientes de cocina son perfectamente planos.
- Los recipientes están centrados correctamente en el soporte.
- Los soportes están correctamente colocados y encajados sobre la placa de gas.

Los botones del control de las zonas de cocción no giran suavemente

Con el tiempo, las válvulas de control del gas se pueden ensuciar debido a la grasa y al polvo acumulado. En este caso habrá que acceder a las válvulas para limpiarlas y engrasarlas, este trabajo de limpieza y engrase lo ha de realizar únicamente un Técnico autorizado o el Servicio Técnico Oficial.

Nota:

Si después de estas comprobaciones, observa anomalías o que la placa de gas no funciona adecuadamente, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial o consulte a un Instalador Autorizado.

INSTALACIÓN DE LA PLACA A GAS**¡Muy importante!**

La instalación de la placa de gas ha de realizarse únicamente por un instalador autorizado. **MX ONDA** no aceptará ninguna responsabilidad y la garantía carecerá de validez en caso de una instalación errónea o incorrecta.

Las siguientes instrucciones están dirigidas al instalador autorizado, la instalación y mantenimiento han de ser realizadas siempre por personal cualificado y/o técnicos autorizados.

Aviso: Desenchufe la placa de gas de la toma de corriente eléctrica antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento.

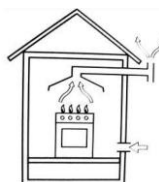
Ventilación de la estancia

Esta placa de gas debe ser instalada y usada en estancias con una ventilación permanente y adecuada a la normativa vigente. Los siguientes requisitos deben ser considerados:

- a) La estancia debe estar preparada con un sistema de ventilación que facilite la salida del humo y los gases de la combustión hacia el exterior. En casos específicos es posible tener que recurrir a campanas o extractores eléctricos para forzar la ventilación.



Mediante un extractor



Directamente al exterior

- b) El orificio de entrada de aire para la ventilación debe ser lo suficientemente grande para permitir un flujo de aire de al menos $2 \text{ m}^3/\text{h}$ por kW de capacidad calorífica instalada.

El conducto de entrada del aire exterior para la ventilación, ha de tener un mínimo de 100 cm^2 y no debe poder bloquearse u obstruirse fácilmente.

Los equipos de gas sin dispositivos de seguridad, deben tener una ventilación el doble de volumen que un equipo con protección. Por ejemplo, un mínimo de 200 cm² (Fig.3), otra opción (menos aconsejable) sería utilizar una habitación adyacente con entrada de ventilación (Fig.4) en este caso la puerta ha de tener suficiente holgura en la parte inferior para permitir la ventilación, aunque esta esté cerrada.

Fig.3

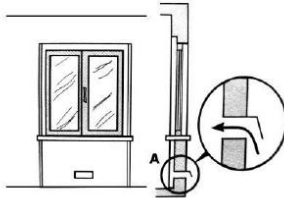
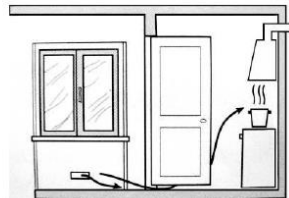


Fig.4



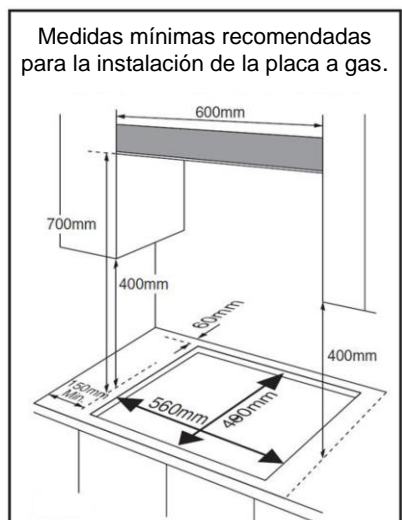
- c) Si va a realizar un uso prolongado y continuo de la placa de gas, le recomendamos que aumente el sistema de ventilación de la estancia donde esté instalada la placa de gas.

Ubicación de la placa de gas

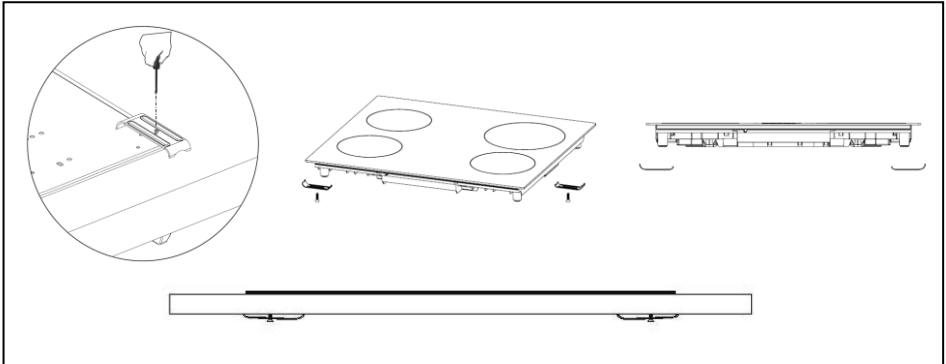
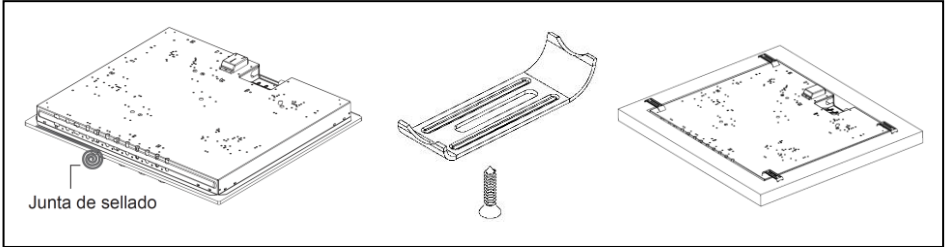
La placa de gas está diseñada para soportar altas temperaturas, por lo que puede instalarse encima del horno, (dejando una pequeña separación para facilitar la ventilación propia del horno).

Para una correcta instalación y ventilación se deben respetar las distancias mínimas entre la placa de gas y los distintos muebles y/o electrodomésticos, siga las siguientes recomendaciones:

- a) La placa se puede instalar en cualquier estancia, siempre y cuando tenga la ventilación suficiente y no tenga exceso de humedad.
- b) Hay que dejar una separación lateral de al menos 150 mm entre la placa y el mueble o electrodoméstico más cercano
- c) La altura desde la placa de gas hasta los muebles ha de tener un mínimo de 400 mm de altura.
- d) La altura desde la placa de gas hasta la campana ha de tener un mínimo de 650 - 700 mm de altura.
- e) En la parte posterior de la placa de gas hay que dejar una separación entre la placa y la pared de al menos 60 mm, para facilitar la conexión y manipulación de la toma de gas de la placa.



- f) Antes de colocar la placa de gas, deberá pegar la junta de sellado (suministrada) en la parte inferior de la placa de gas.
- g) Los accesorios de fijación (ganchos y tornillos suministrados) sirven para fijar la placa de gas en una encimera que tenga desde 20 hasta 40 mm de grosor, en las siguientes ilustraciones se muestran los pasos para el montaje y fijación de la placa de gas a la encimera.



- h) En el caso de instalar un horno de encastrar debajo de la placa de gas, se recomienda mejorar la ventilación alrededor del horno, para evitar un calentamiento excesivo, coloque una rejilla para la entrada de aire desde la parte inferior del horno y otra rejilla en la parte superior de la encimera (Fig. 5) o en la parte frontal-superior del horno (Fig. 6).

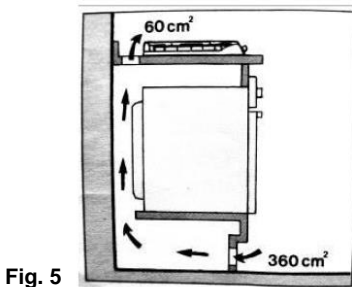


Fig. 5

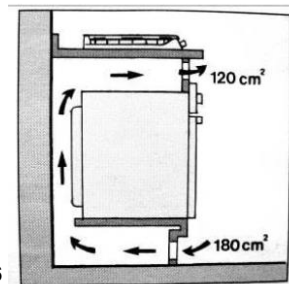


Fig. 6

Conexión del suministro de gas mediante tubo rígido o flexible

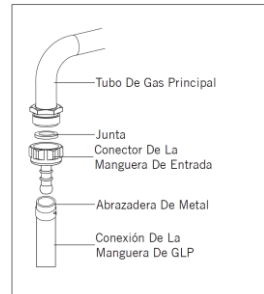
¡Muy importante!

- Antes de realizar cualquier trabajo relacionado con la instalación de gas compruebe que el suministro de gas está cortado o cerrado.
- La conexión de la toma de gas tanto para tubo rígido como flexible, lo ha de realizar un instalador autorizado.
- **La placa de gas viene de origen con los inyectores para gas butano (G30), en el caso de usar gas natural (G20) se deben cambiar los inyectores (suministrados) aptos para el gas natural.**
- Asegúrese de que la presión del suministro de gas está comprendida dentro de los valores especificados en la tabla 3.
- Conecte el aparato a la llave de gas desde el camino más corto, por razones de seguridad el tubo utilizado debe ser como máximo 125 cm y como mínimo 40 cm de longitud.
- Al realizar una revisión de fugas de gas NUNCA utilice una llama (cerilla, mechero, etc.). Aplique agua jabonosa en las juntas y uniones, si salen burbujas es indicación que hay una fuga de gas.
- Si la placa de gas se va a instalar en un armario o un cajón que se pueda abrir, debe montar un panel de protección entre la base de la placa de gas y el mueble o cajón, respetando un espacio de al menos 15 mm debajo de la placa de gas.

Conexión del suministro de gas mediante tubo flexible

Utilice el adaptador para el tubo flexible con la correspondiente junta de estanqueidad.

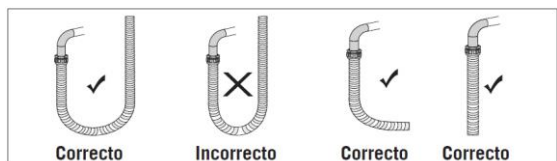
El tubo flexible ha de estar homologado y la longitud del mismo no puede exceder de 125 cm de longitud. Finalizada la instalación compruebe que no existen fugas de gas y que el tubo flexible no queda aplastado o deformado.



¡Advertencia!

El tubo flexible de gas, así como el cable para la conexión eléctrica no deben pasar junto a zonas que adquieran altas temperaturas, como es la base de la placa de gas o un horno.

Los ángulos o codos del tubo de gas flexible deben ser amplios para evitar quedar aplastado o deformado.



Conexión del suministro de gas mediante tubo rígido

La toma de gas ha de tener una llave para poder cortar el suministro de gas hacia la placa, si precisa utilizar el adaptador de codo recuerde que ha de intercalar las juntas de estanqueidad. Finalizada la instalación compruebe que no existen fugas de gas.

Conexión eléctrica

Conecte el enchufe a una toma de corriente de red de 220/240 V ~ 50 Hz y que esté dotada de toma de tierra.

Coloque el cable de alimentación de tal forma que no toque ninguna superficie que pueda adquirir altas temperaturas (el chasis de un horno, por ejemplo).

CAMBIO DEL TIPO DE GAS EN LA PLACA

La placa a gas viene de fábrica con los inyectores para GAS BUTANO (G30), si desea cambiarlo a GAS NATURAL (G20) deberá utilizar los inyectores suministrados en la bolsa de accesorios.

Los inyectores están marcados con el diámetro del orificio de la salida para el gas, y es muy importante que preste mucha atención a la hora de colocarlos ya que si se confunde puede tener una llama muy grande en el quemador pequeño o una llama muy pequeña en el quemador grande.

Instale los inyectores como se indica en la tabla siguiente:

Tamaño del quemador	GAS NATURAL (G20/25)	GAS BUTANO (G30/31)
	Marcado del inyector	Marcado del inyector
Auxiliar (pequeño)	70	50
Semi rápido (mediano)	92	65
Rápido (grande)	110	85
Presión de suministro	20 - 25 mbar	28 - 37 mbar

Características de los diferentes tipos de gas

Tamaño del quemador	Tipo de gas	Presión mbar	Diámetro del inyector	Potencia kW	Flujo de gas
Auxiliar (Pequeño)	Natural G20/25	20-25	0.70	0,95	0,96 m³/h
	Butano G30	28-37	0.50	0,95	69 g/h
Semi rápido (Mediano)	Natural G20/25	20-25	0.92	1,7	0,162 m³/h
	Butano G30	28-37	0,65	1,7	124 g/h
Rápido (Grande)	Natural G20/25	20-25	1.10	2,9	0,276 m³/h
	Butano G30	28-37	0.85	2,9	211 g/h

CAMBIO DE LOS INYECTORES

Para cambiar los inyectores proceda como se indica a continuación:

1. Corte o cierre el suministro de gas y desenchufe la placa de gas de la toma de corriente eléctrica.
2. Utilice una llave de tubo hexagonal de la media adecuada a la cabeza del inyector (Figura 1).
3. Retire las tapas, así como los quemadores de las cuatro zonas de cocción para acceder a los inyectores (Figura 2).
4. Extraiga los inyectores girando la llave en el sentido contrario a las agujas del reloj, Para insertar los inyectores hágalo con mucha precaución para no dañar las roscas y no los apriete con demasiada fuerza ya que los podría partir (Figura 3).

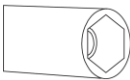


Figura 1

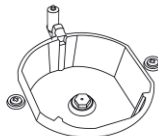


Figura 2

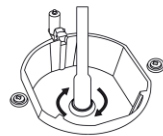


Figura 3

¡Advertencia! Le recomendamos que este proceso lo realice un instalador autorizado, o por personal cualificado y/o técnicos autorizados.

REAJUSTE DE LAS VÁLVULAS

Si la presión en el suministro de gas (de gas natural o gas butano) difiere de la especificada para la placa a gas, puede suceder que la llama sea irregular o que se apague cuando el control está al mínimo, en tal caso habría que regular el ajuste de la válvula, para ello siga el proceso siguiente:

1. Encienda la zona de cocción que desea ajustar, gire el botón hacia la posición de máximo nivel de llama (🔥) y espere aproximadamente 10 minutos para que el sensor de seguridad esté totalmente caliente.
2. Gire el botón en el sentido contrario a las agujas del reloj hacia la posición (🔥) mínimo nivel de llama.
3. La llama no debe apagarse ni moverse hacia el quemador, si se apaga o se mueve hacia el quemador será necesario reajustar la válvula.
4. Para acceder al tornillo de reajuste de la válvula, extraiga el botón correspondiente a la zona de cocción que desea ajustar tirando del mismo hacia arriba (Figura 4).
5. Mediante un destornillador de punta plana reajuste el tornillo próximo al eje central de la válvula (Figura 5).
6. Para gas butano gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj y para gas natural, gire el tornillo En el sentido contrario de las agujas del reloj. En la posición mínimo de llama (🔥) la altura de la llama debe estar comprendida entre 6 y 7 mm.
7. Repita los pasos 1 al 5 con las otras zonas de cocción.

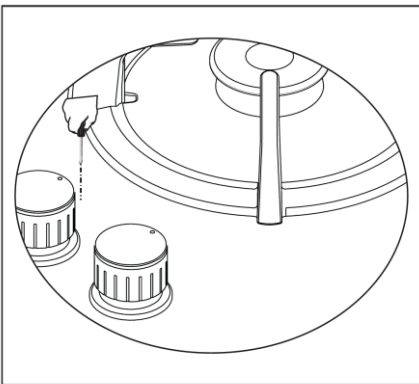


Figura 4

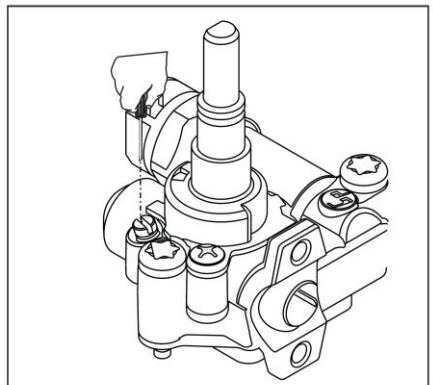


Figura 5

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión de alimentación	220-240 V ~ 50 Hz.
Compatible con gas	Natural y Butano
Potencia calorífica gas natural	
Rápido (grande)	2,9 kW / 0,276 m ³ /h
Semi rápido (mediano)	1,7 kW / 0,162 m ³ /h
Auxiliar (pequeño)	0,95 kW / 0,96 m ³ /h
Potencia calorífica gas butano	
Rápido (grande)	2,9 kW / 211 g/h
Semi rápido (mediano)	1,7 kW / 124 g/h
Auxiliar (pequeño)	0,95 kW / 69 g/h
Presión nominal gas Natural	20 – 25 mbar
Presión nominal gas Butano	28 – 37 mbar
Dimensiones	590 x 520 x 84,8 mm
Dimensiones hueco encastrar	560 x 490 mm (l, a)

Especificaciones técnicas sujetas a cambio sin previo aviso.

Este producto cumple con las Directivas Europeas:

- **73/23/EEC** de 19/02/73 (baja tensión) y posterior modificación.
- **89/336/EEC** de 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y posterior modificación.
- **90/396/EEC** de 29/06/90 (Gas) y posterior modificación.
- **93/68/EEC** de 22/07/93 y posterior modificación.

“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

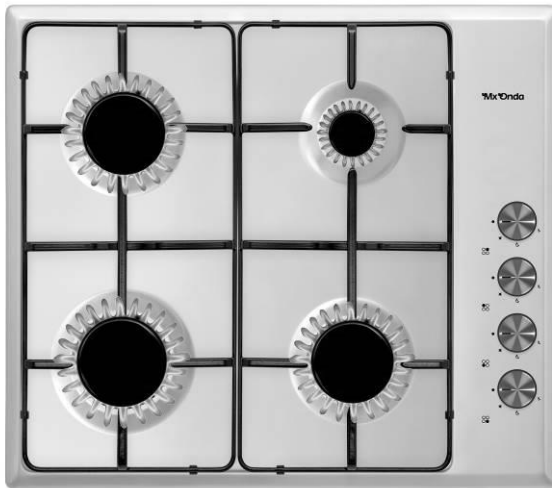
<http://www.mxonda.es>

USER AND INSTALLATION MANUAL

MrOnda

**BUILT-IN GAS HOB WITH
FOUR COOKING ZONES**

MODEL: **MX-PG2204XE**



CE 1312-21

BEFORE USE READ THIS MANUAL CAREFULLY

WARNING

This unit operates with a voltage of 220/240 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.



INTRODUCTION

MX ONDA thanks you for the deference you have had when purchasing this product. The gas hob model **MX-PG2204XE** has been manufactured with high quality materials, its design makes it suitable for any type of kitchen. Among others it has the following characteristics:

- Stainless steel surface type 430 with 0.67 mm thickness
- 4 cooking zones:
 - Auxiliary (small)
For pans from 12 to 18 cm Ø / Heating power: 0.95 kW
 - Semi fast (medium) x 2
For pans from 18 to 20 cm Ø / Heating power: 1.7 kW
 - Fast (large)
For pans from 22 to 26 cm Ø / heating power: 2.9 kW
- Compatible with butane gas (G30/31) and natural gas (G20/25)
- Electric ignition system
- Enamelled supports

BEFORE CONNECTING THE GAS HOB

- Please read these instructions carefully and save them for later use.
- After removing the packaging, check that the appliance is not damaged. If in doubt do not use it; contact technical support staff.
- Check that the voltage of your power outlet is 220/240 V ~ 50 Hz and that it is grounded.

- All operations related to the electrical installation and gas supply must be carried out by a specialized and authorized installer.
- The manufacturer declines any responsibility for damage resulting from improper, incorrect or careless use of the device.
- The electrical safety of this appliance is only guaranteed if it is connected to an effective earth connection, as required by current safety standards. The manufacturer declines any responsibility for damages resulting from the lack of grounding of the installation. If in doubt, consult a qualified electrician.
- Packaging materials such as plastic bags, polystyrene foam, etc., must not be left within the reach of children, as they are a potential source of danger.

SECURITY MEASURES

Failure to follow these safety precautions or warnings could result in serious burns or injuries.

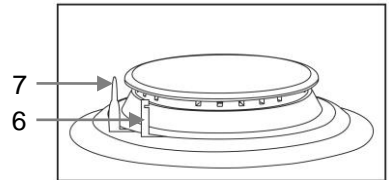
- Children must not play with this appliance. Cleaning and maintenance to be carried out by the user cannot be carried out by children, unless they are over 8 years of age and supervised.
- Make sure that the room where the gas hob is installed has proper ventilation, according to current regulations.
- This appliance is not intended for use by children (under 8 years of age) or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given appropriate instructions concerning use of the appliance and are supervised by a qualified responsible adult or person.
- This appliance has been designed for indoor use, do not expose this appliance to rain or moisture and do not use it outdoors.
- Keep flammable products such as curtains, furniture, cloths, rolls of paper, etc. away from the gas hob.

- This appliance is designed for domestic, non-professional use only. MX ONDA will not accept any responsibility and the guarantee will be invalid in case of improper use or non-compliance with the instructions.
- Gas supply connection:
 - The gas supply connection must be carried out by an authorized installer in accordance with current standards.
 - Check that the hob is adapted to the type of gas used.
 - Verify that the gas supply pressure is within the values specified in the corresponding section of the manual.
 - To avoid damage to the interior of the hob, connect the gas outlet in such a way that it is not forced.
 - If you need to use the 90° elbow or the adapter for the flexible tube, do not forget to place the insulation joints, as well as the subsequent verification of the absence of gas leaks.
- The surface, supports, and burners become hot during use, so extreme care should be taken during use, as well as after use. Wait until the surfaces are completely cool.
- Make sure that the outlet where the hob is connected is easily accessible (but not by children). To disconnect the hob from the electrical network, gently pull the plug from the socket. Never do it by pulling on the cable.
- After prolonged use, additional ventilation may be required, eg open a window or increase the speed of the range hood.
- In case of failure, anomalies, if the hob, burners or supports have fallen and deteriorated, do not use the appliance and do not try to repair it yourself. Contact the nearest MX ONDA Official Technical Service.

CONTROLS AND FUNCTIONS



1. Medium cooking zone (Semi fast)
2. Small cooking zone (Auxiliary)
3. Large cooking área (Fast)
4. Medium cooking zone (Semi fast)
5. Cooking zone controls
6. Electric ignition
7. Safety sensor: Activated if the flame goes out accidentally (spills, drafts, etc.), interrupting the gas supply.



USE OF THE GAS HOB

Before starting to use the gas hob, check that the supports are placed on the base and that they do not move and that the diffuser covers are correctly attached to them (Figure 7), otherwise (Figure 6) there may be irregular or large flames.

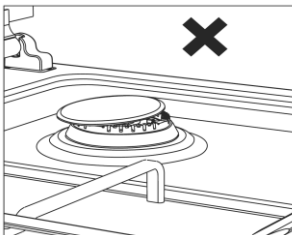


Fig. 6

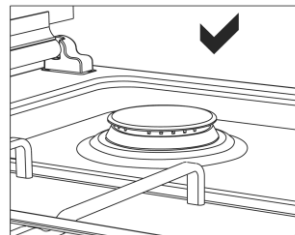






Fig. 7

The position of each cooking zone is indicated on the left side of the corresponding control, see attached table.

The cooking zones are different in size and power. Choose the most suitable zone for the diameter of the container used, and adjust the flame or heating power according to your taste or preference.

	Upper right cooking zone semi fast (medium)
	Upper left cooking zone semi fast (medium)
	Fast lower left cooking zone
	Auxiliary lower right cooking zone (small)

Turn ON and turn OFF a cooking zone

The control knobs have a special locking mechanism, to turn on a cooking zone, press and hold for approximately 6 seconds the button corresponding to the chosen cooking zone (the electric ignition will start working) and turn it counterclockwise. clockwise towards the maximum flame level position (🔥), after this time stop pressing the button and the flame will remain lit at the maximum flame level or maximum heating power position.

To decrease or increase the flame level or heat output, turn the knob counterclockwise to the (🔥) minimum flame level position or to the (🔥) maximum flame level position.

To turn off a cooking zone, turn the corresponding button clockwise to the (●) position.

SAFETY DEVICE (FFD)

The gas plate is equipped with a safety device (FFD), which interrupts the gas supply in the event that the flame goes out. In each burner there is a sensor that checks the state of the flame, and if for any reason the flame goes out, the gas supply to the burner is interrupted.

If the flame goes out accidentally and the safety device trips, turn off the cooking zone using the corresponding control button and try to turn it on again after approximately 1 minute.

PRACTICAL TIPS

For best results and energy savings, we recommend that you follow these tips:

- Use container or pans with a flat bottom and as much as possible keep the lid on the container.
- Choose the cooking zone suitable for the diameter of the base of the pan (see table) in order to prevent the flame from coming out of the rim of the pan, which will save energy and prevent damage to the pan.

- When the contents of the container are boiling (boiling), reduce the flame or heating power, since you only need to maintain the boiling temperature, a smaller flame will suffice.

Cooking zone	Container base diameter
Fast (big)	22 ~ 26 cm Ø
Semi fast (medium) x 2	18 ~ 20 cm Ø
Auxiliary (small)	12 ~ 18 cm Ø

MAINTENANCE AND CLEANING

Before proceeding to clean the hob, disconnect it from the electrical outlet and make sure that the gas hob is completely cold. Do not use alcohol or abrasive products and do not allow the device to come into contact with volatile agents such as gasoline, solvents, insecticides, etc.

To prolong the life of the gas hob, it is essential that it be carefully and thoroughly cleaned, and please note the following:

- The burners and supports must be washed with warm soapy water or an anti-grease product. Do not use alcohol or abrasive products. Be sure to remove any adhering fat residues to prevent them from burning. Once clean, use a cloth to dry them, making sure they are completely dry before placing them.
- Pay special attention to the aluminum gas distributors, which must be washed with hot soapy water or an anti-grease product, making sure that the gas circulation slots are completely clean and that there is no grease or impurities obstructing them. Do not use alcohol or abrasive products. Once clean, use a cloth to dry them, making sure they are completely dry before placing them.
- For the stainless steel surface, use hot soapy water or an anti-grease product. Do not use scouring pads that can scratch the surface, nor should you use abrasive products such as stain remover sprays for ovens.
- After each use you should clean the plate, in this way you will prevent the adhering remains from burning.
- The pins for the electric ignition **6** and the safety sensors **7** must be carefully cleaned so as not to damage them, use a slightly damp kitchen paper or cloth, then dry them very carefully.

PROBLEM SOLVING

If the gas cooker does not work properly or you notice any anomaly, before calling the Official Technical Service or an Authorized Installer, carry out the following basic checks:

First of all, check and verify that there are no interruptions in the supply of gas and electricity, in particular, if the gas tap is open.


The burner cannot light or the flame is not even around the burner.

Make sure that:

- Gas ports on burner are not clogged.
- All moving parts of the burners are correctly fixed.
- There is no strong draft around the gas hob.

The flame does not stay lit.

Make sure that:

- Holds the button down when you are turning it to the () position.
- Keep pressing the button long enough for the flame to heat the safety sensor (thermocouple).
- The gas holes are not blocked in the area corresponding to the safety sensor (thermocouple).

The flame goes out by turning the knob to the minimum position ().

Make sure that:

- The gas holes are not clogged.
- There is no strong draft around the gas plate.
- The minimum level has been adjusted correctly (see section Adjusting the valves).

The containers are not stable or do not sit well on the supports.

Make sure that:

- The bottoms of kitchen containers are perfectly flat.
- The containers are correctly centered in the support.
- The supports are correctly positioned and fitted on the gas hob.

Cooking zone control knobs do not rotate smoothly

Over time, gas control valves can become dirty from accumulated grease and dust. In this case, it will be necessary to access the valves to clean and grease them. This cleaning and greasing work must only be carried out by an authorized Technician or the Official Technical Service.

Note:

If after these checks, you notice anomalies or that the gas hob does not work properly, contact the Official Technical Assistance Service or consult an Authorized Installer.

INSTALLING THE GAS HOB

Very important!

The installation of the gas hob must be carried out only by an authorized installer. **MX ONDA** will not accept any responsibility and the guarantee will be invalid in the event of an erroneous or incorrect installation.

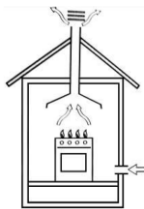
The following instructions are addressed to the authorized installer, the installation and maintenance must always be carried out by qualified personnel and/or authorized technicians.

Warning: Unplug the gas hob from the electrical outlet before carrying out any maintenance work.

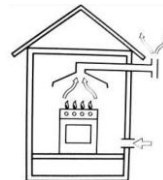
Room ventilation

This gas hob must be installed and used in rooms with permanent ventilation and adequate to current regulations. The following requirements must be considered:

- a) The room must be prepared with a ventilation system that facilitates the exit of smoke and combustion gases to the outside. In specific cases it is possible to resort to electric hoods or extractors to force ventilation.



Through an extractor



Directly outside

- b) The air intake hole for ventilation must be large enough to allow an air flow of at least $2 \text{ m}^3/\text{h}$ per kW of installed heat capacity. The outside air intake duct for ventilation must have a minimum of 100 cm^2 and must not be easily blocked or obstructed. Gas equipment without safety devices must have a vent twice the volume of equipment with protection. For example, a minimum of 200 cm^2 (Fig.3), another option (less advisable) would be to use an adjacent room with a ventilation inlet (Fig.4). In this case, the door must have enough clearance at the bottom to allow ventilation, even if it is closed.

Fig.3

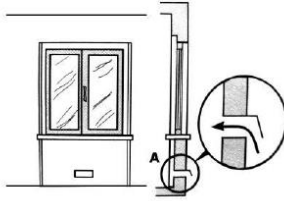
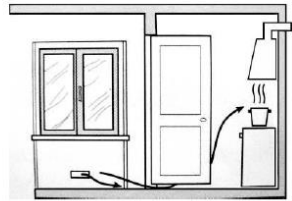


Fig.4



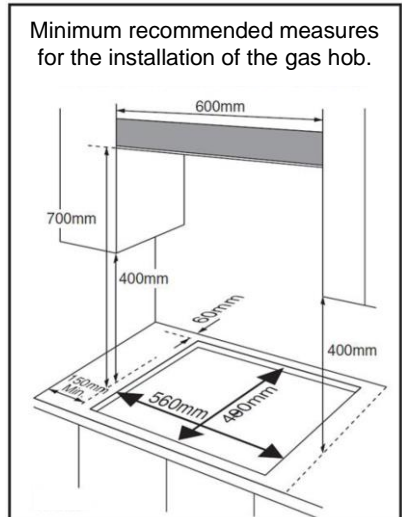
- c) If you are going to make prolonged and continuous use of the gas hob, we recommend that you increase the ventilation system of the room where the gas hob is installed.

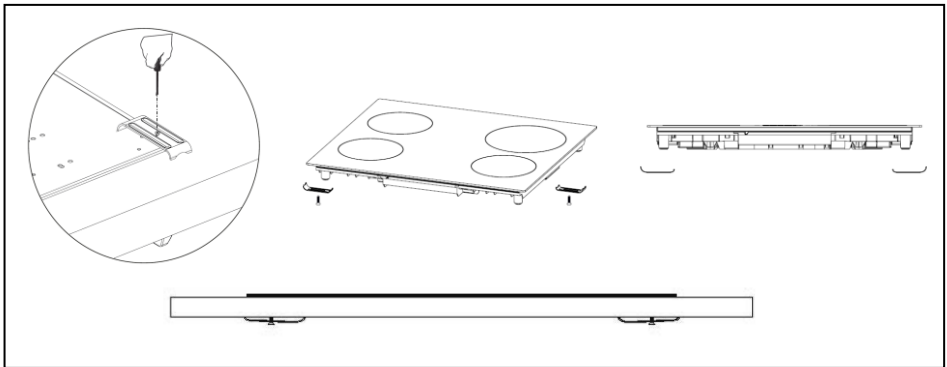
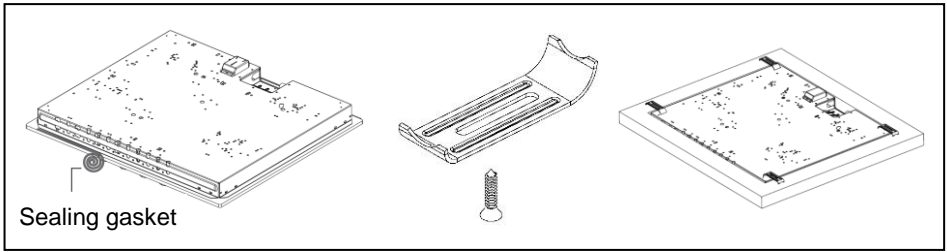
Gas hob location or place

The gas hob is designed to withstand high temperatures, so it can be installed on top of the oven (leaving a small gap to facilitate ventilation of the oven itself).

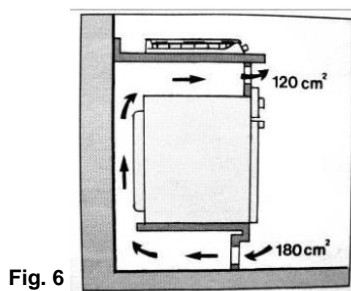
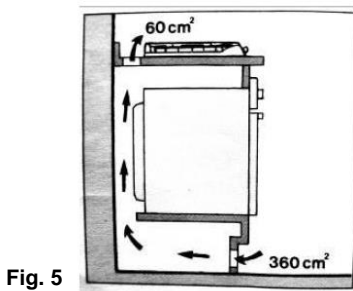
For correct installation and ventilation, the minimum distances between the gas plate and the different pieces of furniture and/or electrical appliances must be respected, follow the following recommendations:

- a) The plate can be installed in any room, as long as it has sufficient ventilation and does not have excess humidity.
- b) A lateral separation of at least 150 mm must be left between the hob and the nearest piece of furniture or appliance
- c) The height from the gas hob to the furniture must be at least 400 mm high.
- d) The height from the gas hob to the hood must be at least 650 - 700 mm high.
- e) On the back of the gas hob, a gap of at least 60 mm must be left between the hob and the wall, to facilitate the connection and handling of the hob's gas outlet.
- f) Before attaching the gas hob, you need to stick the sealing gasket (supplied) to the bottom of the gas hob.
- g) The fixing accessories (hooks and screws supplied) are used to fix the gas hob on a countertop that is between 20 and 40 mm thick. The following illustrations show the steps for assembling and fixing the gas hob to the worktop.





- h)** In the case of installing a built-in oven under the gas hob, it is recommended to improve the ventilation around the oven, to avoid excessive heating, place a grille for the air intake from the bottom of the oven and another grille on the top, top of the hob (Fig. 5) or in the front-top part of the oven (Fig. 6).



Gas supply connection via rigid or flexible tube

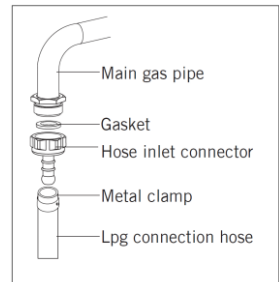
Very important!

- Before carrying out any work related to the gas installation, check that the gas supply is cut off or closed.
- The connection of the gas outlet for both rigid and flexible tubes must be carried out by an authorized installer.
- **The gas hob comes by default with injectors for butane gas (G30), in the case of using natural gas (G20) the injectors (supplied) suitable for natural gas must be changed.**
- Make sure that the gas supply pressure is within the values specified in table 3.
- Connect the appliance to the gas tap from the shortest path, for safety reasons the tube used must be a maximum of 125 cm and a minimum of 40 cm in length.
- When checking for gas leaks, NEVER use an open flame (match, lighter, etc.). Apply soapy water on the joints and unions, if bubbles come out it is an indication that there is a gas leak.
- If the gas hob is to be installed in a cupboard or drawer that can be opened, a protection panel must be mounted between the base of the gas hob and the cabinet or drawer, respecting a space of at least 15 mm below the gas plate.

Gas supply connection via flexible tube

Use the adapter for the flexible tube with the corresponding gasket.

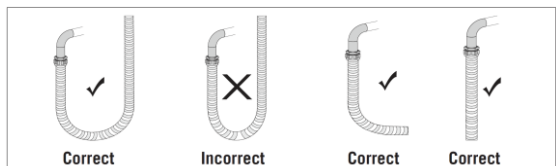
The flexible tube must be approved and its length cannot exceed 125 cm in length. Once the installation is complete, check that there are no gas leaks and that the flexible tube is not crushed or deformed.



Warning;

The flexible gas tube, as well as the cable for the electrical connection, must not pass near areas that acquire high temperatures, such as the base of the gas hob or an oven.

The angles or elbows of the flexible gas tube must be wide to avoid being crushed or deformed.



Gas supply connection via rigid tube

The gas outlet must have a key to be able to cut off the gas supply to the hob, if you need to use the elbow adapter remember to insert the sealing gaskets. Once the installation is complete, check that there are no gas leaks.

Electric connection

Connect the plug to a 220/240 V ~ 50 Hz mains socket that is equipped with an earth connection. Route the power cord so that it does not touch any surface that can become hot (the chassis of an oven, for example).

CHANGING THE TYPE OF GAS ON THE PLATE

The gas hob comes from the factory with injectors for BUTANE GAS (G30), if you want to change it to NATURAL GAS (G20) you must use the injectors supplied in the accessories bag.

The injectors are marked with the diameter of the gas outlet orifice, and it is very important that you pay close attention when placing them, because if you get confused you may have a very large flame on the small burner or a very small flame on the smaller burner. the big burner.

Install the injectors as indicated in the following table:

Burner size	NATURAL GAS (G20/25)	BUTANE GAS (G30/31)
	Injertor mark	Injertor mark
Auxiliary (small)	70	50
Semi fast (medium)	92	65
Fast (large)	110	85
Supply pressure	20 - 25 mbar	28 - 37 mbar

Characteristics of the different types of gas

Burner size	Gas type	Pressure mbar	Diámetro of injector	Power kW	Gas flow
Auxiliar (Small)	Natural G20/25	20-25	0.70	0,95	0,96 m³/h
	Butane G30	28-37	0.50	0,95	69 g/h
semi fast (Medium)	Natural G20/25	20-25	0.92	1,7	0,162 m³/h
	Butane G30	28-37	0.65	1,7	124 g/h
Fast (large)	Natural G20/25	20-25	1.10	2,9	0,276 m³/h
	Butane G30	28-37	0.85	2,9	211 g/h

CHANGING THE INJECTORS

To change the injectors, proceed as follows:

1. Cut off or shut off the gas supply and unplug the gas hob from the electrical outlet.
2. Use a hex socket wrench of the appropriate stock to the injector head (Figure 1).
3. Remove the covers, as well as the burners of the four cooking zones to access the injectors (Figure 2).
4. Remove the injectors by turning the key counterclockwise. To insert the injectors, do so with great care so as not to damage the threads and do not tighten them with too much force as they could break (Figure 3).

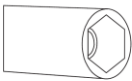


Figure 1

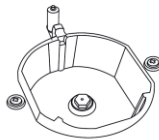


Figure 2

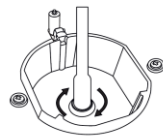


Figure 3

Warning: We recommend that this process be carried out by an authorized installer, or by qualified personnel and/or authorized technicians.

ADJUSTMENT THE GAS VALVES

If the pressure in the gas supply (natural gas or butane gas) differs from that specified for the gas hob, it may happen that the flame is irregular or that it goes out when the control is at minimum, in which case it would be necessary to adjust adjusting the valve, to do this follow the following process:

1. Turn on the cooking zone you want to adjust, turn the knob to the maximum flame level position (🔥) and wait approximately 10 minutes for the safety sensor to be completely hot.
2. Turn the knob counterclockwise to the (🔥) minimum flame level position.
3. The flame should not go out or move towards the burner it will be necessary to readjust the valve.
4. To access the valve reset screw, remove the button corresponding to the cooking zone you want to adjust by pulling it up (Figure 4).
5. Using a flathead screwdriver readjust the screw next to the central axis of the valve (Figure 5).
6. For butane gas turn the screw clockwise and for natural gas turn the screw counterclockwise. In the minimum flame position (🔥), the height of the flame must be between 6 and 7 mm.
7. Repeat steps 1 through 5 with the other cooking zones.

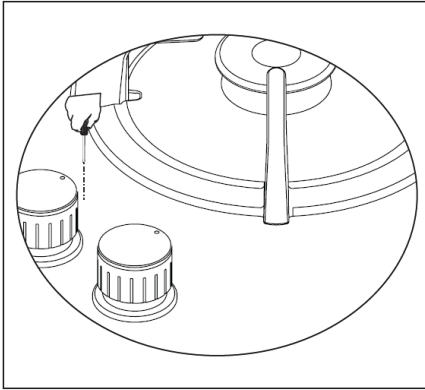


Figure 4

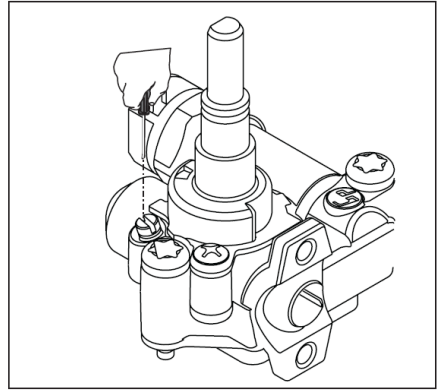


Figure 5

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Supply voltage	220-240 V ~ 50 Hz.
Compatible with	Natural gas and Butane
Natural gas heating power	
Fast (large)	2.9 kW / 0.276 m ³ /h
Semi fast (medium)	1.7 kW / 0.162 m ³ /h
Auxiliary (small)	0.95 kW / 0.96 m ³ /h
Butane gas heating power	
Fast (large)	2.9 kW / 211 g/h
Semi fast (medium)	1.7 kW / 124 g/h
Auxiliary (small)	0.95 kW / 69 g/h
Nominal pressure Natural gas	20 – 25 mbar
Butane gas nominal pressure	28 – 37 mbar
Measures	590 x 520 x 84,8 mm
Dimensions hollow fit	560 x 490 mm (l, w)

Specifications subject to change without notice.

This product complies with the European Directives:

- **73/23/EEC** de 19/02/73 (Low voltage) and subsequent modification;
- **89/336/EEC** de 03/05/89 (Electromagnetic compatibility and subsequent modification);
- **90/396/EEC** de 29/06/90 (Gas) and subsequent modification;
- **93/68/EEC** de 22/07/93 and subsequent modification;

“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)

E-MAIL: mxsat@mxonda.es

<http://www.mxonda.es>